

Крыху лірыкі

Кахай мяне,
пакуль я тут, з табой,
Магу і сумаваць,
і ўсміхацца,
Начамі слухаць,
як шуміць прыбой,
І зоркамі на небе
любавацца.
Кахай мяне
ў сумневах і слязах,
Захопленай,
найўнай
і прыгожай...
Пасля,
магчыма,
я прыйду ў снах —
Табе ў гэтым
памяць дапаможа:
Змалюй цяпер
і ў думках захавай
Усё, што ў сэрцы
для цябе насіла...
Пакуль я тут,
з табой,
мяне кахай,
А большага ў жыцці
і не прасіла б!
Алена Бельская,
г. Маладзечна.

Мама, пачытай!

Як і кожны малы, вожык Абыркосік рос дапытлівым. Ён так і прагнуў спасцігнуць усе сакрэты ляснаго жыцця. Каб сыночку было больш цікава іх спазнаваць, тата-вожык падарыў яму бінокль.
— Цяпер ты можаш назіраць за ўсім, што знаходзіцца далёка ад цябе. І бачыць гэта так, нібы ты знаходзішся паблізу.
— Няўжо? — не паверыў малы і хутчэй зірнуў у шкельцы, але нічога не ўбачыў.
— Спярша бінокль трэба настроіць, а потым ужо глядзець. Вось так, — тата-вожык прадэманстравалі медзведзянці аптычны прыбор.
— Зразумела! — узрадавана ўсклікнуў сыноч, калі сам настроіў аптычны прыбор. — Цяпер я ўсё буду бачыць здалёк!
З падарункам Абыркосік накіраваўся на паляну. Над вершалінамі дрэў лётала птушка. Вожык зірнуў у шкельцы і зразумеў, што гэта сарока. Малы навіў прыбор на іншае месца і заўважыў зайчыка. Той скакаў да вожыка ў гасці.
— А я заўважыў цябе, калі ты быў вунь ля таго дрэва! — паказаў Абыркосік на вялікую елку.
— Як? — здзівіўся сябар. — Адсюль хіба толькі само дрэва бачна!
— А вось так! — Абыркосік прадэманстравалі падарунак таты. Зайчык таксама зірнуў у бінокль і здзівіўся: далёкае дрэва

БІНОКЛЬ

бачылася яму зусім блізка. А праз імгненне ён заўважыў каля яго медзведзяня, якое таксама накіроўвалася сюды.
— А мы цябе прыкмецілі яшчэ напад-дарогі! — пахваліўся зайчык, калі сябар падышоў да іх.
— Хіба што маглі пачуць, — выказаў здагдку касалапак. — Пад маімі лапкамі заўсёды хрусцяць галінкі.
— Не, — усміхнуўся зайчык. — Менавіта заўважылі. Дзякуючы біноклю!
Сябры прадэманстравалі медзведзянці аптычны прыбор.
— Нічога сабе! — здзівіўся мішка. — З такім прыборам можна назіраць з дому, дзе паспела

маліна, і не марнаваць час у пошуках спелых кустоў!
Сябры гулялі з біноклем да позняга вечара.
— Цікава, а ці можна праз гэтыя шкельцы разгледзець месяц і зоркі? Вось так, нібы яны знаходзяцца паблізу? — задаўся пытаннем медзведзік.
— Сёння паспрабую, — паабяцаў Абыркосік.
Позднім вечарам малы выйшаў з хаткі і зірнуў праз бінокль на месяц. На жаль, месяц бліжэй да яго не стаў.
— А ты чаму не спіш? — запытаў у малога тата, выйшаўшы таксама на свежае паветра.
— Хацеў зірнуць на месяц, але праз бінокль ён усё роўна здаецца вельмі далёкім.
— Тут патрэбны тэлескоп, — сказаў тата. — У звычайны бінокль месяц не разгледзіш.
Абыркосік расчаравана ўздыхнуў і пайшоў у хатку. Ён марыў, што калі-небудзь у яго з'явіцца тэлескоп і ён будзе назіраць за жыхарамі Месяца. Магчыма, там таксама ёсць лясы, дзе растуць баравікі, паспяваюць маліны, суніцы і ажыны. І абавязкова ёсць свае медзведзяні і зайчык. Яны ўбачаць адзін аднаго праз тэлескопы і памахаюць лапкамі — перададуць узаемныя прывітанні.
Андрэй СІДАРЭЙКА.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ

ЗАКУСКА З КАБАЧКА, СЫРУ І МОРКВЫ

Спатрэбіцца: кабачок сярэдні — 1 шт., памідоры — 2 шт., морква — 1 шт., сыр цвёрды — 130 г, часноч — на смак, маянэз, зяленіва.



Кабачок парэзаць кольцамі, пасаліць і пакінуць на 10 хвілін.

Памідоры парэзаць кольцамі.

З кабачкоў зліць вадкасць, абкачаць у муцэ і абсмажыць з двух бакоў да залацістай скарыначкі.

Моркву надзерці на дробнай тарцы.

Сыр надзерці на дробнай тарцы.

Змяшаць сыр з морквай, выціснуць часноч, змяшаць з маянэзам.

Абсмажаныя кабачкі выкладзі на блюда, зверну памідор і сыр на маркоўную салату.

Закуска гатова. Застаецца толькі ўпрыгожыць яе зяленівам.

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

АДЖЫКА

Па-армянску

Спатрэбіцца: памідоры — 5 кг, часноч — 1 кг, горкі перац — 500 г, соль — на смак.

Усё прапусціць праз мясарубку, пасаліць і пакінуць у эма-ліраваным посудзе на 10—15 дзён, каб аджыка закісла, не забываючы яе штодня памешваць. Саліць варта памідорны сок да таго, як дадасце часноч і перац, інакш потым смаку солі не адчуецца. Раскласці па слоіках і захоўваць у прахалодным месцы.



Яблычная

Спатрэбіцца: памідоры — 1,5 кг; морква, салодкі балгарскі перац і яблыкі — па 0,5 кг; часноч — 300 г; горкі перац — 3-4 шт.; алей — 0,5 л, соль — 1,5 ст. л.; цукар — 100 г, воцат — 100 г.

Памідоры і яблыкі ачысціць ад скуркі, перац прапусціць праз мясарубку, заліць алеем, дадаць соль і цукар і трымаць на сярэднім агні гадзіну. За некалькі хвілін да гатоўнасці дадаць воцат і здробнены часноч, даць пракіпець, у гарачым выглядзе разліць у прастэрылізаваныя слоікі і закаркаваць.

Хатняя

Спатрэбіцца: памідоры — 2,5 кг, морква — 1 кг, перац салодкі — 1 кг, часноч — 250 г здробненага, горкі перац — 2 шт., алей — 250 мл, цукар — 250 г, соль — 2 ст. л.

Усю агародніну, акрамя часнаку, прапусціць праз мясарубку. Дадаць алей, цукар і соль. Сумесь пакласці ў эма-ліраваны рондаль і тушыць, памешваючы, адну гадзіну. У канцы дадаць здробнены часноч.

Гатовую аджыку расфасаваць у стэрылізаваныя слоікі і закаркаваць.

ВАРТА ВЕДАЦЬ

ЯК ПРАВІЛЬНА МЫЦЬ І РАЗМАРОЖВАЦЬ ХАЛАДЗІЛЬНІК

Бытавы халадзільнік — тэхніка, без якой жыццё нібы замірае. Каб пазбегнуць праблем у эксплуатацыі і паломкі, халадзільнік трэба перыядычна размарожваць і мыць, вызваляць яго ад наледзі, непрыемных пахаў, мікробаў.

Калі грэбаваць размарозкай і ачысткай халадзільніка, гэта можа прывесці да парушэння цеплаабмену ў камерах, карозіі металічных частак і перагрузак кампрэсара, павелічэння расходаван-ня электраэнергіі і псавання прадуктаў.

Як часта размарожваюць халадзільнік? Усё залежыць ад інтэнсіўнасці нарастання ледзянога пласта.

Кропельная, або сістэма, якая «плача», прадугледжвае перыядычнае адтаванне наледзі, сцяканне вады па задняй сценцы халадзільніка ў спецыяльны паддон і яе



выпарэнне. У маразільнай камеры пры гэтым паступова нарастае пласт лёду.

Халадзільнікі з кропельнай сістэмай можна размарожваць не часцей за адзін раз у 5-6 месяцаў. Улічвайце таўшчыню лёду ў маразільнай камеры.

Халадзільнікі з сістэмай «Ноу Фрост», або сухой замарозкай, абсталёўваюцца ўбудаванымі вентылятарамі, якія раўнамерна размяркоўваюць халодныя паветраныя струмені па камеры. У іх не ўтвараецца кандэнсат, не намярзае лёд на задняй паверхні. Аўтаматычная сістэма адтайвання — галоўны плюс такой тэхнікі. Няма неабходнасці ў яе размарозцы. Але ўсё ж халадзільнікі з тэхналогіяй «Ноу Фрост» варта адключаць і мыць. Гігіенічную ачыстку лепш праводзіць раз у год.

Працягласць адтайвання — працэс індывідуальны. Мадэлі «Ноу Фрост» дастаткова патрымаць выключанымі дзве-тры гадзіны. А халадзільнікі з кропельнай, ці ручной, размарозкай адключаюцца на 8-10 гадзін.

Пасля адтавання лёду прыступаем да мыцця. Неабходна прыбраць забруджванні са сценак, столі і дна, з усіх паліц і латкоў, з рашотак і іншых частак. Абавязкова вымойце высоўныя скрыні і трымальнікі. З дапамогай пыласоса правядзіце сухую чыстку задняй сценкі і рашоткі.

Не выкарыстоўвайце цвёрдыя губкі, абразіўныя сродкі і скрабкі. Яны могуць пашкодзіць пакрыццё і запусціць небяспечныя каранізныя працэсы.

У працэсе мыцця надайце ўвагу ўшчыльняльным гумкам. Пратрыце іх вільготнай сурвэткай, крошкі і бруд выдаліце зубной шчоткай, калі да іх складана дабрацца звычайнай губкай або анучай. Для мыцця паліц, скрынь, сцен выкарыстоўвайце правараныя сродкі. Вылучым самыя эфектыўныя:

- содавы раствор — на літр цёплай вады дадайце адну сталовую лыжку парашка. Атрыманы сродак выдатна растварае забруджванні;
- лімонны сок — разводзіцца вадой у роўных прапарцыях;
- нашатырны спірт — можна зрабіць раствор (1:6) і працерці ўнутраныя паверхні халадзільніка;
- воцат — пяць сталовых лыжак 9 % воцату разводзяць у адным літры вады для ачысткі і пазбаўлення ад паху;
- мыйная вадкасць для посуду або спецыяльныя сродкі для пазбаўлення ад забруджванняў бытавой тэхнікі.

Пасля завяршэння мыцця дачакайцеся поўнага прасыхання халадзільнай і маразільнай камер. Пасля высыхання вярніце на месца ўсе паліцы і трымальнікі, скрыні і латкі. Зачыніце дзверцы і падключыце прыбор да электрасеткі. Але не спяшайцеся запаўняць халадзільнік прадуктамі. Няхай ён пастаіць пустым, пакуль не набярэ патрэбную тэмпературу для якаснага ахаладжэння. Праз 30—40 хвілін смела вяртайце прадукты на месца.