Мужчыны пра жанчын

«У юнацтве праз іх нават рыдаў»

Аляксандр ЧАХОЎСКІ:

Пра мелодыю кахання, пра жанчын і пра стаўленне да іх сёння зноў паразважаем у нашай рубрыцы. Сваімі думкамі гэтым разам падзяліўся Аляксандр ЧАХОЎСКІ — вядомы імпрэсарыа і заснавальнік праекта MuzzicDom, створанага для арганізацыі канцэртаў акадэмічнай музыкі ў нестандартных фарматах.

— Самае цудоўнае ў жанчынах — гэта...

— Жаночая эстэтыка. У мяне нават ёсць невялікая калекцыя вінтажных фотакартак. Цікава назіраць за сімпатычнымі дамамі, якія праходзяць па вуліцы ў прыгожых убраннях. І здорава, што ўсе такія розныя! Дзяўчыны прыгожыя, калі падабаюцца сабе — людзі хутка паддаюцца гэтаму зачараванню.

— Што адштурхвае ў жанчынах?

— У жанчынах цудоўнае ўсё, нават агіднае.

— Хіба такое магчыма?

— Ва ўсім павінен быць баланс! Што здараецца паміж жанчынай і мужчынам пасля вырашэння жорсткага канфлікту? Абдымкі, пацалункі і г. д. Гэта ж класна, што ёсць эмацыянальная разрадка. Калі гэта не вядзе да дэградацыі адносін, што дрэннага?

Я, як чалавек, які трохі разумее псіхалогію, ведаю, што няма дрэнных мужчын і жанчын. Кожны рана ці позна знойдзе сваю пару. Хоць нават не ведаю, ці патрэбна ў сучасным грамадстве гэтая пара. Свет рухаецца да чагосьці новага.

— Але ці верыце вы ў каханне?

— Вядома, як у яго не верыць? Проста паняцце кахання ў кожнага сваё. Для мяне каханы чалавек — гэта перш за ўсё сябра, аднадумца. Рамантыка — добра, але гэта толькі прыступка на шляху да кахання. А вось прыняцце ўсіх недахопаў чалавека і праца над сваімі мінусамі ператвараецца ў моцныя адносіны. Часам глядзіш, што адбываецца паміж людзьмі, з-за чаго мы сварымся, і думаеш: «Ну якая гэта лухта!» Асабліва ў параўнанні з тым, якія беды адбываюцца ў свеце.

— Самае дзіўнае ў жанчынах — гэта...

— Іх здольнасць інтэрпрэтаваць інфармацыю. Напрыклад, пішаш нешта ў сацсетках, не надаючы словам моцнай эмацыянальнай афарбоўкі. А з рэакцыі разумееш, што ты ледзь не абразіў чалавека. Там цябе ўжо блакіруюць па ўсіх пазіцыях. Вось гэта перакручванне проста здзіўляе. Таму я аддаю перавагу асабістым сустрэчам, нягай гэта і старамодна.

— Што ні ў якім разе нельга казаць жанчыне?

— Усё можна, пытанне ў тым, калі і як. Нельга зневажаць чалавека, трэба гаварыць у канструктыўным кірунку. Напрыклад, пра няўдалы секс. Пра гэта не вельмі прынята казаць, але калі гэтага не рабіць, людзі будуць мучыць адзін аднаго. А так можна абмеркаваць усё ці схадзіць на трэнінг. Або сітуацыя: дзяўчына прывыкла позна класціся спаць і адпаведна прачынаецца амаль у сярэдзіне дня. Гэта шкодзіць яе ж здароўю. Але як сказаць ёй пра гэта? Усё залежыць ад стасункаў. Можа, вы прыдумаеце сумеснае хобі і будзеце, напрыклад, хадзіць у басейн раніцай.

— Канстанцыя Моцарт любіла пагуляць і пафліртаваць з мужчынамі, але Моцарт усё роўна моцна кахаў яе. А Наталля Рахманінава літаральна завязвала мужу шнуркі на чаравіках. Каму б вы аддалі перавагу?

— Калі б мне сказалі выбраць, гэта была б гісторыя Моцарта. Шнуркі я і сам сабе магу завязаць.

— Лепшая музычная кампазіцыя пра жанчын і каханне...

— Апошняя арыя, якую спявае Віялета ў «Травіяце». Гераіня памірае і ўручае каханаму медальён, які просіць перадаць яго будучай жонцы. Трагічны твор, які ўзрушае філасофіяй і задумай. А калі ўзгадваць сучасныя кампазіцыі, то гэта Rednex — «Wish you were here». Дзяўчына спявае пра тое, што кожная секунда без любімага як хвіліна, а кожная хвіліна як дзень. Кранальны тэкст і добрая музыка.

— Каб перажыць расстанне, мы, дзяўчынкі, заядаем боль цукеркамі і глядзім «Секс у вялікім горадзе». А як спраўляюцца мужчыны?

— Ніхто не напіваецца ў барах, як прынята лічыць. Многія пачынаюць факусавацца на працы, падарожнічаюць, размаўляюць з блізкімі. Складана ўспомніць свой вопыт, апошні раз мяне кідалі гадоў 20 таму. Але ў юнацтве ўсякае было, памятаю, нават рыдаў.

— Пра што ўсё ж гавораць мужчыны, калі збіраюцца разам?

— Мы мала гаворым пра жанчын, хіба толькі калі нядаўна быў нейкі цікавы вопыт, ці калі сядзім у бары насупраць сімпатычнай дзяўчыны. Часцей мы абмяркоўваем свае хобі, планы, падарожжы, палітыку, адукацыю, навуку, экалогію і адвечнае «куды рухаецца свет».

— Пра што не падазраюць пары, калі ўступаюць у шлюб?

— Яны наогул шмат чаго не падазраюць. Шлюбы ў нас — гэта поўны інфантылізм. Часам я «працую» князем Антоніем Вільгельмам Радзівілам у Нясвіжскім палацы. Там праходзяць тэатралізаваныя выступленні, у тым ліку ёсць паслуга «Княжацкае вяселле». Па тым, як пара паводзіць сябе на цырымоніі, магу выказаць здагадку, як складзецца іх лёс у бліжэйшыя гады. Бывае, нявеста агрэсіўная або жаніху ўсё «да ліхтара». Становіцца зразумела, што гэта толькі вяршыня айсберга. Хоць, вядома, я магу памыляцца.

І напрыканцы...

— Нашы дзяўчаты такія прыгожыя! Асабліва калі смяюцца, калі адкрытыя і шчырыя ў зносінах. Я хацеў бы сваёй працай рабіць так, каб іх унутраны свет быў яшчэ больш багатым, каб яны натхняліся і ніколі не паглыбляліся ў перажыванні.

Віталіна БАНДАРОВІЧ.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

НА СВЯТОЧНЫ СТОЛ

СЫРНЫ РУЛЕТ З ГАРБУШАЙ

Спатрэбіцца: *сыр цвёрды — 300 г, плаўлены мяккі сыр — 150 г, гарбуша слабасалёная — 300 г, зеляніва кропу і пятрушкі — змешаны пучок (каля 50 г).*

Цвёрды сыр надзіраем на тарцы. Зеляніва дробна сячэм. Змешваем з сырам.

Кладзём сыр з зеляніва у рондаль і ставім награваць на вадзяной лазні, каб сыр расплавіўся. Як варыянт, можна расплавіць сыр у мікрахвалёўцы або, склаўшы ў поліэтыленавы пакет, апусціць у кіпень, не адпускаючы кончык (2-3 хвіліны). У любым з варыянтаў сыр павінен расплавіцца, ператварыўшыся ў пластычную масу.

Гэтую сырную масу з зеляніва раскладаем паміж двух слаёў харчовай плёнкі і тонка раскачваем качалкай.

Знімаем з раскачанага сыру верхнюю плёнку. Намазваем плаўлены сыр. Чырвоную рыбу як мага танчэй нарэзаем і раскладваем на сыр. Абрэзкі, калі будуць, раскладваем у вольным месцы. Пры дапамозе ніжняй плёнкі згортваем сырны пласт з рыбай у рулет. Загортваем рулет у харчовую плёнку і адпраўляем у халадзільнік. Можна пакласці пад лёгкі прэс.

Пры падачы сырны рулет нарэзаем на лустачкі.

СЛОЕНАЯ СВІНІНА З ГАРОДНІНАЙ

Спатрэбіцца: *свіная шыйка — 2-3 кг, перац салодкі — 1 шт., баклажан — 1 шт., памідоры — 2 шт., цыбуля рэпчатая — 1 шт., некалькі галінак пятрушкі, часнок — 5-8 зубчыкаў, перац чорны гарошкам і соль — на смак, алей — 2 ст. лыжкі.*

Кавалак свініны разрэзаць не да канца на пласціны з раўнамернай таўшчынёй каля 2 см.

Баклажаны і памідоры нарэзаць кружкамі каля 1 см таўшчынёй. З перцу выдаліць насенне і нарэзаць яго саломкай. Цыбулю, часнок і пятрушку здрабніць. Гарошыны перцу расціснуць.

Між кавалкамі свініны раскласці нарэзаныя гародніну і зеляніва, змяшаўшы іх паміж сабой або чаргуючы пластамі (напрыклад, баклажаны з зеляніва і цыбуляй, перац з зеляніва і цыбуляй, памідоры з зеляніва і цыбуляй).

Кожны пласт пасаліць, пасыпаць часнаком і перцам.

Нафаршыраванае гароднінай мяса выкласці на змазаную алеем бляху. Запякаць пры 180 °С да гатоўнасці прыкладна 1-1,5 гадзіны. У працэсе гатавання пажадана час ад часу паліваць кавалак мяса тлушчам і сокам, які сцякае на бляху. Мяса лічыцца гатовым, калі з праколу нажом выцякае белы, а не ружовы сок.

Падаваць можна гарачым з гарнірам ці як халодную закуску.

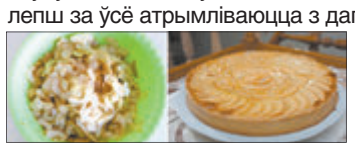
МАЛЕНЬКІЯ ХІТРЫКІ

СХАВАНЫЯ МАГЧЫМАСЦІ ПРОСТАЙ АГАРОДНІНАЧЫСТКІ

Лепшая і незаменная памочніца на кухні — гэта маленькая агародніначыстка. Яна дапамагае ў разы хутчэй справіцца з гатаваннем. Гэты дзіўны прадмет у першы раз жудасна не падабаецца, а вось далей ты не можаш без яго абысціся. Цяжка нават уявіць, колькі спраў можна перарабіць, выкарыстоўваючы ўсяго адну рэч.

Хутка нашаткаваць капусту можна толькі агародніначысткай. А адналькавыя кавалачкі ў салаце выглядаюць больш эстэтычна.

Хатнія чыпсы можна зрабіць з морквы і бульбы, пасыпаць спецыямі, дадаць трохі алею і ў духоўку! А тонкія лустачкі лепш за ўсё атрымліваюцца з дапамогай агародніначысткі.



Пірог з яблычных слайсаў будзе выглядаць ідэальна.

Калі дадаць у салату або макароны тонка нарэзаны агародніначысткай сыр, смак стравы будзе насычана-сырным!

Для запяканкі, бутэрбродаў і рулетаў з гародніны заўсёды патрэбныя тонкія слайсы.

Цыбулю для салатаў і супоў лепш наразаць тонкімі палоскамі.

Гародніна і садавіна высахнуць хутчэй, калі іх тонка нарэзаць.

Упрыгожыць дэсерт або марожанае можна палоскамі шакаладу. Гэта лепш, чым проста надзерці яго на тарцы: нічога не рассыпаецца.

ДЗЕ СТАРЫ БУРЧЫЦЬ, МАЛАДЫ ПАМАЎЧЫЦЬ (Беларуская народная прымаўка)