■ Беларусікі

# МАЛЕНЬКАЯ ПАДАРОЖНІЦА

Знаёмцеся — гэта Ксенія Бём. Беларусачка нарадзілася ў Гродне. Потым з бацькамі *(маці Алена — беларуска, тата Андрэ — немец, які выдатна размаўляе па-беларуску)* пераехала ў Германію. «Ну, а зараз наша маленькая падарожніца жыве ва Украіне і ходзіць ва ўкраінскі садок, — піша Алена. — Але роднай для яе засталася беларуская мова, якую яна выкарыстоўвае для стасавання са сваімі ўкраінскімі аднагодкамі. У іх поўнае паразуменне! Яшчэ дачушка вельмі любіць вышыванкі. І аднойчы запыталася, чаму яна не можа насіць такія прыгожыя кашулькі кожны дзень?»

Натуральна, дзяўчынка вельмі любіць чытаць з бацькамі ды з маленькай сястрычкай кніжкі на чатырох мовах. Мае ўжо сваю маленькую бібліятэку. Ксенія вельмі цікаўная дзяўчынка, любіць пазнаваць свет і ўсё новае, асабліва праз падарожжы.

*Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Шчыра запрашаем вас прыняць удзел у конкурсе «Беларусікі». Дасылайце здымкі вашых дзетак, унукаў, а можа, нават і праўнукаў (з невялічкім аповедам) на адрас «Звязды». Але адна ўмова — каб, зірнуўшы на фота, адразу ж можна было зразумець, што гэта беларусік. Арыгінальнасць і творчы падыход вітаюцца! Аднаго з герояў, якога мы ўбачым на здымках, чакае прыз!*

■ Сямейная кухня

# Дзесяць сакрэтаў квашання капусты

**Капусту квасяць многія гаспадыні, але не заўсёды яна ў іх атрымліваецца. Прычын для гэтага шмат. Каб капуста ўдалася, рабіць гэта трэба, як кажуць у народзе, пасля Пакроваў, а яшчэ лепш тады, калі наступяць восеньскія халады.**

1. Для квашання неабходна выкарыстоўваць толькі белыя і цвёрдыя качаны познаспелых сартоў.

2. Смачная капуста атрымліваецца толькі ў драўляных бочках або ў эмаліраваным адмысловым посудзе.

3. Пры шаткаванні абавязкова трэба здымаць верхняе зялёнае і пашкоджанае лісце, выдаляць храпку — яна заўсёды дае горыч.

4. Важна дробна нашаткаваць або пасекчы качан, а моркву нарэзаць тонкімі кружочкамі або надзерці на буйной тарцы ў выглядзе тонкіх палосак. Чым больш морквы, тым смачнейшай будзе капуста.

5. Важна не перасаліць капусту. Соль заўсёды трэба дадаваць на смак.

6. На дно ёмістасці або тары не забываем пакласці кавалачкі чорнага хлеба, загорнутыя ў капуснае лісце. Пры гэтым хлеб павінен быць духмяны і смачны.

7. Асаблівы смак капусце надаюць антонаўскія яблыкі, а дакладней яблык «Антонаўка». А яшчэ добра дадаваць у капусту журавіны або брусніцы.

8. Нельга пераціраць капусту з соллю — яна тады не будзе хрумсткай. Капусту, змешаную з морквай і соллю, трэба ўкладваць пластамі і ўтрамбоўваць кулаком або драўляным таўкачыкам да выдзялення соку. Першы (горкі) сок павінен сцячы, таму капусту ў тару кладзём горкай і накрываем драўляным кружком з лёгкім цяжарам.

9. Першыя 2—3 дні трэба вытрымаць капусту да браджэння пры тэмпературы +18—20 градусаў. Для паляпшэння смаку і водару мы яе штодня пратыкаем (да дна) завостранай драўлянай круглай палкай. Пену, якая з'явілася, выдаляем.

10. На 10 кг капусты на практыцы спатрэбіцца: солі — 100—150 г, морквы і яблыкаў — па паўкілаграма, журавін або брусніц — па 100—150 г!

І яшчэ я прапаную наш дамашні рэцэпт квашання капусты на зіму. Нашаткаваную капусту змешваем з морквай, надзёртай на карэйскай тарцы, з дабаўленнем вострых прыпраў (кропу або кмену). Усё добра перамешваем, але не пераціраем. Шчыльна ўкладваем у 3-літровыя слоікі (да гарлавіны). Заліваем адным літрам халоднай негатаванай вады. Дадаём у кожны слоік па 3 ст. лыжкі (без верху) цукру і па 2 ст. лыжкі солі, таксама без верху. Дадаючы соль і цукар трэба іх змяшаць паміж сабой. Затым закрываем слоік капронавай трывалай накрыўкай, папярэдне нагрэўшы яе ў цёплай вадзе. Накрыўкі неабходна выкарыстоўваць двайныя і пажадана новыя. Закаркаваныя слоікі змяшчаем у цёмнае, халаднаватае месца ў кватэры, а яшчэ лепш на ўцеплены балкон ці ў склеп!

**Яўген САЛАНОВІЧ,**
**дачнік са шматгадовым вопытам**

# ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

## БАКЛАЖАНЫ НА ЗІМУ

**Спатрэбіцца:** *6 кг баклажанаў, 3 кг салодкага балгарскага перцу, 2—3 шт. горкага перцу, 200 г часнаку, 100 мл 9% воцату, 100 мл алею, 2 ст. лыжкі солі, 1 шклянка цукру.*

Баклажаны парэзаць уздоўж і папярок на 8 частак. Засыпаць соллю, даць пастаяць 2 гадзіны.

Рыхтуем расол. Салодкі ды горкі перац і часнок прапускаем праз мясарубку. Дадаём алей, соль, цукар і воцат. Расол даводзім да кіпення і заліваем ім баклажаны, варым 10 хвілін.

Баклажаны раскладваем у слоікі, заліваем расолам і закатваем.

ПАКАШТУЙЦЕ!

## МУСАКА ПА-БАЛГАРСКУ

**Спатрэбіцца:** *1 кг кабачкоў, 0,5 шклянкі рысу, 2 памідоры, 2 невялікія цыбуліны, 2—3 яйкі, алей, 1 шклянка малака, 4—5 ст. лыжак мукі, 50 г дробна пасечанай зеляніны пятрушкі, чорны молаты перац і соль на смак.*

Ачысціць кабачкі, нарэзаць кружкамі таўшчынёй 0,8—1 см, пасаліць, абкачаць у муцэ, злёгку абсмажыць на алеі.

Асобна прапасераваць дробна нарэзаную цыбулю. Рыс заліць невялікай колькасцю вады, варыць, пакуль не набракне, у канцы дадаць дробна нарэзаныя памідоры, зеляніну пятрушкі і чорны молаты перац.

Палову кабачкоў пакласці на бляху, прамазаную алеем, затым пласт рысу з гароднінай, зверху — зноў кабачкі.

Падрыхтаванай сумессю з падсоленага малака і яек заліць мусаку і паставіць у духоўку на 20—25 хвілін.

ДРУГОЕ ЖЫЦЦЁ

## РЭАНІМАЦЫЯ ДЛЯ ЛЮБІМАЙ КАСМЕТЫКІ

**Як крыўдна бывае выкідваць любімую памаду, якая зламалася, або лак патрэбнага адцення, які засох! Але часам касметычныя сродкі можна выратаваць.**

### Засохла туш

Перш чым аднаўляць засохлую туш, успомніце, калі пачалі ёй карыстацца. Туш для раснічак пажадана мяняць кожныя паўгода. Гэта дазволіць пазбегнуць бактэрыяльнага забруджвання пэндзліка і звязаных з гэтым праблем з вачыма. Калі ж туш высахла на працягу гэтага перыяду, то можна проста дадаць у яе некалькі кропель міцэлярнай вады. А можна і пакласці цюбік з тушшу на гадзіну ў гарачую ваду, папярэдне шчыльна закруціўшы яго. Пасля гэтага перамяшаць змесціва з дапамогай пэндзліка.

### Раскрышыліся цені або румяны

Усе рэшткі касметычнага сродку, які раскрышыўся, неабходна для пачатку скласці ў мяшочак або поліэтыленавы пакет.

Затым яго змесціва трэба акуратна растаўчы. Атрыманае крышыва перасыпаць у невялікую ёмістасць. Патроху дадаваць у крышыва спіртавы тонік (можна скарыстацца піпеткай) і змешваць да аднастайнай густой масы. Затым варта ўзяць кантэйнер ад ценяў ці румянаў і перакласці туды гэтую фарбу. Кантэйнер пакласці ў маразільнік на суткі. Па заканчэнні гэтага часу румяны або цені зноў гатовыя да выкарыстання.

### Зламалася памада

Часцей за ўсё такая праблема можа здарыцца з пажыўнымі бальзамамі і крэмавымі памадамі.

Трэба скласці кавалачкі зламанай памады і пасля гэтага з дапамогай запальніцы прагрэць месцы стыкаў. Асцярожна, з дапамогай невялікага нажа, разраўняць масу. Потым пакласці памаду ў халадзільнік на некалькі гадзін, пасля чаго яна будзе гатовая да выкарыстання.

### Засох лак для пазногцяў

Нярэдка гэта адбываецца з-за няшчыльнага закрыцця флакона, калі на рыльцы пасля выкарыстання застаецца лак. Таму пасля кожнага прымянення рэкамендуецца выдаляць рэшткі лаку з рыльца з дапамогай ватовага дыска. Калі ўсё ж лак засох, то ў яго можна дадаць некалькі кропель вадкасці для зняцця лаку (лепш браць тую, якая не змяшчае ацэтон).

*ЛЕПШ, КАЛІ Ў СЯМ'І КІРУЕ ХТОСЬЦІ АДЗІН. І ЛЕПШ, КАЛІ ГЭТЫ «ХТОСЬЦІ» — ЛЮБОЎ (Вольга Мураўёва).*

Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.