



АДПУСКАЕМ ФАНТАЗІЮ...

і рыхтуем ся да Новага года без надрыву, нават калі 31-га — рабочы дзень

Сёння ўсё больш людзей адмаўляецца сустракаць Новы год на «савецкі ўзор»: жанчыны не жадаюць некалькі гадзін праводзіць каля пліты, каб нагатаваць тазік аліўе, селядца пад футрам, салату з крабавых палачак, мяса па-французску, курыцу запечаную, заліўную рыбу, а потым стомлена сустракаць з роднымі Новы год. Замест гэтага людзі часцей сталі заказваць гатовую ежу ў рэстаранах і кавярнях, такім чынам вызваляючы час для сваіх родных і блізкіх. Карэспандэнты «Звязды» знайшлі некалькі лайфхакаў, або карысных парадаў, для тых, хто аддае перавагу хатнім стравам на навагоднім стале, але не гатовы ахвяраваць часам на іх прыгатаванне.

АТМАСФЕРА Ў ДОМЕ І ПАДАРУНКІ

Вядома, рыхтавацца да свята лепш за гадзю, але калі ўсё нязробленае засталася на апошнія дні, то і тут не варта панікаваць і пераймацца. Аднак будзе не лішнім занесці ў спіс неабходных спраў такія пункты, як упрыгожванне дома, сервіроўка святачнага стала і падрыхтоўка падарункаў.

Пачаць варта з першага. Тут усё проста: навагодні вянок на дзверы — раз, бо гэты элемент стварае святачны настрой у кожнага, хто пераступае ваш парог. Другое — ёлачка, якая з'яўляецца, бадай што, галоўным сімвалам свята для кожнага з нас яшчэ з дзяцінства. Дарэчы, нават яго, гэты сімвал, можна пры жаданні зрабіць арыгінальным: з кніжак, з паштовак, з агенчыкаў, развешаных на сцяне ў выглядзе ёлкі... Ну а калі ўпрыгожваеце яе саму — тут ужо раздолье для фантазіі і магчымасцяў кашалька. У адной нашай знаёмай, напрыклад, кожны год сярод упрыгожвання можна сустрэць папяровых снегавікоў, якіх яна са сваёй дачкой некалі зрабіла з дапамогай дзіцячага часопіса. І цяпер, якія б ні з'явіліся цацкі ў калекцыі, снегавічкі заўсёды нязменна застаюцца на пахучых галінках, а з імі і ўспаміны пра час сумеснай падрыхтоўкі да свята. Увогуле для ўпрыгожвання смела можна выбіраць цацкі, сняжынкі і гірлянды, зробленыя сваімі рукамі. Напрыклад, можна змайстраваць гірлянду з паштовак і вашых памятных фотаздымкаў за мінулы год.

Што датычыцца сервіроўкі святачнага стала, то тут увагі патрабуюць наступныя моманты. Перш за ўсё падлічыце, колькі гасцей збярэцца за ім, потым правядзіце рэвізію сталовых набораў, мэблі, каб не дахоп месца за сталом альбо пошук відэльца з нажом не прымусіў разгубіцца вас і гасця. Абрус, сурвэткі выбірайце, каб падкрэсліць атмасферу свята. Таксама ў гэтым дапамогуць свечкі на стале і навагодняя кампазіцыя, скажам, з упрыгожаных ёлачных галінак і шышак. І абавязкова знайдзіце час для падрыхтоўкі падарункаў. Добра, калі яны куплены за гадзю, а ў апошні момант застанеца хіба што прыдумаць аздабленне.

Для ўпакоўкі падыдзе не толькі спецыяльная папера, але і тканіна, кавалкі шпалераў, старыя часопісы і газеты — словам, адпускаяце фантазію на волю і тварыце. Пры гэтым памятайце, што галоўнае ў падарунку, каб ён прынёс станоўчыя эмоцыі свайму адрасату. У якасці прэзента лепш выбіраць нешта карыснае і сімвалічнае. Як варыянт, можна спячы прыгожае і смачнае імбірнае пячэнне альбо ўпрыгожыць слоічак духмянага варэння, якое прыгатавалі ўласнаручна летам. Альбо зрабіць скрынку з пажаданнямі на наступны год. Ці на крайні выпадак зазірніце ў найбліжэйшую краму і знайдзіце цікавыя прапановы ў выглядзе духмянай гарбаты, кавы, свечак, шакаладу... Не паспелі набыць — не хвалюйцеся. У любым выпадку самы лепшы падарунак — гэта тое, што ў навагоднюю ноч вышы родныя і блізкія збяруцца разам, каб пажадаць ад шчырага сэрца адно аднаму



ўсяго самага лепшага і сагрэць абдымкамі і ўсмешкамі дарагіх людзей.

ХУТКА І СМАЧНА

Канешне, мара любой гаспадыні ці гаспадара (сёння мужчыны таксама любяць кухарыць) — гатаваць спакойна і пад любімую музыку. Але 31 снежня — рабочы дзень, і таму павольна не атрымаецца.

Па-першае, выбірайце правільныя рэцэпты, якія пералічваюць інгрэдыенты ў тым парадку, у якім яны выкарыстоўваюцца. Прасачыце, каб хапала ўсіх неабходных прадуктаў. Не плануіце занадта шмат страў — дастаткова прадумаць адзін «цвік праграмы», а астатняе меню дапоўніць лёгкімі закускамі. Не мудрыце з новымі рэцэптамі, выбірайце правяраныя і любімыя ўсімі дамагачдзімі. Знайдзіце хвілінку, каб у думках «прайсціся» па тым, што вы гатуеце. Лепей зрабіць дакладны план дзеянняў: так стане ясна, з чаго пачаць, і ўсё пройдзе без мітусні.

Па-другое, падрыхтуйце бытавую тэхніку і нагрэйце духоўку, бо шматлікія рэцэпты пачынаюцца менавіта з гэтай парадцы. Таксама загадзя падрыхтуйце кухонны посуд і прыборы, якія спатрэбяцца, каб пасярод

працэсу не лазіць па шафах і не шукаць неабходнае.

Тое самае зрабіце і з прадуктамі. Вазьміце вялікую міску і загрузіце яе, каб не адчыняць халадзільнік лішні раз.

Па-трэцяе, адвядзіце для смецця невялікі пакет, пастаўце яго непасрэдна на рабочую паверхню, каб выкідаць адходы адразу падчас гатавання. Гэта вельмі зручна, да таго ж вы звядзеце да мінімуму імавернасць пападання адходаў на кухонную падлогу.

Па-чацвёртае, карыстайцеся даўно вядомымі лайфхакамі — напрыклад, элементарным: каб вада закіпела хутчэй, накрывайце каструлю накрывкай. І пасаліце ваду загадзя — гэта скароціць час чакання. Можна яшчэ падагрэць яе з дапамогай электрычнага чайніка.

Для прыгатавання страў наразайце прадукты на невялікія кавалачкі. Памятайце, што чым меншыя кавалачкі, тым хутчэй яны гатуецца. Тонка нарэзаная курыная грудка будзе гатова за лічаныя хвіліны, у той час як тоўстая, неразрэзаная будзе выпякацца даўжэй.

Калі вырашылі самі прыгатаваць дэсерт, то ў рэцэптах выпечкі сярод інгрэдыентаў часта ўказваюць, напрыклад, размякчанае

сметанковае масла. Каб вам не давалося доўга чакаць размякчэння, можна надзерці яго на тарцы.

БЫВАЙ, СТОМЛЕНАСЦЬ!

Калі вячэра гатова, самы час заняцца сабой. Нават калі да Новага года засталася гадзіна, гэтага хопіць, каб прывесці сябе ў форму.

Крок першы. Трэба «змыць» стомленасць. Сядзьце на дно ванны, скрыжываючы ногі патурэчку, уключыце душ, заплушчыце вочы і накіруйце моцны цёплы струмень вады на спіну, у месца паміж лапачкамі. Пасядзьце так 2-3 хвіліны. Цяпер вазьміце цвёрдую мачалку, нанясце на яе некалькі кропель танізуючага гелю для душу і энергічна разатрыце цела. Абавязкова падстаўце пад струмень вады галаву, памасіруйце яе з бальзамам, потым спаласніце прахалоднай вадой. Гэтая працэдура мякка актывізуе пэўныя пункты, патрэбныя для «ажыўлення». Завяршыце экспрэс-абмыванне хуткім агульным кантрасным душам. Пасля актыўна разатрыце сябе ручніком і высушыце валасы феном на самым халодным рэжыме.

Крок другі. Адразу пасля душу пратрыце твар любым свежаадціснутым фруктовым сокам, зялёнай гарбатай або тонікам ці лёдам з соку або гарбаты, прамакніце твар сурвэткай і нанясце крэм, які падыходзіць для вашай скуры. Галоўнае, каб у ім утрымліваўся вітамін С, бо ён стымулюе кровазварот і паляпшае колер твару. Лёгка пяціхвілінны масаж павялічыць танізуючы эффект крэму.

Крок трэці. Валасы — асноўны «індыкатар» стану: ператамленне, стрэс, дрэнны настрой робяць іх бляклымі і непаслухмянымі. Не трэба мучыць іх складанымі маніпуляцыямі. Спачатку пяць хвілін расчэсвайце валасы масажнай шчоткай па напрамку росту, затым — супраць, потым — зноў па напрамку росту і толькі потым рабіце ўкладку.

І апошні штрих — адзенне. Тут ужо лепш прытрымлівацца асабістага густу як мужчынам, так і жанчынам. Галоўнае, каб, глядзячы ў люстэрка, вы падабаліся сабе. І не забывайце пра ўсмешку. Паверце, яна дапаможа прыцягнуць у новым годзе шчасце і поспех!

Наталля ТАЛІВІНСКАЯ,
Алена ДРАПКО.

Песню бярыце з сабою...

♩ = 90 святачна

Тэма для ўступу і проігрышу:

Куплет:

д Пту-шы-ны-я гнёз-ды пад сне-гам за-сну-лі
дры-э-мат-ну-ю пра-жу ў за-ве-і пра-дуць.

А хо-чаш-зі-мой за-ку-ку-юць зя-зю-лі

Прыпеў:

мя-до-вы-я ро-сы на дол-у-па-дуць.

Я сам па-жа-даў сён-ня гэт-ка-га ра-ю. На бе-ра-зе каз-кі
зі-мо-вай ста-ю; пры-го-жа-е і-мя тва-ё паў-та-ра-ю,
на сут-рач лю-боў вы-клі-ка-ю тва-ю.

* Ноты дробным шрыфтам для мелодыі акампанемента.

ЗІМОВАЯ КАЗКА

Аляксей Пысін (1920—1981) — выдатны беларускі паэт, перакладчык, дзіцячы пісьменнік, журналіст. Заслужаны работнік культуры БССР. Лаўрэат Дзяржаўнай прэміі БССР імя Янкі Купалы за кнігу вершаў «Твае далоні». Член Саюза пісьменнікаў СССР.

У час Вялікай Айчыннай вайны браў удзел у баях на Заходнім, Калінінскім, Ленінградскім, 1-м і 2-м Прыбалтыйскіх франтах. Быў двойчы паранены. Узнагароджаны медалямі.

Аўтар зборнікаў «Наш дзень», «Сіні ранак», «Сонечная паводка», «Мае мёрывыяны», зборнікаў вершаў для дзяцей «Матылёчкі-матылі», «Вясёлка над плёсам», «Кавылёк», кнігі вершаў і паэм «Колькі сонцаў», «Аляксей, Дзяніс, Алёнка» і іншых.

Віншум усіх аматараў беларускай паэзіі і песні з Новым годам і Калядамі!

Рубрыку вядзе
Яўген КСЯНЕВІЧ.
evgenyksenevich@gmail.com



Словы — Аляксей ПЫСІН,
музыка — Яўген КСЯНЕВІЧ.

Куплет 1:

Птушыныя гнёзды пад снегам заснулі,
Дрымотную пражу завеі прадуць.
А хочаш — зімой закукуюць зязюлі,
Мядовыя росы на дол упадуць.

Прыпеў:

Я сам пажадаў сёння гэткага раю.
На берэзе казкі зімай стаю;
Прыгожае імя тваё паўтараю,
Насустралі любіць выклікаю тваю.

Куплет 2:

Дыханнем качу тваё імя па снезе,
Качу, нібы сонца, па белых ляхах;
І падымаюць галовы мядзведзі,
Што спалі ў мядова-малінавых снах.

Прыпеў:

Куплет 3:
Дыхніце, мядзведзі, на просінь,
што свеціцца, —
Замёрзлае неба ужо адтае;
Ступае Вялікая ваша Мядзведзіца
У светлы малінік на сцэжкі свае.

Прыпеў: