

На «зорным» лецішчы  
Валерый ДАЙНЕКА:

# «Дом на берэзе ракі — мара рыбака»



3 дачкамі, зяцямі, унукамі.

Заслужаны артыст БССР, саліст ансамбля «Беларускія песняры» Валерый Дайнека жыве ў Мінску з чатырох гадоў, але заўсёды падкрэслівае, што яго радзіма — горад Беразіно. Там і цяпер ўся радня музыканта. Менавіта на берэзе, як запэўнівае Валерый, самай прыгожай і любімай ракі — Бярэзіны — ён паставіў дом. Праўда, «пясняр» кажа, што будоўля — вечны працэс.

— Як заўзяты рыбак, марыў пра загарадны дом на берэзе рэчкі, — апавядае Валерый. — Мой брат Генадзь практычна ўсё жыццё працаваў піяністам на круізных лайнерах, а калі сышоў на сушу, то захацеў па-сапраўднаму «зазямліцца».

Дарэчы, ён працуе да гэтага часу, але ўжо ў Бярэзінскай музычнай школе канцэртмайстрам. Брат набыў дом у вёсцы Божына, недалёка ад Беразіна. Хата была вельмі старая, такія звычайна купляюць дзеля ўчастка. Вось і Гена знёс яе, а на тым месцы пабудоваў новы дом, абзавёўся сапраўднай гаспадаркай.

Неяк брат патэлефанаваў мне і падказаў месца, дзе можна было набыць пусты ўчастак. Усё сышлося: на радзіме, побач з братам і на берэзе ракі. Аднак

калі я прыехаў паглядзець участак, то рэчкі не ўбачыў! Зарослы бераг быў закіданы пластыкавымі бутэлькамі, будаўнічым смеццем...

Сябры нават адгаворвалі пачынаць тут будоўлю. Але я ўсё ж адважыўся.

**— Доўга разважалі: дрэва, цэгла ці блوکі?**

— Да таго часу я ўжо бываў у драўляных дамах сваіх сяброў і захацеў сабе такі ж. У ім выдатна дыхаецца. Летам — прахалодна, зімой — цёпла. У мяне тут яшчэ невялікая печка і камін!

Цяпер, праз шэсць гадоў, я разумею, што драўляны дом стварае больш праблем, чым, напрыклад, цагляны. Нягледзячы на тое, што ўвесь зруб быў апрацаваны адмысловым антысептыкам, які абараняе дрэва ад цвілі

і насякомых, тым не менш даводзіцца амаль кожны год пазбаўляцца ад усіх відаў яго хвароб. Драўляны дом — гэта жывы арганізм, які патрабуе пастаяннага лячэння.

**— Ці хутка будаваліся?**

— Зруб ставяць даволі хутка, і лепш гэта рабіць зімой. Затым трэба даць час на яго ўсадку, а гэта пару гадоў як мінімум! І толькі потым я ўжо ўстаўляю дзверы, вокны..

Ну і, безумоўна, хуткась будоўлі залежыць ад фінансавання. А даходы артыста нестабільныя, цяжка планаваць нешта на перспектыву. Але паволі пабудоваўся, цяпер вось яшчэ і лазню збіраюся паставіць.

**— Тут райскае месца — бярозкі на ўчастку, нібы ў**

**гаі. Невялікі агародзік, сад, кусты розных ягад...**

— Усе гэтыя бярозкі — самасейкі, але я ніводнай не ссек, і атрымалася ўсё ўдала. У маім гаі нават грыбы раслі. Знайшоў я і дубок, яму таксама вызначыў месца. А хвоі самі выраслі каля бяроз. Кедр, лістоўніцу, дзясцятак туй і мора кветак — гэта ўсё набыў у садовых цэнтрах, а таксама маліну і вінаград.

**— А ці не хочаце дуб назваць імем унука?**

— Добрая ідэя. Дуб Крысціян, а тры сасонкі — унучкі Яраслава, Жызэль і Лучана.

**— Старэйшая дачка Яна жыве ў Маскве, малодшая Віка — у Маямі. А тут яны былі?**

— Пачнём з таго, што менавіта ў гэты дом прыязджаў з Амерыкі Майк, тады яшчэ жаніх Вікі, прасіць яе рукі. З Янай і Ясекай — так мы клічам старэйшую ўнучку — не заўсёды атрымліваецца сустрэцца ў Маскве. Дачка працуе ў «Новых самацвэтах», і гурт актыўна гастралюе. Але вось тут мне ўдаецца сабраць разам дзяцей і ўнукаў. Калі яны прыязджалі мінулым летам, то нават у мінскую кватэру не зазіралі, адразу з аэрапорта — сюды, і з вёскі — у аэрапорт!

**— Амерыканскаму зяцю тут спадабалася?**

— А чаму толькі зяцю? Сваты таксама гасцявалі. Усім спадабалася.

**— Як праходзіць звычайны дзень на дачы?**

— На світанку часам ідзём з братам на рыбалку. Але ў нас тут вельмі шмат работы, і не заўсёды гэта магчыма. Дом на берэзе ракі — мара рыбака. Вельмі зручна. Раней як было? У дзве гадзіны ночы пад'ём, загрузілі лодку, снасці ў машыну — і ў дарогу. Цяпер выйшаў за брамку — і можна рыбачыць. Але ў нас ёсць любімыя месцы далей ад вёскі, і туды дабіраемся на лодцы або на машыне.

**— Госці сюды часта прыязджаюць?**

— Так, сябры бываюць, і ўсім тут падабаецца. У нас вельмі прыгожая і шчодрая прырода. Некаторыя ў добры сезон збіраюць па некалькі кошыкаў грыбоў.

**— Вялікі запас насечаных дрoў, падстрыжаны газон... Чыіх рук справа? Памочнікі з мясцовых або сябры дапамагаюць? Вось хто зімой працэплівае дом, пакуль вы на гастролях?**



Фрагмент інтэр'ера дома.

— Сябры дапамагаюць з'есці маю фірмовую рыбу. Жартую. Вядома, часам дапамагаюць па гаспадарцы. Ёсць і ў вёсцы працавітыя хлопцы, але да іх — чарга. Я сам з задавальненнем стрыгу газон, сяку дровы — гэта няцяжка, тым больш што ёсць тэхніка. І зімой дом жыве. У наш час няма такіх гастроляў, як былі ў СССР, — тады мы з'язджалі на 3-4 тыдні. Цяпер максімум 2-3 дні адсутнічаю. Прыязджаю і ўзімку, палю ў печы, расчышчаю сцежку ад снегу і атрымліваю ад усяго гэтага каласальнае задавальненне!

Аксана ЯНОЎСКАЯ.  
Фота з архіва Валерыя ДАЙНЕКІ.



Дом.

## ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

### ПАКАШТУЙЦЕ!

#### КУРЫЦА З БАКЛАЖАНАМІ ПА-КІТАЙСКУ



**Спатрэбіцца:** філе курыных грудак — 800 г, баклажаны сярэдняга памеру — 4 шт., соевы соус — 2 ст. л., яблычны воцат — 2 ст. л., цукар — 3 ст. л., надзёрты свежы імбір — 1 ст. л., кунжут (па жаданні) — 1 ч. л., кукурузны крухмал — 2 ч. л. (або 1 ч. л. бульбянога), часнок — 1 зубчык, чырвоны востры перац на кончыку нажа, алей.

Курыцу наразаем доўгімі палоскамі таўшчынёй 1 см. Баклажаны — доўгімі брусочкамі. У некалькі партый абсмажваем кураціну на алеі на моцным агні, пакуль мяса ўнутры не перастане быць ружовым. Выкладваем на талерку і адстаўляем убок.

Кладзём у патэльню, дзе смажылася курыца, баклажаны, дадаём імбір, часнок і 50 мл вады, даводзім да кіпення. Памяншаем агонь да сярэдняга, накрываем патэльню вечкам і смажым, перыядычна памешваючы, пакуль вадкасць не выпарыцца, а баклажаны не будуць гатовыя.

У асобным посудзе змешваем соевы соус, воцат, кунжут, крухмал, перац і цукар.

Курыцу кладзём на патэльню да баклажанаў, заліваем соевай сумессю і на моцным агні даводзім

да кіпення. Затым памяншаем агонь і смажым, памешваючы, пакуль падліўка не загусне.

Гатовую страву лепш за ўсё падаваць з рысам.

#### ПАМІДОРЫ Ў СЫРНЫМ КЛЯРЫ



**Спатрэбіцца:** цвёрдаватыя памідоры — 4 шт., сыр — 150 г, смятана — 2 ст. лыжкі, яйкі — 2 шт., сушаная молатая папрыка, часнок молаты або свежы, надзёрты на дробнай тарцы, чорны ці чырвоны молаты перац.

Памідоры памыць, апусціць на некалькі секундаў у кіпень, зняць скурку. Нарэзаць кружочкамі, пасыпаць папрыкай, часнаком, чорным ці чырвоным перцам.

**Для кляру:** узбіць 2 яйкі, змяшаць са смятанай, дадаць дзёрты сыр, усё яшчэ раз старанна змяшаць.

Памідоры акунаць у кляр і смажыць на добра разагрэтай патэльні з антыпрыгарнай паверхняй (або на звычайнай) на алеі да залацістай скарыначкі.

Раскачаць цеста і вылажыць у форму для выпякання, затым пакласці нарэзаныя яблыкі.

Для крэму змяшаць шклянку смятаны, шклянку цукру, яйка і 2 ст. л. мукі, узбіць міксерам. Атрыманы вадкі крэм выліць на цеста з яблыкамі і выпякаць пірог пры тэмпературы 200 градусаў 45-50 хвілін.

Астудзіць і пасыпаць цукровай пудрай.

### ДРУГОЕ ЖЫЦЦЁ

#### НЕ ПА ПРЫЗНАЧЭННІ, АЛЕ...

Жыццё капронавых калготак кароткае, і жанчыны пра гэта выдатна ведаюць. «Стрэлкі», зацяжкі, парывы — усё гэта прамае дарога ва ўтыль. Аднак такое рашэнне — не самае рацыянальнае. Старыя, пашкодзаныя калготкі ці панчохі можна працягваць выкарыстоўваць.

✓ Аказваецца, гэта зручны матэрыял для чысткі абутку. Калготкі з поспехам замяняюць абутковыя шчоткі: начышчаны абутак блішчыць нібы адпаліраваны.

✓ У панчохах можна пакласці далікатныя рэчы перад мыццём. У такім выглядзе захаванасць бялізны пасля мыцця гарантавана.

✓ Калготкі — альтэрнатыва губкам для мыцця посуду.

✓ Скамечаная панчоха — выдатная мачалка.

✓ Калготкамі можна памыць шкло, люстэрка і нават адпаліраваць мэблю.

✓ Абцягнуць панчохай качалку, і ў вас не будзе праблем з прыліпаннем цеста пры яго раскочванні.

✓ Напоўненая цыбуляй або часнаком панчоха ў падвешаным стане выдатна захоўвае гэтыя дары прыроды.

✓ Матэрыял калготак выдатны для працірання далікатных лісточкаў хатніх раслін ад пылу.

✓ На садовым участку, калі трэба намыліць рукі, каб не запэцкаць мыла ў зямлі, можна пакласці яго ў панчохах. Другі канец панчохі прымацаваць да ўмывальніка.

БЫЎ БЫ САД, А САЛАЎІ ПРЫЛЯТУЦЬ (беларуская народная прымаўка)