

А вы ведалі?

НАДЗЕЙНЫ ТАНДЭМ ДЛЯ ДЗІЦЯЧАГА СМАРТФОНА,

або Усё пра тэхнічную абарону гаджэта для малечы

«Добра, мамачка, мы аддадзім смартфон у рамонт, але толькі паабяцай, што забіраць яго мы прыедзем разам, каб я зноў змагла паглядзець звяркоў», — казала пяцігадовая Машачка. Днямі яна выпусціла з рук смартфон, разбілася шкло, і дзяўчынка засмуцілася да слёз. «Вы не думайце, я не сварылася на Машу, проста гэта яе любімая цацка», — тлумачыла яе мама. А ніхто так і не думаў. У гэтай папулярнай сталічнай майстэрні па рамонце камп'ютараў і смартфонаў, якая мае ўласны жывы куток, бацькі з дзецьмі — частыя заказчыкі. Якія меры засцярогі трэба прыняць дарослым, каб тэхніка ў руках дзяцей заставалася як мага даўжэй, раскажаў гаспадар майстэрні Андрэй ЛУЗІК.



Нават вільгацеахоўны корпус не гарантуе рабочы стан смартфона пасля траплення ў ваду.

абедам, смела стаўце яго тэлефон на зарадку. Батарэя сучаснага тэлефона не патрабуе абавязковага разраду да нуля, больш за тое, гэта нават шкодна. Таму пры любой магчымасці зараджайце тэлефон і навучыце гэтаму ваша дзіця. Такім чынам батарэя захаве рэсурс на больш працяглы тэрмін, а малое будзе заўсёды даступнае для ваших званкоў.

Шкло ці плёнка?

— Займаючыся рамонтам больш за 15 гадоў, з упэўненасцю магу сказаць, што ахоўнае шкло пры іншых роўных умовах больш надзейна абараняе дысплей ад пашкоджання. Шмат устанаўліваю менавіта шкла для абароны экрана, і часта кліенты дзякуюць за рэкамендацыю якраз такога варыянта. Як правіла, шкло таўсцейшае і ў адрозненне ад плёнкі мае пругкую клеючую аснову, пакрывае практычна ўсю плошчу і такім чынам бароніць дысплей і вытрымлівае вялікую механічную нагрузку.



кладкай стане выдатным і надзейным дадаткам да шкла. Бампер, як правіла, пакрывае ўсе грані тэлефона, ахопліваючы і край дысплея. Бампер разам з ахоўным шклом стануць практычна бранябойным тандэмам, які абараняе далікатны дысплей ад пашкоджання ў руках вашага дзіцяці. Надзяліўшы такім сродкам абароны яго тэлефон, вы забяспечыце спакой сабе і эмацыянальную раўнавагу вашай малечы, якая не стане панікаваць, калі выпадкова выпусціць з рук сваю любімую цацку.

Батарэя сучаснага тэлефона не патрабуе абавязковага разраду да нуля, больш за тое, гэта нават шкодна. Таму пры любой магчымасці зараджайце тэлефон і навучыце гэтаму ваша дзіця.

«абанент недаступны». Што адчуваеце? Баюся нават уявіць вашы эмоцыі. Хоць тэлефон проста разрадзіўся, а дзіця спакойна гуляе з сябрамі і ні пра што не турбуецца, у адрозненне ад вас. І што рабіць, каб такіх момантаў пазбегнуць? Навучыцца правільна зараджаць смартфон!

ну і стане важкім фактарам пры наступным продажы, калі такая неабходнасць наспее. Прасцей кажучы, інвестуючы ў ахову, вы захоўваеце капітал.

Думаю, не памылюся, калі дапушчу, што ваша дзіця карыстаецца тэлефонам да таго часу, пакуль той не выключыцца ад бяссілля свайго акумулятара, разрадзіўшыся ў нуль. Дык вось, ніколі не варта чакаць поўнага разраду, навучыце дзіця зараджаць смартфон своечасова, а лепш — заўсёды. Давайце ўявім: на тэлефоне 60% і, здаецца, зараду хопіць на астатнюю частку дня. Вы вырашылі пакарміць малюга, перад тым як адпусціць яго на шпацыр. Пакуль дзіця занятае

Зараджайце правільна!

— Гэта, мабыць, нават важнейшы фактар у параўнанні з вонкавай абаронай. Вам, напэўна, даводзілася сутыкацца з сітуацыяй, калі тэлефануецца на нумар дзіцяці, а замест адказу чуецца трывожнае

Акуратнае карыстанне

— Не адкрыю тайну, калі выкажу здагадку, што дзеці не заўсёды ўсведамляюць каштоўнасць рэчаў па прычыне свайго ўзросту і невялікага жыццёвага вопыту. Паколькі дысплей смартфона зроблены са шкла, варта даступна растлумачыць дзіцяці, што гэта далікатны выраб і карыстацца ім трэба акуратна, не кідаць на цвёрдыя паверхні і тым больш у ваду і іншыя вадкасці. Памятайце, што нават вільгацеахоўны корпус не гарантуе рабочы стан смартфона пасля траплення ў ваду. Вільгацеахова хоць і рэкламуецца як надзейная функцыя, але практыка і мой досвед кажуць пра адваротнае.

Маргарыта ДРАЗДОВА.

P. S. У адным з наступных выпускаў «Сямейнай газеты» раскажам пра бяспечныя настройкі дзіцячага гаджэта.

Ахоўны бампер

— Бампер з сілікону або прамаваны чахол з фетравай пад-

Ну і, вядома, выкарыстанне бампера і ахоўнага шкла захаве першапачатковы выгляд смартфо-

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ВЯСНОВЫ ПІРОГ СА СНІТКАЙ

Спатрэбіцца. Для цеста: мука пшанічная — 250 г, масла — 125 г, вада халодная — 50 мл, жаўток — 1 шт., соль — 0,5 ч. л. Для начыні: снітка — 350 г, сыр тварожны — 250 г, яйка — 1 шт. +2 жаўткі, вяршкі 20% — 200 мл, цвёрды сыр — 40 г, мускатны арэх і чорны перац — па 2 каліва, соль — на смак, часнок — 2-3 зубкі (неабавязкова), алей для смажання.



Для цеста прасейваем муку праз сита, дадаём соль. Масла наразаем на невялікія кубікі, дадаём да мукі і пачынаем секчы яго нажом і змешваць з мукой да ўтварэння аднастайнай крошкі.

Халодную ваду змешваем з жаўтком, а потым злучаем з маслена-мучной крошкай. Вымешваем цеста, абгортваем яго харчовай плёнкай і адпраўляем у халадзільнік на 30 хвілін.

Для прыгатавання супоў, соусаў і салатаў маладую снітку не трэба апарваць, але для начыні пірага гэты крок абавязковы.

Апараную снітку адкідаем на друшляк і вельмі дробна рэжам (па жаданні можна дадаць трохі часнаку). Затым абсмажваем на алеі 3-4 хвіліны. Змешваем начынку з тварожным сырам і солім.

Дадаём цеста з халадзільніка, раскочваем яго і выкладваем у выглядзе кошыка ў форму для запякання. Затым праколваем цеста відэльцам па перыметры ўсяго дна. Засцілаем пякарскай паперай і ўсыпаем сухі боб (ці любы іншы «груз»). Адпраўлем на 15 хвілін у разагрэтую да

210 °C духоўку. Па заканчэнні гэтага часу выдаляем паперу з бобам і выпякаем яшчэ 5 хвілін.

Дадаём форму з духоўкі, выкладваем начынку са сніткі і тварожнага сыру.

Яйка і жаўткі змешваем з надзёртым сырам, вяршкімі, дадаём мускатны арэх і перац.

Заліваем пірог зверху і адпраўляем выпякацца ў духоўку на 35 хвілін пры тэмпературы 180 °C.

КУРЫНЫЯ КРЫЛЫ Ў КАРАМЕЛІ

Крылы абсмажваюцца ў карамелі і набываюць румяную скарыначку. А часнок, піва і соевы соус надаюць ім выдатны смак і водар.

Спатрэбіцца: курыныя крылы — 1 кг, алей — 3 ст. л., цукар — 6 ст. л., часнок — 1 галоўка, соевы соус — 50 мл, піва — 0,3 літра.

Разагрэйце патэльню на сярэднім агні. Наліце ў яе раслінны алей і насыпце туды ж цукар.

Растапіце цукар да стану вельмі вадкай карамелі. Увесь час памешвайце масу.

Пакладзіце ў патэльню курыныя крылы. Змяшайце крылы так, каб яны ўсё пакрыліся карамеллю. Яны павінны стаць залацістага колеру. Абсмажвайце курыцу 3-5 хвілін. Затым дадайце дробна нарэзаны часнок.

Накрыйце вечкам і працягвайце гатаваць на слабым агні, перыядычна пераварочваючы крылы. Праз пяць хвілін заліце іх півам. Змяшайце і тушыце яшчэ 10-15 хвілін, не накрываючы патэльню.

Дадайце соевы соус, змяшайце і дачакайцеся, калі піва выкіпіць амаль цалкам.



ФІТНЕС-ЦУКЕРКІ

Спатрэбіцца (на 25-30 цукерак): аўсяныя шматкі — 200 г, арэхі — 50 г, курага — 100 г, мёд — 20 г, алей — 20 г.

Здрабніце арэхі і курагу і злучыце іх у глыбокай місцы. Дадайце аўсяныя шматкі, мёд і алей.

Дбайна змяшайце ўсе інгрэдыенты да ўтварэння аднастайнай масы.

Сфарміруйце з атрыманай масы невялікія шарыкі ці іншыя формы цукерак па вашым гусце.

Размясціце іх на блясе, папярэдне пакрытай пергаментам.

Пастаўце бляху з цукеркамі ў разагрэтую да 180—200 градусаў духоўку.

Запаякайце цукеркі да залацістай скарынкі, гэта звычайна займае 15-20 хвілін, але час можа змяняцца ў залежнасці ад памеру цукерак і асаблівасцяў вашай духоўкі.

Дайце цукеркам цалкам астыць перад падачай.



УСЁ ДА АПОШНЯЙ КРОПЛІ



Калі змесціва цюбікаў ад крэмаў і зубных паст амаль заканчваецца і яго ўжо не атрымліваецца выціснуць, не спяшайцеся выкідаць цюбік. Проста разрэжце яго напалову, і вы ўбачыце, што ўнутры засталася яшчэ крыху сродку, які можна выкарыстоўваць некалькі разоў.

Палавінкі цюбіка лёгка злучаюцца, і змесціва не будзе высыхаць.