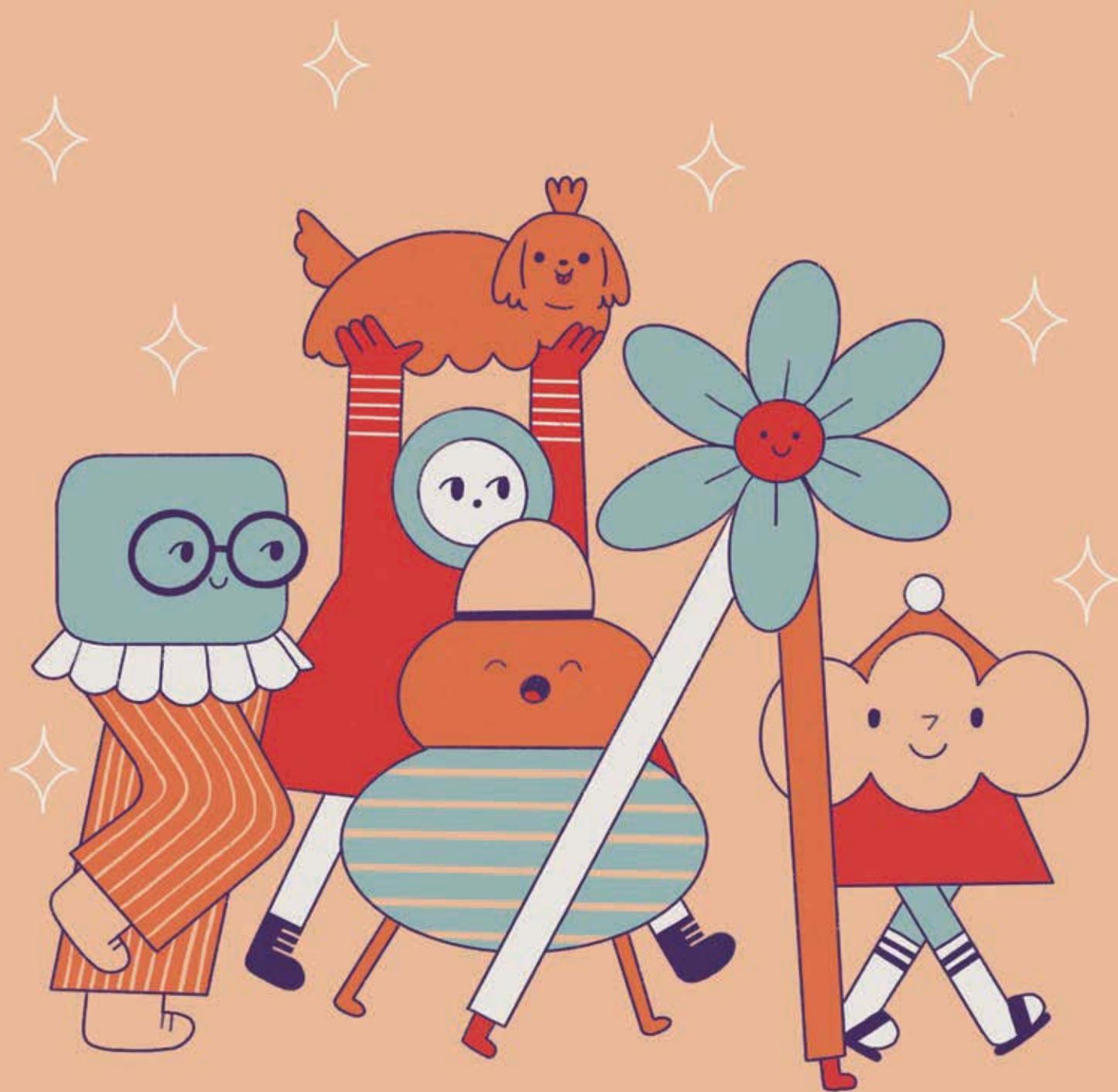
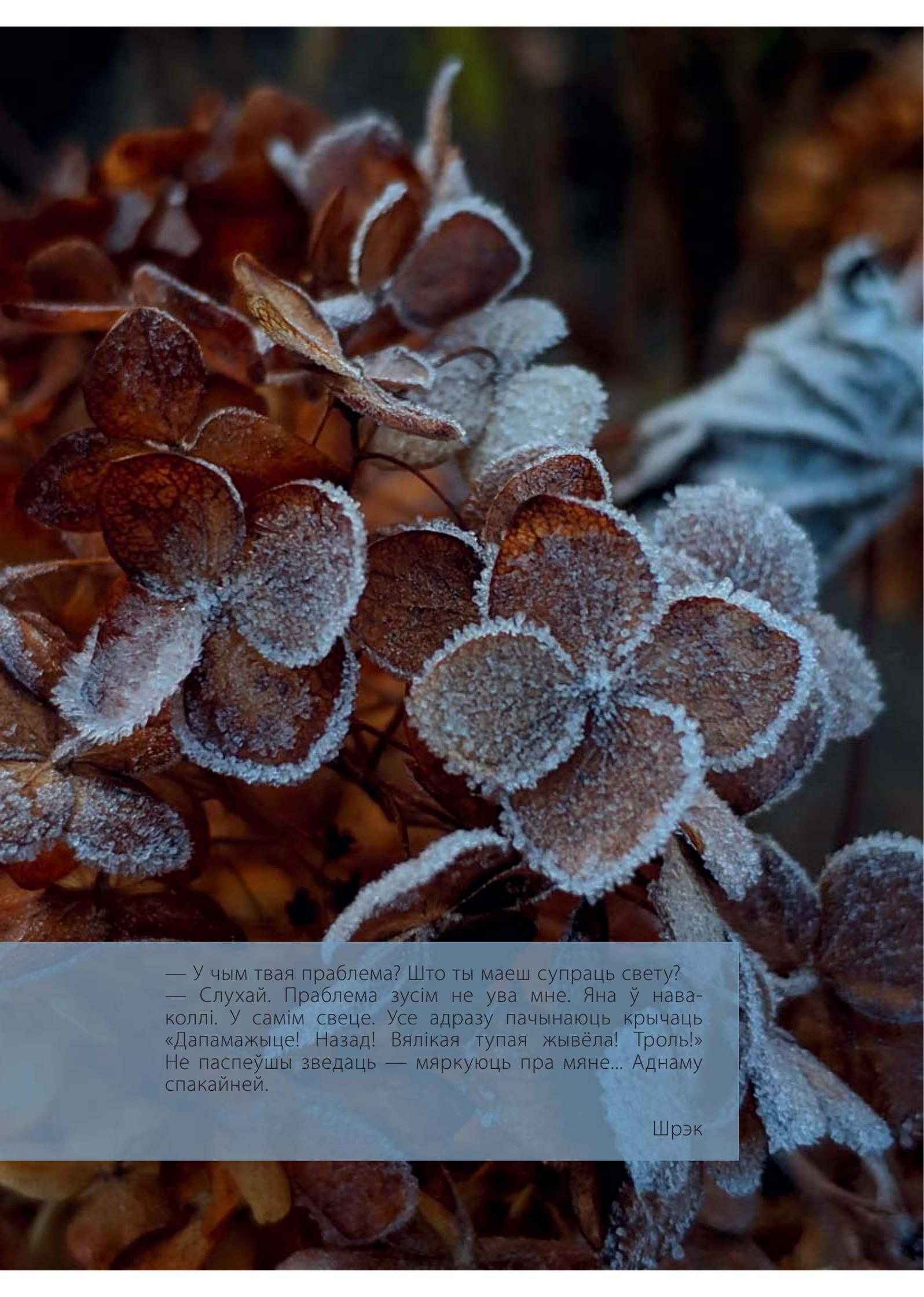


бярозка №11

ISSN 0320-7579



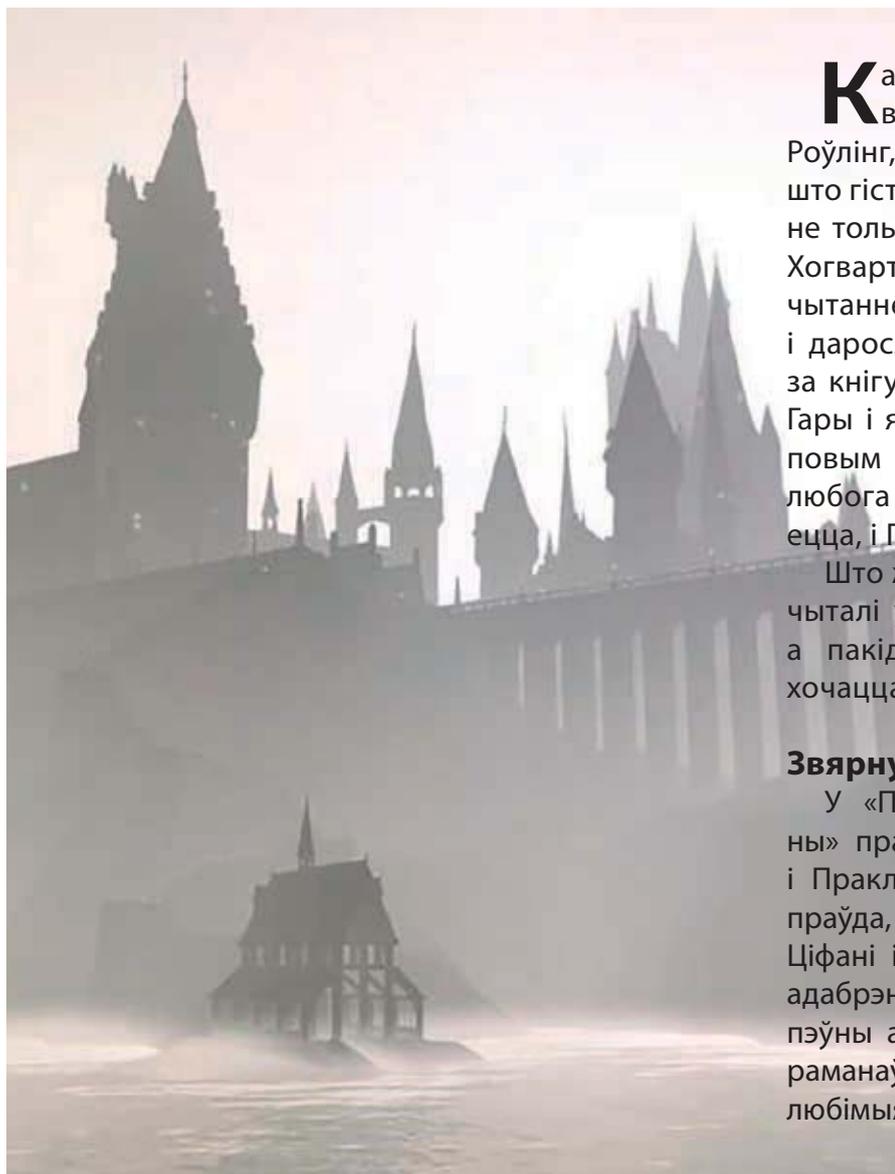


— У чым твая праблема? Што ты маеш супраць свету?
— Слухай. Праблема зусім не ува мне. Яна ў наваколлі. У самім свеце. Усе адразу пачынаюць крычаць «Дапамажыце! Назад! Вялікая тупая жывёла! Троль!» Не паспеўшы звездаць — мяркуюць пра мяне... Аднаму спакойней.

Шрэк

Хогвартс бліжэй, ЧЫМ ВЫ ДУМАЕЦЕ:

5 парад для аматараў «Гары Потэра»



Калі заводзяць гутарку пра вядомую серыю кніг Джаан Роўлінг, звычайна адзначаюць, што гісторыя Хлопчыка-Які-Выжыў не толькі прымусіла нас палюбіць Хогвартс, але і вярнула моду на чытанне. І сапраўды, многія дзеці і дарослыя з энтузіязмам узяліся за кнігу, каб сачыць за прыгодамі Гары і ягоных сяброў, за іх паступовым сталеннем. Але гісторыя любога героя калі-небудзь сканчаецца, і Гары Потэр не выключэнне.

Што ж рабіць, калі чыталі-перачыталі ўсе сем кніг «Патэрыяны», а пакідаць любімых герояў не хочацца?

Звярнуцца да сіквела

У «Патэрыяны» ёсць «афіцыйны» працяг — п'еса «Гары Потэр і Праклятае дзіця». Напісана яна, праўда, не самой Роўлінг, а Джонам Ціфані і Джэкам Торнам (хоць і з адабрэння аўтара). П'еса выклікала пэўны ажыятаж у асяроддзі потэраманаў — і не толькі праз тое, што любімыя героі тут паўстаюць да-

рослымі, з новымі праблемамі і выклікамі. Справа хутчэй у тым, што акцэнт у гісторыі перасоўваецца на дзяцей персанажнай троіцы з арыгінальнай гісторыі, а гэта зусім іншыя героі і па тыпажы, і па перадгісторыі. З плюсаў тэксту: фанатам серыі далі магчы-

масць нанова перажыць некаторыя ключавыя эпізоды «Патэрыяны», што, вядома, прыемна. Аднак многія ўсё ж засталіся незадаволеныя, бо ў п'есе Ціфані і Торна парушыліся некаторыя ўсталяваныя арыгіна-

лам законы мастацкага свету, напрыклад, адносна падарожжаў у часе. Зрэшты, каб скласці ўласнае меркаванне пра неадназначны сіквел, лепш пазнаёміцца з ім самастойна.

(Пера)глядзець фільмы

Кнігі пра Гары Потэра былі даволі ўдала экранізаваныя, так што кінаобразы, створаныя Дэніэлам Рэдкліфам, Эмай Уотсан і Рупертам Грынам, для многіх аматараў серыі практычна сталі канонам. Казачная атмасфера першых фільмаў серыі, выдатная музыка, нарастанне напружанасці і змрочнасці, набліжэнне кінарэальнасці да нашай сучаснасці і, нарэшце, абаяльнасць акцёраў — усё гэта зрабіла свет Хогвартса цалкам рэальным, а фільмы — касавымі. Фільмы выходзілі амаль штогод з 2001-га, і для многіх глядачоў, што сталелі разам з героямі, звязаныя з пачуццём настальгіі. Акрамя таго, з 2016 года была запушчана серыя спін-офаў сагі, што распаўвае пра папярэднія падзеі, у цэнтры якіх аказваецца абаяльны Ньют Скамандэр і адзін з ключавых канфліктаў свету чарадзеяў. Рэакцыя фанацкай аўдыторыі на спін-офы была, зрэшты, неадназначнай. У любым выпадку ў кніжнай «Патэрыяны» ёсць выдатная візуалізацыя, якая на сёння, мабыць, ужо стала класікай.

Wizardingworld.com

Сама Джаан Роўлінг — даволі актыўны карыстальнік інтэрнэту і любіць удзельнічаць у жыцці фанацкай супольнасці як праз сацсеткі, так і дзякуючы адмысловым інтэрнэт-рэсурсам. Англамоўны сайт wizardingworld.com быў спецыяльна створаны для таго, каб сканцэнтравалася ў сабе разнастайныя дадатковыя матэрыялы, што маглі б быць цікавымі фанатам. Тут можна «прайсці размеркаванне» — даведацца сваю ўмоўную прыналежнасць да аднаго з факультэтаў Хогвартса. Таксама сайт дае доступ да разнастайных навінаў, звязаных з франшы-зай, стрымаў, шматлікіх тэстаў, а яшчэ — да крамы з калекцыйнымі матэрыяламі і міжнароднага фан-клуба. А каб выдатна бавіць час у каранціне, каманда сайта запусціла спецыяльны праект «Гары Потэр дома». Тут можна паслухаць, як вядомыя акцёры чытаюць раздзелы з кніг, паразгадаць крыжаванкі і тэматычныя рэбусы, а таксама паглядзець відэа з майстар-класамі хэндмэйда. Больш за тое, на сайце размешчаны архіў Джаан Роўлінг, з якога можна больш даведацца пра загадкі свету «Патэрыяны».

Энцыклапедыі

Свет Гары Потэра даволі вялікі і складаны, а акрамя таго неверагодна маляўнічы. Таму нядзіўна, што кніжная індустрыя адгукнулася на гэты выклік і падарыла фанатам выданні, якія раскрываюць дэталі сусвету. Такі, напрыклад, маляўнічы альбом «Гары Потэр. Фантастычныя істоты» (2016). Тут размешчаны не толькі кінакадры, накіды дызайнераў, асноўныя факты і з'яўленні ў фільмах, а таксама ад-



паведныя цытаты з кніг. Некаторыя старонкі праліваюць святло на здымачны працэс, і наогул кніга хутчэй акцэнтуюе ўвагу менавіта на кінасусвецце, не звяртаючыся, напрыклад, да фальклорных прататыпаў чароўных істот з кніжнай сагі. У сваю чаргу, святло на міфалагічныя карані цэлага шэрагу вобразаў пралівае кніга «Энцыклапедыя магіі і чарадзейства ў кнігах Дж. Роўлінг», выдадзеная яшчэ ў 2003 годзе. Кароткае тлумачэнне якога-небудзь паняцця суправаджаецца культурнай адсылкай, што будзе зручна, калі вы вырашыце даследаваць свет Гары Потэра як навуковец.

Пераклад на беларускую мову

Самую салодкую вішаньку гэтай падборкі мы пакінулі на дэсерт. Таму што пераклад «Патэрыяны» (першай і другой частак) на беларускую мову — сапраўды знакавая падзея для нашай літаратуры і наогул усёй нацыянальнай культурнай прасторы. Першы том выйшаў у 2019 годзе, а ўжо праз год атрымаў другое выданне, што, вядома, сведчыць пра папулярнасць. Намаганнямі перакладчыцы Алены Пятровіч свет Хогвартса стаў трохі бліжэйшым да ўсіх нас. Пачынаючы з мірнай «Крушынавай вуліцы», «Люстэрка Арам» і да самага з'яўлення «Чалавека з двума тварамі», — беларускае ўвасабленне «Патэрыяны» выйшла вельмі арганічным. Напэўна, не варта тлумачыць, што значыць для папулярнага і падтрымка роднай мовы пераклад на яе сусветных бестселераў. Ну і, верагодна, шматлікім айчынным патэраманам будзе цікава, наколькі адрозніваюцца новы беларускі і знаёмыя ім рускія пераклады. Наколькі арганічна ўзноўлены свет «ГП» сродкамі беларускай мовы? Прачытайце — і даведаецеся.

Маргарыта Латышкевіч





Прынцэсы таксама ратуюць свет

«Шы-Ра і непераможныя прынцэсы» — гэта рэмейк аднайменнага амерыканскага мультсерыяла, які выходзіў у 80-х.

Таленавітыя сцэнарысткі Netflix проста ўзялі назву і асноўныя вехі папярэдніка, прыбралі адтуль гендарныя стэрэатыпы, зрабілі целы і характары персанажаў рэалістычнымі і атрымалі нешта зусім іншае. І гэта іншае аказалася вельмі класным.

Дзеянне серыяла адбываецца ў далёкім сусвеце, на планеце Эфірыя. Шаснаццацігадовая сірата Адора — адна з лепшых салдатак Арды, якую ўзначальвае тыран Хордак. Галоўная задача Адоры, як і ўсёй Арды — знішчэнне «вялікага паўстання» на чале з «прынцэсамі». Падчас выканання місіі Адора знаходзіць чароўны меч, які ператварае яе ў магутную ваяўніцу Шы-Ру. Яна сустракае прынцэс вялікага паўстання, якія распавядаюць ёй прароцтва, што аднойчы Эфірыю выратуе вялікая гераіня. Адора ўсведамляе, што змагалася на няправільным баку, вырашае далучыцца да паўстання і весці барацьбу за вызваленне Эфірыі ад Хордака. Сюжэт рас-



павядае пра тое, як Шы-Ра шукае іншых прынцэс і людзей, здольных дапамагчы паўстанню.

Над сцэнарам працавала каманда, якая складаецца цалкам з жанчын. Яны хацелі стварыць мультсерыял, у якім не было б ніякіх таксічных і негатыўных установак, якія яны, як і многія з нас, бачылі ў шэрагу іншых медыя. Таму ў свеце серыяла ўсе людзі розныя і звонку, і ўнутрана. Там няма гендарных і знешніх стэрэатыпаў, у кожнага героя свой характар і свой тып целаскладу. А яшчэ ў «Шы-Ры» персанажы не баяцца казаць пра свае пачуцці, што вельмі дапамагае ім па жыцці і зусім не псуе сюжэт.

Калі сцэнарысту цяжка прадумваць характары персанажаў, то ён звяртаецца да гендарных стэрэатыпаў, што ўстаяліся ў грамадстве: хлопчыкі моцныя і адважныя, дзяўчынкі прыгожыя і слабыя. Нават калі ў рэальнасці ўсё не так, вобразы, якія нам транслююць медыя, уплываюць на наша ўспрыманне. Мы прымаем гэта як норму паводзінаў і самі спрабуем падагнаць сябе пад узор. Толькі вось людзі — гэта больш, чым набор стэрэатыпаў. Дык чаму героі серыялаў павінны адпавядаць нейкаму шаблону? Па ідэі, яны такія ж людзі, як і мы.

Напрыклад, Адора, галоўная гераіня серыяла. Па канонах, да якіх я прывыкла, вялікія ваяўніцы павінны быць «ідэальнымі»: не мець ніякіх слабасцяў, заўсёды быць у добрым настроі і перамагаць у кожнай бітве. Каб глядзчы маглі засяродзіць увагу на яе прыгодах, а не на тым, як гераіня сябе адчувае і ці не баляць у яе плечы ад такой вялізнай адказнасці. Бо так можна траціць менш грошай і сіл на прапісванне персанажа і больш думаць пра эпічнасць бітваў. Так працуюць блокбастары, што, напэўна, нядрэнна, але засмучае мяне. Ідэальным героям складана суперажываць, таму што яны нудныя і маюць толькі адну функцыю ў сюжэце — «перамагаць». Адора ў гэтым плане адрозніваецца, бо асноўная частка сіл і бюджэту «Шы-ры» пайшла на прамалёўку характараў, і гэта цудоўна. Адора, вядома, ваяўніца і самая моцная прынцэса Эфірыі, але яшчэ яна чалавек, на якога раптам звалілася адказнасць за бяспеку цэлай планеты, што, відавочна, трохі яе падкошвае. Плюс, нагадваю, што Адора вырасла ў Ардзе, на ваеннай базе, дзе яе рыхтавалі як салдата, які не павінен праяўляць чалавечыя слабасці і мусіць быць «заўсёды на вышыні», прыкладна як машына. Яна з дзяцінства не прывыкла сябе





берагчы, што потым адгукаецца ёй у будучыні. Нельга проста ўзяць на сябе такую вялікую адказнасць, застаючыся цалкам спакойнай і здаровай. А дзе прафесійнае выгаранне?

Адора першыя некалькі сезонаў толькі вучыцца быць Шы-Рай, таму час ад часу не апраўдае надзеі тых, хто па інерцыі бачыць яе «ідэальнай гераіняй». Напрыклад, у серыі, дзе Адора з сябрамі адпраўляюцца ў каралеўства прынцэсы Парфюмы, яе просяць, каб яна выратавала каралеўства і вылечыла яго галоўную крыніцу энергіі, у якую Арда занесла вірус. Жыхары сябе ратаваць не збіраліся, а пераклалі гэтую адказнасць на Адору, якая тады яшчэ не ўмела нікога вылечваць і наогул не вельмі добра валодала сваёй сілай. Адора паспрабавала растлумачыць жыхарам, што яна толькі вучыцца і таксама не ўсемагутная, але яны не вельмі зразумелі канцэпт «супергераіня з чалавечымі слабасцямі» і саромелі яе за тое, што яна «не тру». Аднак усё скончылася добра: жыхары зразумелі, што

былі грубыя, і вырашылі не перакладаць на Адору адказнасць за свае жыцці, уступіўшы ў бой з Ардой самі, а Адора зразумела, што яе слабасці не такія дрэнныя. Ва ўсіх людзей ёсць слабасці, ніхто не нараджаецца ідэальным, усёведным і непаражальным. Калі людзі бачаць, што самы моцны воін на свеце па сутнасці такі ж як яны, яны пачынаюць верыць у сваю ўласную сілу, а не чакаць, пакуль іх выратуе хтосьці «круцейшы». Калі Адора можа ратаваць свет і быць пры гэтым звычайным чалавекам, то чаму мы не?

Ці, напрыклад, Стралок — сябар Адоры. Мужчынскі персанаж, які ў кананічным уяўленні павінен быць брутальным і безэмацыйным, таму што гendarныя стэрэатыпы, на жаль, усё яшчэ існуюць і псуюць людзям жыццё. Але тут ён можа дазволіць сабе расчуліцца, заплакаць ад шчасця, абдымацца з усімі вакол і насіць кроп-топ з сэрцайкамі. Чуліваць не робіць яго слабым, ён таксама воін і змагаецца за мір у сваім свеце гэтак жа адважна, як і

яго сяброўкі. Ён змагаецца нават насуперак забароне бацькоў і адсутнасці ў сябе магічных сіл, што робіць яго ўдвая больш адважным.

Свету трэба адмовіцца ад канцэпту агрэсіўных і таму «крутых» мужчын. Стралок выклікае павагу, таму што ён не саромеецца сваіх пачуццяў, свайго кроп-топа і ўсіх паважае, нават ворагаў. Ён не робіць нейкіх дзіўных безразважных штук, не спрабуе паказаць, што ён мацнейшы і «круцейшы» за сваіх сябровак, і гэтым ён ужо круты. Дарэчы, у серыі, дзе паўстанне кліча да сябе ў атрад прынцэсу Русаліну, мы знаёмімся з іншым мужчынскім персанажам, мараком Марскім Ястрабам. Вось ён якраз вельмі спрабуе адпавядаць гендарным стэрэатыпам і быць «крутым», але... Ён двойчы прайграе Адоры ў рэслінг і наогул аказваецца проста вельмі закамлексаным персанажам, які выкарыстоўвае «брутальную крутасць» як шчыт, а пад ім застаецца мяккім і ранімым. Вось так.

Гэта я да таго, што ўсе людзі паўна-вартасныя самі па сабе і маюць права паводзіць сябе, як захочуць. Праява эмоцый не прыкмета слабасці, а кроп-топ у Стралка сапраўды модны.

А вазьміце Іскрынку, іх агульную сяброўку. Яна ўвогуле ваеначальніца свайго каралеўства, увесь час выкарыстоўвае грубую сілу замест стратэгіі і планаў, але пры гэтым умудраецца быць вельмі мілай і эмацыянальнай. Іскрынка таксама разбурае каноны, таму што жаночыя персанажы вельмі рэдка бываюць настолькі ваяўнічымі і ўпартымі.

Іскрынка — гэта прынцэса-падлетак, у якой праблемы з кантролем эмоцый і з мамай. Яе мама страціла мужа, бацьку Іскрынкі, у гэтай вайне супраць Арды, таму яна стараецца зберагчы дачку ад падобнай долі вельмі

аб'юзіўнымі метадамі. Яны ўвесь час сварацца, мама карае Іскрынку бясконцамі «хатнімі арыштамі», што, вядома, смешна, бо ў Іскрынкі ёсць сіла тэлепартацыі — і яна гэтыя пакаранні ігнаруе. Іскрынка ў сілу свайго характару не можа адмовіцца ад жадання пабіцца з Ардой, а яе мама проста не можа прыняць, што ў дачкі няма абсалютна ніякага інстынкту самазахавання. І гэта нармальны канфлікт, які, напэўна, можа здарыцца і ў нашай рэальнасці. Калі бачыш, як герой у серыяле спраўляецца з праблемай, падобнай на тваю, адчуванне невырашальнасці ўнутраных канфліктаў адразу знікае.

Я добра памятаю, як у падлеткавым узросце шукала ў фільмах і серыялах герояў, на якіх хацелася б раўняцца. Знаходзіліся адзінкі, на жаль, яшчэ і дрэнна прапісаныя. Таму зараз я так радуся таму, што «Шы-Ра» існуе: там усе героі складаныя, моцныя і цікавыя. Кожнага з іх ёсць за што любіць і ў кожным з іх ёсць нешта, што вы можаце знайсці і ў сабе. Свету патрэбныя такія героі! І свету патрэбныя людзі, гатовыя замарочыцца, каб іх стварыць!

Антаніна Бабіна,
Паліна Малярэнка



Давайце кайфанём ад працэсу!

Свой першы ўрок я запамніла на ўсё жыццё. Я яшчэ была практыканткай. Гэта была англійская, група хлопцаў. Я ў іх не была наогул ні на якіх уроках раней, але ў мяне быў спіс дзяцей. Напярэдадні з гэтым спісам я палезла ва Укантакце. Спрабавала запомніць рабят па фота.

Увашай школе былі настаўнікі, якія запомніліся? У мяне — так. Прайшло два гады, як яна не працуе ў школе, але і дагэтуль Валерыю Валер'еўну згадваюць добрым словам і настаўнікі, і вучні, шчыра ўсміхаюцца ёй, калі сустракаюць, і таемна мараць, каб яна вярнулася.

Валерыя Радаева працавала педагогам-арганізатарам тры гады. За нядоўгі час вучні і настаўнікі пер-

шай гімназіі ў Слуцку паспелі шчыра яе палюбіць. Мы распыталі дзяўчыну пра цяжкасці працы маладога педагога, працу ў асалоду і эмацыйнае выгаранне. І галоўнае, Валерыя падзялілася важнай таямніцай: як па-сапраўднаму пасябраваць з дзецьмі. Але пра ўсё па парадку.

Пра лёс і вяртанне дадому

Я ведала, што буду настаўніцай, ледзь не з нараджэння. Гэта было ўнутры мяне. У сям'і шмат малодшых рабят, і мне падабалася з імі няньчыцца. У адзінаццатым класе я нават не вагалася: абрала спецыяльнасць «англійская мова і тэхналогія» (працоўнае навучанне для дзяўчынак), бо хацела вывучаць замежную мову і любіла нешта рабіць сваімі рукамі.

Калі я вучылася ў гімназіі, мы сябравалі з настаўнікамі музыкі: выступалі, кудысьці ездзілі, прагульвалі ўрокі на падставе таго, што рыхтуемца да кан-



цэртаў. Сыходзілі раніцай у школу і позна ўвечары вярталіся дадому. Школа стала родным домам. І я была ўпэўненая, што хачу вярнуцца.

Прыйшла ў сваю гімназію на адну практыку, на другую. Пазнаёмілася з вучнямі, мы вельмі пасябравалі. Я ведала ўсіх настаўнікаў. Мяне адразу не хацелі адпусаць на размеркаванне ў Слуцк. Потым дэкан зліталася, таму што я ва ўніверсітэце шмат усяго рабіла. Мяне размеркавалі на Слуцкі раён, а там ужо ў гімназію. Мяне ўгаворвалі быць проста настаўніцай англійскай. Я вырашыла, што мне будзе сумна. Хоць заробак ніжэйшы, ён не быў для мяне прыярытэтам.

Пра аўтарытэт і апантанасць

Калі мы сталі калегамі, настаўнікі адкрыліся мне з іншага боку. І іх стаўленне да мяне таксама змянілася. Дагэтуль яны сумняваліся, што змагу быць добрым педагогам-арганізатарам: я ў школе была сціплая. А потым ледзь не ў ногі падалі, хвалячы мяне.

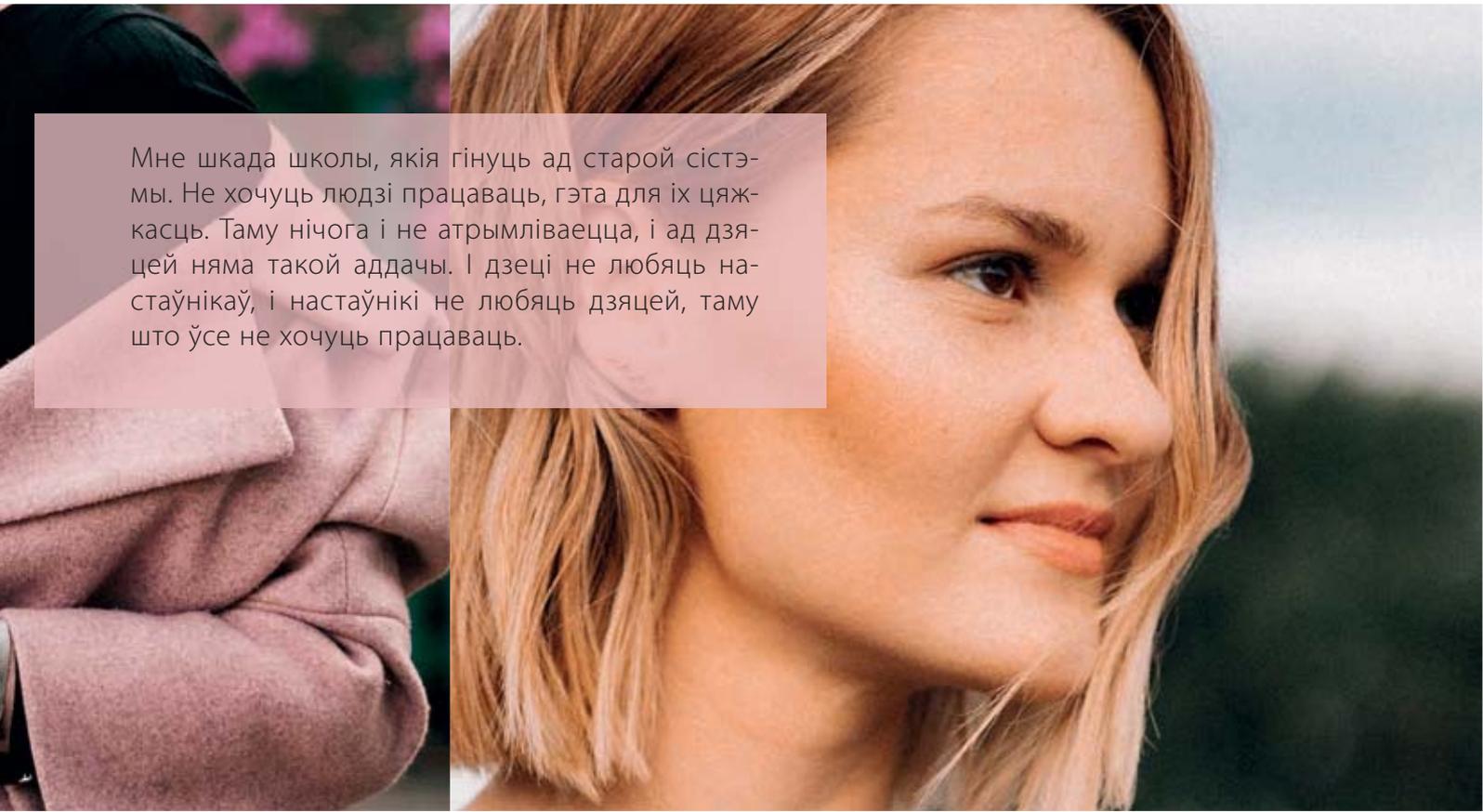
З усімі калегамі размаўляла на вы, а

яны ў асноўным на ты. Я і як вучань, і як калега паважліва ставілася да настаўнікаў. Я прыходзіла зрабіць людзям свята, таму ў нас былі вольныя стасункі з калегамі і з дзецьмі. І мне цяпер значна прасцей мець з імі зносіны.

Мне заўсёды хацелася нешта зрабіць. Паслухаеш настаўнікаў, яны ўвесь час пакутуюць: «Ой, трэба зрабіць канцэрт, паехаць на конкурс, сустрэць дэлегацыю». Ну крута ж! Зірніце на гэтую гісторыю з іншага боку. У мяне не было такога напружання ў галаве. Мне хацелася гэта рабіць, і я паказвала дзікую ініцыятыву. Настаўнікі бачылі гэтую карціну, і мне не даводзілася штучна зарабляць аўтарытэт. Я была гатова сядзець днямі і начамі, рыхтуючы свята. Дома свае дзеці не плакалі, напэўна, таму ў мяне было такое стаўленне.

Пра давер і сяброўства

З вучнямі нас аб'ядналі мерапрыемствы і падрыхтоўка да іх. Дзеці прыходзілі да мяне, каб расслабіцца. Я іх



Мне шкада школы, якія гінуць ад старой сістэмы. Не хочучь людзі працаваць, гэта для іх цяжкасць. Таму нічога і не атрымліваецца, і ад дзяцей няма такой аддачы. І дзеці не любяць настаўнікаў, і настаўнікі не любяць дзяцей, таму што ўсе не хочучь працаваць.

не напружвала. Мы маглі раскласці плед на падлозе і сесці нешта прыдумляць. І вось такая цёплая абстаноўка выклікае даверлівыя стасункі.

Мы з імі размаўлялі на ты, калі яны яшчэ вучыліся ў школе. Але толькі ў перапісцы або па-за школай. У нас была дамоўленасць, што ў школе я настаўнік, а яны мае вучні.

Як педагог-арганізатар ведала больш інфармацыі, якую дзеці не скажуць іншаму настаўніку. Я гэтым не карысталася, таму што яны адчувалі сябе значна вальней, давяралі, казалі многія рэчы, прыходзілі да мяне ў госці. Калі хварэла, прыносілі прысмакі, забавлялі, спявалі песні ў пад'ездзе. У бальніцу прыходзілі, тэлефанавалі, хваляваліся.

Калі мае вучні-сябры ўжо выпусціліся, я ездзіла на конкурс піянерважатых у Фаніпаль. Выступаю на сцэне і чую знаёмы свіст і апладысменты. Што адбываецца? Мае рабяты, ужо студэнты, прыехалі ў іншы горад падтрымаць мяне.

Лічу, што трэба быць адкрытым, спачуваць дзецям, станавіцца на іх месца, разумець іх пачуцці, тады дзеці самі да цябе пацягнуцца. Не варта быць супержорсткім ці вельмі мяккім. Я сама схіляюся да нейтральнасці ў стасунках з дзецьмі, але ў бок мяккасці.

Пра назіральнасць і сістэму

Нас запамнілі, таму што мы зламалі сістэму. Мы рабілі тое, што загадала душа, і ўкладалі ў гэта душу. Рабілі добра ў параўнанні з тым, што было да нас у нашай гімназіі і ў горадзе.

Каб зрабіць цікавы выступ, трэба быць назіральным. Усюды хадзіць, глядзець на іншых, дзяліцца сваімі ідэямі. Іншы можа дапоўніць іх, і атрымаецца неверагодная рэч. Часам убачыш нешта, загорнеш гэта ў патрэбны кантэкст — і атрымліваецца. Зараз вельмі шмат крэатыўшыкаў, можна ў іх узяць па кавалачку і зрабіць класную рэч.

Я вельмі любіла рабіць тусоўкі перад выступамі, каб дзеці былі больш разняволенымі. Пасля нейкай рэпетыцыі ўвечары мы ўключылі музыку, павярнулі калонкі на сцэну, выключылі святло, і рабяты тусілі на сцэне. У нас была закрытая дыскатэка. Яны расслабляюцца, разумеюць, якое ў мяне стаўленне да іх, і потым атрымліваецца бамбічны па энергетыцы выступ. Не перадаць словамі!

Я заўсёды казалі: давайце кайфанём ад самога працэсу. Сам выступ доўжыцца пару хвілін, а на працягу падрыхтоўкі мы матывуем самі сябе асалодай, якую ад яе атрымліваем. Я напіталася энергетыкай дзяцей, яны — маёй.

Каб выступ спадабаўся яшчэ і дарослым, трэба знайсці творчасць на мяжы. Настаўнікі старога пакалення выхаваны на іншай творчасці. Вядома, яны не разумеюць Маргенштэрна. Я знайшла для сябе Манаціка. Усе дарослыя добра яго ўспрымаюць. Тлумачыла настаўнікам, што гэта цяпер у трэндзе, яны саступалі. А пасля бачылі рэакцыю дзяцей. І гэта было неверагодна!

Гэта быў першы ўрок па раскладзе. Я добра падрыхтавалася: прыдумала гульню, нарэзала карткі. Звініць званок. Амаль усе сядзяць за сталамі. Тут адчыняюцца дзверы, і адзін хлопец запіхвае іншага ў кабінет. Садзяцца таксама. Потым я зразумела, што яны ўвогуле не вучыліся ў гэтай групе. Прышлі да мяне, таму што хлопцы распавялі, што ў іх сёння практыкантка. Гэта ж так цікава! Мы крута з імі правялі ўрок. Яны былі суперактыўныя. Гэта быў эмацыйны ўсплеск.

Пра эмацыйнае выгаранне

Мяне ратавалі людзі, дзеля якіх трэба было працаваць. Першыя два гады маёй адпрацоўкі было дзеля каго і з кім працаваць. Потым думаю: яшчэ годзік папрацую, яшчэ ж сябры выпускаюцца. Але пачынала задумвацца, што сапраўды няма ніякіх перспектыв. І пакуль я працавала педагогам-арганізатарам, мне ўсё падабалася, таму што гэта свята кожны дзень. Я не памятаю, як праводзіла час дома, таму што я там мала з'яўлялася. Мы з былым дырэктарам заўжды ўдваіх апошнімі са школы сыходзілі.

Выгарання не здаралася за кошт пастаяннага руху. А потым мне прыйшлося са-ступіць месца педагога-арганізатара. Год я папрацавала з працоўным навучаннем і англійскай.

Я практыкавала мову пакараннямі. Калі дзеці кепска сябе паводзілі, увесь ўрок размаўляла па-англійску. Як я рагатала з вар'яцкіх вачэй дзяцей! Пачынаеш казаць усё па-англійску, а яны не разумеюць. Але потым неяк звыкалі.

Мне стала сумна, хацелася чагосьці большага, развіцця. Ты ходзіш толькі на ўрокі, нічога не робіш. А мне важная змена дзейнасці: актыўны тэмп выцягвае мяне. Калі сяджу без працы, знаходзіцца шмат часу падумаць: можа, варта чымсьці іншым заняцца? Пасля я трапіла ў бальніцу — вынік эмацыйнага выгарання. Вылечылася, з'ездзіла ў адпачынак. Прыехала: да пабачэння!

Калі прыйшла на першы вечар сустрэчы выпускнікоў пасля таго, як звольнілася, літаральна лётала. Хтосьці з адміністрацыі сказаў: «Лера, ты так свецішся. Табе, напэўна, добра на новай працы». Яны не зразумелі, што я вярнулася ў месца, якое мне падабаецца, таму і лётаю.

Бывае, хочацца вярнуцца. Асабліва калі святы або новы трэк выйдзе, думаю: гэта ж так класна можна ўвасобіць у выступе. Ды і дзяцей шкада — сумуюць. Але потым разумею, што тая ж сістэма, тыя ж паперкі, твары настаўнікаў, якія не хочуць нічога рабіць. На энтузіязме працягну пару месяцаў, а потым усё вернецца на кругі свая.

Пра жыццё пасля школы

Зараз я працую менеджарам праектаў у школе бізнесу для падлеткаў. Вучым дзяцей прадпрымальніцтву, софтскілам, прафарыентацыі. Распавядаем пра бізнес на мемах. Гэта крута, але ў гэтым няма душы.

Два гады працы выгадалі мае кампетэнцыі. Ты ўвесь час нечаму вучышся, таму што гэта сучасная адукацыя. Не трэба ўсё рабіць па плане. Мой праект дазваляе быць супергнуткім і выкарыстоўваць усе магчымасці. Не разумею, чаму так нельга рабіць у школе.

Праца ў гімназіі зрабіла мяне яшчэ больш адказнай, арганізаванай, навучыла кантраляваць. Ну і, канечне, палепшыла камунікацыю з дзецьмі. Разам з тым, яна пакінула рамкі ў падсвядомасці: мне няўтульна насіць топ з голым жывотом ці, напрыклад, хадзіць у бары. Але я імкнуся вучыцца дазваляць сабе гэта.

Паліна Забела

Малая радзіма — у межах вялікага горада

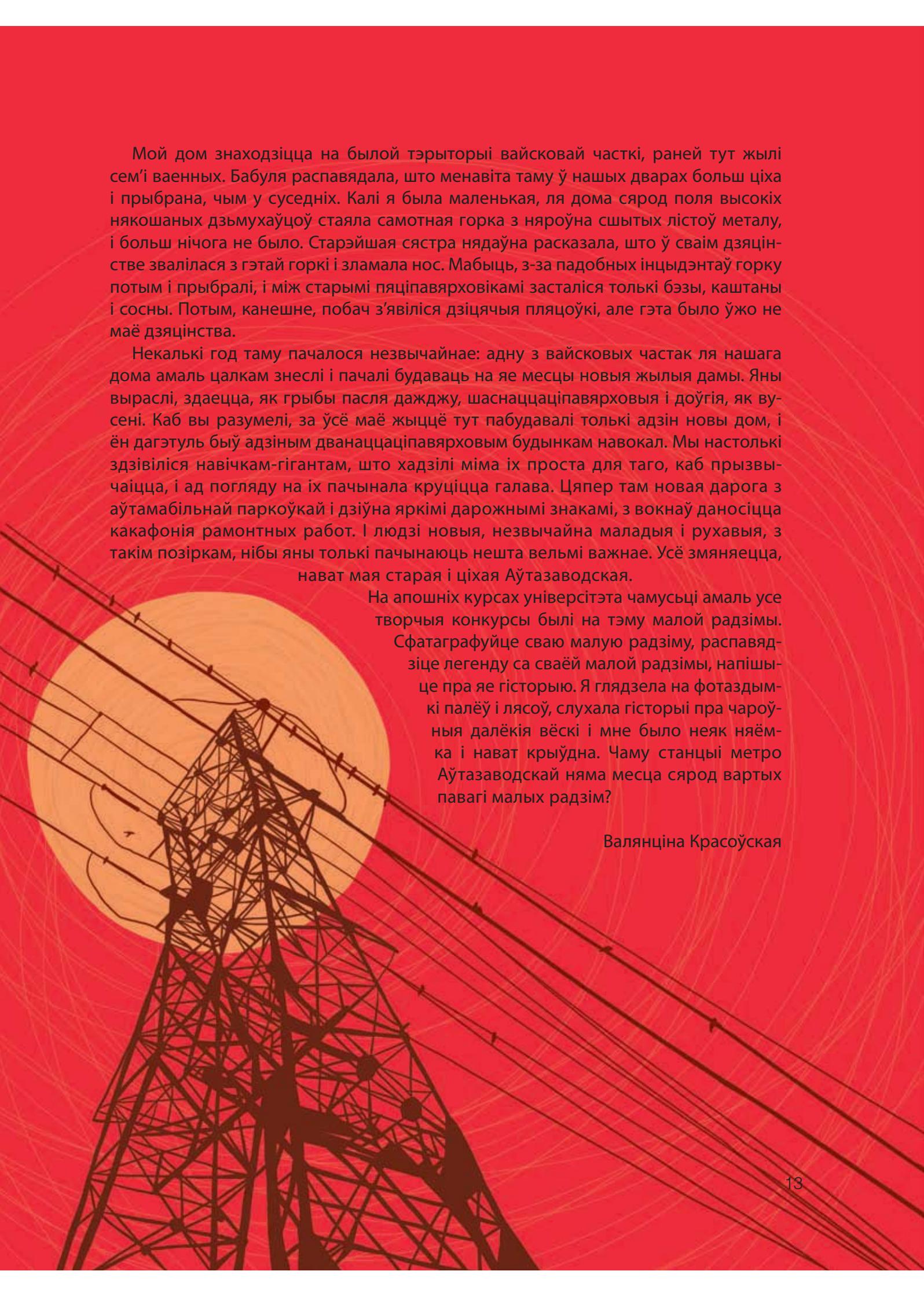
Калі кажуць пра малую радзіму, то амаль заўсёды маюць на ўвазе невялічкія далёкія вёскі ці што-небудзь яшчэ больш невялічкае. Але што называць «малой радзімай», калі ты нарадзілася ў вялікім горадзе і ўсё жыццё пражыла ў ім? Мы, урадженкі раёнаў Мінска, задаліся гэтым пытаннем і вырашылі паказаць вам, што малая радзіма — гэта паняцце шырокае і шматзначнае, і напісалі невялікія тэксты, прысвечаныя сваім родным куточкам Мінска.



Наступная станцыя — Аўтазаводская

Гэтыя словы суправаджалі мяне большую частку жыцця як ахоўная мантра, заклінанне знаёмасці і супярэчлівай бяспекі.

Аўтазаводская — гэта перадапошняя станцыя метро на чырвонай ветцы, блізкая да ўскраіны горада, і назва гаворыць сама за сябе. Адноўчы аднагрупніца запыталася, дзе я жыву, і пасля майго адказу нахмурылася: «Аўтазаводская? Мне здавалася, што там толькі заводы і гаражы ды неба шэрае». Прыкладна так ведаюць мой родны раён многія жыхары Мінска. У гэтым, канешне, ёсць свая праўда. Напрыклад, усё дзяцінства маршруты маіх шпацыраў абапіраліся не на паркі ці дзіцячыя пляцоўкі, а на заводы: Мінскі падшыпнікавы завод, Мінскі аўтамабільны завод, Мінскі завод колавых цягачоў і — маю любімую ЦЭЦ-3. Яны рассыпаны наўкол майго дома з усіх бакоў. Але ж хачу заўважыць, што ўсе гэтыя месцы асацыююцца ў мяне зусім не з самімі заводамі за высачэзнымі шэрымі сценамі, а з паркамі, скверамі, ціхімі дварамі і прамзонамі сярэдняй ступені занябанасці побач, па якіх вельмі цікава шпацыраваць. Ну і што з таго, што цэгла, бетон і перапляценні ржавых труб сталі такой самай звычайнай часткай пейзажу, як дрэвы ў лесе. Доўга ў жыцці я не ўсведамляла, што людзям з іншых раёнаў такая індустрыяльная насычанасць можа падавацца незвычайнай.



Мой дом знаходзіцца на былой тэрыторыі вайскавай часткі, раней тут жылі сем'і ваенных. Бабуля распавядала, што менавіта таму ў нашых дварах больш ціха і прыбрана, чым у суседніх. Калі я была маленькая, ля дома сярод поля высокіх някошаных дзьмухаўцоў стаяла самотная горка з няроўна сшытых лістоў металу, і больш нічога не было. Старэйшая сястра нядаўна расказала, што ў сваім дзяцінстве звалілася з гэтай горкі і зламала нос. Мабыць, з-за падобных інцыдэнтаў горку потым і прыбралі, і між старымі пяціпавярховікамі засталіся толькі бэзы, каштаны і сосны. Потым, канешне, побач з'явіліся дзіцячыя пляцоўкі, але гэта было ўжо не маё дзяцінства.

Некалькі год таму пачалося незвычайнае: адну з вайсковых частак ля нашага дома амаль цалкам знеслі і пачалі будаваць на яе месцы новыя жылыя дамы. Яны выраслі, здаецца, як грыбы пасля дажджу, шаснаццаціпавярховыя і доўгія, як вусяні. Каб вы разумелі, за ўсё маё жыццё тут пабудавалі толькі адзін новы дом, і ён дагэтуль быў адзіным дванаццаціпавярховым будынкам навокал. Мы настолькі здзівіліся навічкам-гігантам, што хадзілі міма іх проста для таго, каб прызваіцца, і ад погляду на іх пачынала круціцца галава. Цяпер там новая дарога з аўтамабільнай паркоўкай і дзіўна яркімі дарожнымі знакамі, з вокнаў даносіцца какафонія рамонтных работ. І людзі новыя, незвычайна маладыя і рухавыя, з такім позіркам, нібы яны толькі пачынаюць нешта вельмі важнае. Усё змяняецца, нават мая старая і ціхая Аўтазаводская.

На апошніх курсах універсітэта чамусьці амаль усе творчыя конкурсы былі на тэму малой радзімы.

Сфатаграфуйце сваю малую радзіму, распавядзіце легенду са сваёй малой радзімы, напішыце пра яе гісторыю. Я глядзела на фотаздымкі палёў і лясоў, слухала гісторыі пра чароўныя далёкія вёскі і мне было неяк няёмка і нават крыўдна. Чаму станцыі метро Аўтазаводскай няма месца сярод вартых павагі малых радзім?

Валянціна Красоўская

Разважанні наконт Дrajнi

Дражня — гэта раён на ўскраіне Мінску. Бедны, дзіўны раён. Дабірацца да яго цяжка, жыць у ім яшчэ цяжэй. Навошта і каму ён такі патрэбны? Нават мне, яго адданай квартарантцы, не заўсёды зразумела.

Дражня знаходзіцца паміж Трактарным заводам, дзе ёсць аднайменны завод і станцыя метро, Сцяпянкай, якая амаль цалкам знаходзіцца ў лесе, і Ангарскай — раёнам з самым вялікім узроўнем злачыннасці ў горадзе. Дражня як перавалачны пункт паміж больш значнымі кропкамі на карце. Слухайце, а вы ўвогуле калі-небудзь чулі пра Дrajню? У вашых аднакласнікаў калі-небудзь была прызначана «стрэлка» з дражненскімі пацанамі? Вы калі-небудзь бачылі аўтобусы з канчатковым прыпынкам, які б называўся так? Вось і я не. А я ж тут нарадзілася і живу. Можа, Дrajні і не існуе наогул? Гэта шмат што растлумачыла б.

На тэрыторыі майго раёна так шмат заводаў, што жыццё тут часам падобнае на выжыванне ва ўмовах экалагічнай катастрофы. А людзі, здаецца, прывыклі і ўжо не заўважаюць. Амаль усе жыхары Дrajні — пралетарыі з суровымі тварамі і пяшчотнымі душамі. Адсутнасць індывідуальнасці вонкавага погляду раёна спрабуюць кампенсаваць надпісы на дамах. Напрыклад, даволі характэрны надпіс на сцяне аднаго дзесяціпавярховага дома на ўзроўні васьмага паверха абвяшчае: «МАХ». Як і навошта, ніхто да гэтага часу не зразумеў, а можа, і не спрабаваў. Затое ў нас тут паставілі помнік таварышу Солтысу, гэта ўжо нешта. Ну, як паставілі, у выніку мы маем вялікую скульптуру, загорнутую ў чорны цэлафан, з іменнай таблічкай унізе. Можна з упэўненасцю заявіць, што Дражня — гэта адзіны раён Мінска, дзе стаіць помнік герою вайны ў велізарным пакеце.

У Дrajні стаяць у шэраг адзін за адным панэльныя інтэрнаты. На адным з інтэрнатаў красуецца савецкая мазаіка «Бухарэст» — сведчанне таго, што будавалі іх у рамках культурнага абмену з краінамі сацлагера. Але ў Дrajні яны так і засталіся турыстамі. Інтэрнаты маральна падтрымліваюць адзін аднаго, бо цяжка быць такімі — ва ўзросце і абшарпанымі сярод заводаў і новых шматпавярховікаў. Жан Както ў сваім «Пасланні ў 2000 год», якое ён запісаў яшчэ ў 1962 годзе, спадзяваўся, што да гэтага часу людзі навучацца ствараць будынкі з індывідуальнасцю і любіць адзін аднаго. Прабачце, месье Жан, можа, у 3000-м годзе атрымаецца.

У нас тут вялікі прыватны сектар, таму на аўтобусны прыпынак каля майго дома перыядычна прыходзіць кося па мянушцы Маня. Большасць часу яна праводзіць у полі праз дарогу (канешне, у Дrajні ёсць поле!), але іншым разам яе жаданне па-частавацца ежай пралетарыяў такое моцнае, што яна не можа выстаяць.

І тут ціха. Вельмі ціха. Самыя распаўсюджаныя гукі, якія выдае Дражня — гукі машын і рэдкія кампліменты людзей без пэўнага месца жыхарства. «Добры дзень, выдатна выглядаеце! А 20 аўтобус ужо праехаў? А ў вас не будзе 50 капеек на глог? Яшчэ раз прабачце, шчасця вам і моцнага здароўя!»

Увогуле, дзіўнае гэта месца. Не зразумела, чаму і як яно ўвогуле існуе. Інфраструктуры ніякай, транспарту мала, але затое якія захады! За гэта можна дараваць якія заўгодна недахопы. Ну, і за кося, вядома. Каму патрэбнае метро, калі ёсць кося!

Антаніна Бабіна

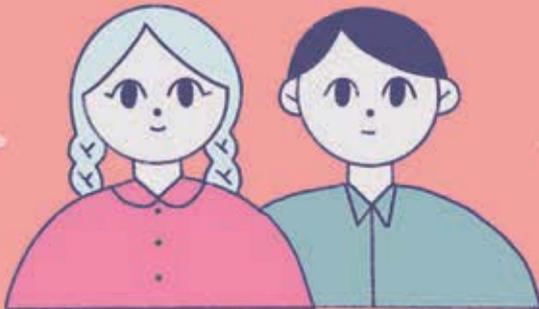


ПРА СТЭРЭАТЫПЫ

Стэрэатыпы дапамагаюць хутчэй успрымаць рэчы, якія адбываюцца ў свеце, і выбудоўваць камунікацыю з імі. Аднак часта стэрэатыпы шкодзяць сацыяльным групам людзей, абмяжоўваюць у выбары і з'яўляюцца прычынамі канфліктаў.

Паглядзім на некаторыя стэрэатыпы пра хлопчыкаў і дзяўчынак:

СТЭРЭАТЫП:



Можна насіць вопратку і карыстацца прадметамі толькі пэўных колераў: хлопчыкам – блакітнага і сіняга, дзяўчынкам – ружовага.

НА САМОЙ СПРАВЕ:



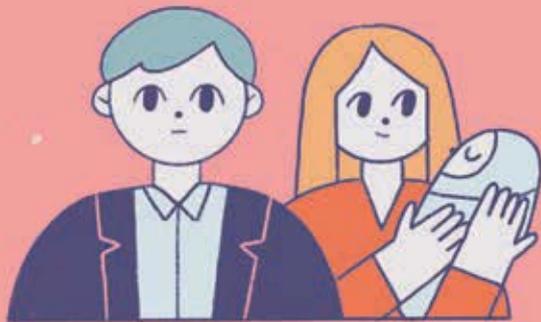
Усе дзеці і дарослыя могуць насіць вопратку любых колераў, якіх толькі захочуць.



Хлопчыкі больш лагічныя і ім лепш даюцца дакладныя навукі, а дзяўчынкам цікавыя гуманітарныя навукі, таму што ім падабаецца размаўляць.



Першапачаткова і ў хлопчыкаў, і ў дзяўчынак аднолькавыя здольнасці як да матэматыкі, так і да літаратуры. Імкнучыся, можна атрымаць поспех у любой цікавай вобласці.



Прызначэнне хлопчыкаў – будаваць кар'еру і зарабляць грошы, а дзяўчынак – быць мамай і ствараць утульнасць.



Адзінае прызначэнне і дзяўчынак, і хлопчыкаў – самастойна выбраць свой уласны жыццёвы шлях, які прынясе радасць.



Хлопчыкі больш смелыя і ўстойлівыя, больш схільныя да агрэсіі, а дзяўчынкі далікатныя, мяккія і добрыя.



Адважнымі, смелымі, добрымі, адчувальнымі і крутым і могуць быць і дзяўчынкі, і хлопчыкі.



Усе людзі розныя і унікальныя! У кожнага і кожнай свой шлях у жыцці, на які не павінны ўплываць ніякія стэрэатыпы, а толькі ўласны выбар.

Мы, беларусы, славімся сваёй гасціннасцю. Толькі гасць на парог — пачастунак на стол. І чаго там толькі няма: і аладкі, і бабка, і дранікі, і мачанка... Мы зацікавіліся багатай нацыянальнай кухняй на ўроках літаратуры, калі заўважылі, як у мастацкіх творах аўтары падрабязна апісваюць харчаванне беларусаў. На старонках некалькіх вядомых беларускіх твораў мы вылучылі 96 нацыянальных страў, зрабілі іх класіфікацыю паводле асноўных кампанентаў, прааналізавалі рацыён сваіх продкаў і нават паспрабавалі прыгатаваць некаторыя стравы дома з бацькамі.

3 гісторыі беларускай кухні

Шмат звестак пра харчаванне жыхароў Беларусі ў XVI–XVII стагоддзях нам даюць пісьмовыя крыніцы. Захавалася мноства інвентароў і падрабязных апісанняў маёмасці землеўладальнікаў, дзе пералічваюцца і запасы прадуктаў. У кладоўках захоўваліся разнастайныя мясныя прадукты, сыры, масла. Дзеля посных дзён трымалі рыбу: свежых асятроў, вяленых шчупакоў, ляшчоў. З гародніны лічылі патрэбным мець буракі, капусту, цыбулю, часнок, хрэн, салёныя агуркі, рэпу, а таксама «мак белы» і «мак шэры». У якасці прыпраў ужывалі перац, цынамон (карыцу), гваздзіку, кардамон, імбір, гарчыцу, лаўровы ліст і інш. Частка панскіх запасаў была разлічана і

на харчаванне слуг, але найбольш дарагія прадукты, безумоўна, прызначаліся толькі для сям'і ўладальніка.

Па апісаннях ежы ў працах Адама Мальдзіса можна меркаваць, што ў пачатку праўлення караля Рэчы Паспалітай Аўгуста III (1733–1763) у шляхты не было занадта вытанчаных страў. Расол, боршч, смажаніна, ту-

Кулінарныя густы беларусаў у творах мастацкай літаратуры

...Калі на свеце нехта дзесьці
Умее добра працаваць, —
То ўмее ён і смачна з'есці
І — адпаведна — згатаваць!

Ніл Гілевіч

шаная капуста з кавалкамі рознага мяса, каўбасы і саланіны (называлася яна гультайскім бігасам), гусяціна, звараная са смятанай і дробна парэзаная

капуста з кавалкамі рознага мяса, каўбасы і саланіны (называлася яна гультайскім бігасам), гусяціна, звараная са смятанай і дробна парэзанымі сушанымі грыбамі, чорная гусь. На першае звычайна, як і цяпер, елі які-небудзь суп, напрыклад, «боршч літоўскі», грыбную поліўку, расол (кіслы суп), а з канца XVIII стагоддзя — булёны. На другое елі варанае, смажанае або печанае мяса. На дэсерт былі прызначаны пірагі, пернікі, садавіна.

Мясныя стравы гатавалі ў асноўным на святы і ў той час, калі калолі кабанчыка або забівалі бычка. У штодзённым харчаванні простыя людзі ужывалі пераважна стравы з гарод-

ніны, зернебабовых культур, малочных прадуктаў, насення лёну і канпель, сушаных грыбоў, ягад, садавіны, мёду. Заможныя людзі і шляхта складалі сабе харчовы рацыён, спіс страў на цэлы год наперад, распісваючы яго па святах і буднях, па перыядах мясаедаў і пастоў.

У простых людзей ежа была сытная, простая і збольшага здаровая, бо амаль усе кампаненты, якія ў яе ўваходзілі, здабываў або вырошчваў сам селянін. Гэта пацвярджаюць стравы, апісаныя ў паэме Я. Коласа «Новая зямля»: па 17% складаюць садавіна і гародніна, рыбныя стравы і разнастайныя напоі, 15% — гэта мясныя стравы, якія селянін ужываў толькі ў час святаў, і 14% — мучныя вырабы, пры-

гатаваныя з прадуктаў, вырашчаных і здабытых селянінам, толькі 8% займаюць малочныя стравы.

Асаблівасцю шляхецкай кухні ў Рэчы Паспалітай была празмерная тлустасць ежы і перанасычанасць яе рознымі прыправамі, а таксама салодкімі стравамі. І сапраўды, такі багаты стол убачыў галоўны герой апавесці У. Караткевіча «Дзікае паляванне караля Стаха», калі трапіў у госці да зможнай шляхты: 24% — гэта мясныя стравы, прыгатаваныя з асаблівым шыкам, 19% — мучныя стравы, напоі — 19%.

Нацыянальная кухня на старонках мастацкіх твораў

Стравы з бульбы

З’явіўшыся ў Беларусі ў XVIII стагоддзі, бульба стала асновай шматлікіх страў. Часцей за ўсё гатаваліся бабка, камы, дранікі, запяканкі, клёцкі, капытка, паліўка, тушонка, калдуны. Папулярнасцю ў беларусаў карыстаюцца традыцыйныя дранікі — бульбяныя аладкі, якія падаюць са смятанай, смажаным салам (скваркамі), грыбамі і рознымі соусамі. Асаблівасцю бульбяных страў беларускай кухні з’яўляецца пераважнае выкарыстанне бульбы ў цвёртым выглядзе, а не цэлай, некалькі спосабаў прыгатавання цвёртай масы і прымяненне камбінаванай цеплавой апрацоўкі.

Паспеў адчуць, што ўжо не слабка
І ў паясніцы, — а на стол
Тым часам едзе ў місе бабка
І парай дыхае пад столь.
А перад носам... ставяць цёрла
Гарачых, тлустых калдуноў (Н. Гілевіч
«Родныя дзеці»).

Супы

На старонках прааналізаваных твораў сустракаюцца вельмі рэдка (4% ад усіх апісаных страў), пераважаюць загушчаныя супы:

- крупеня;
- жур (суп на аснове аўсянага адвара, які падвяргаецца закісанню);
- з даданнем тлушчу, малака (жур малочны) і інш. прадуктаў.

Мясныя стравы

Мясныя прадукты ўжываліся ў ежу часцей за ўсё ў складзе іншых страў. Мяса з'ўялялася на стале беларуса толькі па святах:

У буднія дні яго звычайна замяняла сала, якое салілі прама са шкуркай і выкарыстоўвалі падчас гатавання гарачых страў нахштальт верашчакі. Потым яно ўсё больш саступала месца каўбасам, паляндвіцам і інш. Свініна, бараніна, ялавічына, птушка (куры, качкі, гусі, індычкі), дзічына (лось, казуля, дзік, бабёр) — віды мяса, якія спажывалі беларусы:

Свініна ў якасці мяса знаходзіцца на першым месцы (17%) і ідзе ў асноўным на прыгатаванне хатніх каўбас і слаба вэнджанай вяндліны або карэйкі, верашчакі, паляндвіцы:

Нельга не ўзгадаць і ўлюбёную беларусамі яешню. Проста яешня — «глазуха», а запечаная з мясам і салам у гаршку — «верашчака». Такую назву мае і іншая адметная стравы беларускай кухні: верашчака (мачанка) — мясны адвар з рабрынкамі, каўбасой, мясам, падбіты мукі. Яе ў сваёй паэме згадвае Я. Колас:

Гэта смачная, хоць і вельмі тлустая ежа, знайшла сваіх прыхільнікаў і ў магнацкай шляхты:

Як падсмажанае сала, так і само мяса ў падсмажаным выглядзе — любімая дабаўка да розных мучных і бульбяных страў, прысутнічае на стале і багоў, і простага селяніна, і сучаснага беларуса:

Магнацкая і шляхецкая кухні адрозніваліся большай вытанчанасцю, разнастайнасцю прадуктаў і спецыяў, у тым ліку экзатычных, і, вядома, складанай тэхналогіяй падрыхтоўкі. На княжым стале з'ўяляліся ласіныя губы ў падсалоджа-

І кожны дворык, кожна хата,
Хоць і живе не так багата,
Але Калядаў у адзнаку

Заколе хоць бы падсвінаку (Я. Колас «Новая зямля»).

А з кашы сала аж цякло,
Ды і гусяціны смажонай
Уволю ўсім багам было (В. Равінскі «Энеіда наываварат»).

А побач — зірк! — як цуд, як казка —
З каляндрай, з перцам, з часнаком —
Ляжыць вясковая каўбаска,
Таксама ўвітая дымком (Н. Гілевіч «Родныя дзеці»).

Тым часам маці даставала
Чыгунчык з печы, лыжку брала
І верашчаку налівала (Я. Колас «Новая зямля»).

«А ў пярэрвах ён прапаноўваў то «бліны з мачанкаю», то «надзвычайныя штонікі з мясам, так і плаваюць у масле, святыя такіх не елі» (У. Караткевіч «Дзікае паляванне караля Стаха»).

О, млечны дзюдзік на талерцы!
Цалком засмажаны ў духу!
Ягоны вобраз будзе ў сэрцы,
Пакуль не стлею на труху (Н. Гілевіч «Родныя дзеці»).

ным воцаце, фаршыраваныя вугры, вуха пеўня. Такое багацце мясных страў (24%) паказана У. Караткевічам у творы «Дзікае паляванне караля Стаха» пры апісанні стала правінцыяльнай шляхты:

«Хутка на маім блюдзе ляжаў вялізны гусь з бруснічным варэннем, індыквая ножка з яблыкамі, салёныя грыбы...»;

«Каханенькі ты мой, гэта ласіныя губы ў падсалоджаным воцаце»;

«Не, браце, ты ў мяне адсюль, не пакаштаваўшы халодных пірагоў з гусінай пячонкай, не пойдзеш».

Мучныя стравы

Нашы продкі доўгі час займаліся земляробствам, таму жытнёвы хлеб і іншыя вырабы з мукі на працягу многіх стагоддзяў займалі галоўнае месца на сталае беларусаў. Асаблівы гонар нацыянальнай кухні — традыцыйны беларускі хлеб, які выпякаецца з жытняй мукі без дражджэй на спецыяльна вырашчанай заквасцы. Для здаровага харчавання гэта вельмі карысны прадукт. Традыцыйнымі з’яўляюцца і сачні — тоўстыя мучныя бліны з рознай начинкай, якія раней замянялі хлеб (іх звычайна пяклі з кіслага цеста). Частым госцем на сталае беларуса былі аладкі, каравай, пірагі, бліны з макам, праснакі, куцця:

Пірагі рабілі з яблыкамі і ўвогуле з садавіной, з чарніцамі, кручаны з макам (струцаль). Калі пяклі іх, то рэшткі цеста раздавалі дзецям, каб кожны спёк сабе хаця б па малаенькай булачцы, сваёй. Таксама папулярныя былі клёцкі, зацірка, кулеш, кулага, лапша, наліснікі, ламанцы:

З крупных — крупнік, панцак. Іх гатавалі з мясам, смажаным салам, малаком, маслам. Той ці іншы род кашы ў нашых продкаў быў арыентаваны на сезон года і народныя абрадавы каляндар. Кашу, якая гатавалася з ячменю, падавалі на Каляды і называлі куццёй, бо ставілі яе на куце пад іконамі: Вячэру скончылі куццёю (Я. Колас «Новая зямля»).

А для драчон бралі сыроватку або свежае малако, а таксама хлебны, кляновы або бярозавы квас. Вельмі часта драчоны і каржы пяклі прэснымі: Была ў іх гушча і драчона... (В. Равінскі «Энеіда навыварат»).

Пернікі — салодкая мучная стравы, якая прыйшла да нас здаўна і на рускай мове называлася «прянікі». У «Энеідзе навыварат» згаданы гарадскія або прывазныя ласункі — вяземскія пернікі, разынкі («мязюм»):

Былі й салодкія пацешкі:

Вяземскі пернікі, арэшкі,

Мязгі й мязюму рашаты (В. Равінскі «Энеіда навыварат»).

І там з яго ўжо ўвачавідкі
Пякліся гладзенькія пліткі
Блінцоў, спаднізу наздраватых,
Угору пышна, пухла ўзнятых,
І ўжо адтуль рукою маткі
На ўслон шпурляліся аладкі.

А пірагі, як сонца, ззялі,
І ў роце бабкі раставалі (Я. Колас
«Новая зямля»).

А потым блінчыкі на маку,
А там ламанцы-праснакі
З пшанічнай добрае мукі (Я. Колас
«Новая зямля»).

Малочныя стравы

Важнае месца ў харчаванні беларусаў займалі малочныя прадукты. З малочных прадуктаў самымі распаўсюджанымі былі тварожны сыр (каровін і казіны), смятана, масла:

Для заканчэння ўжо яды
Тварог, запраўлены смятанай,
Нясла з вялікаю пашанай (Я. Колас «Новая зямля»).

Пры гэтым трэба заўважыць, што гэта ежа ў большай ступені панская, а не сялянская. Такія стравы на стале селяніна з'яўляліся пры асобай нагодзе.

Рыбныя стравы

У рацыёне беларуса заўсёды прысутнічала рыба, пераважна мясцовая, прэсनावодная, асабліва шмат у пэрыяд пастоў. Варылі юшку, рабілі рыбныя клёцкі («галкі»), а таксама вэндзілі, салілі. Селядзец быў амаль адзінай марской рыбай, даступнай хаця б на святы усім пластам грамадства.

Тут быў таран, мянёк пузаты,
Шчупак, лінок, акунь, карась,
Кялбок і ялец, плотка, язь,
Яшчэ засушаныя з лета
(Я. Колас «Новая зямля»).

Калісь да гэтай самай «рускай», —
Пачаў разважна дзед Сівец, —
Быў селядзец у нас закускай —
Салёны, з бочкі, селядзец (Н. Гілевіч
«Родныя дзеці»).

Садавіна і гародніна

Гародніну ўжывалі сырой, дадавалі ў іншыя стравы. Капусту, агуркі, буракі квасілі і салілі:

Сама зямля без гною тлуста,
І надта родзіцца капуста:
З вядро галоўкі вырастаюць,
З трох коп кадушку накладваюць!
А мак! а рэпа! морква, бручка!
А буракі, гуркі, пятрушка —
Ўсяго, ўсяго, ну, проста — страх (Я. Колас «Новая зямля»).

Шырока выкарыстоўвалі ў ежу грыбы і ягады. Грыбы марынавалі, сушылі і выкарыстоўвалі ў якасці дадатку да страў або іх упрыгожвання:

Цяпер прызнаны і ўхвалёны, —
Яму ў адказ загуў Сівец, —
Марынаваны ці салёны,
Як след прыпраўлены, грыбец!
Баравічок марынаваны
Не ўступіць закусі любой!
А рыжык! Пане мой каханы!
Адно падхоплівай губой (Н. Гілевіч «Родныя дзеці»).

Садавіну і ягады сушылі, мачылі, з іх гатавалі варэнне, напоі (бярозавік, мядуха і інш.), узвары, кісялі:

За прасначкамі йшлі кампоты,

Кісель з мядоваю сытою (Я. Колас «Новая зямля»).

У рацыёне селяніна яны з'яўляліся амаль адзінай крыніцай атрымання карысных вітамінаў.

Прыправы

Велізарнае значэнне ў кулінарыі мелі спецыі. Прыправы не толькі надаюць стравам больш далікатны смак, але і забяспечваюць іх лепшае захоўванне. Натуральна, што ў якасці прыпраў перш за ўсё выкарыстоўвалі мясцовыя расліны:

Хоць невялікія прысмакі —
Цыбуля, перчык, ліст бабкоў.

З каляндрай, з перцам, з часнаком —
Ляжыць вяскова каўбаска...

Муштарда, хрэн — адно дзяржыся,
У рот паложыш — сцеражыся
(Я. Колас «Новая зямля»).

(Н. Гілевіч «Родныя дзеці»).

Напоі

Адным з найбольш распаўсюджаных, вядомых ва ўсіх славянскіх народах напояў быў квас. Для квасу выкарыстоўвалі хлебныя сухары, клёцкі або каржы з падпаленай мукі, і квас набываў спецыфічны прысмак. Нярэдка састаўнымі кампанентамі былі бярозавік, мёд, яблыкі ў пэўных прапорцыях. Часам у квас дадавалі ячменны солад, мёд, вашчыну (Н. Гілевіч «Родныя дзеці»).

Нацыянальным беларускім напоем з'яўляецца бярозавік. Гэты сок п'юць і свежым, і даўшы яму перабрадзіць і крыху закіснуць — так ён зберагаецца ў бочцы да жніва, і яго бяруць у поле.

З даўніх часоў галоўным салодкім дэсертам для беларусаў быў мёд:

Як смерць Кашчэя, пад запоры

Мядок быў хітра дзесь запёрты,—

Цяпер яго насталі часы,

Бо ён патрэбен для закрасы (Я. Колас «Новая зямля»).

Са старонак мастацкіх твораў мы даведаліся, што нашы продкі ўмелі і смачна згатаваць, і адмыслова падаць пэўную страву, і з апетытам паесці. Беларускія пісьменнікі выступаюць добрымі знаўцамі традыцый і звычайў беларускага народа. З веданнем справы яны апісваюць розныя народныя стравы і прысмакі.

Кожны дзень мы карыстаемся спадчынай нашых продкаў і нават не задумваемся пра гэта. І таму мы будзем вельмі рады, калі ў сваёй працы закранулі і гэта пытанне: быць удзячнымі патомкамі, любіць, паважаць і ганарыцца сваёй гісторыяй.

Анастасія Каляга, Аліна Грышына,

сярэдняя школа №5 г. Жодзіна

Кіраўнік Таццяна Паўлаўна Дабравольская



Дзеці пакалення Z

Кажуць усе, што я некультурны,
А я ж так люблю свой касцюм фізкультурны.
Адзенне й абутак – паказчык талковы,
Можа тут быць эфект лайтовы.

Хай носіць «стрэлкі» прасцяк звычайны,
А я ж апрану лампас адчайны.
На выбар абую «Найк», «Філы», «Левайсы»
Зайздросціце ўсе, я чувак з прыбамбасам.

Прышпільны мабільны нашу ў кішэні,
Дзяўчаты ўздыхаюць, яны ў захапленні.
А бацька крычыць наўздагон мне: «Блазнюк!
Калі дакранешся да школьных навук?!»

Навука мне не патрэбна ніколі!
Не буду псаваць маладосць я ў школе!
Гаджэты з інтэрнэтам заўсёды з сабою,
Адкажуць яны на пытанне любое.

Настаўнік ля дошкі мяне запытаўся,
А я дурань-дурнем стаяць там застаўся...
Задумаўся ўраз аб вучобе сваёй,
Не дапамог і касцюм навізной.

Трэба, відаць, за кніжкі сядаць
І ў тэлефоне не «завісаць».

Уладзіслаў Валачкоў-Ламейка,
11 «А» клас, гімназія №17 г. Мінска

Алена Масла
Ларыса Мятлеўская

Кулінарная школа Кухарчыкаў

Акса-мама, або Бульбяныя гісторыі

Назаўтра ледзь свет прафесар Мяльдзіс патэлефанаваў пані Лору.

— Даражэнькая пані, — узрушана загаварыў ён, — дзяўчаткі ўжо прачнуліся?

— Ну што вы, рана яшчэ! Не ў замку на службе, а ў мяне ў гасцёх — няхай папестуюцца, — зашапта-ла ў тэлефон пані Лора, замілавана паглядаючы на ложка, дзе саплі, падпіхнуўшы кулачкі пад галаву, Кунюся з Янюсяй. — А што за пільніца?

— Ды я круціў-круціў у галаве ўсю ноч адну думку! — перайшоў на шэпт і прафесар Мяльдзіс. — Памятаеце такі факт: дзед Максіма Багдановіча быў кухарам. Кухарыў у маёнтку ў Халопенічах, але быў званы кухарыць і на кухню ў Радзівілаў. А раптам яны яму дапамагаюць?

— Так-так, — узрушылася пані Лора, — слухная здагадка, пан Мяльдзіс! Дзед Рыгорам звалі, я правільна памятаю?

— Дакладна, Рыгорам! — пацвердзіў прафесар. — Як спраўдзіце, тэлефануйце мне неадкладна!

Маўчы!

Штодзённа хаджу я ў школу
І дзіву ўвесь час даюся,
Але, каб не бэсціць крамолу,
Свой рот адкрываць я баюся.

І толькі я смеласць скучкую,
Што сэрца, як ротар, гучыць,
Ледзь рот адкрываю — і чую,
Як нехта мне кажа: «Маўчы!»

Я моўчкі сяджу на ўроках,
Я моўчкі прымаю абед,
І моўчкі лунаю ў аблоках,
Чытаючы тэкст сам сабе.

Так сумна бывае часамі,
Што трэба заўсёды маўчаць.
Дарослыя ведаюць самі,
Калі ж мне тады размаўляць?

Але ж па-сапраўднаму сумна
Становіцца мне ад таго,
Што трэба стаць вельмі разумным
Па словах шмат вельмі каго.

І, стаўшы разумным, аднойчы
Я так палюблю размаўляць,
Што буду ўдзень ды і ноччу
«Маўчы!» зноў і зноў паўтараць.

Алена Прымачонак, 8 клас, сярэдняя школа № 223 г. Мінска



Прафесар адлучыўся, а дзяўчаткі заварушыліся ў ложку: тэлефонны званок і шэпт іх пабудзілі.

Яны няўцямна працерлі вочкі:

— Дзе мы?

— Мае даражэнькія, — забегала ля кухарчыкаў пані Лора, падаючы тапачкі і накідваючы ім на плечы цёплыя халацікі, бо са сну ў хаце было прахалодна. — Не палохайцеся, згадвайце хуценька: быў моцны вецер, і вас перакінула з дзевятнаццацістага стагоддзя ў дваццаць першае!

— Ах, — дайшлі да сябе дзяўчаткі, — гэта ж пан Кухар нам учора з’яўляўся і загадаў тутэйшых людзей старадаўнія стравы навучыць гатаваць! І мы ўчора разам пяклі сняжкі!

— Усё так, — цешылася пані Лора, завіхаючыся пры стале. — Каб вярнуцца ў свой час, засталася вам згатаваць адзінаццаць страў! Давайце хуценька мыцца і снедаць, а тады за работу!

Ох, колькі было візгату і смеху ў лазенцы! Янюся з Кунюсяй дзівіліся таму, як свабодна ліецца з крана халодная і гарачая вада. Яны больш пырскаліся, чым умываліся, пстрыкалі выключальнікам, разглядалі зубныя шчоткі, пасту і з асалодай нюхалі духмянае мыла, шампуні ды бальзамы, павыстаўляныя на палічках.

— Але ж і багацейка вы, пані Лора, — зазначыла Янюся, — столькі ў вас усяго, каб толькі памыцца!

— У князя мо’ нават такога няма, — згодна заківала Кунюся.

— Ат, пястушкі, — засмяялася пані Лора, — у наш час гэткага добра ў кожнай хаце поўна! Пабачыце яшчэ! Сядайце да стала, я вам дранікаў з яешняй насмажыла!

— Бульбянікі! — радасна пляснула ў далоні Янюся, і дзяўчаткі, пасеўшы пры стале, пачалі аплятаць дранікі.

— Так, даражэнькая, менавіта яны, але ў наш час гэтыя блінцы называюць дранікамі.

— А, зразумела, — усклікнула Кунюся, — бульбу трэба драць на тарку — таму дранікі! Наш кухар часта загадвае нам гэта рабіць!

Пані Лора задаволена ўсміхалася: якая асалода, калі гасцям смачна! Прычакаўшы, калі дзяўчаткі замораць чарвячка, яна нарэшце спытала:

— Кунюся, Янюся, а як зваць вашага пана Кухара?

— Таго, што да балю кухняй камандуе, пан Рыгор! — у адзін голас адказалі кухарчыкі і падчапілі па чарговым драніку, — але ён у нас часова.



— Аёй! — толькі і змагла прамовіць пані Лора. Відаць, яна нават не пачула пра часовасць кухара Рыгора на княжай кухні. Ёй рупіла, што здагадка прафесара Мьяльдзіса, падобна, была праўдзівай! Пра гэта яму неадкладна паведамілася праз тэлефон.

— Я зараз жа павінен прыехаць, трэба тое-сёе ўдакладніць!

— Калі ласка, просім! І паснедаеце ў нас, — гасцінна запрасіла пані Лора.

У хуткім часе прафесар далучыўся да кампаніі. Разам з Янюсяй і Кунюсяй ён аплятаў дранікі і нахвальваў кухарскае майстэрства пані Лоры.

— Бульбянікі, ой, дранікі ў вас такія залаценькія, як са свежай бульбы. Але ж узімку свежай бульбы не бывае, — сказала Кунюся.

— Ага, — заківала галавой Янюся, — са старой бульбы звычайна цёмныя атрымліваюцца. Вы, мусіць, нейкі сакрэт ведаеце?

— Сакрэт ведаю і з вамі падзялюся, але крыху пазней, а цяпер смачна есці, — засмяялася пані Лора. — А вось маладую бульбу ў нашым часе купіць няма праблемаў. У вялікія крамы яе прывозяць з далёкіх заморскіх краін.

— Бач ты! А хіба бульба яшчэ дзе-небудзь расце? — узрушыліся кухарчыкі.

— Вядома ж! Яе радзіма — плато Альтыплана ў Паўднёвай Амерыцы. Індзейцы альмара і кечуа першымі ў свеце ад сямі да дзевяці тысяч гадоў таму спазналі смак дзікай бульбы і нават пакланяліся ёй як дару багоў. Ведаеце, як звалі інкскую багіню бульбы? Акса-мама!

— Акса-мама!!! — засмяяліся кухарчыкі, упадабаўшы імя бульбянай багіні.

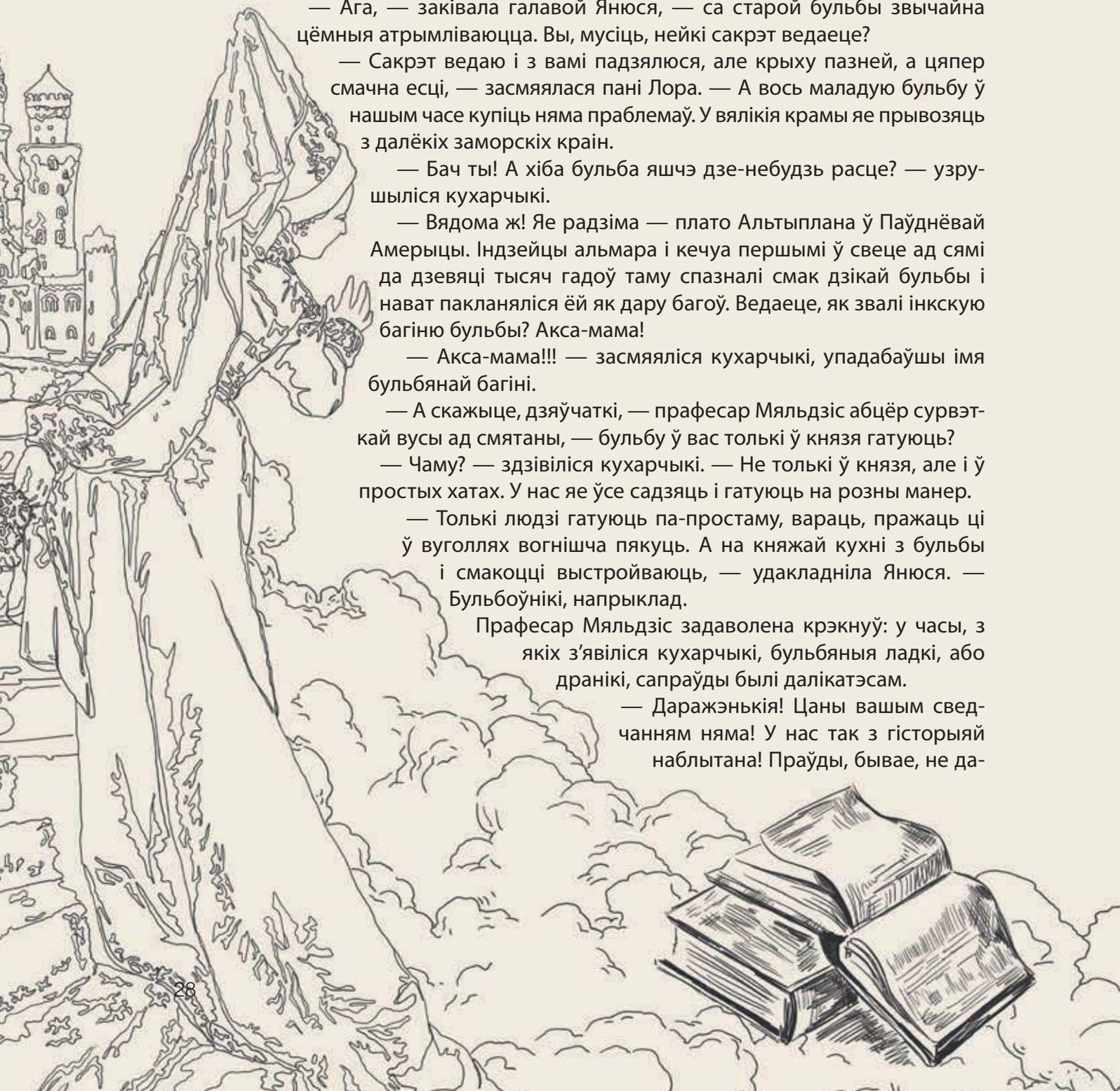
— А скажыце, дзяўчаткі, — прафесар Мьяльдзіс абцёр сурвэткай вусы ад смятаны, — бульбу ў вас толькі ў князя гатуюць?

— Чаму? — здзівіліся кухарчыкі. — Не толькі ў князя, але і ў простых хатах. У нас яе ўсе садзяць і гатуюць на розны манер.

— Толькі людзі гатуюць па-простаму, вараць, пражаць ці ў вуголлях вогнішча пякуць. А на княжай кухні з бульбы і смакоцці выстройваюць, — удакладніла Янюся. — Бульбоўнікі, напрыклад.

Прафесар Мьяльдзіс задаволена крэкнуў: у часы, з якіх з'явіліся кухарчыкі, бульбяныя ладкі, або дранікі, сапраўды былі далікатэсам.

— Даражэнькія! Цаны вашым сведчанням няма! У нас так з гісторыяй наблытана! Праўды, бывае, не да-



шукацца. Пані Лора, а вы ведаеце, калі ў нас бульба з'явілася?

— Анягож! — узрушылася пані Лора. — У нас на магнацкіх сталах бульба з'явілася ў канцы XVII стагоддзя. Ведаеце, чым тады ласавалася шляхта? Ды спачатку спечанай у попеле, а пасля пакрышанай на скрылікі і падсмажанай бульбай! Называлася страва *tertofelle*.

— Так-так! — ухваліў прафесар Мяльдзіс. — З Паўднёвай Амерыкі ў XVI стагоддзі бульба трапіла ў Еўропу праз Іспанію, адтуль — у Галандыю і Італію і далей па кантынэнце! Дзякуючы бульбе ў тагачаснай Еўропе перамаглі голад і цыngu, бо ў яе клубнянках шмат вітаміну С.

— Ага, — заківалі кухарчыкі, якія слухалі расказы прафесара і пані Лоры, адкрыўшы губу. І на дранікі забыліся! — Пан Кухар, калі мы абедаем, заўжды нам на дабаўку бульбачкі падкладае. Каб дужымі раслі!

— А напачатку ж з бульбай нават ваявалі, — узрушана дадала пані Лора. — Людзі не ведалі, як правільна яе вырошчваць і спажываць, збіралі з батвы зялёныя яблычкі. А яны атрутныя! Вось і баяліся бульбы, пакуль не навучыліся правільна карыстацца ёй. Нават звалі «чортавым яблыкам» і ладзілі «бульбяныя» бунты.

— Мы чулі пра гэта ад пана Кухара! — запляскалі ў ладкі Янюся з Кунюсяй. — От жа бедныя людзі — бульбы баяцца! Цёмны лес!

— Напачатку і ў нас баяліся, бо не ўмелі абыходзіцца! — прыпыніла насмешкі кухарчыкаў пані Лора. — І вы б такімі смелымі не былі, каб аднойчы патруціліся. Але ў нашых землях бульба прыжылася раней, чым, напрыклад, у Расіі. Да іх Пётр Першы хоць і завёз бульбу з Галандыі ажно ў XVII стагоддзі, але навучыліся яе вырошчваць і гатаваць толькі ў сярэдзіне дзевятнацатага. А ў нас тады ўжо ў кожнай хаце бульба была!

Прысаромленыя кухарчыкі прыціхлі.

— Ну, але бульба даўно ўжо перамагла тыя бунты і сілкуе людзей па ўсім свеце, — згадаўшы, з чым прыехаў, згарнуў «бульбяную» тэму прафесар Мяльдзіс. — Янюся, Кунюся, а раскажыце вы нам пра свайго Кухара, пана Рыгора.

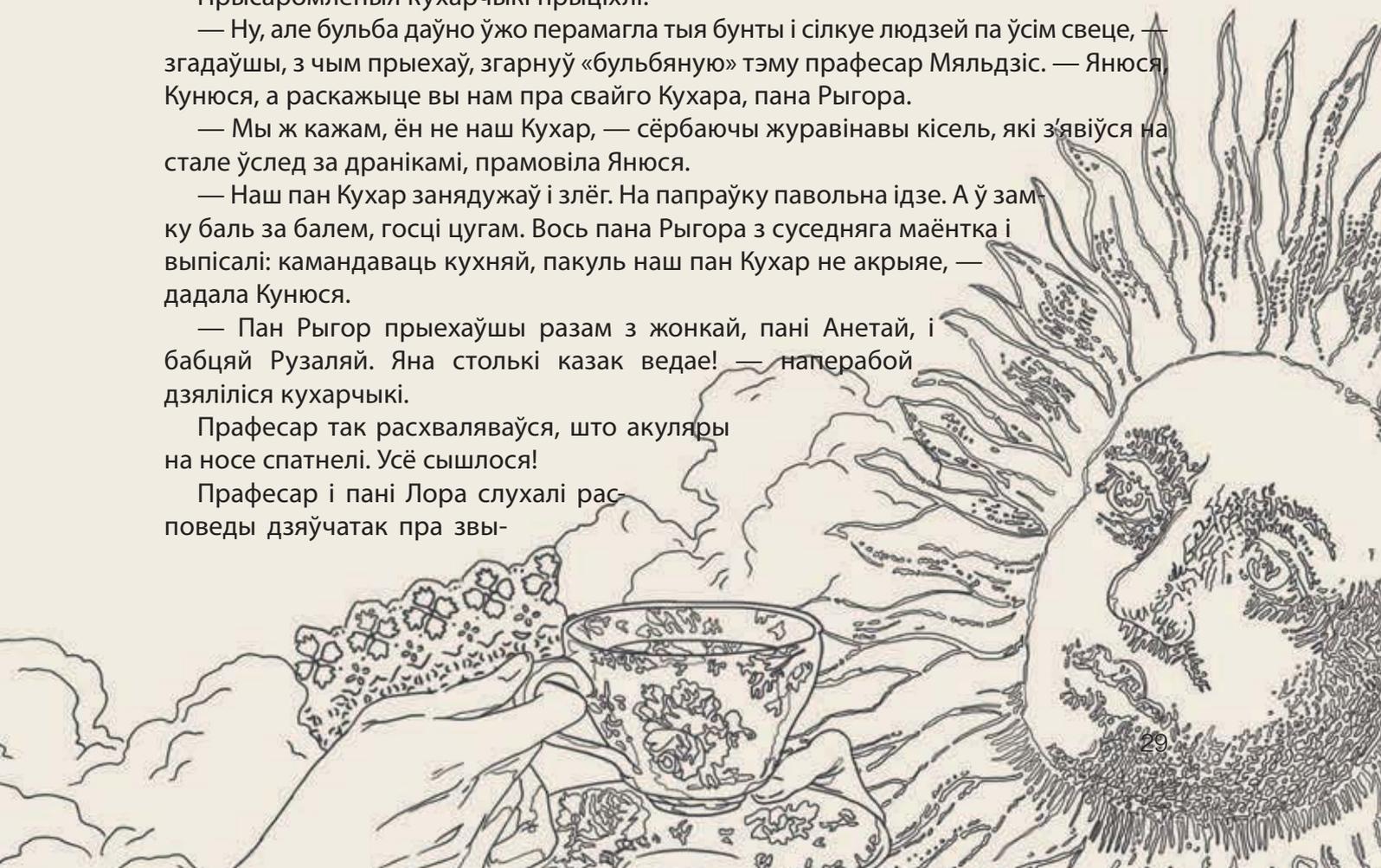
— Мы ж кажам, ён не наш Кухар, — сёрбаючы журавінавы кісель, які з'явіўся на сталае ўслед за дранікамі, прамовіла Янюся.

— Наш пан Кухар занядужаў і злёг. На папраўку павольна ідзе. А ў замку баль за балем, госці цугам. Вось пана Рыгора з суседняга маёнтка і выпісалі: камандаваць кухняй, пакуль наш пан Кухар не акрыяе, — дадала Кунюся.

— Пан Рыгор прыехаўшы разам з жонкай, пані Анетай, і бабцяй Рузальяй. Яна столькі казак ведае! — наперабой дзяліліся кухарчыкі.

Прафесар так расхвалываўся, што акулеры на носе спатнелі. Усё сышлося!

Прафесар і пані Лора слухалі расповеды дзяўчатак пра звы-



чайныя жыццёвыя здарэнні ў замку так, як толькі што Кухарчыкі слухалі гісторыю з'яўлення на стале бульбы.

— Слаўныя вы мае! — у прафесара на вочы нагарнуліся слёзы. — Ведайце ж: унук вашага пана Рыгора і пані Анеты, праўнук пані Рузалі, вядомай знахаркі і казачніцы, стаў слаўным паэтам! Максім Багдановіч! У Мінску яму стаіць помнік, яго імем названа вуліца. Дзеці ў школе вучаць яго творы! Цэлы музей расказвае пра яго! Збірайцеся, паедзем на экскурсію!

— Чакайце, прафесар, — запырэчыла пані Лора, — спярша мы мусім прыгатаваць чарговую страву. Не забывайцеся: дзяўчаткам жа трэба ў свой час вярнуцца. Заадно і пачастунак музейшчыкам будзе.

— Так-так, — захваляваліся Янюся з Кунюсяй. — Давайце спяшацца!

— Гаварылі пра бульбу — з бульбы і гатаваць будзем! — пастанавіла пані Лора. — Бульбяную кашу з макама! Кунюся, мый бульбу, налівай ваду і хутчэй стаў на агонь, каб закіпела. Бульбу абіраць не трэба, будзем варыць яе ў лушпайках. Ты, Янюся, бяры мак і пачынай яго церці. Я ўчора з вечара яго намачыла, ведаючы, якую смакату мы будзем гатаваць сёння. Трымай макацёр і таўкачык!

Пані Лора павярнулася да паліцы і дастала адтуль гліняную посудзіну для перацірання маку, якая перайшла ёй ад яе бабулі.

— Янюся, бачыш, за ноч мак набрыняў і нам трэба ператварыць яго ў малачко.

— Пані Лора, я ўмею, трэба доўга расціраць мак па сценках шурпатай пасудзіны, пакуль не атрымаецца белаваты сок!

— Кунюся, здаецца, бульба зварылася, і яе трэба хуценька абабраць. Каб не было так гарача і лушпайкі лёгка здымаліся, абальём іх халоднай вадой і крыху пачакаем. Абабралі, і цяпер будзем хуценька таўчы ў кашу. Таўчы трэба старанна, каб ніякіх камячкоў не засталася! Пакладзём у кашу кавалачак масла, і малачка пакрысе трэба туды ўліць, каб бульба лягчэй таўклася і набыла прыемны светлы колер і далікатны смак. Цяпер крыху падсолім і будзем выкладаць нашу кашу ў форму. Дзелім кашу на тры роўныя часткі. Дзве з іх выкладаем на дно формы, далей размесцім мак.

— Янюся, малачко атрымалася? Малойца, выдатна! А цяпер мак накроем зверху астатняй бульбяной кашай, разраўняем і зверху можам пасыпаць сухім макама для прыгажосці. Цяпер адставім кашу ўбок, каб астыла. Яна стане цвёрдай, і тады мы парэжам яе на кавалкі і будзем есці разам.

Але ж хутчэй апранайцеся, бо нас чакае Музей!

Пані Лора паклала кашу ў кошык, накрыла чысцюткай сурвэткай і паспяшалася да дзвярэй. Выдатны пачастунак атрымаўся! Дзяўчаткі паспяшаліся следам.

Патрэбныя інгрэдыенты на бульбяную кашу з макама:

1 кг бульбы, 200 г маку, 100 г сырога малака, 50 г сметанковага масла, соль па смаку.

Заўвага: пірог атрымаецца салодкім, калі для начынкi набыць ў краме карамелізаваны мак.

Смачна есці!



бярозка



Штомесячны грамадска-палітычны і літаратурна-мастацкі часопіс (для дзяцей сярэдняга і старэйшага школьнага ўзросту)
Выдаецца са снежня 1924 года
Узнагароджаны ордэнам «Знак Пашаны»

Заснавальнік
Вытворча-выдавецкае рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Дом прэсы»

Галоўны рэдактар:
Кацярына Вячаславаўна Каплун

Рэдакцыйная калегія:
Алесь Бадак, Валерый Гапееў, Алесь Дуброўскі, Уладзімір Ліпскі, Алена Масла, Міхаіл Мірончык, Людміла Рублеўская, Аляксей Чарота, Таццяна Швед

Адрас рэдакцыі

Юрыдычны і паштовы адрасы:
Рэспубліка Беларусь, 220013, г. Мінск,
вул. Б. Хмяльніцкага, 10а.
chas.bjarozka@gmail.com
Тэл.: 8 (017) 311-16-07, 8 (017) 311-16-98.

Падпісныя індэксы:
74822 — індывідуальны
74888 — індывідуальны льготны для членаў БРПА
748222 — ведамасны
74879 — ведамасны льготны для ўстаноў адукацыі і культуры

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі сродку масавай інфармацыі №210 ад 25.07.2019, выдадзенае Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь

Выдавец:
Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Дом прэсы»
Дырэктар:
Фёдар Пятровіч Караленя

Намеснік галоўнага рэдактара:
В. А. Красоўская
Мастацкі рэдактар, камп'ютарная вёрстка:
П. В. Каралева
Стыль-рэдактар:
П. У. Забела

Падпісана да друку 19.07.2020 г.
Фармат 60×84¹/₈. Друк афсетны.
Ум. друк. арк. 3,72. Ул.-выд. арк. 3,42.
Тыраж 412 экз. Заказ ??.

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства
«БудМедыяПраект»
ЛП № 02330/71 ад 23.01.2014,
вул. В. Харужай, 13/61, 220123, Мінск, Рэспубліка Беларусь

© РУП «Дом прэсы», 2020

- 01 Дайджэст. Хогвартс бліжэй, чым вы думаеце: 5 парад для аматараў «Гары Потэра»
- 04 Праектар. Прынцэсы таксама ратуюць свет
- 08 3 апошнія парты. Давайце кайфанём ад працэсу!
- 12 Месца. Малая радзіма — у межах вялікага горада
- 18 Школьнае даследаванне. Кулінарныя густы беларусаў у творах мастацкай літаратуры
- 24 Заяўка на Парнас. Вершы
- 26 Літаратурныя старонкі. Алена Масла, Ларыса Мятлеўская. Кулінарная школа Кухарчыкаў

Аўтар вокладкі і разварота: Nollaig Lou (@nollaiglou ).
Аўтар фотаздымка: Кацярына (e_r_o_s_h_k_a .

Цяпер «Бярозку» можна набыць анлайн!
Заходзь на belkiosk.by — і любімы часопіс будзе ў тваім гаджэце!
А для амататараў шоргату паперы пад пальцамі — льготная падпіска па індэксе 74888 (індывідуальная) і 74879 (ведамасная).

«Бярозка» ў сацсетках:

 @bjarozka

 @bjarozka.mag



Старая Вежа. Вольга Бабурына
2018 Palunisa



ВЫЦІНАНКА «СТАРАЯ ВЕЖА»

Аўтар: Вольга Бабурына (Palunisa)





ISSN 0320-7579



9 770320 757007

EAC



20011