

Мама, пачытай!

ДЛЯ КАГО СВЕЦІЦЬ СОНЕЙКА?

Аднойчы вожык Абыркосік сядзеў на пнянку і грэўся на сонцы. «Як жа цудоўна, што наш дом знаходзіцца ў месцы, дзе так хораша», — думаў малы. Не ўзабаве перад ім узнік сябар зайчык і запрасіў да сябе.

— Не, — адказаў Абыркосік. — Тут так добра свеціць сонца, што мне нікуды адсюль не хочацца сыходзіць.

— І ў нас выдатнае надвор'е, — пахваліўся сябар.

— Не можа быць! — не паверыў вожык. — Так сонца свеціць толькі каля нашага дамка.

— А давай праверым! — прапанаваў зайчык.

Як жа не хацелася Абыркосіку сыходзіць з нагрэтага пнянка, але цікавасць перамагла, і ён накіраваўся да хаткі зайчыка.

— Вось бачыш, як тут хораша! — прамовіў сябар.

— І сапраўды, — пагадзіўся Абыркосік і зірнуў на неба. Жоўты шар вісеў якраз над яго галавой. Вожык выказаў здагадку: — Магчыма, сонейка прыйшло сюды разам з намі?

— Не, яно якраз цяпер над маім домам, — падзяліўся мядзведзік, які падышоў незаўважна.

Трое выправіліся да хаткі мядзведзяняці. І там панавала цудоўнае надвор'е.

— І як сонца ўхітраецца ўсюды паспяваць і ўсіх абаграваць? — задаўся пытаннем Абыркосік. — Цікава, ці грэе яно ў іншым лесе? Якое яно там?

— Такое ж, — пачулі сябры.

Гэта была сарока. Увесь час яна сядзела на дрэве і слухала размову малых.

— А ты адкуль ведаеш? — запыталася мядзведзяня.

— А я высокая лётаю, усё бачу. І ў нашым лесе, і ў суседнім. Усюды сонца свеціць аднолькава. І месяц такі ж самы, і дождж.



— Сонца малое, яно не можа ўсіх абагрэць, — запярэчыў зайчык.

— Яно толькі здаецца такім. На самай справе сонца вялікае! Нават не ведаю, наколькі. Бо не магу так высока ўзляцець, каб паглядзець, — адказала сарока.

Праверыць гэта сябры не маглі. Бо не было ў іх крылаў, каб падняцца ўвышню. Заставалася толькі паверыць.

Да позняга вечара яны гулялі разам на палянцы непадалёку ад хаткі Абыркосіка, а потым праводзілі позіркам нябеснае свяціла, калі тое хавалася за лес...

— А сонца сапраўды адно і свеціць усім аднолькава? — запытаўся Абыркосік у мамы, калі вярнуўся дадому.

— Сапраўды, — усміхнулася тая.

— А чаму тады бывае дождж? Лепш бы заўсёды свяціла сонца.

— Так уладкавана прырода. Дажды таксама патрэбны, каб усё расло, — адказала мама.

Які цікавы свет, думаў вожык. І колькі неспазнанага яму трэба яшчэ даведацца!..

Андрэй СІДАРЭЙКА.

А вы ведалі?

Ганна + Мацвей = папулярныя імёны

Паводле звестак Нацыянальнага статыстычнага камітэта Беларусі, летась у краіне самымі папулярнымі імёнамі для нованароджаных дзяўчынак былі Сафія, Ева, Ганна, для хлопчыкаў — Мацвей, Арцём, Марк. А ці існуе ўвогуле мода на імёны?



Сёння сярод імёнаў жанчын 50-60 гадоў лідзіруюць Таццяна, Святлана, Ніна, Ала, Алена. А сярод 30-гадовых шмат Аліс, Вікторый, Анастасій. Так што мода на імёны існуе, і яна цыклічная.

У XIX стагоддзі імёны давалі дзецям пры хрышчэнні. Вось калі прыйшлі з немаўляткам у царкву ў дзень святога Афанасія, значыць, быць хлопцу Афонем. Бурны пачатак XX стагоддзя падарыў імёны, якіх не было не тое што ў святцах, а ў прынцыпе не існавала. Тым не менш бацькі наракалі дачку Даздраперма, што азначае «Да здравствует первое мая», значна мілагучней былі Акцябрына, Эліна (Электрыфікацыя і індустрыялізацыя), Нінэль (Ленін наадварот). Уладлен, Марлен (Маркс, Ленін), Мэлс (Маркс, Энгельс, Ленін, Сталін). Памятаеце Мэлса — героя фільма «Стылягі»?

У пасляваенны час сярод імёнаў дзяўчынак сустракаліся імёны нахштальт Нисерха (Никита Сергеевич Хрущёв), а сярод хлопчукоў — Пофистал (Победитель фашистов Иосиф Сталин).

У 1960-я жыццё савецкіх грамадзян больш-менш наладжвалася, і ва ўжытак увайшлі звычайныя імёны. Зрэшты, пасля палёту ў космас Юрыя Гагарына яго імя стала неверагодна папулярным.

«Бацькі прыйшлі рэгістраваць мяне ў ЗАГС, тата кажа: запішыце Святлана. А рэгістратар: «Ой, ну вось я ўжо пяць Святлан запісала,

назавіце дачку Аксанай». Сярод маіх аднагодак гэта імя рэдкасць, а вось гадоў праз трыццаць нас стала шмат. Заўважыла, што імя мае амаладжальны эфект, прынамсі, па тэлефоне і ў перапісцы мяне адносяць да моладзі», — смяецца мінчанка Аксана.

Калі на экраны выйшлі замежныя серыялы, напрыклад, «Санта-Барбара», «Рабыня Ізаўра», у пасведчаннях аб нараджэнні застракацелі імёны герояў. Зрэшты, гэта мода як успыхнула, так і згасла.

Але вернемся ў нядаўняе мінулае. Вось рэйтынг імёнаў, якімі называлі дзяцей у 2018 годзе: Сафія, Ганна, Марыя, Ксенія, Анастасія, Максім, Арцём, Міхаіл, Аляксандр, Мацвей.

У 2021 годзе лідзіравалі Аліса, Ганна, Марыя, Максім, Марк, Міхаіл.

ТОП-імёнаў 2022 года: Сафія, Марыя, Ганна, Міхаіл, Арцём, Мацвей.

Такім чынам, у апошнія гады найболей папулярныя імёны для дзяўчынак — Ганна, Марыя, Сафія. Ці пратрымаецца Ева гадоў пяць, даведаемся пазней. У хлопчыкаў несумненныя лідары — Мацвей, Максім і Арцём.

Маргарыта ДРАЗДОВА.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ

САЛАТА З РУКАЛЫ, КУКУРУЗЫ І КІВІ



Спатрэбіцца: рукала — 1 пучок; ківі сярэдняга памеру — 2 шт.; кукуруза — 0,5 бляшанкі; кунжутнае насенне — 1 ч. л.; алей (лепш аліўкавы), соль, сок лімона ці апельсіна — на смак.

Вымыць і прасушыць рукалу. Нарэзаць (а лепш нарэзаць) на невялікія кавалачкі. Пачысціць ківі і нарэзаць тонкімі долькамі. Зліць кукурузу і аб'яднаць усё ў салатніку. Пасаліць на смак, папырскаць сокам лімона ці апельсіна і паліць алеем.

ДЭСЕРТНЫЯ ШАРЫКІ З КЛУБНІЦАМІ

Спатрэбіцца: печыва (сухое) — 200 г; масла сметанковае — 90 г; тварог тлусты — 150 г; клубніцы — 150 г; какававая стружка — 20 г; цукровая пудра — 2 ст. л.

Печыва паламаць на кавалачкі і змясціць у блэндар. Здрабніць печыва ў дробку. Перакласці ў іншую ёмістасць. Масла растапіць і дадаць у дробку. Добра змяшаць. Далей дадаць тварог і цукровую пудру. Добра вымесціць цеста. Свежыя клубніцы пачысціць, памыць.

Ад цеста адшчыкнуць невялікі кавалачак, скачаць у шарык прыкладна велічынёй з грэцкі арэх, затым зра-

біць з яго аладку. У сярэдзінку аладкі пакласці клубніцы. Акуратна абляпіць ягадку цестам і зноў скачаць у шарык. Такім чынам рабіць шарыкі, пакуль не скончыцца цеста. Кожны шарык абкачаць у какававай стружцы, выкласці на блюда і паставіць у халадзільнік на 20 хвілін для застывання. Гатовыя шарыкі ўпрыгожыць па жаданні.

СОУС З КРОПУ

Падыходзіць да любой стравы.



Спатрэбіцца: кроп — 300 г (без тоўстых сцёблаў), лімон — 1 шт., алей — 3 ст. л. (лепш аліўкавы), гарчыца — 3 ст. л. (лепш дыжонская), часнок — 1-2 зубкі (або на смак).

Кроп вымыць і адрэзаць тоўстыя сцёблы. Яны для соуса будуць грубава-тыя. Лепш выкарыстоўваць толькі галінкі. Іх нарэзаць на драбнейшыя часткі і скласці ў блэндар.

Надзерці цэдру з цэлага лімона. Выціснуць у кроп сок паловы лімона. Уліць алей. Дадаць гарчыцу.

Дадаць пару зубчыкаў часнаку. Застаецца проста ўсё здрабніць блэндарам літаральна за 10 секунд. Ні солі, ні перцу дадаваць не трэба.

Захоўваецца соус у халадзільніку некалькі дзён.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

ЗАЦУКРАВАНЫЯ КВЕТКІ ВІЁЛЫ



Для ўпрыгожвання тартоў, пірожных, блінцоў, марожанага і іншых салодкіх страў вельмі падыдуць зацукраваныя кветкі віёлы.

Спатрэбіцца: пэндзлік для малявання, яечны бялок — 2 ст. л.; гарэлка — некалькі кропель; дробны цукар ці цукровая пудра — 0,5 шклянкі.

Гэтых інгрэдыентаў хопіць на 30 кветак фіялкі духмянай, 20 кветак віёлы рагатай або 12 буйных браткоў.

Прамыйце кветкі і высушыце іх, акуратна прамакнуўшы ручніком. Пакладзіце кветкі сцяблінкай уніз на папяровы ручнік і дайце ім высахнуць, пакуль яны зноў не стануць раскрытымі. Насыпце роўным пластом 0,5 шклянкі цукру на плоскае блюда. У невялікай місцы відэльцам узбіце бялок з гарэлкай да ўтварэння лёгкай пены. Абмакніце пэндзаль у яечны бялок і акуратна правядзіце ім каля сцяблінкі пад кветкай. Зноў абмакніце пэндзаль у бялок і акуратна «размалойце» кветку ад цэнтра па ўсіх пялёстках. Паўтарыце, пакуль усе пялёсткі не стануць злёгку вільготнымі. (Пераканайцеся, што вы пакрылі іх цалкам, нават тыя часткі кветак, дзе пялёсткі могуць перакрывацца.) Асцярожна ўцісніце раскрытыя кветкі ў цукар. Пасыпце цукрам верх кветкі. Пакіньце кветкі, пакуль яны не высахнуць. Падсохлыя можна акуратна зняць з цукру і пакласці на папяровы ручнік, каб працягнуць сушку. Змясціце кветкі ў цёплае і сухое месца, якое добра праветрываецца, на 24—48 гадзін.

Калі кветкі цалкам высахнуць, змясціце іх у слоік, дзе яны могуць захавацца. Калі плануецца выкарыстанне кветкавых ўпрыгажэнняў у хуткім часе, то можна пакінуць іх на ноч, тады да раніцы яны крышталізуюцца і будуць гатовыя для ўпрыгожвання вашага торта і іншых дэсертаў.