

■ Куды схадзіць усёй сям'ёй

Падарожжа па пяці акіянах,

або У гасцях у Марліна і Пелагеі

Вы ўжо даўно марыце акунуцца ў Атлантычны (Ціхі, Індыйскі, Паўночны Ледавіты, Паўднёвы — варыянты могуць быць розныя) акіян, каб палюбавацца на яго экзатычных жыхароў? Але пакуль нешта ні грошай, ні часу? Прапаную разам з «Сямейнай газетай» зрабіць першы крок да сваёй мары. Аказваецца, сёння да пяці акіянаў адначасова можна дакрануцца літаральна ў цэнтры Мінска.

Ля ўваходу ў стылізаваную падводную лодку, што месціцца на вечнай стаянцы недалёка ад станцыі метро «Інстытут культуры», мяне сустрэў капітан-падводнік Алег ГАРБУ-НОЎ. Разам спускаемся ўніз па сходах і апынаемся ў адным з пяці адсекаў.

— Запрашаю вас прайсці праз імправізаваны Гібралтарскі праліў і выйсці ў бушуючыя воды Атлантычнага акіяна, — з усмешкай кажа спадар Алег і прапановы падысці бліжэй да ілюмінатараў-акварыумаў, каб паназіраць за чароўным падводным жыццём. Каго тут толькі няма! Марскія зоркі і конікі, малюскі, медузы, больш як 140 рознакаляровых рыбак (ёсць падобныя да матылька, ластаўкі, папугайчыка, дэльфіны і нават рыба-жаба...).

— А вось гэта сімпатычная рыбка-певень, — паказвае Алег Гарбуноў. — Бачыце, у яе на плаўніку вочка-падманка. Драпежная рыба падумае, што гэта сапраўднае вока, схопіць за плаўнік і застанецца «з носам». Нават калі адкусіць яго, нічога страшнага: вырасце новы, як у нас з вамі валасы ці пазногці. Вось так некаторыя рыбки вырастоўваюцца.

Ёсць у міні-акіянariumе і драпежныя рыбы. Пірання, акула-котка, бамбукавае акуляна па мянушцы Балтыка (абавязкова папрасіце, каб вам паказалі скураное яйка, з якога яно вылупілася. Я такое бачыла ўпершыню!). Але найбольш мяне ўразіла сваім незвычайным выглядам кры-



Так выглядае ўваход у міні-акіянarium.

латка. Яе яшчэ называюць «рыба-зебра».

— Не глядзіце, што яна такая спакойная, — заўважыў маё захапленне спадар Алег. — Гэта адзін з самых небяспечных драпежнікаў, бо на кончыку кожнага плаўнічка ёсць ядавітыя капсулы, як у скарпіёна на хвасце.

Побач з «ручнай» рыбкай (пачніце вадзіць рукой па шкле акварыума — і яна будзе плаваць услед за ёй) жыве пацешны акасалотль. З абодвух бакоў галавы ён мае пушыстыя нарасці, падобныя да рожак. Гэта жабы, праз якія рыбка дышае. Што цікава, калі возера перасыхае, «рожкі» таксама высыхаюць, і акасалотль ператвараецца ў яшчарку.

У марскіх глыбінях шмат таямніц. Вось на карале сядзіць самы маленькі рак у свеце. Непадальск радуюцца жыццю шклянныя сомікі (яны

зусім празрыстыя!). А якое задавальненне назіраць за тым, як галаваногія актыніі, падобныя да кветчак, сваімі шчупальцамі ядуць планктон.

Паводле слоў Олега Гарбунова, дзеткі асабліва радуюцца, калі бачаць жывых герояў сваіх любімых мульцікаў. У прыватнасці, вёртку рыбку-клоўна яны называюць Марлін, а сіняга «хірурга» — Доры, як галоўных герояў фільма «У пошуках Нэма». Калі бачаць залатых рыбак (тут іх два віды — вуалехвост і чырвоны каптурый), загадваюць жаданні.

— Знаёмцеся, гэтую кайманавую чарапаху завуць Пелагея, — кажа спадар Алег. — Ёй усяго толькі 7 гадоў, але ваżyць яна звыш 25 кілаграмаў. Жыве чарапахі больш за 100 гадоў. Гэта вельмі драпежны від. Паглядзіце на гэтыя магутныя заднія лапы з кіпцюрамі, як у мядзведзя.



Дзеці прыходзяць сюды не толькі на экскурсію, але і каб незвычайна адзначыць дзень народзінаў.



Рыба-зебра.

Яна адштурхоўваецца імі адна неглыбокага вадаёма, выскаквае з вады і хапае нават вадаплаўных птушак. Заўважце, замест зубоў у Пелагеі дзюба. Укус яе мацнейшы, чым у кракадзіла.

Мяне ж больш за ўсё ўразілі іншыя дзве чарапахі. Аўстралійская з доўгай шыяй і далёкаўсходні мяккацелы трыёнік. Першая мае доўгую, выгнутую шыю. Калі кладзецца спаць, яна яе абарочвае вакол панцыра, бо цалкам не можа ўцягнуць у сябе. Другая чарапашка мае плоскі носік,

з-за чаго атрымала мянушку Пятачок. Што цікава, яна мае мяккі, як пластылін, панцыр, таму можа лёгка пралазіць нават праз невялікія адтуліны.

— А дзе гіганцкі краб Пятровіч, які два гады таму прадказваў вынікі матчаў чэмпіянату свету па хакеі? — цікаўлюся.

— Ён рыхтуецца да новага праекта. У верасні мы плануем запусціць перасоўны музей у выглядзе падводнай лодкі Карла Шыльдара (ураджэнец Віцебскай губерні, які ў 1834-м стварыў падводную

Дзе?

г. Мінск, вул. Брылеўская, 3.

Калі?

кожны дзень з 10.00 да 18.00.

металічную лодку. — Аўт.). Акрамя Пятровіча, там будзе робот-метэаролаг і яшчэ шмат чаго цікавага. Таму сачыце за навінамі на нашым сайце <http://ocean-minsk.by> і абавязкова прыходзьце.

Падчас падарожжа па пяці акіянах я ўбачыла мангавыя дрэва, якое расце ў саляным вадзе, бівень маржа, зуб маманцяняці, пазванок кіта, мінашукальнік 1943 года (менавіта з такім Жак-Іў Кусто пачынаў шукаць метал пад вадой), першы акваланг... Прымерала сапраўдны вадалазны скафандр і бескарыку. Паглядзіла чырванавухі чарапашак і папугая, названага ў гонар Рабінзона Круза...

— Да нас прыходзяць бацькі з дзеткамі не толькі на экскурсію, але і каб незвычайна адзначыць дзень народзінаў, — кажа Алег Гарбуноў. — Запрашаем аніматара, які па марской тэматыцы праводзіць з імі інтэрактыўныя гульні, па пірацкай карце яны тут шукаюць скарбы. У выніку дзеці не толькі добра бавяць час, але і даведваюцца шмат новага: запамінаюць, колькі ў нас на планеце акіянаў, знаёмяцца з багатым падводным светам. Многія пасля экскурсіі далучаюцца да Дзіцячага навуковага акіянаграфічнага таварыства, што працуе пры нашым цэнтры акіянаграфіі «Адкрыты акіян». Для самых актыўных і кемлівых ладзім міжнародныя марскія экспедыцыі.

Надзея ДРЫНДРОЖЫК.

nadzija@zviazda.by

Фота з архіва цэнтру акіянаграфіі



ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ



ПАКАШТУЙЦЕ!

САЛАТА «ЧЫРВОНАЕ МОРА»

Спатрэбіцца: крабавыя палачкі або крабавае мяса — 200 г, цвёрды сыр — 150 г, памідоры — 3 шт., часнок — 2 зубкі, маянэз.

Сыр надзіраем на буйной тарцы. Крабавыя палачкі або мяса наразаем тонкай саломкай.

Часнок здрабняем. Памідоры рэжам на долькі. Сярэдзіну вымаем, увесць сок і зярняты ў страву не ідуць. Нарэзаем памідоры таксама саломкай. Злучаем усе інгрэдыенты.

Змешваем. Але запраўляць адразу не будзем. Гэта салата значна смачнейшая, калі заправіць яе перад самай падачай.

Як варыянт можна дадаваць яшчэ чырвоны балгарскі перац.

Дарэчы, салату можна запраўляць як сумессю смятаны з маянэзам, так і адной смятанай.



МЯСНЫЯ КЛУБОЧКІ

Спатрэбіцца: 300 г слоенага бездражджавага цеста, 2 вялікія цыбуліны, 500 г мяснана фаршу, 2 ст. л. аўсяных шматкоў, 1 невялікі чырвоны балгарскі перац, 1 цэлае яйка, 2 яечныя жаўткі, 2 ст. л. масла, сумесь перцаў, соль.



Цыбулю і балгарскі перац ачысціць і здрабніць. Дадаваць да фаршу. Добра змяшаць. Туды ж убіць яйка, дадаць аўсяныя шматкі, перац, пасаліць. Старанна вымесіць фарш. Даць яму настаяцца на працягу 20-30 хвілін. Падзяліць

фарш на прыкладна роўныя порцыі — большыя, чым фрыкадэлькі, але меншыя, чым катлеты. Раскачаць цеста, разрэзаць нажом на 25 вузкіх палосчак. Кожны кавалачак фаршу скачаць у шарык. Абкруціць яго палоскай цеста, намотваючы, як ніткі на клубок. Прамазаць бляху распущаным маслам. Выкладзі клубочки.

Аддзяліць жаўткі ад бялкоў. У жаўткі дадаваць крыху халоднай вады або малака і ўзбіць відэльцам. Гэтай сумессю шчодро прамазаць клубочки.

Выпякаць у духоўцы пры 200 °C хвілін 30.

ХАТНІ МАЯНЭЗ З ТВАРАГУ

Спатрэбіцца: 3 ст. л. з горкай абстлушчанага тварагу, 3 ст. л. кефіру, 2 варанія жаўткі, 5 кропель лімоннага соку, 0,5 ч. л. гарчыцы, у тры пальцы чорнага молатага перцу, 0,25 ч. л. солі.

Варанія яйкі пачысціць і дастаць з іх жаўткі. Бялкі не спатрэбяцца. Злучыць тварог і жаўткі. Лепш за ўсё пры дапамозе блендара ператварыць іх у крэмападобную масу.

Падліць кефір, накапаць лімоннага соку, дадаваць соль, перац, гарчыцу і цукар.

Яшчэ раз як след узбіць. Колькасць гарчыцы і лімоннага соку можна адрэгуляваць на свой смак.

ВАРТА ВЕДАЦЬ

ПРАДУКТЫ, ЯКІЯ МОЖНА ЗАМАРОЗІЦЬ

1. Бліны з начынкай. Можна прыгатаваць больш апетытных блінцоў, а затым проста разаграваць іх на сняданак у мікрахвалёўцы або на патэльні.

2. Рыс. Замарожаны рыс гатуецца значна хутчэй, асабліва такая хітрасць спатрэбіцца пры варцы карычневага рысу.

3. Яблычны пірог. Аказваецца, можна замарозіць не толькі цеста, але і пірог з начынкай. Абгарніце нарыхтоўку пекар-

скай паперай, а затым змясціце ў пакет. Выпякайце пірог, не размарожваючы, пры тэмпературы 150 градусаў.

4. Кукуруза. Замарозьце некалькі пачаткаў проста ў лісці: яны дапамогуць захаваць смак маладых і свежых зярнят.

5. Таматны соус. Пасту з памідораў можна не толькі кансерваваць у слоіках, але і замарожваць. Патушыце на працягу некалькіх гадзін здробненыя таматы з дабаўленнем спецый і алею, а затым размяркуюць па формачках і адпраўце ў маразілку.

6. Бульбяное пюрэ. З рэшткаў бульбяной кашы атрымліваюцца апетытныя катлеты. Але калі вам сёння не даспадобы такая страва, а выкідаць гарнір шкада, скарыстайцеся наступнай хітрасцю. З дапамогай лыжкі для марожанага сфармуіце з пюрэ шарыкі, выкладзіце на паднос, замарозьце, а затым складзіце ў пакет. Захоўвацца ў такім выглядзе пюрэ можа да 3 месяцаў.

7. Малако. Часта малако выкарыстоўваецца не цалкам і кісне. Каб не выліваць каштоўны прадукт, пераліце яшчэ добрае малако ў бутэльку, пакінуўшы яе на траціну пустой, і змясціце ёмістасць у лядоўню.

8. Сок. Гэтак жа, як і малако, можна замарожваць сок, не запаўняючы ёмістасць цалкам.

9. Сезонныя гародніна і садавіна. Ягады замарожваюць цалкам, гародніну і буйную садавіну нарэжце на кубікі або надзярыце на тарцы. Лепш спачатку замарозіць гародніну паасобку, а потым змяшаць неабходнае асарці ў пакеце.

10. Вострыя прыправы і зяленіва. Завялі пучок кропу, пятрушкі або базіліку дробна нарэжце, змяшайце з алеем і пакладзіце ў формачкі для лёду. Духмяная запраўка для супу гатовая!

