

Замалёўкі з натуры

Дзіця — гэта... назаўжды?

Як дарослыя нашчадкі «сядзяць» на шыі пажылых бацькоў

ДАЎНО заўважана: патрэбна жыццёвая тэма — ідзі ў грамадскае месца. Там людзі адкрыта дзеляцца асабістым. Вось і жанчына, якая сядзела побач у маршрутцы, дзялілася з сяброўкай па тэлефоне падзеямі са свайго жыцця. Тады я, канешне, маўчала, а цяпер дазволю сабе сёе-тое пракаментавачу.

— Ой, Галя, грошы яшчэ як патрэбныя! Мне самой пенсіі хапае. Але ж Ленцы трэба дапамагаць. У яе рублёў 800 выходзіць чыстымі. Колька мала атрымлівае. Я яго разумею — у яго аліменты на дваіх дзяцей, дык навошта яму аддаваць добрыя грошы ў тую сям'ю? Там дзецям 15 і 17 гадоў, дык яму ўжо мала засталася плаціць.

Як у той прымаўцы: чорт з ім, што здохла свая карова, затое якая радасць, што ў суседа згарэў хлеб. Жанчыну зусім не бянэжыць, што яна фактычна замест зяця ўтрымлівае сям'ю дачкі — галоўнае, што яго ранейшая сям'я не бачыць нармальных аліментаў. А далей было яшчэ цікавей. — Ленкін былы, Віцька, добрыя аліменты ёй плаціў. Я табе, Галька,



раней не казала, прыкладна тры тысячы выходзіла. Ён за іх і даставаў Ленку: то чаму ў малой толькі адна пара зімовага абутку, то куртка ёй малая, то кормім не так, то кніжкі і гульні не купляем. І што ён вычварыў, зараз раскажу. Малая ж часта жыла то ў яго, то ў былых сватаў. А потым яна раптам кажа, што хоча заўсёды жыць у таты. А Віцька такі: маўляў, трэба ўсё афіцыйна аформіць, дзе будзе жыць дзіця, хто за яго адказвае. Пайшлі ў суд. А там і кажуць: калі малая жыве ў бацькі, то маці

павінна плаціць аліменты. Віцька сказаў, што яна можа плаціць мінімальную суму. Маўляў, ён добра забяспечаны. Ленка ж думала, што яна будзе па-ранейшаму атрымліваць аліменты. Аказалася, не. У яе цяпер прама з палучкі вылічваюць грошы і адпраўляюць Віцьку. Яшчэ бухгалтарка сказала Ленцы, што цяпер такія законы, нават калі дзіця ў дзіцячым доме, бацькі ўсё роўна павінны плаціць. А ў Ленкі, маўляў, муж сумленны, аліменты адсудзіў сімвалічныя. Віцька Ленцы яе капейкі вяртае на картку,

хоць гэта добра. Але без яго аліментаў цяпер цяжка. Ленка любіць прыгожа жыць, Колька — таксама. Ёй ужо 38, дзе яна знойдзе іншага мужыка? Дык трэба за Кольку трымацца. Ізноў жа, малы ў іх. Унучку аддалі і добра, дзеўка з характарам, уся ў тату. Ленка за паўгода толькі раз яе і бачыла. Па-першае, няма калі, і малая ёй нават не тэлефануе. Па-другое, Ленка ж не можа прыехаць з такімі падарункамі, як калісьці прыязджалі былыя сваты. Малая вучыцца ў гімназіі, Віцька са сватамі казалі, што вельмі разумная. У Віцькі ж у новай сям'і таксама дачка, дык унучка з ёю надта сябруе. Жывуць амаль як прынцэсы: пакой у кожнай свой, цацак ды ўбораў безліч. І ўсе недзе займаюцца, то танцы, то басейн, то яшчэ што.

З аліментамі даволі тыповая гісторыя: жанчына чамусьці лічыла, што яны найперш для яе, а не для малой. На жаль, прававая неадукаванасць у самых простых жыццёвых пытаннях не рэдкасць. Гэта дзіўна пры даступнасці любой інфармацыі ў наш час.

— А я на дачы ўсё лета, як тата Карла. Зяць нічога не ўмее па гаспадарцы, ды і не хоча, касіць

суседа наймала. Ленку таксама не прымусіць градку прапалоць. Але закаткі яна зрабіла, трыццаць слоікаў агуркоў, бо зяць вельмі іх любіць. Памідораў слоікаў дваццаць, салатаў нейкіх для яго накруціла, варэння наварыла... Пражывём.

(Божа, і гэта для мужчыны, які не можа купіць трымер і скасіць траву?)

— Ці шкадуем, што Віцька забраў малую? Не, не шкадуем. Ну добра, ён плаціў вялікія аліменты. А калі што здарыцца і будзе мала зарабляць? Няхай пакруціцца з дзіцем. Дзіця — гэта ж назаўжды, вось я да гэтага часу дачцэ дапамагаю. Дык няхай хоць маёй Ленцы будзе лягчэй з адным малым, чым з двума. Ды і дачку ж яна аддала бацьку, а не ў дзіцячы дом, так што аб чым шкадаваць? Нам бы такое жыццё, як у той маляўкі.

Геніяльная думка: дзіця — гэта назаўжды. І добра, калі ў бацькоў і дзяцей добрыя стасункі, узаемная павага і дапамога. І горка, калі дарослае дзіця высмоктвае сілы і грошы з бацькоў. Да канца іх жыцця. Але кожны выбірае свой шлях, як гэтая жанчына — прыклад сляпой матчынай любові.

Ксенія КАВАЛЕЎСКАЯ.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ!

ШТО ПРЫГАТАВАЦЬ З ЯБЛЫКАЎ, КАЛІ ВАРЭННЕ, АЛАДКІ І ШАРЛОТКА НАДАКУЧЫЛІ

Амлет

Гэта далёка не класічны амлет, да якога мы так абвыклі, а самы сапраўдны ласунак, і выстаць перад ім ой як складана.



Спатрэбіцца: яйкі — 2 шт.; цукар — 2 ч. л.; мука — 4 ч. л.; малако — 4 ст. л.; ванільны цукар — 0,5 ч. л.; яблыкі сярэдняга памеру — 1 шт.; масла — 2 ч. л.; пудра цукровая — 1 ч. л.

Жаўткі аддзяліць ад бялкоў і ўзбіць у шчыльную пену. У місцы змяшаць муку з жаўткамі і цукрам, дадаць малако і ванільны цукар, старанна змяшаць да аднастайнай масы. Затым у атрыманую сумесь дадаць узбітыя бялкі, акуратна змяшаць. Яблыкі добра вымыць, зняць скуру. Мякаць нарэзаць тонкімі лустачкамі і абсмажыць на масле 1-2 хвіліны. Затым звернуць выліць яечную масу, зменшыць агонь; накрыць і гатаваць 3-4 хвіліны. Затым перавярнуць і злёгка падрумяніць; пасля зноў перавярнуць і падрумяніць іншы бок. Перад падачай пасыпаць цукровай пудрай і пры жаданні разрэзаць амлет на кавалачкі.

Курыная печань з яблыкамі



Страва, якую не сорамна прыгатаваць і падаць на святочны стол або папросту парадаваць сябе і сваю сям'ю ў любы дзень, незалежна ад пары года.

Спатрэбіцца: печань курыная — 0,5 кг; цыбуля рэпчатая сярэдняга памеру — 2 шт.; яблыкі сярэдняга памеру — 2 шт.; алеі — 2 ст. л.; соль і молаты чорны перац — на смак; грэцкі арэх — жменя; разынкі — жменя; воцат бальзамічны (белы) — 2 ст. л.; размарын — 3-4 галінкі.

Печань старанна вымыць пад вельмі халоднай праточнай вадой. Добра зачысціць і прасушыць пры дапамозе папяровага ручніка. Соль змяшаць з перцам і нацерці кавалачкі печані. На разагрэтай патэльні абсмажыць печань

з кожнага боку прыкладна па хвіліне, затым перакласці на талерку і на гэтай жа патэльні абсмажыць дробна нарэзаную цыбулю і долькі яблыкаў. Затым дадаць воцат, разынкі, дробна нарэзаны размарын і здробненыя арэхі. Акуратна змяшаць і дадаць печань, гатаваць 6-7 хвілін. Затым накрыць і пратушыць 1-2 хвіліны, пасля даць настояцца 5—10 хвілін. Пры жаданні перад падачай пасыпаць свежым зяленівам.

Яблычныя чыпсы

Спатрэбіцца: яблыкі сярэдняга памеру — 3 шт. Для салёных чыпсаў: соль, перац молаты — на смак; сушаныя травы — на смак; шматкі чылі — на смак. Для салодкіх: цукар — 2 ч. л.; карыца молата — 0,5 ч. л.; ванільны цукар — 0,5 ч. л.



Яблыкі старанна вымыць, затым выдаліць асяродак. Мякаць нарэзаць тонкімі слайсамі.

У місцы змяшаць спецыі з соллю (для салодкіх адпаведна змяшаць цукар, карыцу і ванілін) і абкачаць у іх яблычныя слайсы. Выкласці на бляху, засланую пергаментам. Адправіць у разагрэтую да 90 градусаў духоўку на 2-3 гадзіны. Праз кожную гадзіну неабходна пераварочваць яблыкі для раўнамернага прыгатавання. За гэты час яблыкі павінны добра падсохнуць. Гатовыя яблыкі дастаць з духоўкі, даць астыць і падаваць да стала.

Яблычныя кольцы ў фрыцюры



Гэты ласунак стане выдатнай альтэрнатывай як бульбе фры, так і пончыкам.

Спатрэбіцца: яблыкі буйныя — 3 шт.; яйкі — 1 шт.; малако — 50 мл; мука — 0,5 шклянкі; разрыхляльнік — 1 ч. л.; цукар — 8 ст. л.; карыца — 1 ч. л.; соль — 0,5 ч. л.; алеі — 0,5 л.

У місцы змяшаць яйкі з мукой, малаком і разрыхляльнікам, дадаць цукар, соль і карыцу.

Усё змяшаць да аднастайнай масы. З яблыкаў зняць скуру і выдаліць асяродак, мякаць нарэзаць кольцамі. Разагрэць алеі у глыбокай патэльні. Яблычныя кольцы абмакнуць у кляр, а затым выкласці ў патэльню. Абсмажыць з усіх бакоў да румянай скарыначкі.

Гатовыя яблыкі выкласці на талерку, засланую папярочным ручніком, даць злёгка астыць.

Па жаданні можна пасыпаць цукровай пудрай і карыцай. Падаваць да стала.

Грэнкі-ролы

Спатрэбіцца: яблыкі салодкія буйныя — 2 шт.; сыр сметанковы — 100 г; масла — 1,5 ст. л.; хлеб тоставы — 10 кавалкаў; яйкі — 2 шт.; цукар — 3 ст. л.; малако — 3 ст. л.; сок лімона — 4 ч. л.; карыца — 0,5 ч. л.



З яблыкаў зняць лупіну, выдаліць асяродак, мякаць нарэзаць дробнымі кубікамі. У глыбокай патэльні змяшаць лімонны сок з карыцай, затым дадаць яблыкі. Смажыць на моцным агні 4-5 хвілін. З хлеба зрэзаць скарыначкі. Мякаць раскачаць у форме квадрата таўшчынёй 2-3 мм. Акуратна нацерці кожную лустачку сырам. Выкласці яблычную начынку і скруціць рулецікі. У місцы ўзбіць малако з яйкамі. Чыстую патэльню нацерці маслам, затым разагрэць яе. Кожны рулецік акунуць у малочна-яечную сумесь, абсмажыць з кожнага боку да румянай скарыначкі. Гатовыя грэнкі перакласці на талерку і пасыпаць зверху цукрам. Падаваць з гарбатай і мёдам.

ЁСЦЬ ІДЭЯ!

