

Гісторыя з канверта

Кот Фёдар з вышыні сёмага паверха з цікаўнасцю назіраў за вераб’ямі. Яго гаспадыня Кацярына смажыла катлеты і складвала ў рондальчык — збіралася да сяброўкі на лецішча з катом, хай па траўцы пагуляе.

Сення Кацярына будзе знаёміць сяброўку са Сцяпанавічам. Чалавек ён добры, хоць і празмерна педантычны. Стаміўся ад адзіноты, а з Любай яны будуць добрай парай. Абодва хударлявыя, працавітыя, адзінокія.

Люба папрасіла дапамагчы ў падвязцы кустоў у агародзе, і Каця паклікала з сабой Сцяпанавіча. Ведаючы яго ахайнасць і на-сцярожанае стаўленне да катоў, прыкідвала, як сказаць, што Фёдар паедзе з імі.

Ужо дзесяць гадоў Сцяпанавіч трывае нервовае напружанне на агульнай кухні з былой жонкай. Ён рэгулярна працірае пыл, а яна на злосць смеціць. Ад гэтага Сцяпанавіч перажывае, худнее і сохне, а былая пераможна рагоча і таўсцее. Вярнуўшыся з санаторыя, Сцяпанавіч знайшоў свой посуд, які старанна мыў і дэзынфіцыраваў, у павуціне пад ваннай.

Чаша чярпення перапоўнілася, і Сцяпанавіч прыняў цвёрдае рашэнне змяніць жыццё. Ён пагадзіўся пазнаёміцца з Кацінай сяброўкай. Люба жыла адна ў двухпакаёвай кватэры, мела лецішча і дваццаць сотак чарназёму.

Раніцай Сцяпанавіч прыехаў на сваёй машыне. Кацярына памахала яму з балкона. Мужчына зразумеў гэта як знак запрашэння і праз хвіліну ўжо стаяў каля парога. Каця ўздыхнула і, прадбачліва зачыніўшы дзверы ў пакой, запрасіла ўвайсці. Госць акінуў уважлівым позіркам памяшканне і зняў начышчаныя чаравікі. Пах туалетнай вады запоўніў пярэдні пакой.

— Аладкі будзеце?

— Мабыць. Даўно іх не ёў.

Сцяпанавіч смакаваў аладкі. Ён яшчэ не здагадаўся, што кот едзе з імі. А Фёдар прыглядаўся і прынохваўся да гасця.



Праз некалькі хвілін спускаліся да машыны.

Катоў Сцяпанавіч на дух не пераносіў, але на гэты раз вырашаўся яго лёс, і ён, пераадольваючы непрыязнасць, нават паглядзіў жывёлінку. Ubачыўшы вымытую да бляску машыну, Каця зразумела, што ідэя ўзяць Фёдара была дрэннай.

Сцяпанавіч галантна адкрыў дзверцы, і Каця з Фёдарам на руках села на аксамітавае сядзенне. Сцяпанавіч дастаў белую сурвэтку і працёр бездакорна чыстае шкло. У Каці ўзнікла падазрэнне: ён дэзынфіцыруе ўсе свае рэчы.

Машына кранулася. Кот напружыўся ў Каці на каленях і спалохана паглядзеў у акно.

Раптам ён вырваўся і пачаў даследаваць машыну па перыметры, у тым ліку пад нагамі кіроўцы. Сцяпанавіч мужа выносіў гэтае свавольства, але твар яго выказваў пакуты. Каця, злавіўшы Фёдара, міралюбна паабяцала:

— На лецішчы пачышчу машыну.

Сцяпанавіч ветліва рыпнуў зубамі: «Пачышчу сам».

...Люба ў шортах і майцы сустрэла іх каля брамы. Яна трымала вядро з разведзеным курыным памётам. Пах уразіў гарадскіх жыхароў.

— Я ж памідоры падкормліваю! — патлумачыла гаспадыня.

Госцю даручылі падрыхтаваць усё каля вогнішча ў садзе. Сцяпанавіч адкрыў багажнік, у якім выявіўся цэлы склад. Дастаў акуратна складзены выпрасаваны камбінезон і працоўныя туфлі, пайшоў пераапранацца. Куды падзецца, калі ўжо прыехаў.

Потым яны насілі з калонкі ваду і налівалі ў кадку. Сумесная праца неяк зблізіла — жартавалі, смяяліся. Пасля Каця памыла рукі ў кадцы і прапанавала памыцца Сцяпанавічу.

— Я зараз, — ён кідаўся ад кадкі як чорт ад ладану, дастаў з багажніка бутэльку з вадай і чыстыя сурвэткі. Рукі мыў доўга і старанна. Селі за стол, выпілі па чарцы і схпіліся за лыжкі. Госць затармазіў, разглядаючы алюмініевую лыжку пад рознымі вугламі. Яна была ў дробных увагнутасцях і чорных кропачках. Каця падала іншую, папераджальна апаласнуўшы яе кіпенем, і падумала: «Як ён тут, пры такой ахайнасці, прыжывецца?» Перасіліўшы гідліва-сць, Сцяпанавіч закусіў.

Пасля абеду падвязалі кусты. А ўвечары ў кампаніі суседзяў гатавалі шашлыкi ў садзе. Гарэла вогнішча, весела патрэскаваючы і адганяючы камароў.

Суседка прынесла гітару, і над пасёлкам паплыў высокі чысты голас. Песня расказвала пра каханне. Кот Фёдар ляжаў на бярвяне каля вогнішча, ён таксама марыў у гэтую зорную ноч. Віно саграла і кружыла галаву, песня будзіла пачуцці. Люба падлівала Сцяпанавічу напоі, сэрца стукала, і рука неспадзявана дакраналася да яго рукі.

Сцяпанавіч дзякаваў і збянтэжана адсоўваў келіх:

— Не люблю спіртное, люблю салодкае! Летнія ночы кароткія. Каця шапнула Любе:

— Ні пуху ні пер’я, — і пайшла з катом начаваць да суседкі, што для Сцяпанавіча стала нечаканасцю.

— Не пакідайце мяне аднаго, — прашпатаў ён, схпіўшы Кацю за руку, з-за чаго кот

ірвануўся і знік у траве. — Я некалькі гадоў не быў блізка з жанчынай... Прабачце, я адчуваю, што магу быць з вамі адкрытым, — збянтэжана прызнаўся ён.

— Не турбуюцца, Люба вас не кране, — супакоіла яго Каця і пабегла лавіць ката.

Сцяпанавіч адчуваў няёмкасць. Адпраўляючыся на дачу, ён быў гатовы да перамен, але цяпер панічна баяўся абняславіцца і выглядаць смешным. Яго кінула ў холад. Хударлявае цела сціснулася, лапаткі завастрывіліся, касцістыя рукі неспакойна абтрасалі пінжак. Па-здрадніцку падціскаліся і без таго тонкія вусны. Ён сапраўды даўно не сустракаўся з жанчынамі.

Сцяпанавіч разумёў, што ў такім стане не варта нават рыпацца. Разам з тым не выклікала сумненняў, што жанчына вызначана чакае ад яго дзеянняў. З-за наплыву эмоцый у яго падняўся ціск, забалела галава. Ён выпіў таблетку.

Люба паслала сабе на іншай канапе. Пакой цмяна асвятляў літар за акном.

— Вам зручна? — спытала гаспадыня.

— Так, дзякуй, — пахаладзеў Сцяпанавіч.

Яна паднялася папіць.

— Можа, вады падаць?

— Не, дзякуй.

Люба вярнулася на канапу, Сцяпанавіч уздыхнуў. Ён не спаў, думаў пра Любу. Яна таксама не спала, думала пра Сцяпанавіча. Было ясна: Сцяпанавіч не арол.

Абодва гэта адчувалі, абодвум было нязручна. Пакруціўшыся ў ложку, Люба зрабіла адчайны крок:

— Вы не спіце?

Сцяпанавіч маўчаў. Люба, пачакала:

— Я чую, не спіце! Можа, дапамагчы заснуць? — і... нырнула да яго пад коўдру...

Цяпер Люба і Сцяпанавіч жывуць разам. Лецішча стала проста казкай. Сцяпанавіч даводзіць усё да ідэальнага стану. А Каця радуецца за сяброўку, у якой усё добра.

Валянціна БЫСТРЫМОВІЧ.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

3 ЗЯЛЁНЫХ ПАМІДОРАЎ

Рэзкі джэм

Спатрэбіцца: зялёныя памідоры — 1,5 кг, цукар — 2 шклянкі, сок аднаго лімона, 1 палачка карыцы, 0,5 ч. л. духмянага перцу, кавалачак свежага імбіру.

Памідоры разрэжце і выдаліце насенне. Нарэжце мякаць кубікамі. Імбір надзярыце на тарцы, змяшайце з памідорамі, дадайце цукар і сок лімона, размяшайце і пакіньце сумесь на ноч. На наступны дзень выліце масу ў рондаль, пакладзіце палачку карыцы і 0,5 ч. л. духмянага перцу. Давядзіце да кіпення і варыце на слабым агні на працягу 10 хвілін і зноў пакіньце на ноч. На наступны дзень даведзіце сумесь да кіпення яшчэ раз, пракіпяціце 15 хвілін, разліце па стэрылізаваных слоіках і закруціце.

Зялёны кетчуп

Спатрэбіцца: зялёныя памідоры — 3 кг, цыбуля рэпчатая — 1,5 кг, молаты чорны перац — 2 ч. л., сухая гарчыца — 1 ст. л., сушаныя травы (арегана, базілік, чабор) — 2 ч. л., яблычны воцат — 1 шклянка, цукар — 0,5-1 шклянка.

Памідоры і цыбулю нарэжце кубікамі, пакладзіце ў вялікі рондаль, дадайце перац і гарчыцу. Травы загарніце ў мяшчочак з марлі і пакладзіце яго ў таматную сумесь. Выліце сюды ж воцат. Варыце кетчуп на працягу 4-6 гадзін на вельмі павольным агні, перыядычна памешваючы.

Прыбярывае мяшчочак з травой, здрабніце масу блендарам, працадзіце праз сіта і выліце ў рондаль. Давядзіце кетчуп да кіпення, дадайце 0,5 шклянкі цукру, размяшайце



да растварэння. Пакаштуйце кетчуп чыстай лыжкай — калі несалодка, дадайце яшчэ цукру. Калі слодыч дастатковая, разліце кетчуп па стэрыльных слоіках і закруціце. Такі кетчуп можна захоўваць у склепе да года.

Варэнне

Спатрэбіцца: зялёныя памідоры — 1 кг, цукар — 2 шклянкі, лімонны сок — 0,5 шклянкі, соль — 1 ч. л., ванілін — 1 ч. л., свежая лімонная цэдра.

Памідоры нарэжце і змясціце ў рондаль. Дадайце соль, цукар і лімонны сок. На сярэднім агні даведзіце сумесь да кіпення, памешваючы. Затым паменшыце агонь і варыце 35-40 хвілін, рэгулярна памешваючы, каб варэнне не прыгарэла. За 5 хвілін да заканчэння варкі дадайце ванілін і лімонную цэдру, добра размяшайце. Працадзіце варэнне праз сіта, выдаліце насенне і цэдру. Слоік з варэннем захоўвайце ў халадзільніку.

Смажаныя зялёныя памідоры

Спатрэбіцца: вялікія зялёныя памідоры — 3 шт., мука — 0,5 шклянкі, яйка — 2 шт., паніровачныя сухары — 1 шклянка, сушаныя травы — 0,5 ч. л., молаты чырвоны перац — 1/4 ч. л., алей, соль і чорны перац.

Памідоры нарэжце лустачкамі і з абодвух бакоў злёгка пасыпце соллю і перцам. Пакіньце на 20 хвілін, а затым зліце сок, які ўтварыўся. У адну міску насыпце муку, у другую узбіце яйкі, у трэцяй місцы змяшайце сухары, травы і чырвоны перац. Кожную лустачку памідора абмакніце спачатку ў муку, затым у яйкі і ў паніровачныя сухары. Абсмажце ў разагрэтым алеі з двух бакоў да залацістага колеру, выкладзіце на папярковы рушнік, трохі астудзіце і падавайце з любімым соусам.



УМЕЛЫЯ РУЧКІ

ЛАВАЧКА З БЕРВЯНА

Часта хочацца паставіць на лецішчы натуральную драўляную садовую мэблю, але ўсё, як той казаў, не купіш, ды штосьці можна і сваімі рукамі зрабіць.

Бяром два бярвенцы: першае — на падстаўку, другое — на сядзенне. Лепш, калі бярвенны будучы больш-менш роўныя і не нафта сукаватыя. Даўжыня кожнага не павінна перавышаць метр-паўтара. Канкрэтныя памеры выбірайце на свой густ. Для спінкі спатрэбіцца два абрэзкі бруска, жэрдкі ці сука. Акрамя таго, спатрэбіцца тоўстая дошка або аполак — ён, дарэчы, па стылі падыдзе не горш.

Спачатку нам трэба будзе распілаваць адно з бярвён на два плашчакі. Калі бензалапа ў вас добрая, гэта робіцца лёгка. Пры вялікім жаданні распілаваць бярвяно ўздоўж можна і пілой-двухручкай. Для зручнасці фіксуем бярвяно з дапамогай падставак, чэрцім лінію разбы пасярэдзіне з кожнага з бакоў бярвяна. Пачынаць пілаваць трэба кончыкам бензапілы. Каб прапіл далей ішоў роўны, лепш зрабіць канаўку ўздоўж усяго бярвяна — так вы не пойдзеце ўбок, бо разметку з-за пілавіння бывае не відаць.

Пасля бяром адну з распілаваных плашак і апрацоўваем паверхню, прызначаную для сядзення. Гэта можна зрабіць з дапамогай гэбля, балгаркі ці плоскашліфавальнай машыны.

Для падстаўкі лавачкі пілуем два цурбакі ў паўтара раза шырэй за дыяметр бярвяна і на кожным выбіраем бензапілой або вычэсваем сякерай паўкруглы паз пад сядзенне. Наша задача — дамагчыся, каб сядзенне шчыльна і ўстойліва ляжала на падстаўках.

Далей — спінка, дакладней, апоры для яе. Ёх можна зрабіць з кавалка жэрдкі, тоўстага сука ці нават бруска. Гэтыя апоры трэба прыкруціць да падставак і да сядзення з дапамогай доўгіх шруб. Калі апора для спінкі круглая, на ёй даведзецца залысіць плоскасць на месцы пасадкі спінкі. Калі падгонка будзе скончана, спінку дастаткова прыцягнуць двума шрубамі да кожнай з апор.

Пастаўце апоры лаўкі на гідраізаляцыю або падніміце на камяні. Без кантакту з глебай яны пражывуць даўжэй, а афарбаванне ахоўным саставам падоўжыць тэрмін службы лавачкі.