



## САКРЭТ СЯМЕЙНАГА ШЧАСЦЯ

■ Беларусікі

«Дваццаць гадоў таму я пазнаёмілася са сваім будучым мужам, — піша **Аксана ДУБЯГА, загадчыца бібліятэкі ДУА «Сярэдняя школа № 3 г. Вілейкі»**, — а ён, майстар разьбы па дрэве, «закахаў» мяне ў беларускія рамёствы. Выцінанка, саломалляцэнне, тканне паясоў, кераміка — усё гэта было бясконца цікавым і зваблівым. У нас нарадзіліся два сыны, якія з часам таксама палюбілі беларускія рамёствы. Усе разам мы не толькі стваралі прыгажосць сваімі рукамі, але і сталі ўдзельнічаць у конкурсах і выстаўках (на фотаздымку — нашы сыны на адным з конкурсаў). Сёння ў сямейным архіве вялікая колькасць дыпламаў, перамог і вір прыемных уражанняў. Разам, як і раней, наведваем конкурсы, ла-

дзім выстаўкі. І я, здаецца, адкрыла сакрэт сямейнага шчасця: нас усіх аб'яднала любоў да родных традыцый. Любіце адно аднаго, любіце родны край, любіце гісторыю сваёй Радзімы».

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

■ Ведай нашых!

## Лятаючы аўтобус, «райскі» самалёт і кабінкі для сустрэчы світаньня

Славутыя касманаўты выбралі найлепшыя дзіцячыя ідэі для авіяцыі будучыні

На конкурс малюнкаў было пададзена больш за 1400 работ. Дзеці прыдумалі і адлюстравалі на паперы самалёты, дырыжаблі і касмічныя караблі будучыні. Самыя лепшыя ідэі ўжо накіраваліся ў швейцар-

скую Лазану для ўдзелу ў міжнародным фінале конкурсу «FAI Young Artists Contest 2018». А іх аўтарам уручылі сертыфікаты на палёты на верталёце, самалёце, аўтажыры і нават на скачок з парашутам.

Найлепшыя работы выбірала журы на чале з касманаўтам — выхадцам з Беларусі Алегам Навіцкім. Каб падзівіцца на дзіцячы палёт фантазіі, у Мінскі аэраклуб прыехалі і вядомыя касманаўты з Расіі, ЗША, Францыі і Германіі, расказалі ў Беларускай федэрацыі авіяцыйнага спорту.

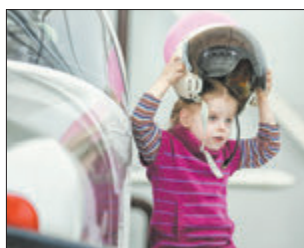
Сярод дзяцей 7—10 гадоў пераможцай выбраная Лізавета Рогач, якая намалевала самалёт у выглядзе райскай птушкі з багатым «апарэннем». Другое месца заняў Максім Вараб'ёў з калейдаскопам лятальных апаратаў, а трэцяе — Аляксандра Марозава з «нябеснымі» аўтамабілямі.

Максіму Вараб'ёву пашанцавала ўдвая, бо яго работу адлюструюць на сцяне новага дзіцячага садка ў Новай Баравой (пра які «СГ» пісала ў мінулым выпуску). «Ён унясе свежы



погляд на будучыню вачыма дзіцяці і, магчыма, натхніць пакаленне будучых авіяканструктараў», — адзначыла дырэктар кампаніі «А-100 Дэвелопмент» Святлана ШЭЎЛІК.

Ва ўзроставай катэгорыі 11—14 гадоў найлепшай стала Арына Марозава, якая паказала прыбыццё юных касманаўтаў у фантастычны сусвет. На другім месцы апынуўся Кірыл Папко, які прадставіў спаборніцтва лятаючай талеркі з самалётам



Ан-2, а на трэцім — у Ганны Шрамук, якая намалевала Мінск будучыні.

Сярод мастакоў ва ўзросце 15—18 гадоў першае месца заняў Уладзіслаў Нясцюк — ён прапанаваў канцэпт школьнага «канвертаплана» (па аналогіі са школьным аўтобусам). Другое месца — у Арцёма Тура з «лятаючымі кабінкамі» для сустрэчы

світаньня, а трэцяе — у Ганны Цейкінай, якая намалевала касмалёт у форме дырыжабля.

Конкурс «FAI Young Artists Contest 2018» праводзіцца Міжнароднай авіяцыйнай федэрацыяй ужо больш за 30 гадоў. Дзякуючы ініцыятыве Беларускай федэрацыі авіяцыйнага спорту змагацца ў сусветным конкурсе ўжо другі год могуць і юныя таленты з Беларусі.

Наталля МАУЧАНАВА

## ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

### СВЯТА НА ПАРОЗЕ



### ДЭКУПАЖ ЯЕК

Вялікае і светлае свята Вялікадня немагчыма ўявіць без велікодных яек. Іх фарбуюць, распісваюць... Але сёння мы раскажам вам аб адным спосабе дэкарыравання яек, які адрозніваецца ад усіх астатніх, — гэта тэхніка дэкупаж. Упрыгожыць такім чынам яйкі зусім проста, справяцца нават дзеці!

**Спатрэбіцца:** вараныя яйкі (белыя), 2 ч. л. крухмалу, вада, пэндзлік, сурвэткі для дэкупажу, харчовыя фарбавальнікі (залаты, сярэбраны).

Для дэкупажу пажадана выбіраць яйкі белага колеру, каб было лягчэй зафарбоўваць іх паверхню.

Лепш за ўсё падыходзяць папяровыя сурвэткі з дробным малюнкам. Выдаліце з сурвэткі два ніжнія слаі, яны не спатрэбяцца. З каляровага слоя трэба выразаць невялікія малюнкі — нарыхтоўкі кветак. А затым размеркаваць іх па ўсёй паверхні яек, выкарыстоўваючы пэндзлік і ваду. Неабходна разгладзіць усе складачкі.

Прыгатуйце клейстар з крухмалу. У невялікім посудзе змяшайце крухмал і 50 мл вады, награвайце на слабым агні каля адной хвіліны перыядычна памешваючы.

Калі ўсе малюнкі размеркаваны, старанна прамажце клейстарам яйкі і пакіньце іх сушыцца. Крухмал можна замяніць узбітым бялком.



Пасля таго як яйкі высохнуць (прыкладна праз 10—15 хвілін), пакрыўце іх дэкаратыўным слоём. Для гэтага дадайце харчовы фарбавальнік у невялікую колькасць клейстара. Яйкі лепш за ўсё сушыць на рашотцы.

### Залаты куліч

**Спатрэбіцца:** свежыя дрожджы — 25 г; соль — дробка; цукар — 1 шклянка; мука пшанічная — 4 шклянкі; малако — 1 шклянка; смятана — 50 г; масла — 70 г; ванільны цукар — 5 г; яйкі — 2 шт.; разынкі — 100 г; куркума — 1 ст. л.; для глазуры: бялок яечны — 1 шт., цукровая пудра — 3 ст. л.; кандытарская абсыпка для ўпрыгожвання — 15 г.

Спачатку трэба зрабіць рошчыну. Для гэтага ў цёплым малаку (38—39 градусаў) растварыце дрожджы, соль і цукар. Дадайце дзве-тры сталовыя лыжкі мукі, размяшайце яе і пакіньце ў цяпле на 10—15 хвілін.

Калі рошчына пакрыецца дробнымі бурбалкамі, значыць, яна гатовая. Дадайце растопленае масла, смятану, яйкі, змяшайце. Усыпце частку мукі, куркуму і пачніце замешваць цеста, спачатку лыжкай, потым рукамі на сталі. Муку дадавайце па меры неабходнасці. Цеста павінна быць досыць тугім і пластычным. Пакіньце яго ў цяпле пад ручніком на 1,5 гадзіны падыходзіць.

Разынкі заліце кіпенем, пакіньце на 5 хвілін, потым зліце ўсю ваду. Дадайце разынкі, папярэдне абкачайшы іх у муцэ, у цеста, якое падышло. Падзяліце цеста на 4 часткі. Формачкі прамажце маслам або алеем. Выкладзіце ў іх цеста, яно павінна займаць не больш за траціну формачкі, паколькі расце вельмі добра. Прыбярэйце ў цёплую духоўку кулічы на 30—40 хвілін для пад'ёму. Калі цеста будзе амаль на раўне з краем формы, уключыце духоўку на 180 градусаў і выпякайце кулічы 30—40 хвілін да залацістай скарыначкі. Гатовыя кулічы астудзіце ў форме, потым асцярожна выміце.

Для глазуры ўзбіце бялок да ўстойлівых пікаў. Потым увадзіце цукровую пудру, змяшайце глазуру. Можна дадаць пару кропель лімоннага соку. На верх куліча нанясце глазуру і ўпрыгожце абсыпкай.

