

Нататкі шматдзетнага таткі



Сын:
— Тата, раскажаць прыкол?
— Раскажы.
— У нас дзяўчынка на днях згубіла тэлефон. Мы «прабілі» па інтэрнэце, дзе тэлефон апошні раз залагініўся, і прыкінь: GPS паказаў, што тэлефон знаходзіцца ў ламбардзе!
— І што?
— Ну, мы пасля ўрокаў пабеглі ў той ламбард — вырашылі, што тэлефон хтосьці скраў і здаў яго туды.
— А прыкол у чым?
— Пачакай, я не дараскажаў. Калі мы падбеглі да ламбарда, дзяўчынка сказала: «Вой, а гэта ж мой дом...» Аказваецца, яна тэлефон дома забылася, а ў доме быў ламбард. Прыкінь, такое супадзенне.
— Так, дзіўна!

А па адрасе дзяўчынка, можна падумаць, не зразумела, што гэта яе дом... Ну, мне дык ужо, дзякуй Богу, не шаснаццаць гадоў, каб верыць у падобныя «супадзенні», але такі вытанчаны спосаб пераканаць хлопчыкаў праводзіць цябе да дому ацаніў нават я.

Р. С. *І самае крыўднае, што мужчыны ў такіх выпадках абсалютна бездапаможныя. Прычым ад узросту гэта ніяк не залежыць. Упэўнены, нават калі б яны першапачаткова ведалі, што і ламбард, і тэлефон знаходзяцца ў яе доме, яны ўсё роўна б туды паперліся.*



Прыехалі наведваць сына ў летнік. Сын дзеліцца ўражаннямі:

— Уяўляеш, гэтай ноччу ў нас пажарная сігналізацыя спрацавала — усіх разбудзіла, і толькі я адзін спаў як забіты. Мае сябры мне раніцай расказалі, вельмі смяяліся.

(Ну, гэта якраз надзіўна: калі ў чалавека чатыры малодшыя сястры, то яго нават гарматы стрэлаў не разбудзіш, не тое што нейкай сігналізацыяй.)

Пытаю:

— Дык я не зразумеў: у вас што, пажар быў?

— Не, яна выпадкова спрацавала.
— А потым сама адключылася?
— Ну як сама... важыць пажарны апавяшчальны падушкай заткнулі.

Р. С. *Галоўнае ва ўсёй гэтай гісторыі тое, што пажару не было. А чым затыкаць пажарны апавяшчальнік, кожны вырашае сам.*



Жонка заказала на дзень нараджэння робат-пыласос. А я, цёмната, нават і не ведаў, што такія бываюць.



Пытаю ў яе:
— І ў чым адрозненне гэтага робата-пыласоса ад звычайнага пыласоса?
— У тым, што ён сам, без тваёй дапамогі, пыласосіць і мые ўсю кватэру.
Вось, аказваецца, да чаго дайшла навука! Кажу жонцы:
— А тое, што ў нас па ўсёй кватэры цацкі раскіданыя, не страшна?
— Страшна. Падлога павінна быць ідэальна прыбраная, каб робат мог пыласосіць.
Я не разумею: а які тады сэнс у гэтым «робаце», калі спачатку трэба самім прыбрацца? Лепш бы гэты робат цацкі з падлогі збіраў і раскладваў па паліцах, а прапыласосіць я і без робата магу.

Р. С. *Усё ж навука развіваецца не такімі тэмпамі, як хочацца. Здавалася б, XXI стагоддзе на дварэ, а цацкі з падлогі прыбраць няма каму.*



У нашай сям'і ёсць такое павер'е (нават не ведаю, адкуль яно ўзялося, але я тут сапраўды ні пры чым): калі ў дзіцяці выпадае малочны зуб, уначы да яго прыходзіць зубная фея і кладзе пад падушку грошы. Прычым калі яна раптам забудзе гэта зрабіць, то ў наступную ноч павінна будзе пакласці ў два разы больш (таму ў феі, як правіла, з памяццю ўсё добра).

І вось сёння ў Полі выпаў чарговы зуб (неяк зашмат у іх зубоў: усё выпадаюць і выпадаюць і ніяк не выпадуць). Поля прыносіць зуб, што выпаў, і кажа: «Зубная фея павінна мне сёння прынесці пяць рублёў!»

Вы спытаеце: чаму пяць? А я адкуль ведаю. Мабыць, такая сёння таксама. (Не зусім толькі зразумела, чаму яна гэта кажа мне — я быццам на фею не падобны).

Праз нейкі час гляджу, Поля пальцамі хістае іншы зуб. Пытаюся ў яе:

— Ты навошта гэта зуб хістаеш?
— Проста так.

Вера:
— Проста нам трэба заўтра дзесяць рублёў, а ў Полі яшчэ адзін зуб хістаецца.

Які, аднак, жорсткі спосаб зарабляння грошай! Па-мойму, прасцей падняць таксу за адзін зуб.

Р. С. *І як гэта мы ў дзяцінстве не падумаліся да такога, як казаў Астас Бэндэр, «адносна сумленнага спосабу адабрання грошай»? Нават неяк няёмка перад вялікім камбінатарам.*
Павел ХОЛАД.

Нашы парады

Супраць мурашынай сілы

Мы ведаем, што мурашы, з аднаго боку, прыносяць карысць на дачным агародзе, бо рыхляць зямлю, насычаючы яе кіслародам. Але з другога боку, гэта адны з самых злых ворагаў многіх дачнікаў і садоўдаў, таму што разносяць тлю, якая паядае нашы дачныя расліны і ўраджай.

Таму шмат хто лічыць, што з мурашкамі на агародзе неабходна змагацца, а рыхліць градкі лепш самастойна, без прыцягнення мурашынай сілы. Ёсць шмат спосабаў пазбаўлення ад мурашак, але вельмі часта яны не зусім карысныя для нашых агародных пасадак, альбо вельмі дарагія, альбо патрабуюць дадатковых інгрэдыентаў, па якія трэба спецыяльна бегчы ў краму ці аптэку. Ведаю адзін спосаб, які дапамагае вельмі эфектыўна. І пры гэтым ён бяспечны для нашых раслін, свойскіх жывёл і людзей. Плюс да ўсяго — зусім недарагі!

Ва ўсіх на лецішчы, напэўна, ёсць манка. І яе можна выкарыстоўваць не толькі па прамым прызначэнні. Усім гаспадыням вядома ўласціваць гэтых круп набракаць пры змешванні з вадкасцю. Мурашы ахвотна ласуюцца манкай, але манная крупінкі, трапляючы ў арганізм насякомага, пачынаюць набракаць, што прыводзіць да гібелі мурашак. Хочаце ачысціць свой дачны ўчастак ад шкоднікаў — бярыце і рассыпайце манку на дарожках, якія праклалі мурашы. Крупы таксама можна і трэба размяшчаць у ягадніках, на клумбах і побач з фруктовымі дрэвамі. А каб манку не падзяўбілі птушкі, яе трэба крыху прыцерушыць зямлёй і прыкрыць лісцем. Найлепшы час для гэтага — сухое надвор'е без ветру: так крупінкі не разляцяцца і не намкнуць. Для большай эфектыўнасці можна змяшаць манку з просам.

Дзейнічае гэты сродак на ўсе сто працэнтаў, і прытым безадмоўна!

Белыя, чырвоныя, чорныя...

Нават старыя кусты парэчак парадуюць сваім ураджаем, калі клапаціцца пра іх правільна.

Парэчкі не пераносяць сухой глебы, таму трэба сачыць за тым, каб глеба пад кустамі заўсёды была вільготная.

Увосень трэба будзе перакапаць яе пад кожным кустом, а яшчэ — не забыцца апрацаваць тэя настоем з лушпаек цыбулі. У дадатак зямлю пад кустамі неабходна ўгнаіць суперфасфатам (2-3 столовыя лыжкі пад кожны куст) і драўняным попелам ды ўсё гэта добра замульчыраваць.

Парэчкі — ягады, якія карыстаюцца няменнай папулярнасцю ў нашых беларускіх дачнікаў і садоўдаў. На дачных участках можна сустрэць і белыя, і чырвоныя, і чорныя парэчкі. Але чорныя — часцей за ўсё! Яны лёгка размнажаюцца, добра пераносяць маразы, нават моцныя, хутка ўступаюць у перыяд плоданашэння і пры добрым доглядзе могуць кожны год прыносіць багаты ўраджай. Гэтыя надзвычай смачныя і карысныя ягады даўно і пшчотна любімыя ўсімі

садоўдамі. За іх з'яўленне чалавецтва мае дзякаваць манахам Кіеўскай Русі, якія першымі пачалі культываваць парэчкі ў манастырскіх садах яшчэ з X стагоддзя. Пасля тэя пашырыліся і ў Еўропе. У нас у Беларусі дачнікі сталі культываваць і вырошчваць гэтую культуру пяць-шэсць дзясяткаў гадоў таму, калі пачала развівацца дачная гаспадарка.

Чорныя парэчкі ўжываюць у свежым выглядзе, кансервуюць, пераціраюць з цукрам, вараць з іх джэм, варэнне, робяць мармелады і желе. З ягад можна гатаваць разнастайныя напоі: ад кампотаў і сокаў да алкагольных вінаў, настоек і лікёраў. У сваім садзе размнажаць парэчкі можна чаранкамі, адводкамі (парэчкі вельмі хутка пускаюць карані з атожылкаў, якія дакранаюцца да зямлі), а таксама дзяленнем куста. Зялёныя чаранкі лёгка ўкараняюцца і пускаюцца ў рост у любы час на працягу вегетацыйнага перыяду. Але лепш за ўсё саджаць чорныя парэчкі восенню, у пачатку кастрычніка. Да вясны расліна прыжывецца і ўвесну добра возьмецца ў рост.

Яўген САЛАНОВІЧ, дачнік са шматгадовым вопытам.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

Скавароднік з тварагом і зяленівам

Спатрэбіцца: кефір — 400 мл, мука — 500 г, соль — 0,75 ч. л., сода — 0,75 ч. л., зялёная цыбуля — 100 г, тварог — 500 г, яйка — 1 шт., соль, перац — на смак, масла (для змазвання) — 70 г, кіпень.



Гатуем хуткае цеста. Бяром цёплы кефір, змешваем з содай і адразу дадаём соль. Сумесь пачне пузырыцца — гэта нармальна. Далей дадаём у некалькі этапаў муку, замешваем цеста: яно атрымліваецца мяккае і ліпкае. Пакідаем яго хвілін на пяць-дзесяць, каб крыху «адпачыла». Пасля, прысыпаўшы мукой, дзелім на дзесяць кавалачкаў. Зноў, прысыпаўшы іх мукой і трохі распляскаўшы, даём паўгадзіны «адпачыць».

Тым часам зоймемся начынкай. Тварог расціраем відэльцам, каб не было камякоў, інакш яны не дадуць раскачаць аладкі тонка. Можна перакруціць яго на мясарубцы. Солім і перчы, дадаём яйка. Цыбулю наразаем вельмі дробна і змешваем з тварагом — начынка гатовая. Дзелім яе таксама на дзесяць частак, з кожнай скочваем шарык. У выніку па аб'ёме цеста з начынкай прыблізна аднолькавыя. Калі ж начынка атрымаецца больш, чым цеста, то выйдзе яшчэ смачней.

Пераходзім да прыгатавання скавароднікаў. Бяром кавалачак цеста, у сярэдзіну кладзем начынку. Заляпляем краі цеста, пакідаючы начынку ўсярэдзіне. Націснуўшы пальцамі на шарык з начынкай, робім яго больш плоскім. Паўтараем для кожнай загатоўкі.

Цяпер бяром першую порцыю і з дапамогай качалкі акуратна раскачваем вельмі тонка ад цэнтра да краю. Затым раскачваем краі. Рэшткі мукі страсаем і абсмажваем скавароднік на сухой і разагрэтай патэльні да румянага колеру — па пары хвілін з кожнага боку. Калі ён раздзімаецца, пратыкаем відэльцам і смажым далей. Змазваем кожны растопленым маслам і складаем стосікам.

А каб скавароднікі сталі мякчэйшыя, можна іх хутка акунуць у гарачую ваду, затым прамазаць маслам і складаць стосікам. Так масла разыходзіцца менш, а лішняя мука змываецца.

Дамашняя мацарэла



Спатрэбіцца на дзве порцыі: малако — 1 л, натуральны ёгурт — 100 г, соль — 1,5 ч. л. (можна больш, хто як любіць), воцатная эсэнцыя (25 %) — 1 ст. л.

Малако з соллю грэем, але не даводзім да кіпення. Дадаём ёгурт, змешваем, наліваем воцат, добра перамешваем і прыбіраем з пліты. Друшляк засцілаем чыстай марляй, складзенай прыкладна ў чатыры слаі, выліваем туды згуслае малако (сыроватку не выліваць!). Добра адціскаем сыр ад сыроваткі.

Фарміруем шарык з адціснутай масы, выкладваем яго ў сыроватку, накрываем ручніком і даём астыць.

Сыр у ёмістасці з сыроваткай ставім на 24 гадзіны ў халадзільнік, потым сыроватку зліваем. Захоўваем у закрытым посудзе.

МАЛЕНЬКІЯ ХІТРЫКІ

Схаваныя магчымасці простага агародніначысткі

● Наразаць яблыкі і грушы на пірог вельмі доўга. А з маленькай памочніцай працэс паскорыцца, і ў выніку страва будзе больш сакавітай.

● Марынаваныя агуркі або маладыя кабачкі для салаты лепш наразаць не лустачкамі, а слайсамі.

● Трэба тонка нарэзаць салямі? Не абавязкова купляць спецыяльнае дарагое прыстасаванне.

ЁСЦЬ І ДЭЯ!

Па палічках і не толькі



ДАТУЛЬ ЖОНКА МІЛА, ПАКУЛЬ НОГІ МЫЛА (беларуская народная прымаўка).