

■ Фотаздымак з гісторыяй

ЧАЛАВЕК-ЛЕГЕНДА

Вельмі складана сустрэць сям'ю, гісторыя якой не змяшчала б успамінаў пра Вялікую Айчынную вайну. У такія моманты разумееш: сярод нас жылі і жывуць сапраўдныя героі — людзі, дзякуючы якім мы можам быць упэўненыя ў заўтрашнім дні, тыя, хто мужна змагаўся за мір ва ўсім міры. У гэтым я ўпэўнілася, калі была ў гасцях у сям'і Савіцкіх. Праглядаючы іх сямейны фотаальбом, натрапіла на здымак ваеннага з добрымі, але поўнымі задумення вачыма... Гэты чалавек — дзядуля Юрыя Савіцкага — Юрый Уладзіміравіч Смірноў. Той, пра каго сапраўды можна сказаць: «Чалавек-легенда!»



Юрый Уладзіміравіч нарадзіўся 17 ліпеня 1923 года ва Ульянаўску. Вайна напаткала хлопца, калі яму споўнілася 18 гадоў. У той час Юрый быў курсантам танкавага вучылішча ў Саратаве. Калі навучэнцы даведліся аб пачатку вайны, адразу ж кінутыя запісвацца на фронт, але ніхто

з маладых ваенных туды не трапіў, бо ў прыказе галоўнакамандуючага гаварылася: на фронт курсантаў не пасылаць, таму што арміі патрэбны камандзіры. А ўжо ў маі 1942 года ў Ленінградзе, пасля заканчэння вучылішча, адбыўся першы бой лейтэнанта Смірнова. Тут ён першы

раз быў паранены і атрымаў сваю першую ўзнагароду. У студзені 1944 года полк, у якім служыў Юрый Уладзіміравіч, пачынае наступленне на Кінгісеп. Горад быў вызвалены, але ў іх страі засталася толькі дзесяць афіцэраў і ніводнага танка. Пасля перафарміравання полк атрымаў новую тэхніку і адправіўся на вызваленне балканскіх краін.

Падчас узяцця горада Алба-Юлій камандзір палка паставіў задачу перада Юрыем (ён у той час быў камандзірам танкавай роты) фарсіраваць раку і выйсці ў тыл горада, а калі вораг будзе прарывацца да сваіх — стрымліваць яго. Мясцовы жыхар паказаў танкістам брод, дзе тыя занялі свае пазіцыі. Але раптам за некалькі дзясяткаў метраў ад іх прызымліўся самалёт з афіцэрамі. Сярод іх быў нямецкі генерал і палкоўнік. У выніку тых падзей вораг не прарваўся, а «нечаканыя госці» былі ўзятыя ў палон. За мужнасць, праяўленую ў тым баі, Юрый Смірноў атрымаў ордэн Аляксандра Неўскага. Дарэчы, гэты ордэн — даволі рэдкая ўзнагарода.

Увогуле, у Юрыя Уладзіміравіча вялікая колькасць узнагарод за ваенныя подзвігі і ўдзел у баях на Ленінградскім і 2-м Украінскім франтах, за вызваленне Венгрыі, Румыніі і Балгарыі, абарону Ленінграда. Ён атрымаў ордэн Айчынай вайны II ступені, ордэн Аляксандра Неўскага, тры ордэны Чырвонай Зоркі, ордэн «Знак Пашаны», а таксама 22 медалі («За баявыя дасягненні», «За перамогу над Германіяй у Вялікай Айчынай вайне 1941–1945 гг.», «За абарону Ленінграда» і інш.).

Пра доўгачаканую перамогу Юрый Смірноў даведаўся падчас вучобы ў Вышэйшай афіцэрскай школе імя Молатава ў Ленінградзе. Пасля заканчэння ў 1956 годзе Маскоўскай ваеннай акадэміі бронетанкавых войск імя Сталіна ён працягнуў службу ў Савецкай арміі і быў камандзірам 76-й танкавай дывізіі, якая дыслацыравалася ў мястэчку Паўднёвае, а ў 1978 годзе сышоў у запас.

Да апошніх дзён свайго жыцця Юрый Уладзіміравіч быў актыўным удзельнікам ветэранскага руху. Яго

дзеінасць была накіравана перш за ўсё на патрыятычнае выхаванне моладзі.

Імя гэтага чалавека захавалася не толькі ў памяці тых, хто яго ведаў. У 2007 годзе была надрукавана кніга «Жыве памяць у сэрцы майм», якая змяшчае звесткі з біяграфіі Юрыя Уладзіміравіча. А сам ён удастоены звання «Ганаровы ветэран горада Брэста».

Юлія МАЦІЕЎСКАЯ, агр. Дубна, Мастоўскі раён.

Шаноўныя чытачы! Конкурс «Фотаздымак з гісторыяй» працягваецца. Мы па-ранейшаму чакаем ад вас цікавых фота з сямейнага альбома (за выключэннем леташніх здымкаў з курорта, вясельных фотасесій і сучасных фота дзяцей). Вам ёсць што паказаць і расказаць? Давайце пагартваем сямейныя альбомы разам! Фотаздымкі (не больш за тры) з гісторыяй дасылайце з адпаведнай пазнакай на адрас: 220013, г. Мінск, вуліца Б. Хмяльніцкага, 10а або info@vzviada.by. Найлепшага аўтара чакае прыз. Арыгіналы дасланых фотаздымкаў абавязкова вяртаюцца.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

Кабачковая запяканка

Спатрэбіцца: кабачкі невялікія — 1-2 шт., вараны рыс — 3 ст. л., фарш — 500 г, грыбы — 300 г, цыбуля рэпчатая — 2 шт, памідоры — 2-3 шт., часнок — 1-2 зубкі, кроп — некалькі галінак, маянэз, соль, перац чорны, алеі.



Вараны ахалоджаны рыс змяшаць з фаршам. Пасаліць, паперчыць. Грыбы, нарэзаныя лустачкамі, абсмажыць на раслінным алеі разам з цыбуляй, нарэзанай паўкольцамі.



Кабачок нарэзаць уздоўж тонкімі палоскамі, прысаліць. Форму для кекса прамазаць алеем, абкласці кабачкамі так, каб кабачкі звісалі з краёў формы. Выкласці палову фарша, грыбы з цыбуляй, потым астатні фарш. Прыкрыць кончыкамі кабачкоў. Зверху памідоры, нарэзаныя кавалачкамі. Пасаліць, паперчыць, абмазаць маянэзам, які папярэдне змяшаць з часнаком і кропам. Выпякаць у духоўцы, разагрэтай да 180 градусаў, да гатоўнасці.



Рулецікі з перарослых агуркоў

Спатрэбіцца: агуркі — 1 кг, зяленіва — 1 пучок, часнок — 1 галоўка, соль — 1 ст. л., воцат (яблычны) — 50 мл, вада — 500 мл, ліст чорнай парэчкі (неабавязкова).

Перш за ўсё робім марынад, бо нам ён патрэбны халодным. Для прыгатавання ваду і воцат давесці да кіпення і астудзіць. Агуркі вымыць, ачысціць і нарэзаць уздоўж пласцінамі (не тоўста). Зяленіва (звычайна кроп і пятрушка) здрабніць. Часнок нарэзаць тонкімі лустачкамі. Выкласці агуркі пластамі ў ёмістасць. Перасыпаць кожны пласт соллю, зяленівам і часнаком.

Заліць марынадам агуркі, зверху пакласці лісты парэчкі, накрыць талеркай або чым іншым і прыціснуць грузам. Пакінуць у прахалодным месцы на суткі. Праз суткі агурочныя пласціны стануць мяккімі. Цяпер бяром і згортваем кожную палосачку агурочка ў рулет разам з зяленівам і часнаком. Калі агуркі даволі доўгія, тады рулецікі будуць добра трымацца ў згорнутым выглядзе. А не вельмі вялікія можна замацаваць зубачысткамі. Расол не выліваць! Ён нам яшчэ спатрэбіцца.



Складваем рулецікі шчыльна ў стэрылізаваныя слоікі. Расол даводзім да кіпення і заліваем ім рулецікі. Для працяглага захоўвання закатваем слоікі. А можна накрыць звычайнай накрывкай і захоўваць у прахалодным месцы, калі збіраецца іх хутка з'есці. Каштаваць можна праз тыдзень.

МАЙСТАР НА ўСЕ РУКІ

Новы стары халадзільнік

Вашаму халадзільніку 10—20 гадоў і ён, у адрозненне ад новай бытавой тэхнікі, да гэтага часу выдатна працуе? Адзінае, што ўжо не ўпісваецца ў сучасны інтэр'ер. Ёсць неадарэгія спосабы надаць старому халадзільніку больш свежы выгляд, не выдаткаваўшы пры гэтым шмат грошай.

1. Выкарыстоўваем налесткі для халадзільніка

Мы можам абклеіць халадзільнік плёнкай-самаклейкай або фотаналесткамі. Справа гэта нескладаная, але патрабуе няспешнасці і акуртанасці. Здымаем з халадзільніка магніцікі і ручкі. Калі на паверхні ёсць сколы — шпаклюем іх. Старанна вымываем паверхню халадзільніка. «Здымаем меркі» і выразаем патрэбныя кавалкі плёнкай. Трохі намочваем паверхню халадзільніка, паступова наляпляем плёнку, прыціскаючы яе шчыльна да паверхні.

Для таго каб падхіліць плёнку на тарэц дзверцы, робім невялікі надрэз. Акуратна падразаем яе на крывалінейных дэталях халадзільніка. Калі вы выкарыстоўваеце для прырэзання паверхні фотаналесткі, не забудзьцеся абклеіць плёнкай у тон бакавыя і верхнюю паверхні халадзільніка.

2. Фарбуем

Не ўсякі халадзільнік можна абклеіць самаклейкай: старыя маюць круглыя дзверцы, якія робяць такі падыход занадта складаным. У гэтым выпадку халадзільнік лепш пафарбаваць. Перад афарбоўкай старанна падрыхтуем паверхню — вымоем яе, здымем усе дэталі, калі ручкі не здымаюцца — абклеіваем іх скотчам. Злёгка апрацуем паверхню халадзільніка наждачкай. Фарбу можна наносіць валікам або з балончыка. У любым выпадку запасіцеся цяргеннем. Вам трэба пакрыць халадзільнік раўнамерным тонкім (!!!) пластом фарбы. Пасля першага праходу яго выгляд можа вас спалохаць. Не бойцеся, дайце фарбе высахнуць і пакрыйце наступным пластом — і так да 5 разоў.

У вас можа сысці на гэта да 10 гадзін. І не забудзьцеся ачысціць фарбу, якая магла трапіць на ўнутраную частку халадзільніка.

3. Выкарыстоўваем каляровы скотч

Калі вам трэба абнавіць халадзільнік у арандаванай кватэры, то можна выкарыстаць такі лёгкі і просты варыянт, як дэкарыраванне каляровым скотчам. Дарэчы, для гэтых метаў можна выкарыстоўваць і звычайны белы скотч і металізаваны скотч для труб.

З дапамогай простых палосак можна стварыць узор у стылі арт-дэкаў або проста зрабіць яркі акцэнт.

У выпадку неабходнасці скотч лёгка змываецца цёплай мыльнай вадой.



Малыя шкодніцы

Аднойчы летам маці апранула нас з сястрычкай у аднолькавыя белыя ў сінні гарошак сукенкі, якія толькі што сама пашыла. Палюбавалася, якія мы прыгожыя, загадала, каб не пэчкаліся, і занялася сваімі справамі. Мы ж, адбегшыся крыху ад дома, апынуліся ў полі, дзе квітнеў жоўты, прыгожы і незабыўна духмяны кармавы лубін. Якое там было раздолле! Мы пачалі бегчы па жоўтым дыване, а потым давай качацца, пакідаючы за сабою шырокія сляды, нібы па полі прайшоў камбайн.

Што адлюстравалася ў вачах нашай любай мамачкі, калі мы пасля гэтых гульняў з'явіліся перад ёю, уявіць няцяжка. Не, яна не скапілася за лажыну (не памятаю, каб такое калі-небудзь здаралася), але, вядома, паўшчувала. Нам стала вельмі сорамна, шкада было і новенькіх сукенак. Аднак выправіць становішча было немагчыма: зялёныя плямы ніяк не адмываліся.

Толькі з гадамі стала зразумела, што магло тварыцца на душы ў мамы. Упатай, можа, яна і плакала, бо на ўсіх нас, пяцярых дзяцей, не набрацца было і тых абновак, і прысмакаў.

Ларыса.

Праца ратавала сем'і

Прачытала ў газеце матэрыял «Бацькі і дзеці: чужыя людзі» — і нахлынулі ўспаміны. Як нас, малых, маці заўсёды брала працаваць на буракі, лён. Дзяўчынак на вёсцы вельмі рана вучылі прыбіраць у доме, шыць. Хлопчыкаў — хадзіць за плугам. Дзятва пасвіла гусей, свіней, кароў... Так, малыя заўсёды былі разам з бацькамі. Праца і яднала, і выхоўвала. Сем'і былі вялікія, людзі жылі дружна.

Вельмі шкада, што вёскі знікаюць, адсюль і ідуць праблемы паміж блізкімі. Раней з маленства вучылі, што дабрабыт даецца цяжкай працай. Пакаленне, што вырасла на «лёгкай хлебе», можа, таму і не клапаціцца пра бацькоў, патрабуе грошай, сварыцца паміж сабой з-за спадчыны. Дзікунства, калі маладыя людзі жывуць на ўтрыманні ўжо састарэлых бацькоў.

Можа, калі б дзеці працавалі разам з бацькамі, менш было б і адзіночкі старых.

Галіна АНДРОСАВІЧ.

Будзем з капустай

Адзін год у нас не завязвалася капуста. Суседка параіла абламаць ніжнія лісты. Сапраўды дапамагло. Праз тыдзень ужо завязаліся качанчыкі. Паспрабавала гэты прыём і на брусельскай капусте — ураджай збіраў ўжо ў сярэдзіне жніўня (звычайна ж брусельская капуста высыпала ў нас у канцы верасня). З таго часу пастаянна абломліваю ніжнія лісты на капусте. Найперш пазбаўляюся ад тых, што былі пашкоджаны насякомымі ці ўжо жаўцеюць.

Заўважыла, што дрэнна качаныя завязваюцца, калі капуста сядзіць густа, тут таксама варта папрацаваць з лістамі.

Ёсць у мяне і свае сакрэты, як абараніць капусту ад шкоднікаў. Ад блошак пасыпаю попелам і тытунёвым пылам. Ад іншых шкоднікаў апырскаю настойкай з лістоў таматаў ці часнаку, раскладаю паміж раслінамі палын і піжму. Асабліва небяспечныя насякомыя для капусты, калі яе толькі высадзілі. Мая маці расказвала, што раней, калі ў жанчын былі крытычныя дні, яны палівалі расаду вадой, у якой мылі сваю бялізну, каб шкоднік яе не чапаў. Практыкавалася і ўрынатэрапія.

Летась я паспрабавала новы спосаб барацьбы з вусенямі. У абрэзаныя пластыкавыя бутэлькі кладу лісце памідораў, заліваю вадой і расставляю бутэлькі на грядцы з капустай. Ад такіх «нарыхтовак» ідзе непрыемны пах. Матылі над градкай лётаюць, але на капусту не садзяцца.

Ірына САФРОНАВА, г. Лагойск

ДЗЕЦІ, ЯКІХ НЕ ЛЮБЯЦЬ, СТАНОВЯЦЦА ДАРОСЛЫМІ, ЯКІЯ НЕ МОГУЦЬ ЛЮБІЦЬ (Перл Бак).

Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.