

Фотаконкурс

У РАКУРСЕ — ШЧАСЦЕ

У ліпені газета «Звязда» сумесна з Міністэрствам інфармацыі запусціла рэспубліканскі творчы фотаконкурс «Шчаслівая сям'я». Даслаць свае здымкі і падзяліцца ўсмешкамі татаў, мам і дзяцей маглі як прафесійныя фатографы, так і аматары.

Было прапанавана шэсць намінацый: «Сямейныя каштоўнасці», «Прыгажосць мацярынства», «У аб'ектыве — тата», «Вялікая сям'я — вялікае шчасце», «Адна дарога на дваіх», «Разам працуем — разам адпачываем».

Як паведаміла намеснік начальніка інфармацыйна-аналітычнага ўпраўлення Міністэрства інфармацыі Галіна ГУСАКОВА, за некалькі месяцаў (прыём заявак скончыўся на пачатку лістапада) на конкурс паступіла каля 250 работ. І хоць класік пісаў, што ўсе шчаслівыя сем'і падобныя адна на адну, прагледзеўшы здымкі, запэўніваем: кожная з іх унікальная.

Пераможцаў у хуткім часе чакае ўрачыстая цырымонія віншавання і ўручэння памятных дыпламаў. А найлепшыя фота мы ўжо сёння пачынаем друкаваць на старонках «Сямейнай газеты».



«Вечаровы партрэт». Фота Міхаіла КАПЫЧКА (Магілёў). Намінацыя «Вялікая сям'я — вялікае шчасце».

Парады дачніка

Дамашні рэцэпт запраўкі для баршчу

**Хачу расказаць пра сталовыя буракі, іх вартасці і, вядома ж, пра запраўку для баршчу з буракамі і шэрагам іншых кампанентаў агародных культур.**

Запраўка для баршчу з буракоў з яблыкамі Антонаўка і іншымі агароднымі культурамі можа зацікавіць нават сапраўдных гурманаў.

Такім чынам, бярэм 2,5 кг толькі што ўбраных салодкіх і смачных сартавых буракоў. Дадаём сюды 1 кг маладой морквы, а таксама па

пайкілаграма цыбулі, салодкага перцу і яблыкаў Антонаўка. Усё наразаем або шаткуем на камбайне, а затым добра перамешваем. Да гэтай нарэзкі дадаём 4 ст. лыжкі цукру і 2 ст. лыжкі солі. Зноў усё акуратна змешваем і пакідаем у вялікай каструлі на 3 гадзіны. Пасля 3-гадзіннай вытрымкі дадаём у каструлю 200 г сланечнікавага алею і 50 г 9-працэнтнага воцату. Размяшаўшы, варым 15—20 хвілін на маленькім агеньчыку. Пасля варкі раскладваем у шклянныя паўлітровыя слоікі і закручваем. Слоікі ставім дагары нагамі, пакуль

не астынуць. Заўважце, у нас ці ў вас атрымаецца каля дзесяці слоікаў такой цуда-закаткі! Ведайце, што такая запраўка для баршчу павінна быць абавязкова і толькі з яблыкамі Антонаўка. Спрабуйце рабіць гэтую цуда-закатку па маім рэцэпце.

Для вялікай сям'і можна зрабіць два ці тры такія замесы запраўкі з буракоў. Гэтыя запраўкі мы гатуем ужо больш за 20 гадоў.

**Яўген САЛАНОВІЧ,**  
дачнік са шматгадовым вопытам.

Нашы

«Звязда» адкрывае «Жаночыя тайны»

Жыццё не мёду піццё: яно (не мне вам казаць) падкідвае безліч пытанняў. А вось адказаў...

Ну вось чаму, напрыклад, жанчыны кахаюць адных, а замуж выходзяць за іншых? Чаму баяцца часам нараджаць дзяцей? Чаму нараджаюць, але, што часта здараецца, гадуюць без бацькі (ва ўсякім разе, без роднага)? Чаму ў сорок і, можна сказаць, нарэшце сустрэўшы *свайго чалавека*, замест нумара тэлефона ды адраса пакідаюць яму кароткае слова «ўдачы!», а потым самі шукаюць сустрэч? Чаму здраджваюць, пакутуюць і «раствараюцца ў каханых, як цукар у шклянцы кіпню», каб пасля...

Джэк Лондан пісаў, што ў жаночай логіцы ёсць нешта забойнае для здаровага розуму.

І тым не менш вывучаць гэту логіку ўсё роўна трэба і нават хочацца, балазе «падручнікаў» больш чым дастаткова.

У якасці новага можа паслужыць, напрыклад, зборнік навел «Дзень нараджэння» звяздоўкі Наталлі Уладзіміравай (яна ж Карпенка), якім выдавецкі дом «Звязда» распачаў серыю «Жаночыя тайны».

Іх, гэтых самых тайн, у першай кніжачцы, на жаль, не так ужо і шмат, аднак кожная з іх вартая ўвагі ды роздуму, кожная па-свойму павучальная і пазнавальная, бо ўсе яны ўзятыя з жыцця — сучаснага, гарадскога і вясковага, такога, як ёсць...

Напэўна, таму з гераінямі ды героямі зборніка можа зусім незаўважна праляцець доўгі восеньскі вечар, куды бліжэйшай падацца дарога ў маршрутцы, карацейшай і, можа, нават прыёмнай — чарга ў паліклініцы.

Кніжка, што зручна, не зойме шмат месца ў жаночай сумачцы ці ў кішэні мужчынскага пінжака. І пры гэтым не згубіцца на кніжнай паліцы, бо праз нейкі час яе (напісаную, дарэчы, добрай беларускай мовай і без маралізатарства) захочацца прачытаць яшчэ раз. Альбо з гэтай жа серыі купіць сабе новых...

Выпуск іх, новых «жаночых тайнаў», як растлумачылі ў выдавецтве, цалкам магчымы, але (нічога не зробіш — рынак!) у тым выпадку, калі будзе попыт на першыя.

За ўсе кнігарні, вядома ж, не скажу. У найбліжэйшай ад дома «Дзень нараджэння», па словах гандляроў, прадаецца добра. Пытайцеся!

Валянціна ДОЎНАР.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!  
ЗАКУСКА З СЕЛЯДЦА



**Спатрэбіцца:** 10 бульбін, 1 цыбуліна, 2 селядцы, 100 мл алею, 1 ст. л. гарчыцы, 1 лімон, зяленіва, зерне граната, 2 лаўровыя лісты, соль на смак.

Бульбу адварыць у мундзіры. Дадаць у вадку соль і лаўровы ліст.

Вычышчанае філе селядца нарэзаць кубікамі. Дробна нарэзаць цыбулю і дадаць да селядца. Для запраўкі разрэзаць лімон напалам, з адной палавіны выціснуць сок. Старанна змяшаць яго з алеем і гарчыцай. Запраўкай паліць селядзец.

Астылую бульбу ачысціць ад лупіны. Зрэзаць верхавіну і дастаць большую частку сярэдзіны чайнай лыжачкай.

Бульба падрыхтавана, засталася нафаршыраваць яе начинкай, раскласці на талерцы і ўпрыгожыць зелянівам і зярнятамі граната.

ГАРБУЗОВЫ ПІРОГ  
З АПЕЛЬСІНАВЫМ ВОДАРАМ



**Спатрэбіцца. Для цеста:** пшанічная мука — 300 г, цукар — 150 г, соль — 0,5 ч. л., масла (замарожанае) — 200 г, ванілін — 1 г, воцат — 1 ч. л., яечныя жайткі — 2 шт., сода — 0,5 ч. л. **Для начинкі:** гарбуз — 500 г, цукар — 50 г, цэдра апельсіна — 1 ст. л., сок апельсіна — 2 ст. л.

У прасеяную муку дадаць соль, цукар, ванілін, соду (пагасіць воцатам), змяшаць.

У муку надзерці на буйной тарцы халоднае масла, пастаянна абвальваючы яго ў муцэ, каб не прыставала да рук. Перацерці муку з маслам да ўтварэння крупкі.

Дадаць жайткі і зноў перацерці ўсю масу. Форму для выпякання пірага прамасаць маслам, высыпаць туды 2/3 мучной масы і злёгка ўтрамбаваць яе. Цеста паставіць на гадзіну ў халадзільнік (і тое, што засталася, таксама).

Гатуем начинку. Гарбуз чысцім і надзіраем на дробнай тарцы, дадаём цэдру апельсіна, цукар і апельсінавы сок, змешваем.

Начинку выкладваем на цеста ў форму, раўняем і зверху насыпаем рэшткі цеста.

Ставім пірог у разагрэтую да 170—180 градусаў духоўку на 30—40 хвілін. Гатоваму пірагу даём астыць і дастаём з формы.

РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

ЯК ЗМАГАЦА  
З КУХОННАЙ МОЛЛЮ?

Перш за ўсё трэба вывучыць змесціва ўсіх ёмістасцяў (аж да пакетаў), у якіх захоўваецца так званая бакалея. Пасля гэтага застаецца зрабіць выбар: усе сапсаваныя прадукты выкінуць так, каб шкоднік «не збег» па дарозе, або знішчыць моль праграваннем (напрыклад, у ЗВЧ), або адправіць прадукты на некаторы час у маразільнік.

Шафкі трэба працерці воцатам, не пакінуўшы без увагі нават самую вузенькую шчыліну. Затым адчыніць дзверцы, каб усё добра выветрыць. Свежага паветра моль не любіць. Займацца такой санапрацоўкай давядзецца не адзін дзень.

Ёсць і іншы варыянт. Гэта пасткі, прызначаныя для харчовай молі. Адпужваюць моль пах часнаку, некаторых

спецый (духмяны перац, гваздзіка, лаўровы ліст і інш.). Традыцыйнымі сродкамі барацьбы з моллю можна лічыць апельсінавыя (трохі слабейшыя лімонныя) скарынкі, ігліцы і газеты са свежай друкарскай фарбай.

У кухні (і ў пакоях) карысна трымаць духмяную пеларгонію і плектрантус. Менавіта гэта расліна з моцным пахам расцёртага лісця мае народную назву «Мольнае дрэва».

А самае галоўнае, трэба абавязкова купляць толькі свежыя прадукты і не трымаць іх доўгі час у цёплым памяшканні. Калі набываеце прадукты для працяглага захоўвання, то абавязкова змяшчайце іх у холад.

ДРУГОЕ ЖЫЦЦЁ  
ПАДУШКА-ДЫВАНОК  
СА ШКАРПЭТАК

