

Фотаконкурс

Намінацыя «Прыгажосць мацярынства»
Фота Алега БАРАЎЦОВА (Полацк).«Ніколі не адмаўляйцеся
ад сваёй мары»ГАЗЕТА «Звязда»
сумесна з

Міністэрствам

інфармацыі
праводзіла
рэспубліканскі
творчы фотаконкурс
«Шчаслівая сям'я».
Даслаць свае
здымкі і падзяліцца
ўсмешкамі татаў,
мам і дзяцей маглі
як прафесійныя
фатографы, так і
аматары. Усяго на
конкурс паступіла
каля 250 работ.
На старонках
«Сямейнай газеты»
друкуем найлепшыя
з іх.

«Побач
з татам —
казка»Намінацыя «У аб'ектыве — тата!»
Фота Святланы КІСЛАЙ (Жабінка).

Нашы парады

Раннія суніцы...
на падаконніку

На падаконніках у гарадской кватэры, а яшчэ лепш на ўцэпленым балконе або лоджыі вельмі рэальна выгадаваць сапраўдныя зімовыя суніцы.

Для гэтага ў канцы лютага — пачатку сакавіка я бяру насенне рэмантантных сартоў суніцы Барон Сялямахер або Руяну — (Александрыю) і размяркоўваю насенне па паверхні вільготнага землянога субстрату ў маленькай скрынчцы з зямлёй ці невялікай каробцы, злёгка па баразёнкам прыціскаю насенне да зямлі і прысыпаю тонкім пластом субстрату, а потым накрываю ўсё поліэтыленавым пакецікам і стаўлю ў цёмнае цёплае месца ў кватэры, на ўцэпленым балконе або лоджыі (пры тэмпературы +20 — +22 градусаў). Усходы, як правіла, праклёўваюцца праз 5—7 дзён пасля сеяння. А потым прыкладна праз два тыдні я іх бяру і асцярожна перасаджваю ў асобныя ёмістасці. Перад пікіроўкай раслін я багата паліваю грунт і пакідаю на 20—30 хвілін, каб глеба стала больш падатлівай, — тады сцяблінкі і карані будуць лёгка адлучацца пры перасадцы!

Чэзлыя або пажоўклыя парасткі трэба абавязкова, не шкадуючы, выдаліць. Пры перасадцы выкарыстоўваю тонкія заостраныя калок або зубачыстку, каб не пашкодзіць каранёвую сістэму здаровых парасткаў у працэсе заглыблення іх у пажыўны грунт. Суніцы добра адклікаюцца на арганічныя вадкія ўгнаенні і выцяжкі з біягумусу. Даглядаць такія суніцы проста: патрабуюцца рэгулярныя паліўкі, перыядычныя праполкі ад пусатэля або мульчаванне глебы, а галоўнае, добрая падкормка! Яшчэ трэба ведаць: калі насенне сабраць

і на працягу трох дзён выстаўляць на мароз, а потым уносіць у цяпло, яно «загартоўваецца» і дае лепшыя ўсходы!

Каб вырасціць зімовыя суніцы, спачатку трэба выбраць прыдатны сорт для культывавання ва ўмовах хатняга закрытага грунту. Можна, вядома, перасадзіць у кашпо кушчок звычайных садовых суніц, стварыўшы яму камфортныя ўмовы (перыяд спакою, кароткі светлавы дзень, тэмпературны рэжым і гэтак далей згодна з агра-тэхнічнымі патрабаваннямі), і ўжо ў красавіку можна будзе атрымаць у горадзе ўраджай свойскіх ягад! Але значна прасцей і прыемней вырашчыць у гаршках рэмантантныя суніцы. Дарэчы, суніцы святлалюбныя, але пры гэтым церпяць нязначнае зацяненне. Лепей за ўсё ў кватэры ў горадзе ўтрымліваць гэтыя расліны на вокнах, якія выходзяць на сонечны бок. Пры зімовай гадоўлі на падаконніках пажадана суніцы дадаткова падсвятляць — тады яны будуць хутчэй развівацца і дадуць добры ўраджай. У самыя халодныя дні невялікія пластыкавыя скрынчкі з рыхлай урадлівай зямлёй, дзе надрэна растуць сунічныя кусты, я пераношу з балкона ў пакой, стаўлю на падаконнік і ўключаю ім святлілівае з лямпамі дзённага святла. Пераапыляць кветкі аказалася зусім не цяжка з дапамогай звычайнага пэндзліка. На кожнай расліне высыпае ў сярэднім па 15—20 ягад. Пасля збору ўраджаю скрынчкі з кустамі адводжу ў падвал дачнага доміка, дзе яны стаяць да вясны, а з надыходам цёплых дзён высаджваю гэтыя расліны на градцы ў агародзе.

Ю́ген САЛАНОВІЧ,
дачнік са шматгадовым вопытам.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



СУСТРАКАЕМ МАСЛЕНІЦУ!

БЛІНЫ З КАКАВАЙ

Спатрэбіцца: малако — 250 мл, мука — 150 г, яйка курынае — 1 шт., алей — 2 ст. л., цукар — 1-2 ст. л., какава — 2 ст. л., соль — дробка.



Узбіць яйка з соллю і цукрам, уліць малако. Затым усыпаць прасеяную муку, замязаць цеста, каб яно не мела камячоў, уліць алей і зноў узбіць.

Гатовае цеста трэба падзяліць на дзве часткі, але не напалам. Дзве траціны пакінуць у асноўнай ёмістасці, а ў іншую пераліць прыкладна адну трэць ад асноўнай часткі.

У міску, дзе меншая колькасць цеста, усыпаць какаву, а пасля гэтага ўсё старанна змяшаць.

Замест какавы можна выкарыстоўваць бурачны або шпінатны сок, ён таксама афарбуе цеста, і выйдзе варыянт не менш цікавы.

Спачатку ў добра нагрэтую патэльню наліваюць белае цеста і, як звычайна, размяркоўваюць яго па ўсім дыяметры.

Амаль адразу наверх у хаатычным парадку наліваюць шакаладнае цеста, каб атрымаўся фантазійны ўзор. Калі цеста зверну снопіцца, а знізу блінец стане румяным, пераварочваюць яго на другі бок.

Да стала такія блінцы можна падаць з варэннем, джэмам ці са згушчаным малаком.

ДУХМЯНЫЯ БЛІНЦЫ З ЗЯЛЕНІВАМ

Спатрэбіцца: малако — 300 мл, яйка курынае — 1 шт., соль — 0,5 ч. л., цукар — дробка, сода — дробка, мука — шклянка, зяленіва свежае — на смак, алей — для змазвання патэльні.

У ёмістасць уліць малако, разбіць адно яйка, дадаць цукар, соль і ўзбіць міксерам.

Далей патроху ўводзіць у цеста муку, папярэдне прасеяную, з содай. Узбіваць да таго часу, пакуль цеста не стане аднастайнай кансістэнцыі без камячоў мукі.

Старанна прамытае і высушанае ад вільгаці зяленіва пасекчы нажом і дадаць у бліннае цеста.

ПРЫГОЖА
ЎПАКАВАЦЬ
ПАДАРУНКІ

«РАНА ЗАГОЇЦЦА, ЗЛОЕ СЛОВА — НІКОЛІ» (Беларуская народная прыказка).