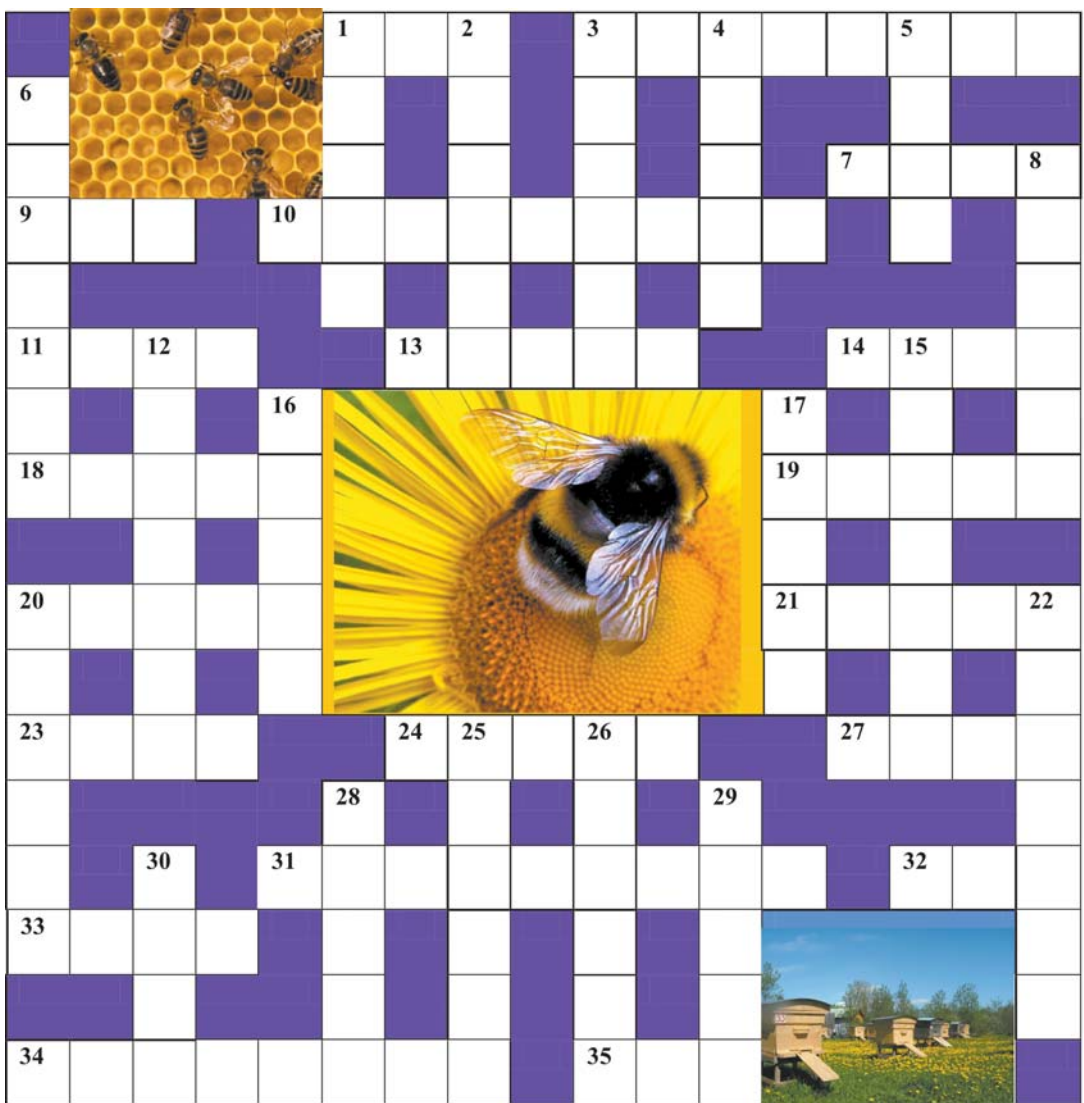


Крыжаванка

«ОЙ, ГУДЗЕЛА ПЧОЛАЧКА»

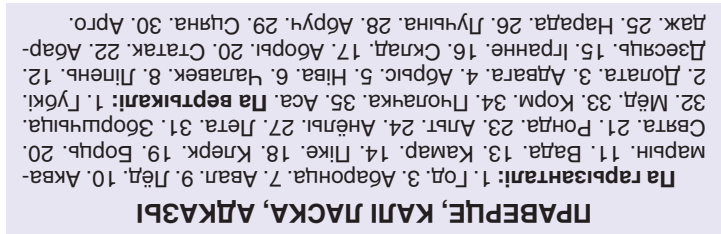


Па гарызанталі: 1. Калі ... сухі, купляй пчолку, а калі мокры — кароўку (прык.). 3. «Спакох веку на зямлі бясконцай\Чалавеку пчолка — ...». З верша В.Гардзея «Адкуль мядзведзь?». 7. Замкнёная крывая лінія ў выглядзе яйка. 9. На губах — мёд, а на сэрцы — ... (прык.). 10. Каштоўны камень зеленавата-блакітнага колеру. 11. Лепш ... ў друга, чым мёд у ворага (прык.). 13. «Недзе ... ціха струны наладжае.\Звон падала свой пчала, пралятаючы». З верша М.Танка «Канцэрт у сене». 14. Тканіна палатнянага перапляцення з рубчыкам уздоўж асновы. 18. Канторскі служачы. 19. Вулей у дупле або ў выдзёбанай калодзе. 20. Трутням ... і па буднях (прык.). 21. Музыкальная п'еса. 23. Нізкі жаночы або дзіцячы голас. 24. «А патры-вожаныя пчолы\Спяваюць хорам, як ...\Але кусаюць па-чартоўску». З пазмы Я.Коласа «Новая зямля» («Падгляд пчол»). 27. Калі ... пагод-ным бывае, мёд у вуллях прыбывае (прык.). 31. Пчала — ... Пчала, якая пасля сігналу пчалы-разведчыцы вылятае на корм. 32. «Самы чысты ... на сталы — лырыка ліпеня». З верша Е.Лось «Лырыка ліпеня». 33. Не ... пчалу корміць, а гаспадарчае вока (прык.). 34. «Ой, гудзела ...\Па бары лятаючы,\Мядочак збіраючы». З беларускай народнай песні «Ой, гудзела ...». 35. «Сваячка» пчалы.

Па вертыкалі: 1. «Мая мілачка фарсіла,\... мёдам мазала.\Ды сама ка мне хадзіла,\Вад вароты лаяла». Прыпеўка. 2. З мёдам і ... праглынеш (прык.). 3. ... або мёд п'е, або кайданы трэ (прык.). 4. Тое, што і контур. 5. Галіна дзейнасці (перан.). 6. Пчала джаліць джалам, а ... словам (прык.). 8. «... з мёдам,\З пшаніцаю — жывень». З верша П.Панчанкі «Родная мова». 12. У мядзведзя ... песень — і ўсе пра мёд (прык.). 15. Выкананне музыкальнага твора, п'есы на сцэне. 16. Парадак, зладжанасць. 17. За пераборы — лапці ды ... (прык.). 20. Пагадоў сельскагаспадарчай жывёлы. 22. Старадаўні спосаб маркожа бою. 25. Сумеснае абмеркаванне якога-небудзь пытання. 26. Тонкая доўгая сухая шчэпка. 28. Сагнутая ў кола пласціна. 29. Высокая агароджа. 30. Жаргон.

Склаў Лявон ЦЕЛЕШ.

г. Дзяржынск.



Нефармат

Выпрабаванне спёкай

ДАЧАКАЛІСЯ! Колькі наракалі на лета, што цяпла не было, а тут, як той казаў, бярэцца, колькі зможа. У паўднёвым раёне краіны на пачатку мінулага тыдня было 35, а то і 36 вышэй за нуль. Станцыя ў Пінску зафіксавала на глебе тэмпературу ў плюс 66! На сонцы на майей дачы разгарэты градуснік паказваў ні мала ні многа — плюс 43. Выключаны партал размясціў парадзі, як ратавацца ў спёку. Толькі людзі пры гэтым, як заўсёды, паводзілі сябе па-рознаму.

ЯКУПІЛА ў яе літвыя спокі ягад, яны былі цёплыя, нібы падагрэтыя. А калі доўга па яе просьбе шукала і лічыла дробныя грошы, падыйшоў мужчына ў квяцістых шортах, пацкавіўся коштам. Потым стаў гучна абуралася, што яны, гандляр, скуру дзяржы з пакупніка. Бы-ло відэаочна: дзяздыка проста шукае прычыну, каб прычэпацца хоць да чаго. Ёсць такі тып людзей, іх хлебам не кармі, а дай пасварыцца. Але, дзякуй Богу, гандлярны не той катынгіер, які проста даць сябе пакрыўдзіць. Хоць жанчына з чарніцамі яна разгубілася, на дапамогу прыйшла дзябелая маладзіца, якая прынесла маладую бульбу: «Ты б пасля перапою шорты паправаў ці штаны надзеў, перш чым на вуліцу сунуцца!» — выгукнула яна. Нядаўні «аратар» глянуў крадом на сваю адзёж-ку па пад дружны рогат нава-кольных бы пайшоў далей. Хоць ён не быў падобны на п'яніцу, і шорты выглядалі акуратна, але



Святлана ЯСКЕВІЧ.

расшчы адпору яўна пайшоў на карысць амадор сварак. А вось у паліклініку гэтымі днямі маладзён прыйшоў у зусім кароткіх, пляжнага кшталту, шортах і амаль хатніх шлёпанцах. Інтэлігентнага выгляду пенсіянерка спрабавала патлумачыць наведвальніку, што ў падобныя месцы варта прыходзіць у іншай адзёжы. Але гэта было, відаць, вышэй за яго разуменне. Тады яна пастаралася выразіць сваю думку прасцей: «Вы, малады чалавек, выглядаеце так, нібы толькі ўсталі з ложка, заха-чылі па малой патрэбе, а прыбы-ралі не знайшлі і топчацеся тут на ваках ва ўсіх». Наўрад ці павысіла гэта тырада культуры ўзровень пацыента, але сусе-дзі па чарзе рассямшыла.

ПА КУЛЬТУРНЫ ўзро-вень прыйшлося ўза-гдаць эню, калі ў ноч на панядзелак, самы спякот-ны дзень, вандалы разбуры-лі ў абласным цэнтры надліс-«Браст — культурная сталіца». Канструкцыю зрабілі майстры ЖКГ з фанеры і размясцілі яе на месцы былой клубы ў раёне Кобрынскага моста. Чырвоныя літары на блакітна-карчыневым фоне выглядалі прыгожа. Нека-му ж перашкодзілі. «Перагразі-ся», — пракаментавала мая ка-лега. Канструкцыю праз два дні ўзнавілі. І спёка пачала спадаць. Можна, больш не папусціць.

Святлана ЯСКЕВІЧ. yaskovich@zviazda.by

ДРУГОЕ ЖЫЦЦЕ ДЗІЦЯЧАЙ КНІГІ

У новым гродзенскім мікрараёне Альшанка, які актыўна забудовваецца, адчыніў дзверы аднай-менны бібліятэчны пункт гарадской цэнтральнай бібліятэкі імя А. Макаёнка.

Ён размясціўся ў будынку культурна-забаўляльна-га цэнтры і разлічаны на ўсіх аматараў чытання — і дарослых, і дзяцей. Ім прапануецца шмат мастацкіх і перыядычных выданняў, даведнікаў і эцыклапедыяў. Дарэчы, у папулярным фондаў і гэтай, і іншых біблі-ятэчных устаноў можа паўдзельнічаць кожны жыхар горада над Нёманам. Гарадскія бібліятэкі прымаюць у падарунак дзіцячыя кнігі ў добрым стане, і такім чынам яны атрымліваюць «другое жыццё».

Барыс ПРАКОПЧЫК. prakopchik@zviazda.by



Ікона, якая набы-ла імя. У кожнай сям'і была свая свя-тыця, якая перада-валася з пакалення ў пакаленне. Ня-рэдка такой святы-няй была хатняя ікона. Яе ніколі не выносілі з дому, выключ-наем станаўліся такія падзеі, які пераход у новабудулою; абрад, калі вясельны картэж тройчы па сонцы абыходзілі бацькі нявесты і «замыкалі» маладзіц і іх спадарожніку да храма і назад у магчэнае кола. Апошні выпадак — пажар. Калі ікону па якой-небудзь прычыне назаўсёды выносілі з хаты, гэта прадказвала беды і непрямнасці ўсёй радзіне. ♦ Імяноўны называлі ікону святога, у гонар якога далі імя нованароджанаму. Яе набывалі хросныя бацькі для свайго хросніка, а калі той падрастаў, расказвалі яму жыццёныя гэтага святога і вучылі малітву, з якой неаб-ходна было звяртацца да свайго святога. ♦ Калі дзіця нарадзілася хваравітым, каб выра-таваць яго, нярэдка бацькі заказвалі мерную ікону (на памерах народжанага дзіцяці). ♦ У хаце часта былі абразы святыя, якія лічыліся ахоўнікамі таго ці іншага рамяства, жывёлагадоўлі і г.д. Так, пчалары ставілі на пачальніку на вулі іконы святых Зосімы і Саваяі. У хляве часта можна было сустрэць ікону з выявай святога Уласія. На канюшні прыносілі абразы святога Мікалая ці святых Флора і Лаўра. ♦ Асаблівым ушанаваннем ва ўсходніх славян карыс-таліся «яўленья» іконы. Цудоўнае знаходжанне іконы на дрэве, часцей на грушы, калы вады, крыніцы, на гары і г.д. заўсёды станаўліся знакавай падзеяй для мясцовасці: «З'яўленне іконы паказвае прыемнага Богу мясціны». ♦ Знаходжанне іконы заўсёды суправаджалася бу-даніцтвам на тым месцы храма, каліцы, заснавання манастыра, напрыклад Жыровіцкага. ♦ Часам на месцы з'яўлення іконы з'яўлялася кры-ніца, і там будавалі калодзеж. Ваду ў такой крыніцы лічылі цудоўнай, лекавай, «святой». ♦ У народзе аб іконах, якія прыносілі пазбаўленне ад немачу і давалі палёжку ў хваробах, існавалі паданні, якія перадавалі з пакалення ў пакаленне. Такія абразы зваліся цудоўнымі. ♦ Да цудоўных ікон прыносілі і звычайныя рэчы, і каштоўныя падарункі, а таксама выявы з золата, срэбра хворых частак цела (рук, ног), якім вярнулася здароўе.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

Шарыкі з клубніцамі Спатрэбіцца: печыва (пясочнае) — 200 г, масла — 90 г, тварог — 150 г, цукровая пудра — 2 ст. лыжкі, клубніцы свежыя — 150 г, стружка какасава — 20 г. Печыва паламаць на ка-валачкі, змясціць у блэндэр і здрабніць яго. Перакладзіць у іншую ёміс-тасць. Масла растапіць і даба-віць у печыва. Добра змяс-цаць. Далей даба-віць тварог і цукровую пудру. Добра вымесціць цеста. Свежыя клубніцы пачысціць, памыць. Ад цеста ад-шчыпніць пальцамі невялікі кавалачак, скруціць у шарык, велічыней прыкладна з грэцкі арэх, расцерці яго ў аладку. У сярэдзіну аладкі пакласці ягадку клубніцы. Акуратна абляпіць яе цестам і скруціць у шарык. Такім чынам рабіць шарыкі, пакуль не скончыцца цеста. Яно не ліпне да рук, з ім вельмі прыемна працаваць. Кожны шарык абкачаць у какасавай стружцы, вылас-ці на блюда і прыбраць у халадзільнік на 20 хвілін для застывання.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ!

Падстаўка пад гарчае Ад старых джынсаў можна выкарыстоўваць усё — саму тканіну, гузі-кі, маланкі, кішкі... і на-вад бакавыя швы. Не верыце? Паглядзіце, што мож-на зрабіць з іх, прыкла-шы трохі творчай выдум-кі. З джынсаў зразаем бакавыя швы. Нараза-ем палоскі адвольнай даўжыні, напрыклад, па 20 см. Для падстаўкі нам спатрэбіцца 19 палосак. Першую гарызанталь-ную палоску будзем лі-чыць пачатковым радом пляцення. Выкладваем верты-кальныя рады палосак, як паказана на фота. Апра-зу ж прастрочваем пер-шы рад, замацоўваючы гэтым першую гарызан-тальную і ўсе вертыкаль-ныя палоскі. Так атрым-ліваецца першы рад. Пераплятаем наступныя рады і прастрочваем іх на машыны, імкнучыся, каб палоскі ляжалі роўна і шчыльна прылягалі ад-на да адной. Атрымліваем вель-такую пляценку. Абыс-тоў край зігзагам і вы-радоўваем атрыманую нарыхтоўку, зразаючы няроўныя рады. Каб падстаўка мела скончаны выгляд, прышываем па перыметры нарыхтоўкі карункі. Можна выкарыс-таць таксама любую аднотонную ці каларную бейку або тасьму.

КАЛДУНЫ З СОУСАМ

Спатрэбіцца: буль-ба — 1,5 кг, фарш — 0,5 кг, грыбы — 300 г, цыбуля — 3 шт., вяш-кі — 250 г, смятана — 200 г, спецыі для фаршу, 1 ст. лыжка мукі, алеі, масла, соль, перац. Надзіраем бульбу з 1 цыбулінай на дробнай тарцы і праз сіта або марлевы мяшок адціскаем яе. Пасля таго, як бульбяны сок адціта, пераліваем яго ў іншую ёміскасць, а асадак у выглядзе крухмалу дабаўляем да надзэртай бульбы, туды ж — 1 яйка, солім, першым, змеш-ваем. У фарш дабаўляем здробненую цыбуліну, спецыі — на смак, солім, добра перамешваем і фарміруем шарыкі. Робім бульбяныя «пярэжкі» — калдуны з невяняй з фар-шу — і абмажваем у алеі на добра разгарэтай патэльні.



Складаем калдуны ў глыбокую форму. Гатуем залічку — на масле абмажваем дробна нашаткаваную цыбуліну, дабаўляем шклянку бульбянога соку і шклян-ку вярشوўкі. Уліваем залічку ў калдуны. Закрываем форму фольгай і адпраўляем на 30 хвілін у духоўку пры тэмпературы 180 градусаў. У гэты час робім соус. Дробна шаткуем цыбуліну і грыбы. Смажым іх да залацістага колеру цыбулі, дабаў-ляем сталовую лыжку мукі, солім, першым. Пасля таго, як мука падсмажыцца, уліваем ваду так, каб толькі па-крыць смажаніну, потым дабаўляем 200 г смятаны і да-водзім да кіпення. Калі соус атрымаўся густым, то яшчэ дабаўляем вады. Як толькі соус закіпеў, ён гатовы. Прыгатаваны калдуны паліваем смятанна-грыб-ным соусам і падаем да стала.

Яшчэ больш цікавай падстаўка атрымліваецца, калі ў вас будзе бакавыя швы ад розных па колеры джынсаў.

РАПТАМ СПАТРЭБІЦЦА

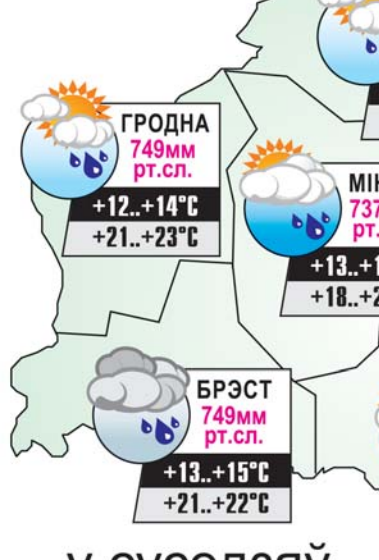
- Зубная паста да бляску адчысціць усе металіч-ныя прадметы. • Адваротны бок бананавай лупіны адпаліруе ста-ловыя прыборы. Больш не патрэбны розныя дарагія папіролі! • Выдатны антыбактэрыяльны сродак — мёд. Калі больш нічога няма пад рукой, можна скарыстацца ім.

СЁННЯ

Table with columns: Сонца, Усход, Захад, Даўжыня дня. Rows: Мінск, Віцебск, Магілёў, Гомель, Гродна, Брэст.

Table with columns: Месяц, Апошняя квадра 8 ліпеня, Месяц у сузор'і Цяльца, Імяніны, Пр. Германа, Івана, Паўла, Сяргея, К. Вольгі, Карыны, Пелагеі, Пятра.

ЗАЎТРА



Геамагнітныя ўзрушэнні

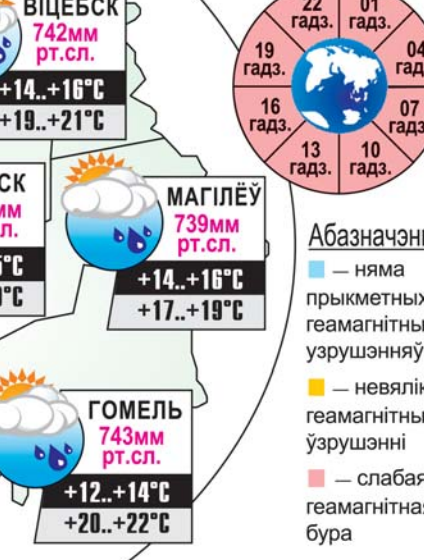


Table with columns: ...у суседзях, Варшава, Кіеў, Рыга, Вільнюс, Масква, С.-Пецярбург, showing temperatures and weather icons for neighboring cities.

УСМІХНЕМСЯ

Ужо вырашыў, на якім сайце будзеш адпачываць летам? Два студэнты. — Прывіттанне, на кансультацыю сёння хадзіў? Што там было? — Дык нічога такога, пра экзамен ска-залі чатыры словы. — Якія? — Чорта з два здасьце.

Большасць рэчаў у нас у доме губ-ляецца таму, што жонка іх хавае, каб яны не згубіліся.



ЗВЯЗДА БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

ЗАСНАВАЛІНІКІ: Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь. РЕГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ НУМАР 2 АД 17 ЛЮТАГА 2009 ГОДА, ВЫДАДЗЕНАЕ МІНІСТЭРСТВАМ ІНФАРМАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ. Дырэктар — галоўны рэдактар КАРПЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч. РЕДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ: Н. ДРЫЛА (намеснік галоўнага рэдактара), Н.КАРПЕНКА (першы намеснік галоўнага рэдактара), А. КЛІШЧУК (А. ЛЯХОВІЧ (першы намеснік дырэктара), М. ЛІТВІНАУ (намеснік галоўнага рэдактара), Н. РАСОЛЬКА, С. РАСОЛЬКА, А. СЛАНЕУСКІ (намеснік галоўнага рэдактара), В. ЦЕЛЯШУК, Л. ЦЮМШЫК. Выдавец — Рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда». АДРАС: 220013 г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага 10-а. Тэлефоны: прыёмнай — 287 19 19 (тэл./факс); адрэдакцый: пісьмаў — 287 18 64, падліскі і распаўсюджвання — 284 44 04, 287 17 21, скартарыята — 292 05 82, аддзельна за выпуск дадаткаў: «Чырвоная змена» — 292 44 12; «Мясцовае самакіраванне» — 292 44 12, уласных карэспандэнтаў: у Брэсце: 20 37 98, Віцебску: 43 23 74, Гродне: 43 25 29, Гомелі: 40 91 92, Магілёве: 32 24 31, па Мінскай вобл.: (017) 292 21 03; бухгалтарыя: 287 18 81. http://www.zviazda.by; e-mail: info@zviazda.minsk.by, PРЫЁМ тэл./факс: 287 17 79, РЭКЛАМЫ e-mail: reklama@zviazda.by (для зваротаў): zvarot@zviazda.minsk.by Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў. Іх мераванні не заўсёды супадаюць з мераваннем рэдакцыі. Рэдакцыя на сваім мераванні адбірае і публікуе адрасаваныя ёй лісты. Перадрук матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі. Матэрыялы, пазначаныя гэтым значком, носяць рэкламны характар. Адказнасць за змест рэкламы нясуць рэкламадаўцы. Газета аплукаваная ў Рэспубліканскім універсітэце «Выдавецтва «Беларускі Дом друку» ЛП № 02330106 ад 30.04.2004. 220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 20.498. Індэкс 63850. Зак. № 2749. М 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 Нумар падпісаны ў 19.30 П 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 10 ліпеня 2015 года.