

■ Беларусікі

НУ, ПАЕХАЛІ!

Знаёмцеся, на здымку — Янка Джэйгала, для якога Беларусь такая ж радзіма, як і Індыя. «Нашаму сыночку няма яшчэ і годзіка, — пішуць бацькі хлопчыка Ягор і Ніці, — але яго хлебам ні кармі, дай пасядзець на пярэднім крэсле машыны і патрымацца за руль. Прычым робіць гэта з такім сур'ёзным выразам твару, быццам зараз завядзецца ды паедзе.☺ Днямі на міні-рынку, што паблізу нашага лецішча, мы «спаткалі» трактар «Беларус». Такую «экзатычную машыну» Янка бацьгў упершыню. Шчасцю не было межаў, калі яму дазволілі паруліць!»

Якраз супала, што ў гэты дзень хлопчык быў у вышымайцы, якую любімаму ўнучку падарылі беларускія бабуля і дзядуля (Ягоравы маці з татам). Вось так экспромтам і атрымаўся гэты здымачак — беларуска на «Беларусе».

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі ваших дзетак, унукаў, а можа, нават і праўнукаў (з невялічкім аповедам) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж можна было зразумець, што гэта беларусік. Арыгінальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з герояў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз!



Машына мова і дзедава замова

Ці-ці-ці, прыляці,
Зорку ў дзюбцы прынясі.
Ко-ко-ко, пасядзі,
Мне яечачка знясі.
Гаў-гаў-гаў, прыбжы,
На злюю муху пабрашы.
Мяў-мяў-мяў, не ляжы,
Мышка шкрабае ў дзяжы.
Му-му-му, не гуляй,
Малака мне кубак дай.
І-го-го, пакатай —
На лужок, у поле, гай.
Рох-рох-рох, пастарайся,
У лужы болей не купайся.
Ква-ква-ква, паднырні,
На мяне з вады зірні.
Кра-кра-кра, падплыві,
Сваё пёрка падары.
Бе-бе-бе, падмажы,
З воўны шапачку звяжы.
Ку-ку-ку, не маўчы,
Лічыць Машу навучы.
Га-га-га, парагачы,
Разам з намі паскачы.
Бі-бі-бі, ду-ду-ду,
Дай дарогу перайду.
Кар-кар-кар, не крычы,
Не палохай да начы.
Жу-жу-жу, не гудзі,
Як пасплю, тады будзі.
Ку-ка-рэ-ку, не праспі,
Мяне ў школу разбудзі.
Гадзіннік
лічыць дні:
Цік-так! Цік-так!
Хай будзе так!
Уладзімір ЛІПСКІ.

■ Сямейная кухня

Кава ад Шапэна, або Самы час збіраць жалуды

За смугою часу застаюцца не толькі гістарычныя падзеі, але і традыцыі, звычаі, рэцэпты страў ды напояў. Пані «Глабалізацыя» навязвае нам свае стандарты харчавання і дыктуе, што трэба піць ды есці. Але ж час ад часу вельмі карысна зрабіць невялічкі экскурс у «гастроанамічнае» мінулае, нават і не ў надта далёкае.



Так, людзі сталага веку, напэўна, чулі пра смачную і карысную жалудовую каву, хтосьці, можа, нават памятае яшчэ яе чароўны водар, але для сучаснага пакалення гэта дакладна пусты гук. А тым не менш напой з жалудоў (або «жалудоўка») зусім невыпадкова быў у пашане ў нашых продкаў на працягу многіх стагоддзяў. Дый што ў продкаў, сам Шапэн, па сведчаннях ягоных сучаснікаў, ставіўся да «Żołodziówkę» з вялікім піетэтам. Людзі даўно заўважылі, што танізавальны напой з жалудоў станоўча ўплывае на здароўе, а сучасныя вучоныя вывелі: «жалудоўка» ўвогуле валодае ўнікальнымі якасцямі, з'яўляючыся крыніцай шматлікіх вітамінаў і мінералаў.

Дарэчы, у адрозненне ад традыцыйнай кавы яна не вымывае з арганізма той жа магній, а, наадварот, забяспечвае ім спахжўца. Адсутнасць кафеіну ў «жалудоўцы» дазваляе частавацца гэтым напоем цяжарным жанчынам, дзецям і тым, каму па медыцынскіх паказаннях забаронена ўжыванне звычайнай кавы.

Адным словам, верасень — самы час, калі трэба ісці не толькі ў грыбы, але і ў жалуды. Вядома ж, трэба збіраць толькі здаровыя, не пашкоджаныя казуркамі жалудочкі. Ну, а далей застанецца толькі ачысціць іх ад шкарлупінак, здрабніць у кавамолцы і абсмажыць атрыманую масу на патэльні. Заварваюць «жалудоўку» гэтак жа, як і звычайную каву. Для прыгатавання аднаго кубачка напой дастаткова адной-дзвюх чайных лыжачак жалудовага парашку.

Імерэтынскі шафран, або «Смачна есці» ад аксамітак

Мода існуе на ўсё, нават на кветкі, але аксаміткі, вядомыя большасці з нас як «бархатцы», з'яўляюцца шчаслівым выключэннем з правілаў, застаючыся па-ранейшаму любімчыкамі гаспадынь прысядзібных участкаў. Яно ж, аднак, цалкам вытлумачальна. Гэтыя кветчкі не толькі ўсё лета ды восень радуюць вока, але і бароняць гра-

ды ад нашэсця непажаданых «гасцей», такіх як цыбульная муха, шашолка, бульбяная нематода. Праўда, далёка не ўсе, нават самыя спрактыкаваныя, агароднікі ведаюць, што аксаміткі — гэта яшчэ і выдатная прыправа да мяса, рыбы, а таксама страў з агародніны. Дарэчы, імерэтынскі шафран, які ўваходзіць у склад знакамітай прыправы хмелі-сунэлі, ёсць не што іншае, як высушаныя і здробненыя кветчкі аксамітак. Пры дабаўленні ў стравы імерэтынскі шафран надае ім не толькі залацістае адценне, але і незвычайны, вытанчаны фруктовы смак. А калі вы хочаце здзівіць сваіх дамачадцаў і гасцей не проста смачнымі, а суперсмачнымі закруткамі з кансерваванах агуркоў або памідораў, то не забудзьцеся ў час нарыхтовак пакласці на дно кожнага слоіка пялёсткі аксамітак, і тады, будзьце ўпэўненыя, сапраўды атрымаецца «смачна есці»!



Закруткі з аксаміткамі.

Наталля РУЖЫЦКАЯ

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НАРЫХТОВАК



САЛЯНАЧКА

Спатрэбіцца: па 1 кг памідораў, перцу, капусты, морквы; 0,5 кг цыбулі, 2 ст. л. солі, 200 мл алею.
Гародніну нарэзаць на невялікія кавалчкі. Заправіць атрыманую салату соллю і алеем, перамяшаць. Тушыць 1 гадзіну. Гарачую масу раскласці ў стэрыльныя слоікі і закатаць. Захутаць да поўнага астывання.

САЛАТА З КАПУСТЫ

Спатрэбіцца: 1,5 кг капусты, па 1 шт. перцу салодкага, цыбулі, 1 ст. л. гарчыцы, 70 г цукру, 1 ст. л. солі, 100 мл воцату.
Гародніну нарэзаць, у невялікую каструльку наліць воцат, алей, усыпаць цукар і соль. Даць закіпець і варыць, пакуль не распусцяцца соль і цукар. Кіпячым марынадам заліць гародніну і старанна перамяшаць спачатку лыжкай, каб пазбегнуць апёкаў, затым рукамі. У гэты ж час дадаць гарчыцу. Даць настаяцца, раскласці ў стэрыльныя слоікі і закатаць.



САЛАТА З БУРАКОЎ

Спатрэбіцца: буракі — 4 кг, цыбуля — 0,5 кг, памідоры — 1,5 кг, перац салодкі чырвоны — 0,5 кг, часнок — 200 г, соль — 4 ст. л., цукар — 200 г, воцат — 200 мл, алей — 0,25 л.

Буракі надраць на буйнай тарцы, цыбулю, памідоры і перац нарэзаць невялікімі кавалчачкамі. Дадаць алей, соль, цукар. Усё змяшаць і варыць 40 хвілін. У канцы дадаць здробнены часнок. Раскласці салату ў стэрылізаваныя слоікі і закатаць.

КАБАЧКОВА-БУРАЧНАЯ САЛАТА

Спатрэбіцца: па 2 кг кабачкоў і буракоў, 1,5 кг цыбулі, 2 шклянкі цукру, 2 шклянкі алею, 1 шклянка воцату, 2 ст. л. солі.
Кабачкі і буракі надзерці на буйнай тарцы, цыбулю нарэзаць. У ёмістасць наліць алей, калі закіпіць — дабавіць цыбулю і тушыць 15 хвілін. Затым усыпаць цукар, соль, уліць воцат, дабавіць кабачкі і буракі. Тушыць хвілін 15—20. Раскласці па стэрыльных слоіках і закатаць.



САМ САБЕ ДЫЗАЙНЕР

ЯК АФОРМІЦЬ ПРЫХОЖУЮ

Прыхожыя бываюць абсалютна рознымі, але галоўная асаблівасць гэтай прасторы — невялікая плошча і шмат дзвярных праёмаў, якія вядуць у іншыя пакоі.
Пералічым прадметы мэблі, якія павінны прысутнічаць у пярэднім пакоі (у парадку ад самага неабходнага да рэкамендаванага):
➢ абутніца (у ідэале — месца для захоўвання чыстага абутку і хоць бы адна палічка для бруднага і мокрага абутку);
➢ пуфік (ці іншае сядзенне для зняцця абутку);
➢ вешалка для сённышняй вопраткі;

➢ шафа для сезоннай вопраткі (калі ёсць гардэробная, шафа адмяняецца);
➢ люстэрка, у ідэале — на ўвесь рост (каб перад выхадам ацаніць свой знешні выгляд);
➢ месца для захоўвання дробных прадметаў (часцей за ўсё гэта тумба ці камода);
➢ месца, куды па прыходзе паставіць сумку.
Асноўныя правілы для арганізацыі прыхожай
1. Форму прыхожай мае сэнс максімальна набліжаць да квадрата.
2. Для эканоміі прасторы люстэрка ва ўвесь рост можа быць на міжпакаёвых дзвярах або на створках шафы.
3. Шафу для вопраткі ў маленькіх і вузкіх памяшканнях лепш рабіць з рассоўнымі створкамі.
4. Мінімальна дапушчальная шырыня праходу ў прыхожай — 80 см.
5. Актыўна выкарыстоўвайце візуальныя эфекты. Хочаце, каб памяшканне здавалася больш прасторным, — выкарыстоўвайце не вельмі буйныя малюнак на шпалерах; вышэйшым — выкарыстоўвайце вертыкальныя лініі і палосы; ніжэйшым — дэкаратыўныя молдынкі можна клеіць не на стыку столі і сцяны, а прыкладна на 30 см ніжэй ад столі, а верхнюю частку сцяны пафарбуйце той жа фарбай, што і стол; шырэйшым — уздоўж сцен размяшчайце прадметы і пакрыцці з адлюстроўваючым эфектам.

