

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

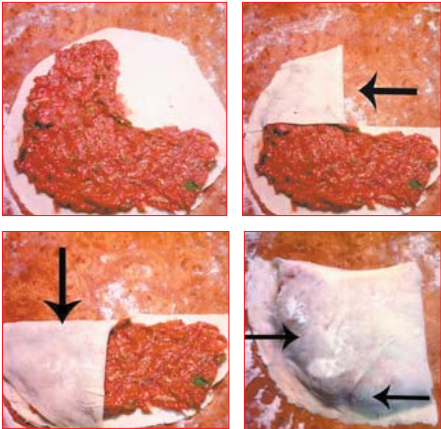
Кітайскія скавароднікі з мясам

Спатрэбіцца: для цеста: мука — 400 г, вада (цёплая) — 250 мл. Для начинкі: фарш мясны — 800 г, часнок — 4 зуб., соевы соус — 4 ст. л., алей — 2 ст. л., імбір (надзёрты свежы) — 1 ст. л., гарэлка — 2 ст. л., соль, перац чорны, цыбуля зялёная. Масла (для змазвання аладак) — 50 г.

З мукі і цёплай вады замаясіце цеста. Накрыйце яго плёнкай, пакуль робіце начинку.

Зялёную цыбулю дробна парэжце. Часнок і імбір надзярыце на дробнай тарцы. Злучыце ўсе інгрэдыенты з мясным фаршам, пасаліце, паперчыце і старанна перамышайце. Падзяліце фарш на 8 частак. Цеста таксама падзяліце на 8 частак. Кожную частку цеста раскачайце ў тонкі круг дыяметрам прыкладна 22-23 см. На 3/4 часткі круга размяркуйце фарш. Ад краю да цэнтра зрабіце надрэз і накрыйце цестам 1/4 часткі начинкі. Складзіце накрывтую частку так, каб у вас атрымалася палавінка круга. Складзіце яшчэ раз напалам. Атрымаеце ца 1/4 частка круга. Зяліцыце краі цеста.

Кожную аладку пячыце на сухой гарачай патэльні з двух бакоў па 3-5 хвілін, пад накрыйкай на слабым агні. Не рабіце аладкі ўсе адразу, а то яны ў вас распаўзуцца. Зрабілі — і на патэльні; пакуль яна з двух бакоў смажыцца, вы робіце наступную. Гарачыя аладкі добра прамажце распушчаным маслам.



Макавы пірог

Спатрэбіцца: мак — 250 г, цукровая пудра — 100 г, цукар — 100 г, молатая карыца — 1 ч. л., молатая гваздзіка — 0,5 ч. л., разрыхляльнік — 1 ч. л., цэдра аднаго лімона, яйкі — 6 штук, яечныя бялкі — 4 шт., алей — 2 ст. л.



У вялікую міску выкладзіце мак, цукровую пудру, карыцу, гваздзіку і разрыхляльнік і старанна змяшайце. Затым дабавіце цэдру, яйкі і алей. Узбівайце калатоўкай да таго часу, пакуль сумесь не пачне крыху пеніцца. Асобна ўзбіце яечныя бялкі, пакуль яны не стануць белымі, затым паступова ўсыпце цукар і працягвайце ўзбіваць да ўстойлівых пікаў на калатоўцы. Калі бялкі загуснуць, акуратна ўвядзіце іх у асноўную масу і гэтак жа акуратна канчаткова змяшайце цеста да аднастайнай масы. Форму для пірага прамажце маслам і прысыпце мукой. Заліце ў форму цеста і выпякайце ў разгарэтай да 170 °С духоўцы 40 хвілін. Гатовы астылы пірог можна ўпрыгожыць лімоннай памадкай.

■ Песню бярыце з сабой

ТЫ МНЕ ВЯСНОЮ ПРЫСНІЛАСЯ

Песня «Ты мне вясною прыснілася» Міхася Шушкевіча і Юрыя Семянкі — лірычны дыямент нашай вакальнай музыкі. Арганічная суладнасць паэтычнага распеву і сентыментальна-праніклівай мелодыі вылучаюць яе сярод іншых твораў. Разам з некаторымі песнямі — такімі, як «Зорка Венера», «Алеся», «Тапаліны звон», «Твае рукі», — яна ўваходзіць у шэдэўральную нізку, адметную надзвычай гарманічным зліццём пачуццёвай плыні закаханых з духоўна насычанымі хвалямі прыродных з'яў.

«Песняры», выкананне якіх вызначаецца глыбінёй пранікнення ў сарцавіну вакальных твораў, зрабілі новую вакальна-інструментальную кампазіцыю асаблівай. І яна

загучала, як песня-прызнанне, як сернада пра закаханых і для закаханых...

Ужо больш за паўвека песня «Ты мне вясною прыснілася» Міхася Шушкевіча і Юрыя Семянкі жывіць нашу прастору, упрыгожвае бяседы. На пачатку 90-х гадоў мінулага стагоддзя пазт для надання большай суладнасці тэксту з наваколлею замаяніў апошнія два радкі песні. У радку «Доля мая ты спагадная» (замест «Ты мая доля спагадная») лагічны націск перанёс на слова «доля» — тое, што абазначае прыродную наканаванасць, нябесна-зямны пачатак пачуццёвай плыні. Адшукаць сваю долю, спазнаць яе — значыць, знайсці сваё шчасце, адчуць радасць. Былы радок «І не шкадую німала я»

ВАРТА ВЕДАЦЬ

ЛЮБІМЫЯ ГАДАВАНЦЫ: КАРЫСЦЬ І НЕБЯСПЕКА



Тым, хто яшчэ толькі раздумвае, ці варта завесці ката, трэба ведаць, што прысутнасць у доме гэтай мілай жывёліны можа прынесці шмат карысці, але разам з тым і тоіць у сабе шэраг не зусім прыемных момантаў.

Кошкі пераносяць нямала небяспечных для чалавека хвароб, сярод якіх туберкулёз, глісты, шаленства і інш. Нават нявінныя драпіны вашага катафея падчас гульні могуць падарыць вельмі непрыемныя феліноз або ліхаманку ад каціных драпін.

Многія з нас могуць любаватца прадстаўнікамі каціных толькі на фота і з экрану сваіх гаджэтаў — 10-15% людзей мае на поўсць алергічную рэакцыю.

Але хопіць пра сумнае — маецца нямала фактаў, якія рэабілітуюць хатніх улюбёнцаў. У прыватнасці, даказана, што кацінае мурлыканне загойвае раны і ўмацоўвае косці чалавека. Больш за тое, нават іх прысутнасць у доме здольная паляпшаць настрой, зніжаць пачуццё трывогі і адзіноты, пазбаўляць ад дэпрэсіі.

Асабліва рэкамендуецца завесці ката сардэчнікам, бо рызыка смерці ад сардэчнага прыступу ў гэтым выпадку памяншаецца адразу на 30%.

А яшчэ каты, як і іншыя свойскія жывёлы, выдатна ўжываюцца з малымі: цесны кантакт з імі ў два разы зніжае схільнасць дзяцей да алергіі і павышае ўстойлівасць да інфекцый.

САЛОН ПРЫГАЖОСЦІ

РЭЦЭПТ ВЕЧНАЙ МАЛАДОСЦІ

Ці вядома вам, што менавіта жэлацін, дзякуючы свайму эфекту сцягваць, салоны прыгажосці выкарыстоўваюць у «механічных» масках для падцягвання шчок і другога падбародка? Жэлацін разгладжвае дробныя маршчынкі, змякчае і адбелявае скуру, паляпшае кровазварот, станоўча ўплывае на бялковы і амінакіслотны абмен скуры, паляпшаючы яе стан.

Жэлацінавы крэм ад маршчын

Змяшайце: 1 ч. л. жэлаціну, 100 мл вады, 3 ст. л. мёду, 0,5 шклянкі гліцэрыны і 1 г (на кончыку нажа) саліцылавай кіслаты.

Посуд з сумессю паставіце ў гарачую ваду і мяшайце да таго часу, пакуль маса не стане аднастайнай.

Здыміце ёмістасць з сумессю з вады і астуджайце, пастаянна ўзбіваючы, каб атрымаўся жэлепадобны крэм. Гатовы крэм наносьце на скуру штодня за 2 гадзіны да сну на 20 хвілін. Рэшткі крэму, якія не ўвабраліся ў скуру, здымайце сурвэткай.

Атрыманага крэму хапае на месяц прымянення. Захоўваць яго трэба на верхняй паліцы халадзільніка. Бярыце з агульнай масы столькі крэму, колькі трэба для аднаго разу, дайце яму трохі сагрэцца і наносьце на скуру.

Рухава, з настроем

Лет-ня-я ноч-ка ку паль-на-я яс-най рас-та-я-ла зіпч-ка-ю. Па-да-юць зо-ры сві

таль-ня-я ў чмс-ты-я во-ды кры-ніч-ны я. Ой, ты, дзяў-чы-нач-ка мі ла-я,...

як жа ты свет у - пры - то - жы - ла, лас - таў - ка ты лег - ка -

кры - ла - я, свет - лы мой сон рас - тры - во - жы - ла.

(з двайным адмаўленнем), які застаўся ў «песняроўскіх» запісах, адасабляе закаханага ад прыроднай духоўнасці, засяроджвае яго толькі на сабе... А каханне — гэта пачуццё ўзлёту, гэта духоўнае зліццё з навакольнымі краідамі, суладная песня...

Верш Міхася Шушкевіча Музыка Юрыя Семянкі

Летняя ночка купальня Яснай растаяла знічкаю. Падаюць зоркі святальныя У чыстыя воды крынічныя.

Ой ты, дзяўчыначка мілая, Як жа ты свет упрыгожыла! Ластаўка ты легкакрылая, Светлы мой сон

растрывожыла.

Ты мне вясною прыснілася Неразгаданымі чарамі. Сэрца парывуна забілася Вольнымі крыламі марамі.

Пэўна, цябе, ненаглядная, Стрэў я часінай удаляю. Доля мая ты, спагадная, Радасць мая небывалая!

СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск —	4.37	21.45	17.08
Віцебск —	4.18	21.43	17.25
Магілёў —	4.27	21.35	17.08
Гомель —	4.33	21.22	16.49
Гродна —	4.54	21.58	17.04
Брэст —	5.04	21.49	16.45

Месяц

Першая квадра 12.06–19.06. Месяц у сузор'і Стральца.

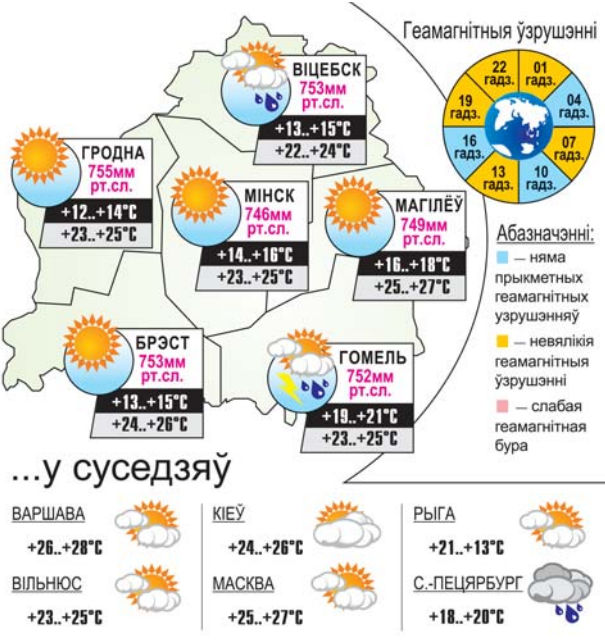
Імяніны

Пр. Ігара, Канстанціна, Леаніда, Фёдара. К. Альжбеты, Аманды, Паўлы, Марка.



Фота Вольгі ЛУКШЫЦ.

ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

— На выхадных заняты?
— Так. Аграфітнесам!

Мы сёння з жонкай не купілі ёй новы плашч, не зайшлі ў супермаркет, не пайшлі на канцэрт, вырашылі пакуль не мяняць гуму на машыне. Лічы, заробілі за дзень амаль 5 мільёнаў.

Дарагая рэдакцыя! Ці можна замяніць дыктарку праграмы навін з 5-м памерам грудзей на іншую, з 1 ці 2 нумарам, а то мы не ўсе навіны разумеем.

Машына з жанчынай за рулём на велізарнай хуткасці праязджае пад «цагліну», тройчы пралітае на чырвонае святло, імчыцца па сустрэчнай паласе, праскоквае паміж двума грузавікамі... За ёй ДАІ з сірэнай. Нарэшце машыну прыціскаюць да ўзбочыны.

Жанчына глушыць матор і пытаецца мужа, які, ледзь жывы, сядзіць побач:

— Ну што, прайшла ўжо твая ікаўка?



Малюнак Аляксандра КАРПІШКЕВІЧА.