



## НАМ УСІМ ПАТРЭБНА ГЕРАНЬ

«Іду раніцай дадому. На пад'ездзе аб'ява: «Дарагія суседзі! Сёння прыкладна ў 9.20 каля прахадных дзвярэй было згублена 120 тыс. руб. Калі хтосьці знайшоў, занясіце, калі ласка, у кв. 76 Антаніне Пятроўне. Пенсія 1 млн 970 тыс.» Я адкладаю патрэбную суму, падымаюся, звяно ў дзверы. Адкрывае бабуля ў фартуху. Толькі ўбачыла мяне з грашыма ў руках, адразу абдымацца, галасіць — і ў слёзы шчасця. І распавяла: «Пайшла па муку, вярнуўшыся, вымала ключы ля пад'езда — грошы, напэўна, і вылецелі з кішэні». Але 120 тысяч браць адмовілася наадрэз! Аказалася, за пару гадзін я ўжо шосты (!!!) «знайшоў» бабуліны грошы!» Калі я пачула гэтую гісторыю, на душы стала вельмі цёпла і радасна. Не толькі за бабулю, але і за тых людзей, што вярталі ёй СВАЕ грошы. І ўзгадаліся радкі Уладзіміра Караткевіча:

*«Што такое багацця гной,  
Улада ўся, золата свету  
Перад простаі  
людскоі цеплынёй?»*

Апошнім часам у розных месцах горада сустракаю адных і тых жа нармальна адзетых маладых людзей. Яны просяць у мінакоў (як правіла жанчын) грошы: то на цягнік, то на ежу. Першы раз я паверыла і дапамагла: рознае ў жыцці здараецца, мо і сапраўды абрававалі, і няма за што вярнуцца дадому. Але калі сустрэла іх чарговы раз з падобнай просьбай, закралася падазрэнне, што мне хлусяць. Таму замест грошай на ежу працягнула яблык... Напэўна, такога павароту падзей яны не чакалі. Не паспела і вокам міргнуць, хлопцаў як ветрам здзьмула. Праўда, замест падзякі паспела пачуць у свой адрас абразлівыя словы. «Вось і дапамагай пасля гэтага людзям...» — абураецца бурклівая частка майго ўнутранага «Я». «Дапамагай і пасля гэтага людзям!» — не пагаджаюся з ёй.

У такія моманты ўзгадваю бабуль і дзядуляў (яны ёсць, напэўна, у кожным горадзе), якім сорамна прасіць. Таму яны прадаюць старыя кнігі, значкі або герань... Па-мойму, нам усім вельмі-вельмі патрэбна герань! Бо яшчэ Фёдар Міхайлавіч Дастваеўскі пісаў, што прыгажосць выратуе свет. І меў на ўвазе, вядома, не вонкавую, а душэўную. А таго, хто не верыць у чуды, на якія здольная дабрыня, чуласць і спагадлівасць, запрашаю да сябе ў госці і расказваю пра Пашу. Хлопца, што выцягнуў з вады маленькі руды камячок, які бессардэчныя людзі спрабавалі ўтапіць у Свіслачы. Тым самым падарыў цуд не толькі Цуду (такую мянушку я дала кацяняці пазней), але і мне. Так што, як бачыце, чуды здараюцца. А чараўнік жыве ў кожным з нас...

**Надзея ДРЫЛА.**  
dryla@zviazda.by

# Сямейная Газета

Выпуск № 14 (37)

■ Тычыцца кожнага

## «ХЭПІ-ЭНД» З СУМНЫМ АСАДКАМ

Ганна Бахур з маленькім сынам нарэшце вярнуліся дадому

**У пятніцу раніцай мне патэлефанавала шчаслівая маці: «Нам пакідаюць сына! Сказалі, што неўзабаве зможам вярнуцца дадому!».**  
**А днём раней у сваёй бальнічнай палаце яна чакала прыняцця рашэння. Сумна жартавала тады: чакаю, як арыштанта прысуду.**  
**І магло так стацца, што прысуд той стаў бы пакараннем. Калі б у яе забралі дзіця, выходзіць, пакаралі б за тое, што сама нарадзілася не такой як усе, за тое, што стала маці...**

У 37-гадовай Ганны Бахур прыроджаная амалялія канечнасцяў. Яна інвалід першай групы. Калі сказаць проста, нарадзілася без кісцяў рук, з кароткімі нагамі, крыху недаразвітымі ступнямі. Але з гэтым сваім калецтвам Аня даўно навучылася жыць. Жанчына ўсё робіць па хатняй гаспадарцы, даглядае агарод, шые. Больш за тое, яна піша карціны, найбольш пейзажы. У яе ёсць сябры, якія іх часам прадаюць. Значыць, можа зарабіць дадатковую капейку да сваёй пенсіі ў сям'ю.

Разам са сваім мужам Анатолям, таксама інвалідам першай групы, зрабілі цудоўны рамонт у двухпакаёвай кватэры, усё падрыхтавалі для свайго чаканага сыночка. Аня пакрыўдзілася на адно з выданяў, якое напісала, што кватэру ім выдзеліла дзяржава. Я патлумачыла ёй, што калегі, хутчэй за ўсё, не хацелі перайначыць факты. Гэта выйшла, відаць, па інерцыі.



ФОТА БЕЛТА.

Бо такая практыка распаўсюджана, інвалідаў у нас нярэдка забяспечваюць бясплатным жыллём. Кватэра Бахураў у Івацэвічах — свая, фармальна яна належыць бацьку Анатоля.

Маладая маці ўсяляк старалася падкрэсліць: у іх усё ёсць, яны нічога не просяць, хочучы толькі аднаго, каб іх пакінулі ў спакой. Але неўзабаве пасля нараджэння сына Ганне аб'явілі, што яна па прычыне інваліднасці дзіця выходзіць не можа, як і гаворыцца ў пастанове Міністэрства аховы здароўя. Таму трэба рыхтавацца да перадачы яго ў

прытулак альбо ў прыёмную сям'ю. Пазней узнікла гаворка пра апеку над маленькім Косцікам. Узнікла пасля таго, як гісторыя сям'і Бахур стала вядомай ўсёй краіне, і Ганну ў Івацэвіцкай бальніцы наведала міністр працы і сацыяльнай абароны Марыяна Шчоткіна. Міністр тады назвала сітуацыю нестандартнай, паабяцала дапамогу.

У бальнічнай палаце мы гаварылі з Аняй аб усім. Гадзіну-другую... я назірала, як яна спрытна ўпраўляецца з малым: корміць, адзязвае, закалыхвае на руках. Як і ўсялякая маладая маці, яна з задавальнен-

нем расказвае мілыя падрабязнасці, напрыклад пра тое, што ён спакойны, дае паспаць ноччу: «Часам сама прачнуся і думаю, няўжо ён спіць, пара ж карміць?» Вельмі радуецца, што ў яе дастаткова малака (пасля аперацыі, з дапамогай якой сын з'явіўся на свет, гэта не заўсёды бывае). А Косцік, паеўшы, надзімае шчокі, цярэбіць ножкамі і забаўна пакрыхтывае. Ён нарадзіўся даволі вялікім — крыху больш за чатыры кілаграмы — і абсалютна здаровым.

*(Заканчэнне на 6-й стар. «СГ».)*

■ Выпрабавана на сабе

## ЖЫВЫ ХЛЕБ

Як я вучылася яго пячы, і што з гэтага атрымалася



ФОТА АЛІКСАНДРА ШАБЛЮКА.

Вераніка Шунейка частуе самапечаным хлебам.

На днях да нас у рэдакцыю завітала Вераніка Шунейка. Ды не з пустымі рукамі, а з беражліва загорнутым у пергамент і льянню сурвэтку хлебам. Самае цікавае, што той бохан мы напярэдадні спяклі разам у Веранікі дома. Дакладней, пякла яна, а я назірала і матала на вус.

### КРОК ПЕРШЫ: закваска

Шчыравалі мы на кухні два вечары запар. Спачатку Вераніка раскавала мне, як рабіць закваску. З якой, у прыватнасці, і нараджаецца хлеб.

Гатуецца яна вельмі проста. Спатрэбіцца ўсяго толькі тры сталовыя лыжкі жытняй мукі і столькі ж вады пакаёвай тэмпературы. Усё гэта змяшчаем у шклянны слоік і добра вымешваем. Тут галоўнае зразумець, акцэнтна маю ўвагу Вераніка, што **закваска павінна быць па кансістэнцыі, як густая смятана**. Слоік накрываем марляй (каб аснова для хлеба дыхала), якую замацоўваем матузком, захінаем у махровы ручнік і ставім у цёплае, цёмнае месца.

— Варта загадзя паклапаціцца, каб у кватэры не было скразнякоў, — кажа Вераніка. — І дачакацца, каб закваска добра паднялася і стварыла зверху шапку з бурбалак. Для гэтага яна павінна пастаяць у цяпле 2-3 дні. Праз кожныя 10 гадзін яе варта памешваць і падкармливаць усё той жа мукой і вадой. Выпякаю сапраўдны бездражжавы хлеб на натуральнай заквасцы ў хатніх умовах ужо амаль 3 гады. Праўда, пакуль прыйшла да добрага рэцэпту, напаяла шмат

розных бясформенных хлебчыкаў — хоць і смачных (усміхаецца)... А пачалося ўсё з таго, што заўважыла: як паем дражджавога хлеба з крамы — адчуваю цяжар у страўніку і вельмі хочацца салодкага. Калі ж перайшла на самапечаны, самаадчуванне палепшылася. Жытні хлеб з цэльназерневай мукі не толькі смачны, але і карысны для здароўя — ён дае жыццёвую энергію, сілы. Пяку яго 2 разы на тыдзень. Наогул лепш рабіць гэта рэгулярна. Тады і закваска не псуецца, заўсёды актуальная.

Дарэчы, мы з Веранікай пазнаёміліся на фестывалі пад Ракавам. Яна там праводзіла майстар-клас па выпечцы хлеба, як той казаў, па бабуліных рэцэптах. У той дзень мы і дамовіліся на некалькі індывідуальных урокаў. Як высветлілася, я такая не адна. Вераніка мае пяць вучняў, двое з іх пякуць хлеб пастаянна ўжо больш за год, у тым ліку і 80-гадовая жанчына.

### КРОК ДРУГІ: рошчына

Рошчына ставіцца за 10 гадзін да таго моманту, калі вы задумалі пячы хлеб.

Бярэм міску і адкладаем туды частку закваскі (для аднаго невялікага бохана дастаткова прыблізна паўшклянкі (100 мл); калі хочаце, каб хлеб атрымаўся больш кіслым, смела кладзіце больш). Дабаўляем 1 чайную лыжку солі, 3 чайныя лыжкі цукру, жытнюю муку і ваду (**рошчына павінна быць крыху больш вадкая, чым закваска**) і, вядома, любімыя спецыі. Мы дадалі каляндру, насенне льну, кропу і кмену.

*(Заканчэнне на 4-й стар. «СГ».)*