

■ Беларусікі

# І СПЯВАЧКА, І ТАНЦОРКА

«Мне вельмі падабаецца ваша рубрыка і я вырашыла таксама раскажаць пра сваю дачушку Настачку Безуматаву, — піша Алена. — Гэты здымак мы зрабілі перад адным з яе канцэртаў у Магілёве. Дачка вось ужо шосты год наведвае ўзорны харэаграфічны ансамбль з прыгожай назвай «Кужалёк». Нам пашчасціла, што жывём побач з Цэнтрам творчасці дзяцей і моладзі «Агат», дзе працуе гэты калектыў. Сама ў дзяцінстве займалася народнымі танцамі і вельмі хацела, каб і мая дачушка далучалася да родных каранёў. Гэты ансамбль вельмі папулярны, з'яўляецца лаўрэатам і пераможцам шматлікіх рэспубліканскіх і міжнародных конкурсаў. Дачка адразу ж улілася ў калектыў, ёй вельмі падабаюцца гарэзлівыя беларускія танцы з прыпеўкамі на роднай мове, нахштальт «Заёнцаў» або «Гусачкі». Дзякуй мастацкаму

кіраўніку і балетмайстру ансамбля Марыне Прохаравай, якая далучае нашых дзяцей да беларускай культуры. Дарэчы, апошнім часам ахвотных трапіць у гэты калектыў становіцца ўсё больш. У горадзе мала дзе можна займацца народнай харэаграфіяй, прычым на такім высокім узроўні».

**Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі вашых дачушак і сыночак, унучкаў і ўнучачак, а мо нават і праўнукаў (з невялікім (4—5 сказаў) аповедам) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб зірнуць на фота, адразу ж было зразумела, што гэта «беларусікі». Арыгінальнасць і творчы падыход вітаецца! Аднаго з беларусікаў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз.**



■ Мама, пачытай!

## КАЛЯДНАЕ ДЗІВА

Бачыў дзіва я такое!  
Вам казаць ці не казаць?  
З калядоўшчыцай казю  
Воўк ішоў калядаваць.

Выглядаў воўк кавалерам,  
І каза — каля яго.  
Можа б, я і не паверыў,  
Каб не бачыў сам таго.

Ні дарослым, ні малечы  
З тропу ўжо мяне не зб'іць:  
У святы калядны вечар  
Шмат дзівосаў можа быць.

Анатоль ЗЭКАЎ

■ Майстар-клас

# ЯК ЗРАБІЦЬ АКАРЫНУ СВАІМІ РУКАМІ

Свістулькі ў выглядзе маленькіх конікаў вядомы далёка за межамі Крычаўскага раёна. Але аднымі конікамі тутэйшыя ганчары не абмяжоўваюцца. Лепяць музычных коцікаў, птушак, бараноў і шмат чаго іншага. Ёсць нават свой варыянт акарыны. Калі зазірнуць у музейную краму, можна падабраць нешта на гусце. Але спецыяльна для чытачоў «Сямейнай газеты» дырэктар дзіцячай школы выяўленчых мастацтваў Міхаіл Гарбуноў, які 35 гадоў свайго жыцця прысвяціў кераміцы і мае ганаровы знак «За ўклад у развіццё культуры Беларусі», з задавальненнем паказаў, як рабіць акарыну сваімі рукамі. Вядома, паўнавартасны музычны інструмент не атрымаецца, затое свістулька, калі пастарацца, парадзе вельмі мілагучнымі гукамі. Нічога складанага ў стварэнні яе няма, дастаткова творчага настрою і кавалачка гліны.

У былыя часы крычаўскія ганчары, па некаторых звестках, ездзілі па яе ў суседні Шумяцкі раён Смаленскай вобласці. Тутэйшая гліна для работы не прыдатная, бо яна з пяском. У школе выяўленчых мастацтваў, напрыклад, выкарыстоўваюць віцебскую гліну, якой дзеляцца цэментны завод. Але нам прасцей купіць зыходны матэрыял у краме.

Спатрэбіцца таксама дошка для работы (мы выкарыстоўвалі кавалачак драўняна-валакністай пліты, ад якой на вырабе застаецца рэльефная тэкстура, падобная на луску) і набор інструментаў, якія могуць з поспехам замяніць падручныя матэрыялы — алоўкі, ручкі, рознай формы стэкі, разцы, таўкачы. Ну што, гатовы? У чымсьці гэты працэс нагадвае завіханні на кухні.

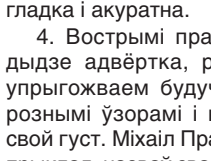
## Майстар-клас ад крычаўскага мастака і майстра па кераміцы Міхаіла Гарбунова



1. Бярэм кавалак гліны і раскатаем яго, як цеста.



2. З глінянай аладкі выразаем эліпс.



3. Робім з яго вялікі пельмень. Адбіваем на стыку круглай палачкай, каб было больш



гладка і акуратна.

4. Вострымі прадметамі (падыдзе адвэртка, ручкі, алоўкі) упрыгожваем будучую акарыну рознымі ўзорамі і насечкамі на свой густ. Міхаіл Пракоф'евіч, напрыклад, назваў сваю нарыхтоўку птушкай.

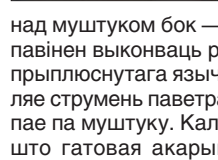
5. Вельмі важны этап: бярэм разец і выразаем адтуліну для фліп-муштка (прылада ў выглядзе свістка).

6. Свісток (па выглядзе яго не адрозніш ад віннага корка) лепім

з пакінутага пасля абрэзкі кавалачка гліны і прыклеіваем вадкім шлікерам да «птушкі-пельменя». Месца злучэння выраўноўваем з дапамогай круглай палачкі.



7. Цяпер вучым птушку спяваць. Робім адтуліну над муштуком з такім прыцэлам, каб прасунутая цераз муштук палачка была бачная праз гэта «акенца».



8. Верхні над муштуком бок — «акенца» — павінен выконваць ролю лабіума, прыплюснутага язычка. Ён падзяляе струмень паветра, якое паступае па муштуку. Калі ваша амаль што гатовая акарына загучала, значыць усё зроблена правільна. Калі не, трэба рэгуляваць (падціскаць) гэты язычок то ўніз, то ўверх, пакуль інструмент не загучыць.



9. Праколваем дзірачкі, каб гук «пераліваўся».

Акарына гатовая. Засталося толькі абпаліць яе ў печы і размаляваць, як вам падкажа фантазія.

Падрыхтавала Нэлі ЗІГУЛЯ.  
zigulya@zviazda.by

# ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

## СВЯТА НА ПАРОЗЕ

### Салата «Пеўнік»



**Спатрэбіцца:** ялавічына ці цяляціна (філе) — 300 г, 2 сярэднія цыбуліны, бульба — 2 шт., марынаваныя грыбочкі — 200 г, яйкі — 2 шт., сыр цвёрды — 100 г, маянэз — 200 г, цукар — 1 ч. л., воцат — 2 ч. л., соль і спецыі — на смак, для ўпрыгожвання салаты — перац балгарскі, памідоры.

Адварваем мяса ў падсоленай вадзе са спецыямі. Астуджваем і наразаем тонкай саломкай.

Робім марынад для цыбулі: у 150 г гарачай вады дадаём чайную лыжку цукру, палову чайнай лыжкі воцату. Цыбулю шаткуем тонкімі палоскамі і адпраўляем у марынад на паўгадзіны. Бульбу адварваем, астуджваем і надзіраем на буйной тарцы. Нарэзаем марынаваныя грыбы. Вараныя яйкі надзіраем на буйной тарцы. Выкладваем на талерку салату пластамі: мяса-цыбуля-бульба-грыбы-яйкі, прыдаючы ёй форму пеўня. Кожны пласт прамазваем маянэзам.

Час заняцца ўпрыгожваннем. Пасыпаем салату сырам, надзёртым на сырнай тарцы. Пры дапамозе палосак памідораў і салодкага перцу робім ногі, крылы, хвост і грабеньчык.

### Рулет з лаваша «Навагодні»

**Спатрэбіцца:** тонкі лаваш — 2 шт., шпроты ў алеі — 180 г, яйкі — 2 шт., перац салодкі — 1 шт., сыр плаўлены — 100 г, маянэз — 100-150 г., зеляніна — 1 пучок.

Для рулета бярэм два квадратныя лавашы. Яйкі адварваем, адкрываем бляшанку шпроты. На стале расцілаем першы лаваш і прамазваем яго маянэзам. Накрываем другім, які папярэдне таксама трэба прамазаць маянэзам. Зверху размяркоўваем надзёртыя на буйную тарку яйкі, надзёрты або парэзаны брусочкамі плаўлены сыр, шпро-

ты. Балгарскі перац рэжам тонкай саломкай і раскладваем па лавашы. Упрыгожваем зелянінай. Акуратна і шчыльна закручваем лаваш у рулет. Загортваем у харчовую плёнку і змяшчаем у халадзільнік на дзве гадзіны. Нарэзаем рулет на парцыённыя кавалачкі, упрыгожваем і падаём на святочны стол.

### «Цукровыя ялінкі»

**Спатрэбіцца:** масла — 200 г, цукар — 200 г, яйка — 1 шт., мука — 500 г, джэм (густы) — 100 г, ванілін — 1 г, соль — маленькая дробка, цукровая пудра — 2 ст. л., формачка-ялінка для печыва.



Мяккае масла, цукар, соль, ванілін і яйка старанна змешваем. Тут вельмі дапаможа блэндар або міксер. У атрыманую масу часткамі дадаём прасеяную муку. Замясіць мяккае, эластычнае цеста. Пакласці яго ў халадзільнік на 20 хвілін.

Затым раскатаць у тонкі пласт (прыкладна 5 мм). З дапамогай формачкі робім наша печыва. Затым пры дапамозе трубочкі для кактэйлю зробім дзірачкі ў палове выпечкі. Гэта будзе «вархі». Выпякаць 8-10 хвілін пры тэмпературы 180°C. Гатовыя «ялінкі» астудзіць і «склеіць» пры дапамозе джэму. Затым пасыпаць цукровай пудрай.



## ІДЭІ ДЛЯ ТВОРЧАСЦІ

### Ператварыць дом у навагоднюю казку

#### Упрыгажэнні

Каб інтэр'ерныя ўпрыгажэнні глядзеліся гарманічна, старайцеся вытрымліваць каляровыя спалучэнні. Аддавайце перавагу ўзорам рознай формы і памеру.



Можна не абмяжоўвацца традыцыйнымі ўпрыгажэннямі на вокнах: сняжынкы з паперы, гірлянды і г.д., але ўспомніць і пра падаконнік. Арыгінальнае аздабленне для яго можна зрабіць са звычайнага кардону! Неабходна выразаць

трафарэты са шчыльнай паперы і склеіць адзін на супраць аднаго. Унутр уставіць палоску паралону і замацаваць у ім гірлянду. Уключаем і адчуваем навагодні настрой!

#### Ёлка

Стары звычай упрыгожваць навагоднюю ёлку садавіной, грэцкімі арэхамі, загорнутымі ў фольгу, а цукеркамі сёння зноў становіцца актуальным. Можна таксама выкарыстаць і банты. Яны павінны быць аднаго памеру і вытрыманы ў адной гаме. Варта ўпрыгожыць імі ўсю ёлку і дадаць дэкаратыўныя завязкі да ножак крэсла і абажура.

#### Сервіроўка стала

Сервіроўка стала можа ўключаць арыгінальную кампазіцыю з яловых галін. Для гэтага лепш выкарыстоўваць натуральную духмяную ігілицу, а ў якасці дэкару прымяніць яркія аксесуары. Выдатная ідэя — зрабіць сюрпрыз для гасцей: для кожнага пакладзіце ў талерку салодкі падарунак або цацку.

