

№1

ВОСЬ ТАКІЯ ПІРАГІ: ЛІПЕНЬ 2011



Штомесячны PDF-журнал
праэкта «Вось такія пірагі.
Кулінарны блог & Other»

Оглавление

НА ГРАНИЦЕ ТРЁХ ГОСУДАРСТВ: ГЕРМАНИЯ – ФРАНЦИЯ – ЛЮКСЕМБУРГ	2
ГОРЯЧИЙ ФОТОКАДР МЕСЯЦА	5
КАК ПРАВИЛЬНО ПОДОБРАТЬ ТОНАЛЬНЫЙ КРЕМ?	7
КУПАЛЛЕ... НОВАЯ ГІСТОРЫЯ ПРА ПАПАРАЦЬ-КВЕТКУ..	12
ЧАСТНОЕ ОПРЕДЕЛЯЕТ ОБЩЕЕ!	18
КАК БЫ О ЛЮБВИ, ИЛИ СЕМИМИЛЬНЫМ ШАГОМ НА МЕСТЕ	22
РЕЦЕПТ ДНЯ: ИЮЛЬ 2011.....	23
САМАЯ ЗНАМЕНИТАЯ АПТЕКА БЕЛАРУСИ И НЕ ТОЛЬКО	26
ПЕРВОЕ СВИДАНИЕ.....	27
РИСК УМЕСТЕН! НО НЕ ЦЕЛЕСООБРАЗЕН!.....	28
СИДИТ ДЕВИЦА.....	32
САМЫЕ ДОБРЫЕ СОСЕДИ	33
НАРОЧАНСКИЙ КРАЙ. ТУРИСТИЧЕСКАЯ МЕККА БЕЛАРУСИ.....	34
ОЗЁРНОЕ ОЖЕРЕЛЬЕ БРАСЛАВЩИНЫ.....	38

Аб праекце

Вытокі гэтага праекта знаходзяцца на інтэрнэт-партале «Моладзь Міншчыны». Больш за два гады таму там была заснавана асветніцкая рубрыка «Кушать подано». Гэта рубрыка ўяўляла сабой просты збор цікавых кулінарных кніг, якія можна было спампаваць.

У кастрычніку 2010 года ў праекта з’явіўся аўтар, які вырашыў адрэзці забытае кулінарнае пачынанне. Так з’явіўся кулінарны блог – www.kulinar.brsmok.by.

У красавіку 2011 года кулінарны блог пераехаў на новую тэхналагічную пляцоўку і значна змяніў сваю канцэпцыю. Да назвы блога прыбавілася некалькі слоў. У пачатку – фраза «Вот такие пироги», у канцы – «& Other». Поўная назва стала такой: «Вот такие пироги. Кулинарный блог & Other». У назве, на наш погляд, максімальна адлюстравана канцэпцыя праекта – «апісанне рэальнасці праз кулінарную прызму».

Што знойдуць для сябе ў гэтым блоге аматары кулінары?

У раздзеле «Розныя кніжкі» мы выкладываем даволі старыя і час ад часу рарэштныя кулінарныя кнігі. Прыярытэт мы аддаем кніжкам пра беларускую нацыянальную кухню, але не толькі. Усе кніжкі можна свабодна спампаваць у фармаце PDF

– для гэтага ў канцы кожнага матэрыяла знаходзіцца ссылка «СКАЧАТЬ».

Што знойдуць для сябе ў гэтым блоге аматары падарожжаў?

Аўтары блога размешчаюць на яго старонках матэрыялы, якія можна аб’яднаць пад назвай «Нататкі падарожніка». Зыходзячы з тэматыкі праекта ў гэтых матэрыялах большая ўвага аддаецца «кулінарным» прыгодам у час падарожжа.

Што знойдуць для сябе ў гэтым блоге аматары высокай моды?

Адзін з нашых аўтараў Святлана Высоцкая вядзе спецыяльны праект аб модзе, стылі, прыгажосці «Зазеркалле». У гэтым прыемце шмат цікавага для сябе знойдуць сучасныя жанчыны з актыўнай жыццёвай пазіцыяй.

Што знойдуць для сябе ў гэтым блоге аматары гумару?

Раздзел «Дэмаматыатары» спадабаецца людзям с добрым пачуццём гумару. Незвычайныя здарэнні на вуліцах беларускіх гарадоў і пасёлкаў ім абавязкова даставяць некалькі хвілін весёласці і добрага настрою.

ВОСЬ ТАКІЯ ПІРАГІ: ЧЭРВЕНЬ 2011

Інфармацыйна-забаўляльны PDF-журнал
Выходзіць штомесячна
Выдаецца з чэрвеня 2011 года
№ 1 (1) 2011 г.

ГАЛОЎНЫ РЭДАКТАР:
Павел СЫРЫЦКІ

РЭДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ:
Павел СЫРЫЦКІ
Святлана ВЫСОЦКАЯ
Кацярына ХАДАСЕВІЧ-ЛІСАВАЯ
Уладзіслава ЛАГУН

Электронный адрес
ICQ: 204-339-166
Skype: pavel_844

© Рэдакцыйная калегія праекта «Вось такія пірагі. Кулінарны блог & Other»

Тырыж залежыць ад колькасці спампаванняў

Аўтарскія правы абараняюцца сілай духа аўтараў праекта

Кошту няма, распаўсюджваецца бясплатна

Пры выкарыстанні матэрыялаў спасылка на www.kulinar.brsmok.by абавязкова

На границе трёх государств: Германия – Франция – Люксембург

Павел Сырыцькі - Нататкі падарожніка

В ноябре 2008 года я оказался на границе Германии с Францией в небольшой немецком городке Грюнштадт. Название городка можно перевести на русский язык как Зелёный город или Зеленогорск. По нашим меркам Грюнштадт можно отнести к совсем небольшому посёлку. Правда, этот посёлок с явной немецкой спецификой, а заключается она в качественном дорожном полотне без единой колдобины и даже трещины, благоустроенном современном жилом фонде и сохранившейся исторической застройки, гипермаркетом и несколькими крупными специализированными магазинами. В общем, в городе есть все элементы для комфортной жизни любого работающего человека.



В уличной лавочке в Страсбурге удалось примерить настоящий французский берет

Грюнштадт стал отправной точкой для путешествия по трём странам: Германии, Франции и Герцогства Люксембург. Где-то за пять дней мне удалось

посетить Страсбург – известный французский город, где находится Европарламент и немереное количество интересных исторических и культурных объектов; город Триер – древний город времён Римской империи; город Люксембург – столицу небольшого государства с бешеными ценами и современной планировкой; город Кайзерслаутер – небольшой город, в котором находится один из ведущих технических вузов Германии. Расстояние между этими городами большое и поэтому пришлось передвигаться на скоростном автотранспорте, пользуясь скоростными немецкими автобанами.

Страсбург

Первый город, который мы посетили, был французский город Страсбург. При пересечении французской границы и при общении со знакомыми немцами я сделал несколько интересных выводов. Во-первых, немцы не очень любят французов, а французы немцев. Первые называют французов лягушатниками и неряхами, а вторые называют немцев колбасниками. Во-вторых, есть определённая доля истины в неряшливости французов. Здесь нет той знаменитой немецкой педантичности, на дорогах в двадцать раз меньше знаков и заблудиться значительно проще. В самом Страсбурге на окраине не очень чисто, это неприятно. Очень долго ездили по городу, чтобы припарковаться. Специальная полиция работает эффективно, и возможность эвакуации нашего верного транспорта удерживала нас от желания бросить машину, где попало. Заехав в исторический центр, я увидел въезд на подземную парковку. С трудом въехал по крутейшей спирали вниз и удивился. Моё удивление вызвал один факт: как французы строили под исторической застройкой двухуровневую подземную парковку. Ответа на этот вопрос я не нашёл.

В Страсбурге великолепная историческая застройка «Большой город». Центр представляет из себя большую пешеходную зону с извилистыми улочками с мощёной дорогой. Мы зашли перекусить в небольшое, но уютное кафе. Я

заказал себе национальное эльзасское блюдо «пылающий пирог» (этот регион во Франции называется Эльзас) – лучше бы я заказал обыкновенную пиццу, она была вкуснее этого непонятного блина.

Страсбург город речной. Его центральными радиусами являются многочисленные каналы. Если поставить перед собой задачу ознакомиться с исторической судьбой региона, то нужно проехаться на прогулочном теплоходе. Обязательно посетите Страсбургский собор – мне очень понравились скульптуры, которыми украшен фасад. При путешествии по каналам впечатления производят оригинальные каменные мосты и выходящие прямо к воде двери из набережной стены. Да и здание Европарламента достойно внимания.



Позади меня находится один из крупнейших страсбургских каналов. Каналы рукотворные, в прошлом имели серьёзное судоходное значение

Обратно в Германию возвращались поздно вечером. Меня поразило количество крупнотоннажных автомобилей идущих в одну и другую сторону. Поток очень плотный и активный, мне было даже некомфортно (хотя за рулём находился не я). В Европе есть одна неприятная особенность при движении фур. На них стоят ограничители, чтобы фура не могла ехать более 90 километров. Но!.... У одного грузовика ограничение 90 км, а у второго 90,5 км. Когда на двуполостной дороге фуры начинают перегонять

друг друга – это может продолжаться 5-10 минут. Хотя по немецким правилам дорожного движения такие обгоны запрещены.

Грюнштадт

Сам Грюнштадт находится в горах. В городе расположены замечательные виноградники, а в магазинах продается вкусное местное вино. Когда я попал на большой частный виноградник в городе, то меня удивили некоторые особенности. Во-первых, просёлочные дороги в виноградниках отличного качества и нанесены на навигатор. Во-вторых, виноградник находится возле автобана. Но ограждение дороги состоит из специальных шумопоглощающих блоков – дороги не слышно вообще. У нас, конечно, такие заграждения не так эффективны.

Люксембург

С утра поехали в Люксембург. Дорога не близкая, но и не далёкая, но проходит через пересечённую горную местность. Перепад высот сказывается на самочувствии, закладывает уши, и бывает побаливает голова. Потрясающий эффект производит огромный горный мост на 50-метровых сваях. Он смотрится потрясающе издали, а вид с него ещё более замечательный.

При въезде в Герцогство Люксембург мгновенно получил приятное впечатление. Заехав на бензозаправку и заправив 30 литров дизеля, я получил чек с надписью: «С этим билетом вы можете получить бесплатно чашечку кофе в определённом кафе». Оказывается, если ты заправляешь более 20 литров, то получаешь такую приятную привилегию. Да и в целом система заправки в Европе приятная – сначала заправил, а потом расплатился.

Город Люксембург по планировке мне напомнил Минск. Ровные и широкие улицы, современные и эргономичные дома, чистота на улицах и такой же прозрачный воздух. Производит впечатление и богатая историческая часть – она необычная и уникальная, не похожа на другие регионы Европы. Пешеходный центр насыщен бутиками и

лавочками. Цены на товары в них, наверное, самые большие в Европе.

На улицах стоят велосипеды на специальных фиксаторах. Бросаешь в щель евро, велосипед отщёлкивается, садишься и катаешься по городу. Очень удобная форма аренды.



Стоит бросить монетку и можно несколько часов кататься по Люксембургу на экологически чистом транспорте

В городе огромное количество культурных объектов: Национальный музей, консерватория, библиотека. Все они очень интересные, но стоит обязательно посетить мост Адольфа и мост Великой Герцогини Шарлотты. Масштаб, высота, вид на дворцовые укрепления (резиденция великого герцога) и ландшафтные элементы захватывает.

Мне очень понравился городской парк Люксембурга. Дело в том, что я не привык к таким паркам в наших широтах, концепция его планировки показалась мне оригинальной. У подножия деревьев растёт красивая и аккуратная растительность, редкие и красивые породы деревьев, атмосфера необычная.

Триер

На обратном пути заехали в самый древний город Германии – Триер. Было поздновато, и поэтому комплексно этот город осмотреть не удалось. Но при этом мне очень понравился Трирский кафедральный собор. Это первый собор в

романском стиле, который я видел на планете Земля. Его монументальность, массивность, планировка и древность поражают своим масштабом. В Триере я увидел дом, в котором родился Карл Маркс. Сейчас там расположен бутик, он так и называется «Карл Маркс». Возле достопримечательности города Порта-Нигра я купил брелок на память за 5 евро. К сожалению, через полгода я потерял его в Минске.

Позади находятся развалины древнеримского ипподрома в г. Триер

На следующий день мы посетили Технический университет города Кайзерслаутер. После подробного знакомства с этим учебным заведением я понял, что у нас такие вузы появятся не скоро. Этот университет занимает целый квартал города (70 зданий), техническое оснащение корпусов и лабораторий потрясает, библиотека всеобъемлющая. Такие условия и жёсткая система немецкого высшего образования действительно могут способствовать появлению лучших технических специалистов в мире.



Позади нас находятся развалины древнеримского ипподрома в г. Триер

Возвращались из Германии по знаменитой дороге Е-30, в состав которой входит белорусский участок «М-1 – Брест-Москва». Но это уже другое путешествие.

2 июля 2011 г.

Горячий фотокадр месяца

Аист на крыше

Святлана Высоцкая – Дэматыватары

Трудно не согласиться с аистом, ведь, как я понимаю, такое заключение он сделал, исходя из жизненного опыта. Вы не верите? А я верю! Вы только посмотрите на фотографию: пришибленный, помятый и изрядно побитый аист стоит одинокой старухой Изергиль на потрепанной временем крыше после изрядной перепалки то ли с собратьями, то ли с отщепенцами человеческими. Кто его знает... Знает лишь аист на крыше: он высоко сидит – ему видней...



Только мне от этого не легче – мне птичку жалко!) Не умерил он вовремя свой юношеский пыл, не смог обуздать бушующий горной рекой юношеский максимализм – и результат не заставил себя ждать: теперь аисту приходится стоять не с гордым видом победоносца, а с видом птички, которая совсем недавно получила пинка по одному всем известному месту...

Так, может, и в самом деле худой мир лучше хорошей войны?!

В прошлом не меньше миллиона километров

Павел Сырыцкі – Дэматыватары

Удивительные вещи иногда встречаешь на улицах родного Минска. Привлекла внимание вот эта колымага, которая уже давно одиноко стоит в одном из спальных районов города. Что за она? Кто производитель? Какого она года? Однозначно это «редкий городской обитатель».



Богом отмеченное место

Павел Сырыцкі – Дэматыватары

Я убеждён, что красивое крылатое выражение «Богом отмеченное место» – это не хлёсткий народный афоризм. Это тонкое и точное наблюдение «народного глаза» за необыкновенными закономерностями, которые присущи какому-либо абсолютно конкретному месту на планете Земля.

Сегодня я проезжал по одному из таких мест. Оно находится недалеко от Минска, всего в 5 км. от Дзержинска, и его неблагозвучное название – деревня Крысова – совсем не соответствует тому чудесному содержанию, которое мне удалось

увидеть. Проехал 30 километров и не увидел ни одного аиста, ни в одной деревне, а здесь чуть ли не на каждом фонарном столбе разместились уютные гнёзда этих благородных и грациозных птиц.



Большое семейство

В предвкушении большого обеда

© Вот такие пироги. Кулинарный блог
www.kulinar.brsmok.by

Вот это семейство, например, находится в предвкушении вкусного обеда. Когда я отъезжал, как раз прилетел старший аист с добычей в клюве для своей «детворы».

И знаете это неспроста. На кладбище этой деревни находится захоронение белорусской святой Валентины Минской. Человека с удивительной, неподражаемой судьбой и духовной силой. Нескончаемый поток православных паломников уже многие годы стекается в эти места. Удивительная энергетика, богом намоленное место. Вот и верь другому крылатому выражению, что чудес не бывает.

На мутном небе мгла носилась

Святлана Высоцкая – Дэматыватары

Тишина... Даже не слышно, как перешептываются листья на деревьях. Кажется, природа замерла в сказочном сне, и разбудить ее сможет лишь серый волк, который с ужасающим топотом мчится сквозь лесную чащу, унося на своей спине от грозных злодеев принца и принцессу...

Духота... Сердце разрывается на части, в изнеможении просит глоток свежего воздуха. И как-будто кто-то услышал этот невидимый зов – подуло раз, второй раз. Зной спал, по телу пробежали мурашки – и «гусиная кожа» стала молить о пощаде и тепле. Но, увы, ее никто уже не услышал.

Раздался еле слышный раскат грома, по озеру прокатилась колесница с Зевсом. Раз, второй, третий – и землю накрыл ужасающий грохот под покровом сверкающей мантии Зевса. И озеро не осталось равнодушным – вода помутнела и по ней побежала мелкая рябь.

Я стояла и наслаждалась. Наслаждалась всемогущей природой и бессильным человеком, которому, казалось бы, подвластно все, да вот только со стихией он совладать не может. В это время мелкими капельками пошел дождь. А я стояла и смотрела. И дождь шептал чуть слышно на ушко «кап-кап-кап», пронизывая до нитки и чаруя мягкой теплотой...



Перед грозой

Насладимся тишиной

© Стоп-кадр. Фотоблог Светланы Высоцкой
www.kulinar.brsmok.by

С вами такого не было? Тогда взгляните на окружающий мир другими глазами...

Как правильно подобрать тональный крем?

Святлана Высоцкая – Зазеркалье

Современный макияж невозможно представить без идеально подобранного и правильно наложенного тона. Пудра, тональный крем и корректоры – это три кита, на которых держатся остальные средства декоративной косметики. Чтобы не превратить макияж в маску на лице, нужно досконально изучить особенности своей кожи и научиться хорошо разбираться в типах маскирующих средств. Тональные средства способны воплотить мечту о белоснежной, смуглой или фарфоровой коже. Бежевый, абрикосовый, цвета розового вина, стикс, в порошке или в жидкой текстуре: существует столько разных видов тонального крема, а мы порой не знаем, какой именно нам подходит тон. Купить недешевый тон и ошибиться при этом – досадно! Разберемся вместе, как правильно подобрать тональный крем.



С помощью тонального крема вы можете:

- придать уставшей коже лица свежий вид
- выровнять цвет лица
- скрыть мелкие дефекты

- подчеркнуть достоинства или замаскировать недостатки (второй подбородок и пухлые щеки).

Тональный крем – первое и главное, на чем не стоит экономить. Именно он создает общее впечатление о макияже и в случае, каких бы то ни было погрешностей, может полностью разрушить продуманный вами образ. Вот основные достоинства, которыми обладают дорогие и качественные тональные кремы:

- уход за кожей (защита от солнечных лучей, питание и увлажнение)
- регуляция жировой смазки и обеспечение идеальной матовости кожи
- легкость, прозрачность и неощутимость на коже
- выравнивание и улучшение цвета лица благодаря входящим в их состав светоотражающим микропигментам, которые обеспечивают «свечение» кожи, скрадывая ее шероховатости и неровности
- отсутствие пятен от тона на одежде.

Как подобрать цвет тона

- Нанесите капельку тонального крема на шею и распределите тонким слоем по поверхности. Крем должен быть чуть-чуть темнее цвета вашей кожи, поскольку примерно через 20 минут после нанесения при контакте с кожей он станет светлее на пол тона или даже на тон.

- Выбирайте цвет крема и пудры при дневном освещении, желательно при этом выйти на улицу.

- Никогда не судите о цвете тонального крема по пузырьку, где он находится в концентрированном виде и выглядит темнее.

Тональный крем для вашего типа кожи

Выбор тонального крема напрямую зависит от типа кожи. Если у вас сухая кожа, выбирайте тональный крем, содержащий увлажняющие компоненты. Плюс ко всему, за счет более низкого содержания красящих веществ в таких тональных кремах,

пигменты не собираются в большом количестве в морщинках, тем самым излишне не выделяя их. Для этого можно смешать тональный крем и свое жидкое увлажняющее средство для ухода за кожей. Эту смесь нанесите на лицо. Эффект будет неожиданный: кожа не изменит радикально свой цвет, но заметно посвежеет и обретет матовость.

Жирная кожа постоянно блестит, а излишки кожного сала делают проблематичным использование любого косметического средства. К счастью, сейчас существуют средства и для жирной кожи. Тональные кремы для жирной кожи не содержат никаких масел, а их частички поглощают излишки кожного сала. Такие кремы имеют более плотную текстуру, ложатся не так тонко, как тональные кремы для сухой кожи. Зато жирная кожа немного подсушивается тональным кремом и неприятный жирный блеск устраняется.

Сложнее всего придется тем 80% женщин, которые обладают кожей смешанного типа: жирная кожа в области носогубного треугольника и сухая на лбу и щеках. В этом случае придется немного помучиться, чтобы научиться правильно накладывать тональный крем. Лучше всего использовать «тональник» для маскировки недостатков кожи. Покрывать кремом все лицо – нерационально. Это создаст неестественно плоский и безжизненный тон. Чтобы этого избежать, купите два тональных крема: более темный, а второй точь-в-точь как ваша кожа. Более темным кремом покрывайте нос и скулы, а поверх него наносите слой крема, совпадающего по цвету с вашей кожей.

Кто есть кто в семействе тональных

Жидкий тональный крем обладает хорошей плотностью и долго держится. Он способен мягко затушевать расширенные сосудики, пигментные пятнышки и сделать кожу более ровной. Для сухой кожи больше подходит тональный крем с маслянистой текстурой, а для жирной или смешанной – не содержащий масел (абсорбирующие вещества, содержащиеся в этих кремах, впитывают избыток кожного жира).

Жидким тональным кремом не «красятся» сразу после нанесения дневного крема, иначе он ляжет слишком тонким слоем и не скроет изъянов.

Густой тональный крем обладает хорошей маскирующей способностью. Включает в себя большое количество жиров и больше подходит для сухой кожи. Лучше всего наносится пальцами.

Тональная пенка содержит мало красящего пигмента, поэтому смотрится особенно прозрачно и естественно. Подходит для всех типов кожи. Наносится как пальцами, так и губкой.

Тональный крем-стик отличается содержанием большого количества красящих частичек. Хорошо маскирует заметные изъяны. Включает в себя много влаги и жира, поэтому его обязательно следует зафиксировать пудрой. Лучше наносить подушечками пальцев похлопывающими движениями, избегая области вокруг глаз. Хорошо подходит для женщин с неровной по фактуре и цвету кожей. Не рекомендуется для морщинистой кожи. Не стоит с помощью стика пытаться скрыть все дефекты! Во-первых, на них в действительности мало кто обращает внимание, а во-вторых, для этой цели существуют маскирующие средства.

Тональная крем-пудра представляет собой комбинацию компактного тонального крема и пудры. Этот продукт отличает хорошая маскирующая способность, к тому же после его использования припудривание уже не понадобится. Может наноситься непосредственно после использования дневного крема как сухой, так и влажной губкой. Однако тем, чья кожа склонна к образованию морщин или имеет расширенные поры, употребление тональной крем-пудры не рекомендуется.

Тональный дневной крем – нечто среднее между дневным и тональным кремом. Не маскирует, а только сглаживает неровности кожи, так как содержит мало пудры и красителя. Прекрасно подходит для спортивного макияжа, особенно при загорелой коже.

Тональная пудра содержит больше пудры и меньше жира. Наносится после дневного крема с помощью губки или пуховки. Подходит для любого типа кожи за исключением очень сухой.

Как выбрать правильный цвет?

Это зависит от вашего телесного цвета. Золотое правило: тон не должен повторять цвета вашего лица. Если вы имеете розовый цвет лица, избегайте розоватого тона и предпочтите бежевый. Если вы имеете желтоватую кожу, выбираете бежево-розовый. Наконец, если вы имеете смуглую кожу, избегайте бежевого тона, который придаст вашему лицу сероватую окраску и выберите темно-бежевый или бежево-абрикосовый.

Чтобы выбрать идеальный цвет тона, нужно его при покупке протестировать. В парфюмерных магазинах я часто вижу, как дамы тестируют тональный крем на внутренней стороне запястья. Но это же ошибка, так как наше лицо не того же цвета, что и рука!

Правильно будет положить немного тестируемого тона на челюстные кости, чтобы увидеть тот эффект, который дает на вашем лице тестируемый тональный крем. Наилучший цвет тона, это не в цвет, а в тон. Если цвет тонального крема чересчур темный для вашей кожи, результат получится искусственным, если тон слишком светлый, у вас будет немного усталый, бледный вид.

Как правильно выбрать текстуру?

Выбор делается также в зависимости от типа кожи. Лично я предпочитаю жидкий тон в бутылочке, который подходит как тонкой коже, так и более плотной. Я рекомендую жидкую текстуру, впрочем, в первую очередь для обезвоженной, сухой кожи.

Стикс, в общем очень густые, соответствуют главным образом коже, склонной к покраснению.

Тон в порошке должен быть использованным в дополнение к жидкому тону, он фиксирует его.

Как накладывать тон?

Только не пальцами! Когда тон накладываем и растираем пальцами, это всегда получается too much, чересчур, результат не однообразный, и тон не держится. Я всегда советую накладывать жидкий тон при помощи немного увлажненной губки, направляясь из центра лица к его внешним сторонам. Чуть-чуть продукта вполне достаточно. Для верхней части лица: останавливаемся в 2 сантиметрах от корней волос и растираем кончиками пальцев.

Важно, чтобы спонж был мелкопористым, тон выдавливался на сжатую губку (когда она разожмется, крем распределится по ней равномерно), а кожа покрывалась тональным средством похлопывающими движениями.

Грамотный макияж предполагает, что тон будет нанесен и на область вокруг глаз. Помните, что слишком экономное использование тонального средства приводит исключительно к тому, что лицо будет казаться пятнистым и «нечистым».

Для нижней части лица: останавливаемся под подбородком. Бесполезно помещать тональный крем на шею, это пачкает воротники. Что касается тона в порошке, накладываем его пуховкой – это лучше, чем кистью, потому что позволяет наложить тон не густым слоем.

Чтобы скрыть такие недостатки, как прыщики, пигментные пятна, синяки, используют точечные корректоры. Корректоры бывают жидкие, кремообразные в виде карандашей.

Есть какой-нибудь рецепт, чтоб сделать себе совершенный цвет лица на весь день?

Начните ваш дневной макияж с увлажняющего крема. Затем снимите жирную пленку, которая остается на вашей коже после крема. Наложите маскировку на круги под глазами, прежде чем применить ваш жидкий тональный крем.

Подождите несколько секунд, когда кожа станет сухой, и затем закончите рассыпчатой пудрой, не забывая внутренних уголков глаз и впадины подбородка: у этих мест есть тенденция блеснуть.

Это классический способ наложения основы для макияжа, его изучают в любой школе косметологов.

Чем плох тональный крем?

В обращении с тональным кремом главное – умеренность. Если в жару наносить крем на весь день, тон наверняка «поплывет». Кроме того, нанесенный надолго тональный крем вызывает усиленное потоотделение, и женщины подправляют макияж с помощью пудры. Пудра смешивается с тональным кремом, потом и пылью. Эта адская смесь закупоривает поры, вызывая появление неприятных «черных точек».

Применять тональный крем не рекомендуется очень молодым девушкам 15-25 лет. В этом возрасте в коже содержится достаточно коллагена и она нуждается в постоянном доступе кислорода. Кроме того, редко кто из молодых девушек соблюдает правила нанесения тонального крема и только уродуют свою молодую и красивую кожу.

Когда без тональника не обойтись

За тональный крем говорит то, что без него почти невозможно обойтись зимой. Современные кремы обладают не только пигментными веществами, но и ухаживающими компонентами. Поэтому в зимнее время крем защищает кожу от ледяного ветра и мороза.



Чтобы тональный крем не нанес вреда вашей коже, не экономьте на нем. Дешевый крем наверняка не содержит всех тех замечательных веществ, которые есть в дорогих кремах – подтягивающие, увлажняющие (современные тональные кремы поддерживают баланс влаги в коже), омолаживающие и питающие компоненты. В тональных кремах для жирной кожи содержатся антибактериальные компоненты, которые помогают уменьшить количество и интенсивность высыпаний на коже.

Если на коже нет прыщиков, то тональный крем не нужен

Неправда. Идеальной кожей обладают единицы. А большинство людей, даже не страдающих акне, вынуждены мириться с такими дефектами кожи, как неравномерная пигментация, расширенные сосуды, хлоазмы, слишком заметные поры. Конечно, все вышеперечисленное «не смертельно», но тем не менее не позволит сделать качественный макияж. Если вам захочется порисовать, вы же не станете брать исписанный лист бумаги, вы возьмете чистый. Так и в искусстве макияжа важно, чтобы лицо было «чистым», кожа ровной и без следов усталости. А для достижения ровного цвета лица без тонального крема не обойтись. Кроме того, основа облегчает нанесение макияжа, помогая избежать пятен при растушевывании румян или теней.

Тональный крем обезвоживает кожу, и она становится похожа на пергаментную бумагу

Неправда. Современные тональные средства, как правило, содержат комплекс увлажняющих веществ, которые удерживают влагу на поверхности кожи. С этой целью чаще всего используется гель алоэ вера, экстракт ромашки и календулы, гиалуроновая кислота. Кстати, экстракты перечисленных растений способствуют быстрому заживлению микротрещин, так как восстановительная функция кожи работает более активно при достаточной увлажненности.

Тональный крем высушивает кожу

Нет, нет, и еще раз нет. Жиры в составе тональных средств предохраняют кожу от высыхания. Например, масло авокадо или масло жожоба способны восстановить гидролипидный барьер кожи. Липиды масел и жиров также выполняют роль восстановительной бригады. Кроме того, липиды и силиконы, входящие в формулу тональных средств, защищают кожу от загрязнения и переохлаждения. Вода вместе с жирами в виде эмульсии придает ей мягкость и повышает тонус.

Тональный крем и пудра забивают поры

Современные тональные средства не имеют ничего общего с густыми пастообразными массами 60-х годов. Многие современные крем-пудры содержат микроволокна на основе силикона, которые образуют на коже эластичную сеточку, свободно пропускающую воздух, но при этом защищающую от внешних вредных раздражителей. А размер частиц любой пудры настолько мал, что засорение выводных протоков желез невозможно. К тому же у кожи происходит непрерывный процесс самоочищения.

Тональные кремы способствуют старению кожи

Дерматологи сравнивали две группы женщин: пользующихся и не пользующихся тоном. Так вот, доказано, что у женщин из второй группы, признаки старения проявляются намного раньше. Нередко с разницей в 10 лет! Макияж – один из самых действенных способов защиты от внешних воздействий, и как следствие, от преждевременного старения. Тональный крем прекрасно «укрывает» кожу от разрушительного воздействия ультрафиолета (практически все тональные средства имеют УФ-фильтры). Кроме того, тональные средства содержат антиоксиданты, нейтрализующие действие свободных радикалов и приостанавливающие старение кожи. Это витамин Е, С, экстракт розмарина и сквален, который получают из оливкового и рисового масла или масла пшеничных зародышей. Многие тональные кремы,

содержащие специальные тканеукрепляющие вещества, способны значительно улучшить состояние зрелой кожи.

Тональный крем заметен на коже

Современные тональные средства видны на коже только в том случае, если они неправильно подобраны, без учета типа, цвета и особенностей кожи. Безошибочно выбранный крем таких проблем своей обладательнице не создает. Основу некоторых видов современных крем-пудр составляют микроскопические сферы, схожие с клетками кожи, что создает великолепный оптический эффект. Кроме того, в рецептуру крем-пудр часто включают фотохромные пигменты, корректирующие действие дневного и искусственного освещения.

Тон выравнивает цвет лица, но не скрывает хорошо заметные недостатки, такие как сосудистые звездочки, покраснения и синяки. А если и скрывает, то выглядит ненатурально.

Современные тональные кремы содержат максимальное количество пигментов и при этом сохраняют легкую текстуру. Если недостатки всё же заметны, наряду с тональным кремом используйте корректор. Прыщики и покраснения скроет корректор зеленого цвета, розовые и сиреневые корректоры помогают избавиться от серого, землистого цвета лица, а синяки скроет желтый корректор.

...Нет женщин, которые не мечтали бы иметь прекрасную кожу, но даже у самых красивых моделей с обложек журналов есть изъяны, которые приходится маскировать. Незаменимый помощник в этом – тональный крем, овладев искусством использования которого можно создать безукоризненный цвет лица с гладкой, свежей, шелковистой кожей!

3-10 июля 2011 г.

Купалле... Новая гісторыя пра Папараць-кветку

Екатерина Хадасевич-Лисовая – Лирика

Браты-блізняты Лёня і Андрэй Ліпніцкія здалі іспыты за дзявяты клас і паехалі на летнія вакацыі да бабулі ў вёску. Яны з радасцю змянілі тлум і мітусню сталіцы на цішыню і спакой аддаленага ад цывілізацыі населенага пункта. Вёска Сасноўка, дзе жыла іх бабуля Наста, была зусім невялікая, усяго дванаццаць хат. Сасноўка назве сваёй адпавядала, бо размясцілася ў маляўнічым кутку каля сасновага бору.



Хлопцы выехалі раніцай, а каля апоўдні старэнькі аўтобус спыніўся на прыпынку “Сасноўка”, жаласліва рыпнуў дзвярыма і выпусціў Лёню і Андрэя. Скасбачаны транспартны сродак чмыхнуў, дзверы з лязганнем зачыніліся, і аўтобус паехаў далей. Хлопцы ўзвалілі на плечы свае вялікія цяжкія сумкі і рушылі ў бок Сасноўкі.

Дарога, крыху выкатаная коламі, віхляла праз лес. Хлопцы ішлі павольна, размаўлялі, узгадвалі, як добра правялі ў бабулі мінулае лета. Пасля пыльнага сталічнага паветра ад чыстага хваёвага водару крыху кружылася галава, але так добра дыхалася!

Нарэшце за паваротам паказалася Сасноўка. Змены, якія тут адбыліся, адразу кінуліся ў вочы.

— Ты глянь, дарогу ад шашы да вёскі нарэшце да толку давялі! — адзначыў Лёня, аглядаючы выраўняную, пашыраную і пасыпаную друзам дарогу.

— Дык даўно пара было! — адгукнуўся Андрэй. — Тут жа пасля дажджу ні прайсці — ні праехаць было. А цяпер зусім іншая справа!

Хлопцы падыйшлі бліжэй да вёскі.

— Ты глянь! — паказаў Лёня некуды ў бок хат. — Мабыць, нехта новы дом адбудаваў. Бачыш, які прыгожы чырвоны дах?

— Ага! Відаць, у Сасноўцы новыя жыхары з’явіліся. — Зрабіў вынік Андрэй. — Цікава, што там за яны?

Хлопцы нарэшце дабраліся дадому. Бабуля Наста сустракала ўнукаў ля брамы.

— А мае ж вы дарагія! — усхліпнула бабуля, выходзячы насустрач унукам. — Прыехалі! Дзіцяткі мае мілыя, а выраслі як!

Яна абдымала то Лёню, то Андрэя, то абодвух разам. Дарослыя ўнукі, якія былі на галаву вышэй за бабулю, крыху збянтэжыліся ад такой сентыментальнасці, яны таксама абнялі дарагога чалавека і злёгка цмокнулі ў маршчыністыя шчокі.

— Дык што ж мы стаім на вуліцы! — спахапілася бабуля Наста і выцерла рагавічком хусткі вільготныя вочы. — Ідзем у хату, унучыкі! Ідзем, мілыя!

Бабуля борздзенька пашыбавала праз двор да высокага ганку, а за ёй, падхапіўшы сумкі, у якіх былі і падарункі для бабулі, паспяхаліся і хлопцы.

Бабуля Наста адразу закамандавала мыць рукі і сядзець за стол. Унукаў чакалі самыя смачныя вясковыя стравы. На стала, пакрытым бялюткім накрухмаленым абрусам, шчыльна месціліся місачкі з тварагом, смятанаю, сочывам, стаяў пірог і гарлач з малаком. Пакуль хлопцы сядалі, бабуля дастала з прыпека патэльнію з гарачымі дамашнімі

каўбаскамі, а яшчэ праз хвіліну на іх талеркі трапілі гарачыя бліны. Бабуля Наста села насупраць унукаў:

— Ну, раскажвайце, што ў вас новага?

— Ды нічога новага, бабуля. — Адказаў Андрэй. — А вось у Сасноўцы змены ёсць. Хто гэта ў вас такі прыгожы дом пабудаваў? Мабыць, жыхары новыя з'явіліся?

— Ды не! — махнула рукой бабуля Наста. — Гэта ж Юрась, дзядзькі Міхася сын, пабудаваў.

— Нішто сабе! — здзівіўся Лёня. — Адкуль жа ў яго такія грошы ўзяліся, каб гэтакі маёнтак узвесці?

— Не толькі маёнтак, дарогу таксама ён зрабіў! — раскажвала бабуля. — І аўтамабіль шыкоўны бацькам купіў, а сам у сталіцу перабраўся. І ўсё гэта за адзін год адбылося.

— Вось дык дзіва! — акругліў вочы Андрэй. — У яго ж раней і на цыгарэты не заўсёды хапала, а тут такая раскоша. Як гэта атрымалася?

— Мабыць, спадчыну атрымаў ад якога-небудзь дальняга сваяка-мільянера! — зрабіў выснову Лёня.

— Для ўсіх вяскоўцаў гэта было нечакана. — Распавядала далей бабуля Наста. — Людзі, канечне, цікавіліся, а дзядзька Міхась, бацька Юрася, адказваў, што яго сыну пашчасціла папараць-кветку знайсці. Усе ж ведаюць, што той, хто ўбачыць, як яна цвіце, заўсёды будзе багатым ды шчаслівым.

— Казачнік! — засмяўся Леанід.

— Мы таксама смяяліся! — ківала галавой бабуля. — Ды толькі і сапраўды ўдача за Юрасем па пятах хадзіць стала. Вось дарогу ён, ведаеш, на якія грошы зрабіў?

Бабуля вытрымала паўзу і працягвала:

— У латэрэю выйграў! Купіў білет у паштаркі, калі тая нам пенсію прыносіла. Я на свае вочы бачыла, як Юрась той білет браў, а потым — р-р-раз — і атрымаў джэм-пот!

— Джэк-пот! — паправіў Андрэй.

— Ат! — адмахнулася бабуля. — Якая розніца джэм ці джэк, галоўнае — што грошы яму самі ў рукі ідуць! Відаць, сапраўды ён тую папараць-кветку бачыў...

— Не вер ты, бабулечка, у гэтыя казкі! — усміхнуўся Лёня. — Мана!

— Ну, выйграў раз — можна паверыць! Але грошы ж заканчваюцца! — недаверліва паціснуў плячыма Андрэй. — Няўжо яму таго выйграшу на ўсё хапіла?

— Дык Юрасю не толькі ў латэрэі пашанцавала! — працягвала раскажваць бабуля. — Ён яшчэ шмат грошай выйграў у гэтым... Ну, як яго... Дзе ўсе на грошы гуляюць...

— У казіно? — паспрабаваў адгадаць Андрэй.

— Ага! У казіно! — згодна заківала галавой бабуля Наста.

— Брэша! — упэўнена сказаў Лёня.

— Не! Праўду кажа! — не пагадзілася бабуля. — Ён з сабою ў сталіцу Сяргея Нюрчынага браў. А той жа як сарока з доўгім хвостом! Ён усёй Сасноўцы раскажваў, як яны за адзін вечар столькі грошай выйгралі, што і палічыць правільна не маглі, блыталіся!

Тут рыпнулі дзверы, і на парозе з'явілася суседка, цётка Агапа. На гэтым цікавая размова пра Юрасевы выйграшы прыпынілася. Хлопцы павіталіся з гасцяй, падзякавалі бабулі за смачны абед і пайшлі ў свой пакой разбіраць сумкі.

— Чуў ты такі цуд?! — усміхнуўся Андрэй. — Юрась папараць-кветку знайшоў!

— І трэба ж дадумацца такую лухту людзям раскажваць! — падтрымаў брата Лёня.

— Але цікава, як яму ўдалося столькі грошай выйграць? — выказаў услых сваю думку Андрэй. — Думаеш, проста пашанцавала?

— Не ведаю, магчыма...

— Можа, ён якую сістэму вынайшаў? — не супакойваўся Андрэй.

— Адно магу сказаць дакладна: папараць цвісці не можа, — і кропка! З такой навукай, як біялогія, я сябрую, таму магу дакладна сцвярджаць, што маніць Юрась, не мог ён убачыць папараць-кветку. — Спакойна сказаў Лёня.

— Але пайшла ж аднекуль легенда пра чароўную папараць-кветку! — разважаў Андрэй. — Быццам хто тую кветку ўбачыць, стане шчаслівым, багатым, будзе разумець мову жывёл... Цвіце папараць на Купалле, а кветка распускаецца толькі на адно імгненне, таму ўбачыць яе зусім няпроста. Сарваць кветку наогул складана, бо на чалавека, які хоча гэта зрабіць, нападае ўсялякая нечысць, якая скуголіць, вые і стараецца схапіць. Ды там цэлы рытуал ёсць! Трэба ў Купальскую ноч пасцяліць каля папараці пасвенчаны абрус, абвесці вакол сябе асвенчаным нажом кола, папырскаць папараць святой вадой і маліцца. Галоўнае — не збаяцца нячысцікаў, якія абавязкова будуць перашкаджаць і кідацца на цябе. Але яшчэ важней — не прапусціць імгненне, калі кветка раскрыецца! Тады трэба адным маланкавым рухам сарваць яе, пакласці запазуху і імчаць дадому, не азіраючыся!

— О, браце! — зарагатаў Лёня. — Ты, як я пагляджу, казак начытаўся! Можа, ты і Юрасю дапамог папараць-кветку знайсці?

Андрэй збянтэжана апусціў вочы:

— Дык я ж у гэта не веру, так, легенду пераказваю... Цікаўлюся я беларускім фальклорам, а гэта легенда самая распаўсюджаная.

Магчыма, на гэтым гісторыя з загадкавай кветкай і Юрасевай фартунай была б хлопцамі забыта, але...

Праз колькі дзён Андрэй з Лёням пайшлі на возера купацца. Дзень быў спякотны, вада дарыла прыемную прахалоду, выходзіць на бераг зусім не хацелася. Але сонца пачало хіліцца да гарызонта, было ўжо не так гарача, ды й час вячэры набліжаўся. Хлопцы апрануліся і накіраваліся дадому. Ішлі праз лес, каб дабрацца хутчэй, рушылі

не па сцежцы, а нацянькі. Андрэй трымаўся крышку наперадзе, Лёня адставаў.

— Я добра прагаладаўся! — не азіраючыся, сказаў Андрэй. — Я б зараз памідораў са смятанай з'еў. А ты?

Адказу не было.

— А ты, Лёня? — перапытаў Андрэй і азірнуўся.

Лёні нідзе не было.

— Лёня! — гукнуў Андрэй. — Ты дзе?

Брат не аказваўся.

— Вырашыў у хованкі пагуляць? — усміхнуўся Андрэй. — Выходзь, а то я з цябе смяцца пачну, не малыя ж...

Андрэй крыху пачакаў, Лёні не было. Нядобрае прадчуванне варухнулася глыбока ў грудзях Андрэя, ён занепакоіўся.

— Лёня! Лё-ё-ёня! — гучна паклікаў, абводзячы вачыма наваколле.

У адказ толькі спявалі птушкі ды цвыркалі конікі. Андрэй пайшоў у той бок, адкуль яны толькі што ішлі разам з братам. Ён прайшоў метраў пяцьдзсят і пачуў глухаваты стогн:

— Андрэй!

— Лёня, ты дзе?! — спалохана выкрыкнуў Андрэй.

— Тут, у яме! — данеслася аднекуль з-пад зямлі.

Андрэй зрабіў яшчэ некалькі крокаў і ўбачыў, што за паваленай сасной чарнее велікаватая яма. Лёня сядзеў там і, што асабліва здзівіла Андрэя, не стараўся выбрацца, а рыў зямлю рукамі.

— Ты што там робіш? — здзівіўся Андрэй.

— Скачы сюды, браце! Я знайшоў нешта вельмі цікавае!

У той вечар хлопцы вярнуліся дадому, калі ўжо было цёмна. Усхваляваная бабуля сварылася на іх, бо вельмі непакоілася, дзе яны дзеліся да гэтай

пары. Унукі папрасілі прабачэння, хутка праглынулі вячэру і паспешліва пайшлі ў свой пакой. Але спаць яны ляглі толькі пад раніцу, бо ўсю ноч разглядалі і вывучалі тое, што знайшлі ў яме. Толькі была гэта не яма, а схаваная ад чужога вока зямлянка, у якой размясцілася сакрэтная лабараторыя, аснашчаная сучаснымі прыборамі, кнігамі і запісамі. Вось той самы дзённік запісаў і прыхапілі хлопцы з сабой.

— Ты толькі паглядзі! — усхвалявана шаптаў Лёня.
— Дакладна можна сказаць, што працаваў тут вучоны, зразумела, нейкія эксперыменты ставіў!

— Па ўсім відаць, што вопыты праводзіліся над раслінамі. — Дадаў Андрэй, разглядаючы спісаныя старонкі, на якіх былі і малюнкi.

— Не проста над раслінамі, а над папараццю! — выцер Лёня змакрэлы ад перанапружання лоб. — Гэты “нехта” выводзіў новы від расліны.

— Хацеў вынайсці папараць, якая можа зацвісці? — пажартаваў Андрэй.

— Адгадаў! У самую кропку трапіў! — узрушана пахваліў брата Лёня. — І па апошніх старонках можна меркаваць, што ў гэтага “некага” эксперымент атрымаўся!

— Юрась?! — вытарашчыў вочы Андрэй.

— Не думаю, хаця нейкае дачыненне да гэтага ён усё ж мае. Нездарма яму так шчасціць апошнім часам!

— А давай і мы паспрабуем паставіць гэты эксперымент! — саскочыў з месца Андрэй. — Ты ж у нас галава, у батаніцы добра разбіраешся!

— Для такой працы мае веды мізэрныя, але я ведаю, хто нам можа дапамагчы. Наш сусед Іван Пятровіч!

— Так-так! Ён жа прафесар, у лабараторыі працуе! — ўзрадаваўся Андрэй.

Наступнай раніцай хлопцы сталі збірацца дадому.

— Мы праз дзень-другі прыедзем! — супакойвалі яны бабулю Насту. — Ты не хвалюйся, нават ссумавацца не паспееш, як мы вернемся!

З аўтавакзала адразу накіраваліся на работу да Івана Пятровіча, бо ведалі, што яго значна прасцей сустрэць на працоўным месцы, чым дома, ён амаль жыве ў сваёй лабараторыі. Іх разлік аказаўся правільным — прафесар быў на рабоце. Хлопцы ўзрушана расказалі пра шчасліўчыка Юрася, якому быццам бы ўдалося пабачыць папараць-кветку і паведамілі, як Лёня выпадкова праваліўся ў яму, якая аказалася сакрэтнай лабараторыяй. У пацверджанне сваіх слоў яны паклалі перад Іванам Пятровічам дзённік.

— Вы, хлопцы, зашмат сасновым водарам надыхаліся, ды казак нанач ад бабулі наслухаліся! — пажартаваў прафесар. — Толькі не расказвайце свайму настаўніку па біялогіі, што папараць можа цвісці, бо атрымаеце па “адзінцы”!

— Іван Пятровіч, вы толькі паглядзіце на тое, што тут напісана! — папрасіў Лёня. — На малюнкi звярніце ўвагу...

Лёня адкрыў дзённік і паклаў перад прафесарам.

— Хлопцы, ідзіце лепей дадому, мне працаваць трэба! — ён адсунуў сшытак і адварнуўся, даючы зразумець, што развітаўся з гасцямі.

— Ну, што ж, да пабачэння! — паціснуў плячыма Лёня і накіраваўся да выхаду, пацягнуўшы за сабой брата.

— А... — Андрэй хацеў сказаць, што яны забыліся забраць дзённік, але Лёня папераджальна цыкнуў, маўляў, маўчы!

Сшытак на стала прафесара быў забыты наўмысна і, як высветлілася некалькімі гадзінамі пазней, не дарэмна. Іван Пятровіч прыймаўся да братоў Ліпніцкіх, вочы яго гарэлі, валасы абыякава тырчалі ва ўсе бакі.

— Дзе вы знайшлі гэта? — ён трос дзённікам. — Паказаць зможаце?

Наступнай раніцай той самы скасабочаны аўтобус прывёз у Сасноўку Лёню, Андрэя і Івана Пятровіча. Цэлымі днямі хлопцы разам з прафесарам прападалі ў сакрэтнай лабараторыі. Адзін з братоў, часцей гэту місію выконваў Андрэй, дзяжурый на ўваходзе, каб папярэдзіць, калі раптам з'явіцца гаспадар зямлянкі. Ішлі дні, тыдні, але акрамя Лёні, Андрэя і Івана Пятровіча ў лабараторыю ніхто не прыходзіў.

Па вёсцы прайшла навіна, што Юрась займеў свой бізнес, наняў на работу дзесяткі працаўнікоў і ўсё яму ўдаецца, усё ладзіцца ды множыцца.

Да канца лета прафесар “чараваў” з дапамогай мікраскопа, колбаў, пінцэтаў і яшчэ шматлікіх прылад. Лёня дапамагаў Івану Пятровічу, Андрэй толькі назіраў.

У канцы жніўня ўнукам прыйшлося развітвацца з бабуляй Настай і вяртацца дадому. Школа чакала, дзесяты клас. Хлопцы разам з прафесарам паехалі. Праца перанеслася ў лабараторыю Івана Пятровіча.

— Лёня, растлумач ты мне, калі ласка, атрымліваецца там што-небудзь? — прасіў брата Андрэй.

— Цяжкая гэта справа. Разумееш, папараць — расліна спаравая, значыцца, саміх органаў кветкі не мае. Прафесар спрабуе выклікаць мутацыю, памяняць ген, які адказвае за развіццё органаў размнажэння.

— Не вельмі разумею...

— Іван Пятровіч хоча ў храмасому папараці ўвесці ген іншай расліны, які будзе адказваць за цвяценне. А тут не любая кветка падыдзе, патрэбна стрэлкавае квітненне. Бадай, самы прыгожы від, які можа падыйсці — гэта лілея. Прафесар мусіць зрабіць яе чырвонай!

— Як хочацца пабачыць такое хараство! — прашаптаў Андрэй.

— Наш Іван Пятровіч, як сапраўды апантаны навукай чалавек, вырашыў пайсці яшчэ далей! — па-змоўніцку падміргнуў Лёня. — Ён дадасць яшчэ і,

калі я правільна запомніў назву, флюарысцэнтныя гены!

— А гэта што? — пачухаў патыліцу Андрэй. — Для чаго гэтыя гены?

— Наша папараць-кветка будзе вылучаць прыгожы неонавы свет!

— Самая сапраўдная казачная кветка! А што, калі яна раней існавала? Таму і легенда з'явілася?! — зрабіў адкрыццё Андрэй.

— Не! Сама па сабе папараць цвісці не здатная, але тут ёй дапаможа генная інжэнерыя! Андрэй, мы будзем першыя, хто пабачыць не казачную, а рэальную папараць-кветку!

— Ты забыўся, што прафесар працуе па распрацоўках “некага”? Юрась, мабыць, усё гэта ўжо пабачыў, толькі маўчыць. Ён пра папараць-кветку спецыяльна сказаў, каб усе падумалі, што ён жартуе і не здагадаўся, што так яно і было! — выказаў меркаванне Андрэй.

— Гэта неважна! — махнуў рукой Лёня. — Калі наша папараць зацвіце, мы таксама станем шчаслівымі і багатымі!

— Прафесар зможа зарабіць каласальныя грошы, ён жа ўсё жыццё за капейкі працаваў. — Разважаў Андрэй.

— Ён пра грошы і не думае! — хмыкнуў Лёня. — Для яго гэта кветка — адкрыццё ў навукі. А вось мы, як толькі разбагачаем, адразу купім яму ўласную лабараторыю. Колькі шчасця ў чалавека будзе!

— Маму з татам адпачываць адправім! Лепшыя гатэлі, білет на самалёт толькі бізнес-класу... А-мо, яны б у круіз захацелі?

— Не думаю, мама вады баіцца. А я б заняўся рамонтам у нашай кватэры. — Марыў Лёня. — Усё самае лепшае і джакузі ў ванну. А для школы камп'ютэрны клас новы... Во б усе парадаваліся!

— А я б запрасіў Наташу С. з 9 “Б” ў лепшы рэстаран... — Прызнаўся Андрэй.

— Адна дробязь! — нагадаў Лёня. — Папараць-кветка пакуль не зацвіла!

Браты неахвотна вярнуліся ў рэальнасць.

І вось аднойчы, калі пасля ўрокаў Лёня і Андрэй прыйшлі ў лабараторыю да прафесара, ён усхвалявана прашаптаў:

— Хлопцы! Сёння! Сёння, альбо ніколі мы пабачым папараць-кветку!

Ён прывёў братоў у патаемны куток свайго кабінету, дзе ў цішы лабараторыі, пад уплывам генетычных пераменаў, на доўгай сцябліне асцярожна выпусціла кветку папараць...

Да таго імгнення, калі папараць-кветка раскрые свой чароўны чырвоны бутон, здатны выпраменьваць неонавае святло, засталіся лічаныя хвіліны...

У гэты час кожны думаў аб сваім: прафесар Іван Пятровіч марыў аб тым, каб навука зрабіла новы крок у геннай інжэнерыі, а браты-блізняты Ліпніцкія думалі пра прыватную лабараторыю, якую маглі б падарыць генію беларускай навукі, прафесару Івану Пятровічу М.; пра падарожжа бацькоў, аб якім яны марылі з тае гадзіны, як пабраліся; аб новым камп'ютэрным класе; аб рамантычнай вячэры ў лепшым сталічным рэстаране з Наташай С...

А папараць-кветка сціпла расла і распускала свае чырвоныя пялёсткі, якія свяціліся загадкавым неонавым светам... І гэта казачнае чароўнае імгненне не прапусцілі Лёня, Андрэй і Іван Пятровіч. Цуд прыроды, крыху удаस्कналена чалавечым розумам, нерашуча раскрыў сваю пунсовую кветачку. Але, як спрадвеку было апісана ў паданні, на адно толькі імгненне... Тры чалавекі на Планеце, у цэнтры Зямлі Беларускай, пабачылі тое, што ніхто і ніколі не бачыў — папараць-кавека цвіла... Свяцілася чырвона-неонавым святлом!

Зачараваная ўсмешка застыла на вуснах Прафесара, у вачах братоў-блізнят прамільгнула ўзвышана-здзіўленая ўсмешка радасці. А праз адно

імгненне ўсё скончылася: папараць-кветка пацямнела, стала попелам і абсыпалася на стол лабараторыі госткай чорнай перагарэлай паперы. Зялёныя прэстарасечаныя лісты папараці сіратліва пагойдваліся на гнуткіх сцяблінах. Здавалася, нішто не нагадвала аб тым, што ўсяго толькі хвіліну таму тут цвіла казачная папараць-кветка.

— Рана! — прашаптаў прафесар Іван Пятровіч. — Пакуль рана, але я ведаю, што гэта магчыма! Цяпер мне вядома, як цвіце папараць...

— Лёня! Пойдзем па латэрэйныя білеты! — прашаптаў Андрэй.

І кожны заняўся сваёй справай: прафесар думаў над тым, якія гены дадаць, як удаस्कналіць папараць-кветку, хлопцы пабеглі па латэрэйныя білеты...

* * *

Ні па аднаму з пяці білетаў Андрэй з Лёням нічога не выйграў. Прафесар Іван Пятровіч загарнуў попел кветкі ў палатняны мяшэчак і павесіў на шыю, бы талісман. Ён марыў паўтарыць эксперымент з геннай мутацыяй папараці па распрацаваных схемах, але... Дзённік "некага" знік сам па сабе.

Сябра прафесара, уфалаг Філіп Маркавіч, падазраваў, што гаспадарамі сакрэтнай лясной лабараторыі, якая таксама знікла, ператварылася ў самую звычайную яму, былі не хто іншыя, як жыхары далніх, невядомых зямлянам планет. Менавіта яны і пастараліся "замесці сляды", знішчыць свой дзённік са схемамі і распрацоўкамі, інакш хто ж яшчэ мог так бяследна... Няўрымсны Іван Пятровіч распачаў даследчую працу зноўку, а браты Ліпніцкія скончылі школу, паступілі ва ўніверсітэт і звязалі сваю будучыню з геннай інжэнерыяй. Спадзяюцца знайсці шляхі ўвасаблення сваёй юнацкай мары: стварыць, хоць бы і ў лабараторыі, Папараць-кветку...

Дакладнае адлюстраванне папараць-кветкі, якую давалася пабачыць Лёню і Андрэю на свае вочы,

яны ўгледзелі ў сваёй бабулі: яна спляла яе з бісеру, кропля ў кроплю.

— А ты дзе такую кветку бачыла? — дзівіліся ўнукі.

— Ды пасля ўсіх размоў пра Юрасевы прыгоды... прысніла!

— Жывое ўвасабленне! — толькі і маглі сказаць Лёня і Андрэй.

А хваля поспеху, якая ў свой час падхапіла Юрася, дасягнула берагу. Цяпер яму далёка не заўсёды шанцуе. Бізнесам кіруюць не толькі законы Фартуны. Належнае шчаслівым лёсам месца яму ўдалося заняць, а ў далейшым — сур'ёзная праца. Так што папараць-кветка — па-ранейшаму застаецца толькі легендай. Фартуна час ад часу ўсміхаецца кожнаму, важна ўмець заўважыць яе ўсмешку!

Лёня і Андрэй пайшлі іншай сцежкай, дакладней, цяжкай дарогай навукоўцаў. Але ў будучыні, для тых, хто імкнецца, шляхі адкрыты. Як і заўсёды...

Частное определяет общее!

Павел Сырыцкі - Нататкі падарожніка

Посетить Чехию мне удалось в июле 2007 года. Красивая, древняя страна. Когда я попал в Прагу, то за первых десять минут я увидел исторических и культурных ценностей больше, чем за всю предыдущую жизнь. Удивительно бережное отношение чехов к своей истории и культуре поражает. Например, во время Второй мировой войны Прага бомбилась единожды. На исторический центр упала одна бомба и разрушила костёл XVI века. Так вот после войны это сооружение прошло реконструкцию, но... Верх был восстановлен в современной стилистики, которая органично вписалась в общий вид, а историческое основание осталось неизменным. Никаких подделок в архитектуре быть не должно — это девиз чешского народа. Очень бережно чехи относятся к каменной мощатке на улицах. В историческом центре древняя мощатка тщательно оберегается, а новые дороги также мостятся камнем. Всё должно быть в едином стиле — это второй девиз чехов. Чехи очень расстроились, когда во время Пражской весны советские танки перепутали Национальный музей и здание парламента. Эти здания действительно похожи, но любой чех считает Национальный музей гордостью нации. До сих пор у старшего поколения чувствуется напряжение при русской речи, старая обида за расстрелянный музей.

Первое необычное

Сразу по приезду заметил странную особенность. Чехия известна своим главным брендом — ПИВОМ. Меня удивили цены на этот пенный напиток, в чешских магазинах минимальная стоимость хорошего вкусного пива 30 центов, максимальная 1 доллар. Это был шок недоумения — в чём секрет

таких модификаций? В Беларуси стоимость пива в два раза выше.

Кстати, конечно доллар в Чехии не ходит, но и евро не расплачиваются. Страна хоть и вступила в Евросоюз, но пока не приняла европейскую финансовую систему. В Чехии в финансовом обороте чешская крона. На момент моего посещения страны курс был: 20 крон – 1 доллар.

Чешский общепит

Но ещё большее удивление поджидало меня в чешской системе общепита. Средняя стоимость пива 1,2 доллара, причём часто столько стоит пиво, которое они сами варят в этой пивоварне. Сравнили? В любом самом убогом минском кафе бокал белорусского пива стоит в два раза больше. У чехов я увидел ещё одну великолепную особенность. Пришли мы в неплохое кафе, взяли меню, посмотрели... Ага! Заказал котлету какую-то хитрую, ну к котлете надо бы заказать гарнирчик – взял какой-то хитрый «сербский рис» и «пивка для рывка»... Приняли заказ, я посетовал своим товарищам, что забыл хлебушка заказать, ну да ладно... Через минут двадцать несут мне мою котлету – я чуть кусок бокала не отгрыз от удивления. «Лапоть» мяса и к нему всяких овощных нарезок, несколько видов соусов. Через несколько минут несут мой гарнирчик – килограмм риса обжаренного с овощами и специями, плюс овощные нарезки (очень вкусно)... Стакан не кусался. После такого рациона обрадовался, что не заказал хлеба – порезали бы наверняка буханку. За всё это изобилие вместе с пивом я заплатил всего 7 долларов.

Чешский фаст-фуд

Расскажу немного про чешский фаст-фуд. В Чехии достаточно много Макдональдсов. Это заведение не считается в Праге рестораном – это забегаловка. Это порадовало! Зато у них своя фишка – жареные колбаски (национальные) различных сортов и видов в булке с кетчупом, майонезом, горчицей. Колбаски бывают баварские, тюрингские, эльзасские и прочие. Наверное, это очень не

полезно, но очень вкусно. Стоит такое удовольствие не очень дёшево, зато впечатления оставляет незабываемые. В историческом центре очень дорогая питьевая вода. Бутылочка 0,5 л обыкновенной чистой воды обойдется в 2 доллара, а если захотите купить кока-колу, то... Так что, если у вас хроническая жажда, то покупайте пиво (оно дешёвое) или таскайте воду с собой, т.к. в гипермаркетах вода стоит на порядок дешевле.

Чешские “М+Ж”

Приятное впечатление на меня произвели места общего пользования. В каждом городе, где мы были (Прага, Карловы Вары, Жлебы) чехи нашли возможность регулярно мыть туалеты, ароматизировать их, обеспечивать рукомойники жидким мылом и размещать бумажные полотенца. Также на меня произвели хорошее впечатление энергосберегающие технологии, которые внедрены повсеместно. Как минимум это индикаторы света, индикаторы смыва и индикаторы включения выключения воды. Думаю необходимость таких новшеств в Чехии более актуальна, чем у нас, т.к. в этом регионе существует реальный дефицит воды.

Общественный транспорт

У чехов очень эффективная и справедливая система проезда в общественном транспорте. Билетик (по-чешски «езденка») у них продаётся на определённый промежуток времени: 20 минут стоит 14 крон, 90 минут стоит 20 крон и т.д., но... Когда пассажир заходит в трамвай, он должен пробить езденку, а компостер в это время оставляет на езденке отпечаток со временем пробивания. В период действия билета можно пересаживаться на другой транспорт, или оперативно провести покупки в магазине и вернуться домой. Все эти операции проходят при использовании одной и той же езденки. Для детей у них на проезд 50-процентная скидка. Для меня это стало удивлением – до этого считал, что в капиталистических западных странах таких социальных льгот не бывает. Распространена дисконтная система для студентов, эта система не

всеобщая, а скорее объектная. Особенно это касается посещения культурных объектов – и это правильно, молодые люди должны повышать свой культурный уровень, а общество просто обязано этому способствовать.

Трамвай у чехов меня впечатлил до глубины души – это вид транспорта, а не издевательство. 60 километров в час, никакой тряски, ничего не шатается. И делает их Чешский вагоностроительный завод. Что сказать: в области пивоварения, туалетостроения и трамваяводства чехи шагнули прилично вперёд.

Немного ознакомившись с чешскими перипетиями истории, у меня появилось большое уважение к этому народу. Оказывается в период Габсбургов в стране проводилось тотальное онемечивание. Но впоследствии чешские патриоты нашли в себе силы восстановить большинство традиций национальной чешской культуры. Сегодня Чехия стала уникальной страной со своей национальной спецификой, в которую всегда хочется вернуться.

Прага

Прага – музей под открытым небом: грандиознейший собор Святого Вита, интереснейшая архитектура других объектов, потрясающая резиденция чешских королей и многое другое.



В Праге удивительно много необычного. Вот, например, слева от меня находится памятник плащу. Да, внутри там никого нет, только пустота

Прагу можно осматривать и полгода, ног для нашей мобильной компании было интересно покататься по стране. В Чехии самостоятельно путешествовать не страшно по трём причинам. Первое, большинство чехов неплохо понимают русский язык. Второе, в Чехии построили очень хорошие дороги. Третье, ситуацию всегда спасает спутниковая навигация.

Чешские дороги

Стоит рассказать про чешские дороги. Как я уже говорил, в последние годы в стране были построены качественные автомагистрали. Ехать по ним приятно, вокруг растут поля хмеля (я никогда не видел такие поля до Чехии, очень красиво). У дорог построено много парковок для фур, бензоколонок, отелей. Много вдоль дорог огромных щитов с рекламой чешской минеральной воды «Матиони». Такой комфорт продолжается до начала горной местности. В горах нас ждёт привычный серпантин (узкий и извилистый). С непривычки ехать по такой дороге очень страшно. Кто бывал за рулём в Крыму – меня поймёт. Совсем другие дороги в городах. Чехи стараются сохранять преемственность истории и мостят все городские дороги натуральным камнем. Качество езды сравнимо с ездой по стиральной доске. Хотя для эстетики городов такое мощение очень важный элемент.

Жлебы

Мы побывали в местечке Жлебы. Главная достопримечательность этого места – замок эпохи романтизма с очень богатой коллекцией оружия. По масштабам эта коллекция превосходила подобную в Национальном краеведческом музее Беларуси (раз в десять). Жлебы – это бывшая резиденция богатого чешского рода Лихтенбергов. Этот замок выкупили, восстановили и сделали из него популярный туристический объект. Мне понравился уровень реставрации и методика сохранения интерьера. Во-первых, всем посетителям выдают специальные войлочные тапки. Во-вторых, в замке отсутствуют современные элементы. Даже электрический

кабель провели так, что не посвящённому в дело будет проблематично его обнаружить. Чехия считается страной замков. В этой стране их сохранилось достаточно много и многие в хорошем состоянии. Думаю замок Жлебы один из самых ярких и гармоничных. Так как это частная собственность фотографировать в замке запрещено. Нарушителей могут достаточно бесцеремонно выгнать.



Одна из башен замка Жлебы. Очень живописное место. Поражает уровень реставрации, не одного современного элемента

Сам замок стоит в небольшой деревушке, которая находится достаточно глубоко в лесу. Хороший пример для ознакомления с чешской глубинкой.

Кутна Гора

В городе Кутна Гора находится объект, который вызывает у людей разные, часто противоположные чувства и эмоции. Там находится оригинальное религиозное строение – «Костница» с интерьером из человеческих костей. Эта часовня располагается

на кутногорском кладбище. Интерьер произвёл на моих друзей угнетающее впечатление, но место, конечно, уникальное на мировом уровне. В самой Кутна Горе очень много интересных объектов.

Карловы Вары

Когда мы приехали в Карловы Вары (кстати, там 90% недвижимости принадлежит россиянам), то экскурсовод в начале своей речи заявила: «Здесь у нас истории нет». А потом продолжают: «В этом доме 9 раз останавливался Гёте. А в этом квартировал Пётр Первый». Страна до такой степени исторически богата, что XVIII век они не относят к ценной истории. Карловы Вары произвели на меня сказочное впечатление. Это неспроста – планировка и архитектура города напоминает о сказках европейских писателей. Город расположен в горах, дома построены на нескольких уровнях. Мне очень понравилась горная река в Карловых Варах. Речка протекает через центр города – вода в ней прозрачная и бурная. Но изюминка не в этом – в реке в огромном количестве плавают большие форели, и их никто даже не планирует ловить. Я в этом городе купил бутылочку абсента (только у Чехии и Голландии есть разрешение на производство этого напитка), термальной воды и специальную кружку для питья минеральной воды. Всегда приятно привезти с собой что-нибудь уникальное.

Национальная кухня

Мне очень понравилась чешская национальная кухня. Она популяризируется и очень распространена. Например, свиное колено – это кусок печёной в пиве свиной ноги в специальных специях. Очень вкусное блюдо.

Страна уникальная, чтобы её более-менее тщательно изучить, надо пожить там с полгода. В неё хочется ещё раз вернуться – это тоже не часто бывает. Есть там и недостатки – плохие двух-, трёхзвёздочные гостиницы, ненадлежащее поддержание чистоты на улицах, но это нюансы.

12 июля 2011 г.

Как бы о любви, или семимильным шагом на месте

Владислава Лагун – Записки на полях

О любви мечтают, пишут, говорят, спорят, молят, её проклинаят и превозносят, боготворят, на неё молятся. О ней снято необъятное количество фильмов, собрано сказок, поставлено спектаклей, рождено гениальных творений в различных областях искусства от архитектуры до музыки, но никому никогда не приходило в голову забыть о классификации, как то делают ученые различных областей и направлений современной и не очень науки, об оценке, что присуща поборникам морали и нравственности, фанатикам стереотипов и готовых жизненных клише, о скандалах и



интимных подробностях, столь сильно привлекающих современных акул пера, клавиатуры и гелиевой ручки – репортеров, журналистов, писак и прочих графоманов с неугемным любопытством и полным отсутствием всего того, за что так борются моралисты. За всей этой мишурой из умных слов, высокопарных фраз и тонкого (примерно с калифорнийскую секвойю) юмора, все, отчего-то, на второй фразе начинают медленно, но уверенно отходить от темы выбранной и объявленной к теме давно заученной и более выгодной в финансовом плане. И уже на середине ошеломительной речи забываешь, что

речь идет о такой простой вещи, как любовь, которую знает каждый, и помнит каждый настолько хорошо, что объяснять и повторять не надо и, увы, настолько хорошо, что много на этом не заработать. Да и как можно в передаче – крайне субъективной вещи, между прочим, – уместить те многомиллиардные мгновения даже самой маленькой истории любви на свете, даже если она уже закончилась, а фактов – всего ничего, а свидетелей – и того меньше, но ведь в сердцах главных героев живут неопикуемой красоты мгновения, которые не способна передать ни одна камера- ей не снять аромат первого ссудуленного букета, протянутого в дрожащей руке, ей не передать тонкие блики полуденного солнца, отраженного в его каре-зеленых глазах, смешанного с искорками волнения, страха и беспокойства. А неповторимый бой часов на старой башне – разве могут заметить его даже самые высококачественные записи колоколов? Никогда, искусственные звуки просто не способны так подстраиваться под ритм двух сердец, одновременно разряжая атмосферу и электризуя воздух...

Век технологий шагает веред, век чувств стоит на месте (он, как постоянная Планка – основа всей теории нашей жизни, независимо от нравов), но никогда, и в этом заслуга мудрейшей создательницы-Природы, никогда железному дровосеку прогресса не угнаться за горячим сердцем, какими бы уловками-чудесами не одаривала нас наука.

31 июля 2011 года

Рецепт дня: июль 2011

Светлана Высоцкая

Вкусный плов

Так-так-так! Вон те черные точки на тарелке – это барбарис, а не то, что вы подумали.)) Сегодня мы приготовим вкусный рассыпчатый плов. Если следовать рецепту, он получится очень вкусным и ароматным. Главное – не перемудрить. Как правило, большинство хозяек на кухне не может обойтись без приправ. Только если вы решили готовить плов – сверхъестественного старайтесь не выдумывать, а купите обычную смесь пряностей для плова. Что касается риса – лично я беру недорогой пропаренный. Кстати, качество риса можно определить без похода в различные лаборатории. Для этого достаточно положить под язык рисинку и через 15 минут попробовать ее разжевать. Если она крошится – рис некачественный. Что-то я разглагольствовалась.)) Итак, приступаем к делу.



Плов по-белоруски
Все дело в рисе и не только

© Вот такие пироги. Кулинарный Блог & Other
www.kulinar.brsmek.by

Ингредиенты: 300 грамм куриного филе (можно взять любое мясо на ваш вкус), 400 грамм риса, 100-150 грамм лука, 200 грамм моркови, пару зубков чеснока, специи, растительное масло.

Вначале на сковороде в сильно нагретом масле обжариваем куриное мясо, нарезанное небольшими кусочками. Если вы хотите, чтобы мясо было с корочкой – жарьте его на сильном огне, если предпочитаете нежный вариант обжарки – на умеренном.

После этого обжариваем до золотистого цвета лук, нарезанный полукольцами. Перекладываем его в казан, на курятину. Не перемешиваем!

В последнюю очередь жарим морковь. В идеале морковь нарезается тонкой соломкой острым ножом, но мы, не претендуя на профессионализм, предлагаем потереть ее на крупной терке. Морковь жарим до теплого оранжевого оттенка и также выкладываем ровным слоем на лук.

После этого заливаем все это (такая заправка называется зирвак) кипятком так, чтобы вода слегка покрыла слой моркови, и тушим до готовности мяса на слабом огне. В конце тушения продуктов добавляем специи и соль по вкусу.

Т.к. плов у нас с куриным мясом, которое готовится очень быстро, то 15 минут тушения будет вполне достаточно. Если же вы решите заменить курятину из этого рецепта на другой вид мяса, то помните, что чем дольше на слабом огне тушится зирвак, тем лучше вкус плова.

Берем рис (при необходимости предварительно промойте, пока вода не станет прозрачной) и очень осторожно засыпаем его поверх зирвака. Рис необходимо слегка утрамбовать шумовкой или ложкой. После этого аккуратно заливаем кипятком так, чтобы вода покрыла рис примерно на 1,5-2 см. Когда вода залита, огонь увеличиваем.

Пусть плов варится на умеренно сильном огне без крышки, пока вода не впитается в рис.

Когда вода впиталась, делаем маленький огонь и закладываем в плов пару зубчиков чеснока целиком. Любители острой пищи могут положить туда еще и маленький перчик.

Затем казан нужно накрыть самой плотной крышкой, т.к. дальше готовить наш плов будет пар. Делаем самый слабый огонь и выдерживаем плов под крышкой минут 15. После этого выключаем огонь и – маленькая хитрость – не снимаем крышку еще 10 минут. А вот теперь приходит время самой приятной части приготовления – подачи вкусного, ароматного плова.

Есть разные традиционные варианты подачи плова.

Вариант первый очень красив и годится для семейного торжества или посиделок с друзьями. Плов не перемешиваем и опрокидываем на большое блюдо. Таким образом рис окажется внизу, а овощи и мясо – сверху.

Вариант второй тоже часто применяют на родине плова, это повседневный способ подачи блюда: плов перемешивают в казане и сразу раскладывают на порционные тарелки.

Главное – кушать горячим и с удовольствием. Приятного аппетита!

Овсяное печенье

Как вы уже догадались, это печенье из разряда «дешевых» – не потому что невкусно, а потому что для его приготовления потребуются простые ингредиенты. Кстати, печенье получается очень вкусным и хрустящим. Правда, не ждите, что оно будет таким же по вкусу, как и с магазина. Но и у моего рецепта есть своя изюминка. Кстати, этот рецепт – базовый. Это значит, что по своему усмотрению вы можете добавить в тесто свежие яблоки, груши – все, что ваша душа пожелает. Главное – чтоб вам нравилось и хотелось... готовить.:) Печенье получается вкусным, ароматным и необычайно хрустящим. Поэтому кушать нужно с осторожностью – нет, зубы вы не сломаете, а вот соседи бросят все дела и поспешат

к вам на дегустацию. Так что, кушать печенье в одиночку или в шумной компании – решать вам. А вот и рецепт!



Хлопья, сахар и печенье

Вот овсяное печенье!

© Вот такие пироги. Кулинарный Блог & Other
www.kulinar.bramok.by

Ингредиенты: 1,5 стакана овсяных хлопьев, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 100 г сливочного масла комнатной температуры, 1 яйцо

Масло растираем с сахаром, добавляем яйцо и перемешиваем. Добавляем овсянку, муку и разрыхлитель, вымешиваем. Формируем из теста шарики и выкладываем на смазанный сливочным маслом противень. Выпекаем в разогретой до 180 град. духовке до золотистого цвета примерно 20 минут. Приятного чаепития!

P.S. Шарики на противень нужно выкладывать на расстоянии друг от друга, так как тесто в процессе готовки расплзается и ваше печенье может запросто превратиться в овсяный торт.)

Рыбка в картофельной корочке

Дорогие друзья, хочу вам открыть небольшой секрет: под шубой бывает не только селедка. Сегодня мы приготовим жареную рыбку в картофельной шубе. Этот рецепт на тот случай, если к вам нежданно-негаданно нагрянули гости: блюдо готовится в мгновение ока и к тому же получается очень-очень вкусно. Скажу больше:

пальчики оближешь. Нестандартная картофешльная панировка придает блюду необычный свежий вкус и тонкий аромат. Заинтересовались? Начинаем готовить.

Ингредиенты на 4 порции: 4 филе тилапии, 3 картофелины (примерно 450 г), 1 средняя луковица, 2 средних яйца (только белки), 3 ст.л. муки, соль и белый перец по вкусу

Лук мелко режем и обжариваем на растительном масле до легкого зарумянивания. Перекладываем в миску, слегка остужаем, добавляем чуть взбитые белки, перец и 1 ст.л. муки.

Картофель трем на терке на вафельное полотенце. Хорошенько отжимаем и добавляем к смеси из лука и белков. Перемешиваем.

Филе тилапии солим и обваливаем в оставшейся муке.



Рыбный четверг

Вприкуску с картошкой

© Вот такие пироги. Кулинарный Блог & Other
www.kulinar.brsmok.by

С каждой стороны на филе кладем картофельную массу, прижимаем. Жарим на растительном до получения румяной корочки. Подаем с рисом. Приятного аппетита!

Печенье почти без сахара

Чем проще, тем вкуснее – в этом я убедилась на собственном опыте. Ведь, чтобы получить вкусную

выпечку, совсем необязательно отправляться за тридевять земель в тридевятое царство за чудодейственным снадобьем. Чтобы получилось быстро и вкусно, нужно иметь две составляющие: желание и ингредиенты. Раз вы находитесь на этой страничке, желание у вас есть, а ингредиенты нашего рецепта есть у каждой уважающей себя хозяйки. Итак, сегодня мы будем готовить творожное печенье. Начинаем!



Творожное печенье

Все дело в форме

© Вот такие пироги. Кулинарный Блог & Other
www.kulinar.brsmok.by

Ингредиенты: 250 г творога, 200 г сливочного масла, 2 стакана муки (320 г), 1 ч.л. разрыхлителя, сахар для обмакивания печенья.

Масло размягчить, смешать с творогом. Добавить разрыхлитель и муку, замесить тесто (муки может уйти меньше, чем указано, поэтому следите за консистенцией).

Раскатать пласт толщиной около 0,5 см и стаканом вырезать кружочки. Каждый кружок обмакнуть с одной стороны в сахар, сложить сахаром внутрь, затем обмакнуть одну сторону сложенного кружка, снова сложить сахаром внутрь. Обмакнуть в сахар верхнюю часть сложенного вчетверо кружочка и положить на противень безсахарной стороной вниз.

Можно сделать проще – обмакнуть с обеих сторон и сложить вчетверо. Но тогда сахар, который будет

снизу, начнет гореть раньше, чем приготовится печенье.

Отправить противень в разогретую духовку (190 градусов) минут на 20. Приятного аппетита!

Самая знаменитая аптека Беларуси и не только

Павел Сырыцкі – Нататкі падарожніка

Сегодня побывал ещё в одном уникальном населённом пункте Беларуси – деревне Рубежовичи. Именно в таких местах можно почувствовать истоки белорусской культуры, современных белорусов.



Собор Святого Иосифа в д. Рубежовичи

Рубежовичи находятся в 70 километрах от Минска. Хотя это Столбцовский район, но из Минска в посёлок нужно добираться через Дзержинск. Рубежовичи находятся на самом краю Столбцовского района и через райцентр путь значительно увеличится.

В этом населённом пункте всегда мирно жили католики и представители еврейской диаспоры Беларуси. Судя по размерам сохранившегося еврейского кладбища, здесь когда-то было



Мемориальная табличка на еврейском кладбище в д.Рубежовичи. Удивительно, но именно американские студенты немного позаботились о восстановлении белорусской культуры

зажиточное еврейское местечко. Определённо здесь присутствуют элементы единой планировки и остатки бывшей благоустроенности. Остатки богатой истории и сохранившиеся традиции придают Рубежовичам нестандартный, уникальный вид. Сегодня это агрогородок, и на остатки «бывшей благоустроенности» нанесён современный порядок и чистота.

Жемчужиной посёлка, да и ряда соседних деревень, является собор Святого Иосифа (нач. XX века). Внушительное строение, сложенное из обтёсанных каменных блоков. В Беларуси очень много религиозных сооружений, которые сложены из природных валунов. Мне эта традиция очень нравится, она придаёт особый колорит архитектурному строению. Перед костёлом сооружён живописный парк камней, которые

выложены в символическом религиозном порядке.

В деревне есть аптека, которая специализируется на травяных сборах. Говорят, что местный фитотерапевт способен подбирать для каждого пациента такие индивидуальные сборы, которые достаточно быстро просто творят чудеса. Эта аптека знаменитая на всю Беларусь, в неё приезжают со всей страны, попасть туда можно по предварительной записи. Аптека – семейное дело, существует уже не одно поколение, занимается формированием фитосборов, натуральных мазей и прочее. Все травы в аптеке заготавливают самостоятельно.



Мощёная камнем дорога напоминает о былой зажиточности местечка. Дорога ведёт к местному озеру. Думаю, ранее здесь был ухоженный парк какого-нибудь местного барина

Второй раз встречаю удивительную заботу американских евреев (выходцев из Беларуси) о своих умерших и похороненных в Беларуси родственниках. Впервые реставрированное кладбище встретил в посёлке Друя Браславского района. И вот здесь американские студенты под руководством профессора провели серьёзное благоустройство еврейского кладбища. Как всё-таки страшно прошли лихолетья XX века по белорусской еврейской диаспоре. Еврейские кладбища остались в огромном количестве, а еврейских местечек – не одного.

17 июля 2011 года

Первое свидание

Екатерина Хадасевич-Лисовая

Ох уж эти девчонки... Что ж они такие сложные и непонятные? А какие загадочные! Иногда капризные и вообще странные... Попробуй их пойми! Вот познакомился я недавно с одной интересной особой. Красивая она очень, просто принцесса из сказки! Волосы светлые кудрявые, бантиками перевязаны. Платье, кажется, просто кипит всякими там рюшечками и ленточками. На босоножки так и вовсе две бабочки присели. Я сначала подумал, что они настоящие, только потом понял, что это украшение такое. А она рассмеялась так звонко, будто колокольчик зазвенел. Красиво смеётся. А поёт как здорово! Просто настоящая артистка. Вот вырастет она и станет на сцене выступать, а я буду на все её концерты ходить и дарить большие букеты самых красивых цветов.



Она любит на качелях кататься. И это очень здорово. Когда она хочет покачаться, то просит меня об этом. А мне нравится её раскачивать. Тогда её белокурые кудряшки смешно пружинятся, а ленточки на платье развеваются на ветру. Красивая девочка. Мне очень нравится.

Вчера вечером предложил ей дружить. И она согласилась. При условии, что я ей звёздочку подарю. Самую красивую. И я нашёл много-много звёздочек. Синих-синих, как её глаза. Вот назначил ей первое свидание и принёс целый букет звёздочек-васильков. Девчонки цветы любят. Ой, а вот и она идёт! Улыбается. Значит, рада нашему первому свиданию. Ну, я пошёл!

22 июля 2011 года

Риск уместен! Но не целесообразен!

Павел Сырицкий

Спросите любого человека на улице, попробовал бы он блюдо после употребления которого можно «встретиться с праотцами». Уверен, что на этот вопрос у абсолютного большинства респондентов был бы однозначный ответ из трёх букв: «Нет!»

Сыр «Касу Марцу»

Но как оказалось во многих странах мира есть обычаи употреблять лакомства, которые можно сравнить с револьвером из экстремальной игры «Русская рулетка». Вот, например, в итальянской Сардинии местные жители иногда употребляют сорт сыра «Кассу Марцу». Известен этот продукт содержанием в нём живых личинок насекомых. Для приготовления этого сыра берут другой сорт «Пекорино Сардо» и выдерживают его дольше обычной стадии ферментации, т.е. доводят его до состояния гниения, которые вызывается в результате пищеварительной деятельностью личинок сырной мухи. Сыр становится мягким, т.к. черви ускоряют процесс разложения и распада содержащихся в сыре жиров.



Сыр «Кассу Марцу». Жителям Сардинии червячки не помеха

Благодаря фотографии мы можем представить как выглядит этот необычный продукт. Стоит лишь добавить, что личинки представляют собой

небольших (8 мм) червей. Если этих червячков потревожить, то они способны прыгнуть на обидчика на расстояние до 15 сантиметров. В связи с этой физиологической особенностью личинок, повара рекомендуют во время еды прикрывать глаза рукой или каким-либо другим средством. Во время трапезы личинки допускается удалить, но многие итальянцы предпочитают не снижать протеиновую ценность блюда и заглатывают «гнилой» сыр вместе с червями.

Всё бы ничего, но личинки могут не погибнуть в желудке и перевариться, а поселиться там на некоторое время. Это вполне возможно, если у человека снижена активность желудочного сока. А теперь представьте себе, живой червячок попал в непривычные для себя условия, явно ему не комфортно в этом тёмном месте без каких-либо «средств» к существованию. Результат этого дискомфорта червячка для человека крайне неприятен: личинка пытается буравить стенки кишечника, а человека в это время тошнит, рвёт, ему болит живот и наблюдается диарея с кровью.

Итальянское правительство законодательно запретило продажу «гнилого сыра», но местные умельцы-гурманы по-прежнему продают его из под полы. И это удовольствие не из дешёвых – сыр «Кассу Марцу» стоит в три раза дороже сыра «Пекорино Сардо».

Фугу из рыбы-ежа

Ещё дальше пошли японцы. Про их блюдо а-ля «привет камикадзе» слышан весь мир. Это так называемая «Фугу из рыбы ежа». Японские рыбаки вылавливают очень ядовитую рыбу. Токсины, которые содержатся во внутренних органах рыбы-ежа, способны вызвать летальный исход при одном лишь соприкосновении с внутренностями. Но храбрым японским поварам-самураям самый опасный природный яд тетродотоксин нипочём, им даже не страшно свалиться замертво с параличом, который вызывает этот яд. Восточные кухни всегда славились своей изысканностью и исключительной квалификацией кулинаров. В процессе приготовления рыбы-ежа яд

нейтрализуется, а сама рыба подается в жареном виде или из неё готовится суп. Но цена ошибки – смерть.



Фугу. Многие рискуют жизнью, чтобы попробовать этот деликатес

Абсент

Из напитков пальму первенства уже не один век держит полынная настойка «Абсент». Считается, что Винсент Ван Гог отрезал себе ухо именно упившись Абсента. Да оно и не удивительно, ведь этот спиртной напиток вызывает галлюцинации и вводит вполне нормальных людей в состояние психоза. Вызывает такой эффект ещё один природный токсин – туйон, доза которого должна быть соблюдена строжайшим образом. Иначе...



Абсент. До чего приятный изумрудный цвет, а ведь форма обманчива

Сегодня в мире везде, кроме Голландии и Чехии, производство абсента запрещено. Когда я был в Чехии, я купил себе небольшую бутылочку этого напитка, так сказать, для коллекции. До сих пор стоит в домашнем баре. Для употребления напитка была придумана достаточно оригинальная процедура. Ликёр наливается в небольшой бокал, на вилку или специальную ложку кладётся кусочек сахара, слегка политого абсентом. Сахар поджигают, он плавится, стекает в бокал и в этот момент крайне опасный напиток рекомендовано заглатывать.

Балут

Есть блюда менее опасные, но от этого они не становятся менее экстравагантными. Так на Филиппинах пользуется популярностью блюдо «Балут». Внешне обыкновенное варёное утиное яйцо, да вот только в нём уже сформировался плод с оперением, хрящами и клювом.



Балут. Честно, очень жаль утёнка

Сюрстрёмминг

А вот высокоразвитые шведы оказались большими любителями тухлой селёдки. Их национальный кулинарный специалитет Surströmming (Сюрстрёмминг). Это консервированная забродившая балтийская сельдь. Сельдь отлавливают (обычно по весне) и на пару месяцев оставляют в больших бочках, после чего перекадывают в консервные банки и уже в них рыба догнивает ещё несколько месяцев. В

супермаркетах банку часто можно приобрести во вздувшемся виде, что и не удивительно, т.к. во время процесса брожения всегда выделяется газ.



Сюрстрёмминг. А вот так на тарелке. С виду не так уж и ужасно

Особенно осторожным надо быть при открывании такой консервной банки, особенно людям восприимчивым к специфическому запаху тления. Традиционно в Швеции эту «вкусную» рыбку подают с хрустящими хлебцами и вареным картофелем.

Копи Лювак

Любители кофе оценят элитный сорт «Копи Лювак». Он совсем не опасен, но несколько специфичен. Всё дело в том, что этот напиток делают из кофейных зерен, которые до этого были съедены, переварены и естественным путём выведены из кишечника небольшого грызуна под названием Лювак. Лювак очень любит кофейные зёрна, но он крайне привередлив и выбирает только самые спелые и ароматные. В силу «жадности», свойственной многим грызунам, он съедает их больше, чем способен переварить. Не переваренные зёрна выходят наружу, но уже подвергнувшись небольшой ферментативной обработке. Благодаря этому вкус кофе меняется, оно обладает карамельным оттенком и пахнет шоколадом. Если кто-то предложит отведать такой напиток не отказывайтесь, другого шанса может не

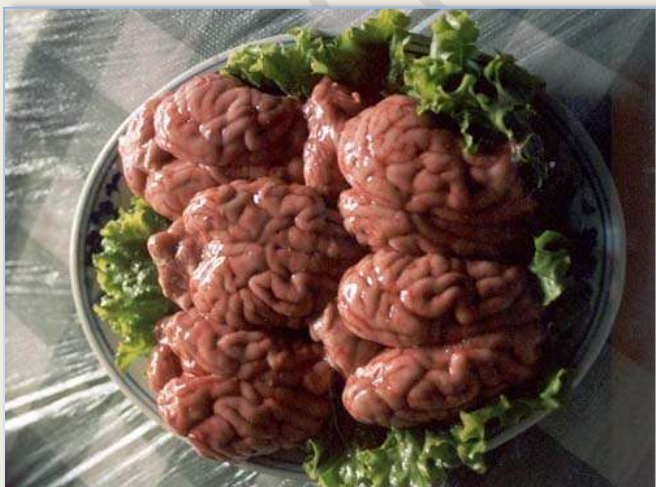
представиться, ведь Люваки способны произвести такого кофе лишь ок.200 кг в год.



Лювак. Ну милый ведь зверёк

Обезьяньи мозги

Конечно, больше всего не обычного можно встретить в Азии и Африке. Популярный в Таиланде деликатес «Обезьяньи мозги» не столь экзотичен, как опасен. Нет никакой гарантии, что бедная обезьянка прошла санитарный контроль, курс лечения и прививок. Кушая такое сырое лакомство, можно вполне заразиться коровьим бешенством, а потом стать слабоумным или вовсе умереть.



Обезьяньи мозги. Не правда ли, ужасно блюдо?

Мясо лягушки-быка

В Намибии местные жители с удовольствием употребляют мясо лягушки-быка. Крупная лягушка, мясистые лапки, да только ядовитая она очень. Но ничего «народный глаз» приметил, что токсичность лягушки снижается после брачного периода и «третьего дождя». Но если не угадать с периодом года – почечная недостаточность гурману обеспечена.

Тысячелетние яйца

А вот «Тысячелетние яйца» вполне безопасны – это острая маринованная закуска. Правда сложно сказать, почему назвали их тысячелетними, когда им всего три месяца. Берут утиные яйца, солят их и кладут в золу на сто дней. С виду страшноватые, но говорят на вкус ничего.

Вино из мышат

И, наконец, самый экзотический азиатский алкогольный напиток «Вино из мышат». Употребляют его в лечебных (и не только) целях в Корее и Китае. Правда, пишут, что если мышек неправильно обработать, то можно подцепить серьёзную кишечную инфекции.

Как хорошо, что в нашей кулинарной традиции не принято экспериментировать над своим организмом. Наши блюда простые, сытные и очень вкусные. Хотя и в нашей кулинарии скрыты не малые опасности. Любой белорус играет в настоящую «русскую рулетку», когда покупает беляш на рынке или вокзале.

15 июля 2011 года

Сидит девица...

Владислава Лагун – Записки на полях

Интернет, интернет, отпусти на обед!

(интернет-фольклор)

Во время летнего отдыха в родном городе, самым большим испытанием для меня стало отсутствие непрерывного и, желательно, безлимитного соединения с внешним миром, а проще говоря, с сетью Интернет. Мне всегда казалось, что неделя без Сети – это чтение Достоевского в оригинале, а не по краткому содержанию – сложно, но можно, главное начать. Увы, если второе испытание в свои школьные годы я прошла с достоинством, то с первым вышел полный провал.



«Нет, не то чтобы у меня зависимость, – убеждала я себя, с тоской глядя на значок «оперы» призывно-красного цвета, – просто мне

необходимо быть в курсе всех дел, желательно с разных сторон, а сайты новостных агентств гораздо информативнее выпусков новостей, и книги в Сети найти проще и быстрее, чем в библиотеке, и с друзьями нужно держать связь» – в общем, причин было, хоть отбавляй, одна другой состоятельнее и массивнее, только вот противный писклявый голос в черепной коробке (я так подозреваю, что это пробудившаяся нежданно совесть), отметал все причины на корню, даже без права апелляции, и активно тряс отрытым в глубине годовых запасов звоночком. Здравый смысл – бессовестный подхалим – поддакивал, выискивая в памяти яркие фотовоспоминания счастливых детских дней, наполненных разнообразными забавами и развлечениями и начисто лишенных Интернета. Все это выглядело мило, забавно, трогательно – короче, как угодно, но только не убедительно. Но и это не важно, мои ощущения интересовали кого-либо мало, ибо Интернет в городке, претендующем на гордое звание районного центра был, но в строго лимитируемом и документируемом отпуске – словно это жизненно необходимый продукт, совершенно такой же, как продовольствие в самом начале туманных девяностых, с одной лишь разницей, что вместо карточек необходим документ удостоверяющий личность. Все бы ничего – паспорт не самая редкая вещь на Земле, – но моя гениальная забывчивость оставила его дома, как раз в одной стопочке с зачеткой, студенческим и билетом в библиотеку. Так себя я не обезличивала еще никогда. Эта тщательность, достойная, пожалуй, вора, идущего на ограбление века, оставила мне небольшую лазейку – лицейский билет, просроченный еще год назад. Шансы доступа в желанную сеть оказались потерянными до возврата в стольный град.

Именно так – в состоянии ненависти к отсутствию точек доступа, в отрезанности от цивилизации и общества – я провела три недели, время от времени сравнивая себя то с Робинзоном Крузо, то с героинями русских сказок, томящимися в темнице в ожидании спасительного выхода.

15 июля 2011 года

Самые добрые соседи

Павел Сырицкий – Национальные кухни

15 июля 1410 года, 601 год назад, войска Великого Княжества Литовского и Польской короны одержали победу над Тевтонским орденом. Это событие в истории получило название – Грюндвальская битва. Можно с уверенностью утверждать, что это сражение не только кульминация многолетнего противостояния славян с немецкими рыцарями, но и главное позитивное событие в белорусско-польских соседских взаимоотношениях. В следующий раз белорусы и поляки сплотились через 530 лет во времена Второй мировой войны – и опять это было необходимо, чтобы противостоять очередной немецкой агрессии. Мне хотелось бы, чтобы белорусы и поляки были добрыми соседями и братьями не только в горестные времена, но и в мирное, счастливое время.

Наши истории переплелись очень плотно. Множество поляков живёт в Беларуси, а белорусов в Польше, многих писателей и композиторов мы пока не «поделили», а влияние белорусской кухни на польскую, а польской на белорусскую не заметить ни возможно. Сегодня представляю очередную национальную кухню – книга «Польская кухня».

Кстати, в Польше очень популярен озёрный карп. Главным блюдом на польском новогоднем столе является именно карп. С ним связано даже ряд поверий. Например, считается, что от количества чешуек на новогоднем карпе зависит достаток в семье в наступающем году. У нас озёрная и речная рыба не так популярна, а зря. Ведь наши рыбхозы производят множество вкуснейшей рыбы – и карпа, и толстолобика, и белого амура, и даже форель.

Выходные данные: авторы - Тамара і Ўладзімір Рэўтовічы., издательство - Минск, Полымя, 1993. Книгу можно скачать [здесь](#).

Польская кухня мае нямала агульнага з беларускай, расейскай, украінскай і летувіскай. І палякі, і беларусы лічаць сваімі нацыянальнымі стравамі жур і крупнік. Расольнік уваходзіць у асартымент першых страў у Польшчы і Расеі. З Беларусі прыйшлі ў польскую кулінарыю зразы. Папулярны ў палякаў чырвоны боршч называецца ўкраінскім. Ва ўсіх кухнях народаў-суседзяў ёсць галубцы, запазычаныя яшчэ ў XV стагоддзі беларускімі і ўкраінскімі паварамі ў туркаў і татар.

ТОП-РЕЦЕПТ: КАРП ФАРШЫРАВАНЫ (З ГРЫБАМІ)

1 карп (каля 1,2 кг), 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 100 г шампінёнаў або іншых грыбоў, 1 яйка, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка манных круп, 30 г булкі, 0,5 шклянкі малака, соль, перац (у тым ліку і духмяны), лаўровы ліст.



Карпа ачысціць ад лускі, зрэзаць плаўнікі і хвост. Надрэзаць скуру вакол галавы і, не разразаючы рыбіну, выдаліць галаву і вантробы. Карпа прамыць, нарэзаць кавалкамі шырынёй 3 см. Самыя прыгожыя, прыблізна аднолькавыя кавалкі адкласці для фаршыравання, з астатніх зняць мякаць. З галавы, костак і агародніны зварыць булён, пад канец варкі пакласці соль, духмяны перац, лаўровы ліст.

Шампіньёны або іншыя свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) прамыць, парэзаць як мага танчэй, пакласці ў разагрэтае масла, дадаць нарэзаную кружкамi цыбулю, соль, перац, тушыць на працягу 10 хвілін. Намочаную ў малацэ булку, мякаць рыбы, тушаныя грыбы і цыбулю прапусціць праз мясарубку. Змяшаць з яйкам, маннымі крупамі, дзвюма сталовымі лыжкамі вады або малака, дадаць соль, перац, добра расцерці. Павінна атрымацца густая пышная маса. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

Падрыхтаваную рыбу пакласці ў рондаль (лепш на рашотку), заліць працэджаным булёнам, варыць на слабым агні 25-30 хвілін, пакінуць у булёне, пакуль рыба не астыне.

15 июля 2011 года

Нарочанский край. Туристическая Мекка Беларуси

Павел Сырыцкі – Нататкі падарожніка

В это место хоть раз приезжает каждый белорус. Да и соседи (россияне, литовцы, латвийцы) частые гости этих богом отмеченных мест. И не зря. Нарочанский край считается главным туристическим местом Беларуси. Места здесь уникальные: на этой Земле Бог оставил уникальную природу и красоту, две мировые войны – раны и отметины на земле, а мирное время создало на этой земле интересные памятники архитектуры.



Крупнейший белорусский естественный водоём оз. Нарочь. В первой половине XX века на нём ещё была своя рыболовецкая флотилия, а в Первую мировую войну на нём проходили озёрные бои

В конце июня 2009 года я решил осуществить автотур по древней Мядельской земле. Маршрут был определён следующий: г.п. Будслав – г.п. Кривичи – г.п. Княгинин – д. Городище – Мядель – к/п Нарочь (Купа) – Занарочь – Засвирь – Свирь – Комарово – Константиново – д. Нарочь. Время маршрута – 1 сутки.

Сразу стоит оговорить несколько организационных моментов. У меня сложилось впечатление, что в районе очень плохо работает система потребкооперации, прежде чем что-либо купить нужно пять раз подумать и убедиться в свежести продуктов. Дороги в районе неплохие, а вот на полях очень много булыжников и камней ледникового происхождения, ходить надо осторожно. Большую часть территории занимает Национальный парк «Нарочанский», в его составе есть заповедные зоны, попадать в них нежелательно, очень большие штрафы. И, наконец, хотя край считается туристическим, сервис ещё необходимо серьёзно подтянуть. Максимум на что можно рассчитывать аренда катамаранов и лодок, катеров и «водяных бананов» на озере Нарочь.

Будслав

Итак, приступим к нашему путешествию. В часов десять вечера мы добрались из Минска до древнего местечка Будслав. Это одно из самых почитаемых католиками мест Беларуси. И это не зря – здесь находится Костел Бернардинцев (XVII век). Строение является главным католическим храмом Беларуси, здесь находится самая почитаемая икона – Матери Божьей Будславской.



Будславский костёл Бернардинцев. На мой взгляд самое оригинальное, необычное и существенное религиозное сооружение в Беларуси

Каждый год в конце июня здесь собирается Будславский фест. Десятки тысяч паломников из Польши, Беларуси, Литвы, Чехии и других стран. Они, кстати, все идут по Беларуси пешком к Будславу. Приехали мы в десять вечера не случайно, хотелось стать свидетелями этого необычного события. Я пришёл к выводу, что это одно из самых интересных культурных событий Беларуси в году. Если вы зайдёте в сам храм, то обратите внимание на росписи колон. Мастера так необычно разрисовали углы, что создаётся впечатление, что стены рельефные, с впадинами и выпуклостями. Но если вы подойдёте ближе и потрогаете эти выпуклости рукой, то поймёте, что стены абсолютно ровные.

Весь вечер и всю ночь провели в разбитом палаточном городке паломников. Было весело и жарко, а рано с утра отправились по маршруту. Прибыли в городской посёлок Кривичи. Этот населённый пункт достаточно древний. Здесь мы столкнулись с первой братской могилой советских воинов. Далее по маршруту военные кладбища нам попадались многократно. В Кривичах нужно посетить костёл Святого Андрея Апостола. Если вы зайдёте внутрь, то увидите очень необычную мозаику и какой-то трепещущий микроклимат. Такая чарующая смесь прохлады в жаркий день, полумрака и запаха ладана. В Кривичах есть ещё Церковь Святой Живоначальной Троицы, но она в каком-то запущенном состоянии.

Княгинин

Мы прибыли в Княгинин (1772 год). Здесь находится Троицкая Церковь. Особенности в ней две – она деревянная и до сих пор не сгорела – это радует; а во-вторых, это памятник народного зодчества, у неё нет конкретного архитектора. По пути до Мяделя мы проезжали деревню Городище. Она, думаю, названа так неспроста – там находится памятник археологии, городище древнего поселения. Увидели мы гору, заросшую лесом. Большого впечатления она не произвела, но место туристический указатель рядом стоит.

Мядель

Самый большой перегон и мы в центре Нарочанского края городе Мядель. Город очень маленький, но ухоженный. Находится прямо на берегу озера Мястро. В центре оборудованная набережная, ощущение, что гуляешь в Рио-де-Жанейро. Город древний и в нём накопилось много интересных объектов. Стоит посетить костел Богоматери Шкаплерной (1754 года), оригинальная архитектура. Любители экзотики могут посетить руины часовни, там хорошо фотографироваться.

Дендропарк

По дороге от Мяделя до Купы стоит посетить дендропарк. Там собраны многие редкие растения из разных поясов и местностей планеты. Стоит свернуть к д. Скоры и осмотреть озеро Мядель. Там расположен остров «Замок», на нём находятся развалины укреплений VIII-X веков. Сам остров с высоты имеет форму сердца, по крайней мере, так утверждают местные жители. Очень живописное место. Ближе к Купе (или курортный посёлок «Нарочь») начинаются санатории, профилактории и прочее. Среди них есть настоящие изюминки. С удовольствием посетил пионерлагерь «Зубрёнок». Я когда-то в детстве там отдыхал, конечно, сейчас мне было очень приятно осмотреть



Могила немецкого военачальника, погибшего в годы Первой мировой войны в районе д. Занарочь. Мне приятно, что мы не выглядим хуже наших бывших врагов и наши братские кладбища выглядят также ухоженными и аккуратными

отреставрированный, чистый, светлый уголок образовательной и воспитательной мысли Беларуси. Стоит посмотреть санаторий «Спутник», когда-то убогое место превратили в своеобразный «оазис» в пустыне. Стоит появиться толковому хозяину и всё расцветает.

Немецкое военное кладбище

В районе деревни Занарочь можно увидеть немецкие оборонительные сооружения (доты) Первой мировой войны, рядом находится немецкое военное кладбище (также времён Первой мировой войны). Кладбище на удивление ухоженное и аккуратное. Чувствуется забота немецкого посольства. В деревни Засвирь останки монастыря Кармелитов (1701 год). От него мало что осталось, но некоторые строения до сего дня действуют. Возле монастыря находится ещё одно немецкое военное кладбище.

Свирь

Поехали дальше в Свирь. Это было немного не по дороге, но мы были наслышаны о местном костёле. Не зря отъехали в сторону – костёл Святого Николая (середина 17-го века) очень внушителен. Его архитектура обманчива. Снаружи он кажется не очень большим, но внутри размеры очень внушительные. Красивое строение, произвело на меня большое впечатление. Свирь находится на берегу одноимённого озёра, хотели объехать это озеро с другой стороны, но ненароком попали в Гродненскую область. Пришлось возвращаться обратным путём.

Комарово

Прибыли в деревню Комарово. Этот населённый пункт был когда-то владением зажиточного дворянства. От того времени в деревне осталась бывшая дворянская усадьба. Она хорошо сохранилась, т.к. там всегда располагался сельскохозяйственный техникум. Остались ступеньки к искусственному водоёму, беседки, древние деревья. Очень хорошо сохранился жилой дом. Радует, что старый парк и строения сохранились в таком хорошем состоянии, это

очень редкое явление. В этой деревни находится одна из фишек маршрута. Возле сельсовета находится частная пекарня. В ней можно приобрести очень свежий и душистый хлеб. Особенно рекомендуем хлеб с отрубями.



Бывшая усадьба в д. Шеметово. К сожалению, это развалины, а там и погреба, и хозяйственные постройки, и даже рыбоводческие пруды есть. Таких оригинальных, но утерянных мест в Беларуси, увы, много. Войны и другие напасти не прошли бесследно

Константиново

Потом по ужасным грунтовыми дорогам нужно было добраться до деревни Константиново. Если дороги мокрые лучше не ехать, где-нибудь обязательно застрянешь. В Константиново мы взглянули на Успенский костёл – очень ухоженная деревенская обитель конца XIX века. Вообще посмотрите на каменный морг, который был построен в конце XIX века возле костёла. Зачем он был нужен в этой маленькой деревне в конце XIX века? Сложно сказать, но узнать хотелось бы.

Озеро Швакшты

Чтобы осмотреть все эти достопримечательности, потребовалось уйма времени. По дороге к д. Нарочь решили заехать на озеро Великие Швакшты, чтобы освежиться. Слышали про его уникальность и чистую воду. Еле доехали туда по просёлочным дорогам. Озеро оказалось не такое уж и чистое, но уникальность подтвердилась. Во многих местах стоят таблички «Купаться

запрещено. Опасно для жизни». И это действительно опасно для жизни – в этом озере двойное дно. Когда-то с берега падали деревья, их заносило песком и илом, древесина гнивала и образовывала пустоты. Местные жители говорят, что было много случаев, когда люди проваливались и не находились.

Искупались и отправились в конечный пункт нашего путешествия д. Нарочь. Немного притомились за день и осмотрели только костел Святого апостола Андрея – большое строение из красного кирпича, напротив находится очень не красивая плебания (место, где живёт ксёндз и служащие костёла).



Оз. Великие Швакшты. Об этом озере ходят по Нарачанскому краю страшные легенды. Хотя здесь про каждое озеро есть свои легенды

Маршрут очень интересный. Вокруг красивая природа, много озёр и лесов. Ночевать поехали на турбазу «Нарочанка» – дёшево и сердито. База находится на берегу самого большого озера Беларуси «Нарочь». Оз. Нарочь не первый год мучает паразит, который вызывает дерматиты, если после купания тщательно не вымыться. Разносчиками являются лебеди, так что не прикармливайте диких птиц. Им лучше не станет, а вот вы можете и пострадать.

4 июля 2011 года

Озёрное ожерелье Браславщины

Павел Сырыцкі – Нататкі падарожніка

Браславский район или Браславщина, пожалуй, самый уникальный уголок Беларуси. Это относительно небольшая территория, находящаяся на границах Литвы и Латвии, включает в себя огромное количество озёр. Даже Нарочанский край не может похвастаться таким количеством воды. И при этом вода чистая, прозрачная, полная рыбы и приключений. Когда я уезжал с этого благодатного края, то пришёл к выводу, что такое изобилие воды создаёт уникальный микроклимат в этом регионе: более мягкий и прохладный, с большей парностью и влажностью.



Эти прекрасные лебеди плавают в пруду, который входит в систему охлаждения Игналинской АЭС. Пруд находится на белорусской территории

Самая лучшая экосистема

Приступим к описанию нашего путешествия. Я друзьями приехал в край Браславских озёр в начале июля 2009 года на недельку с целью изучить этот район вдоль и поперёк. Нашим средством передвижения стал автомобиль VW Lupo, 1998 г.в. Машина маленькая, но выносливая. Нашей отправной базой стал сам город Браслав. Стоит отметить, что районный

центр находится в достаточно запущенном состоянии: газоны нестриженные, дороги дырявые. Несмотря на то, что край считается туристическим, в первый вечер оказалось чрезвычайно трудно приобрести карту района, даже в специализированном туристическом центре нам сказали, что карты давно закончились и посоветовали скачать её электронную версию на официальном сайте национального парка «Браславские озёра» и потом распечатать её в одном на весь город пункте цветной печати. Правда, на следующий день я купил карту в местном книжном магазине, где их было в избытке. Парадоксы отечественных маркетинговых схем.

С официальным жильём в Браславе тоже туго. Одна гостиница, в которой никогда нет мест; база отдыха «Браславские озёра» – неплохая, но в ней обязательно надо приобретать питание, а это неудобно для активного туриста. Зато частного жилья (комнат, домов на берегу озёр) в Браславском районе предостаточно. Цены разные и зависят от уровня сервиса и инфраструктуры. Можно заказать дом с баней, с лодкой, мангалами и барбекю – это обойдётся дороже. А если вас устроит комната в доме, то от 5 долларов с человека в день.

Каждый день я прикидывал новый маршрут по историческим и природным объектам. В этом регионе сохранилось много памятников старины, в основном религиозного значения. Кроме этого практически каждый километр встречаешь новое озеро или речушку.

Браслав

Вечером после приезда мы изучили сам городок Браслав. Районным центром он стал уже в XX веке, до этого в этой местности были более значительные населённые пункты, и поэтому инфраструктура города соответствующая. Стоит посетить костел Рождества Девы Марии (1824 год). Недавно Ватикан короновал икону Девы Марии Озёрной, и сейчас храм популярное место паломничества. Коронованных икон в Беларуси не

наберётся и десятка. Сам костёл выполнен из обтёсанных гранитных булыжников, которыми богат этот край после прохождения последнего ледника. Из такого строительного материала выполнено очень много монументальных строений в этом регионе. Возле костёла через дорогу находится Успенская церковь. Снаружи ничего особенного, а внутрь Вам, скорее всего, попасть не удастся. Как не странно, но путешествия по Беларуси я сделал вывод, что увидеть православный храм изнутри это большая удача для путешественника. Это реально в больших городах, а в деревнях и местечках почему-то на дверях православных церквушек висят большие амбарные замки. Можно усомниться в старом утверждении: «Все дороги ведут в храм».

Кроме религиозных строений в Браславе можно посетить краеведческий музей и музей народного быта. Это хорошо сделать, если хотите получить впечатление о районе. Также на центральной площади можно сфотографироваться у очередного памятника Ленину (я, например, коллекционирую такие фотки). В городе практически нет промышленности и крупнейшее предприятие это рыбоконсервный завод. В общем, логично, что такое учреждение появилось в этом рыбном крае. Правда, посещать фирменный магазин этого завода бессмысленно, рыбных деликатесов вы там не попробуете. Если захотите купить свежей речной рыбы, то обращайтесь к многочисленным местным рыбакам. Кстати, у меня создалось впечатление, что местные жители только рыбалкой и занимаются.

И, последнее, про Браслав. Город стоит на берегу озера Дриваты. Озеро достаточно мутное и заросшее, но там активно купаются. На турбазе можно нанять катамаран или лодку.

Первый день

Итак, второй день: Браслав – Опса – Видзы – Богино – Браслав. По дороге в Опсу заехали в зверинец Национального парка «Браславские озёра» (не доезжая Опсы нужно свернуть налево в лес, есть указатель «Вольеры»). Там есть

небольшой музей, где располагаются чучела местных птиц и зверюшек. Сам зверинец небольшой: обитают волки, олени, лисы, кабаны и медведь. Медведь очень большой и старый, содержится в ужасных условиях. Потом от местных узнали, что несознательные посетители спойли этого бедного зверя, и если ему дать закрытую бутылку с пивом, он её может открыть и выпить.



Этот благородный и мощный зверь живёт в вольерах нацпарка "Браславские озёра". Жестокие люди издеваются над животным, приучили зверя к алкоголю. Ради развлечения...

Опса замечательная и небольшая деревушка. Жемчужиной местечка является костел св. Иоанна Крестителя (1887 год). Возле костёла есть терраса и с неё открывается потрясающий вид на озеро Опса.

Видзы одно из мест в Беларуси, куда ежегодно идут пилигримки со стран Восточной Европы. И это не зря в посёлке находится потрясающий костёл Рождества Девы Марии (1914 года). Я авторитетно заявляю, что это строение производит абсолютно европейское впечатление. Масштаб и мощь здания чувствуете, особенно если убрать несколько запущенные строения вокруг. Немножко отклонились от маршрута и заехали в д. Видзы-Ловчинские. Там находится бывшая усадьба Вавжецких. Этот потрясающий шляхетский провинциальный комплекс сохранился до наших дней благодаря тому, что в нём размещалась сельская школа. Усадебный дом находится прямо на берегу озера с потрясающим видом.

Далее вернулись на прежний маршрут и отправились в д. Богино. Это уже край дремучих лесов. Культуры здесь особенно нету, зато природа. После Богино стоит ехать по дороге вдоль озера Богинское. Лично я никогда не видел такого прозрачного и чистого озера. Вода потрясающая, обязательно стоит остановиться и искупаться.



Костёл Рождества Девы Марии в г/п Видзы на меня произвёл абсолютно европейское впечатление. Сравниться с этим объектом может только костёл в д.Будслав в Мядельском районе

Кстати, в районе очень плохие дороги. Три асфальтированные трасы, а остальное грунтовки и просёлочные дороги. Причём проселочные дороги по комфорту езды лучше. Так вот, чтобы от озера Богинское попасть обратно в Браслав нужно проехать 10 километров через дремучий лесной массив Национального парка. Это были самые яркие впечатления этого дня. Представьте себе, через лес навалена насыпь из песка и камней в одну колею, разворачиваться страшно, т.к. рядом кювет и сплошные болота. Периодически на

дороге лежат упавшие деревья. За все 10 км. мы не встретили не одного живого человека. И, наконец, все средства связи там не работают. Но это не главное – красота девственной природы поражает. Например, проезжали по маленькому мосту через р. Янка, мы остановились и минут пятнадцать рассматривали и фотографировали это потрясающее место. Таких красивых мест осталось не так много. Хорошо, что людей там ходит мало.



Я стою на мостике через реку Янка. Более живописного, девственно чистого места я в Беларуси не встречал

Наконец-то выехали из чащи, и, проехав несколько практически незаселённых деревень, выехали на обратную дорогу на Браслав. Не доезжая до города километра 3, стоит остановиться у кладбища д. Ахремowцы. Стоит посмотреть на часовню-усыпальницу (1858 год). Очень оригинальное строение находится прямо у трассы. Оно создаёт какое-то магическое впечатление, какое-то смирение перед богатством зажиточных родов прошлого.

Этот маршрут реально проехать за часов 14, огромное количество деревенских церквушек, памятников, валунов и маленьких озёр заставляют постоянно останавливаться возле них, долго рассматривать и фотографироваться.

Край смешения религий: католичество, иудаизм, старообрядчество

Чтобы хорошо отдохнуть и провести отпуск так, чтобы о нем потом вспоминать еще не один месяц, совсем не обязательно тратить сбережения, накопленные на протяжении всего года. Хорошо поразмыслив, мы решили отложить поездку в Турцию на потом, променяв ее на путешествие в край белорусского Поозерья. Я, конечно же, ожидал получить в результате массу положительных эмоций, но никак не ожидал, что они, в результате, будут настолько запоминающимися и волнующими, что о них я не устану говорить даже спустя время. До поездки я был наслышан о монументальных костелах, величественных церквях, которые, как в зеркале, отражаются в бездонной голубизне озер. Но обо всем по порядку. В этом регионе перемешались разные религиозные течения католичество, иудаизм и старообрядчество. В местечках и деревнях находится или находилось много костёлов, церквей и синагог.



Церковь св. Петра и Павла в посёлке Друя. Вот таких прекрасных развалин в Беларуси достаточно много. Стоит отметить, что по своему историческому потенциалу посёлок Друя может стать мощным туристическим центром

Третий день

Для автокруза третьего дня мы выбрали маршрут Иказнь – Слободка – Друя – Плюсы – Буловишки – остров Чайчин. В восемь утра мы выехали с нашей базы и уже через минут двадцать прибыли в

деревню Иказнь. Деревня находится на берегу одноименного озера, если на выезде свернуть на небольшую просёлочную дорогу и подойти к берегу озера, то откроется вид на средневековое замчище. Я увидел холм, покрытый зелёной травой. Таких памятников археологии достаточно много в наших широтах. В этом местечке есть православная церковь Св. Николая (1905 г.) и костёл Божьего тела (начало XX века). Две конфессии столкнулись на одной улице.



Старообрядческая церковь в д.Буловишки. Уникальный религиозный объект. Несмотря на внешнюю скромность, он производит очень глубокое духовное впечатление

В Слободку мы ехали по грунтовой дороге, было очень пыльно и трясло, как на тёрке. Не доезжая километров пять до деревни свернули налево, чтобы попасть на одну из самых высоких гор региона. Холмы оказались действительно высокие и крутые, временами было ощущение, что машина поднимается по вертикальной площади. Но этот экстрим был вознаграждён, на самом высоком холме нам открылся замечательный вид озёрного края.

Сразу при въезде в Слободку находится городской пляж, достаточно благоустроенный и многолюдный. Мы решили немного остудить свои тела в жаркий день и хорошенько искупались. Изюминкой этого населённого пункта является костёл Сердца Иисуса (1903 г.). Костёл находится на достаточно высокой точке и просматривается с отдалённых мест этого региона. Это религиозное строение уже несколько лет находится на реставрации. Стены выкрасили в ярко-белый цвет, внутри восстанавливают очень красивые росписи. Местные рассказывали, что художник, который восстанавливает росписи, является хроническим алкоголиком. Но талант, как говорится, не пропьёшь: ксёндз наливает художнику стакан вина, чтобы руки не дрожали, и мастер работает как виртуоз. Но это утверждение, конечно, классическое ОБС.



Костёл Сердца Иисуса в д.Слободка. Внутри красивейшие росписи

От Слободки до Друи где-то 10-15 километров. Это бывшее еврейское местечко когда-то было

центром региона, оно сосредоточило в себе все конфессии и национальности: и латвийцев, и поляков, и евреев и белорусов. На въезде в Друю расположено огромное еврейское кладбище. Я никогда не видел еврейское кладбище таких размеров и в таком хорошем состоянии. Судя по мемориальным табличкам, кладбище было реставрировано в 90-е годы на средства богатых американских евреев, которые здесь родились до Второй мировой войны. Такая преданность памяти своих предков вызвала у меня чувство огромного уважения к нашим соотечественникам за рубежом. Само местечко расположено на реке Западная Двина. Если переплыть эту реку, то окажешься на территории Латвии, где тебя будут ждать суровые латвийские автоматчики. И вообще в этом месте чувствуется какое-то напряжение: когда мы въехали и вышли из машины, чтобы купить минералки, то почувствовали на себе настороженные взгляды местной публики. Какая-то зловещность была в этих взглядах. Уже потом мы узнали, что в этой деревне располагается детский дом, и смотрели на нас детдомовцы, на территорию которых мы как бы вторглись.

В Друе огромное количество достопримечательностей. Сначала мы осмотрели Борисов валун с надписями XII, один из памятников периода раннефеодальной раздробленности. Надписи, правда, кто-то сколол. Эх, вандалы, вандалы... Рядом с камнем на возвышенности находится пограничный столб, никогда его ни видел, с удовольствием все пофоткались. Далее пошли осматривать объекты религиозного культа. Всем советую посетить женский монастырь бернардинцев (1643 год). Ощущение, что попадаешь в XVII век. Рядом с монастырём находится парк XVIII века, сохранился парк плохо, смотреть нечего. Если пройти ближе к магазину, то можно наткнуться на деревянную синагогу XIX века. Её состоянии очень плохое, не верится, что эта деревня была зажиточным еврейским местечком. Православие представлено четырьмя церквями (две из которых в руинах). Интересное впечатление производят руины Благовещенской церкви. Очень жаль, что такие

объекты не консервируются, а только зарастают бурьяном. Также местные говорили, что в Друе есть старообрядческая церковь, но её мы так и не нашли. Кстати, через Зап. Двину проложен очень внушительный мост.

Друя является тупиковой точкой. Чтобы продолжить наш дневной маршрут, нам пришлось вернуться назад. На обратном пути остановились у деревни ЯЯ. Соблазнило нас оригинальное название населённого пункта. Оказывается, эта деревня стоит последней в перечне всех населённых пунктов Беларуси. Интересно, как называется самый первый населённый пункт.

Чтобы добраться до деревни Плюсы, свернули направо и поехали по грунтовке вдоль озёр. Ехать пришлось 15 километров, по дороге нам запомнились некоторые особенности этого болотистого региона. Первое, всю дорогу нас преследовал трактор, который равнял дорогу. И как он нас только постоянно догонял? Второе, в этом регионе нашествие ядовитого борщевика. Таких джунглей из этого ядовитого растения я не видел нигде. И третье, в полумёртвых и мёртвых деревнях почему-то строят очень много шикарных особняков из цилиндрованного бруса. Местные жители рассказывали, что это строят россияне и латвийцы. Видимо, ребята большие любители рыбалки и чистого воздуха.

Наконец-то добрались до деревни Плюсы – центр Плюсского сельсовета. Ехали сюда, чтобы увидеть Троицкий костёл и искупаться в хвалёном озере Плюсы. Костёл нас порашил своей почти стопроцентной идентичностью с аналогичным строением в деревни Иказнь. Я сфотографировался возле памятника Ленину, который стоял у сельсовета (я коллекционирую такие фотки). Местный тракторист смотрел на меня, как на больного. Потом изучили карту и направились в сторону озера Плюсы. Озеро Плюсы, кстати, так и не нашли.

Следующая остановка деревня Буловишки. Это полумёртвая деревня, которая находится в лесной глуши, нас интересовала по одной причине. Здесь

по нашей информации должна была находиться действующая старообрядческая церковь. И, действительно, в деревне оказалось деревянное строение очень оригинального вида. Я думал, что такого уже в природе не существует. Церковь была закрыта, а местный дачник поведал нам по секрету, что служба в ней идёт только по большим праздникам.

Если когда-нибудь попаду в этот регион, то обязательно доберусь до острова Чайчин. Этот остров находится на озере Струсто, это самый большой остров в Беларуси. Но уникальность его не в этом. На самом острове есть своё внутреннее озеро. В первой половине XX века на острове жили люди, там находилась небольшая рыболовецкая деревня.



Где-то за озером судя по табличке находится средневековое замчище. Визуально его не так просто распознать

Справка:

Остров Чайчин находится на озере Струсто (расположен в его центральной части) в Браславском районе на севере Беларуси. Это второй по величине остров Беларуси (самый большой, занимающий площадь около 5 квадратных километров, находится на Освейском), его площадь 1,6 квадратных километра. В центре острова расположены несколько маленьких внутренних озёр. На Чайчине расположены естественные песчаные пляжи. Название этого

места связано с гнездящимися на нём колониями чаек и других птиц.

В тридцатых годах XX века произошло снижение уровня озёр. До этого северная часть Чайчина была самостоятельным островом. Тогда острова Чайчин, Юрково (пропал) и Шово (находится рядом) составляли в совокупности своеобразный архипелаг, на котором размещалось две деревни Остров и Струсто. В 1931 году население этих деревень составляло двадцать семь человек, которые проживали на шести дворах. Основным промыслом местных жителей служило рыболовство. Остальные продукты питания приобретались в соседних деревнях или обменивались на рыбу. В настоящее время архипелаг необитаем. На острове не было медицинской амбулатории, школы, магазинов. Всё население жило натуральным хозяйством, было на сто процентов безграмотным. Однако в регионе жители этих деревень считались знатными рыболовами, владели фирменными способами обработки рыбы. Зажиточные дома в Друе приобретали вяленую, сушённую, копчёную речную рыбу именно из деревень острова Чайчин. В окрестных озёрах в избытке водился лещ, щука, окунь, карась. Также на побережьях в проточных местах рыбаки добывали раков. Эти рыболовецкие навыки позволяли жителям глухой островной деревни существовать в непростых лесных условиях.

В Исландии существует остров *Chaychin*, название которого по звучанию сходно с белорусским аналогом.

3 июля 2011 года