

МАДЭЛЬ САФІЙКА І ЧАТЫРЫ АСІЛКІ

(Заканчэнне.)

Пачатак на 1-й стар. «ЧЗ».)

Спачатку мы ўспомнілі калядныя традыцыі. Што цікава, трэцяя частка дзетак хоць раз у жыцці хадзіла калядаваць. Бачылі б вы, з якім захапленнем яны распавядалі, што колькі цукерак накалядаваў!

Што ўсцешыла, вучні гімназіі пра нашу газету чулі не ўпершыню. Іх класны кіраўнік, настаўніца беларускай мовы і літаратуры Алена Лявонцьеўна Мачэль, штосераду прыносіць «Звязду» на інфармацыйную гадзіну. Таму дзеці з ахво-

ваць, танцаваць, маляваць, а таксама дапамагаць маці Святлане па доме. Акрамя таго, яна займаецца харэаграфіяй і наведвае мадэльную студыю.

Вынікі гэтага, як і любога падобнага конкурсу, дастаткова суб'ектыўныя. Асабіста мне падабаюцца ўсе ўдзельнікі без выключэння. Асобны дзякуй хочацца сказаць іх бацькам ды бабулям і дзядулям: за тое, што выхоўваеце сапраўдных беларусаў і расказваеце пра іх на старонках «Звязды». Магчыма, а я на гэта вельмі спадзяюся, вы сваім

унукаў, а можа нават і праўнукаў з невялічкім аповедам.

Як запомніць колеры вясёлкі

У гэты ж дзень мы падвялі вынікі конкурсу на найлепшую беларускамоўную падказку-запаміналку паслядоўнасці колераў вясёлкі. Пераможцу гэтым разам вызначала Алена Лявонцьеўна.

Перш чым падвесці вынікі конкурсу, я запыталася ў школьнікаў, ці ведаюць яны якую-небудзь («вясёлкавую» запаміналку). «Каждый Охотник Желает Знать, Где Сидит Фазан», — адказалі яны ў адзін голас. Гэтае выказванне на рускай мове, думаю, ведаюць усе з дзяцінства. А хочацца, каб быў нейкі свой, адметны адпаведнік.

Асабіста мне вельмі падабаецца запаміналка, якую даслала **Тацяна СТАНКЕВІЧ**: «*Чорцік Адночы Жалейку Знайшоў, Бадзёра Сабраўся Фукаць*» (першыя літары кожнага слова з'яўляюцца першымі літарамі назвы колеру: чырвоны — аранжавы — жоўты — зялёны — блакітны — сіні — фіялетава). Праўда, яна не ўдзельнічала ў конкурсе, бо маладая мама шчыра прызналася, што «гэтая запаміналка прыдуманая не мною, але вядома мне з дзяцінства».

Галіна Аляксандраўна НАЗАРОВА, былая выкладчыца на пенсіі з Мінска, наогул здзівіла. Яна даслала аж 67 каляровых падказак-запаміналак. Праўда, яны практычна ўсе «дарослыя». Таму з улікам таго, што запаміналка ўсё ж такі арыентавана на дзяцей, для ўдзелу ў конкурсе мы выбралі наступную: «*Чаравікі Адночы Жораву Зрабіў Былы Сябар Філін*».

Пакуль елі «зорную» піцу ды бліны-зорчкі, я запыталася ў дзяцей, які варыянт ім прыйшоўся даспадобы. 11 з іх выбралі запаміналку, якую прыдумаў **Вячаслаў Мікалаевіч САСНОЎСКІ**, пенсіянер з г. п.



Янка ЧАБАТАРЭВІЧ дзеліцца рэцэптам сваёй піцы ў выглядзе зоркі.

Смілавічы: «*Чалавеку Аптымiстычна Жыць Замiнаюць Боль, Спакуса, Фанабэрыя*». Я, шчыра прызнаюцца, вельмі здзівілася, што дзеці выбралі такія дарослыя філасофскія варыянт. Настаўніца выказала меркаванне, што ім, пэўна, спадабаліся незнаёмыя словы. Сапраўды, вучні адразу ж пачалі пытацца, што такое «фанабэрыя», «спакуса».

«Мне спадабалася выказванне пра чатырох асілкаў: яно з сэнсам і лёгка запамінаецца», — нарэшце агучвае свайго фаварыта Алена Лявонцьеўна.

Такім чынам, пераможцам конкурсу і шчаслівым уладальнікам экалагічнай цацкі — вясёлкі-балансіра — стала **сям'я Балейкаў з Ваўкавыска**. Вось, дарэчы, ліст, які яны даслалі ў рэдакцыю амаль год таму:

«Дзякуй вялікі за такі сімпатычны і душэўны конкурс. Мы ўсёй сям'ёй цэлы вечар цудоўна бавілі час, прыдумляючы падказку. Атрымліваліся



Шчаслівым уладальнікам вясёлкі-балансіра стала сям'я БАЛЕЙКАЎ з Ваўкавыска.

і вельмі смешныя, і філасофскія, і варыянты «для дарослых». Вось некаторыя з іх: Чарцяня Абавязкова Жадае Зла Благім Суседзям Фанабэрыстым / Часта Арол Жадае Знайсці Бесклапотную Сутнасць Фарэлі / Чаму Алень Жыве З Бабром Сябрамі Фантастычнымі? / Чарговы Аўторак Жадаю Зняць Белья Святочныя Фіранкі / Чаравікі Абуўшы Жвава, Замест Бабулі Столь Фарбую / Чаму Айчынным Жанчыны Заўсёды Бароняць Сваю Фігуру?

Насмяяліся ад душы, а старэйшы сыноч другакласнік Яраслаў яшчэ і папрактыкаваўся ў мове. Аднак напрыканцы вечара мы прыйшлі да высновы, па якіх параметрах варта выбіраць словы для падказкі. Перш за ўсё, трэба мець на ўвазе, што 99% тых, каму гэтка падказка па-трэбная, — дзеткі, таму словы павінны быць нескладанымі, кароткія, а сэнс выказвання зразумелы. Таму на конкурс мы вырашылі выставіць наступны варыянт: «*Чатыры Асілкі Жвава З'елі Бочку Сухой Фасолі*». Падказка нам падаецца проста і небессэнсоўнай, ну і трохі смешнай, што дзеткам заўжды падабаецца. Вывучыце яе сыноч імгненна. Спадзяёмся, вам таксама спадабаецца, а наш малодшанькі Андрэйка, якому няма і трох месяцаў, атрымае файны падарунак».

Надзея ДРЫНДРОЖЫК.

Відэа глядзіце на сайце www.viazda.by



Пераможца конкурсу «Беларусікі» — Сафійка ТРОЦКАЯ са Жлобіна.

таі адгукнуліся на маю прапанову «пажурцы» удзельнічаў конкурсу «Беларусікі». Яны па чарзе падыходзілі да партаў, на якіх былі раскладзеныя пранумараваныя здымачкі (усяго 34), што выходзілі на старонках «Сямейнай газеты», ды ўважліва разглядалі іх. Пасля пісалі свой нумар-фаварыт на паперках ды апускалі ў саламяны каплюш. Лічыла тыя паперкі Алена Лявонцьеўна разам з казой. Больш за ўсё галасоў набраў нумар 15. Таму абяцаны прыз — настольную беларускамоўную гульню для ўсёй сям'і атрымлівае маленькая мадэль **Сафійка Трочкая са Жлобіна**. Нагадаем, што дзяўчынка любіць спя-

станоўчым прыкладам натхніце і іншых матуль і татаў.

На памяць пра нашу сустрэчу я падарыла гімназіі некалькі звяздоўскіх насценных календароў са здымкамі (на якім фальклорны гурт «Калыханка») Анатоля Клешчука. Пасля гэтага да мяне падыйшла дзяўчынка Каця Шпілявая. Сказала, што яна... таксама спявае ў гурце «Калыханка», ужо 7 гадоў! І спытала, ці можа прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі», маўляў, «у мяне таксама ёсць прыгожы нацыянальны строй». Таму, даражэнькія сябры, **курс працягваецца**. Мы з нецярпеннем чакаем здымкаў Каці і вашых дзетак,

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ВАРТА ВЕДАЦЬ

ВЫДАЛЯЕМ СЛЯДЫ СВЯТОЧНЫХ ЗАСТОЛЛЯЎ

Вядома, прыемна накрыць святочны стол беласнежным накрухмаленым абрусам. Але ўсе ведаюць, як цяжка потым зноў прыводзіць яго ў парадак, асабліва, калі не заняцца плямамі, пакуль яны свежыя. Ды і на адзенні часам таксама застаюцца «сляды святых».

- Вырабы са штучных шаўковых тканін нельга адразу, без пробы, чысціць такімі сродкамі, як ацэтон, перакіс вадароду, шчаўевая, воцатная і лімонная кіслоты.
- Вінныя плямы знікаюць, калі старанна прамыць іх у цёплым малаце, пасля чаго праласкаць спачатку ў халоднай, а затым у гарачай вадзе.
- Плямы ад садавіны і фруктовых сокаў можна выдаляць растворам гліцэрыны і гарэлкі (у роўных частках), а таксама, калі трываць тканіну над посудам з кіпячай вадой і праціраць пляму воцатам.
- Плямы ад фруктовага соку варта праціраць нашатырным спіртам напалову з вадой, затым увесць выраб памыць.
- Вінныя плямы на сукенцы з баваўнянай тканіны можна вывесці кіпячым малаком.
- Плямы ад губной памады на воўне і шоўку лёгка выводзяцца чыстым спіртам.
- Свежыя плямы ад чырвонага віна, садавіны трэба засыпаць соллю і прамываць вадой з мылам ці праціраць 5-працэнтным раствором нашатырнага спірту, а затым прамыць.
- Плямы ад поту на ваўняным вырабе можна выдаляць анучкай, змочанай у моцным раствору солі. Можна таксама праціраць іх спіртам.
- Плямы ад гарбаты выдаляюцца сумессю гліцэрыны з нашатырным спіртам (4 часткі гліцэрыны і 1 частка нашатырнага спірту). Старыя плямы на белае тканіне лепш выдаляць растворам шчаўевай кіслаты (1/2 чайнай лыжкі на шклянку вады) або растворам гіпасульфiту (1 чайная лыжка на 1/2 шклянкі вады). Затым рэч вычысціць, вымыць у мыльнай вадзе, дадаўшы на 1 л вады 2 чайныя лыжкі нашатырнага спірту, і добра праласкаць.

- Плямы ад кавы, какавы выдаляюцца нашатырным спіртам, напалову разведзеным вадой. Асабліва добры эффект дасягаецца, калі спачатку праціраць пляму бензінам.
- Плямы ад кавы, какавы на тонкіх шаўковых сукенках можна вывесці, калі намачыць пляму падагрэтай гліцэрынай і пакінуць на 5—10 хвілін, затым праласкаць у цёплай кіпячай вадзе.

КУЛІНАРНЫЯ ВАНДРОЎКІ ПАЛЮШКІ

Раней ва Украіне тварог перасыпалі соллю, утрамбоўвалі, апускалі ў склеп на захоўванне для выкарыстання зімой, у перыяд, калі карова не дае малака. А бульбу потым давалі, каб у спалучэнні з тварагом смак гатовай стравы быў менш салёны. І начынку для варэнікаў рабілі — салёны тварог і вараная бульба. Калі начынка заставалася, у яе падмешвалі муку і рабілі палюшкі.



Спатрэбіцца: бульба (звараная «ў мундзіры») — 500 г, тварог (чым тлусцейшы, тым лепш) — 200 г, мука — 7 ст. л., яйка — 1 шт., смятаны (калі тварог нятулусты) — 1 ст. л., соль.

Тварог праціраем праз сіта ці ўзбіваем блэндарам да аднастайнасці. У нятулусты дадаём лыжку смятаны, затым яйка ды соль (каб было дастаткова салёна) і змешваем. На сырнай тарцы надзіраем 500 г адваранай «у мундзіры» і астылай бульбы. Змешваем бульбу з тварагом і паступова дадаём муку. Трэба быць гатовымі, што муку дзвядзецца насыпаць «на вока». Бывае, што і 5 ст. лыжак хопіць, а іншы раз дзвядзецца і 12 умешваць. Замешваем цеста так, каб яго можна было скачваць у каўбаскі. Яно павінна атрымацца злёгка сыраватае і ліпуцае, але цалкам кіруемае.

Дзелім цеста на 4 часткі, і з кожнай скачваем каўбаску. Кожную каўбаску дзелім нажом на невялікія (прыкладна з грэцкі арэх) роўныя часткі. Атрыманыя кавалачкі абвальваем у муцэ. Цяпер скручваем з цеста шарыкі і прыціскаем

з аднаго боку відэльцам. Адварваюць палюшкі ў кіпячай падсоленай вадзе з даданнем 1 ст. лыжкі алею. Вараць 2—3 хвіліны пасля ўсплывання.

Дастаём шумоўкай і падаём з маслам і смятанай. Вельмі смачна з кропам.

Яны спалучаюцца практычна з усім (з мясам, птушкай, агародніннымі саусамі, салодкімі саусамі). Можна падсмажыць дробнаарэзаную грудзінку з цыбуляй і паліць гэтай смажанай палюшкі.

БАБУЛІНЫ ДЭСЕРТЫ

ПУДЫНГ З ЧЭРСТВАГА ХЛЕБА

Спатрэбіцца: 2 яйкі, 0,5 шклянкі малака, 6—7 лустачак чэрствага белага батона ці сухароў, 2—3 яблыкі, 50 г масла, 5 ч. л. цукру.

Яблыкі ачысціць ад скуркі і нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Пры жаданні да іх можна дадаць разынкі, арэхі або свежыя ягады, а таксама карыцу. Яйкі ўзбіць відэльцам з 2 лыжкамі цукру. Дадаць малако. Дно і бакавыя сценкі формы шчодро змазаць маслам. Чэрствы хлеб абмакаць з абодвух бакоў у яечна-малочную сумесь. Калі бяруцца сухары, то для зручнасці іх можна буйна паламаць, пакласці ў міску з яечнай сумессю, змяшаць і пакінуць набрыняць на 2—3 хвіліны.



У форму пакласці ў адзін пласт трэцюю частку хлеба. На яго выкладзі трэцюю частку яблыкаў. Пасыпаць 1 ч. лыжкай цукру і раскласці невялікія кавалачкі масла (таксама адну трэцюю частку ад агульнага аб'ёму). Калі масла замаражае, то яго можна надзець на тарцы.

Слаі паўтарыць тройчы. Апошнім павінен быць пласт яблыкаў, пасыпаны цукрам. Калі засталася яечная маса — выліць яе ў форму. (Каб пудынг не рассыпаўся, пажадана ўсе слаі трохі ўтрамбаваць — прыціснуць рукой.) Зверху раскласці кавалачкі масла. Выпякаць у разагрэтай да 200—220 градусаў духоўцы 30—35 хвілін.