

3 ПОШТЫ «СГ»

НЕ СПЯШАЙЦЕСЯ АСУДЖАЦЬ — ПАГЛЯДЗІЦЕ НА СЯБЕ!

ЧАСТА людзі сталага ўзросту любяць прыгаворваць: «Вось у наш час моладзь была зусім іншая». А я лічу, што моладзь заўсёды адпавядае таму часу, у якім жыве. А ўжо якая яна, добрая ці злепкая, у большай частцы залежыць ад нас — дарослых.

Калі ў сям'і і ў школе вучаць рабіць добрыя справы, любяць бліжняга, клапаціцца пра маленкіх, з павагай адносіцца да пажылых людзей, не крыўдзіць жывёл, тады і маладое пакаленне, убіраючы ў сябе ўсё гэта, будзе толькі радаваць нас. Ну, а калі ўсё пусціць на самацёк, патураць любімаму чаду, многае дазваляць, не рабіць заўвагі, не тлумачыць, што добра, а што дрэнна, то вынік будзе сумны.

Прывяду два прыклады.

Аднойчы я ішла па вуліцы з цяжкімі пакецімі. Адзін з іх надарваўся знізу, і ўсё, што там было, вывалілася на асфальт. Нахіліўшыся, я стала збіраць рэчы, не звяртаючы ўвагі на мінакоў. І тут пачула голас: «Давайце я вам дапамагу». Гэта была маладзенькая дзяўчына, якая не змагла раўнадушна прайсці міма. Відаць, што ў сям'і ёй прывіталі добрыя рысы характару. Вялікі дзякуй за тое яе бацькам.

А вось другі прыклад. Каля ліфта стаяла пара пажылых людзей з веласіпедам і вялікімі цяжкімі сумкамі. Расчыніліся дзверы ліфта, і я толькі збіралася прапанаваць ім сваю дапамогу, як здарылася непрадбачанае. З вуліцы ў пад'езд убегла дзяўчына. Размаўляючы па тэлефоне і не звяртаючы ўвагі на пажылых людзей, яна хуценька заскочыла ў ліфт і стала пасярэдзіне, тым самым



перашкаджаючы старым паставіць свае рэчы. Я зрабіла — у далікатнай форме — дзяўчыне заўвагу, прапанавала на хвіліну выйсці з ліфта, на што тая адрэагавала вельмі бурна: «А я не павінна ехаць?!» Я пастаралася ёй патлумачыць, што спачатку трэба паставіць веласіпед і сумкі пажылых людзей, а ўжо потым зайсці ўсім астатнім, бо ліфт грузавы і ўсе памесцяцца. Дзяўчына спакойна пагадзілася, і мы з ёю нават дапамаглі старым даставіць груз да іх кватэры...

Думаю, дзяўчына не вінавата ў тым, што так сябе павяла. Проста ёй ніхто раней не растлумачыў, як адносіцца да іншых людзей. Часам мы пачынаем незаслужана вініць моладзь і наракаць, што вось раней яна была «не такая». Але гэта не так! Колькі разоў маладыя людзі на ганку дома адчынілі мне дзверы і трымалі іх, пакуль я не зайду ў пад'езд. А калі былі цяжкія сумкі, даносілі іх да ліфта, хоць пра гэта я не прасіла. Проста ў іх было добрае сэрца і чулая душа. І ў тым (я лічу) заслуга іх бацькоў і школы. Бо ў аднабаковым напрамку вынікаюць

дабіцца цяжка. А яшчэ заўважаю, як маладыя людзі, убачыўшы чалавека, што ляжыць на лаўцы ці на зямлі (у адрозненне ад дарослых, якія лічаць, што ён выпіў, і праходзяць міма), заўсёды пацікавацца, што з ім здарылася, як ён сябе адчувае, а пры неабходнасці выклічуць хуткую дапамогу. Што ізноў даказвае: наша моладзь «залатая». Маладыя дзяўчаты і юнакі часта і міма бяздомных жывёл не могуць прайсці. Або да сябе забіраюць, або адвоззяць у ветлячэбніцу, каб аказаць дапамогу, а потым стараюцца знайсці ім добрых гаспадароў. Гэта таксама з маіх назіранняў. А многія дарослыя праходзяць міма, нават не паглядзеўшы ў той бок.

А калі маладыя людзі робяць дрэнныя ўчынкi, неадэкватна сябе паводзяць, грубіяняць, дэбашыраць і г. д., то гэта не іх віна, а віна тых дарослых людзей, якія знаходзяцца побач з імі. І перш чым судзіць маладых, абмяркоўваць і даваць якую-небудзь ацэнку, спачатку давайце паглядзім на сябе.

Таццяна Чэкед,

г. Гомель.

Наш Зоо-гiд

Мая сям'я... і іншыя звыркі

Уцудоўнага англійскага заолага Джэральда Дарэла ёсць аўтабіяграфічная аповесць «Мая сям'я і іншыя звыркі», у якой ён захапляльна расказвае аб свеце жывёл на грэчаскім востраве Корфу, дзе правёў сваё шчаслівае дзяцінства. Аўтар дзеліцца сваімі назіраннямі за чарапашкай Ахілесам, галубкай Квазімода, рыбкамі, жабкамі і конікамі-багамоламі, якія жывуць у яго дома. Па сутнасці, Дарэл красальна расказвае ў сваёй кнізе аб любові да жывёл. Гэты час не прайшоў для яго бяспрыкладна: юны натураліст стане вядомым у свеце заолагам.



Калі ваша дзіця марыць завесці хатняга гадаванца, пра якога хацела б клапаціцца, але яшчэ не вырашыла, хто б гэта мог быць: канарэйка, чарапашка, рыбка, шыншыла, марская свінка, трусік, папугай ці нават... вожык — гэты кароткі кішэны дапаможнік-заагiд паслужыць вам на карысць.

Калі ваша дзіця марыць завесці хатняга гадаванца, пра якога хацела б клапаціцца, але яшчэ не вырашыла, хто б гэта мог быць: канарэйка, чарапашка, рыбка, шыншыла, марская свінка, трусік, папугай ці нават... вожык — гэты кароткі кішэны дапаможнік-заагiд паслужыць вам на карысць.

Тры жаданні рыбкі

У кожнага віду рыбак свае патрабаванні ў вольнай прасторы. Пеўніку, данію ці гупі хопіць невялікага акварыума з разліку 1 літр вады на адну дарослую асобіну, а вось залатая рыбка ў абмежаванай прасторы доўга не пражыве. На недахоп месца ў акварыуме паказвае гніль на плаўнічках, да таго ж рыбка адмаўляюцца ад ежы.

Корм для акварыумных жыхароў бывае сухі (у шматках ці гранулах) і натуральны (замарожаны ці жаліраваны). Таксама патрэбны вітамінныя дабаўкі, якія дапамогуць рознакаляровым рыбкам захаваць расфарбоўку. Дарослых залатых рыбак, пеўнікаў і гупі кормяць не часцей за два разы ў суткі, малькоў — чатыры разы. Захоўвайце тэмпературны рэжым. Аптымальнай для большасці рыбак, за выключэннем дыскусаў, скалярыі і рыб чорнага колеру, з'яўляецца тэм-

пература вады +23—24 С. Пры пераахладжванні рыбка робяцца апатычнымі. Пры перагрэве — ненатуральна яркавымі, яны падымаюцца на паверхню і прагна глытаюць паветра. Правільна мяняйце ваду. Нявопытныя акварыумісты часта цалкам мяняюць ваду ў акварыуме пры самым нязначным памутненні. Гэта пагражае знішчэннем створанай у рэзервуары экасістэмы і вымушае рыбак кожны раз адаптавацца да новых умоў. Рэкамендуецца рэгулярна адліваць прыкладна трэцюю частку ад усяго аб'ёму вады і даліваць свежую.

Сачыце за ўзроўнем кіслароду ў вадзе і абавязкова падбярыце аэратар па памеры. Ён не павінен быць залішне магутны, інакш рыбак будзе насіць па коле, як на каруселі.

Цікавыя факты

У рыб ёсць памяць. Яны памятаюць тых, хто на іх нападаў. Існуюць прыклады, калі карпы, якія трапілі на кручок, але ім пашчасціла сарвацца з рыбкамі некалькі месяцаў.

Рыбы здольны мяняць колер. Яны ўмеюць лётаць! Затое не могуць плаваць хвастом наперад. Большасць гэтых жыхароў рэк-азёр-акіянаў адрозніваюць колеры. З усіх відаў водных пазваночных толькі ў акул ёсць павекі. З-за напаздзення акул штогод гіне менш людзей, чым з-за напаздзення пчол.

Ала ЖУР.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАЧАСТУНКІ ДЛЯ МУЖЧЫН

Сухарыкі з зяленівам у духоўцы

Спатрэбіцца: батон, зяленіва — 1 пучок, алей — 60 мл, соль і перац чорны молаты — на смак.

Пасячыце зяленіва. Дадайце алей. Пасаліце і папярчыце.

Хлеб нарэжце кубікамі. Уліце алей з зяленівам і акуратна змяшайце.

Разагрэйце духоўку да 220 °С. Бляху заслаць паперай для выпечкі.

Выкладзіце хлеб на бляху роўным пластом. Выпякайце 10 хвілін. Перамяшайце і гатуйце яшчэ каля 10 хвілін да румянасці.



Тарцінкі з селядцом

Спатрэбіцца: вараныя яйкі — 3 шт., зялёная цыбуля — пучок (грам 100), філе селядца, чорны хлеб, кроп і маянэз — на смак.



Хлеб наразаецца невялікімі кавалачкамі (калі ў вас цаглінка, можна кожную лусту падзяліць на чатыры часткі), па жаданні хлеб можна абсмажыць з невялікай колькасцю алею.

Змяшаць надзёртыя на буйнай тарцы адвараныя яйкі, дробна нарэзаныя цыбулю і кроп з маянэзам, саліць не трэба.

Філе селядца парэзаць папярок кавалачкамі. Хлеб намазаць яечна-цыбульнай масай, зверху пакласці лустачку селядца.

Рулька ў піве

Спатрэбіцца: свіная рулька — 1,5-2 кг; піва — 2 л, пажадана выкарыстоўваць цёмнае, але можна і светлае; морква — 150 г; корань сельдэрэя — 150 г; цыбуля — 150 г; часнок — 5-7 зубчыкаў; чорны перац — 10 гарошын; духмяны перац — 5 гарошын; кмен — 0,5 ч. л.; лаўровы ліст — 3 шт.; гваздзіка — 3 бутончыкі; соль — 2 ст. л. Соус: гарчыца (паста) — 2 ст. л.; мёд — 2 ст. л.; піўны булён (у якім варылася рулька) — 100 мл.



Рульку заліць півам, давесці да кіпення. Цыбулю, часнок моркву і сельдэрэй буйна нарэзаць і дадаць да рулкі.

Пакласці чорны і духмяны перац, кмен, лаўровы ліст, гваздзіку, соль.

Накрыць. Варыць на невялікім агні дзве гадзіны.

Рульку дастаць. Разагрэць духоўку да 180 °С.

Пакуль яна грэецца, гатуем соус.

Працадзіць 100 мл булёну, у якім варылася рулька. Дадаць мёд, змяшаць. Дадаць гарчыцу, змяшаць.

Рульку выкладзіць у форму для запякання. Паліць 2-3 ст. л. соусу. Паставіць у духоўку. Запякаць пры тэмпературы 180 градусаў на працягу 30 хвілін, паліваючы соусам праз кожныя 5 хвілін.

Рыба, запечаная ў смятане

Спатрэбіцца: белая рыба — 1 кг; смятана — 200 мл; цыбуля рэпчатая — 2 шт.; яйка — 2 шт.; сыр цвёрды гатункаў — 100 г; алей для смажання; кроп — невялічкі пучок; соль і спецыі — на смак.

Нарэзаць рыбу на невялікія кавалачкі. Цыбулю пачысціць, нарэзаць паўколамі і абсмажыць на алеі. Зрабіць паніроўку з мукі, солі і спецыі для рыбы. Абкачаць рыбу ў паніроўцы і выкладзіць у гарачатрывалую форму.

Злучыць смятану, яйкі, смажаную цыбулю, дробна сечаны кроп. Усё добра перамяшаць. Атрыманай падліўкай заліць рыбу.

Сыр надзерці на буйной тарцы і пасыпаць рыбу. Паставіць у загадзя разагрэтую духоўку і запякаць пры 200 градусах прыкладна 15-20 хвілін (да румянай скарыначкі).



РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

Утапілі тэлефон?

Некалькі парад па яго выратаванні Калі смартфон зваліўся ў ваду ці ў яго трапіла вільгаць, лепш за ўсё адразу звярнуцца ў сэрвісны цэнтр. Калі такой магчымасці няма, трэба адразу адключыць тэлефон і дастаць батарэю. Таксама лепш дастаць сім-карту, флэшку.

Праверце ўсе дынамікі і пры неабходнасці выдаліце з іх вільгаць мяккімі сродкамі. Напрыклад, ватнай палачкай ці папяровымі сурвэткамі, цвёрдыя ж прадметы могуць толькі пашкодзіць прыладу.

Пасля ўсіх працэдур неабходна пакінуць смартфон на роўнай паверхні ў цёплым памяшканні. Рэкамендуецца не ўключаць смартфон як мінімум суткі — за гэты час вільгаць выпарыцца, і ёсць шанец, што прылада запрацуе.

ХТО КАРЧМУ МІНАЕ, ТОЙ ШЧАСЦЕ ЗАЗНАЕ (БЕЛАРУСКАЯ НАРОДНАЯ ПРЫМАЎКА).