



■ Беларускі

«...А я — хлопчык!»

Трохгадовы Цімафей Немчанинаў, якога вы бачыце на здымку, кажа:

«Мама — дэвочка, папа — мальчык, а я — ХЛОПЧЫК!»

«На днях разгаварыліся з мамкамі, калі забіралі дзяцей з садка, — піша **Таццяна НЕМЧАНИНАВА, мама Цімафея**. — Цёпла цяпер, малыя не хочуць ісці дадому, ганяюць там па двары на сваіх веласіпедах ды самакатах у звычайнай кампаніі, а мы стаім, чакаем. І вось мамкі скардзяцца на садок: на выхавальнікаў, на заняткі, на адносіны. Тое не так зрабілі, гэта не так казалі, таму не навучылі, гэта не расказалі. А я слухаю і дзіўлюся: мяне ўсё задавальняе. Бо я здаю сына ў садок як у месца, дзе за ім прыгледзяць, пакуль бацькі занятыя працай. На гэтым дзякуй.

Мая маці — выхавальніца. Яна вельмі любіць дзяцей, заўсёды імкнулася прывіць ім разумнае, добрае, вечнае. Але яна

часта абуралася, калі маладыя бацькі прыходзілі з прэтэнзіяй «не навучылі — не дадалі». «Гэта не задача сада, — казала яна. — Мы даём самую дробязь. Асноўнае — дома, ад бацькоў».

І гэтая ж самая маці прывіла мне любоў да роднай мовы. Яна не вучыла, не чытала мне лекцыі, не прапагандавала патрыятызм і не агітавала за нацыяналізм. Яна проста любіла яе сама.

Таму мне дзіўна чуць гісторыі пра настаўніц беларускай мовы, якія прывіваюць любоў ці адбіваюць ахвоту.

Ніхто ж не скардзіцца на настаўніц англійскай мовы. Усе яе вучаць, ходзяць на курсы, ездзяць практыкаваць за мяжу. Бо гэта важны жыццёвы навык, гэта перспектыўна. І якая розніца, як сябе паводзіла школьная настаўніца?! А калі беларуская мова вам проста не была патрэбная, вы яе і не вучылі. Хопіць валіць на выкладчыкаў.

Калі ў мяне пытаюцца, адкуль так добра ведаю родную мову, дзе вучыла, я губляюся. Родную ж мову не вучаць. З ёй нараджаюцца, растуць, з ёй жывуць.

І пакуль беларуская мова для нас — прадмет у школе, любоў да яе прывіць цяжка, нават самай таленавітай настаўніцы».

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларускі». Дасылайце здымкі вашых дзетак, унукаў, а можа, нават і праўнікаў (з невялічкім аповедам) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж можна было зразумець, што гэта беларускі. Арыгінальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з герояў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз!

■ Ёсць ідэя!

ГУЛЯЕМ З БОНСТЫКАМІ

Зусім не абавязкова набываць розныя дапаможнікі ці спецыяльныя матэматычныя наборы для заняткаў з дзеткамі. Для пазнавальнай гульні можна выкарыстаць усё, што трапляе пад рукі. Нават рэчы, якія збірае дзіця! Пачалі малыя «залі-

паць» на бонстыкаў? Што ж, паспрабуем задзейнічаць і іх. Дарэчы, вы не заўважылі, што гэтая драбязя выдатна трэніруе памяць — як хутка дзеці запамінаюць смешныя імёны розных ліпучых пачварак?

Самае простае, што можна рабіць з бонстыкамі, — лічыць, вивучаць колеры, выкарыстоўваць у якасці настаўнікаў, калі дзіця вучыцца чытаць. А мы іх выправілі ў космас. Малое атрымала заданне рассяліць бонстыкаў па розных планетах. Пакуль яно вырашае, куды пасяліць чарговую цацку, вы можаце падкідаць карысную інфармацыю, і гэта не толькі назвы планет, але і іх «характарыстыкі». Спытайцеся, каго ваш сын (дачушка) паселіць на самую малую (вялікую, халодную, гарачую планету). А ў дадатак развівайце фантазію



чим бонстыкі, і не прыдумаеш. Пры дапамозе іх можна вучыць, напрыклад, назвы жывёл і іх здольнасці. Можна загадаць нейкую цацку і паступова выдаваць дзіцяці падказкі, нахштальт «he can run, fly, swim...» («ён можа бегаць, лётаць, плаваць...»), ці апісваць ліпучых пачвар: «he has two mouth...» («ён мае два раты»). Паступова дзіця здагадаецца, якую бонстыка-істоту вы маеце на ўвазе. Іншым разам малому трэба было расставіць бонстыкаў па картках з малюнкамі — часткамі цела, якія мае пэўны герой. Глядзіце самі, якія словы і канструкцыі замежнай мовы вы хочаце прапрацаваць з дзецьмі, — і наперад, па новыя веды.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ
dziadzula@vziasda.by

дзіцяці. Няхай прыдумляе, якімі здольнасцямі павінны валодаць бонстыкі, каб выжываць у пэўных умовах.

А яшчэ мы заўважылі, што бонстыкі добра ліпнуць на карту, і выправілі іх

у падарожжы па розных кантынентах і краінах, дзе яны шукалі чароўныя расліны, знаёміліся з разнастайнымі жывёламі.

Для вывучэння замежных слоў лепшага матэрыялу,

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

НЕЗВЫЧАЙНАЕ ВАРЭННЕ З КЛУБНІЦ

Сезон у самым разгары! Удосталь наласаваўшыся свежымі ягадамі, можна ўжо і нарыхтоўкі рабіць. А чаму б гэтым разам не папесціць родных чымсьці незвычайным? Калі падысці да пытання з фантазіяй, то вынік стане адкрыццём сезона.

Са спецыямі



Спатрэбіцца: 2 кг клубніц, 2 кг цукру, 2 зорачкі бадзяну, 1 палачка карыцы.

Падрыхтаваныя ягады выкладзіце ў таз (каструлю) засыпце цукрам, пакіньце на 3 гадзіны. Па сканчэнні гэтага часу пастаўце клубніцы на агонь, давядзіце да кіпення і варыце 10 хвілін. Адстаўце ўбок астываць. Як толькі варэнне астыла, вярніце яго на агонь і давядзіце да кіпення. Пасля гэтага дадайце спецыі і варыце 10 хвілін. Дастаньце спецыі, гарачым разліце варэнне па стэрылізаваных слоіках і закатайце.

«Свежасць»

Спатрэбіцца: 2 кг клубніц, 1,5 кг цукру, 2 лімоны, 25 лісткаў свежай мяты, 25 лісткаў базіліка.



Падрыхтаваныя ягады змясціце ў глыбокую

міску і засыпце цукрам. Пакіньце на некалькі гадзін, каб клубніцы пусцілі сок. Пастаўце міску на ўмераны агонь і варыце пасля закіпання 5 хвілін. Потым дадайце вымытыя лісточкі мяты і базіліка, варыце яшчэ 5 хвілін. Дадайце ў варэнне нарэзаную дробна мякаць лімона і папярэдне надзёртую цэдру. Пасля гэтага варыце яго на слабым агні каля 15 хвілін. Зніміце з агню і пакіньце на 8—10 гадзін. Другі этап варкі. Пастаўце міску на агонь, варыце 5 хвілін пасля закіпання, пасля разліце па стэрылізаваных слоіках і закатайце.

З рэвенем і імбірам

Спатрэбіцца: 1 кг клубніц, 1 кг хвосцікаў рэвеню, 50 г свежага караня імбіру, 2 кг цукру, 200 мл вады.

Прамытыя хвосцікі рэвеню ачысціце ад скуркі і дробна нарэжце. Дадайце падрыхтаваныя клубніцы, заліце вадою у глыбокім тазе, пастаўце на агонь і давядзіце да кіпення. Варыце 10 хвілін. Дадайце ачышчаныя цэлы карань імбіру, трэць ад усяго аб'ёму цукру і варыце яшчэ 5 хвілін пры бесперапынным памешванні. Невялікімі порцыямі дасыпце пакінуты цукар і варыце 5—7 хвілін. Зніміце з агню, адстаўце на 8—10 гадзін. Другі этап. Вярніце таз на агонь, дайце варэнню закіпець і варыце на слабым агні 10 хвілін. Зноў прыбярэце з агню на 10 гадзін. З астылага варэння дастаньце карань імбіру. Раскладзіце па стэрылізаваных слоіках.

Гэта толькі малая частка таго, што можна стварыць, дапоўніўшы базавы рэцэпт клубнічнага варэння незвычайнымі дадаткамі. Клубніцы цудоўна спалучаюцца з зелянінай, іншымі ягадамі і садавіной!



РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

● Забіваючы цвік у край дошкі, папярэдне ўшчыльніце драўніну ў месцы яго забівання, злёгка паглыбіўшы прабойнік ударамі малатка. Гэта засцеражэ дошку ад растрэсквання.

● «Утапіць» забіты цвік можна з дапамогай прабойніка. Плешку паглыбляюць, а лунку, якая ўтварылася, зашпаклёўваюць.

● Цяжка ўбіць цвікі ў цвёрдыя пароды дрэва. Яны нярэдка гнуцца, прыносячы нямаля клопатаў і псуючы знешні выгляд вырабу. Дапамога звычайная свечка. Дастаткова нацерці воскам цвік, і ён увойдзе значна лягчэй.

● Калі плешку цвіка або шрубы, якая злучае дзве драўляныя дэталі, неабходна схваць, то гэта можа быць зроблена наступным чынам: адшчапіце долатам тонкі пласт (літаральна габлюшку драўніны, але не да канца) у тым месцы, дзе павінен быць цвік, і ўбіце яго. Потым капніце клеём і прыклеіце габлюшку на месца. Плешка цвіка бяследна знікне.

● Калі ў вас адсутнічаюць ацынкаваныя цвікі, распаліце да чырвані звычайныя і апусціце іх у льяны алей. Плёнка, якая ўтвораецца, абароніць іх ад акіслення і ржы.

● Для таго каб выцягнуць цвік з драўніны, не пашкодзіўшы яе паверхні, неабходна пад абцугі падкласці драўляны брусок.

