

Запрашальнік

УБАЧЫЦЬ НЯСВІЖ І... ПАЛЮБІЦЬ ОПЕРУ

Паездка ў Нясвіж — гэта добрая нагода дакрануцца да культуры, гісторыі і цудоўна адпачыць

КОЖНЫ дасведчаны турыст, мусіць, успомніць, як падчас пэўнай вандроўкі сустракаўся некалькі разоў за дзень з аднымі і тымі ж людзьмі каля розных знакавых месцаў. Вось і цяпер, збіраючыся на «Вечары Вялікага ў замку Радзівілаў», згадала, як летась у адзін з такіх фестывальных дзён мае шляхі часта перасякаліся з сям'ёй мінчан.

Свой аўтамабіль яны пакінулі на паркоўцы і амаль адразу звярнулі ўвагу на шэрагі гандляроў сувенірамі. Першыя хлопчыка гадзі дзевяці былі такі: «О, як за мяжой!» Потым мы ўбачыліся ў сувенірнай краме палаца. Хлопчык выказаў сваё захапленне рыцарскай залай, а яго сястра, як мне падалося, гадзі пяці, разважала, як бы яна тут жыла, калі б была сапраўднай прынцэсай.



Пасля абеду мы сустрэліся зноў. Сям'я была ў захапленні ад фатаграфій у стылізаваных касцюмах, якія тут жа друкуюцца на магніціках. Усё гэта я пачула, калі мы аказаліся на велапаркоўцы. Я дакладна ведала, што вазьму напакат веламабіль — гэта мая любімая забава. Дзяцей жа не ўразілі веласіпеды і паравозік з электробусам, і я парэкамендавала ім адправіцца на водную прагулку на ладдзі. Там і вёсламі можна было «паруліць».

Бліжэй да пачатку спектакля сямейства зноў аказалася побач. Жанчына прапанавала сваім: «А давайце купім білеты і сходзім на спектакль». Яе муж адказаў, што не любіць оперу. Тут я, каюся, зноў умяшалася: «Так усе гавораць, пакуль не паслухаюць». І яны купілі квіткі!

Калі мы апынуліся амаль што побач і ў глядзельнай зале, я ўжо не здзівілася, як і та-

му, што той, хто не любіць оперу, гучней за ўсіх апладзіраваў артыстам Вялікага тэатра.

Навошта гэтыя мае ўспаміны? Ды ўсё проста! 3 14 да 16 чэрвеня ў Нясвіжы пройдзе чарговыя «Вечары Вялікага ў замку Радзівілаў». Як заўсёды, у праграме цудоўны канцэрт у сценах найпрыгажэйшага касцёла Божага цэла. (Традыцыйна на гэту імпрэзу не трэба купляць квіткі.)

Аматары балета ўбачаць у Нясвіжы «Жызэль» у пастаноўцы галоўнага балетмайстара тэатра Ігара Колба. Тыя, хто аддае перавагу опернаму мастацтву, атрымаюць асалоду ад «Іаланты» ў пастаноўцы галоўнага рэжысёра Ганны Маторнай. (Усе ж памятаюць знакамёты оперны хіт «Кто может сравниться с Матильдой моей» — дык вось гэта з «Іаланты».)

А яшчэ публіку чакаюць канцэрты ў раскошнай тэатральнай зале. Вось толькі два з іх. «Тэнары. Tribute» — вядучыя салісты тэатра выконваюць найвядомейшыя оперныя арыі і неапалітанскія песні. «Как много девушек хороших» — зоркі беларускай оперы выканаюць песні 1930—1940-х гадоў. А завершыцца фестываль Вялікага тэатра ў Нясвіжы традыцыйна гала-канцэртам, які ў якасці рэжысёра рыхтуе прыма беларускай оперы Аксана Волкава.

Ксенія КАВАЛЕЎСКАЯ, фота аўтара.

Мама, пачытай!

НЕЗВЫЧАЙНЫ ТРАФЕЙ

Вожык Абырыкосік рос у самай незвычайнай сям'і лясных вожыкаў. Да таго часу мода на традыцыйныя імёны ў лесе знікала. Усё больш дзеткам давалі найноўшыя імёны — Эмма, Бусінка, Чып, Чуня. Найстарэйшым жыхарам леса — дзядулям і бабулям — яны падаваліся дзіўнымі. Імя Абырыкосік таксама гучала незвычайна. Дагэтуль у лесе нікога не называлі па назвах дрэў ці садавіны — гэта з якога боку паглядзець. Тым не менш імя гэтае ўсім знаёмым вожыкавай сям'і падабалася. Ды і сам Абырыкосік вельмі ганарыўся ім: больш такога сярод яго знаёмых не было. А аднойчы адбыўся выпадак, пасля якога ўсе вырашылі, што Абырыкосік атрымаў такое імя невыпадкава...

...Як і ўсе вожыкі, бацькі Абырыкосіка любілі збіраць грыбы. Дома на сценах нават віселі фотаздымкі, на якіх галава сям'і, вожык-тата дэманстраваў свае трафеі — вялізныя баравікі, якія яму пашчасціла знайсці ў лесе. Абырыкосік разглядаў фотаздымкі і марыў аб тым, што і яму калі-небудзь пашчасціць знайсці падобныя трафеі.

І вось аднойчы ён з бацькамі выправіўся на ціхае «паляванне», як у сям'і жартам называлі збор грыбоў. Тата толькі па яму вядомых прыкметах накіраваўся да дуба, які рос занадта далёка ад дома. А мама вырашыла далёка не хадзіць, а прайсціся ля дрэў побач з домам. Яна заўсёды прытрымлівалася той думкі, што самае лепшае знаходзіцца побач, толькі мы гэтага не заўважаем.

Абырыкосік жа вырашыў таксама далёка не хадзіць, а пашукаць трафеі непасрэдна, толькі ў супрацьлеглым напрамку ад таго месца, куды накіравалася мама.

На жаль, грыбоў на шляху Абырыкосіка не аказалася. У пошуках іх маленькі

вожык незаўважна для сябе ўсё больш аддалаўся ад дома. Зусім засмуціўшыся, Абырыкосік хацеў ужо павярнуць назад, як раптам пад адным дрэвам заўважыў невялікі круглы прадмет жаўтаватага колеру, які дагэтуль ніколі не бачыў. Гэта, пэўна, была садавіна, але якая, Абырыкосік не разумеў.

«Што рабіць? Вазьму хоць гэты кругляш», — вырашыў пра сябе вожык, на чапіў знаходку на спіну і накіраваўся дадому.

А там яго ўжо чакалі. Малы пачуў, як бацькі яго гукуюць.

Тата, як заўсёды, знайшоў шмат баравікоў. І хоць на гэты раз вялікіх сярод іх не было, ён усё роўна быў вельмі задаволены. Мама назбірала лісічак і крыху маслятаў.

— А я знайшоў нешта незвычайнае! — пахваліўся малы.

Бацькі доўга разглядалі трафей сына, пакуль не прыйшлі да высновы, што гэта абырыкос. Толькі адкуль ён тут? Здавалася, у лесе абыркосы не раслі, а магчыма, ніхто іх дагэтуль не заўважаў.

Белыя грыбы засушылі, каб зімой варыць грыбны суп, лісічкі пасмажылі, масляты закаталі. А з абыркоса зрабілі начынку да пірага, які ўсім траім прыйшоўся даспадобы.

— Наступны раз мы назбіраем шмат абыркосаў і прыгатуем з іх абыркосавае варэнне, — сказаў тата.

— А яно такое ж смачнае, як і абыркосавы пірог? — пацікавіўся малы.

— Яшчэ смачней! — адказала мама.

Засынаючы, Абырыкосік думаў пра абыркосавае варэнне, стараўся ўявіць, якое яно на смак. Дагэтуль ён спрабаваў толькі малінавае, якім частаваў яго сябар медзвездзяня. Абыркосавае варэнне павінна быць нашмат смачнейшае, вырашыў малы і заснуў. Яму сніўся абыркосавы сад.

Андрэй СІДАРЭЙКА.



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ

БУЛЬБЯНЫЯ РУЛЕЦКІ З МЯСАМ



Спатрэбіцца: бульба — 500—600 г, яйка сырое — 1 шт., мука пшанічная — 100—150 г, фарш змяшаны — 500 г, алеі для смажання.

Бульбу адварыць у «мундзіры», астудзіць, пачысціць. Надзерці на буйнай тарцы. Дадаць соль, перац, яйка, муку. У фарш дадаць соль, перац, спецыі, а таксама халодную вадку кефір або смятану для сакавітасці. Цеста раскатаць у каўбаску і нарэзаць на кавалачкі. На аладку выкладваем такім жа пластом фарш, пакідаючы з аднаго боку 1-1,5 см свабоднымі. Аладку з фаршам закручваем шчыльна ў рулецкі, свабодны бок цеста прыціскаем. Абсмажваем рулецкі на патэльні з алеем з двух бакоў да зарумянявання. Рулецкі ўкладваем у форму для выпечкі і ставім у духоўку на 15—20 хвілін пры тэмпературы 200 °С. Хвілін за пяць да заканчэння гатавання можна пасыпаць дзёртым сырам.



маса. Выкладзі на паднос або бляху і раўнамерна размеркаваць — максімальна тонка. Гэтая маса высыхае пры пакаёвай тэмпературы прыкладна за 12 гадзін. Трэба час ад часу змешваць відэльцам. Пракатаць сухі цукар качалкай, каб разбіць буйныя камячкі. Захоўваць у слоіку са шчыльным вечкам.

Нюансы

Пра выкарыстанне: прысыпаць любыя ягады, з клубніцамі — вельмі ўдалае спалучэнне.

Можна выкарыстоўваць для ўпрыгожвання чаго заўгодна — такая дробка фісташкавага колеру дадасць разыначку, здзівіць і заінтрыгуе.

Пра сушку: часу можа сысці больш, калі дома вільготна і прахалодна. Тады ёсць сэнс падумаць пра духоўку на вельмі-вельмі нізкай тэмпературы і з прыадчыненай дзверцай.



УМЕЛЫЯ РУЧКІ

ПЛЕД З ХУСТАК



Годнае прымяненне старых хустак і шалей

Калі вы доўгі час захоўвалі старыя хусткі, шалі, паланціны і іншыя аксесуары і ніяк не вырашаліся іх выкінуць, то гэтая ідэя для вас. Непатрэбныя рэчы можна ператварыць у вельмі арыгінальны плед, у які будзе так прыемна загарнуцца.

Спатрэбіцца: шалікі, хусткі, паланціны з шыфону, кашміру, мусліну і любых іншых тканін.

Не страшна, калі на тканінах будуць дзірачкі ці іншыя дэфекты.

Размясціце хусткі і паланціны на сталё, складаючы іх адзін на другі, ствараючы шматслаёвую канструкцыю. Падчас работы матэрыял можна рэзаць на кавалачкі неабходнай формы і памеру: галоўнае — сачыць за тым, каб у выніку таўшчыня канструкцыі была аднолькавай па ўсёй плошчы нарыхтоўкі.

Скаліце ўсе пласты паміж сабой.

У якасці асновы будзе выкарыстаны прыдатны па памеры кавалак мусліну. Размясціце яго зверху на шматслаёвай канструкцыі і яшчэ раз скаліце ўсе пласты.

Сшыўце пласты паміж сабой на швейнай машыне паралельнымі радкамі, пракладваючы іх на адлегласці прыкладна 1,5 см.

Цяпер пачынаецца самы адказны этап работы: з дапамогай нажніц з не вострымі кончыкамі неабходна разразаць усе пласты, за выключэннем апошняга.

Пасля таго як усе пласты будуць падрэзаны, падраўняйце нарыхтоўку па краі, надаючы ёй прамавугольную форму.

Памыйце нарыхтоўку ў пральнай машыне, змясціўшы ў спецыяльны мяшок для мыцця. Высушыце і выдаліце вытрапаных ніткі.

Па перыметры нарыхтоўкі на адлегласці прыкладна 1,5 см ад краю зрабіце радок, які фіксуе выраб.

Цудоўны плед выглядае вельмі эфектна і арыгінальна — годная ідэя па выкарыстанні старых рэчаў.

