З рэдакцыйнай пошты

Неадпраўленае пісьмо

Тыдзень Язэп Фядосавіч не ўставаў з ложка. І панесла ж яго нялёгкая ў сталіцу! Але жаданне пабачыць чарговую праўнучку перамагло довады розуму, ды і фізічна ён сябе адчуваў вельмі добра. Аўтобусны прыпынак, адкуль маршруткі адпраўляюцца на Мінск, праз дарогу ад яго пад'езда. У пункце прызначэння ад прыпынку да кватэры ўнучкі дзесяць хвілін хады. І ён рызыкнуў. Бо ўнучка хоць і абяцае наведацца, але можа не паспець. Напярэдадні зіма, якую ён так цяжка заўжды перажываў, і хто ведае, ці перажыве наступную...

«Вінаваціць чалавека за яго нейкія жыццёвыя памылкі можа толькі той, хто здольны на яшчэ горшыя ўчынкі»

Заседзеўся, загасцяваўся і праваронiў свой аўтобус. Давялося ехаць назад цягнікам. У вагоне да яго падсела жанчына сталага веку. Доўга капалася ў сваёй сумцы, выцягнула адтуль акраец хлеба з салам і, быццам саромеючыся, павярнуўшыся да акна, пачала есці. Фядосавіч адвярнуўся, каб не бянтэжыць жанчыну, але, незнарок зірнуўшы за акно на чарговым прыпынку, заўважыў, што твар яго выпадковай спадарожніцы мокры ад слёз. І коцяцца гэтыя слёзы, нібы восеньскі дожджык па аконным шкле, падаюць на скібу, на зашмальцаваную старую сумку. Адчуўшы на сабе позірк, жанчына ўсміхнулася скрозь слёзы і прамовіла:

— Нічога, нічога. Гэта я ад радасці. Ад сына еду, унука даглядала, бо яны з нявесткай на карпаратыў хадзілі. Унучак такі харошы: паслухмяны, прыгожы, вясёлы, — пачала апраўдвацца спадарожніца, запіхваючы пакет з недаедзеным бутэрбродам у сумку. А перахапіўшы позірк мужчыны, дадала:

— Скажу па сакрэце: не люблю я магазіннай ежы, таму вось свойскае важу з сабой для перакусу. Я і Вадзімку дала кавалачак сала. Ой, як на мяне крычала нявестка! Дзіўныя яны — нейкімі фарбаванымі прысмакамі дзіця кормяць, а натуральнага цураюцца. А я ж сама настаўніца хіміі і ведаю, што ў сале карысныя для дзіцяці амінакіслоты ёсць.

— А хто па прафесіі ваша нявестка? — уступіў у гутарку Язэп Фядосавіч.

— Ліцэй сувязі закончыла, але марыць пра творчую прафесію. Пакуль нідзе не працуе — шукае сябе. Сын зарабляе добра, то няхай лепш дзіця даглядае.

Жанчына яшчэ нешта апавядала. Грукат колаў цягніка заглушаў яе ціхі голас, дождж узмацняўся і засланяў далягляды. Ад чыгуначнага вакзала дабірацца было складана, Фядосавіч прамок і замерз. Дома, заварыўшы гарбаты, захінуўся пледам і выцягнуў той сшытак сваіх мемуараў, на якім быў налеплены фотаздымак прыгожай маладой жанчыны з укладзенымі на галаве каронай косамі...

«Мама... Ты была і застаешся для мяне галоўным чалавекам у свеце. З тых часоў, калі ваенным ліхалеццем мы дзялілі апошні акраец хлеба, а потым я з'ядаў і сваю, і тваю частку, засвоіў адну рэч: ніхто, акрамя цябе, не стане ахвяраваць сабой, аддаючы апошняе. Мы мала з табой размаўлялі, бо ты прыходзіла стомленая з працы і, парабіўшы нейкія хатнія справы, магла толькі праверыць урокі, а потым, наліўшы традыцыйную шклянку малака, жадала мне добрай ночы ды ішла на кухню, дзе доўга нешта перашывала, перавязвала на прутках, латала, рамантавала. Бацька не вярнуўся да нас пасля вайны, ён застаўся з іншай жанчынай, якую сустрэў ліхалеццем і якой, напэўна, быў нечым абавязаны. А да цябе іншы раз прыходзілі мужчыны. Пасля іх наведвання я меў розныя прысмакі, таму любіў гэтых гасцей.

Сёння ці не першы раз пасварыўся са сваёй паловай. Ва ўсялякім выпадку, упершыню павысіў на яе голас. І мяркую, што трэба было даўно яе паставіць на месца. Як доўга я маўчаў або нават падыгрываў жонцы, калі яна пачынала выказваць прэтэнзіі ў твой бок. Не, я не пераставаў цябе любіць, але дужа не хацелася нагнятаць напружанасць і псаваць стасункі. Мяне і самога іншы раз раздражнялі твае катэгарычныя выказванні, навязлівае жаданне дапамагчы і тваё такое ўпартае адстойванне ўласнай думкі. З цягам часу ты, абсмеяная намі, рабілася ўсё больш маўклівай, спакойна ўспрымаючы нашы папрокі ці з'едлівыя жарты.

Незнарок зірнуўшы за акно на чарговым прыпынку, заўважыў, што твар яго выпадковай спадарожніцы мокры ад слёз. І коцяцца гэтыя слёзы, нібы восеньскі дожджык па аконным шкле...

Не, я не абражаў сваю Вольгу, не кідаў у яе адрас тых слоў, якімі яна ўзнагароджвала цябе. Я проста гыркнуў у яе бок: «Замаўчы!» А затым прыгадаў выказванне прафесара медыцыны з мастацкай стужкі «Ляцяць журавы» і працытаваў яго жонцы: «Вінаваціць чалавека за яго нейкія жыццёвыя памылкі можа толькі той, хто здольны на яшчэ горшыя ўчынкі». Ты ж ведаеш Вольгу. Яна доўга асэнсоўвала сказанае, а калі ўцяміла... Што тут пачалося!

Вось ужо другі тыдзень мы гуляем у маўчанку. Я не чакаю ад яе выбачэння, а яна, мусіць, чакае. То няхай. Цэлы тыдзень не заходзіў да цябе, бо мне сорамна падняць на цябе вочы, у якіх ты ўсё прачытаеш і будзеш перажываць, уздымаючы ціск у сваім слабым сэрцы. Я прыйду да цябе крыху пазней і са свежым анекдотам, як ты любіш. А гэты ліст ты не прачытаеш. Гэта мая споведзь перад самім сабой і перад маім сумленнем. Прабач, мама...»

Ала КЛЕМЯНОК.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

МАРЫНАВАНАЯ САЛАТА З БАКЛАЖАНАЎ І МОРКВЫ

Спатрэбіцца: *капуста — 1,5 кг; баклажаны — 1,5 кг; морква — 0,5 кг; часнок — 1 шт.; соль — 50 г; цукар — 50 г; воцат — 100 г; алей — 150 мл; зяленіва.*

Баклажаны прамыць і выдаліць хвосцікі. У каструлю наліць ваду, усыпаць соль і давесці да кіпення. Адварыць баклажаны 5 хвілін, перакласці на талерку і пакінуць астываць. Прыгатаваныя баклажаны нарэзаць палоскамі. Нашынкаваць капусту. Моркву надраць на тарцы.

У міску пакласці моркву і капусту. Дадаць соль, цукар і перацерці рукамі. Часнок здрабніць і дадаць у капусту. Туды ж усыпаць здробненую зеляніну і пакласці баклажаны. А гародніну паліць воцатам і алеем. Добра змяшаць, пакласці накрыўку і пакінуць марынавацца на 12 гадзін. Гатовую салату раскласці па слоічках і захоўваць у халадзільніку або склепе.

ЗАКУСКА З ЦУКІНІ

Гэтая вельмі смачная і незвычайная закуска абавязкова прывядзе ў захапленне вашых гасцей. Яна выглядае як торцік, што толькі дадае ёй шарму. Яе прыгатаванне не патрабуе дарагіх прадуктаў, што таксама важна.

Спатрэбіцца: *невялікія цукіні ці кабачкі — 4 шт.; адварныя курыныя грудкі — 300 г; балгарскі перац — 1 шт.; цвёрды сыр — 200 г; цыбуля рэпчатая 1 шт.; часнок — 2 зубкі; кетчуп — 100 г; соль, перац — на смак.*

Курыную грудку нарэзаць і пакласці ў міску. Балгарскі перац ачысціць і нарэзаць дробнымі кавалачкамі, дадаць да мяса. Цыбулю нарэзаць дробнымі кубікамі. Дадаць яе ў міску і ўсыпаць палову надзёртага сыру. Усе змяшаць, дадаць соль, перац і зноў змяшаць. Дадаць здробнены часнок і кетчуп, зноў змяшаць. Цукіні з дапамогай агароднічачысткі нарэзаць тонкімі пласцінкамі.

Раздымную форму прамазаць алеем. На палоскі цукіні выкласці начынку, з аднаго краю пакідаючы 1-2 см. Згортваць у рулецікі і ставіць у форму. Нарыхтоўку паставіць у духоўку, разагрэтую да 180 градусаў, і выпякаць 15 хвілін. Затым дастаць, прысыпаць пакінутым сырам і зноў паставіць у духоўку на 3-4 хвіліны.

Гатовую закуску дастаць з духоўкі, трохі астудзіць, зняць колца, упрыгожыць здробненым зяленівам і падаваць да стала.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

• Заўсёды дадавайце ў выпечку крыху алкаголю: гарэлкі, рому, каньяку і г. д. З такой хітрасцю цеста будзе храбусткае і духмянае.

• Змазвайце мяса гарчыцай за 2-3 гадзіны да прыгатавання. Тады яно будзе больш сакавітым і мяккім! Яшчэ можна прысыпаць мяса за гадзіну да прыгатавання соллю, затым даць яму пастаяць, пасля чаго прамыць халоднай вадой.

• Сода выдатна змякчае жорсткае мяса. Пасыпце кавалкі мяса содай і пакіньце на 15 хвілін, а затым добра прамыйце іх халоднай вадой. Прыгатаваная страва будзе далікатнай і мяккай!

• Каб палепшыць смак гатовых страў і падтрымаць іх тэмпературу, падавайце да стала гарачыя — у нагрэтым посудзе, а халодныя — у посудзе, астуджаным перад гэтым у халадзільніку.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

Шматфункцыянальная накідка

Гэтую накідку можна насіць як жакет, камізэльку, шалік або балеро, проста перашпільваючы гузікі.

Трэба звязаць прастакутнік памерам 60х128 см. Пачынаць і заканчваць работу неабходна ўзорам «гумка» шырынёй 3 см. А асноўны ўзор можна выбраць па сваім жаданні.

Праз 5 см ад пачатковага раду па левым краі на адлегласці 3 см да канца рада зрабіць адну адтуліну для гузіка (дзве пятлі закрыць без рабочай ніткі, адразу ж зноў набраць дзве пятлі). Зрабіць яшчэ тры адтуліны з інтэрвалам 10 см.

Праз 93 см па правым краі зрабіць адну адтуліну для гузіка на адлегласці 3 см ад пачатку рада і адпаведна яшчэ тры адтуліны з інтэрвалам 10 см.

Прышыць гузікі адпаведна адтулінам.

ГАЛОЎНЫ САКРЭТ УДАЛАГА ШЛЮБУ – У НЯШЧАСЦЯХ БАЧЫЦЬ ВЫПАДКОВАСЦІ, А ВЫПАДКОВАСЦІ НЕ ЎСПРЫМАЦЬ ЯК НЯШЧАСЦІ (Гаральд Нікалсан).