

■ Фотаздымак з гісторыяй

НЕ ТОЙ ГАСПАДАР, ЯКІ АРЭ...

Мар'іна балота,
Ніхто не ймець веры,
Колькі ты хаваеш
Багаццяў без меры!
Я. Купала
«Над ракою Арэсай»

Адшукваць багацці новага вольнага жыцця на спрадвечных Мар'інскіх балотах у пасёлка Сосны (цэнтральную сядзібу першага ў краіне на асушаных меліярацыйных землях саўгаса «Х год БССР») у 1928 годзе прыехала з Капыльшчыны Марыя Дабравольская. Вырасла шукаць лепшай долі пасля таго, як яе жаніх Антон (быў ваенны) загінуў у сутычцы з бандытамі. У пачатку 1929 года ў яе нарадзіўся сын Іосіф (на фота з матуляй у два гады). Да вайны Марыя шчыравала паляводам у саўгасе, а ўзімку на мясцовым каналляным заводзе рабочай. Іосіфу давялося вучыцца ў школе толькі чатыры гады. Мірнае жыццё абрынула вайна... Ад варажых здзекаў хаваліся сярод балот, на пясчаных выспах, парослых сасняком, паблізу базы партызанскіх атрадаў брыгады імя Панамарэнкі. Жанчына рамантавала адзенне, мыла бялізну, малола зерне, а яе сын Іосіф быў падпаскам жывёлы.

Адразду пасля вызвалення вярнуліся ў родны пасёлак, які яшчэ падчас першай карнай аперацыі фашыстаў на дзевяносты дзень вайны быў ушчэнт разбураны, амаль усе пабудовы спалены, значная частка каштоўнасцяў вывезена. Ва ўцалелым будынку даваеннай бальніцы размясціўся варажы гарнізон. Давялося разам з суседзямі на месцы ям для разгрузкі мінеральных угнаенняў былога чыгуначнага вакзала збудоваць для жыцця зямлянку. Марыя пайшла працаваць на пілараму. Варочала бярвёны, чапляла іх за ланцуг, каб валамі падцягнуць бліжэй да распіловачнага станка, а затым разам з рабочымі адносіла брусы, дошкі пад навесы для сушкі. У свае пятнаццаць гадоў юнак разам са старэйшымі адшукваў у лесе паблізу пасёлка схававаны перад



прыходам ворага запчасткі ад трактароў. Валачыў іх да майстэрні. Па яго ўспамінах усе адчулі вялікую радасць і задавальненне, калі давялося завесці першы трактар. З таго часу прыкіпеў да механізатарскай справы.

У час працы прыгледзеўся і пазнаёміўся з прыгожай, працавітай дзяўчынай Вольгай, якая пераехала ў саўгас з Мазыршчыны разам з маці і сястрой. Яна шчыравала ў звяне па вырошчванні збожжавых культур. Маладыя людзі вырашылі жыць сумесна. З дазволу кіраўніцтва саўгаса ў вольны час малады механізатар трактарам нацягаў шпал з былога чыгуначнага палатна. З іх збудавалі хату. Увесну 1948 года па выніках працы мінулага года група рабочих саўгаса была адзначана ўрадавымі ўзнагародамі. Сярод іх медалём «За працоўную доблесць» — Дабравольская Марыя і яе сын Вялічка Іосіф, а яго жонка Вольга — ордэнам Працоўнага Чырвонага Сцяга.

Здаецца, усё ладзіцца ў сямейным жыцці, але Іосіфа прызываюць у армію. Пяць гадоў службы ў Румыніі маладых звязвае перапіска. З яе ён даведаўся, што нарадзіўся сын Ана-

толь і кіраўніцтва саўгаса выдзеліла сям'і аднапакаёўку ў толькі што збудаваным чатырохкватэрным доме.

Пасля вяртання са службы да выхаду на пенсію Іосіф працаваў механізатарам. За гэты час давялося асвойваць розныя мадыфікацыі трактароў. Каб больш дасканала ведаць тэхніку і эфектыўна яе эксплуатаваць, шмат гадоў выпісаў і зачытваў да дзірак часопіс «Сельскі механізатар». Зранку, узяўшы з сабой торбачку з ежай, накіроўваўся на мехдвор, каб своечасова падрыхтаваць жалезнага каня і, атрымаўшы заданне ад брыгадзіра, прыступіць да яго выканання. Увечары ў некалькіх словах распавядаў сям'і, колькі ўзараў альбо засеяў. З асаблівым замілаваннем успамінаў, колькі зерня адрывіў падчас жніва ў складскія засеці саўгаса. З асады і задавальненнем ад любімай працы і дасягнутых поспехаў клаўся адпачываць, каб назаўтра зноў працягнуць справу свайго жыцця. За самаадданую працу не раз адзначаны медалямі ВДНГ і каштоўнымі падарункамі. Ганарыўся тым, што ўзнагароджаны другім медалём «За працоўную доблесць» і ордэнам Працоўнага Чырвонага Сцяга ў 1971 годзе. Нейкі час выконваў абавязкі механіка трактарнай брыгады. Дапамагаў моладзі авалодаць дасканала прафесіяй механізатара і стаць сапраўднымі хлебаробамі. Не раз паўтараў: «Не той сапраўдны гаспадар зямлі, хто яе арэ, а той, хто любіцьца сваім ворывам». Лічыў, што праца з'яўляецца для чалавека асады і сэнсам жыцця і той, хто плённа працуе дзеля паляпшэння дабрабыту краіны, заслугоўвае павагі. Ужо на пенсіі да яго амаль штодзёна завіталі маладыя механізатары па параду, як лепш эксплуатаваць тэхніку, каб працавала бездакорна ды эфектыўна шмат гадоў. Гэта была найлепшая адзнака яго шматгадовай працоўнай дзейнасці, адданасці любімай справе.

Анатоль ВЯЛІЧКА,
в. Дварэц, Любанскі раён.



Пра карысныя якасці цыбулі людзі ведалі тысячы гадоў таму. Так, у Старажытным Егіпце падсадкі гэтай расліны адводзіліся вялікія надзелы зямлі. Штодзень елі цыбулю як багатый, так і бедны. У пашане быў і часнок, яго нават насілі як амулет. Тысячы рабоў працавалі на будоўлі пірамід, і па загадзе фараона работнікам выдаваліся цыбуля і часнок. Можна, таму і ўдалося пазбегнуць эпідэміі ў час такіх маштабных работ?

Здаён растуць цыбуля і часнок і ў агародах беларусаў. Цыбулю плялі ў коскі, абкурвалі ля печы, каб лепш захоўвалася. Звязкі цыбулі і часнаку абаранялі ад прастудных хвароб. У эпідэміі людзі маглі націрацца часнаком з ног да галавы.

Сёння прыдуманая багатая рэцэптаў, у складзе якіх ёсць цыбуля, у тым ліку і такіх, дзе яна — асноўны кампанент.

Суп з цыбулі

Паўкіло салодкай рэпчатой цыбулі нарэжце тонкімі кольцамі, абваляйце ў муцэ і падсмажце ў алеі. Пасля апусціце ў булён, што закіпеў. Дадайте соль, перац, лаўровы ліст і варыце хвілін 30.

Лусточкі белага хлеба падсушыце ў духоўцы, пасыпце цёртымі сырам. Пакладзіце ў талеркі і заліце гарачым супам з цыбулі.

Салата з цыбулі-парэю

Нарэжце невялікімі кубікамі сала і абсмажце на патэльні, дадаўшы да яго нарэзаную цыбулю, пару лыжак вады, пасаліце, папярчыце і тушыце 5 хвілін. Дадаўшы вінны воцат і парэзаную на кавалкі сасіскі. Засталася толькі заправіць салату.

Марынаваная цыбуля

Цыбулю можна яшчэ і марынаваць і саліць. Прычым засаліць можна як карэнне, так і зялёнае пер'е. У першым выпадку недаспелыя дробныя цыбуліны трэба заліць салёным расолам, вытрымаць 5-6 дзён пры пакаёвай тэмпературы, пасля перанесці ў халоднае месца. У другім — парэзаць лісце на два з паловай — тры сантыметры, пакласці ў слоік, дадаць духмяны перац, лаўровы ліст і перасыпаць сухой кухоннай соллю. Ужываць можна праз 2-3 тыдні.

Часцей цыбулю марынуюць у асарці з іншай агароднінай, але давайце паспрабуем зрабіць з яе нарыхтоўкі ў соку чырвоных парэчак. Цыбуліны трэба скласці ў слоікі, якія абдалі кіпнем. Падрыхтаваць марынад (на 2 кг цыбулі): ускіпяціць 1 літр вады і 300 г соку чырвонай парэчкі, 100 г цукру, 50 г солі — і заліць ім цыбулю. Слоікі трэба стэрлізаваць у кіпячай вадзе — паўлітравы 7 хвілін, літравыя — 10. Замест чырвоных парэчак можна ўзяць чорныя парэчкі.

Гаспадыням на заўвагу:

✓ Каб цыбуля не прымусіла вас плакаць, калі вы яе нарэзаеце, змочвайце нож халоднай вадой.

✓ Каб прыбраць з нажа непрыемны пах, што пакінула цыбуля, трэба нацерці яго соллю.

✓ Вас засмучае пах цыбулі ў роце? З'ешце грэцкіх ці міндальных арэхаў.

✓ Вы нарэзалі цыбулю для салаты — абдайце яе кіпнем, так будзе смачней. У салаты можна пакласці на некаторы час скарыначку жытняга хлеба, якую нацерці часнаком. Пасля вы яе дастанеце, а тонкі, ледзьве заўважны пах застанецца.

✓ Нарэзаная цыбуля даўжэй захавае свежасць, калі яе пакласці на талерку, пасыпаную соллю.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



Ёсць ідэя!

ЯК ВЫКАРЫСТОЎВАЦЬ
ФОРМАЧКІ ДЛЯ ЛЁДУ

Формачкі для лёду — несаменны памочнік на кухні, які павінен быць у арсенале кожнай гаспадыні! Асабліва карысным будзе гэта прыстасаванне летам, калі на вуліцы спякота і хочацца выпіць або з'есці чаго-небудзь прыхаладжальнага.



* Можна заліць у формачкі каву, замарозіць яе і дадаваць у спакуту ў малако. Атрымаецца выдатны летні напой.

* Таксама можна замарозваць ёгурт, асабліва калі ў яго невялікі тэрмін захоўвання. Гэта выдатны ласунак для лета, які некаторым людзям падабаецца нават больш, чым марозіва!



* Замарозваць фруктовае пюрэ. Гэта не толькі смачны і карысны, але і вельмі асвятляльны дэсерт!



* Замарозьце сокі з цытрусавых і дадавайце кубікі ў



* Замарозваючы ваду, пакладзіце туды кветкі. Такі лёд можна выкарыстоўваць як упрыгожанне!

* У формачках для лёду можна гатаваць шакаладныя дэсерты, напрыклад, клубніцы ў шакаладзе!



звычайную ваду. Лепшага прыхаладжальнага напою вы не знойдзеце!

* Замарозьце сок алясу і працірайце ім скуру. Гэта выдатны тнізавальны сродак!

* Замарозьце пятушку і кроп у аліўкавым алеі, так у вас пад рукой заўсёды будзе свежая зеляніна.



ВАРТА ВЕДАЦЬ

КАБ КАСТРУЛІ БЫЛІ ЧЫСТЫЯ

Для гэтага спатрэбіцца палова кавалка гаспадарчага мыла, шклянка кальцыніраванай соды, невялікая бутэлечка канцылярскага сілікатнага клею (толькі не ПВА). Бяром шырокую каструлю, наліваем туды крыху больш за палову вады і ставім на агонь. Робім стружку з мыла нажом, засыпаем соду і ўліваем клей. Чакаем, пакуль гэтая сумесь закіпець. Бяром брудную каструлю і кладзём у кіпячую сумесь. Няхай яна там пакіпець хвілін 5—10 (у залежнасці ад забруджанасці).

Гэтая працэдура падыдзе для каструль з нержавейкі або эмаліраваных. Алюмініевыя варта «купаць» з асцярогай. Можна хвілінку патрымаць у кіпячай сумесі і «вожыкам» сцерці застарэлы тлушч.

Эмаліраваныя каструлі, якія з часам цямнеюць унутры, можна адмыць так: кладзём 1 ст. л. пральнага парашку «Бос» у каструлю, заліваем вадой роўна з беражамі на ноч. Раніцай каструля — як новая, і без усялякіх намаганняў.

Калі падчас варкі варэння ці чаго іншага раптам прыгарае эмаліраваная каструля, трэба наліць у яе вады, насыпаць палову солі і паставіць на агонь. Чым мацней прыгарэла, тым даўжэй спатрэбіцца яе кіпяціць. Галоўнае — не забудзьцеся пра яе. А то і ратаваць не будзе чаго.

Прыгарэлы пласт потым адыдзе вельмі лёгка. Калі ж не, паўтарыце яшчэ раз. У выніку каструля становіцца абсалютна чыстай.