

■ **Рэзананс**

**ВЫКІНУЦЬ
МОЖНА ЎСЁ**



Заўсёды чакаю і чытаю звяздоўскую «Сямейную газету». Падабаюцца яе ўступныя калонкі, даверлівыя размовы з цікавымі людзьмі, гісторыі з фатаграфіямі, «беларускі»... Але ж адзін артыкул мяне насцярожыў: у нумары за 13 кастрычніка газета пералічыла 15 прадметаў з нечаканымі тэрмінамі прыдатнасці і па сутнасці прапанавала нам, чытачам, кожны квартал выкідаць зубныя шчоткі, кожны два — хатнія тапачкі, кожны год — расчоскі і парфуму, праз 2-3 гады мяняць падушкі і ручнікі...

Наконт асобных «прадметаў» з газетай можна пагадзіцца: спецыялі і сапраўды страчваюць свой водар, адкрыты перакіс вадароду — левая якасці, а выпечка са старой мукі — смак, аднак іншае...

Да мяне на вяселле, напрыклад, некалі прыезджала родная цётка з Украіны і ў падарунак прывезла вялікую падушку. Для таго каб зрабіць яе, яна сама вырошчвала гусей, сама адбірава пух, шыла навалочку...

Колькі гадоў прайшло, той цётчкі ўжо на свеце няма, а падарунак яе ўсё яшчэ служыць.

На гэтай падушцы некалі спалі мы з мужам, потым — нашы дзеці...

Не згодна я выкідаць і свае ручнікі, бо, па-першае, большасць з іх таксама падарункі, па-другое, мы не такія багатыя, а па-трэцяе, дзе логіка? Газета піша, што заводзяцца ў іх нейкія бактэрыі, якія не гінуць ні ў кіпені, ні пад гарачым прасам? Дык давайце тады ўсё павыкідаем, бо дзе гарантыя, што ў шафе тыя бактэрыі з ручніка не «перасяліліся» на прасціны альбо на нашу бялізну?..

Магчыма, я памыляюся, але так аберігаючы свой арганізм ад розных мікробаў і бактэрыяў, мы распешчываем яго, робім няздольным супрацьстаяць нават самай дробнай небяспецы, якая падпілюе нас па-за сценамі дома. І чаго тым самым даможамся?

Тамара К., г. Асіповічы.

Шаноўныя чытачы, мы ўдзячны вам за тое, што знаходзіце час і дасылаеце ў «Сямейную пошту» свае водгукі і парады. Шчыра радуемся кожнаму лісту (яны дапамагаюць зразумець, якія тэмы вас хвалююць, і натхняюць на наступныя нумары) і з нецярпеннем чакаем новых

■ **Дзелімся досведам**

ЯК ПАЗБАВІЦЦА АД ПРЫШЧОЎ

У мяне з 13 гадоў былі прышчы. Як я толькі ні пазбаўлялася ад іх — нічога не дапамагала, пакуль не з'ездзіла ў госці да сяброўкі. Яе тата параіў выдатную рэч, называецца «алуніт» — гэты камень наогул лічыцца дэзадарантам, але яго можна выкарыстоўваць у любых мэтах і нават паласкаць рот ад карыесу (папярэдне апусціўшы ў шклянку з халоднай вадой на 30 секунд).

Ад прышчоў я пазбавілася за 2 месяцы. З таго часу, калі і выскачыць адзін, я яго намажу алунітам — і ўсё. Прадаецца ў аптэках, але не ва ўсіх. Па-іншаму завецца «квасцовы камень». Галоўнае, каб на зыкетцы ў складзе не было ніякіх дадаткаў. Выглядае, як звычайны дэзадарант, але ўнутры камень (а не шарык), які круціцца. Мазач трэба па чыстым твары, папярэдне акунуўшы алуніт у халодную ваду. Я рабіла так: з раницы твар добраўчы ачышчала дзягярным мылам (цёплай вадой), потым мыла халоднай вадой, падстаўляла камень пад халодны струмень і мазала ім увесь твар. Вечарам — гэтак жа.

Марына ШЫЛОЎСКАЯ



Да...



...і пасля.

■ **Беларусікі**

НАШАЙ любай дачушцы Маргарытачцы Белавусавай усяго 5 гадоў, а яна ўжо зорка! Умее не толькі спяваць беларускія песні, але і іграць на піяніна і трашчотках. Уся ў нашу прабабулю, якая была выдатная пявуння, любіла танцаваць і ведала абрады. Маргарытка на сцэне з 4 гадоў, з задавальненнем выступае ў складзе магілёўскага вакальнага ансамбля «Скарбніца», які дзейнічае пры аддзяленні харавых спеваў Магілёўскай дзіцячай школы мастацтваў №3 імя Салдатава. Калектыў з захапленнем прымаюць на ўсіх гарадскіх святах, ён неаднаразова быў пераможцам конкурсаў у Беларусі, Расіі і Польшчы. У першую чаргу гэта, канешне, заслуга кіраўніка ансамбля Алены Багданавай, якая размаўляе з дзецьмі на адной мове, у гульнявой форме расказвае ім пра народныя традыцыі. У іх ёсць нумар Калядкі, калі нашы малыя разам са старэйшымі дзецьмі ходзяць па сцэне з казой. Ён настолькі яркі і эмацыянальны, што ажно самай хочацца далучыцца. Па дачушцы бачу, як ёй усё гэта падабаецца. А яшчэ ў дзіцячым садку, які яна наведвае, кожны чацвер ладзяць дні беларускай мовы. І мы дома таксама вітаемся па-беларуску».

Мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі вашых дачушак і сыночкаў, унучкаў і ўнучачак, а



мога, нават і праўнікаў (з невялічкім, 4-5 сказаў, аповедам пра фота) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж было зразумела, што гэта «беларусікі». Арыгінальнасць і творчы падыход вітаецца! Аднаго з беларусікаў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз

Лічылкі

Кацілася торба
З высокага горба,
А ў той торбе
Хлеб, пшаніца.
З кім жадаеш
Ты дзяліцца?



Раз, два, тры, чатыры,
Кошку грамаце вучылі:
Не чытаць, не пісаць,
А за мышкамі скакаць.



Хадзіў буська па балоту,
Ён шукаў сабе работу.
Шукаў, шукаў,
не знайшоў
І заплакаў дый пайшоў.



Раз, два, тры, чатыры —
Зайчык вушы
натапырыў.

Ідзе з лесу воўк, воўк
І зубамі: шчоўк, шчоўк.

Мы схаваемся ў кусты:
Зайка, я, і ты, і ты.

Ты ж, ваўчына, пачакай,
Як схаваемся — шукай.
(Васіль Вітка).



**Верш, дзе ўсё
наадварот**

Граблі сенам дзед грабе,
А трава кароў скубе,
З-пад сабакі брэша плот,
На гурках расце гарод.



Парсучка фасоля зрыла,
Хмарку сонейка закрыла,
Праз раўчук асфальт пацёк...

Кот ад мышкі ледзь уцёк!
Лапку поўсткай расчасаў
І для дзетак напісаў
Верш,
дзе ўсё наадварот...
Падпісаўся:
Вот-Куркот.
(Генадзь Аўласенка).

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ЦЭПЕЛІНЫ

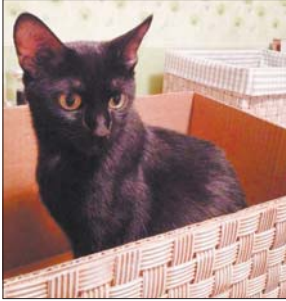
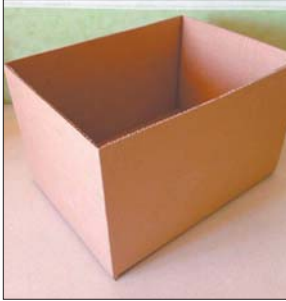



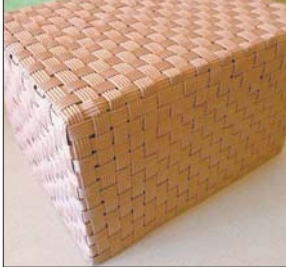
Спатрэбіцца: 300 г фаршу са свініны; 100 г сала; 2-3 вараныя бульбіны (у мундзірах); 4 сырыя бульбіны, жменьа сухіх грыбоў; 2 цыбуліны (адна сярэдняя і адна невялікая); паўшклянкі смятаны; соль, чорны перац; маяран.



Грыбы заліць шклянкой халоднай вады і пакінуць замочвацца на гадзіну-дзве. Большую цыбуліну дробна нарэзаць. Сала нарэзаць саломкай 1 см таўшчынёй, вытапіць з яго тлушч (да стану скварак) на сярэднім агні. Скваркі выняць і адкласці, у тлушчы абсмажыць 2/3 цыбуліны з грыбамі, нарэзанымі дробна (ваду з-пад грыбоў пакінуць). Фарш змяшаць з абсмажанымі грыбамі і цыбуляй, дадаць соль, перац, маяран. Бульбу (вараную і сырую) пачысціць і надраць на дробнай тарцы. Да сырой бульбы, каб яна не цямнела, дадаць надзёртую маленькую цыбуліну. З бульбяной масы трэба адціснуць сок пры дапамозе марлі. Даць яму крыху адстаяцца і сабраць з дна кружмал. Дадаць яго да бульбы, усё добра перамяшаць, пасаліць. Потым трэба зляпіць цэпеліны — бульбяныя «зразы» з начинкай з фаршу. Іх варыць порцыямі ў падсоленай кіпячай вадзе пры ціхім кіпенні 15—20 хвілін. У гэты час гатуюць соус: цыбулю, якая засталася, смажаць у тлушчы да мяккасці, уліваюць туды ваду з-пад грыбоў, напалову выпарваюць на малым агні, дадаюць смятану, перчаць, соляць, праграваюць. Цэпеліны дастаюць з кіпню, шчодро паліваюць соусам, пры жадаванні наверх кладуць скваркі і адразу падаюць.

ЁСЦЬ ІДЭЯ!

Плецены кошык з кардоннай скрыні

ВАРТА ВЕДАЦЬ

КАБ НЕ АБВЕТРЫЎСЯ СЫР
Сыр у халадзільніку не перасохне, калі абмажаце бакі кавалачка маслам або маргарынам. Гэта ўтрымае вільгаць.

КАБ БАНАНЫ ЗАСТАВАЛІСЯ ЖОЎТЫМІ
Каб адтэрмінаваць утварэнне карычневай мякаці, аддзяляйце банан ад агульнай звязкі прама перад тым, як яго з'есці. У звязцы бананы застаюцца свежымі даўжэй.

ВЯРНУЦЬ ПРУГКАСЦЬ АГАРОДНІНЕ
Каб морква, радыска, сельдэрэй і іншая гародніна, якая паляжала ў халадзільніку, зноў стала хрумсткай, кінцеце яе ў ледзяную ваду з лустачкай сырой бульбы.

РАПТАМ СПАТРЭБІЦЦА

БОЛЬШ СОКУ З ЦЫТРУСАВЫХ
Непасрэдна перад тым, як выціскаць сок, пакачайце цытрусавыя па сталае, крыху прыціскаючы іх да паверхні. Гэта паляпшае аддзяленне вільгаці ад валокнаў.

ЧЫСТАЯ ПЛІТА БЕЗ ДРАПІН
Каб адшараваць застылы тлушч з пліты, але пры гэтым не пакінуць драпін, пратрыце праблемныя месцы ватным тампонам са спіртамі або гарэлкай.

АДШАРАВАЦЬ ПАДГАРЭЛУЮ ПАТЭЛЬНЮ
Каб адчысціць гар з патэльні, пасыпце яе харчовай содай, змяшанай з 4-5 лыжкамі солі, заліце невялікай колькасцю вады і пакінуць на ноч. А раницай гар лёгка адмыецца.