

Нататкі шматдзетнага таткі



Дзеці:
— Тата, мы прыгатавалі святочны дэсерт. Хочаш паспрабаваць? — Дзякуй, я не галодны. (Лічу за лепшае з дзіцячымі дэсэртамі не эксперыментавачь.)
— Ну, паспрабуй, калі ласка, мы ж стараліся.
— Добра, давайце.
Пачаў есці: нешта такое шакаладнага колеру, але пры гэтым не шакаладнага смаку, на зуб даволі гумовае і цяжка пражавальнае. Увогуле, незразумела што, але не есці нельга.
Дзеці:
— Ну што, смачна?
— Смачна.
— А ведаеш, як называецца?
— Як?
— Каранавірус!
Як спяваў Высоцкі, «если правда оно, ну хотя бы на треть, остается одно: только лечь помереть».
Р. S. Але наогул крыўдна: цэлы месяц націскаць кнопкі ў ліфце локцямі, каб у выніку трапіць на такое глупства.

Што мне падабаецца ў дзецях, нават у тых, што ўжо падраслі, дык гэта іх шчырасць. Гэта значыць, яны, вядома, могуць хітраваць, але гэта заўсёды адчуваецца, затое яны значна часцей за нас, дарослых, дзейнічаюць шчыра, не асцерагаючыся наступстваў.

НАРМАЛЬНЫЯ ЛЮДЗІ ЗАЎСЁДЫ ДАМОВЯЦЦА!

Як свежы прыклад: мы з сынам зараз жывём дома, а жонка з чатырма дачкамі жыве за горадам. На выхадных я да іх далучаюся. А сёння мы ўсёй кампаніяй вырашылі заехаць дадому, у госці да сына, пра што жонка яго загадзя апавясціла праз вайбер: маўляў, Арсеній, мы сёння прыязджаем дадому.
І як вы думаеце, якое адзінае пытанне задаў сын у адказ? Мож, ён спытаў: «У колькі?» або «Вас сустрэць?» або «Да вашага прыезду што-небудзь прыгатаваць?» ці, можа быць, ён напісаў нешта накшталт: «Выдатна! Я так засумаваў»?
Не, нічога гэтага ён, зразумела, не спытаў. Ён напісаў у адказ усяго адно кароценькае слова, якое ўтрымлівала ў сабе велізарны сэнс: «Назусім?»
Р. S. А я на секунду ўявіў, што гэта я так адказаў жонцы на навіну пра іх прыезд, і ў мяне па спіне прабегла дрыготка.

Будучы бацькам са стажам, я для сябе даўно вызначыў любімы ўзрост сваіх дзяцей: тры гады. Лічу, што менавіта ў тры гады маленькі чалавек дасягае свайго росквіту: па-першае, ён можа самастойна хадзіць на гаршчок. Па-другое (хоць для мяне дастаткова і па-першае), ён можа самастойна есці. Ну і, па-трэцяе, ён можа сам знаходзіць сабе заняткі і забавы.

Але падабаецца мне гэты ўзрост — а менавіта столькі зараз маёй малодшай дачцэ — нават не таму. Проста ў тры гады дзіця ўжо дастаткова добра кеміць, каб з ім можна было мець зносіны практычна на роўных, і пры гэтым яно яшчэ няхітрае і простае, каб маніпуляваць іншымі. Але да чатырох гадоў гэта пройдзе.
І паспрабуйце дакажыце, што я не маю рацыі.

Сын:
— Тата, ты што, зноў пра мяне гісторыю ў Фэйсбуку напісаў?!
— З чаго ты ўзяў?
— Сябры казалі.
— У маім Фэйсбуку няма тваіх сяброў (цьфу-цьфу-цьфу).
— Яны мне скрын скінулі.
Паказвае свой тэлефон. Гляджу: сапраўды скрын. Праўда, не з маёй стужкі, а з агульнадаступнай групы «Вар'яцкі Капалюшнік».
Кажу яму:
— Дык гэта ж не мая стужка.
— Ну і што? Ты ж гісторыю напісаў.
Спрабую загаварыць зубы:
— А ты бачыў, колькі там лайкаў? Пяцьсот!
— Значыць, так, тата. Або ты больш не пішаш пра мяне гісторыі, або купляеш у мяне патэнт.
Ну вось, гэта ўжо іншая размова! А то папалохае мяне сваімі сябрамі. У мяне, можа, таксама сябры ёсць. І наогул, нармальныя людзі заўсёды змогуць дамовіцца.

Старэйшыя дзеці ўбачылі ў інтэрнэце ролік, дзе трохгадовы хлопчык даведваецца ад мамы, што яна з'ела ўсе яго цукеркі. Спачатку хлопчык вельмі знерваваўся, але потым, калі мама стала плакаць, сказаў ёй: «Не плач, мамачка, усё добра, я не крыўдую».
Увогуле, дзеці расчуліліся і вырашылі паўтарыць эксперымент са сваёй малодшай, таксама трохгадовай, сястрой. Для гэтага яны ўгаварылі маму паведаміць Ксеніі, што яна вельмі хацела есці і таму з'ела яе цукеркі.
На іх здзіўленне, Ксенія адразу заплакала і запатрабавала прад'явіць цукеркі. А калі мама сказала: «Прабач мне, Ксюша, я іх з'ела», Ксенія адказала коратка, але цвёрда: «Не дарую».
На жаль, зняць гэта на відэа дзеці не здагадаліся, а другога дубля, як вы разумееце, у дадзенай сітуацыі быць не можа. Так што прыйдзеца ім або шукаць іншае дзіця, або чакаць, калі ў нас народзіцца наступнае.

Занесла мяне днямі ў тыя мясціны, дзе знаходзіцца мая школа і дзе праз шмат гадоў наша сям'я жыла першыя тры гады пасля вяселля, дзе нарадзіліся нашы старэйшыя дзеці. А цяпер мы ішлі з малодшай дачкой па алеі ўздоўж канала, яна без канца бегала за галубамі, а я ўспамінаў...
Успамінаў, як калісьці сам бегаў тут падчас школьных перапынкаў і

пасля ўрокаў (а часам і замест іх). Як у далейшым гуляў уздоўж гэтага ж самага канала з каляскай, у якой мірна спаў будучы прызёр міжнародных фізічных алімпіяд.
Колькі мне было тады? 25? А цяпер 42. І вось сёння той жа самы я (або ўжо не той?) зноў іду ўздоўж таго ж самага канала — на гэты раз са сваёй малодшай дачкой — і ўдыхаю дурманлівы водар лета.
На хвілю заплюшчыў вочы і ўявіў, што мне «зноў дваццаць пяць». Уявілася дастаткова лёгка: як быццам я не так ужо моцна змяніўся за мінулы час.
Але штосьці ўсё ж незваротна пайшло. Што? Галоўным чынам знікла тое непаўторнае пачуццё або, дакладней, прадчуванне таго, што ты яшчэ вельмі малады і наперадзе чудаўнае, бясконцае і поўнае дзіўных адкрыццяў жыццё. Вось гэта пачуццё сышло незваротна.
Ішлі мы з дачкой за ручку па алеі майго дзяцінства, па плітцы, якую не мянялі яшчэ з маіх школьных часоў. Дачка бестурботна аб чымсьці балбатала, а я думаў пра тое, што менавіта ў такія хвіліны, калі ты раптам апынаешся ў тых мясцінах, якія добра ведаў па мінулым жыцці і якія памятаюць цябе іншага, ты толькі і пачынаеш па-сапраўднаму ўсведамляць, наколькі з аднаго боку хуткацечнае, а з іншага — непаўторнае і бясконцае гэтае зямное жыццё.

Павел ХОЛАД.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ЗАКУСКА З КАБАЧКА

Спатрэбіцца: кабачкі маладыя — 2-3 шт., кроп, пятрушка і часнок — на смак, лімонны сок — 3-4 ст. л., соль — на смак.

Кабачкі рэжам на дзве часткі, потым на пласціны. Тонка рэзаць не трэба, хай будуць каля 0,7 см таўшчынёй. Абсмажваем з двух бакоў.

Здрабняем зяленіва, часнок і змешваем з лімонным сокам і соллю.

У ёмістасць укладваем абсмажаныя лустачкі кабачкоў, перакладваем кожны пласт зяленівам з сокам лімона. Накрываем ёмістасць і адпраўляем у халадзільнік на гадзіну.

Закуска атрымліваецца свежая, духмяная. Калі не любіце шмат алею ў кабачках, то можна іх запячы ў духоўцы, проста спырснуўшы кожную лустачку нерафінаваным алеем — ён надае марынаванай гародніне выдатны смак.

Такім жа чынам можна прыгатаваць і баклажаны ці салодкі перац.

САЛАТА «ХВІЛІНКА»

Спатрэбіцца: памідор сярэдніх памераў — 1 штука, белыя сухарыкі — 100 г, плаўлены сырок — 1 штука, любое зяленіва па вашым выбары — некалькі галінак, часнок — зубок, маянэз.

Памідор нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Сырок надзерці на буйной тарцы. Зяленіва нарэзаць дробна. Здрабніць часнок. Усё злучыць разам, дадаць сухары і перамяшаць.

Заправіць маянэзам. Упрыгожыць па жаданні.

СУПЕРШАКАЛАДНЫ БІСКВІТ

Спатрэбіцца: мука — 1 шклянка, цукар — 1 шклянка, какава — 0,5 шклянкі, малако — 1 шклянка, яйкі — 2 шт., алей — 50 мл, разрыхляльнік — 1 пакуначак (10 г), ванілін.

Змяшаць муку, цукар, разрыхляльнік, ванілін, какаву, уліць малако, дадаць алей.

Яйкі ўзбіць міксерам (5 хвілін) і дадаць у цеста. Добра ўзбіць.

Выпякаць пры 180 С° 30-45 хвілін. Пакрыць глазурай або шакаладам.

ХІТРАСЦІ ШЭФ-КУХАРАЎ

- ✓ Каб надаць лёгкі часночны водар усёй страве, натрыце зубком часнаку талерку, а тады ўжо выкладвайце на яе салату або гарнір.
- ✓ Саліце пячонку толькі ў канцы прыгатавання, інакш яна стане цвёрдая.
- ✓ Каб верх пірага не прыгараў, прыкрыйце яго змочанай паперай.
- ✓ Рыс атрымаецца белы, калі пры гатаванні дадаць у яго трохі воцату.
- ✓ Для нарэзкі яйка, зваранага ўкрутую, намачыце лязо нажа халоднай вадой. Так жаўток не будзе крышыцца.
- ✓ Калі кінуць у булён кавалачак лёду і давесці вадкасць да кіпення, яна будзе празрыстая.
- ✓ Пры варцы фасолі не пацямнее, калі рабіць гэта ў адкрытым посудзе.
- ✓ Фарш будзе смачнейшы, калі дадаць у яго трохі сырой цыбулі, трохі падсмажанай цыбулі ды дробна надзёртай сырой бульбы.
- ✓ Ялавічына не будзе цвёрдай, калі перад прыгатаваннем прамарынаваць яе ў маянэзе на працягу 30 хвілін.
- ✓ Баклажан не будзе непрыемна гарчыць, калі перад прыгатаваннем нарэзаць яго на невялікія кавалачкі, пасаліць і даць крыху пастаяць. Не забудзьцеся пасля гэтага прамыць баклажаны ў халоднай вадзе.

ВАРТА ВЕДАЦЬ

СОДА СЭКАНОМІЦЬ КУЧУ ГРОШАЙ!

Сродак, які каштуе капейкі, але пры гэтым ім можна мыць галаву (лепш, чым дарагімі шампунямі), посуд, даваць у ежу, мыць рэчы і лячыць цэлы шэраг хвароб.

МЯККІЯ БАБЫ

Каб фасолі, гарох, сачавіца і любыя іншыя бабовыя сталі мяккія і разварыстыя, пастаўце іх папярэдне замочваць у вадзе з каліўцам харчовай соды.

СРОДАК ДЛЯ ПАСУДАМЫЕЧНАЙ МАШЫНЫ

У пасудамыечнай машыне часта «заводзіцца» непрыемны пах. Пазбавіцца ад яго проста — проста ў кантэйнер машыны засыпце кубак соды і запусціце яе ў звычайным цыкле. Калі з першага разу пах прыбраць не атрымалася, кладзіце па чайнай лыжцы кожны раз, калі мыце посуд.

ДНО, ЯКОЕ ПРЫГАРЭЛА

Адскрабаць прыгарэлую ежу з дна рондаля або патэльні неверагодна цяжка. Паспрабуйце адскрэбіць столькі рэшткаў, колькі зможаце, а потым насыпце 0,5 шклянкі соды, заліце вадой і пракіпяціце. Пры неабходнасці паўтарыце працэдуру двойчы.

САЛОДКІЯ ПАМІДОРЫ

Калі пасыпаць зямлю вакол памідорных кустоў содай — яны вырастуць нашмат саладзейшыя.

ЧЫСТАЯ МІКРАХВАЛЕЎКА

Пастаўце ў мікрахвалеўку шклянку вады з 1 сталовай лыжкай соды і ўключыце на максімальны рэжым на 3-5 хвілін. Пасля гэтага любы бруд са сценак можна будзе проста змыць мяккай анучкай.