

Мама, пачытай!

Андрэй СІДАРЭЙКА

У ПОШУКАХ ЦУДАЎ

Па тэлевізары ішла навукова-пазнавальная праграма. У ёй расказвалі пра цуды прыроды, якія навукоўцы ніяк не могуць растлумачыць. Мама пайшла ў краму, а мы з татам зацікаўлена слухалі пра «вока Сахары», якое знаходзіцца пасярод самай вялікай пустыні свету, пра ярка-ружовы колер возера Хілер на захадзе Аўстраліі, пра міфічную лахнскую пачвару.

— А якія цуды ёсць у нашай краіне? — запыталася я ў таты, калі праграма скончылася.

— Іх хапае, — адказаў ён. — У кожным куточку нашай Радзімы можна знайсці свае цуды. Агульнавядомыя — Белавежская пушча, Бабруйская і Брэсцкая крэпасці, Мірскі замак, Нясвіжскі палац, возера Нарач, Сафійскі сабор у Полацку, слувікі паясы.

Я ўявіла Белавежскую пушчу і зуброў, што жывуць там. І раптам мне так моцна захацелася іх убачыць!

— Тата, а давай махнём у Белавежскую пушчу! — прাপанавала я.

— Абавязкова махнём, — паабяцаў тата. — А яшчэ захопім з сабой маму.

— Гэта ідэя! — узрадавалася я. — Тата, а ты бачыў нашы цуды свету?

— Не ўсе, — адказаў шчыра тата. — Але некаторыя пабачыў.

У свой час я вандраваў па краіне — сузіраў замкі і палацы. Менавіта імі ў даўнія часы наша краіна і славілася. Пра гэта ўсю свету расказвалі падарожнікі і купцы.

— А якія замкі ты наведаў? — з захапленнем пацікавілася я.

— Іх шмат, — усміхнуўся тата. — Першым быў Лідскі замак — прыкладна за сто дванаццаць кіламетраў ад нашай сталіцы. Ён па-

будаваны ў XIV стагоддзі. Падчас наведвання мне было шаснаццаць гадоў. Потым быў у Крэўскім замку, які знаходзіцца ў вёсцы з аднайменнай назвай — Крэва. Праўда, сёння ад замка засталіся толькі руіны. Але кожнаму чалавеку, які хоча пазнаёміцца з помнікамі гісторыі, цікава там пабываць. Яшчэ я наведваў стары замак у Гродне, Любчанскі і Гальшанскі замкі.

У гэты час дадому вярнулася мама. Я расказала ёй пра цуды нашай краіны і сказала, што хачу пазнаёміцца з імі бліжэй.

— А мы якраз на гэтыя выхадныя планавалі паехаць у Мірскі замак, — адказала мама і зірнула на тату.

— Так! — ахвотна падтрымаў тата. — Выдатнае месца!

Праз два дні мы выправіліся ў дарогу.

Крышачку стаміліся, пакуль дабіраліся да месца. Але колькі было ўражанняў!

У самім замку я ўбачыла столькі цудаў! Гэта і кавалерыйскі барабан васьмнаццаціга стагоддзя, які выкарыстоўваўся для падачы сігнала падчас баявых дзеянняў. І шпалеры «Паляванне на тура», на якіх увазоблены момант адзінаборства князя з турам. І самі рогі тура. І ўпрыжжаны разьбой куфар, што мае назву «касанэ». І веер XVIII стагоддзя. І стагадовая сасна, што расце непдалёк ад замка.

Вярталіся дадому задаволеныя.

— Мы і надалей будзем падарожнічаць? — запыталася я ў бацькоў.

— Вядома, — адказаў тата. — Але з адной умовай: больш уважліва вывучаць гісторыю краіны і слухаць настаўніка.

— Добра, — пагадзілася я.

Цяпер і тату, і мне трэба выконваць абяцанні.

Нататкі шматдзетнага таткі

Прышоў дадому, малодшыя чытаюць услых кніжку (Поля чытае, Вера слухае, потым мяняюцца).

Раптам Поля:

— Мама, а што такое ты-тунь?

Мама растлумачыла.

Праз хвіліну:

— Мама, а што такое самакрут-ка?

Мама з цяжкасцю, але растлумачыла.

Тут ужо вырашаю ўмяшацца я, пакуль яны не спыталі пра «касяк» ці пра «план»:

— Што гэта вы зноў за кніжку чытаеце?

— Апавяданні.

Бяру кніжку ў рукі і чытаю на вокладцы: «Лев Толстой. Малышам».

Ну вось, а хтосьці «Ну пачкай!» прاپаноўвае забараніць, таму што там воўк курыць.

Р. С. З другога боку, ваўка значна прасцей забараніць, чым Льва. Таму нічога дзіўнага.

* * *

Паколькі на кожнае свята я нязменна атрымліваю стос малюнкаў ад уласных дзяцей (і заўсёды выказваю шчырае захапленне з гэтай нагоды), вырашыў дзеля інтарэсу высветліць у малодшых, наколькі яны самі цэняць такія падарункі, як малюнкi.

Для гэтага падышоў да дваінят і спытаў у лоб:

— Дзеці, скажыце, што вам намаляваць на 8 Сакавіка?

Дзеці неўразумела перагледзіліся:

— У якім сэнсе «намаляваць»?

— У прамым. Вы ж мне на 23 лютага падарылі малюнкi, я вам таксама хачу што-небудзь намаляваць у падарунак.

Вера, з надзеяй у голасе:

— Ты ж маляваць не ўмееш.

— Не хвалюйцеся, малюнкi будучы што трэба.

Вера павучальна:

— Тата, мы табе дорым малюнкi, таму што ў нас няма грошыкаў.

— Як гэта няма? Поля, колькі ў цябе рублёў?

— Восем. І ты мне яшчэ два вінаваты.

— А ў Веры?

— У мяне тры рублі.

— Ну вось, а гаворыце, няма грошай.

Поля, падагульняючы:

— Тата, дзеці заўсёды дораць бацькам малюнкi, а бацькі дзецям купляюць падарункі. Гэта нармальна, так усе робяць.

Далей спрачацца не стаў, тым больш што мне, паклаўшы руку на сэрца, і праўда прасцей што-небудзь купіць, чым намаляваць.

Але выснова тым не менш напрошваецца сама сабой: дзеці цэняць малюнкi прыкладна таксама, як і мы, — шчыра і з захапленнем.

* * *

Прышоў з работы дадому, сустракаюся ў дзвярах з жонкай. Пытаюся:

— Ты далёка?

— Пайду прагуляюся.

— А дзеці?

— Дзеці з табой. Пратрымаеш гадзіну без мяне?

Уявіў, што мяне чакае ў гэту гадзіну, і кажу жонцы:

— А можна з табой прагуляцца?

— Ты ж, пэўна, стомлены пасля работы.

— Я якраз сёння не вельмі стаміўся.

— Добра, пойдзем.

Далі дзецям каштоўныя ўказанні і пайшлі па нашым традыцыйным маршруце: вакол трэцяй Каменнай Горкі — калі глядзець па навігатары, гэта прыкладна тры кіламетры.

Выйшлі на вуліцу, і жонка адрозу задала хуткі тэмп. Кажу ёй:



— Ты чаго так хутка ідзеш? Мы ж хацелі спакойна прагуляцца!

— А я заўсёды хаджу спартыўным крокам.

— Давай хоць крыху збавім тэмп, дзень цяжкі быў.

— Ты ж сказаў, што не стаміўся! Пакуль не позна, можаш вярнуцца.

Уявіў сваё вяртанне ў кватэру, поўную бязлітасных дзяцей, набраў больш паветра ў лёгкія і таксама рушыў вакол Каменнай Горкі.

Р. С. А ўвогуле я яшчэ раней заўважаў, што чым больш у чалавека дзяцей, тым лягчэй яму хадзіць спартыўным крокам.

* * *

Вера:

— А я сёння атрымала першую двойку!

— Па якім прадмеце?

— Па рускай мове, за слоўнікавыя словы.

Поля:

— А я атрымала пяцёрку, таксама за слоўнікавыя словы.

Веру пажурыў, Полю пахваліў і адправіў абедзвюх рабіць урокі.

Раптам Вера:

— А чаму ты Полю пахваліў? Пяцёрка — гэта таксама дрэнная адзнака.

Каб выкруціцца, давалося сказаць, што на фоне яе двойкі Поліна пяцёрка выглядае вельмі нават нічога.

А калі гаварыць усур'ёз, то да сарака гадоў я паспеў прывыкнуць да многіх рэчаў, якіх не было ў нашым дзяцінстве, але сварыцца на дзіця за пяцёркі — гэта вышэй маіх сіл.

Павел ХОЛАД.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ШТО МОЖНА ПРЫГАТАВАЦЬ З КУРЫНЫХ ГРУДАК

1. Узяць курыныя грудкі, злёгка адбіць, абмазаць сумессю мёду і маянэзу (прыкладна 2:1, мёду больш) і на тры гадзіны пакінуць. Потым запячы ў духоўцы да гатоўнасці.

2. Зноў жа ўзяць курыныя грудкі, дробна іх нарэзаць, дадаць туды пару лыжак маянэзу, спецыі і паставіць марынавацца ў халадзільнік хвілін на 30—40, а лепш на ноч. Потым лыжкай выкласці ў распалены алей гэтую масу а-ля катлеткі і абсмажыць з двух бакоў.

3. Курынае філе адбіць праз плёнку, паліць лімонным сокам, пасаліць, паперчыць або пасыпаць спецыямі (хто якія любіць), пакласці ў муку, у яйка, зноў у муку і на разагрэтую патэльню з алеем, смажыць на сярэднім агні нядоўга.

4. На змазаную алеем бляху выкласці грудкі, памазаць маянэзам, на кожную пакласці колца памідора і прыкрыць лустачкай сыру. Соль і спецыі на смак. Запякаць да гатоўнасці.

5. У грудках збоку прарэзаць нажом невялікія кішэнькі, пакласці ў кожную палосачку цвёрдага сыру. Пасаліць, паперчыць, абмакнуць ва ўзбітае яйка і паніроваць на сухары, абсмажыць на алеі.



6. Абсмажыць грудкі 5 хвілін у сваім соку, затым дадаць нарэзаныя кубікамі памідоры, потым абсмажаную асобна рэпчатую цыбулю, пасыпаць трохі хмелі-сунелі і папарыць хвілін 15. Затым дадаць здробнены часнок і нарэзанае зяленіва (кроп, кінзу), вытрымаць яшчэ хвілін 10 і гатова!

7. Грудкі парэзаць на невялікія квадраты (прыкладна палову грудкі адзін раз разрэзаць уздоўж і два разы ўпоперак), замарынаваць, напрыклад, у соевым соусе з лыжкай гарчыцы, пятрушкай і часнаком, а можна і проста выкарыстаць соль, спецыі для курыцы або праванскія травы і трохі воцату. Потым кавалачкі абмакнуць ва ўзбітае яйка, абкачаць у сухарах і хутка абсмажыць.

8. Грудкі нафаршыраваць сырам, пакласці ў форму, засыпаць рэзанымі памідорамі, кансерваванымі грыбамі, прыкрыць фольгай і выпякаць хвілін 30—40 пры тэмпературы 180—200 °С.

9. Парэзаць грудкі на кавалачкі, абсмажыць, дадаць ананасавы сок, трохі патушыць, потым дадаць пару лыжак мукі, добра змешваючы, і крыху пазней дадаць кары. Ну і пасаліць трохі, вядома.

10. Салата пікантная. **Інгрэдыенты:** зялёны гарошак 0,5 бляшанкі, марынаваныя агуркі 3-4 штукі (сярэдных памераў), абсмажаныя шампіньёны (колькасць па жаданні), курыная грудка — 1 штука. Грудку адварыць, зняць скурку. Падзяліць рукамі на кавалачкі ўздоўж валокнаў. Астатнія інгрэдыенты пакрышыць, змяшаць, заправіць маянэзам або аліўкавым алеем па жаданні.



УМЕЛЫЯ РУЧКІ

ШКАТУЛКА СА СТАРОЙ КНІГІ

Загадзя прадумайце, колькі аддзяленняў будзе ў вашай шкатулкі і якога памеру вы іх зробіце.

Начарціце на верхняй старонцы іх межы і пачніце праразаць канцылярскім нажом паглыбленні. Каб работа атрымалася акуратная, трэба расчарціць кожны аркуш кнігі. Калі ж вы хочаце сэканоміць час, то проста арыентуйцеся на сляды, якія застаюцца ад нажа на ніжняй старонцы.

Калі ўсе паглыбленні будучы гатовыя, можна ў атрыманых «кішэньках» ўсе лісты знутры абклеіць прыгожай паперай.

Для таго каб вокладка (а ў шкатулкі яна ператвараецца ў вечка) сама не адкрывалася, на яе і верх шкатулкі можна прыклеіць плоскія магніты. Хаваць у гэтым сховішчы можна самыя каштоўныя рэчы.

