■ Майстар-клас

СЯМЕЙНЫ ТЭАТРЫК

Як паставіць спектакль у сябе дома

Сёння ў многіх сем'ях дзеці і бацькі жывуць сваім жыццём. Нават за агульным сталом яны не размаўляюць адно з адным, а глядзяць кожны ў свой гаджэт. Лекамі, якія могуць аб'яднаць бацькоў і дзяцей, можа стаць дамашні тэатр, лічаць вядучыя сямейных майстар-класаў, удзельнікі праекта «Калекцыі прыгод» Ірына ТУЗІНА і Святлана ПРАТАПОПАВА. «Ды і нават калі вы часта бавіце час усёй сям'ёй, прапанаваны спосаб адназначна зблізіць вас яшчэ больш і ўнясе разнастайнасць у сумесны адпачынак».

Паставіць спектакль у сябе дома не так складана, як здаецца на першы погляд. У гэтым я пераканалася падчас майстар-класа, які так і называўся «Сямейны тэатр».

Спачатку ўсіх прысутных падзялілі на чатыры каманды-сям'і. Кожнай выдалі каробку. У ёй была дзіцячая кніжка (нам дасталася гісторыя пра коціка Шмяка, які спачатку не хацеў ісці ў школу. Але напрыканцы казкі яму там так спадабалася, што за вушы было не адцягнуць) і прадметы для будучага лялечнага спектакля. Спачатку мы ўсе разам услых прачыталі казку. Потым размеркавалі ролі.

— Можна размяркоўваць ролі па прынцыпе, хто кім хоча быць, — кажа Святлана Пратапопава. — Каб не справакаваць сварку, напішыце на паперках імёны герояў, складзіце ў капялюш і дайце дзецям выцягнуць. Але я раю выбіраць нетыповыя для сябе ролі. Напрыклад, калі дзіця па жыцці няўпэўненае ў сабе, няхай у спектаклі пабудзе героем з супрацьлеглымі якасцямі — лідарам-завадатарам. Калі ў гісторыі, як у вашым выпадку, ёсць котка-мама і яе сын Шмяк, тады лепш, каб коткай было дзіця, а кацянём — мама. Гэта, па-першае, атрымліваецца смешна, па-другое, для наладжвання ўзаемаадносін вельмі карысна як мага часцей ставіць сябе на месца іншага. Тата з мамай таксама могуць мяняцца ролямі на час спектакля. Сцэнарыем можа стаць любімая кніжка. Чым меншае дзіця, тым больш просты павінен быць спектакль.

Фота Ганны ШАРКО.

Што датычыцца лялек, то, вядома, можна выкарыстоўваць гатовыя — пальчатковыя, але вядучыя майстар-класа раяць зрабіць іх сваімі рукамі разам з дзеткамі. Так больш душэўна. Ды і развівае фантазію, паказвае малечы, што, каб цікава правесці разам час, зусім не абавязкова траціць шмат грошай.

— Лялькі можна рабіць з абсалютна розных матэрыялаў, на што хопіць фантазіі, — кажа Ірына Тузіна. — Можна іх ствараць з фетру, ватных шарыкаў, вязаных шапак, пластыкавых лыжак... Мы ж вам прапануем задзейнічаць яблыкі ці бульбу.

І сапраўды, у каробцы мы знайшлі некалькі бульбін і яблыкаў. А таксама кавалкі рознакаляровай тканіны, нажніцы, фламастары ды кардон.

Каб зрабіць галаву коціка, дастаткова ў яблыку ці бульбіне выразаць адтуліну для ўказальнага пальца. Вочкі, вусы ды роцік мы намалявалі фламастарам, вочкі зрабілі з сушаных бутончыкаў гваздзіка, вушкі — з кардону. Потым бралі кавалак тканіны, праразалі ў ім дзве аднолькавыя дзірачкі для вялікага і сярэдняга пальцаў — вось і адзенне коціку гатовае. З тканіны іншага колеру атрымаўся цудоўны шалік. З кардону зрабілі дэкарацыі — школу, дрэўцы ды кветкі. Іх можна падчас спектакля прымацаваць да шырмы з дапамогай сашчэпак.

У маім дзяцінстве шырму замяняла пакрывала, нацягнутае паміж крэсламі. Але падчас майстар-класа арганізатары падкінулі больш арыгінальную ідэю. Можна звычайную сушылку для адзення накрыць прасціной. Настольная шырма для лялечнага тэатра лёгка робіцца з вялікага пачка з-пад бытавой тэхнікі.

— Падрыхтоўка — вельмі важны момант, — падкрэсліла Святлана Пратапопава. — Нават больш важны, чым сам спектакль. Бо менавіта падчас яе сям'я згуртоўваецца. Вельмі важна максімальна прыцягваць да кожнага этапу ўсіх дзетак, нават самых маленькіх. Старайцеся максімальна ўключаць іх прапановы ў спектакль, каб малыя адчувалі значнасць сваіх ідэй.

Калі тэкст вывучаны і лялькі гатовыя, самы час падумаць пра гледачоў. Намалюйце разам афішу і квіткі на спектакль. А пасля смела запрашайце суседзяў, сяброў, бабуль і дзядуляў, дзядзяў і цёцяў.

Надзея ДРЫЛА.
dryla@zviazda.by

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

САЛАТА СА СВЕЖАЙ КАПУСТЫ

Спатрэбіцца: *свежая капуста — 500 г, 1 бляшанка кукурузы, вэнджаны каўбасны сыр — 200 г, 3 вараныя яйкі, маянэз, 1 балгарскі перац, зеляніна кропу.*

Сыр надзерці на тарцы. Яйкі нарэзаць невялікімі кубікамі, перац — крыху большымі кубікамі, з кукурузы зліць сок. Нашаткаваць тонка капусту і пацiскаць рукамі.

Змяшаць усе інгрэдыенты і заправіць маянэзам, пры неабходнасці пасаліць. Упрыгожваем кубікамі перцу і зелянінай.

СТРУЛІ З ЦЫБУЛЯЙ, МОРКВАЙ І КУРЫЦАЙ

Спатрэбіцца. **Для цеста:** *яйка курынае — 2 шт., малако — 0,5 шклянкі, вада — 0,5 шклянкі, алей — 1 ст. л., мука пшанічная — 4 шклянкі, соль —1 ч. л.* **Для курынай начынкі:** *кумпячок курыны — 2 шт. морква невялікая — 1 шт., цыбуля — 1 шт., масла — 1 ст. л., чорны молаты перац і соль — на смак.* **Начынка для струляў:** *морква — 2 шт., цыбуля рэпчатая — 3 шт., чорны молаты перац і соль — на смак.*

Пачынаем з цеста для струляў. Змешваем калатоўкай: яйкі, соль, ваду, малако і алей. Дадаём прасеяную муку і замешваем цеста, яно ў гатовым выглядзе не павінна прыліпаць да рук і міскі. Кладзём цеста ў пакет і на 30 хвілін прымаем у халадзільнік.

Тым часам прыгатуем курыную начынку. З двух кумпячкоў здымаем скурку і выдаляем костачкі. Наразаем курынае філе маленькімі кавалачкамі. Цыбулю чысцім і наразаем маленькімі кубікамі. Моркву надзіраем на буйной тарцы. Бяром цяжкую глыбокую патэльню ці іншы таўстасценны посуд. У ім абсмажваем курынае філе на алеі пару хвілін, дадаём цыбулю і працягваем смажыць. Затым дадаём масла і надзёртую моркву. Гатуем да мяккасці морквы.

Пераходзім да начынкі для струляў. Надзіраем моркву на буйной тарцы і наразаем цыбулю дробнымі кубікамі. На невялікай колькасці алею абсмажваем цыбулю да празрыстасці. Дадаём сметанковае масла, моркву, перац, соль і пасеруем да мяккасці морквы.

Дастаём астуджанае цеста і тонка (2 мм) раскатваем яго ў прастакутнік. Выкладваем цыбульна-маркоўную начынку і шчыльна скручваем цеста ў рулет. Вострым нажом наразаем маленькія рулецікі, таўшчынёй каля 1,5 см.

У начынку з курыцы даліваем вады, солім, можна дадаць часнок ці іншыя прыправы на смак. Наверх шчыльна выкладваем падрыхтаваныя струлі. Можна нават у два слаі. Пры неабходнасці дадаём яшчэ вады — яна павінна даходзіць амаль да верха струляў. Накрываем вечкам і тушым на слабым агні хвілін 40.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

Як праверыць свежасць яек

Зрабіць гэта лёгка: свежыя яйкі апускаюцца на дно, калі іх змясціць у ёмістасць з халоднай вадой, а нясвежыя — усплываюць.

Каб бабовыя зварыліся хутчэй

Забыліся замачыць фасолю або гарох? Варыце бабовыя ў нясоленай вадзе, дадаючы ў каструлю сталовую лыжку халоднай вады кожныя 7—10 хвілін. Так яны хутка разварацца.

ВАРТА ВЕДАЦЬ

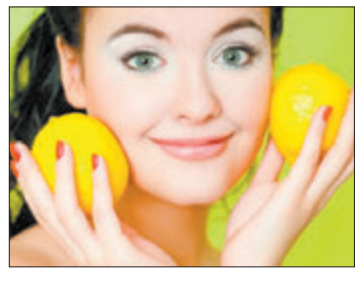
Зняць боль у горле

Гарачае малако з кардамонам — напой, які хутка дапаможа зняць запаленне, калі пачынае балець горла.

Выдаліць плямы ад клею

Выдаліць плямы ад клею на шкле дапаможа звычайны алей. Намажце алеем праблемнае месца, пакіньце на 10 хвілін і вытрыце рэшткі клею папяровай сурвэткай.

Калі баліць галава...



Можна аслабіць моцны пульсуючы галаўны боль, калі працерці лоб долькай лімона. Цытрусавы водар выдатна супакойвае!

Каб сабраць разбітае шкло

Разбітае шкло лёгка сабраць з дапамогай пластыліну — нават самыя дробныя кавалачкі не застануцца на падлозе!

ВЫ ПРОСТА ПАДУМАЙЦЕ ПРА ШТО-НЕБУДЗЬ ДОБРАЕ, ВАШЫЯ ДУМКІ ЗРОБЯЦЬ ВАС ЛЁГКІМІ, І ВЫ ЎЗЛЕЦІЦЕ («Пітэр Пэн», Джэймс Бары).

Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.