



Нататкі шматдзетнага таткі

«У Арсенія ўсё добра»

Вера днямі размаўляе па хатнім тэлефоне, па ўсім відаць з адной з бабуль:

— А нам сёння самакат купілі! Не, адзін на дваіх з Поляй.

Потым, звяртаючыся да мяне:

— Тата, а самакат дорага каштаваў?

— Сто пяцьдзесят долараў.

Вера ў трубку:

— Не, нядорага. Сто пяцьдзесят долараў.

Думаю: ну ні фіга сабе «нядорага»! У дзевяностыя на гэту суму мы ўсёй сям’ёй некалькі месяцаў жыць маглі.

Дарэчы, калі мы выбіралі самакат, я пацікавіўся ў прадаўца:

— А чаму ў вас самакаты такія дарагія? Амаль як веласіпеды.

— Дык гэта ж швейцарскія самакаты!

— Што, у самой Швейцарыі зробленыя?

— Не, у Кітаі.

— А швейцарскіх няма?

— На жаль, няма. У гэтай фірмы ёсць яшчэ адзін завод у Германіі, мы адтуль адзін раз заказалі партыю, але нам не спадабалася. Кітайцы лепш робяць.

Калі меркаваць выключна па цене, то самакаты калі і збіралі ў Кітаі, то рабілі гэта ўсё ж швейцарцы, якіх спецыяльна для такіх мэт выпісвалі са Швейцарыі.

Р. С. Зрэшты, гэта няважна. Асабіста мне што швейцарскі самакат, што кітайскі — без розніцы. Толькі б мяне на ім катацца не прымусілі.

* * *

Схадзіў на бацькоўскі сход у ліцэй БДУ. Прасядзеў там дзве гадзіны

(і тое не дачакаўшыся заканчэння), каб пачуць пра свайго сына адну-адзіную фразу, якую я — у розных варыяцыях — чую вось ужо дзесяць гадоў: «У Арсенія ўсё добра».

За гэтыя дзесяць гадоў сын змяніў чатыры школы і мноства класных кіраўнікоў, але з першага да дзясятага класа ўсе яны, як згаварыўшыся, гартуючы журнал, кажуць каратка: «Так... Холад Арсеній... У Арсенія ўсё добра». Іншых дзяцей могуць расхвальваць за выдатныя дасягненні або дакараць за непаспяховасць, але толькі не Арсенія. Стабільнасць — наша ўсё.

Я ўжо пачаў думаць, што ён сам падгаворвае настаўнікаў менш пра яго расказваць на сходах. А потым проста прыгледзеўся да яго больш уважліва і спытаў сам у сябе: «Што б я сказаў пра гэтага чалавека, калі не лічыць, што ён мой сын?» І першая фраза, якая прыйшла мне ў галаву: «У яго ўсё добра». (Не да месца ўспомнілася бендараўскае «з такім шчасцем і на свабодзе...»)

Яму нават уручылі ад класа тытул: «Містар Антыстрэс», што ў перакладзе з рускай мовы азначае «чалавек, якому ўсё па барабане».

Тут яго, дарэчы, можна зразумець. Калі чатыры малодшыя сястры наладжваюць дурдом (а робяць яны гэта з зайздроснай рэгулярнасцю), містар Антыстрэс проста надзявае навушнікі, уключае «метал» і ідзе ў свой пакой, а пры спробе жаночага батальёна ўзяць яго пакой штурмам кідаецца ў іх тапкамі. Канешне, калі такі чалавек трапляе ў нармальную чалавечую абстаноўку, усе будуць дзівіцца яго спакою і дружалюбнасці...

Р. С. Па сабе, на жаль, ведаю.

* * *

Жонка вучыць дзяцей не казаць адно пра аднаго гадасці. У якасці прыкладу прыводзіць мяне:

— Вось я пра тату ніколі нічога дрэннага не кажу.

І дадае, павярнуўшыся да мяне:

— Толькі праўду.

Дзеці гумару не ацанілі, затое ацаніў я. І задумаўся: што горш — калі пра цябе кажуць гадасці ці калі кажуць праўду?

Пры ўсёй павазе да праўды ў гадасцяў ёсць адна бяспрэчная перавага: звычайна слухачам заўсёды зразумела, што гэта менавіта гадасці, таму яны не столькі характарызуюць таго, пра каго кажуць, колькі таго, хто гаворыць.

З праўдай усё значна горш (калі гэта, вядома, праўда). Калі пра цябе кажуць праўду, гэта таксама, як правіла, усім відавочна, але ў такім выпадку ўдар прыпадае менавіта па табе, а той, хто сказаў праўду, здаецца, зрабіў добрую справу.

У ідэале, вядома, хацелася б, каб усе пра нас казалі выключна добра, але мы ж з вамі дарослыя людзі і ў казкі не верым. Тым больш што ў нас звычайна добра гавораць пра чалавека толькі тады, калі самому чалавеку ўжо абсалютна фіялетава, хто і што пра яго гаворыць...

Таму, калі выбіраць з «двух зол» меншае, асабіста я палічыў бы за лепшае гадасці.

У рэшце рэшт, калі пра цябе кажуць гадасці, гэта ў большасці выпадкаў азначае, што ты жывы (пагадзіцеся, гэта не так ужо і мала).

Р. С. У эфіры быў святочны выпуск рубрыкі «Няхай гавораць».

Павел ХОЛАД.

Мама, пачытай!

Цішэй едзеш...

Блізіліся гарадскія спаборніцтвы «Вялікая лыжня». Тата дастаў свае лыжы, агледзеў мацаванне, змазаў іх спецыяльнай маззю. А потым выправіўся з імі на вуліцу. Вярнуўся праз дзве гадзіны, шчаслівы і вясёлы.

— Два тыдні трэніровак — і я буду гатовы да эстафеты! — з парoga заявіў ён.

— А ты раней удзельнічаў у лыжных гонках? — недаверліва спытала я.

— Так, — адказаў тата. — Апошні раз у арміі. І не без поспеху. У мяне і граматы ёсць.

Тата зараз жа прадэманстравваў іх.

— Ого! — усміхнулася я. — Дык ты ў нас спартсмен! Глядзі не прыйдзі апошнім!

— Гэта выключана. У мяне свае прыёмы ёсць!

Два тыдні штовечар тата выпраўляўся катацца на лыжах. Незаўважна настаў дзень спаборніцтваў.

Мы разам накіраваліся ў гарадскі парк. Тату запісалі ў спісы ўдзельнікаў і выдалі 31-ы нумар. Яго забег быў дзевяты. Да гэтага часу ён паспеў зрабіць размінку і пакатацца крыху паводдаль ад месца спаборніцтва.

Нарэшце, час настаў. Суддзя расставіў усіх удзельнікаў уздоўж намаляванай чырвонай палоскі.

— Аб’яўляецца забег на пяць кіламетраў сярод удзельнікаў ад трыццаці да трыццаці пяці гадоў. Старт — пасля адмашкі сцяжком. На старт, увага, марш! — скамандаваў ён.

І ўсе памчалі.

— Лыжню! Лыжню! — было чуваць адусюль.

Спачатку тата заўважна адставаў ад лідараў. Але калі палова дыстанцыі была пройдзена, раптам нібыта сканцэнтравваўся і пачаў наганяць аднаго лыжніка за другім. Калі ж да фінішу заставалася некалькі соцень метраў, ён... вырваўся наперад!

— На фініш першым прыйшоў 31-ы нумар! — аб’явіў суддзя.

Тату ўручылі дыплом і падарунак. А мы па дарозе дадому купілі торт.

— Заўтра ж для ўсёй сям’і набываем лыжы і пачынаем катацца па выхадных, — ужо дома за сталом аб’явіла мама.

— Я толькі «за»! — падтрымаў яе наш чэмпіён. І разна пагледзеў на мяне. Што заставалася рабіць? Толькі пагадзіцца.

Андрэй СІДАРЭЙКА.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ!

Нямецкая бульбяная салата



Такую салату можна падаваць як гарнір ці як цалкам самастойную страву.

Спатрэбіцца: бульба — 1 кг, вэнджаная грудзінка — 350 г, часнок — 2 зубчыкі, яблычны воцат — 5 ст. л., гарчыца — 1 ст. л., цукар — 3 ст. л., соль — 0,5 ч. л., перац — 0,5 ч. л., зяленіва пяташкі.

Бульбу ачысціць, разрэзаць на чатыры кавалачкі і адварыць у падсоленай вадзе да гатоўнасці. Зліць ваду і прасушыць. Грудзінку здрабніць, абсмажыць і выкласці на талерку. Тлушч, які выдзеліўся, трохі астудзіць і дадаць да яго воцат, цукар, гарчыцу, соль і перац, змяшаць і давесці сумесь да кіпення. Затым дадаць у яе здробнены часнок, перамяшаць і зняць з агню. Пакласці ў сумесь бульбу і добра змяшаць, пакінуць на 15 хвілін. Дадаць да бульбы абсмажаную грудзінку, здробненую пяташку і яшчэ раз добра змяшаць.

Фаршмак



Спатрэбіцца: салёныя селядцы — 2 шт., яйкі — 4 шт., морква — 2 шт., цыбуля (буйная) — 1 шт., масла — 100 г.

Моркву адварваем «у мундзіры» да гатоўнасці, а затым абіраем. Яйкі адварваем укрутую. Селядцоў абіраем і вымаем косткі. Цыбулю нарэзаем буйнымі кавалачкамі. Закладваем у блэндар: філе селядцоў, яйкі, моркву і цыбулю. Перабіваем усе інгрэдыенты да ўтварэння аднароднай масы. Уводзім у яе масла і старанна ўмешваем яго ў паштэт. Страва гатова!

Калі ў лік інгрэдыентаў фаршмаку ўключыць вычышчаны ад лупіны і насення яблык, то страва набудзе трохі іншы смак.

Гарнір з фасолі



Спатрэбіцца: фасолья — 300 г, алей — 1 ст. л., таматны соус — 2 ст. л., часнок — 1 зубчык, цыбуля — 1 шт., балгарскі перац — 1 шт., морква — 1 шт., смятана — 50 мл, зяленіва, соль і перац — на смак.

Фасолю замачыць у вадзе на ноч, адварыць да гатоўнасці і адкінуць на друшляк. Затым хвілін сем тушым фасолю на алеі. Цыбулю і балгарскі перац нарэзаем кубікамі, часнок здрабняем, моркву надзіраем на буйнай тарцы і дадаём усё да фасолі, тушым да гатоўнасці агародніны.

Гатовы гарнір з фасолі можна заправіць смятанай і прысыпаць здробненым зяленівам.

ДАВЕДНІК КУЛІНАРА

Спецыі — ШТО ДА ЧАГО

ДЛЯ МЯСА: чырвоны, чорны, духмяны перац або гваздзіка, маяран, чабор, кмен, куркума, мацярдушка.

ДЛЯ ПТУШКІ: чабор, маяран, размарын, шалфей, базілік.

ДЛЯ РЫБЫ: лаўровы ліст, белы перац, імбір, духмяны перац, каляндра, перац чылі, гарчыца, кроп, чабор.

ДЛЯ ДЗІЧЫНЫ: чабор, мацярдушка, духмяны перац, чырвоны перац, ядловец.

ДЛЯ КАПУСТЫ: кроп, кмен, каляндра, фенхель, кумін, насенне чорнай гарчыцы.

ДЛЯ БУЛЬБЫ: кроп, каляндра, куркума і асафетыда.



ДЛЯ БАБОВЫХ: кумін, імбір, перац, мята і каляндра.

ДЛЯ МАРЫНАДАЎ: лаўровы ліст, ядловец (ягады дадаюць у марынады пры прыгатаванні мяса дзічыны і рыбы), галінкі кропу з кветкамі або насеннем.

ДЛЯ СОКАЎ, УЗВАРАЎ: карыца, гваздзіка, імбір, бадзян, кардамон.

ДЛЯ ПАШТЭТАЎ: белы перац, карыца, імбір, лаўровы ліст, гваздзіка, бадзян, кардамон.

ДЛЯ ВЫПЕЧКІ: гваздзіка, карыца, бадзян, імбір, кардамон, духмяны перац, апельсінавая цэдра, аніс, кунжут, мак, ваніль.

ДЛЯ ГАРАЧАГА МАЛАКА: карыца, кардамон, шафран.

КАРЫСНЫЯ ДРОБЯЗІ

• Моцна забруджаныя месцы ў духоўцы намачыце нашатырным спіртам і пакіньце на ноч — раніцай бруд адтрэцца з дапамогай звычайнай анучкі.

• Калі ў тэрмасе з’явіўся «старонні» пах — не бядя: пакладзіце ў яго пару лыжак рысу, заліце вадой і некалькі разоў добра патрасіце. Затым прапалашчыце гарачай вадой.



• Скрыні ў кухонных сталах часта ад вільгаці пачынаюць выцягвацца з цяжкасцю. Досыць працерці бакавыя паверхні скрыні свечкай, і гэтая непрыемнасць знікне.

• Садоўнікі ўжо даўно падвязваюць старымі калготкамі расліны ў перыяд росту. Мяккі матэрыял не пашкоджвае сцёблы.

• Праз панчохі можна працадзіць застаялую фарбу.

• З калготак можна зрабіць абадок для замацавання смецэвых пакетаў. Ён робіцца пад вядро, у якім будзе знаходзіцца пакет.