

КАРЖОВА — ГЭТА НЕ ПСЕЎДАНИМ

«ЗА НАС УСЁ ВЫРАШЫЛІ СЯБРЫ»

— Ніколі не ставіла перад сабой мэты стаць уладальніцай нейкага там тытула. Але гэта той выпадак, калі за нас усё вырашылі сябры, — усміхаецца Таццяна. — Яны адправілі на конкурс заяўку, і пра тое, што мы ўдзельнікі, стала вядома за месяц да мерапрыемства. Круціліся паміж Мінскам і Магілёвам, па 2-3 разы на тыдзень ездзілі ў сталіцу. Займаліся харэаграфіяй, праходзілі розныя майстар-класы. Калі б не водпуск, не ведаю, як бы ўсё паспелі.

На конкурс паступіла 200 заявак, але ў фінал прайшлі толькі 10 сем'яў. У тым ліку і Каржовы. На першы майстар-клас па кулінарыі Таццяна ездзіла разам з дачкой Машай. Нягледзячы на свой юны ўзрост, яна ўжо дапамагала маці ўпрыгожваць торт пацэркамі.

На спаборніцтвы ў Мінск Каржовы прыехалі з цэлай камандай падтрымкі. Сябры дапамагалі і з падрыхтоўкай, і на сцэне. Кожны нумар быў прадуманы да дробязяў. Таццяна з Максімам аказаліся добрымі вучнямі. Схоплівалі ўсё адразу. Дастаткова ўгадаць тое ж танга. Для навічоў, якія ўзялі перад конкурсам усяго некалькі ўрокаў танца, яны трымаліся зусім няблага. Можна было падумаць, што толькі гэтым усё жыццё і займаліся.

Ды і дачушкі ўсе ў бацькоў, таленавітыя і вынаходлівыя. Публіку насмяшыла, калі Маша вынесла на сцэну пакет мукі, «акунула» туды свой тварык і, выцягнуўшы напудраны белым пылком носік, гарэзліва, як у тым мультыку, чхнула.

ДЗЯЎЧЫНА БЕЗ АДРАСА

Сама Таццяна родам з Валынскай вобласці, ва Украіне жыве яе шматлікая радня. У Беларусь прыехала следкам за сёстрамі, калі ёй было 14 гадоў. З будучым мужам Максімам пазнаёмілася яшчэ ў 9 класе. Нават парты іх стаялі побач. Але тады яны яшчэ не ведалі, што будуць разам. Усё адбылося значна пазней.

— Я якраз заканчвала інстытут, — расказвае Таццяна. — Добра вучылася, займалася самадзейнасцю. Прыхільнікаў было шмат, але такога, каму б я «аддала» сваё сэрца, не хапала. Я перажывала той перыяд, калі хацелася знайсці сваю другую палову, стварыць сям'ю, стаць захавальніцай хатняга ачага. Верыла, што мае надзеі аднойчы спрадзіцца. Раніцай чытала малітву аб замужжы. Цуд адбыўся 21 кастрычніка. Я ехала дамоў і не падазрвала, што на прыпынку, дзе павінна была выйсці, мяне чакае сюрпрыз. Дзверы маршрутка расчыніліся, і перад маімі вачыма з'явіўся ЁН. Гэта быў мой былы аднакласнік, Максім. Прайшло 10 гадоў пасля нашай апошняй сустрэчы, але я добра памятала яго са школы. Ён стаяў, глядзеў на мяне і шырока ўсміхаўся. Падалося, што хлопец чакаў мяне, і я працягнула яму руку. Здавалася, я

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар. «СГ».)



На конкурсе супермаму падтрымлівалі муж і дачкі.



Перавернутыя тарты ў Беларусі робіць толькі Таццяна (крайняя справа). Сюрпрыз для маладых.

сплю і бачу чароўны сон. Нечакана пачаўся снег, я раскрыла парасон і мы стаялі пад ім, як зачараваныя, і глядзелі адно на аднаго. На зямлю вярнуў здзіўлены голас яго брата: «А што гэта за дзяўчына?» Было бачна, што Максім разгубіўся, не ведаў, што адказаць. Як потым высветлілася, ён вельмі туманна помніў мяне і нават не памятаў, як завуць. А на прыпынку апынуўся выпадкова і ўсміхаўся зусім не мне.

Хлопец быў ашаломлены, але хутка ўзяў сябе ў рукі і спытаўся, ці можна прыйсці да дзяўчыны ў госці. Звычайна такія спробы яна спыняла адразу, а тут пагадзілася: «Прыходзь у нядзелю». Вось толькі нумар інтэрната, дзе жыве, не паведаміла. Таксама разгубілася. Але ў нядзелю шарлотку ўсё ж такі спякла. І не дарэмна. Максім прыйшоў. Хаця давялося паблукваць, як таму герою з фільма «Дзяўчына без адраса». А вечарам яны пайшлі гуляць па горадзе і было адчуванне, што ніколі не разлучаліся. Вяселле доўга чакаць сябе не прымуся.

Таццяна ўпэўнена, што сустрэцца ім дапамагла менавіта малітва. Да духоўнага жыцця яна далучылася дзякуючы сваёй бабулі Настасі. Для сваіх 8 сыноў і дачок, а потым і ўнукаў яна была прыкладам: спявала, ткала, гатавала — сапраўдная маці, цёплая, ласкавая. Калі маленькай Таццяне было ўсяго 3 гады, яна навучыла яе чытаць малітву «Ойча наш». У бабулінай хаце ў чырвоным куце вісела ікона Збавіцеля ў царновым вянку. І маленькая Таня ні секунды не сумнявалася, што Бог існуе. Запомнілася таксама, як было весела ў бабулінай хаце, калі там збірала-

ся ўся яе шматлікая радня. Спявалі так, што здавалася — выступае прафесійны хор. Чым-чым, а талентамі сваякоў прырода не абдзяліла. Стрыечныя браты Таццяны — добрыя мастакі і скульптары, працуюць выкладчыкамі ў Львоўскай акадэміі мастацтваў.

Да родных у сям'і Каржовых ставяцца вельмі паважліва. Таму і дочки носяць імёны не нейкіх там замежных ці айчынных зорак, а менавіта прабабуль. І так супала, што дзяўчы-



Можна любавання, а можна з'есці.

нак завуць, як царскіх княжон Раманавых — Марыя, Вольга і Анастасія. Хаця ніхто такой мэты перад сабой не ставіў.

МАМЫ, ЯК ГУЗІКІ:

НА ІХ УСЁ ТРЫМАЕЦА

Пакуль іншыя маладыя хлопцы і дзяўчаты жывуць для сябе да 30 з лішкам гадоў, не адважваючыся ўзяць на сябе адказнасць па выхаванні дзяцей, Таццяна з Максімам атрымліваюць асалоду ад шчасця бацькоўства.

— Нічога не трэба баяцца, бо ўсё даецца небам, — лічыць Таццяна. — Мы нясем той крыж, які нам па сілах. Радуйцеся, нягледзячы ні на што. І жыць будзе значна прасцей. У нас не было ні хвіліны сумнення. Мы хацелі вялікую сям'ю, і мы яе атрымалі. Самі правілі сабе дарогу ў жыцці. Спачатку толькі муж зарабляў грошы, працуючы ў прыватнай фірме ад відна да відна, а я сядзела з дзецьмі. Ліфта няма, спускаюся з пятага паверхы з каляскай, цягну на сабе дзяцей. Калі старэйшай споўнілася 4 гады, а малодшай год, пайшла працаваць. Неяк на дзень нараджэння зрабіла торт і раптам зразумела — гэта ж маё, тое, чым трэба займацца.

Гледзячы на аптымістычную разважлівую Таццяну, здзіўляешся: «І як яна толькі ўсё паспявае?». Ёй усяго 30 з «хвосцікам», а яна шматдзетная маці, таленавітая майстрыха, клапатлівая гаспадыня, мае вышэйшую адукацыю. І пры гэтым вельмі шчырая, спагадлівая, пшчотная. Запэўнівае,

што цалкам шчаслівая. Няўжо такога выпадку, калі рукі апускаюцца, не бывала?» — здзіўляюся я.

— Страх, сумненне — гэта грэх, — запэўнівае Таццяна. — Вельмі часта здаецца, што сілы на мяжы, а потым усё праходзіць і становіцца лягчэй. Я не маю права ўпадаць у дэпрэсію, я ж адказваю за сваіх дзяцей. Нядаўна прачытала, што мамы, як гузікі: на іх усё трымаецца. Вельмі трапнае выказванне. У школе,

інстытуце чытала шмат чаго, уражанні запісвала ў асобны сшытак. Бацька з дзяцінства навучыў весці дзёнік. Твор магу не помніць, а вось эмоцыі звязаныя з ім, засталіся.

У вялікай сям'і дзеці рэдка вырастаюць эгаістамі. Вось і ў Каржовых дзяўчынкі, хоць і маленькія, разважлівыя не па гадах. Дзевяцігадовая Маша на пытанне, як ёй жывецца, адказвае па-даросламу: «У мяне ўсё ёсць, мне ўсяго хапае».

У іх сціплай двухпакаёўцы сумна не бывае. І вольны час яны бавяць зусім не кала тэлевізара. Яго наогул няма. Сем гадоў таму Таццяна з Мак-

сімам заўважылі, што вельмі добра могуць абыходзіцца без яго і завезлі на лецішча. І здзейснілі запаветную мару — купілі вялікі стол. За ім і адбываюцца ўсе галоўныя ў іх жыцці падзеі. Можна, напрыклад, згуляць з дзецьмі ў настольную гульню або запрасіць на свята шмат гасцей.

А яшчэ ў сям'і ёсць прыгожы рытуал. Вечарам яны ўсе разам садзяцца за свой вялікі стол, выключаюць святло і пры свечках п'юць гарбату. У такія хвіліны пра справы ніхто нават не ўспамінае. Яны ёсць, але хай пакакаюць.

— Калі пытаюцца, як я ўсё паспяваю, прызнаюся, што не паспяваю, — усміхаецца Таццяна. — Работа, дом, дзеці — гэта, вядома, цяжка. А зараз у мяне яшчэ і свая школа — «Цукровая кветка»: вучу людзей упрыгожваць тарты вытанчанымі элементамі з цукру. Практычна ўсе «Хлебпрамы» прайшлі ў мяне навучэнне. Гэта шчасце, калі ты запатрабаваны. Якая тут можа быць дэпрэсія? Калі нехта пакутуе ад яе, хай нагрузіць сябе працай па самую макушку. І сумаваць часу не будзе.

Нэлі ЗІГУЛЯ. zigulya@vziazda.by

Фота з сямейнага архіва

КАРЖОВЫХ.

6 фактаў з жыцця Таццяны Каржовай

1. Яна стварае тарты незвычайнай прыгажосці і складанасці. Апошняя тварэнне — перавернуты торт, падвешаны да люстры. Такого яшчэ ніхто ў Беларусі не рабіў. Важыць эксклюзіў 20 кілаграмаў, адных яек на яго пайшло 85 штук.

2. Тарты Таццяны ўраджаюць не толькі знешнім выглядам, але і смакам. Яна дасягае яго за кошт падбору розных складальнікаў, найперш за ўсё садавіны. На жаль, кавярні, дзе можна было б паласавацца гэтымі вырабамі мастацтва, пакуль няма. Але гэта — справа часу. Пакуль рабіце заказы. Самы танны торт каштуе з разліку 350 тысяч рублёў за кілаграм: гэта ж твор мастацтва, дызайнерская праца.

3. Адночы ў самым пачатку дзейнасці адбыўся непрыемны канфуз. Таццяне замовілі торт, а праз некалькі дзён яна ўбачыла яго... на выстаўцы ў Мінску. У рэспубліканскім конкурсе кандытараў, пра які Каржова і не ведала, ён заняў другое месца. Праўда, вытворца быў указаны іншы. Аўтарка не чакала такога нахабства і папрасіла патлумачыць, што б гэта значыла. Скончылася справа тым, што вынікі конкурсу былі прызнаны несапраўднымі.

4. Перыядычна сям'я Каржовых займаецца добрачынасцю, перадае сваю салодкую выпечку ў розныя дзіцячыя дамы ці інтэрнаты. Сёлета спяклі вясельны торт у падарунак маладым з Рэсцянскага дома-інтэрната для састарэлых і інвалідаў, што ў Чавускім раёне.

5. Самая вялікая мара Таццяны... нарэшце выспацца. Яна вельмі абавязковы чалавек. Калі дала слова, трымае. Ахвяруе асабістым часам. Бывае, што на сон застаецца ўсяго 3-4 гадзіны. Але мяняць нічога не збіраецца. Пакуль Бог дае сілы.

6. У Таццяны часта пытаюцца: «Каржова — гэта псеўданім?». Яна не стамляецца паўтараць, што гэта — прозвішча. Шчаслівы выпадак, калі прозвішча вызначае прафесію. У дзявоцтве яна была Ганчарук. Таксама невыпадкова. Сярод продкаў сустракаліся не толькі спевакі і мастакі, але і ганчары.

Кексы ад Каржовай

Цукровыя кветкі, якія вырабляе Таццяна, незвычайна прыгожыя. Але гэтым трэба вучыцца і мець спецыяльны набор інструментаў. Калі ёсць жаданне асвоіць «смачную» навуку, можна запісацца на курсы на сайце Korzhova.by. А для чытачоў «Сямейнай газеты» кандытар прапануе майстар-клас па выпечцы фірменных кексаў.



Спатрэбіцца: 175 грамаў мукі, 150 мілілітраў малака, 100 грамаў цукру, 1 яйка, 60 мілілітраў расліннага алею, 45 грамаў какавы, 10 грамаў разрыхляльніку і 2 грамы солі.

1. Замешваем цеста. Асобна ўзбіваем яйка і злучаем яго з алеем. Змешваем прасеяную муку, цукар, какаву, разрыхляльнік, соль і дабаўляем да яечнай сумесі. Уліваем малако і добра вымешваем да аднароднай кансістэнцыі.

2. Выкладваем сумесь у формачкі для мафінаў і ўпрыгожваем ягадамі чорнай парэчкі.

3. Ставім у духоўку і выпякаем 20-25 хвілін пры тэмпературы 200 градусаў.