

■ Беларусікі

Дзяміда хутчэй лаві!

Дземідок Прымака, як і яго бацькі, любіць традыцыйныя беларускія танцы! «Лявоніха і полька — вось яго тэма! Раз-два-тры, раз-два-тры, Дзяміда хутчэй лаві!» — піша тата хлопчыка Васіль, які і даслаў гэты здымачак на конкурс.

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 приз!



■ 3 уласнага досведу



Загрувашчванню жытла спрыяюць зніжкі ды акцыі ў крамах. Бывае, рэчы аддаюць сябры — а раптам спатрэбіцца? Зламаную тэхніку мы любім хаваць у скрыні: хай пастаіць, а потым здадзім у рамонт. Але самая вялікая бяда — неналежнае захоўванне таго, што ў нас ужо ёсць. Адзінае правільнае выйсце — сабраць мужнасць у кулак і сустрэцца з заваламі твар у твар. Мінчанка Вольга Кісялёва паспрабавала розныя метадыкі, як наладзіць побыт, і цяпер ахвотна дзеліцца сваім досведам з іншымі.

Я і гара

Лепш за ўсё працаваць з катэгорыямі — посуд, кнігі, адзенне... Справа доўгая, зойме не адзін месяц, затое непатрэбныя рэчы назаўсёды знікнуць з дома.

ЯК ДАЦЬ РАДЫ ВЭРХАЛУ Ё ДОМЕ?

Самы распаўсюджаны прыклад арганізацыі прасторы — упарадкаванне адзення. Выдзеліце вопратцы кожнага сямейніка час, хай яна апынецца ў вялізнай кучы пасярод пакоя. Гэта ідэальны варыянт. Калі часу на глабальную зачыстку не хапае, ёсць сэнс разбіраць рэчы групамі: сёння толькі майкі, заўтра — спадніцы і штаны...

Працу падгадайце на момант, калі вы адчуваеце сябе бадзёрай і актыўнай, — у такім стане чалавек лягчэй развітваецца з лішнім.

Найперш адкладваем у непатрэбнае старыя рэчы, якія згубілі носкі выгляд. Так, гэта майка служыла вам верай і праўдай некалькі гадоў, але яна ўжо расцягнутая і бясформенная. Значыць, прыйшла пара расстацца. Асабліва гэтая парада датычыцца матуль з маленькімі дзецьмі. Адзявацца прыгожа жанчына мае права, нават калі не выходзіць з дома.

Па сістэме КонМары (яе распрацавала японка Мары), кожную рэч трэба правесці на радасць. Вам прыемна на сустрэчу з сябрамі надзяваць гэту блузку? Цудоўна, пакладзіце ў шафу. А вось гэты шыкоўны касцюм вы купілі за вялікія грошы і ніколі не апранулі? Тады падумайце, ці можна прадаць яго на інтэрнэт-пляцоўцы або пусціць у дабрачыннасць.

«Дзе мая шкарпэтка?»

Гэтая хрэстаматычная фраза мужа на самрэч нясе глыбокі сэнс. Кожная рэч павінна знаходзіцца на сваім месцы. Калі га-

ворка ідзе пра адзенне, то для кожнай групы павінна быць сваё месца на паліцы. Нават дробязі нахштальт панчо, калгот і сподняй бялізны маюць права на асобную шуфлядку. Кожнаму сямейніку трэба ведаць сваю. Дарэчы, можна нават падпісаць аддзелы, каб было лягчэй адрозніць светары ад вязаных спадніц.

Некаторыя гаспадыні ператрасаюць шафу двойчы на сезон. Вяснкой перакладаюць у дальнюю шуфлядку зімовы гардэроб, восенню па кутах пакуюць лёгкія кофтакі. Гэта не зусім апраўдана. У нашай мясцовасці надвор'е капрызліва: днём дае гарачыню, вечарам прыходзіць прахалода. Куды зручней раскласці вопратку па катэгорыях і частаце карыстання, інакш у міжсезонне ў шафе зноў будзе беспарадак.

Пошук падзараднага для тэлефона альбо касметычкі можа добра выматаць нервы. Арганізуйце зручнае месца для рэчаў. Калі пачак губак для мыцця посуду знаходзіцца ў кладоўцы, але мыцеце талеркі вы на кухні, рана ці позна губкі ўсё адно апынуцца бліжэй да рук. Лепш пакласці прадмет побач адразу і не ствараць блытаніну, інакш ён, хутчэй за ўсё, «згубіцца». Такой жа ўласцівасцю валодаюць прадметы ў непразрыстай упакоўцы. На антрэсолях у чорных пакунках грувасціцца абутак, садовы інструмент і яшчэ шмат чаго. Калі рэч адкладваецца на доўга, пастарайцеся запакаваць яе ў празрыстую абалонку ці падпісаць скрынку.

Чароўныя скрыначкі

Падаецца, у доме, дзе ёсць маленькія дзеці, парадку ніколі не будзе. Вольга Кісялёва, маці двух хлопчыкаў, з гэтым не згодная — ідэальнага дасягнуць немагчыма, але можна арганізаваць прастору так, каб вярнуць пакой да прыстойнага выгляду за 5—10 хвілін.

У доме з арганізаванай прасторай рэчы знаходзяцца на адпаведных месцах і імі зручна карыстацца. На час прыборкі Вольга бярэ з сабой кошык, куды складвае нечаканыя «знаходкі». Пасля таго як чысціня наведзена, застаецца толькі расставіць знойдзеныя прадметы па месцах, а не бегаць кожны раз з новай рэччу.

Малыя кідаюць цацкі дзе хочуць. Калі паставіць у кожным пакоі па скрыначцы, то кавалкі канструктараў, машынкі і лялькі з большай магчымасцю трапяць туды, а не пад крэсла. У канцы тыдня цацкі са скрынак адпраўляюцца ў дзіцячы пакой.

Падаецца, што дзеці цяпець не могуць размеранасць. Насамрэч вялікую ролю маюць звычкі. Калі ў сям'і не прымаюць вэрхал, затое ў пашане ўзаемадапамога, то малыя з задавальненнем будуць складаць свае цацкі, а мужчыны — паспяваць на працу заўсёды ў аднолькавых шкарпэтках.

Рагнеда ЮРГЕЛЬ.
yurgel@vviazda.by

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

ПАМІДОРЫ ПА-КАРЭЙСКУ



Спатрэбіцца: 2 кг памідораў, 4 балгарскія перцы, 2 сярэднія галоўкі часнаку, 2 вострыя перцы, зяленіва. Для запраўкі: 100 г воцату, 100 г алею, 100 г цукру, 2 ст. л. солі.

Памідоры нарэзаць вялікімі кавалкамі. Часнок і востры перац перакруціць на мясарубцы.

Зеляніну нарэзаць даволі дробна. У 3-літровы слоік выкладзі пластамі: памідоры, сумесь часнаку і вострага перцу, затым зяленіва. Заліць запраўкай, пакласці накрыўку і паставіць у халадзільнік у перавернутым выглядзе. Праз 8 гадзін страва гатовая! Пасля таго як памідоры прамарынаваліся, слоік можна трымаць у звычайным становішчы.

ВОСТРАЯ ЗАКУСКА



Спатрэбіцца: 1 буйны кабачок, 2—3 зубчыкі часнаку, 5 сярэдніх памідораў, па палавінцы пучка кропу і пяташкі, алеі, маянэз, мука.

Кабачок нарэзаць кружамі таўшчынёй 0,5 см, пасаліць, перамяшаць і пакінуць у місачцы на 5 хвілін. Разагрэць алеі на патэльні, абсмажыць кожны кружочак кабачка, папярэдне абваляўшы яго з двух бакоў у муку. Выкладзі абсмажаныя кабачкі на талерку і даць астыць. Астылыя кабачкі намазаць сумессю маянэзу з часнаком. Парэзаць памідоры кружочка-

мі і выкладзі зверху на кожны кавалчак кабачка. Намазаць маянэзам з часнаком. Зверху пасыпаць зелянінай і паставіць у халадзільнік на 30 хвілін.

РУЛЕТ З БАКЛАЖАНАЎ ПА-КАЎКАЗСКУ



Спатрэбіцца: баклажаны (сярэднія) — 3 шт., фарш мясны — 200 г, морква — 1 шт., часнок — 5 зуб., арэхі грацкія — 0,5 шклянкі, зяленіва (кінза, пяташкі), соль — на смак, хмелі-сунэлі — 0,5 ч. л., маянэз, алеі.

Баклажаны памыць, нарэзаць уздоўж на пласціны, пасаліць. Фарш абсмажыць на алеі. Моркву надзерці на сырнай тарцы і таксама абсмажыць. Арэхі дробна пасекчы або растаўчы. Змяшаць фарш, моркву, прапушчаны праз прэс часнок, арэхі, дробна насечанае зяленіва, хмелі-сунэлі. Дадаць маянэз, пасаліць, добра змяшаць. Баклажаны адціснуць, абсмажыць на алеі. Абсушыць на сурвэтцы. Намазаць лустачкі баклажанаў атрыманай начинкай. З кожнага кавалачка згарнуць рулецкі.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

Каб катлеты былі смачнейшыя

Самыя смачныя катлеты атрымаюцца з фаршу, які пастаіць 5—6 гадзін разам з нарэзанай цыбуляй, соллю і спецыямі ў халадзільніку. За гэты час мяса трохі замарынуецца.

Як хутка зварыць бульбу

Бульба зварыцца хутчэй, калі дадаць у каструлю трохі масла.

РАПТАМ СПАТРЭБІЦА

Лёгка распаліць вогнішча

Калі трэба хутка распаліць вогнішча, усю памянне пра чыпы. Яны гараць лепш, чым любая спецыяльная вадкасць, і выдатна справяцца нават з мокрымі дрэвамі!



Зубная паста пры апёку

Месца апёку будзе балець не так моцна і непрыемныя адчуванні пройдуць хутчэй, калі намазаць пашкодзаны ўчастак скуры зубной пастай.



Просты спосаб надзерці сыр

Перад тым як надзерці цвёрды сыр, змажце тарку алеем. Сыр не склеіцца, а тарка вымеецца вельмі лёгка!



ВАРТА ВЕДАЦЬ

Навошта кідаць шарык з фольгі ў пральную машыну?

Самы звычайны шарык з алюмініевай фольгі дапаможа лепш адмыць бялізну.



Вядома, што алюміній здольны паменшыць статычную электрычнасць і, як вынік, можа ўзмацніць дзеянне мыйнага сродку. Для гэтага дастаткова скруціць шчыльны шар з фольгі і змясціць яго разам з бялізнай у барабан пральнай машыны. Адзін шарык можна ўжываць да паўгода.

ЧЫМ ПАДТРЫМАЎ ТЫ СВАІХ БАЦЬКОЎ, ТАКОЙ ПАДТРЫМКІ ЧАКАЙ І АД ДЗЯЦЕЙ (Фалес Мілецкі).

Адказная за выпуск
Надзея ДРЫНДРОЖЫК.