

# «ЧЫРВОНАЯ ЛІНІЯ» ДЛЯ ДЗВЮХ ЖАНЧЫН

(Заканчэнне.)

Пачатак на 1-й стар. «СГ».)

Спецыялісты кажуць, што мужчына часта неўсвядомлена шукае сабе жонку, падобную на маці. Падабенства нявесткі і свякрухі можа толькі ўзмацняць напружанне паміж імі. Дапусцім, мужчына, выхаваны аўтарытарнай мамай, знаходзіць спадарожніцу жыцця з такім жа псіхатыпам. Наўрад ці паміж дзвюма ўладнымі жанчынамі ўсталуюцца гарманічныя адносіны. Верагодней за ўсё, кожная з іх будзе імкнуцца да таго, каб мужчына скакаў пад яе дудку.

—Традыцыйна няпроста складваюцца адносіны нявестка са свякрухамі, якія гадавалі сыноў без мужчынскай падтрымкі, — адзначае псіхалаг. — Маці-адзіночкі, разведзеныя жанчыны ўкладаюць шмат сіл, часу, сродкаў у сваіх сыноў, часта ахвяруюць асабістым жыццём, калі патэнцыйныя спадарожнікі жыцця ставяць іх перад выбарам: альбо я, альбо сын. І вядома, ім цяжка бывае змірыцца з тым, што «дывідэндзі» з іх укладаў здымаюць «шалахавосткі», якія ахамуталі іх цудоўных хлопчыкаў. Нездарма раней казалі: «Гадаваць сына — гэта гадаваць дрэва ў чужым садзе. Ураджай будучы здымаць іншыя».

Сярод шкодных свякрух дастаткова і замужніх, якія маюць аднаго сына, на якога яны глядзяць як на спадкаемцу фамільных «капіталаў», гаранта шчаслівай будучыні, звязанага з унукамі. Такія свякрухі прад'яўляюць вельмі высокія патрабаванні да выбранніц сваіх сыноў.



— А якія памылкі ва ўзаемаадносінах часцей за ўсё дапускаюць свякрухі і нявесткі?

— Галоўная памылка свякрух — іх упэўненасць у тым, што, улазячы ў маладую сям'ю і даючы парады, яны дзейнічаюць на карысць.

Ёсць катэгорыя жанчын, якія адкрыта гэтага не робяць, але яны небяспечны тым, што мякка сцелюць: рэгулярна запрашаюць сына да сябе на абеды, прыносяць разнасолы ў дом маладой пары і гэтак далей. Гэткі дакучлівы «клопат» з часам здольны разбурыць шлюб. Накштат добрых намераў, якімі высцілаецца дарога ў пекла.

З боку нявестак канфлікты спараджаюцца часцяком праз іх стаўленне да мужа як да ўласнасці, на якую ніхто не мае права замахвацца, кіраваць якой яны хочуць аднаасобна і так, як лічаць патрэбным. Абедзве гэтыя пазіцыі дыкуюцца махровым эгаізмам жанчын.

## Давайце жыць дружна

Прыклады добразычлівых адносін заўсёды тлумачацца блізкасцю светапоглядаў, умненнем супрацоўнічаць. Разумныя свякрухі і нявесткі паважаюць суверэнэтэт адна адной, не парушаюць чужых межаў і ў карэктнай форме адстойваюць сваё. Яны ўмеюць дамаўляцца і не бачаць адна ў адной саперніцы.

— Нявестка ж можа эфектыўна ўплываць на свякроў праз мужа. Невыпадкова кажуць: «Начная зязюля дзённую перакукуе».

— Паміж мужам і жонкай — велізарная колькасць нітак, што звязваюць, і разумная жонка абавязкова іх задзейнічае. Прывяду гісторыю з уласнай практыкі. Свякроў аддала двухпакаёвую кватэру сыну і нявестцы, а сама засталася ў іншай, крыху горшай. Пры гэтым у адсутнасць маладых прыходзіла да іх, перастаўляла мэблю, пера-

клала рэчы, мыла посуд. Быццам бы клапацілася. Але нявестка, зразумела, нервалавалася з прычыны такіх паводзін, парушэння межаў. На прыёме я параіла маладой жанчыне будаваць сваё жыллё, патлумачыўшы мужу: гэта неабходна ў інтарэсах яго любімай мамы. І парада дала вынік. Муж падняўся з канапы, пачаў дзейнічаць. Яны пабудавалі трохпакаёвую кватэру, маме вярнулі яе аднапакаёвую. Сям'я не толькі не распалася з-за празмернага «клопату» свякрухі, але і нават умацавалася.

Жыць маладой сям'ю ў любым выпадку лепш асобна, нават калі свякроў паладзіла з нявесткай. Дзве жанчыны на адной кухні — гэта выбухованебяспечная сітуацыя, якой трэба пазбягаць. Калі свякроў і нявестка першапачаткова не гатовыя да супрацоўніцтва, то чым менш яны кантактуюць, тым лепш для ўсіх. Але пры жаданні любячага напружанасці можна ліквідаваць. Стаўку хацелася б рабіць на свякроў — яны больш вопытныя, самі калісьці былі нявесткамі, павінны разумець маладых.

Калі маці зацікаўлена ў сямейным шчасці сына, яна здолее чымнебудзь ахвяраваць і будаваць правільную лінію паводзін. Дапусцім, нявестка пачынае маніпуляваць дзецьмі. Мудрая свякроў ніколі не стане ўключацца ў гэтыя «гульні». Памятаю паказальны выпадак. Унучка падзілілася з бабуляй: «Мама кажа: ты дрэнная гаспадыня, зусім не ўмееш гатаваць». «Ой, і праўда, трэба мне вучыцца», — адказала разумная бабуля. На жаль, такая рэакцыя — выключэнне. Нярэдка свякроў пры

ўнуках пачынае паліваць брудам іх маці. Ну і хто ад гэтага выйграе?

— Якім, дарэчы, павінен быць удзел свекрові ў выхаванні ўнучкаў? Можна ёй перадааручыць дзяцей, калі нявестка, напрыклад, імкнецца хутчэй выйсці на працу?

— Маё цвёрдае перакананне — дзяцей павінны выхоўваць бацькі, а бабулі (і свякрухі, і цешчы) і дзядулі павінны дапамагаць. Да мяне часта прыходзяць дарослыя, якія прызнаюцца: «Ведаю, што маму трэба любіць, але больш люблю бабулю, у якой жыў(ла) да школы і значна больш прывязаны(а)». У кожнага пакалення — свая сістэма выхавання, свае прыярытэты. Каб выбудаваць з дзіцем здаровае адносіны, ім трэба займацца. Фарміраванне дзіцяча-бацькоўскай прыхільнасці асабліва важна ў дашкольны перыяд.

— Якую пазіцыю павінен заняць мужчына, каб мінімізаваць канфлікты паміж жонкай і мамай?

— Сфарміраваны мужчына не дазволіць кіраваць і маніпуляваць сабой. Ён будзе прывячаць маме і жонцы столькі часу і ўвагі, колькі палічыць патрэбным. Яшчэ да жаніцбы ён агучыць пазіцыю сваёй выбранніцы: наяўнасць жонкі — гэта не падстава, каб парваць з маці, ён будзе ёй дапамагаць і падтрымліваць, але гэта ніякім чынам не пойдзе на шкоду сям'ю. Для сапраўднага мужчыны не праблема растлумачыць і маме, і жонцы, за якія чырвоныя лініі ім не варта пераступаць.

Вольга ПАКЛОНСКАЯ,

## ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

### ПАКАШТУЙЦЕ!

### САЛАТА «ДЫПЛАМАТ»

**Спатрэбіцца:** невялікія яблыкі — 2 шт.; цыбуля рэпчатая — 1 шт. сярэдняга памеру; яйка — 3 шт.; апельсін — 2 шт.; цвёрды сыр — 150 г; ківі і некалькі лісточкаў пятарушкі для афармлення; маянэз.



Цыбулю чысцім ад шалупіна, наразаем тоненькімі паўкольцамі, выкладваем у друшляк і абліваем кіпенем. Так з цыбулі сыдзе ўся гарката.

Вараныя яйкі наразаем невялікімі кубікамі. Сыр надзіраем на буйной тарцы.

Апельсін чысцім ад скуркі і ад белай праслойкі, наразаем маленькімі кубікамі.

Яблыкі чысцім ад зернетак і скуркі, надзіраем на бучарнай тарцы.

Выкладваем яблыкі першым пластом на плоскую тарлку, у якой і будзем падаваць салату. Накрываем яблыкі пластом цыбулі, пакрываем сеткай з маянэзу.

Наступным пластом у салату адпраўляем курыныя яйкі, потым зноў сетка з маянэзу.

Накрываем яйкі надзёртым сырам, маянэзам.

Апошнім пластом выкладваем апельсінавыя кавалачкі. Смазваем бакі салаты маянэзам і ўпрыгожваем іх тонкімі долькамі свежага ківі.

Для аздаблення верху салаты будзем выкарыстоўваць пятарушку.

### ВЯЧЭРА Ў ФОЛЬЗЕ

**Спатрэбіцца:** курыца — 1 кг; бульба — 1 кг; морква — 2 шт.; алей — 100 мл; часнок — 5 зубкоў; прыправа для курыцы ці іншыя спецыі на выбар (напрыклад, праванскія травы ці хмелі-сунелі), кроп, соль — на смак.

Курынае мяса аддзяліць ад костак, нарэзаць кавалачкамі сярэдняй велічыні, пералажыць у глыбокую міску. Дадаць да мяса бульбу і моркву, нарэзаных буйнымі кавалачкамі. Паліць сланечнікавым алеем. Дадаць здробнены часнок, кроп, соль і спецыі. Змяшаць.



Ад рулона фольгі адрэзаць квадраты па колькасці едакоў. Калі фольга занадта тонкая, кавалкі рабіць большыя, каб потым скласці іх удвая.

Вылажыць на кожны квадрат па некалькі лыжак сумесі — памер порцыі вызначае на сваю думку. Загнуць краі квадратаў, каб атрымаліся мяшчкі. Вылажыць іх на бляху, адправіць у духоўку на 45 хвілін пры 180 градусах.

### ФАСОЛЯ ПА-БРЭТОНСКУ

Адна з самых папулярных страў у сучаснай польскай кухні.

**Спатрэбіцца:** фасолья — 500 г; каўбаса паўвэнджаная — 400 г; вяндрліна — 200 г; цыбуля — 2 шт.; алей — 2 ст. л.; таматная паста — 200 г; цукар — 1 ч. л.; маяран — 1 ст. л.; папрыка — 1 ст. л.; перац чылі — 1 ч. л.; лаўровы ліст — 2 шт.; перац духмяны, чорны перац (молаты), соль — на смак.



З папярэдне замочанай на ноч фасолі зліць ваду, прамыць і заліць свежай вадоў так, каб яна была вышэйшая за фасолію на 2—3 см. Дадаць лаўровы ліст, пару гарошын духмянага перцу і паставіць на слабы агонь. Гатаваць да мяккасці, каля 1,5 гадзіны.

Нарэзаную кубікамі вяндрліну і каўбасу (лепш за ўсё падыдзе «Кракаўская») злёгка абсмажыць на алеі. Дадаць здробненую цыбулю. Абсмажыць, затым дадаць трохі вадкасці, у якой варыцца фасолья. Дадаць спецыі: маяран, папрыку, перац чылі, чорны молаты перац і соль. Пакінуць тушыцца пад вечкам 10—15 хвілін.

Фасолья павінна быць мяккая, але нельга даваць ёй разварыцца. Вадкасць не зліваць. Злучыць змесціва патэльні і каструлі. Дадаць таматную пасту (можна замяніць таматамі ва ўласным соку) і чайную лыжачку цукру — ён

падкрэсліць смак. Калі вадкасці не хапае, можна даліць крыху вады. Змяшаць, патрымаць на агні 1-2 хвіліны, зняць з пліты і даць пастаяць пад вечкам не менш за 10 хвілін.

### УМЕЛЯ РУЧКІ

### ТАПАЧКІ ДЛЯ ГАСЦЕЙ

Калі ў вас халодная падлога, а вы чалавек гасцінны, то, напэўна, не раз задумваліся пра тое, каб набыць некалькі пар тапачак для гасцей. Аднак да машына абутак можна без асабліва складанасцяў зрабіць сваімі рукамі. Матэрыялам для іх вырабу паслужыць стары дыван. Зрабіць выкрайку самых простых тапак і сшыць некалькі пар розных памераў.



### РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

### АБНАЎЛЯЕМ ШТУЧНУЮ ЁЛКУ

Калі штучная ёлка страціла сваю прыгажосць, зляжалася і пакамячылася, не спяшайцеся яе выкідаць. Ёсць некалькі спосабаў вярнуць дрэву прывабны пухнаты выгляд.



Звычайна такія вырабы зробленыя з ПВХ, які пры награванні размякчаецца. У гэты момант лапкам ёлкі можна надаць жаданую форму. Вазьміце паравы прас або фен, накіруйце струмень гарачага паветра на іголку на пару секундаў. Затым адразу пачынайце выпростваць галінкі. Апрацуйце так усю крону.

Можна таксама замочваць (ёлку цалкам або толькі яе галінкі) у гарачай вадзе, але працэс атрымаецца больш працаёмкі. Пасля распротвання іголак ёлку трэба старанна прасушыць і толькі потым упрыгожваць.