

■ Беларускі

МАЛЕНЬКАЯ МАДЭЛЬ



жыць у арміі. У Соф'і з Анто- нам розніца 15 гадоў. Дзеці абажаюць адно аднаго, і да- чушка вельмі чакае, калі бра- цік вернецца дамоў».

Шаноўныя мамы і та- ты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем і вас прыняць удзел у конкурсе «Беларускі». Дасылайце здымкі ва- шых дачушак і сыночкаў, унучкаў і ўнучачак, а мо на- ват і праўнукаў (з невялічкім, 4-5 сказаў, аповедам) на адр- ас «Звядзі». Але адна ўмо- ва — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж было зразумела, што гэта беларусік. Арыгі- нальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з белару- сікаў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз.

А 4 верасня на Дні бела- рускага пісьменства ў Рагачове на звяздоўскім стэндзе ва ўсіх будзе ўні- кальная магчымасць скі- нуць фотаздымкі ў «рэ- дакцыйны партфель» адразу ж з флэшкі ці з мабільнага тэлефона

фота Таццяны Віргійскай

ЧАРГОВЫ здымачак на конкурс прыйшоў у рэ- дакцыю па электроннай пошце ад Антона Троцкага. «Нашу маленькую беларусач- ку завуць Сафійка. Ёй 6 гадоў.

Соф'я любіць спяваць, танца- ваць, маляваць, а таксама дапамагаць маці па дому. Акрамя таго, яна займаецца харэаграфіяй і наведвае ма- дэльную студыю». Мы спчат-

ку падумалі, што Антон — тата дзяўчынікі. Але, пасля таго як перапыталі, высветлілася, што брат. «Я мама Соф'і, Святла- на Троцкая са Жлобіна. Пішу з пошты сына, які цяпер слу-

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

САЛАТЫ НА ЗІМУ



3 кабачкоў
Спатрэбіцца: кабачкі — 1,5 кг, перац болгарскі — 1 кг, цыбуля — 0,5 кг, памі- доры — 1 кг, алей — 150 мл, цукар — 100 г, соль — 50 г, воцат — 100 г.

Памідоры пракруціць на мясарубцы, астатнюю гарод- ніну нарэзаць. Прыгатаваць марынад: змяшаць алей, цукар, соль, воцат. У кіпячы ма- рынад класці па чарзе, першымі кабачкі. Паварыць 5 хвілін, памешваючы. Затым цыбулю. Таксама паварыць 5 хвілін. Далей перац болгарскі і праз 5 хвілін памідоры. Усё паварыць яшчэ 10 хвілін, не забываючы памешваць. Выкласці ў стэрыльныя слоікі і закатаць.

3 агуркоў

Спатрэбіцца: 3 кг агур- коў, 200 г часнаку, 250 г цы- булі, 100 г солі, 250 г цукру, 150 г воцату.



Агуркі нарэзаць на скры- лікі таўшчынёй 0,5-1 см. Дадаць нарэзаную тонкай саломкай цыбулю і дробна нарэзаны або прапушчаны праз прэс часнок. Усё старанна змяшаць і заправіць цукарам, соллю і воцатам. Пакінуць у халаднаватым месцы на 12 гадзін, пасля проста скласці агуркі ў слоікі і закатаць. Захоўваць у халаднаватым месцы.

Дары восені

Спатрэбіцца: па 1,5 кг памідораў і агуркоў; па 1 кг цыбулі, морквы, перцу; 7 ч. л. солі, 20 ч. л. цукру, 10 ст. л. воцату, 20 ст. л. алею.

Гародніну нарэзаць і змя- шаць з соллю, цукарам, воца- там і алеем. Пакінуць міні- мум на 30 хвілін для таго, каб яна пусціла сок. Пасля яшчэ раз перамешаць, раскласці па слоіках разам з сокам, які ўтварыўся. Стэрылізуем салату 10 хвілін. Закатваем і ўкруч- ваем да поўнага астывання.

Грузінская

Спатрэбіцца: 3 кг агур- коў, 2 кг памідораў, 1 кг са- лодкага перцу, 200 г часна- ку, 3 ст. л. солі, 0,5 шклянкі цукру, 1 шклянка алею.



Балгарскі перац і па- мідоры парэзаць дробна. Дабавіць соль і цукар. Па- ставіць на агонь і варыць 20 хвілін. Парэзаць агуркі на паўскрылікі. Часнок здрабніць. Праз 20 хвілін у каструлю дадаць агуркі і паварыць 5 хвілін. Дадаць алей і часнок. Гарачую салату раскласці па слоіках, у кожны дадаць па 1 ч.л. воцату. Закатаць накрыўкамі і ўкру- ціць да поўнага астывання.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

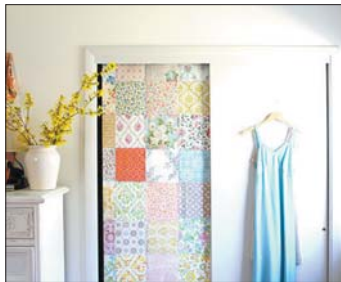
ТАННА І ПРЫГОЖА

Куды падзець рэшткі шпалер?

Вельмі часта пасля рамонтна застаюцца абрэзкі і рэшт- кі шпалер, якія можна выкарыстаць для дэкаратыў- ных мэтаў. Таксама можна купіць у краме апошнія рулоны, якія звычайна прадаюцца са значнымі зніж- камі.

Самыя эфектныя спо- саб спажаць рэшткі шпалер — зрабіць сця- ну ў стылі пэчварк: нарэ- заць квадратныя кавалкі з трох і больш відаў шпа- лер і наклеіць у адволь- ным парадку.

Можна выкарыстоў- ваць іх і лакальна — на- прыклад, абклеіць унут- ранья часткі адкрытых шафаў. Атрымаецца выдатны дэка- ратывы фон для кніг і цацак. Прычым, што ўдвая добра, на фон падыдзе любы малюнак — хоць кветкі, хоць палоска.



Невялікім ка- валкам шпалер можна дэкараваць пацёртыя дзверы, вылучыць сцяну за ўзгалоўем ложка або абедзенную зону. Выражце з рэшткаў шпалер

кругі, палосы, зоркі, сілуэты звяроў і наклеіце на белы фон. Сімпатычныя матылькі для дэкару сцен можна зра- біць са шчыльнага кардону і абклеіць кавалачкамі роз- накаляровых шпалер. Такімі матылькамі можна ўпрыго- жыць як дзіцячы пакой, так і гасцёўню.



■ Не прапусціце!

ФЕСТИВАЛЬ МАРОЖАНАГА



Вы яшчэ не вырашылі, дзе правесці выхадныя ўсёй сям'ёй? Ёсць ідэя! У гэтую суботу ў Мінску пройдзе дабрачынны фестываль марожанага.

Усяго на свяце будзе прадстаўлена не менш за 60 гатункаў марожанага. За сімвалічнае ахвяраванне ўсе ахвот- ныя змогуць паўдзельнічаць не толькі ў яго дэгустацыі, але і ў розыгрышы цэлай скрынкі ласунку, прадстаўленай спонсарамі. Акрамя таго, на фестывалі будзе шмат разнастайных зон актыўнасці: тэматычная фотазона, акваграм і іншыя. Кожны наведнік зможа спрычыніцца да конкурсу малюнкаў на тэму «Маё любімае марожанае». Лепшыя з іх будуць адзначаны прызамі і размешчаны на карпаратыўных сайтах кампаній-вытворцаў.

Атрыманьня на фестывалі сродкі пойдуць на добраўпарад- канне тэрыторыі вакол новага будынка дзіцячага хоспіса «Лясная паляна».

Надзея ДРЫЛА. dryla@vziazda.by

Скарагаворкі па-беларуску

Лаўрэн лавіў рыбу, Ла- ра варыла рыбу з лаўро- вым лістом.



☺ ☺ ☺
Рыбак Рыгор рыбачыў на рацэ.

☺ ☺ ☺
Пароль — «Ароп».

☺ ☺ ☺
І тут гу-гу, і там гу-гу, і ні- чога разабраць не магу.

☺ ☺ ☺
Мама з Мілай мылі раму.

☺ ☺ ☺
Скача чапля па балоце, чачотачка ў чароце, А чубаты чачот топча, топча агарод.

☺ ☺ ☺
Вадавоз вёз ваду ад вада- правада.

☺ ☺ ☺
Патап пакаў пакупні- кам пакупкі ў пакункі.

☺ ☺ ☺
Рабая курка клюе крупкі.

☺ ☺ ☺
Белы бусел баяў байку белаю зайку.

☺ ☺ ☺
На двары стары баран гру- каў зранку ў барабан.

☺ ☺ ☺
Боб ды боб — два бабы, а яшчэ боб — тры бабы.

☺ ☺ ☺
Пракоп і Барыска елі бар- барыскі.

■ Зялёная аптэка

Якія зёлкі збіраць у верасні

Да канца лета засталіся лічаныя дзенькі. Але і восен- ню можна смела працягваць запасацца зёлкамі. Што ж трэба збіраць у верасні? Па адказ на гэтае пытанне мы звярнуліся да гаспадыні аграгаспадары «Хорань» (месціца ў Расонскім раёне) Алы ХОРАНЬ, якая робіць гарбаты нават для Італіі.

Вось пералік зэлак, якія рэкамендуецца збіраць у пер- шым месцы восені.

- ✓ Валяр'яна лекавая — карэнішчы з каранямі.
- ✓ Драсён змяіны — карэнішчы з каранямі.
- ✓ Дзясель лекавы — карэнішчы з каранямі.
- ✓ Календула лекавая — суквецці.
- ✓ Каліна звычайная — кара, плады.
- ✓ Журавіны — плады.



- ✓ Крапіва двухдомная — лісце.
- ✓ Лопух вялікі — карані.
- ✓ Ядловец звычайны — шыш- каягады.
- ✓ Дзьмухавец лекавы — карані.
- ✓ Вольха шэрая — шышкі.
- ✓ Шыпышына карычная — плады.
- ✓ Крушына слабіцельная (жос- цер) — плады.
- ✓ Дуброўка прамастаячая — кар- рэнішчы.
- ✓ Шчаўе конскае — карэнішча і карані.

Лісце рэкамендуецца збіраць у сухое і сонечнае надвор'е, пасля таго, як высахне раса (з 9 да 16 гадзін). Плады і ягады — ранацей ці позна ўвечары і толькі спелыя.

Сабраныя зёлкі трэба старанна высушыць, затым скласці на захоўванне. У далейшым вы заўсёды зможаце скарыстаць сваім каштоўным запасам для прыгатавання карысных настояў і адвараў

ЗНАЧНА ЛЯГЧЭЙ СТАЦЬ БАЦЬКАМ, ЧЫМ ІМ ЗАСТАЦЦА (Васіль Ключэўскі).

Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.