

Нататкі шматдзетнага таткі



Збіраемся ўсёй сям’ёй на выхад: трое дзяцей ужо апрануліся і выйшлі да ліфта, двое яшчэ ў працэсе. Выглядаю з тамбура на лесвічную клетку і бачу, што дзверы ліфта адчынены (дзеці, як звычайна, трымаюць ліфт, хоць я ім тысячу разоў казаў так не рабіць: потым суседзі скардзяцца).

Крычу ім з тамбура:

— Дзеці, не трымайце ліфт! Нуль рэакцыі.

Паўтараю, але ўжо гучней, высунуўшы галаву з тамбура:

— А ну, хутка выйшлі ўсе з ліфта!

Чую: дзверы ліфта зачыніліся, і ён паехаў.

Старэйшая дачка:

— Між іншым гэта не мы трымалі ліфт.

— Як гэта не вы? А хто?

— Гэта сусед, дзядзька Міша. Ён зайшоў у ліфт і спытаў: «Вас пачакаць?». Мы казалі «Так».

І тут ты: «А ну, хутка выйшлі з ліфта!» Ён наогул быў у шоку і адразу з’ехаў.

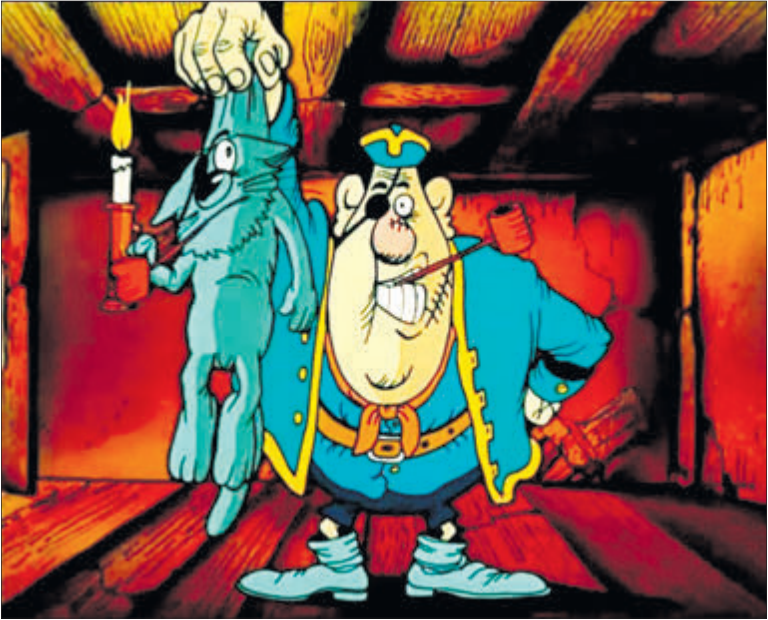
Так, варыянт з дзядзькам Мішам я і не прадугледзеў... Пры сустрэчы трэба будзе абавязкова папрасіць у яго прабачэння: нядобра атрымалася. Але калі ва ўсім шукаць пазітыў, то хоць кагосьці я навучыў не трымаць ліфт.

P.S. Праўда, я ўсё ж такі быў бы рады, каб гэта быў не дзядзька Міша.

Учора ўвечары лёгка спаць, выключыў святло, не паспеў праваліцца ў сон, як чую: дзверы ў спальню ціхенька адкрываюцца, і на дыбачках уваходзяць дзеці, прычым малодшая ўзначальвае працэсію (я ж узмоцнена раблю выгляд, што сплю — навошта мне лішнія праблемы?).

Карацей, заходзяць яны ў пакой, і малодшая шэптам кажа тым, што ішлі за ёй: «Цішэй, тата спіць!» І ў гэты момант я — нечакана для сябе самога — моцна чхаю, і дзяцей выбухной хваляй літаральна выносіць за дзверы,

УСЁ, ЯК У БІЛІ БОНСА...



а я, вядома, адразу ж «прачынаюся» і пачынаю рагатаць.

Прычым смяюся не толькі з-за самой сітуацыі, але яшчэ і таму, што мне ўспомніўся мой любімы мультфільм «Востраў скарбаў» і сцэнка з піратам Білі Бонсам, які чхае, і катом, які ляціць за дзверы. Вельмі ўжо мне падабалася

гэтая сцэна. І вось цяпер аказваецца, што такое бывае не толькі ў мультфільмах і не толькі з піратамі.

P.S. Зрэшты, чаго здзіўляцца, калі я живу пад адным дахам з пляццю піратамі? Нават кошка, і тая ёсць. Карацей, усё, як у Білі Бонса, уключаючы насмарк.

Узяў сёння на рабоце выхадны з нагоды дня нараджэння. Дзеці, даведаўшыся, што я не іду на работу, зладзілі бунт на караблі і казалі, што яны таксама не пойдуць у школу (пайшоў толькі сын, бо яму ў ліцэі прасцей выжыць, чым дома).

Раніцай малодшыя прынеслі мне віншавальныя паштоўкі ўласнай работы. Вера напісала загадкава: «Тата, я хачу, каб гэты дзень ты запомніў на ўсё жыццё!»

Я, шчыра кажучы, унутрана скалануўся ад такога пажадання, бо не люблю нічога запамінаць на ўсё жыццё. Цяпер буду ўвесь дзень чакаць падвоху — адчуваю: сюрпрыз мяне дагоніць у самым канцы дня (як вядома, для больш эфектыўнага запамінання ахвяра павінна дайсці да патрэбнай канцыі).

P.S. Мабыць, у мэтах самазахавання варта было ўсё-такі пайсці на работу: там дні праходзяць, хоць і руцінна, затое спакойна і прадказальна. І нічога не трэба запамінаць, тым больш на ўсё жыццё.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ!

ЗАПЕЧАНЫЯ КАБАЧКІ
З ТВАРОЖНА-ЧАСНОЧНАЙ НАЧЫНКАЙ

Спатрэбіцца: кабачкі невялікія — 2 шт., тварог — 300 г, сыр цвёрды — 150 г, часнок — зубчык, пятрушка — пучок, соль і перац — на смак, алей.



Кабачкі добра памыць, разрэзаць уздоўж напалам. З дапамогай чайнай лыжкі выскарабіць насенне.

Часнок здрабніць. Пятрушку дробна пасекчы. Сыр нарэзаць на бурачнай тарцы. Тварог расцёрці відэльцам або здрабніць у блэндары. Змяшаць палову сыру, тварог, часнок і пятрушку. Пасаліць і паперчыць. Напоўніць кабачкі начынкай.

Змясціць на змазаную алеем бляху, прысыпаць зверху сырам, які застаўся, і запякаць у разагрэтай да 180 °C духоўцы 30-40 хвілін.

ЛЯНІВЫЯ ГАЛУБЦЫ



Спатрэбіцца: мясны фарш — 500 г; рыс — 50 г; капуста — 250 г; цыбуля — 1 шт.; морква — 1 шт.; часнок — 2 зубчыкі; таматная паста — 2 ст. л.; вада — 500 мл; соль, чорны молаты перац і зяленіва — на смак; алей — 2 ст. л.; яйка — 1 шт., мука, лаўровы лісток — 2 шт.

Рыс адварваем 8-10 хвілін у падсоленай вадзе, астуджаем.

Надзіраем моркву на буйной тарцы, цыбулю наразаем дробнымі кубікамі. Абсмажваем гародніну на алеі, перакладваем на талерку і пакідаем астываць.

Капусту дробна шаткуем і ціскаем рукамі. Дадаём да капусты астылы рыс, моркву і цыбулю, мясны фарш, яйка ды здробнены часнок. Масу старанна месім рукамі, солім і перчым на смак, па жаданні дадаём свежае або сушанае зяленіва. Фарміруем буйныя катлеты. Кожную абкочваем у муцэ і абсмажваем на патэльні з двух бакоў, да залацістага колеру.

Старанна размешваем у вадзе таматную пасту і заліваем ёй галубцы. Дадаём лаўровы лісток і некалькі гарошын чорнага перцу, тушым на невялікім агні каля 20 хвілін з

накрыўкай. Пры падачы паліваем смятанай і прысыпаем свежым кропам.

ПІРОГ З ЧАРНІЦАМІ

Спатрэбіцца. Для цеста: мука — 1,5 шклянкі, цукар — 1,5 шклянкі, разрыхляльнік — 1,5 ч. л., сметанковае масла — 100 г, яйка — 1 шт., ванілін — 1 г. **Для начынкi:** чарніцы — 4 шклянкі, густая смятана — 2 шклянкі, цукар — 0,5 шклянкі, яечныя жаўткі — 2 шт., ванілін — 1 г.



Для цеста ў місцы змяшайце муку, цукар, ванілін і разрыхляльнік. Дадайце масла, размешваючы рукамі да таго часу, пакуль сумесь не стане нагадваць буйныя крошкі. Дадайце яйка, хутка змяшайце. Выкладзіце цеста ў форму, размяркоўваючы па дне і зрабіўшы борцікі вышыняй у 2-3 см. Зверху высыпце чарніцы.

У іншай ёмістасці для начынкi калатоўкай узбіце смятану, цукар, яечныя жаўткі і ванілін да аднастайнай масы. Выліце на чарніцы.

Выпякайце 30—40 хвілін у папярэдне разагрэтай да 190 °C духоўцы, пакуль верх злёгка не падрумяніцца. Дайце астыць, а затым даставайце з формы.

МАЛІНАВЫ КВАС



Квас — адзін з найлепшых танізавальных напойў, які палепшае абмен рэчываў, умацоўвае імунітэт, узбагачае арганізм вітамінамі і мінераламі. Малінавы квас атрымліваецца прыгожага колеру, з насычаным смакам.

Спатрэбіцца: вада — 1,5 л, дрожджы сухія — 4 г, маліна свежая — 200 г, цукар — 100 г.

Пакласці падрыхтаваную маліну ў рондаль з вадой. Давесці да кіпення. Дадаць цукар. Змяшаць. Зняць з агню і пакінуць для настойвання пад накрыўкай на тры гадзіны. Пасля настойвання працадзіць адвар. Маліна за гэты час аддасць адвару ўсе карысныя рэчывы. Дадаць у адвар сухія дрожджы (тэмпература вадкасці не павінна перавышаць 38 °C). Пакінуць для закісання ў цёплым месцы пад вечкам на 7-8 гадзін. За гэты час з’явіцца пенка.

Разліць квас у бутэлькі і адправіць у халадзільнік на 2-3 дні для даспявання. Калі магчыма, то лепш пакласці бутэлькі з квасам гарызантальна.

Падаваць квас халодным.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

ДЗІЦЯЧЫЯ НАКАЛЕННІКІ

Яны засцерагуць ад збівання каленак

Накаленнікі можна пашыць у хатніх умовах так якасна, што яны атрымаюцца нічым не горшыя за тыя, якія прадаюцца ў крамах.



Спатрэбіцца: шчыльная тканіна, якая ў той жа час добра цягнецца, штучная скура, фліс, гумка шырынёй не менш за 25 міліметраў.

Неабходна зняць тры меркі: абхват нагі вышэй і ніжэй калена і вышыню накаленніка. Дакладнасць зняцця мерак важная, для таго каб вырабы шчыльна сядзелі, не спадалі і не сціскалі каленны суставы пры згінанні. Па гэтых мерках робіцца форма на 5 сантыметраў больш, чым вышыня накаленніка.

Гэта неабходна для падшыўкі гумкі шырынёй 2,5 см зверху і знізу.



Для трываласці накаленніка выразаюцца скураныя дэталі памерам прыкладна 12 на 9 см. У форме скураных дэталей можна праявіць творчасць: яны могуць быць круглыя, квадратныя, трохвугольныя або ў форме сэрцайкаў, функцыянальнасць ад гэтага не пацярпіць.

Спачатку падгінаем ніз на шырыню гумкі, яна ўкладваецца за падгіб і прашываецца трыкатажным швом, затым з добрага боку прышываюцца па перыметры латкі з флісу і скуры, аналагічным чынам мацуецца верхняя гумка, а затым робіцца вертыкальнае шво. Для гэтага тканіна злучаецца нахлестам або з дапамогай унутранага шва.



Можна замест тканіны выкарыстаць падыходзячага памеру часткі якіх-небудзь непатрэбных трыкатажных вырабаў.