



ФІЗКУЛЬТ-УРА!

«Беларусікам быць модна! — лічыць выхавальніца дзіцячага садка №2 горада Крупкі Мінскай вобласці і наша падпісчыца з 30-гадовым стажам Вольга ЗМІТРАКОВІЧ. — Мы ж з дзеткамі вырашылі быць моднымі не толькі штодзённа, але і на занятках па фізічнай культуры. Разам з бацькамі выхаванцаў набылі прыгожую спартыўную форму з беларускімі лагатыпамі. Цяпер на кожныя заняткі прыходзім прыгожыя, аб чым сведчаць гэтыя фотаздымкі. Я таксама купіла сабе майку з арнамантам!»

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, зірнушы на фота, адразу ж можна было зразумець, што гэта беларусік. Арыгінальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з герояў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз!



Чытанка для дзетак-беларусаў

Смачна, дасціпна, пазнавальна



Аксана Спрычан.
Смачная кніга: вершы, загадкі.
Мастак Вольга Максімовіч. — Мінск: Мастацкая літаратура, 2017. — 71 с.

Хто з дзетак не любіць ласаватца шакаладкамі, марожаным, смачнай садавіной?

А хто з іх не любіць чытаць вершы? Таму, безумоўна, і малечы, і іх бацькам прыдзецца даспадобы творы Аксаны Спрычан, што склалі новую кнігу. Гэта не толькі кароткія, вясёлыя і дасціпныя вершы і расказы. У гэтых невялічкіх творах — і расказы пра адметнасці розных страў і спосабаў іх прыгатавання, смешныя гісторыі пра жывёл і іх любімую ежу, загадкі, якія цікава разгадваць усім разам. Гэта яшчэ і невялічкія казкі ў вершах. Напрыклад, пра Выдру, якая любіць гатаваць драпікі, пра рака, які прыдумвае рок-н-рол, гутарку лася з ласосем і многа-многа іншых цікавінак. Але папярэджаю: з пустым страўнікам кнігу лепш не адкрываць!

Выданне валодае неверагоднай уласцівасцю абуджаць апетыт, прычым хочацца з'есці не толькі прысмакі, але і самыя звычайныя стравы — курыны булён, бульбу, рэпу ці проста хлеб, спечаны па беларускай традыцыі на кляновым лісце. Ды што казаць — смачнага чытання!



Раіса Баравікова.
Пра кашэчага караля Варгіна і мышку Паднорку: казкі з міфалагічнага люстэрка.
Мастак Марыя Міцкевіч. — Мінск: Звязда, 2017. — 128 с.

Ці могуць міфічныя героі жыць побач з чалавекам у сучасным свеце? Як бы вы пачуваліся, калі б ведалі, што пад ложкам жыве Дамавуха, у галінках лётае Павекрык, а ваш любімы кот Чарныш — зусім не Чарныш, а сапраўдны кашэчы кароль Варгін? Такі свет, дзе разам з намі жывуць Русалкі, Вадзянікі, выдатна малюе пісьменніца Раіса Баравікова ў сваёй новай кнізе. Праўда, тут не ўсе персанажы сябруюць з чалавекам і — тым

больш — паміж сабой. Так, Варгін здольны прыносіць разлад у сям'ю, дзе жыве, ён можа трапіць «у мультфільм», ператварацца ў каго заўгодна, нават лётаць па небе. Павекрык здольны «скрасці» капляюш, а Русалкі — напалохаць. Свет людзей і стасункі з чалавекам — важныя не для ўсіх істот. У некаторых з іх ёсць больш важныя заняткі, свае місіі. Выдатна, што пісьменніца смела адаптуе старажытных персанажаў да жыцця ў сучасным свеце, спрабуе ўявіць, як іх вачыма «бачыліся» б новыя тэхналогіі і звычкі чалавека XXI стагоддзя. Але самае галоўнае, што на старонках гэтай кнігі маленькіх чытачоў чакаюць сапраўды цікавыя паветраныя, падводныя і падземныя гісторыі, аздобленыя выдатнымі ілюстрацыямі.



Цеплыя душы ў звычайных рэчах. Падарожжа ў краіну народнага мастацтва / складальнік Аляксандр Коршак, мастак Людміла Галубец. — Мінск: Беларуская Энцыклапедыя імя Петруся Броўкі, 2016. — 72 с.

Свет нашых продкаў быў уладкаваны па водле строгіх правілаў. Нават самыя звычайныя рэчы, іх упрыгожванні, майстэрства вырабу мелі глыбокі сімвалічны сэнс, важнае значэнне ў хатняй гаспадарцы і жыцці чалавека. Таму і беларускія рамёствы, заняткі, якія дапамагалі наладжваць побыт, будаваць і ўпрыгожваць дом, так пільна перадаваліся з пакалення ў пакаленне. А адметныя рысы, падыходы пераходзілі ад бацькі да сына, а часам і ўвогуле трымаліся ў строгім сакрэце. Сучаснаму чалавеку, а тым больш дзіцяці, падчас складанага зразумець, як жылі продкі, чаму іх адзенне мела менавіта такі выгляд, посуд быў карычневы ці чорны, як фарміраваліся традыцыі ткацтва, кавальства. Думаецца, кніга «Цеплыя душы ў звычайных рэчах» дапаможа адчуць, пабачыць, уявіць і ўсвядоміць многае. Выданне тлумачыць, як фарміраваліся адметнасці беларускага рамесніцкага стылю. Чаму многія вырабы не дайшлі да нашага часу, а некаторыя з іх — займаюць важнае месца ў музейных зборах. Важна, што кніга не проста пераносіць у мінуўшчыну, але і паказвае павязь старажытнасці з сучаснасцю, распавядае, дзе і сёння ў Беларусі можна знайсці захаваныя ўзоры выдатных рамесніцкіх вырабаў і ў якой мясцовасці пільна зберагаюцца самі сакрэты майстэрства.

Марына ВЕСЯЛУХА.
vesialuha@zviazda.by

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

Аднімка са старых джынсаў

Спатрэбіцца: старыя джынсы, тканіна з яркім малюнкам, сінтэпон ці іншы ўшчыльняльны матэрыял.

З задняй часткі джынсаў выражце кішэні. Кройце з запасам, адступіўшы ад кантуру кішэні прыкладна два см. Па гэтым шаблоне раскройвайце сінтэпон і тканіну з малюнкам.

На пласт ушчыльняльнага матэрыялу пакладзіце тканіну з малюнкам, добрым бокам ўверх, а на яе дэталь з кішэняў джынсаў, споднім бокам ўверх. Скаліце ўсе



слаі разам. У адзін з кутцоў укладзіце пяцельку, зробленую, напрыклад, з капляюшнай гумкі ці шлейкі з пояса джынсаў.

Сшыце выраб па перыметры, пакідаючы незашытай невялікую адтуліну ў бакавым шве, для выварочвання.

Абрэжце лішкі тканіны і ўшчыльняльніка па перы-

метры дэталі. Выверніце выраб і зашыце адтуліну для выварочвання ручным патаемным швом. Праправіце краі і, пры жаданні, зрабіце праштабноўку па краі дэталі. Можна зрабіць акантоўку з бейкі, тады адпаведна пяцельку рабіце з яе ж. Аднімка гатовая.



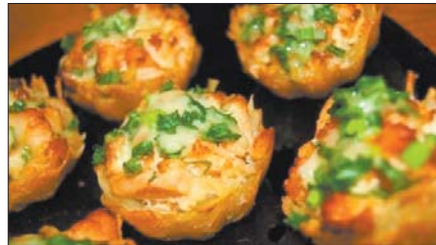
ПАКАШТУЙЦЕ!

Тарталеткі з бульбы з курыцай

Спатрэбіцца: філе курыцы — 700 г, маянэз — 200 г, часнок — 3 зубчыкі, бульба — 6—8 шт. (вялікія), сыр — 100—200 г, зялёная цыбуля, соль.

Курынае філе нарэзаць сярэднімі кубікамі. У патэльную наліць вады (прыблізна шклянку), дадаць маянэз і выкласці кавалчкі курынага філе. Пасаліць. Тушыць пад накрыўкай 10 хвілін. Дадаць здробнены часнок. Начынка для тарталетак гатовая.

Бульбу надзіраем на буйной тарцы. Солім. Бяром формачкі для кексаў. Добра змазваем іх алеем. Выкладваем надзёртую бульбу так, каб гэта было ў форме кошыкаў. У сярэдзіну выкладваем начынку. Ставім у разгарэтую духоўку (тэмпература ~ 240 градусаў). Пакуль тарталеткі ў духоўцы, надзіраем сыр, рэжам зялёную цыбулю і змешваем. Праз 20—25 хвілін дастаем тарталеткі з духоўкі і пасыпаем іх зверху сырам з цыбуляй. І зноў у духоўку яшчэ хвілін на 5—10.



Сырныя шарыкі

Спатрэбіцца: плаўленны сыркі, морква, масліны, тарталеткі, часнок, чорны перац, маянэз.

Свежую моркву надзіраем на сярэдняй тарцы. Можна нават на буйной (на аматары). Плаўленыя сыркі таксама надзіраем на буйной тарцы. Часнок здрабняем. Дадаём у атрыманую масу маянэз, першым і старанна змешваем. Бяром гатовыя тарталеткі. На дно чайнай лыжкай выкладваем крыху масы, кладзём масліну і зверху дадаём яшчэ крыху сырнага масы. Лыжкай надаём форму шарыка і пры жаданні ўпрыгожваем галінкай зеляніны.



РАПТАМ СПАТРЕБІЦЦА

Адбельвальнік з лупіны цытрусавых

Адвар з лупіны цытрусавых можа быць выкарыстаны для выдалення невялікіх плям і надання белізна рэчам, а таксама для араматызацыі адзення. Ідэальна падыходзіць для адбельвання жаночай бялізны!

Лімонная кіслата дзейнічае як натуральны адбельвальнік і пакідае прыемны водар.

Спатрэбіцца: лупіна ад 5 лімонаў, апельсінаў або мандарынаў; 2 літры вады; 2 сталовыя лыжкі перакісу вадароду (20 мл).

Пакладзіце лупіну цытрусавых у каструлю з вадой і давядзіце да кіпення. Здыміце з агню.

Працадзіце праз сіта ад лупіны і дадайце ў адвар перакіс вадароду. Замачыце адзенне на працягу 2 гадзін у гэтым сродку і затым мыйце ў машыне, як звычайна.