



■ Беларусікі

ГАСПАДЫНЬКА З ТУРОЎ

Дзяўчынку, якую вы бачыце на гэтым здымку, завуць Віялета Трухановіч. Родам яна з палескай вёсачкі Туры. У свае восем гадоў Віялета дапамагае матулі прыбіраць у хаце, даглядаць свойскіх жывёл, спрабуе гатаваць розныя стравы. Гэтая маленькая беларусачка вельмі любіць сваю Радзіму і марыць пабываць у Сафійскім саборы.

Шаноўныя мамы і таты, бабулі і дзядулі! Конкурс «Беларусікі» працягваецца. 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!

ЗІМОВЫЯ ЗАБАЎКІ...

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар. «СГ».)

Калі за акном змрочна і дзіця не хоча выходзіць на вуліцу, прапануйце яму надзець **акюляры з аранжавымі ці жоўтымі шкельцамі**. Шэры дзень адразу стане сонечным і вясёлым.

Зацікаўце дзіця незвычайнымі прадметамі, якія можна ўзяць з сабой на вуліцу: **бінокль, лупа, ліхтарык...**

Калі на вуліцы ідзе снег, звярніце ўвагу дзіцяці на тое, якая прыгожая і непаўторная кожная падаючая сняжынка. Для гэтага яе трэба злавіць на які-небудзь цёмны фон — рукавіцу або аркуш чорнай паперы — і разгледзець праз лупу. Таксама сняжынку можна сфатаграфавачы і даследаваць, павялічыўшы выяву.

З біноклем на шапцы вы зайсьце знойдзеце аб'ект для назірання: катоў, сабак ці птушак. А ліхтарык спатрэбіцца, калі на вуліцы ўжо сцягнутае, бо вяртацца дадому, асвятляючы шлях, нашмат цікавей.

Не спяшайцеся хаваць летнія цацкі. Яны спатрэбяцца вам і для зімовых прагулак. Дзецям будзе асабліва цікава гуляць з імі — бо, уявіце сабе, на дварэ зіма, а яны з сачком у руках!

Сачком можна лавіць мыльныя бурбалкі. А яшчэ ім можна гуляць: кідайце ў сачок дзіцяці снежкі ці шышкі, называючы пры гэтым ядомыя і неядомыя прадметы. Адны ён павінен злавіць, а другія — прапусціць.

Пакладзіце абруч на снег або павесьце яго на дрэва. Ён будзе цудоўнай мішэнню. Кідаць у яго можна тыя ж самыя снежкі, шышкі або мячкі.

З **мячыкам**, дарэчы, можна пагуляць у слоўныя гульні. Кідайце адно аднаму мяч і пры кожным кідку дадавайце да слова кідаючага сваё: зіма — холадна — санкі — снег — рукавіцы...

Прыдумайце для прагулкі цікавае заданне або даручэнне. Напрыклад, **пакарміць птушак**. Калі ў вас побач з домам няма кармушкі, то самы час змайстраваць яе сваімі рукамі. Найбольш просты варыянт з пакунка з-пад соку ці малака. Можна зрабіць некалькі такіх кармушак і развесіць іх у суседнім парку. А потым абыходзіць усе і дасыпаць у іх зярняткі. Так у вас будзе і больш-менш працяглы маршрут, і мэта прагулкі.

Гульня «Пошук скарбу»

Вам трэба будзе загадзя купіць у краме «скарб». Гэта можа быць пачастунак (маленькая ша-

каладка, цукерка), цацка або сувенір. «Скарб» трэба пакласці ў непрамакальны пакецік і схваць пад снегам у пэўным месцы. Дзіця павінна яго знайсці, кіруючыся вашымі падказкамі. Падказкі могуць быць простыя, напрыклад, гарача-холадна ці больш складаныя: зрабі два крокі налева, потым тры крокі наперад і г. д. Для старэйшых дзетак можна намалюваць адмысловую карту з заданнямі.

Цацкі з каляровага лёду

Увечары заліце падфарбаваную (харчовымі фарбавальнікамі) ваду ў формачкі рознага памеру. Падыдуць як сіліконовыя для замарожвання лёду, так і набор для пясочніцы. Можна выкарыстоўваць і звычайную ваду, але для прыгажосці лепш дадаць у яе ягады, кавалачкі апельсіна, яловыя галінкі. Перад тым як паставіць формачкі



Фота Ганны ЗАЎКАВІЧ



Фота Ганны ЗАЎКАВІЧ

ў лядоўню, не забудзьце пакласці ў кожную па пяцельцы з нітак — каб гатовыя фігуркі можна было развесіць на галінках дрэў у лесе або ў двары вашага дома.

Як паводзіць сябе на морозе мыльныя бурбалкі?

Спадзяюся, у нас яшчэ будзе гэтай зімой магчымасць правесці цікавы эксперымент. Калі на морозе (ад -7 °С) надзьмуць мыльную бурбалку, яна на вачах пакрыецца ледзянымі ўзорамі і ператворыцца ў хрустальны шар. Чым ніжэйшая тэмпература, тым хутчэй бурбалка

замерзне. Ідэальная тэмпература для крышталізацыі -15 °С. Крыштальнымі мыльнымі бурбалкамі можна ўпрыгожыць дрэва і кусты побач з домам.

У моцны мороз можна зрабіць з дзецьмі і ледзяныя ліхтарыкі. Вось самы просты спосаб: скласці снег па крузе, утрамбаваць і потым паліваць яго вадой, каб вырасталі ледзяныя сценкі. А ўнутр такога ліхтарыка можна паставіць тоўстую свечку або бенгальскі агонь.

Цікавых і карысных вам прагулак, шаноўныя чытачы. І памятайце, любую непагадзь можна расквеціць багатай фантазіяй.

Наталля МАЎЧАНАВА.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ЧАСТУЙЦЕСЯ!

«Закаханы далмацінец»

Спатрэбіцца: тварог — 800 г, цукар — 0,75 шклянкі, яйкі — 3 шт., ванільны цукар — 1 пакуначак, масла — 2 ст. л., крухмал — 3 ст. л., маньня крупы — 3 ст. л., соль — 1 дробка, мука — 2 ст. л., какава — 1 ст. л.

Для ўпрыгожвання: шакалад белы — 50 г, вяршкі — 2 ст. л., шакалад цёмны — 20 г.

Тварог узбіваем у блэндары, дадаўшы жаўткі, цукар, ванільны цукар, масла, крухмал, маньня крупы.

Бялкі ўзбіваем з соллю да пікаў. Асцярожна ўмешваем у тварожную масу.

Бяром 3 ст. л. тварожнай масы, дадаём муку і какаву, добра змешваем, фармуем «сэрцайкі» і «шарыкі».

Выкладваем тварожную масу ў форму для выпечкі, якую трэба заслаць пергаментам і прамазаць маслам. У масу ўтыкаем на розную глыбіню «сэрцайкі» і «шарыкі».

Выпякаем у духоўцы пры 180 °С каля 45 хвілін. Астуджаем у форме.

На вадзяной лазні растопліваем цёмны шакалад і малюем на паперы для выпечкі шакаладныя «сэрцайкі» і «кружочкі».

Растопліваем на вадзяной лазні белы шакалад, змешваем з вяршкамі. Пакрываем тварожнік белым шакаладам і ўпрыгожваем «сэрцайкамі» і «кружочкамі».



Салата «Царская»

Спатрэбіцца: 0,5 кг філе курыцы, 300 г цвёрдага сыру, 6 яек, шклянка салодкага чарнасліва без костачак, 1 зубчык часнаку, 300 г гатовай морквы па-карэйску, паўшклянкі трохі патоўчанага грэцкага арэха, 300 г маянэзу або натуральнага ёгурту, соль, чорны молаты перац на смак, пучок пятрушкі.

Курынае мяса адварыць у падсоленай кіпячай вадзе да мяккасці. Астудзіць, нарэзаць кубікамі. Чарнасліў прамыць і, 10 хвілін патрымаўшы ў кіпені, выкласці на папяровыя сурвэткі, абсушыць. Парэзаць палоскамі. У вараных яек аддзяліць бялкі ад жаўткоў. Асобна надзерці на сырнай тарцы. Сыр натаркаваць на бурачнай змяшаць з маянэзам і адціснутым праз прэс часнаком. Арэх злёгка абсмажыць на сухой патэльні, змяшаць з морквай.

На плоскай талерцы раскласці чарнасліў, прамазаць маянэзам або ёгуртам, потым — кураціну, пасаліць і паперчыць, зноў маянэз або ёгурт, наступны пласт — морква з арэхамі, зверху — гатовы сырны пласт, потым бялкі. Усё прамазаць маянэзам або ёгуртам, з усіх бакоў раўнамерна засыпаць жаўтком.

Даць пастаяць гадзіну ў халадзільніку, упрыгожыць пры падачы пятрушкай — галінкамі або нарэзаным зяленівам.



ЁСЦЬ ІДЭЯ!

СЮРПРЫЗ ДА СВЯТА

