

■ Беларусікі

# ДЗЕДАЎ ПАМОЧНІК

«Летам у вёсцы хораша, як ніколі, — піша Ніна Паўлаўна Бакун з вёскі Балічы Шчучынскага раёна. — Раздолле: луг, рэчка, лес... Усё да сябе прыцягвае. Але самая цікавая пара ў вёсцы — гэта жніво. Вакол пахне хлебам. Мой унучак Сашка Шандроха таксама працаваў на жніве, праўда, разам з дзядулем. Яны перавозілі зерне з поля на зерняклад, папаўнялі засеку нашай роднай краіны. Ці ж не сапраўдны беларусікі?!»

**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 невялікім аповедам) на адрас «Звядзі». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж можна было зразумець, што гэта беларусікі. Арыгінальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з герояў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз!**



■ Ёсць розніца!

# ЯК НЕ ПАМЫЛІЦЦА З ВЫБАРАМ ЭКЗОТЫКІ

**Аднойчы па дарозе дадому мне так моцна захацелася памела... Я не раздумваючы зайшла ў супермаркет і выбрала самы прывабны, на мой погляд, фрукт. Але якое ж было расчараванне, калі гэты прыгажун звонку аказаўся зусім сухім унутры. Пасля гэтага выпадку ў краму па экзатычную садавіну я хаджу са шпаргалкай.**

• Унутры венчыка граната не павінна быць зеляніны. Пра няспеласць фрукта сігналізуе і зялёны колер «пялёсткаў» венчыка.

## АНАНАС

• Водар ананаса не павінен быць занадта моцным, паколькі гэта відавочная прыкмета таго, што плод саспелы і, магчыма, ужо забрадзіў

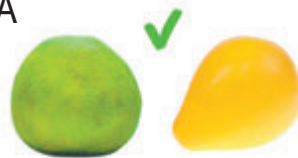


• Калі пасля націску на лупіне ананаса застаецца ўвагнутасць, значыць, перад вамі пераспелы плод. А вось зялёны колер лупіны — зусім не прыкмета няспеласці, а асаблівасць сорту. Таму пры выбары ананаса трэба звярнуць увагу не на сам колер, а на яго аднастайнасць і адсутнасць цёмных плям.

• Лісце ў ідэальна саспелага ананаса зялёнае, злёгка завялае на кончыках. Цалкам зялёныя лісты выдае плод, які сарвалі занадта рана.

## ПАМЕЛА

• Колер гэтага гіганцкага цытрусусу можа быць жоўтым, зялёным і аранжавым (форма ад круглай да грушападобнай) у залежнасці ад сорту.



• Нераўнамерная афарбоўка лупіны сведчыць пра тое, што пры вырошчванні цытрусусу выкарыстоўвалі хімікаты, а вось пра спеласць памела па ёй судзіць нельга.

• Навобмацак гэты фрукт павінен быць цвёрдым — гэта гарантуе сакавітасць плоду.

## ГРАНАТ

• Колер лупіны павінен быць ад чырвонага да цёмна-чырвонага, без цёмных плям.



• Саспелы гранат заўсёды цяжэйшы за няспелыя, таму з двух аднолькавых па памеры плодоў варта выбіраць больш важкі.

• Гранат павінен быць пругкім навобмацак, але ні ў якім разе не мяккім — гэта прыкмета таго, што ён быў замарожаны.

## АВАКАДА

• Скурка саспелага авакада можа быць як карычневая, так і ярка-зялёная — яе колер вызначаецца сортам плода.



• Калі патрэсці спелае авакада, то будзе чуваць, як б'ецца костачка.

• Пры націсканні на спелае авакада на скурцы павінна застацца ўвагнутасць. Калі плод не аднаўляе форму, значыць, ён ужо пераспеў.

Падрыхтавала **Наталля МАУЧАНОВА**

■ Сямейны рэцэпт

## Марынаваныя агурочки ад Новікавых



**Я спрабавала многа розных спосабаў марынавання агуркою, эксперыментавала з прыправамі і прапарцыямі солі і цукру, але ў выніку вынайшла самы лепшы рэцэпт. Па ім марыную агуркі ўжо больш за 20 гадоў.**

На агурках з абодвух бакоў зрэзаць канцы, шчыльна скласці ў слоікі. На дно слоікаў і ў цэнтры — прыправы — парасончыкі кропу, лісце вішні і чорных парэчак, хрэну, пару гарошын чорнага і дужынага перцу, 2-3 штuki гваздзікі, 2-3 зубчыкі часнаку, 2 лаўровыя лісты. Апошнія два агуркі

лепш пакласці накрыж — так зручней будзе зліваць кіпень. Першы раз заліваю агуркі кіпенем, пасля зліваю яго і раблю марынад з разліку на 1 літр вады 50 г солі, 25 г цукру, добра кіпячу і дадаю 80—100 г 9-працэнтнага воцату. Заліваю агуркі марынадам. Накрываю слоікі накрыўкамі, якія пракіпяціла, і стэрэлізу (літровыя слоікі 8—10 хвілін, трохлітровыя — 18—20). Калі агуркі змяняюць зялёны колер на аліўкавы — трэба здымаць з агню і закатаць. Слоікі стаўлю дагары донцамі, ухутваю і даю астыць... Праз некалькі дзён можна пераносіць у халоднае месца.

Марына **НОВІКАВА**.

# ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

## Легендарны LEMONBARS

Асвяжальны дэсерт для летніх выхадных

Варта спячы ўсім прыхільнікам лімонаў. Гэтыя знакамтыя амерыканскія пірожныя лёгкі прыгатаваць усяго за 30 хвілін.



Толькі ўявіце — тоненькая пясочная аснова, салодкі смак лімона, цягучая сярэдзінка і порысты верх.

**Спатрэбіцца:** халоднае масла 100 г, мука 250 г, цукар 350 г, 5 яек, 3 сярэднія лімоны.

Пакуль рыхтуецца цеста, разагрэйце духоўку да 180 градусаў.

2,5 сталовыя лыжкі мукі (60 г) пакіньце для начынкi. Нарэжце цэдру лімона. Разрэжце лімоны напалову і выцісніце сок. Складзіце халодныя кубікі масла і астатнюю муку ў блэндар і здрабніце ў крошку (або пасячыце масла з мукой нажом). Дадайце 2,5 сталовай лыжкі цукру і адно яйка. Замешваюць цеста рукамі, дадаючы 1-2 сталовыя лыжкі лімоннага соку. Цеста не павінна быць ліпкім.

Раскачайце цеста да памераў формы. Ідэальная таўшчыня — да 1 см.

Перакладзіце ў форму. Зрабіце невысокія борцікі — да 3 см. Пракаліце цеста відэльцам у розных месцах. Выпякайце 10—15 хвілін пры 180 градусах да залацістага колеру.

Для начынкi мiксерам узбіце 4 яйкі і астатні цукар. Маса павінна павялічыцца ў 3 разы. Дадайце 2,5 ст. л. мукі,

2 ст. л. цэдры. Узбіце яшчэ раз. Уліце 80 мл лімоннага соку і зноў узбіце.

Выліце лімонную масу на корж, выпякайце яшчэ 20—25 хвілін. Гатовы пласт павінен быць мяккі і цягучы, але не павінен падрыгваць. Калі не гатовы, запыкайце яшчэ 5—7 хвілін. Гатовы пірог астудзіце ў халадзільніку 1-2 гадзіны. Разрэжце на квадрацікі, упрыгожце цукровай пудрай і падавайце.

## ДРУГОЕ ЖЫЦЦЁ

### Дыванок з шарыкаў

Амаль у кожным доме запасіцца мноства розных рэчаў з разраду «а раптам спатрэбіцца». У выніку збіраецца значная колькасць трыкатажных маечак, футболак і вадалазак. Надыходзіць час, калі разумееш, што іх трэба ўтылізаваць. Як гэта зрабіць выгадна? Шкада на ануцы пускаяць, ды і ануц, дарэчы, гэтулькі не трэба.



Можна зрабіць з іх мяккі дыванок. Ён вырабляецца з вялікай колькасці шарыкаў з тканіны, набітых сінтэпонам, халафайберам ці іншым матэрыялам. Шарыкі набіваюцца і прышываюцца да асновы са шчыльнай тканіны вельмі блізка адзін да аднаго.

Спатрэбіцца: трыкатажныя вырабы, якія адслужылі сваё; напўняльнік — паралон або сінтэпон; шчыльная тканіна для асновы; шаблон круга дыяметрам 12 см.

З падрыхтаваных рэчаў выразаем кругі розных колераў, абводзячы па шаблоне маркерам. Выкарыстоўваючы самае простае шво «наперад іголку», пракладваем радок па крузе, адступіўшы ад краю 0,5 см. Укладваем у нашу нарыхтоўку напўняльнік. Сцягваючы нітку, атрымліваем мяккі шарык. Такія шарыкаў на дыванок дыяметрам 1 м спатрэбіцца не менш за сотню.

Калі мы падрыхтавалі дастатковую колькасць шарыкаў патрэбных нам колераў можна пачаць іх прышываць або прыклеіваць гарачым клеём на аснову. Шарыкі клеём шчыльна ў шахматным парадку, пачаўшы ад краю круга.

Гэты спосаб можна выкарыстоўваць для іншых вырабаў. Можна зрабіць пуфік, які ўпрыгожыць дзіцячы пакой ці спальню.



## РАПТАМ СПАТРЕБІЦЦА

### Больш соку з цытрусавых

Непасрэдна перад тым, як выціскаць сок, пакачайце цытрусавыя па сталае, крыху прыціскаючы іх да паверхні. Гэта паліпшае аддзяленне вільгаці ад валокнаў.

### Чыстая пліта без драпін

Каб адшараваць застылы тлушч з пліты, але пры гэтым не пакінуць драпін, пратрыце проблемныя месцы ватным тампонам са спіртам або гарэлкай.

### Адшараваць падгарэлую патэльню

Каб адчысціць гар з патэльні, пасыпце яе харчовай содай, змяшанай з 4-5 лыжкамі солі, заліце невялікай колькасцю вады і пакіньце на ноч. А раніцай гар лёгка адмыецца.

ДАРОСЛЫЯ ЧАСАМ МАЮЦЬ ПАТРЕБУ У КАЗЦЫ НАВАТ БОЛЬШУЮ, ЧЫМ ДЗЕЦІ (Алег Рой).

Адказная за выпуск **Надзея ДРЫНДРОЖЫК**.