



ПРОСТА МАРЫЯ

■ Беларусікі

■ Загадкі для маленькіх

НА ГЭТЫМ здымку — чатырохгадовая Марыя Грушэцкая з Мінска, выхаванка беларускамоўнага садка №534. Дома ў дзядушчы — багатая бібліятэка дзіцячых кніг, якія яна ахвотна і з радасцю чытае разам з бацькамі. Сярод любімых — творы Алеся Бадака, Уладзіміра Ліпскага, Аксаны Спрычан, Тацяны Сівец, Раісы Баравіковай, Алены Масла і інш. Любімы часопіс — «Вясёлка», у якім часам публікуецца і яе татка — Алег Грушэцкі. Марыя ўдзельнічае ў тэатралізаваных прадстаўленнях на беларускай мове, якія праводзяцца ў садку, прычым выконвае галоўныя ролі.

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымачкі вашых дачушак і сыночкаў, унучкаў і ўнучачак, а мо нават і праўнукаў (з невялічкім (4-5 сказаў) аповедам) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб зірнуўшы на фота, адрозніваць было зразумець, што гэта «беларусік». Арыгінальнасць і творчы падыход вітаецца! Аднаго з беларускаў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз.

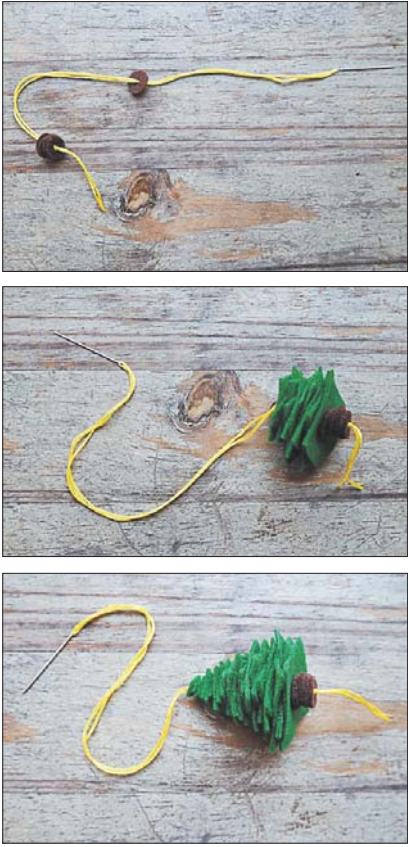
На адной лясной рачульцы
Я запруду напаткаў.
Хто яе праектаваў?
Хто яе пабудоваў?
Здагадаліся, сябры?
Вельмі ўмельцы майстры —
Працавітыя... (Ічыгел)

Ціха. Ясна свеціць ноччу
Новы месяц — маладзік.
Бульбінку знайшоў, зарожкаў
На ўскрайку поля... (Міет)

Леванід КРЫВАНОС.

■ Сваімі рукамі

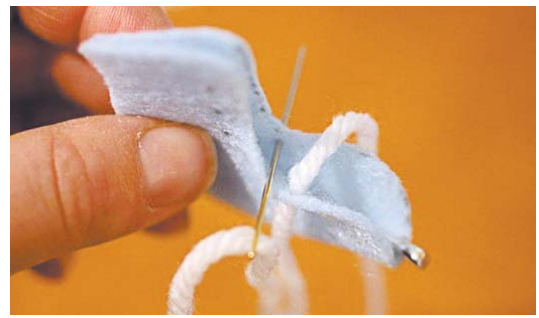
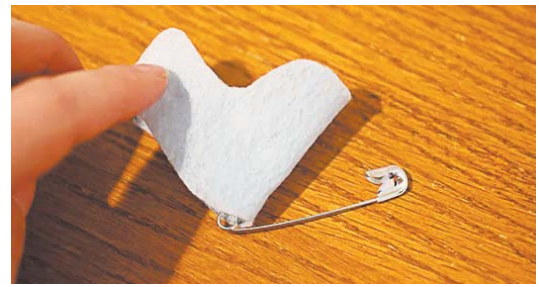
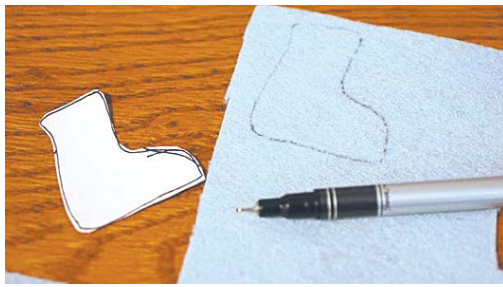
ЦАЦКІ З ФЕТРУ



Напярэдадні Новага года мы па традыцыі збіраемся з сяброўкамі і распісваем імбірнае печыва. Акрамя гэтага, кожная з нас рыхтуе нейкі тэматычны майстар-клас. Сёлета я вырашыла навучыць усіх рабіць ёлачныя цацкі з фетру (пакрокавыя фотаінструкцыі глядзіце ніжэй). На такую «мяккую» ідэю мяне натхніў мой кот Мятлік, які за мінулыя святы паспеў перабіць амаль усе шклянныя шары.

З фетру можна рабіць снегіроў, аленяў, рукавічкі (выкрайкі можна знайсці ў інтэрнэце), але маёй пяцігадовай дачушцы больш за ўсё спадабаліся канькі ды ялінка. Такія цацкі робяцца вельмі хутка і проста. Вам спатрэбіцца ўсяго толькі фетр розных колераў (гэты матэрыял настолькі мяккі і прыемны навобмацак, што працаваць з ім — адно задавальненне), ніткі, нажніцы, іголка, шпілёчка, фламастар і пацёрка ў выглядзе зоркі. Дарэчы, сваю маленькую памочніцу я таксама падключыла да гэтай творчай справы. Яна так захапілася, што прапанавала не толькі нашу ялінку ўпрыгожыць самаробнымі цацкамі, але і зрабіць такія арыгінальныя, душоўныя падарункі на Новы год бабулям і дзядулям.

Падрыхтавала Наталля МАЎЧАНОВА.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

НА ВАГОДНІЯ РЭЦЭПТЫ

Салата «Пяшчота»

Спатрэбіцца: курынае філе — 500 г, цыбуля сярэдняга памеру — 2 шт., яйкі — 4 шт., морква — 2 шт., шампіньёны — 500 г, ананасы кавалачкамі — 1 бляшанка, маянэз.

Курыцу адварыце ў злёгку падсоленай вадзе з любімымі спецыямі. Шампіньёны нарэжце і абсмажце ў невялікай колькасці алею. Цыбулю дробна нарэжце і абліце кіпенем або замарынуіце на 15 хвілін (2 ст. лыжкі воцату + 1 чайная лыжачка цукру). Яйкі адварыце і здрабніце бялкі. Жаўткі ў гэтай салаце лепш не выкарыстоўваць. Моркву адварыце, ачысціце і надзярыце на буйной тарцы.

Салата робіцца слаямі: парэзанае дробна курынае філе, маянэз, далей — пласт цыбулі. За ім шампіньёны і зноў маянэз. Потым — яечныя бялкі, трохі маянэзу. Наступным пластом будзе морква, маянэз. Зверху кладзём ананас. На яго маянэз не трэба.

ПА КАШТУЦЕ!

Духмяныя булчкі з сушанымі яблыкамі

Зімовая выпечка з водарам сухафруктаў і «агеньчыкам» спецый

Спатрэбіцца: цеста: малако — 80 г, пшанічная мука — 3 шклянкі, вяршкі тлустыя — 70 г, дрожджы сухія — 2 ч. л., мускатны арэх молаты — 1/4 ч. л., гваздзіка молатая — 1/4 ч. л., карыца молатая — 1/2 ч. л., ванілін 2 г, піва цёмнае — 80 мл, масла — 7 ст. л., яечныя жаўткі — 1 шт. Начынка: карда-



мон молаты — 5 г, разынка без костачак — 1 жменя, яблыкі сушаныя — 50 г, кедравыя арэхі — 1/4 шклянкі, імбір зацукраваны — 30 г, цукар — 1/4 шклянкі, мускатны арэх молаты — 1/4 ч. л., гваздзіка молатая — 1/4 ч. л., карыца молатая — 1/2 ч. л. Глазура: яечныя бялкі — 1 шт., цукровая пудра — 1/4—1/2 шклянкі.

Робім закуску з сухіх актыўных дражджэй. Для гэтага злёгку падаграваем піва, змешваем яго з жаўткам і дражджамі і пакідаем хвілін на 15.

Зоймемся цестам. Масла расціраем з мукой у дробку. У асобным посудзе нагрэваем да 40 градусаў малако, вяршкі і спецыі — молату карыцу, гваздзіку, мускатны арэх.

У муку ўліваем закуску і малочную сумесь. Замешваем цеста. Накрываем ручніком і ставім на гадзіну ў цёплае месца, каб падышло.

Тым часам займаемся начынкай. Дробна наразаем сушаныя яблыкі, зацукраваны імбір (можна дадаць цытрусавыя скарыначкі). Здрабніць усё гэта ў блэндары ці пры дапамозе мясарубкі. У атрыманую масу дадаць цукар і разынку.

У цеста, якое падышло, умешваем палову начынкай. У гэты ж час уключаем духоўку і нагрэваем да 50 градусаў. Цеста дзелім на дзве часткі, кожную раскочваем, пасыпаем начынкай, якая засталася, і скручваем рулетам. Кожны рулет рэжам на 6 частак. Булчкі раскладваем на бляху.

Бляк злёгку ўзбіваем пудрай і абмазваем гэтай глазурай кожную. Бляху адпраўляем у цёплую духоўку на 20 хвілін для расстойкі. За гэты час булчкі павялічваюцца ў два разы. Затым павялічваем тэмпературу да 180 градусаў і выпякаем 15—20 хвілін.



ІДЭІ ДЛЯ ТВОРЧАСЦІ

Свята з бутэлькамі



Вось якія падсвечнікі атрымаюцца, калі пафарбаваць бутэлькі бліскучай фарбай з балончыка!



Бутэлькі-снегавікі. Дзеці будуць у захапленні!



Для прасунутых мастакоў!



Вельмі проста ўвасобіць гэта ў жыццё, а вынік — любата!



Удалае спалучэнне белага і чырвонага колераў.