

■ Фотаздымак з гісторыяй

ЗА ЎСЁ — ДЗЯКУЙ БАЦЬКАМ

Гэты фотаздымак зроблены ў канцы пяцідзясятых гадоў мінулага стагоддзя. На ім уся наша сям'я, акрамя старэйшага з дзяцей, Івана, які ў той час знаходзіўся ў камандзіроўцы. Замест сябе для «ўрачыстага моманту» ён дэлегаваў свайго сына Валерку (у другім радзе пасля аўтара гэтых радкоў). Далей ідуць мае браты і сёстры: Коля, Маруся, Ніна, Вася і Сяргей. А ў цэнтры, вядома ж, нашы бацькі, Рыгор Андрэевіч і Таццяна Кірылаўна. Сям'я вялікая, шматдзетная, за якой раз і назаўсёды прыліпла мянушка «Кудлавы». Кудлатыя значыць, кучаравыя, багатыя на заліхвацкія чупрыны ў хлапцоў і прыгожыя косы ў дзяўчат.

Гляджу на здымак і адчуваю, як сэрца сціскае шчыmlівая туга — няма ўжо на гэтым свеце ні бацькоў, ні Сяргея, ні Ніны. І нікуды не падзе-нешся ад гэтага. Адно што застаецца, дык гэта светлая памяць пра тое, як мы дружна разам з імі крочылі па жыцці, пераадольваючы процьму цяжжасцяў. Ці ж можна, напрыклад, забыць той дзень, калі бацьку на ва-чах усёй сям'і арыштавалі і змясцілі ў камеру папярэдняга зняволення, дзе некалькі тыдняў жорстка дапыт-валі як фашысцкага прыслужніка, спрабуючы «прышыць» яму статус ворага народа.

Ён мужна адстойваў свой гонар, прыводзячы пераканаўчыя аргумен-ты сваёй невінаватасці перад Радзі-май і вернага служэння ёй у тых не-звычайных абставінах, у якія трапіў не па сваёй волі. Толькі яго ніхто не хацеў слухаць, сцвярджаючы, што ў



часы гітлераўскай акупацыі Рыгор Пернікаў загадваў збожжаскладамі ў Чачэрску і такім чынам дапамагаў ворагу. На самай жа справе ўсё бы-ло інакш, аб чым ведалі толькі не-калькі партызанаў.

Бацьку было 37 гадоў, калі пача-лася Вялікай Айчыннай вайна. Яго выклікалі ў ваенкамат, дзе выдалі він-тоўку, каня з фурманкай, і як работ-ніка раённай канторы па нарыхтоўцы збожжа адправілі ў Засажэўскую зону арганізоўваць калгасы на здачу жы-та, ячменю, аўса ды пшаніцы ў дзяр-жаўныя засекі. Калі ж вяртаўся назад, разбомблены Чачэрск ужо быў за-хоплены фашыстамі. Перад шлагба-умам яго спынілі і, сарваўшы картуз з галавы, на якой яшчэ не ўвабраліся ў сілу абстрыжаныя валасы, аб'явілі: «Партызан!» Стараста, які жыў на на-шай вуліцы, не пацвердзіў гэта.

Бацьку загадалі сядзець дома і чакаць выкліку ў камендатуру, дзе

потым пад пагрозай расстрэлу сям'і (а нас, дзяцей, тады было ў ёй ужо чацвёра) прымусілі прымаць збож-жа з усяго раёна і прыводзіць яго да ладу ў складзе, што знаходзіўся на ўскраіне райцэнтра па-над ракой. Адкрўціцца ад гэтага не было анія-кай магчымасці, і бацька ажывіўся духам, калі аднойчы з партызанска-га атрада, што атабарыўся ў заса-жэўскіх лясах, прыслалі да яго сувяз-нога з дамовай, каб ён забяспечваў народных мсціўцаў хлебам.

Схема была такая: ноччу яны пад-ганяюць па лузе фурманкі і на лодцы перавоззяць прыгатаваныя мяшкі са збожжам. Бацька выдатна разумеў, наколькі гэта была рызыкаўная спра-ва, таму загадзя прыняў адпаведныя меры: адправіў сваю сям'ю і сям'ю брата да знаёмага ў вёску Фундамін-ка Буда-Кашалёўскага раёна.

Дастаўка збожжа партызанам працягвалася да таго часу, пакуль

аднаго разу фашысты не абстра-лялі іх на рэчцы. Бацьку ж удалося збегчы, і ў тую самую ноч ён пакрыў адлегласць больш чым у дваццаць кіламетраў. Фундамінка была лясной вёскай, якую днём наведвалі немцы, а ноччу — партызаны. І ад першых, і ад другіх бацька быў вымушаны ха-вацца. Бо фашысты, спаліўшы на-шу хату, шукалі яго для расправы. А партызаны гэтай зоны, якія не мелі сувязі з партызанамі-засажэўцамі, ведалі, што Рыгор Пернікаў «камандуе» ў Чачэрску нямецкімі збожжа-складамі, і таксама маглі распра-віцца з ім як фашысцкім агентам, засланым у іх атрад.

Калі пачалося вызваленне Го-мельшчыны, бацька апынуўся на фронце і, атрымаўшы цяжкае ра-ненне ў баях на Браншчыне, трапіў у ваенны шпіталь, што знаходзіўся пад Гомелем. Вяртанне ж дадому закончылася яго арыштам. Напэўна, не ўдалося б Андрэевічу пазбегнуць высылкі на сібірскія лесапавалы, ка-лі б хтосьці з былых камандзіраў партызанскага атрада, які ваяваў ужо недзе ў Польшчы, не даслаў у Чачэрск на адпаведны запыт такую паперу: «Рыгор Пернікаў — чалавек надзейны, ён дапамагаў партыза-нам».

Тата наш закончыў царкоўна-прыходскую школу, маці ж не ўмела ні чытаць, ні пісаць. Праца, праца і яшчэ раз праца — вось крэда іх жыцця і метады выхавання дзяцей. Самі яны аддавалі ёй усе сілы і сваім прыкладам заклікалі нас да гэтага. Кожны з дзяцей меў свае канкрэт-ныя абавязкі з самага маленства і нёс адказнасць за іх выкананне. Я, напрыклад, ужо з сямігадовага

ўзросту ў летні перыяд забяспечваў сям'ю рыбай, ловячы яе лазовым ка-шом, пазней і таптухай. Засцерагаў гусянят ад каршуноў, пазней «шэф-стваваў» над меншымі братамі.

А пра збор металу, костак, нарых-тоўку хрэну, лекавых траў, што зда-валі ў прыёмныя пункты, перакопку бульбы на калгаснымі полі пасля яе ўборкі, збор жытнёвых каласкоў ужо і размовы няма. З дзявятага ж кла-са разам з дарослымі мужыкамі на прыстанях у Чачэрску, Гарадоўцы і Чырвоным Беразе выгружаў баржы з мукой і соллю.

Праз працу бацькі прывівалі нам дысцыпліну, настойлівасць, адка-насць за даручаную справу, вер-насць дадзенаму слову, павагу да старэйшых. Невыпадкава ўсе мы без выключэння закончылі хто прафтэх-вучылішча, хто тэхнікум, хто інстытут і (не падумайце, што гэта — пахваль-ба) маем шмат падзяк і ганаровых грамат за добрую працу. За ўсё — дзякуй бацькам!

Уладзімір ПЕРНИКАЎ, г. Гомель.

Шаноўныя чытачы! Конкурс «Фотаздымак з гісторыяй» працягваецца. Мы па-ранейшаму чакаем ад вас цікавых фота з сямейнага альбома (за выключэннем леташніх здымкаў з курорта, вясельных фотасесій і сучасных фота дзяцей). Вам ёсць што паказаць і расказаць? Давайце пагартнаем сямейныя альбомы разам! Фотаздымкі (не больш за тры) з гісторыяй дасылайце з адпаведнай пазнакай на адрас: 220013, г. Мінск, вуліца Б. Хмяльніцкага, 10а або info@zviazda.by. Найлепшага аўтара чакае прыз. Арыгіналы да-сланых фотаздымкаў абавязкова вяртаюцца.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

Кабачкі ў часночным соусе

Спатрэбіцца: кабачкі — 2 кг, часнок — 2 галоўкі, соль — 1 ст. л., цукар — 0,5 шклянкі, алеі — 100 г, воцат 9% — 100 мл.

Кабачкі чысцім ад скуркі і насення, часнок вызваляем ад шалупіны і разбіраем на зубкі.

Кабачкі наразаем кубікамі і дадаём здробнены часнок, соль, цукар і алеі. Хай пастаяць так 30 хвілін. Сумесь выкладзіце ў паўлітровыя слоікі, заліце кіпенем і пастаўце ў каструлю з гарачай вадой, на дно якой абавязкова пакладзіце ручнік, для стэрылізацыі. З моманту закіпання стэрылізуйце 20 хвілін, закатайце і ўхутайце на ноч.



Хрумсткія кабачкі з часнаком і морквай

Спатрэбіцца: кабачкі ачышчаныя — 1 кг, морква — 100 г, часнок — 50 г. Для марынаду: вада — 250 мл, соль — 1 ст. л., цукар — 1/4 шклянкі, алеі — 100 мл, воцат 9% — 50 мл.

Кабачкі наразаем кубікамі. Для марынаду ў ваду трэба дадаць соль, цукар, алеі і воцат, сумесь закіпяціць. У кіпячы марынад выкладваем кабачкі, варым 2 хвіліны.

Ачышчаную моркву надзіраем на буйной тарцы, а часнок здрабняем. Дадаём да кіпячых кабачкоў моркву, варым яшчэ 5 хвілін. Дадаём часнок. Раскладаем кабачкі з часнаком і морквай у стэрыльныя слоікі і адразу закатваем.

ПАКАШТУЙЦЕ!

Клафуці з вішняй

Клафуці — французскі дэсерт, які аб'ядноў-вае ў сабе рысы запяканкі і пірага. Фрукты ў салодкім вадкім яечным цесце, падобным на бліннае. Выпякаецца ў формах для запяканак.

Спатрэбіцца: 500 г вішань без костачак, 100 г мукі, 30 г растопленага масла + 20 г для змазвання формы, 250 мл малака, 2 яйкі, 3 жаўткі, 100 г цукру, пакуначак ваніліну, дробка солі.

Для цеста змешваем муку, цукар, яйкі, жаўткі, малака, ванілін, соль, растопленае масла і добра ўзбіваем. Выдатна было б даць цесту пастаяць гадзіны дзве ці нават ноч у халадзільніку, але гэта не абавязкова.

Форму для выпечкі добра змазаць маслам і прысыпаць сумессю му-кі і цукру. Выкладваем у форму вішні ў адзін слой і заліваем іх цестам. Выпякаем у духоўцы разагрэтай да 180 °С да залаціста-карычневага ко-леру каля 40-45 хвілін. Пакуль краі не стануць пышнымі, а кончык нажа, устаўлены ў цэнтр клафуці, не будзе заставацца чыстым. Астуджваем у форме і падаём цёплым або халодным.



ЗАКОНЫ СТЫЛЮ

Як выбраць джынсы, якія сядуць ідэальна?

Правільна падабраныя джынсы закліканы падкрэсліваць плюсы і хаваць недахопы фігуры. Не ведаеце, на чым спыніць свой выбар? Устаньце перад люстэркам і ацаніце вашу фігуру.

Такім чынам, калі вы...

... **уладальніца шырокіх сцёгнаў** — адмоўцеся ад джынсаў з нізкім поясам. Выбірайце прамыя, злёгку завужаныя мадэлі.

... **маеце паўнаватыя калені** — забудзьцеся пра скіні. Вам больш па-дыдзе цёмны дэнім.

... **дзяўчына з живоцікам** — замяніце джынсы з нізкім поясам мадэллю з завышанай ці высокай таліяй. Пры стройных нагах гэта бясспройгрыш-ны варыянт.

... **худзенькая** — вузкія джынсы, у якіх ягадзіцы выглядаюць плоскімі, замяніце на мадэлі, якія надаюць клубам аб'ём.

... **маленькага росту** — забудзьцеся пра джынсы з нізкім поясам, клэш насіце толькі з платформай або абцасамі. Ідэальная мадэль для вас — з завышанай таліяй.



КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ ДЛЯ СТАЛЯРА

✓ Пры распілоўцы фанеры паверхня яе сколваецца. Каб краі былі гладкімі, намачыце ліст па лініі распілоўвання гарачай вадой.

✓ Пры падгонцы вокнаў рэкамендуецца скарыстацца капіравальнай паперай. Яе закладваюць паміж створкай і аконнай шуфлядай. След па-кажа, дзе заціскае і трэба падгабляваць.

✓ Каб пры свідраванні дробных дэталей з ліставага матэрыялу яны не пракручваліся, падкладзіце пад іх наждачную паперу.

■ Маміны дзённікі

«Я ўжо ўвесь прачнуўся»

Трапілі ў бальніцу. Даня забя-гае ў палату і крычыць:

— Мама, там макароны з са-сіскамі едуць!

☺☺☺

— Мама, ты не хочаш са мной сварыцца? — пытаецца Даня.

— Не, вядома.

Праз пару хвілін.

— Мама, уклочы мне мультык паглядзець.

— Ты ж толькі што глядзеў.

— Бачыш, мама, ты ўжо пачы-наеш са мной сварыцца.

☺☺☺

Сын узяў 2 цукеркі і адну дае мне.

— Ведаеш, чаму я ўзяў адразу дзве цукеркі?

— ?

— Каб ты не прасіла ў мяне пакаштаваць маю.

☺☺☺

Раніцай сын прачнуўся раней за ўсіх і прыйшоў да бабулі ў ложка.

— Давай яшчэ трохі паляжым, каб да канца прачнуцца, — прапа-навала бабуля.

— Я ўжо ўвесь прачнуўся.

☺☺☺

— Навошта намаляваў на шпа-лерах?! — лаюся на сына.

— Не магу дачакацца, калі пачнецца рамонт, — апраўдва-ецца ён.

Яна ЛЫЧКОЎСКАЯ.

А пра што гавораць вашы дзе-ці? Дасылайце свае гісторыі.



Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.