

Мама, пачытай!

СЯСТРА

У сям'і велічэзная падзея-радасць! Вячэрнім цягніком прыязджае Анюта. У яе першы водпуск. Дарынка лётае па хаце, як заведзеная: прыбірае яе. Хоць бы хутчэй той вечар!

А што ж сястра прывязе ёй — Дарынцы? У іх жа так заведзена, што калі з Гомеля або Хвойнічка (дзе ён бывае па рабоце) прыязджае бацька, або разам з маці яны вяртаюцца ад радні з гасцей, дык заўжды прывозяць гасцінцы. Гасцінцы бацькоў ужо добра вядомыя Дарынцы, а вось сястрыны — яшчэ не. Яна ж першы раз прыедзе з таго самага «выраю», пра які так бедкалася маці суседкам і ў які сястра з'ехала год назад. У нейкі горад, дзе адны шахты, у якіх здабываюць вугаль, і дзе не расце нават бульба. Бульба, магчыма, і не расце на тым вуголі, а вось лётчыкі павінны там быць ужо дакладна. Дарынка памятае, як маці раіла-наказвала сястры выйсці замуж толькі за лётчыка, «бо ён высака лятае, увес свет бачыць і зарабляе добрыя грошы».

«Мама, дзе я вам знайду таго лётчыка? Я яго ў вочы яшчэ не бачыла», — адбілася сястра, калі была яшчэ дома. А цяпер вось, калі яна заехала так далёка, мусіць жа, яна ўжо бачыла жывых лётчыкаў, а можа, нават і пазнаёмілася. А можа яна з якім прыедзе? Вось будзе дзіва на ўвесь пасёлак. Тады ўсе пабачаць, якая ў Дарынкі сястра, — так сабе думае-марыць ўвесь дзень Дарынка ў чаканні сястры Анюты.

Да цягніка ідзе ўся сям'я. Нарэшце, у праёме вагона паказваецца Анюта. Сцяпан з Мацвеем падб'ягаюць першыя да металічных сходаў і падхопліваюць з яе рук вялікі чамадан і нейкі клунак. Дарынка туліцца да маці і саромеецца падысці да сястры. Яна нейкая не такая, як была год назад. Нейкая новая — гарадская. А тую абдымаюць-ціскаюць бацькі, маці плача ад шчасця, побач скача ад радасці Шурка, а старэйшыя браты толькі стаяць воддаль і пасміхаюцца. Анюта сама, нарэшце, нагінаецца і абдымае Дарынку, тут жа хоча яе падняць на рукі, але са смехам апускае і здзіўлена смяецца:

— Ого, як падрасла, ого, якая налітая каўганка! Мех бульбы ныйначай павазе! — кажа яна. Потым бярэ яе за руку з другога боку ад маці, і яны ўсе рушаць да хаты.

А дома ўсіх чакаюць гасцінцы. Нарэшце, Анюта адкрывае чамадан і пачынае даставаць іх. Спачатку яна выграбае з усіх чамаданавых закапелкаў і ссыпае на стол маленькія пахучыя абаранкі і цукеркі ў стракатых, незвычайных і не бачаных сям'ёй дагэтуль бліскачых абгортках. Запрашае ўсіх пакаштаваць. Як каго, а меншых яе братоў і Дарынку доўга прасіць няма нікае патрэбы — па абаранку тут жа знікае ў іх ротах. Хлопцы, праглынуўшы маленькія круглячкі, штосьці перагледваюцца, а Шурка тут жа не вытрымлівае і пытаецца сястру:

— А чаго ета абаранкі лакам так пахнуць? Яны што — палакованыя?

Бацькі тут жа на яго цыкаюць: дай дзеўцы апамятацца з дарогі, што прыдумаў — дзе той лак, а дзе абаранкі. Але сястра смяецца і дастае з чамадана загорнутую ў некалькі старых газет бутэльку. Аказваецца, там у ёй сапраўды лак. Прывезла хлопцам пакрываць ім іхныя лобзікавыя вырабы — шкатулкі, вазы, палічкі. Сцяпан з Мацвеем больш за ўсіх рады такому падарунку. Яны тут жа раскручваюць пакунак, і па ўсёй хаце пачынае плыць лакавы пах. Дык вось, аказваецца, чаму абаранкі аддаюць лакам! А Анюта тым часам ужо дастала і падае бацьку магазінную сарочку, а маці — адрэз квяцістай, «не простаі», тканіны на сукенку, а зверху на яго кладзе бардовую хусцінку ды яшчэ і некалькі газавых касынак. Потым настае чарга братоў. Тыя робяць выгляд, што ім нецікава, а самі з задавальненнем прымаюць: Шурка — чаравікі, а старэйшыя браты — цёплыя пальчаткі ды шалікі. Дарынка не зводзіць вачэй з чамадана: ну што ж, што ёй там захавана? Калі сястра, нарэшце, паварочваецца і падае ёй «гасцінец», Дарынка нямец: карычневыя чаравічкі са шнурочкамі, а на канцы іх матляюцца яшчэ і скураныя кветачкі. А як яны пахнуць! Яна тут жа абувае абнову і глядзіць на свае ногі збоку і так, і сяк: каб жа не ноч на дварэ, яна б тут жа паймчала на вуліцу паказацца ўсім, а ў першую чаргу сяброў-

кам. Без сумневу, яны памлеюць ад зайдрасці. А тут яшчэ Анюта падае ёй і белыя шарпэткі, і рознакаляровыя атласныя стужкі-каснікі. Так што пакуль млее яна сама, а не сяброўкі, і ў яе ад такой красы захоплівае дух.

— Донька мая, — кажа шчаслівая маці, — а ты ж, мусіць, увесь год збірала па капейчыне на ўсё гэтае багацце? Навошта ты так трацілася, мо не даядала, не дапівала?

— Ну, што вы такое кажаце, мама, а як бы я з пустымі рукамі прыехала? — адказвае шчаслівая Анюта. Яна рада не менш за сваіх родных — усім дагадзіла, усе задаволены.

Дарынка ў поўным захваленні ад сваіх падарункаў, прыціснуўшы іх да сябе, перад тым як заснуць пад бокам у сястры, паспявае яшчэ падумаць: якая ж яна шчаслівая, што мае такую сястру! Як добра, што Анюта выпыхнула і паляцела «ў вырай» так далёка і цяпер зможа раз у год прыязджаць дамоў у водпуск і прывозіць цэлыя чамаданы падарункаў! Праўда, яна яшчэ не сустрэла свайго лётчыка. Дык не бяда — ён жа не грыб, каб папаўся адразу пад ногі. За год хіба яго знойдзеш?

...Нядоўга Дарынка пафарсіла ў сваіх чаравічках: ногі яе так хутка раслі, што тыя перасталі ёй наладзіць. Амаль новыя, іх прыйшлося дакладаць да іншых падарункаў-гасцінцаў — для радні ў Калінкавічы. Чаравічкі прыйшліся якраз меншай стрыечнай сястрычцы.

Раіса ДЗЕЙКУН.

Нататкі шматдзетнага таткі



Пакінулі сына аднаго з малодшай дачкой. Праз нейкі час вяртаемся, сын гаворыць:

— Уяўляеш, паставіў Ксеніі на кампе нарэзку песенек з сучасных мультфільмаў — прыбегла да мяне ўся ў слязах: махае рукамі і крычыць незадаволена. Тады я паставіў ёй «Па дарозе з воблакамі» з савецкага мультыка, дык яна мяне потым разоў дзесяць прымушала гэту песеньку наоў ставіць, а сама пад яе танцавала.

Як па мне, дык нічога дзіўнага. Маленькія дзеці падсвядома цягнуцца да добрага і цудоўнага, а агрэсіўны сучасны шлак машынальна выклікае ў іх непрымманне. Мы з малодшымі дзецьмі ўжо разоў сто пераглядалі Карлсана, Чабурашку і Ката Леапольда, і ні разу яны мне не казалі, што гэта бязглуздыя мультыкі.

А вось старэйшыя дзеці гадоў пяць таму казалі мне прамым тэкстам: «Тата, толькі не стаў нам больш сумных савецкіх мультыкі». І малодшыя таксама, канешне, аднойчы так скажуць — і я іх паслухаю.

Але, залёўніваю вас, калі яны вырастуць і паразумеюць, і навучацца адрозніваць добрае ад дрэннага, яны самі з задавальненнем будуць глядзець гэтыя самыя «сумныя» мультфільмы, і будуць ставіць іх сваім дзецям.

\* \* \*

Дваиняткі:

— Тата, давай згуляем у настольную гульню.

— У якую?

— Выбірай: у «Мема» або ў «Добл».

— А якая прасцейшая?

— «Мема» на кемлівасць, а «Добл» — на рэакцыю.

Жонка з кухні:

— Выбірай «Добл», там думаць увогуле не трэба.

Я:

— Добра, давайце праверым, у каго лепшая рэакцыя. (Зразумела, што ў кемлівасці я з імі не магу цягацца.)

Згулялі. Па праўдзе кажучы, лепш бы я выбраў «Мема» — тады б у мяне яшчэ заставаліся ілюзіі адносна ўласнай рэакцыі. А так мала таго, што я не вельмі кемлівы, дык яшчэ, як высветлілася, і тормаз.

Павел ХОЛАД.

ПАКУНІ, ПАКУНІ, ПАКУНІ ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

Скавароднікі з тварагом і зяленівам



**Спатрэбіцца.** Для цеста: мука — 450 г, вада — 200 мл, алей — 1 ст. л., соль — 1 ч. л. без горкі. Для начынікі: тварог — 300 г, зялёная цыбуля, кроп, кінза, перац чорны молаты і соль — на смак. Масла — для змазкі.

Прапорцыі ў начыніцы можна вар'іраваць па перавагах: менш тварагу і больш зяленіва, больш тварагу і трохі зяленіва. Цеста абавязкова трэба раскатаць вельмі тонка і змазваць такім скавароднікі маслам адразу ж, зняўшы з патэльні, тады іх смак не расчаруе.



Можна таксама дадаваць у начынку свае любімыя спецыі.

У місцы змяшаць ваду, соль, алей і дадаць шклянку мукі. Затым усыпаць яшчэ шклянку мукі і паспрабаваць замясіць цеста. Яно атрымаецца вельмі мяккае і ліпкае, яшчэ не канчаткова патрэбнай кансістэнцыі. Падсыпаючы малымі порцыямі астатнюю муку, замясіць вельмі мяккае цеста. Пакінуць яго пад ручніком, а тым часам падрыхтаваць начынку.

Тварог злучыць з сечаным зяленівам і соллю. Пасыпаць любімымі спецыямі і чорным перцам.

Цеста падзяліць на шэсць роўных частак. Узяць у работу адну частку цеста, астатнія шчыльна загарнуць у ручнік. Раскатаць цеста ў тонкую аладку, падсыпаючы муку па неабходнасці. У цэнтр выкладзі тварожную начынку. Зашчыпаць скавароднік, збіраючы яго краі да сярэдзіны і выганяючы паветра знутры. Затым асцярожна раскатаць да тонкага стану, імкнучыся не парваць. Калі такое адбылося, то прысыпаць разрыў мукой.

Скавароднік атрымліваецца празрысты, з тонкім цэстам. Гэта важна, каб пры абсмажванні цеста абавязкова паспела прыгатавацца.

Выраб трэба абсмажыць з двух бакоў на сухой патэльні. Пры абсмажванні можна накрываць патэльні накрывкай. Гатовыя скавароднікі адразу ж змазваць маслам.



ХУТКАЯ ДАПАМОГА

Каб выдаліць плямы ад фарбы з адзення

У гэтым дапаможа ацэтон — апрацуйце ім выпаканае месца. Пасля гэтага для поўнага выдалення фарбы выкарыстоўвайце нашатырны спірт.

Каб хутка супакоіцца

Калі трэба хутка супакоіцца, націсніце на кропку паміж носам і вуснамі і патрымайце там вялікі палец тры секунды. Гэты спосаб можа дапамагчы, нават калі ў вас з'явілася нервовая дрыготка.

РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

Можна не толькі піць...

● Каб без болю зняць з раны лейкопластыр, прамачыце яго гарэлкай. Яна растворыць клей.

● Каб прачысціць замазку швоў у ваннах і душах, напоўніце бутэльку з распырсквальнікам гарэлкай, распырскайце на швы, пачакайце пяць хвілін і змойце вадой. Алкаголь у гарэлцы забівае грыбкі, цвіль і іншыя мікраарганізмы.

● Каб прачысціць лінзы акуляр, пратрыце іх анучкай, злёгка ўвільготненай гарэлкай. Алкаголь у гарэлцы пачысціць шкло і заб'е бактэрыі.

● Дадайце чарачку гарэлкі ў бутэльку шампуню. Алкаголь прачысчае скуру галавы, выдаляе таксіны і стымулюе рост валасоў.

● Каб пазбавіцца ад вушнага болю, капніце некалькі кропель гарэлкі ў вуха. Пачакайце некалькі хвілін, затым прамакніце. Гарэлка заб'е бактэрыі, якія выклікаюць запаленне і боль у вуху.