



Пункцірам

✓ Прэзідэнт Беларусі, старшыня Вышэйшага дзяржаўнага савета Саюзнай дзяржавы Аляксандр Лукашэнка ўзнагародзіў Прэзідэнта Расіі Уладзіміра Пуціна ордэнам Дружбы народаў — за значны асабісты ўнёсак у развіццё інтэграцыйнага супрацоўніцтва і ўмацаванне сяброўскіх адносін паміж Беларуссю і Расіяй.

✓ Прэзідэнт Беларусі Аляксандр Лукашэнка павіншаваў Мітрапаліта Мінскага і Слуцкага Філарэта, Патрыяршага Экзарха ўсяе Беларусі з днём нараджэння. «Увесь свой багаты духоўны вопыт, веды і сілы Вы аддаеце служэнню Богу і людзям. Неаспрэчны Ваш асабісты ўнёсак у справу ўмацавання Праваслаўя на беларускай зямлі, захавання і прымнажэння самабытнай гісторыка-культурнай спадчыны нашага народа», — гаворыцца ў віншаванні.

✓ Дырэктары нацыянальных мастацкіх музеяў Беларусі і Малдовы Уладзімір Пракапцоў і Тудар Збырня абмеркавалі шляхі далейшага супрацоўніцтва ў межах падпісанага раней пагаднення. Так, у Кішыніеўе плануецца арганізаваць выстаўку беларускіх мастакоў, якія жывуць у Беларусі і Малдове. Беларускі бок гатовы падрыхтаваць аналагічную выстаўку малдаўскіх мастакоў у Мінску.

✓ Сёння ў Гомелі распачаўся VIII Міжнародны фестываль дзіцячых, маладзёжных грамадскіх аб'яднанняў Беларусі, Расіі і Украіны «Жывая вада дружбы», удзел у якім бяруць больш як 20 дэлегацый. Упершыню ў межах форуму пройдзе конкурс даследчых і пражэктных работ «ЮНЕСКА: Адукацыя. Навука. Культура», на які пададзена больш як 30 работ.

✓ Анкетаванне па пытаннях магчымых змен у Кодэксе аб адукацыі плануецца правесці ў Беларусі. Удзельнікамі яго будуць кіраўнікі ўстаноў адукацыі, выкладчыкі, выхавальнікі, бацькі.

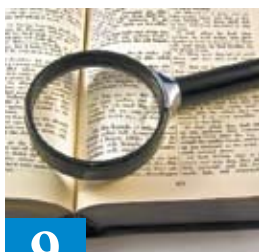
✓ Помнік Уладзіміру Мулявіну плануецца ўсталяваць у цэнтры Екацярынбурга (Расія) каля кінаканцэртнага тэатра «Космас». У бліжэйшы час будзе праведзены конкурс сярод беларускіх скульптараў на стварэнне эскіза помніка. Таксама адкрыты дабрачынны рахунак, на які можна перавесці сродкі.

✓ З 26 па 31 сакавіка ў Краснадары (Расія) будзе праходзіць фестываль беларускага кіно. Яго праграма складаецца з 20 фільмаў розных жанраў: гістарычнае, мастацкае, анімацыйнае і дакументальнае кіно.

✓ Беларускі саюз мастакоў прапанаваў надаць Палацу мастацтва ў Мінску імя Віталія Цвіркі. Ідэя была выказана намеснікам старшыні Саюза мастакоў Рыгорам Сітніцам на адкрыцці выстаўкі «Подых Сусвету», прымеркаванай да 100-годдзя з дня нараджэння творцы.

✓ Пачаўся прыём заявак на ўдзел у рэспубліканскім дзіцячым конкурсе «Песня для Еўрабачання». Падрабязная інфармацыя пра ўмовы і тэрміны конкурсу — на сайце Белтэлерадыёкампаніі.

Падрыхтавала
Таццяна МАСТОЎСКАЯ



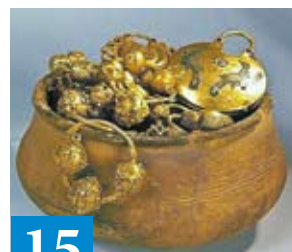
9

Сусветную літаратуру прыдумалі перакладчыкі?!



13

Шчаўкунок... Старая казка — новая пастаноўка



15

Незаклятыя скарбы берасцейскага ювеліра

ПЛАНЕТА ПАЭТАЎ



Алесь Квяткоўскі, 2009.

Яўгенія Янішчыц

Паэт

Ты залатую мрою не дагоніш,
А толькі словам немагу загоіш
І выйдзеш зноў — без слова і прара...

І ты душу сасмяглую напоіш
Сівой расою з роднага двара.
Усё, што знаў, з маленства ты запомніш
І калыханкай ўсё, што меў, напоўніш,
Нібы Купала, Пушкін ці Саят...
Ты ад расколу свет не абароніш,
Дык дзякуй хоць за тое, што аброніш
Шчымлівы і распытлівы пагляд.

Ты пасланцоў увагай удастоіш
І сілы непасільных падвоіш,
Каб усміхацца і не ўпасці — ніц!
Правалішся, васкрэснеш і прымроіш
Глыток вясны з павысахлых расніц.
Старыны ямб нанова перакроіш,
Знябудзеш тлум, забудзеш новы проігрыш,
Каб дачакацца лепшае з часін.
Ўзляціш да зор, а ямы не абойдзеш,
Здалееш страх, а ўшклянцы бурузнайдзеш, —
Маленькі бог зямлі і вечны сын!

...Обед по расписанию

Кушать нужно всем, и каждый день, и по три раза. Ещё лучше — четыре-пять, скажет диетолог. Ещё лучше — «не лишь бы что». Это когда своё и своей семьи здоровье берегут. Заботятся о балансе белков, жиров, углеводов (по принципу: мяса — больше, конфет — меньше). Следят за умеренной калорийностью («едят, чтобы жить, а не живут, чтобы есть»). Пекутся о разнообразии рациона: борщ на неделю не варят, печенком обед не заменяют, макароны-сосиски не каждый день, зелень и фрукты в достаточном количестве и т. д. Ах! — «из последнего»: избегают искусственных добавок, модифицированных продуктов, консервантов и красителей. А их, как назло, прибывает! Всё прибывает! А времени разбираться не хватает! А дети капризничают: «Чу-у-упа-чу-у-упс-с!», «Киндер-сюрприз-и-из!» И как не утешиться, что зато «он так любит макароны» и «обожает сырки», что «растишки» обещают качественную костную массу, а витамины — острый ум. Жалко только, что это не еда. Одним словом, вы поняли: кризис изысканного современного стола и застолья не только существует, но и углубляется, а я попала на любимую тему.

Анна СКОЛЬЦОВА

«Есть хочу!»

Начинать «не лишь бы как» питаться лучше с простого, с того, что под рукой, не обременив себя приобретением содержимого всей таблицы Менделеева.

Вы, конечно, знаете о практике предварения обеда закусками. Лёгкие блюда с пикантным вкусом активизируют выработку желудочного сока. Это значит, что «основной» обед имеет все шансы быстро и хорошо усвоиться: пообедав, вы будете ощущать прилив работоспособности. После обеда, который одновременно — ужин, вы ложитесь спать? Но мы же говорим о гармоничном питании. Не съев вовремя обед, не пытайтесь наверстать его за ужином, иначе лишние килограммы вам обеспечены. Лучше подумайте, как вы будете питаться завтра.

Допустим, что завтра выходной. Вы можете не торопясь приготовить обед из трёх блюд, не считая десерта. Утром вы идёте с детьми на каток и, вернувшись домой, уже (!) голодные как волки. Тут-то и пригодится быстрая-сытная закуска из меню «**На скорую руку**». (Можно повесить его на кухне, вроде календаря, и всякий раз, задавшись экзистенциальным вопросом выбора: «Что бы приготовить?» — не мучиться поисками ответа). Перекусив, можно спокойно браться за приготовление обеда. Если вам понравилась закуска, скорее всего, суп и второе вы приготовите по тому же «источнику». Так же быстро и качественно.

Уже вошли во вкус кулинарии? Тогда для вас ещё несколько изданий серии «Миллион меню» издательства «Харвест».

Для детей со вкусом

Мы говорили о выходном? В выходной перед детьми особая ответственность: садик-школа не покормят. Между тем, аппетит хороший: каток, горка, футбол... Компьютер? Но мы же исходим из гармоничного детского развития, поэтому не сомневаюсь, что дети в нужное время есть захотят. Вы же согласны в выходные и себя побаловать детским меню? Хотя бы в обед.

Как это сделать, помня о том, что необходимо накормить ребёнка полезно, вкусно и подать красиво, не «по-казённому»? Откройте наугад книгу «**Готовим для детей**». У меня открылась на 92-й странице: «Тушёная рыба с морковью». Ребёнок не любит рыбу? Но он наверняка оценит насыщенные краски: ярко-оранжевый цвет тонких кружков моркови, зелень мяты, лука и укропа на розовой коже окуна (вариант: на горбуше или сёмге). Для пикантности вкуса — корень петрушки. Ещё один секрет успеха детских блюд — отчётливая геометрия форм. Толстый треугольный ломтик рыбы и подливка с одной стороны: практически 3D. Кстати, «держат форму» блюда могут не только нарезать, но и посуда, подготовленная кожура цитрусовых и другие несложные ухищрения.

Вы узнаете, как оптимально приготовить наиболее полезные для ребёнка продукты: не только рыбу, но и телятину, говядину, язык, печень, творог и т. д. Рецепты включают инфор-



мацию о времени на приготовление, количестве порций отдельно для детей 3 — 6 и 7 — 10 лет, а также «Советы от шефа» — маленькие «хитрости», знание которых обеспечит успех. Ими можно поделиться на сайте www.millionmenu.ru: вводите номер в поле «ID рецепта» и попадаете на страницу его обсуждения.

Накормленный правильным обедом ребёнок вечером удовольствуется йогуртом-творожком, что позволит вам либо поужинать в ресторане, либо продолжить совершенствование кулинарных навыков, не терзаясь сомнениями: «А если он не будет это есть?!»

Десерту — вечер, обеду — час

Если обед по-хорошему бывает «в час», иначе примерно после полудня, то для десерта («мучно-сладкого») наилучшее время — с 16 до 18 часов. После полноценного обеда (а он у вас был!) через 2 — 3 часа вы не испытываете острого чувства голода, то есть много десерта не съедите. С другой стороны, на вечер ещё нужен определённый запас углеводов, дающих энергию телу и мозгу. И ещё один момент, оправдывающий десерт ранним вечером: именно в это время углеводы усваиваются лучше всего. Значит, не грозит опасность поправиться, съев одну или даже две порции... чего? Вот тут мы подошли к самому интересному.

Разумеется, книга «**Выпечка и десерты**» может захватить с первого же рецепта (как захватила меня, заставив вместо неинтересного рыбного супа приготовить «Блинчатый пирог с лососем»). Но не спешите. Во-первых, рыба уже была. Во-вторых, временем для выбора вы располагаете. Что для вас лучше: классический рецепт счастливого детства-юности, традиционные современные десерты или последние изыски кулинарной моды? Иначе говоря, предпочтёте печенье на пиве, корзиночки с фруктами или выпечку с меренгами? «Родное» (например, сочники) или иностранное блюдо («Лук-овый пирог по-французски»? Торт лучше дынный или с кедровыми орешками? Мусс, пудинг, суфле, желе или самбук? А может быть, вы захотите отпраздновать приход весны, выпечив жаворонков из дрожжевого теста? Одним словом, выбор может быть не только экзистенциальным шоком, но и удовольствием.

Мир запеканок

Праздничные и повседневные, простые и посложнее, экзотические-иностранные и местные-привычные, с овощами и макаронами, с мясом и рыбой, сладкие и острые, слоёные и однородные — всё это «**Самые вкусные запеканки**». Традиционный рецепт творожной запеканки, любимая детская запеканка из вермишели, ностальгическая картофельная с грибами... Кстати, что мы говорили об усвоении углеводов во второй половине дня? Что они «уходят» быстрее всего? Тогда — да здравствует запеканка



на ужин (варианты: на завтрак, сладкая — на десерт к лёгкому обеду, сытная — как обеденное второе блюдо). При этом учитите, что почти все запеканки вкусны и в холодном виде, а значит, их можно взять с собой на работу.

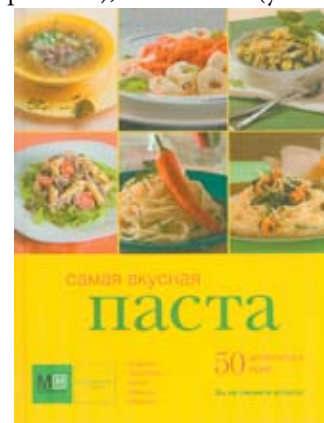
Дети учатся готовить? Пусть начинают с запеканок: несложная технология, максимум вариантов сочетания продуктов, аппетитные румяные корочки — прекрасные стимулы начала карьеры юного повара. Может быть, вы тоже только учитесь готовить? И стимул для этого — желание вкусно и красиво накормить Его или Её? Даже если вы не только не повар, но ещё не начинали учиться даже на поварёнка — вам просто не удастся потерпеть поражение. Детально прописанная последовательность приготовления будет нитью Ариадны, а фото готового продукта «в разрезе» — путеводной звездой. И не забудьте: запекать — значит соединять, скреплять. Ваша прекрасная запеканка может быть символом вашего союза.

Паста как альтернатива

Нет, конечно, я не имею в виду, что это — альтернатива крепким отношениям. Просто если не хотите запекать — готовьте пасту (может быть, у вас нет духовки или она загружена кастрюлями-сковородами). Паста, как и запеканка, — идеальный вариант для основного приёма пищи, который должен быть максимально сбалансированным: белки-углеводы-витамины-минералы. При этом паста, как и запеканка, позволяет уравновесить белки и углеводы примерно один к трём — совершенное для комфортного самочувствия сочетание.

Спагетти, фузилли («спиральки»), тальятелле (узкие «ленточки»), фетучини (широкие «ленточки»), лингвини (толстые «ленточки»), фарфалле («бантики»), пенне («перья»), каннелони («трубочки»), конкильони («ракушки»), лазанья, тортеллини и равиоли («пельмени») — пастой итальянцы называют практически все мучные изделия. Она может быть бесконечно разной в зависимости от того, с чем вы её скомбинируете (мясо, рыба, грибы) и чем приправите (ах, эти итальянские специи!).

Пятьдесят рецептов «**Самой вкусной пасты**» обеспечат разнообразие и пользу любимых не только детьми, но и взрослыми «макаронов». Как часто можно их есть? Диетологи рекомендуют включать в рацион макаронные изделия (разумеется, из твёрдых сортов пшеницы) 1 — 2 раза в неделю.



ХАРВЕСТ HARVEST

Издательство «Харвест» — динамично развивающаяся компания, основана в 1991 году и открыта для сотрудничества со всеми желающими.

Издательство «Харвест» выпускает **КНИГИ** всех жанров и направлений, которые распространяются как на территории Республики Беларусь, так и далеко за её пределами. Это — книги **для детей, художественная литература, деловая литература, издания для досуга**, научно-популярные издания, **энциклопедии**, словари и многое другое. Кроме того, ООО «Харвест» **осуществляет оптовую торговлю книгами.**

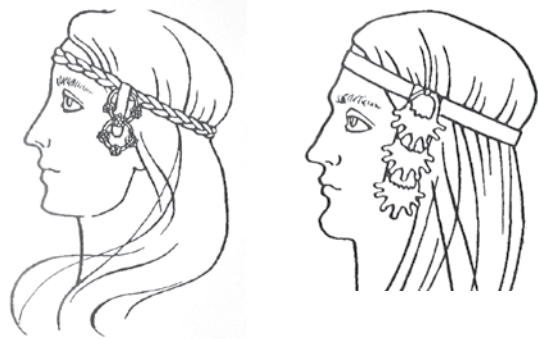
220013, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Кульман 1/3, ком. 42.
Тел./факс: (017) 331-35-49, тел. 209-80-53
E-mail: harvest_torg@tut.by, harvest08@mail.ru, natalipoljko@rambler.ru



Уладар пярсцёнкаў

Ці дарэчы сёння насіць бранзалеты, фібулы, калье, вырабленыя па тэхналогіях, якія прымяняліся ажно ў XI — XIV стагоддзях? Можна, сцвярджае Аляксей Вярбіцкі, народны майстар Беларусі, член Беларускага саюза народных майстроў, аўтар незвычайных упрыгажэнняў, якія прадстаўлены на выстаўцы ў Музеі беларускага народнага мастацтва ў Раўбічах — філіяле Нацыянальнага музея Рэспублікі Беларусь.

Раіса МАРЧУК,
фота аўтара і прадстаўленае
Аляксеем Вярбіцкім



— Да старых тэхналогій прыйшоў выпадкова, — дзеліцца Аляксей. — Неяк у рукі трапіў бранзалет, які знайшлі археолагі падчас раскопак. Вельмі ўразлі адначасова прастата форм і прыгажосць. Звярнуўся да літаратуры па ювелірных вырабах XI — XIV стагоддзяў і прыйшоў да высновы, што трэба паказаць людзям гэтыя дзіўныя вырабы ва ўзноўленым выглядзе. Чаму некаторыя рэчы, тыя ж скароневыя кольцы, фібулы (металічныя засцежкі для адзення, якія адначасова служаць і ўпрыгажэннем), не выкарыстоўваць сёння? Некаторыя інтэрпрэтацыі фібул і бранзалетаў цікавыя і цяпер — найперш сваёй забытай навізнай. А яшчэ праз такія вольныя вырабы мы можам спазнаваць гісторыю.

Вядома, такія рарытэты ёсць у музеях, але цяпер падобныя ўпрыгажэнні можна заказаць у майстра. Часцей замаўляюць бранзалеты, фібулы для плашчоў, хустак, шаляў. На фібулах можна падвешваць розныя ланцужкі — адным словам, шырокае поле дзейнасці для модніц. Усе гэтыя рэчы Аляксей вырабляе ўручную па тэхналогіях, якія існавалі ў даўніну, карыстаючыся ў асноўным малатком і агнём. Выстаўка ў Раўбічах не з'яўляецца зборам абсалютных копіяў. Асноўная ідэя аўтара — інтэрпрэтацыя форм і тэхналогій апрацоўкі металу, а таксама аднаўленне археалагічных узораў сярэднявечных вырабаў.

— На гэтай выстаўцы мы бачым ідэнтычныя музейным экспанатам прадметы, якія карысталіся вялікай папулярнасцю сярод мясцовага насельніцтва ў тыя далёкія часы, — зазначае мастацтвазнаўца і куратар выстаўкі Святлана Крэль. — Гэта паўторы рарытэтаў плюс аўтарская інтэрпрэтацыя. Вось майстар робіць бранзалет і разумее, што тут «просіцца» менавіта такі элемент, і дадае яго — атрымліваецца вельмі цікавы падыход з эстэтычнага пункту гледжання. Гэта не экспазіцыя гістарычных рэчаў, гэта дэманстрацыя мастацкіх твораў — дробнай пластыкі. Чым яшчэ прываблівае выстаўка? Тым, што дасюль ніхто такога не рабіў. Чым цікавы чалавек, калі ён у душы мастак? Жаданнем паказаць іншым свае работы, зрабіць штосьці такое, на што мы звярнулі б увагу і пашырылі свае веды. Людзі адыходзяць у нябыт, а рэчы застаюцца і могуць «гаварыць».



Ювелірныя ўпрыгажэнні брэсцкага майстра.

Духоўныя абсягі

Шырокія памкненні Зашыр'я

Сяргей АНІШЧЫК

Чарговае мерапрыемства ў рамках Рэспубліканскай духоўна-асветніцкай праграмы «Сям'я — Адзінства — Айчына» праходзіла ў пасёлку Зашыр'е Ельскага раёна. Гэтая праграма народна-сумесным імкненнем царкоўных, дзяржаўных структур і шырокай грамадскасці пераламаць негатывы тэндэнцыі ў галіне дэмаграфічнага развіцця краіны,

спрыяць адраджэнню высокіх духоўных традыцый. У гэтых кірунках шмат робіцца ў самім Зашыр'і, найперш дзякуючы старшыні кааператыва сельскагаспадарчага ўнітарнага прадпрыемства «Саўгас «Камуніст» Рыгору Бабчанку.

Рыгор Уладзіміравіч, дарэчы, яшчэ і паэт. Яго кніга мае сімвалічную назву «Асалода». Асалода ад любімай працы, дружнай сям'і, напісаных вершаў.

Пра тое, як і чым жыве Р. Бабчанок, гаварылі на прэзентацыі распарадчы дырэктар Выдавецтва Беларускага Экзархата, старшыня Рэспубліканскага грамадскага аб'яднання «Бацькі і настаўнікі — за адраджэнне праваслаўнай адукацыі» Уладзімір Грозаў, член праўлення Міжнароднага руху «Сям'я — Адзінства — Айчына» Алесь Марціновіч, сябры і папалечнікі Р. Бабчанка.

Версіі

Штрых да псеўданіма Багушэвіча

Францішак Багушэвіч меў некалькі псеўданімаў і крыптонімаў. Адны з іх нам больш-менш вядомыя Прынамсі, свой зборнік «Дудка беларуская» аўтар выдаў у 1891 годзе пад псеўданімам Мацей Бурачок.

Уладзя СОДАЛЬ-САДЭЛЬСКИ

Хто такі Мацей, ведаюць цяпер многія, бо гэта адзін са святых праведнікаў. А вось чаму Ф. В. (крыптонім Ф. Багушэвіча) ахрысціў сябе Бурачком, таксама нібыта было зразумела. Бурачкі былі даступнай для сялян агароднінай. Лічыцца, што іх спажыванне абнаўляе кроў чалавека, доўжыць яго век.

А нядаўна ў адной духоўнай радыёпраграме пачуў: да распаўсюджвання штучных падсвечнікаў у касцёлах і цэрквах карысталіся падсвечнікамі з... бурачкаў! У маладых акруглых караняплодах выразалі або выкручвалі невялікую адтуліну і ставілі ў яе свечку. Пачуўшы пра гэта, зразумеў, чаму Францішак Багушэвіч абраў сабе такі псеўданім. Гэтак і ўяўляецца Ф. В. у святыні з незвычайным для нашага часу падсвечнікам, у якім міргае запаленая свечка, што асвятляе творцу шлях да яго народа.

Творчы свет

Ле-е-ета!

У выставачную залу Музея гісторыі і культуры горада Наваполацка прыйшло сапраўднае лета: расцвілі півоні, рамонкі, хрызантэмы, астры і шматлікія ружы, вышытыя рознакаляровымі стужкамі. Аўтар прадстаўленых работ — Вольга Задоранка.

Вера ШУШКО,
фота аўтара

Вышыўкай стужкамі Вольга пачала займацца тры гады таму. Калі ўпершыню пазнаёмілася з гэтым вытанчаным рамяством, падумала, што паўтарыць такое немагчыма. Але паспрабавала і прачнуўся талент. Спачатку стварала маленькія сувеніры, упрыгажэнні, потым перайшла да больш значных вырабаў. Паступова ўскладняла кампазіцыйныя і колеравыя рашэнні.

Міжнародная асацыяцыя індустрыі прызнала вышыўку самым папулярным захаваннем сучаснай жанчыны. Яна бярэ пачатак у антычнасці, а найбольшае развіццё атрымала ў эпоху ракако ў Францыі, пры каралю Людовіку XV. Цяпер найбольш распаўсюджана ў Англіі, Францыі ды Італіі. На тэрыторыі былога СССР вышыўка стужкамі, забытая пасля Другой сусветнай вайны, па ступова адраджаецца. І ў першую чаргу дзякуючы энтузіястам — такім, як Вольга Задоранка. Распрацоўваючы асабістыя тэмы, яна ўпэўнена сумяшчае ў работах атласныя і шаўковыя стужкі з беларускім ільном.

Мова кветак зразумелая нямногім. Але хто спазнае яе, можа дакрануцца да таямніц прыроды і адчуць сябе па-сапраўднаму шчаслівым.



«Вянок з макамі».

Зазірнуць у сярэднявечча

Бажэна СТРОК

Выстаўка «Даспехі і зброя» адкрылася ў Бягомльскім музеі народнай славы. У экспазіцыі прадстаўлены мадэлі абарончай і наступальнай зброі X — XVI стст., якая выкарыстоўвалася на тэрыторыі Полацкага княства і Вялікага Княства Літоўскага. Тут можна ўбачыць рыцарскія даспехі, мячы, булавы, шлемы, кірасы і г. д. Экспанаты прадставіў Народны тэатр гістарычнага касцюма «Полацкі звяз», які існуе з 2002 года. Майстры клуба мадэліруюць сярэднявечную зброю, ствараюць прадметы побыту і адзення далёкіх часоў, бяруць актыўны ўдзел у фестывалях сярэднявечнай культуры, арганізуюць шматлікія выстаўкі.

Яшчэ адзін кірунак дзейнасці «Полацкага звязу» — тэатральна-гістарычныя відовішчы, спектаклі і харэаграфічныя мініяцюры ў сярэднявечным стылі. За гады існавання тэатра было пастаўлена пяць спектакляў, арганізавана тры фестывалі сярэднявечнай культуры ў Полацку. Клуб добра вядомы ў Беларусі, а таксама ў Расіі, Украіне, Літве, Латвіі, Польшчы, Чэхіі ды Славакіі.

