

■ Беларусікі

МАЛЕНЬКАМУ магіляўчаніну Яўгену (сыну аўтара гэтага здымка) крыху больш за 1,5 гадоў. І хоць пакуль ён яшчэ не можа

сказаць пра сваю краіну словамі з верша беларускага паэта Ніла Гілевіча «Я — беларус, я ганаруся, // Што маю гэтае імя: // Аб добрай славе Беларусі // У свеце знаюць нездарма!», мы яго родныя, упэўнены, што ён абавязкова скажа крыху пазней і з вялікі гонарам.

А пакуль бацькі імкнуцца выхоўваць яго ўсебакова развітой асобай і з маленства далучаюць хлопчыка да народнай спадчыны.

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі ваших дачушак і сыночак, унучкаў і ўнучачак, а можа, нават і праўнукаў (з невялічкім, 4-5 сказаў, аповедам пра фота) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж было зразумела, што гэта «беларусікі». Арыгінальнасць і творчы падыход вітаецца! Аднаго з беларусікаў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз



Фотаздымак таццяры Падліпскай.

15 ПРАДМЕТАЎ

3 нечаканым тэрмінам прыдатнасці

Мы заўсёды памятаем, што трэба правярыць тэрмін прыдатнасці малака, касметычных сродкаў, але пакідаем без увагі велізарную колькасць побытавых рэчаў, якія атачаюць нас часам даўжэй, чым было б варта. Прапануем разам з намі правесці рэвізію там, дзе яна патрэбна не менш, чым у халадзільніку.

У СПАЛЬНІ

Падушка — 2—3 гады

Падушка з любым напаяняльнікам з часам стане прыстанкам для пылавых клышоў, а непабяжная страта формы — прычынай болю ў шыі.

Хатнія тапачкі — 6 месяцаў

Тапачкі — ідэальны асяродак для грыбка. Рэкамендуецца частая і старанная мыццё.

У ВАННАЙ

Мачалка — 6 месяцаў, губка — 2 тыдні

У мачалках і губках утвараюцца грыбок і цвіль. Натуральныя і сінтэтычныя мачалкі можна пракіпяціць, калі яны зроблены з трывалага матэрыялу.

Ручнік — 1—3 гады

Мокрыя ручнікі — ідэальны асяродак для бактэрый. Не дапамага нават частая сцірка.

Зубная шчотка — 3 месяцы

Іх варта мяняць не толькі пры першай дэфармацыі шчцінак, але і пасля перанесенай прастуды ці грыпу, інакш ёсць рызыка захварэць зноў.

Перакіс вадароду — 2 месяцы

Праз 2 месяцы пасля адкрыцця перакіс ператвараецца ў звычайную ваду. У закрытым выглядзе ён захоўваецца не больш за год.

НА ТУАЛЕТНЫМ СТОЛІКУ

Расчоска — 1 год

Расчоску варта мыць як мінімум раз на тыдзень і мяняць на новую раз на год. Калі расчоска з натуральных матэрыялаў, то мяняць яе трэба раз у 7—10 месяцаў.

Парфума — 1—4 гады

Духі і парфумерная вада з эфірнымі аляямі могуць захоў-



вацца 3 гады ў закрытым стане, 2 гады ў адкрытым. Туалетная вада — да 4 гадоў у закрытым і 2 гады ў адкрытым.

У ДЗІЦЯЧЫМ ПАКОІ

Пустышка — 2—5 тыдняў

Латэксныя соскі варта мяняць незалежна ад частаты выкарыстання і знешняга стану. Латэкс лёгка трэскаецца, і ў мікратрэшчынах збіраюцца мікробы.

Аўтакрэсла — 6—10 гадоў

Пластмаса і пена з часам страчваюць свае ўласцівасці і форму і ўжо не могуць паўнаватасна абараніць дзіця. Так што набываць яго з рук — не лепшая ідэя.

НА КУХНІ

Спецыі — 1—3 гады

З часам спецыі страчваюць свой смак і водар. Молатыя прыправы, як правіла, жывуць не даўжэй за 6 месяцаў.

Мука — 6—12 месяцаў

Згодна ДАСТу мука першага гатунку можа захоўвацца 6 месяцаў, а вышэйшага — 12.

У КЛАДОЎЦЫ

Вогнетушыцель — 15 гадоў

Калі на ім відны механічныя пашкоджанні, напрыклад, трэшчыны на шлангу, то варта тэрмінова правесці дыягностыку.

Сродак ад насякомых — 2 гады

Праз 2 гады ад эфектыўнасці такіх сродкаў не застаецца і следу.

Падрыхтавала Наталля МАУЧАНОВА.



Народныя забавляныкі

прынёс каток разыначак.
Пайшоў каток на таржок,
прынёс каток піражок.
Пайшоў каток на вулку,
прынёс нам хлеба булку.



Кую-кую ножку,
паеду ў дарожку,
куплю чаравічкі,
малы, невялічкі.
Кую-кую другую,
паеду ў даўгую.
Дарожка даўгая,
а ножка малая.



Сарока-варона кашу варыла,
дзетак карміла,
гэтаму — дала,
гэтаму — дала,
гэтаму — дала,
гэтаму — дала,
а гэтаму — не дала.
Ты самы малы,
вады не насіў,
дроў не калоў,

круп не малоў.
Бяжы да крыніцы,
прывясі вадзіцы,
усім нам напіцца —
тады дам табе кашы.
Тут пень, тут лагода,
тут мох, тут балота,
а тутака крыніца —
сцюдзёна вадзіца
пацякля-пацякля-пацякля!



Ладу-ладу-ладкі,
Пабіліся бабкі
За камок цеста
Пасярод места,
За скарыначку
Сярод рыначку.
А вы, бабачкі,
Вы не біцеся,
Вы купіце піражок,
Памірыцеся!



Ладкі ладком,
Піражкі з мядком,
Кашка з алеем,
Есці не ўмеем.

Коцік-коцік-коцік,
Цёпленкі жывоцік.
Кіці-кіці-кіці,
Востранькія кіпці.



Тра-та-та,
Тра-та-та,
Выйшла котка за ката,
За катом ёй добра жыць,
Бо не трэба тапкі шыць.
Мяжынькі лапкі —
І не трэба тапкі!



Пайшоў каток у лясок,
прынёс каток паясок.
Пайшоў каток на ганачак,
прынёс нам абараначак.
Пайшоў каток на рыначак,

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ВОСЕНЬ — СЕЗОН ГАРБУЗОЎ

Гарбузовы пірог

Спадабаецца нават тым, хто не любіць гарбуз.

Спатрэбіцца: гарбуз — 900 г, яйка — 3 шт., пшанічная мука — 400 г, масла — 250 г, цукар — 200 г, вяршкі — 200 мл, дробка солі, ванілін, карыца — на смак.

У міску ўсыпце прасеяную муку і соль. Дадайце размякчанае масла і ператрыце рукамі. Убіце 1 яйка і замясіце цеста. Пастаўце цеста ў халадзільнік на 30 хвілін.

Гарбуз ачысціце і нарэжце кубікамі. Тушыце ў невялікай колькасці вады да гатоўнасці. Зрабіце з варанага гарбуза пюрэ. Цеста дастаньце з халадзільніка, раскачайце і выкладзіце ў форму для пірага. Пракаліце яго ў некалькіх месцах відэльцам і выпякайце ў разгарэтай да 190 градусаў духоўцы 12 хвілін. Пюрэ з гарбуза ўзбіце з астатнімі яйкамі, цукарам, вяршкамі, дадайце ванілін, карыцу, пасаліце і выліце начынку ў форму з цестам. Выпякайце яшчэ 45 хвілін пры 180 градусах.

«Абрыкосавае» варэнне

Дзе абрыкосы ўзяць восенню? А хто сказаў, што яны там ёсць? Іх там няма. Але варэнне — абрыкосавае! Сабекошт яго вельмі нізкі, асабліва калі на агародзе ўрадзілі гарбузы! І варыць яго можна і ўвосень, і ўзімку.

Спатрэбіцца: 1 кг ачышчанага гарбуза, 300 г курагі, 1 невялікі лімон, 1 кг цукру, 2 шклянкі вады, на кончыку нажа мускатнага арэха.

Курагу нарэзаць кубікамі, заліць гарачай вадой і пакінуць на 30 хвілін. Гарбуз нарэзаць невялікімі кубікамі, лімон раз-

рэзаць на 4 часткі ўздоўж і затым нарэзаць кожную частку тонкімі лустачкамі папярок (калі не хочаце, каб адчуваўся лімонны смак, то без лупіны, а можна і з ёй). У каструлю зліць ваду ад курагі, дадаць цукар, нагрываць, пакуль не ўтворыцца празрысты сіроп. Дадаць гарбуз, курагу, лімон і варыць, пакуль гарбуз не стане мяккім. Дадаць дзёрты мускатны арэх і варыць хвіліну-дзве.

Раскласці варэнне па слоіках, даць астыць і паставіць у халадзільнік на тыдзень.

Праз тыдзень, калі гарбуз убярэ смак курагі, варэнне стане «абрыкосавым».

ТАННА І КАРЫСНА

ЯК ВЫКАРЫСТАЦЬ КАШТАНЫ?

Каштаны маюць сапраўды карысныя ўласцівасці. А пошукі іх у сыпучай лістоце можна ператварыць у займальную гульню з дзецьмі!

1. ДЛЯ ЧЫСТКІ ЗУБОЎ

Парашком, прыгатаваным з каштана, можна не толькі аздаравіць дзясны, але і адбляціць зубы на 1 тон! Дастаткова ачысціць каштан ад карычневай лупіны, белае ядро высушыць і змалоць на муку — натуральны сродак для гігіены поласці рота гатовы.

2. ДЛЯ ПРЫНЯЦЦЯ ВАННЫ

1 ст. л. прыгатаванага парашку з каштанаў трэба заліць 0,5 л халоднай вады і пакінуць на ноч. На наступны дзень паставіць каструлю з вадкасцю на агонь, давесці да кіпення і, працэдзіўшы, наліць яе ў ванну. Гэтая карысная дабаўка паляпшае цыркуляцыю крыві ў скуры, надае ёй тонус, амалоджвае.

3. ДЛЯ МЫЦЦЯ

Парашок з конскіх каштанаў выдатна падыходзіць для мыцця бялізны, дзейнічае як мыльныя арэхі. Мае ледзь улоўны прыемны пах і аказвае дабраторнае ўздзеянне на скуру рук.

4. ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ВАЛАСАМІ

Усяго праз месяц мыцця валасоў парашком з конскага каштана адбываецца нармалізацыя работы саліных залоз галавы, цалкам спыняецца выпадзенне валасоў, паскараецца іх рост!

5. ДЛЯ ТВАРУ

Змяшайце 2 ст. л. парашку з каштана з невялікай колькасцю вады да ўтварэння кашкі, нанясце на скуру, пакіньце на 10 хвілін, затым старанна змойце цёплай вадой.

6. ДЛЯ ДУШУ

Калі парашок з каштанаў прыдатны для мыцця валасоў, чысткі зубоў, мыцця, то і як гель для душу падыдзе. Прыгатуйце мыльную «калатушу» з вады і парашку з каштана, а для водару дадайце пару кропель любімага эфірнага алею.

7. ДЛЯ ЎЖЫВАННЯ Ў ЕЖУ

Ужываць у ежу можна толькі плады ядомых відаў каштана (конскі каштан да іх не адносіцца). Іх смажыць, пякуць, перамолатыя арэхі дадаюць у выпечку і выкарыстоўваюць як заменнік кавы.

8. ДЛЯ БАРАЦЬБЫ З ТЛЁЙ

10 ст. л. парашку з конскага каштана трэба насыпаць у каструлю, дадаць 1 л вады і варыць на слабым агні 20 хвілін. Пасля астуджэння працэдзіць і пераліць у бутэльку з распыляльнікам.

9. ДЛЯ МАСАЖУ

Конскі каштан — найкаштоўнейшая сыравіна для прыгатавання масажных сумесяў.

10. ДЛЯ БАРАЦЬБЫ З МОЛЛЮ

Мяшэчкі з каштанаў, раскладзеныя на паліцах у шафе, адпудзяць матылькоў молі, а таксама знішчаць іх лічынкі. Не забудзьцеся пра кухонныя тумбачкі — пакіньце некалькі каштанаў і там!