

■ Беларусікі

МАМАІНА ВАНДРОЎНІЦА



«Іра, Іруся, Ірэн — надзвычай непаседлівая дзяўчынка. Вельмі любіць пагаварыць, таму часам у нас дома нават і хвіліны цішыні не бывае, — піша яе **мама Таццяна КНАЦЬКО** з Мінска (на здымку). — Дачушка — самы лепшы кампаньён для падарожжаў, любіць экскурсіі і актыўны адпачынак. Мае сваё асаблівае меркаванне па розных пытаннях. Абажае сабак — знаёмая з усімі, якія жывуць у нашым квартале».

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі вашых 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 убачым на здымках, чакае прыз!

■ Нататкі шматдзетнага таткі

ПРАСЦЕЙ РАЗБУДЗІЦЬ ПОЛЮ



Прывялі малодшых на гурток. Нейкая іх сяброўка: — Ану, двайняtkі, усміхніцеся! Яны паслухмяна ўсміхнуліся. Яна: — Так, гэта Вера, гэта Поля. Я здзіўлена: — Ты што, іх па ўсмешках вызначаеш? — Па зубах. — Як гэта? — У Веры трох зубоў няма, а ў Полі — двух. Па-мойму, гэта геніяльна.

😊😊😊

Вера ўстала чуць свет. Поля, як звычайна, спіць да ўпору. Вера, не ведаючы, чым заняцца: — Шкада, што мы двайняtkі, а не трайняtkі. Я: — Чаму? — Ну так бы адна спала, а я б з другой гуляла. — А калі б дзве спалі? — Тады няхай бы былі чацвярняtkі. Па-мойму, прасцей разбудзіць Полю.

Павел ХОЛАД.

■ Далучайцеся!

ГУРТОК МАЛЕНЬКІХ МОВАЗНАЎЦАЎ

«Студыя «Цілі-Мілі-Трам» запрашае вучняў 1—3 класаў у «Гурток маленькіх мовазнаўцаў». Размаўляем і пішам на роднай мове, выходзім павагу да роднага слова. Цікавімся гісторыяй свайго краю. Знаёмімся з беларускім фальклорам (песні, казкі, гульні, загадкі). І ўсё гэта — з цудоўным настроем, усмешкамі і веселасцю». На такую аб'яву я выпадкова натрапіла падчас камандзіроўкі ў Віцебск. Ubачыла яе на старонцы ў сацыяльнай сетцы супрацоўніцы абласной бібліятэкі Ларысы Рагачовай. І адразу ж патэлефанавала па напісаным там нумары.

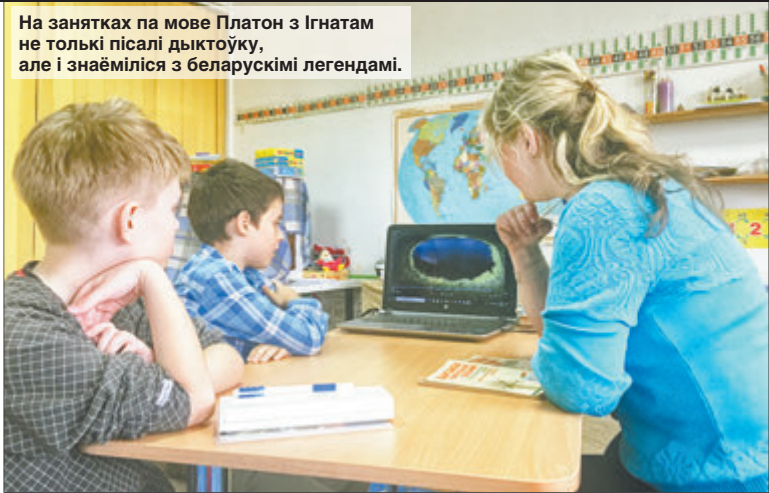
Так і пазнаёмілася з дырэктарам дзіцячай развівальнай студыі і аўтарам гэтай цудоўнай ідэі Кацярынай АБЕЛЬСКОЙ. Што больш за ўсё здзівіла, сама яна не беларуска. Пераехала жыць у Віцебск з Расіі ў старшым класе, таму мову ў школе не вывучала. Тым не менш што ўсцешыла, шануе яе.

— Мне вельмі падабаецца беларуская мова. Магу свабодна на ёй чытаць, з задавальненнем наведваю спектаклі ў нашым драматычным тэатры і тэатры «Ляль-

ка». Хочацца, каб у Віцебску было больш месцаў, дзе можна было б паслухаць прыгожую літаратурную мову. Нядаўна прачыталі з сынам «Гімназію № 13» Андрэя Жвалеўскага ды Яўгеніі Пастэрнак на беларускай мове. Я наўмысна не набывала кнігу на рускай, чакала, пакуль перакладуць. Яна неймаверная. Ігнат доўга хадзіў і напываў смешныя песні адтуль. Там вельмі шмат «смачных» момантаў.

Маладая мама хоча, каб яе сын добра ведаў не толькі рускую, але і беларускую мову.

— Магчыма, чулі пра білінгвальную перавагу? — тлумачыць Кацярына. — Чым больш моў ведае дзіця, тым лепш развіваецца яго кагнітыўная сфера — увага, мысленне. Гэта дапаможа потым у дарослым жыцці: у прыватнасці, прымаць рашэнне ў сітуацыі выбару, расстаўляць прыярытэты, адрозніць галоўнае ад другаснага. Ёсць шмат эксперыментальных даследаванняў, якія пацвярджаюць, што нават хвароба Альцгеймера ў старасці наўрад ці пагражае білінгвам. У беларусаў, якія маюць дзве дзяржаўныя мовы, ёсць цудоўны шанец выкарыстаць гэтую сітуацыю. Большасць сем'яў у нас у Віцебску размаўляе дома па-руску, наша не выключэнне. Таму я і вырашыла паспрабаваць адкрыць гурток маленькіх мовазнаўцаў. Весці заняткі будзе філолаг Юлія Лукашэвіч.



На занятках па мове Платон з Ігнатам не толькі пісалі дыктоўку, але і знаёміліся з беларускімі легендамі.

Паводле слоў Кацярыны Абельскай, некаторыя бацькі прыводзяць школьнікаў у «Цілі-Мілі-Трам», каб падцягнуць узровень ведання беларускай мовы. Праўда, попыт менавіта на гэты прадмет не надта вялікі. Прынамсі, у той дзень, калі я завітала ў студыю, на заняткі па мове прыйшло толькі два вучні 3 класа — Платон ды Ігнат. Тым не менш Кацярына не страчвае надзеі, што прыйсці ў «Гурток ма-

ленькіх мовазнаўцаў» знойдуцца ахвотныя. Прынамсі пад пастом Ларысы Рагачовай з'явіўся каментарый бабулі Святланы. «А ў чэрвені можна запісацца? Якраз мой унучак прыедзе ў Віцебск пагасціць».

І яшчэ... Падумалася, што цудоўна, калі б такія моўныя гурткі пачалі з'яўляцца для маленькіх беларусаў і ў іншых гарадах.

Надзея ДРЫЛА

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ПАДЛІВЫ ДА МАКАРОНЫ

Са шпінату

Спатрэбіцца: шпінат — 500 г, вяршкі — 250 мл, масла — 50 г, аліўкавы алей, базілік, соль.

На патэльню змясціце дробна нарэзаны шпінат ды пакладзіце накрыўку, патушыце некалькі хвілін. Дадайце трохі солі, ложку масла, базілік (сухі ці свежы), уліце шклянку вяршкоў.

З курыцы

Спатрэбіцца: курыная грудка — 1 шт., цыбуля — 1 шт., вяршкі (або смятана) — 250 мл, вада, часнок, мука, базілік.

На разагрэтую патэльню выкладзіце нарэзаную саломкай курыную грудку, абсмажце да залацістага колеру, дадайце дробна нарэзаную цыбулю, змяшайце. Калі цыбуля стане залацістай, пакладзіце пару лыжак мукі, абсмажце да карамельнага колеру. Затым уліце трохі вады, змяшайце, пакладзіце накрыўку і дайце патушыцца пяць хвілін на маленькім агні. Калі мяса будзе практычна гатова, заліце яго вяршкамі (або смятанай), дадайце здробнены часнок, базілік, соль і перац, патушыце яшчэ хвілінку і здымайце з агню.

З ялавічыны

Спатрэбіцца: ялавічына — 300—400 г, цыбуля — 2—3 шт., морква — 2 шт., мясны булён або вада,

вяршкі — 250 мл, мука — 2 лыжкі, алей, соль, перац, часнок, зяленіва.

Ялавічыну нарэзаць саломкай, абсмажыць на алеі, пакуль не ўтворыцца карычневая скарыначка. Пасля гэтага заліць булёнам або вадой. Дадаць нарэзаную саломкай цыбулю і моркву, тушыць да мяккасці мяса на слабым агні. Паралельна на іншай патэльні абсмажыць дзве лыжкі мукі да карычневага колеру, дадаць трохі вады, размяшаць, уліць вяршкі, пасаліць, паперчыць, пераліць у сатэнік з мясам. У гатовую падліву дадаць парэзанае зяленіва і здробнены часнок.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

- Бальзамічны воцат — выдатная запраўка для салатаў з агародніны, італьянскай пасты і выдатны марынад для мяса. Але яго можна дадаваць не толькі ў гэтыя стравы. Паспрабуйце прыгатаваць такі дэсерт. Вазьміце клубніцы, пасыпце іх цукровай пудрай і апырскайце парай кропель духмянага воцату. Атрымаецца незвычайны і неверагодна смачны дэсерт. Не бойцеся эксперыментаваць і з іншай садавіной, якая таксама добра спалучаецца з бальзамічным воцатам.
- Паспрабуйце дадаць дробку соды ў астылы чай. А таксама лімон, мяту і карыцу. Такі прахаладжальны напой выдатна падыходзіць для гарачых летніх дзён. Сода змякчыць горыч, а яшчэ яна спрыяе ачышчэнню нырак.
- Самы прасты сакрэт ідэальнага торта: колькасць мукі, яек, масла і цукру для цеста павінна быць аднолькавай (у грамах).

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

НОВАЯ ПРАЖА З РЭШТКАЎ НІТАК

У вязальшчыц назапашваюцца рэшткі пражы. Выкінуць такое багацце шкада. Што можна зрабіць? Іншую пражу, вядома ж.

Рэшткі пражы сартуем па колерах. З кожнага кавалачка кручком вяжам паветраны ланцужок. З абодвух яго бакоў пакідаем хвосцікі. Атрымліваецца шмат такіх вярвачак. Бярэм адну з іх, усоўваем хвосцік у іголку.

Устаўляем іголку ў пачатак другой вярвачкі (блакітнай), падцягваем. Робім 8—10 шыўкоў па гэтай вярвачцы. Потым аналагічна 8—10 шыўкоў па фіялетавай вярвачцы. Хвосцікі абразаем. Працягваем так сшываць. Клубочак расце. Атрымліваецца вось такая вясёленькая пражка. З яе можна вязаць дыванкі, кошыкі і многае іншае. Для больш плаўнага пераходу колераў лепш дадаць якую-небудзь прыдатную па расфарбоўцы пражу.