

СКАНВОРД

Склаў Андрэй МІХАЙЛАЎ.

1. Актрыса Джулія...
2. Тавар партый...
3. Ядвігата гадзюка...
4. Актрыса Шарон...
5. Актар Кевін...

Усімнімаея
— Дзяўчына, а вам ніхто не казаву, што вы надзвычай прыгожая?!
— Казалі-казалі, але толькі муж мой з гэтым не згодны. Восць і да вас ён ужо з манцёркай бяжыць...
— Запрасіла на чай. Дык гэты ёлупень са сваім пакецікам чаю і прышоў!..
— Кожны мужчына ведае, што абсалютна беспечнага эсжу не існуе, як бы далёка жонка не з'ехала.

1000 кг
Спартыўны суддзя
Гарачы попл
Садовая кветка
Жорсткі цар іудзей
Усім шашкам маші
Ядвігата гадзюка
Паўночны вецер
Дожджык у ваннай пакоі
Афіцыйнае званне
Яго стаць багдад
Прозвішча Джульеты
Музыманскі князь
Кавярня са стойкамі
Адваротны... медалі
Ахвотнік
Экзіз чарыжа
Звычай гусяніцы
Актар Рывард...
Актар Харысан...
Гончарная машына
Схема твора
Віты белы хлеб
Від салаты
Фальшорны жанр
Аўтагенная
Абшар
Палярная качка
Куст вясновыя кветкі
Бліскучы стай на паверхні
Від мастацтва
Чарада жывёл
Дымны туман над горадамі
Кветка вясны
Грошы Латвіі
Від мастацтва
Чарада жывёл
«Спадарожнік» сатыры
Едкі пах ад згаравання
1000 аркушаў паперы
Тып англійскага будынка
Узорная тасьма
Вывілак
Дробная мера вагі
Польская фрау
Актар Кевін...

«Прамая лінія» газеты «Звязда» і радыёстанцыі «Мір»

«УВАЙСЦІ» І «ВЫЙСЦІ»

З НАВАГОДНЯГА СВЯТА

СУМЕСНА з радыёстанцыяй «Мір» наша газета правяла «прамую лінію» па тэме падрыхтоўкі да калядна-навагодніх свят. Каб сапраўды адчуць і прыемна перажыць свята, дый любіць адпачынак у прыльце, неабходны, як высвятляецца, не толькі фінансавыя траты, але і адпаведны эмацыянальнай настрой. Што ж, будзем настройвацца. З дапамогай урача-псіхатэрапеўта 1-й кваліфікацыйнай катэгорыі Мінскага гарадскога цэнтра памежных станаў Аксаны БЯЛАН, якая адказала на пытанні не толькі карэспандэнтаў радыёстанцыі «Мір» і газеты «Звязда», але таксама і на пытанні слухачоў і чытачоў.

(Заканчэнне. Пачатак у нумарах за 15 і 16 снежня.)
— **Крычаў, Аляксандр Валянцінавіч. Мне 69 гадоў. Летась перанёс інфаркт, маю інавалідную групу. Прымаю шмат прапаратаў. Адчуваю сябе не надта. Можна, у мяне і дэпрэсія... Ці магло маё льячэнне паўплываць на псіхалагічны стан, ці гэта проста старасць?**
— У прапаратах, якія прымяняюць кардыёлагі, асабліва гэта тычыцца бэта-адранаблакатару, ёсць магчымасць уплываць на развіццё дэпрэсіі. Асабліва калі лекі прымаюцца працягла, у вялікай дозіроўцы. У выпадку узнікнення першых прыкмет такога стану, неабходна спачатку перагледзець прызначэнне гэтых прапаратаў. Па-другое, сам факт таго, што чалавек перанёс інфаркт, прыносіць у яго жыццё не радасныя пачуцці, а сум і страх, звязаныя з тым, што «я магу памерці ў выніку якой-небудзь перагрыжкі». Таму я раіла б вам прысці да псіхіятра або псіхатэрапеўта і адказаць на набор класічных пытанняў, каб высветліць, ці сапраўды ў вас пачала развівацца дэпрэсія. Пры неабходнасці вам прызначыць антыдэпрэсанты. Ёсць прапараты гэтага шэрагу, якія можна прымаць паралельна з кардыялагічным льячэннем.
— **А якія прыкметы сведчаць аб надыходзе дэпрэсіі?**
— Існуе, як мы кажам, своеасаблівае дэпрэсіўнае трыяда: змена погляду на сябе, на свет і на будучыню. Гэта пачуццё віны, непаўнаўартасці, адсутнасці здольнасцяў і магчымасцей, адсутнасці веры ў тое, што нешта можна памяншаць, незадавальненне тым, што і як адбываецца навакол.
— **Мінск, Марына. Наколькі заняты ёй спрыяюць добрым псіхалагічным амаадчуванню?**
— Пераключэнне з аднаго віду дзейнасці на іншы — базіс любога адпачынку. Ёга дык ёсць... Галоўнае, каб занятак прыносіў задавальненне. Іншая рэч, заўсёды трэба мець на ўвазе такі момант: калі ў чалавек

— Неабходна перавесці фокус нашай увагі на што-небудзь іншае. Калі падобная рэакцыя запущана і адбыўся выдкі кортыкаэпітоіднага ў кроў, то доўжыцца яна будзе да 10 хвілін. А калі мы сваімі думкамі яшчэ будзем падаграваць гэты стан, уводзячы сябе ў стан раздражнення, злосці, крыўды, то гэта расцягнецца на яшчэ большы час.
— **Спаўчэнне валяр'яны з невялікай дозай алкаголю можа нашкодзіць?**
— Валяр'яна можа ўзмацніць дзеянне алкаголю або справакаваць нечаканае ўзрушэнне, пера-ўбуджэнне. А вось спецыфічныя прапараты, прызначаныя псіхатэрапеўтам, сапраўды нельга ўжываць паралельна з алкагольнымі напоймі — можна сур'ёзна нашкодзіць здароўю.
— **Магілёўская вобласць, Валяціна Івануна. Калі ў сям'і ёсць залежны ад алкаголю ў рэмісіі, значыць, няма алкаголю на стала быць не павінна?**
— Важна, колькі часу чалавек знаходзіцца ў рэмісіі. Лічыцца, што да 1-1,5 гадоў рэмісіі фарміруецца, а таму трэба быць вельмі асцярожнымі, каб не справакаваць зрыў. Калі сфарміравалася працягла і стойкая рэмісія, калі з'явіліся навіяны атрыманні задавальнення без алкаголю, тады залежны зможа знаходзіцца ў кампаніі тых, хто выпівае. А пакуль залежны ў рэмісіі яшчэ працягвае размовы на гэтую тэму, неак выказае жаданне набыць напоі «давайце я вам куплю», «давайце нальіце», прапанаваць выпіць, гэта сведчыць аб тым, што абмяккаваць да алкаголю няма, і тут лепш не рызыкаваць. Наогул стойкая рэмісія, звычайна жыццё без алкаголю фарміруецца працягла. Бліжэй трэба ставіцца да гэтага з разуменнем.
— **А ці трэба даваць сабе паслабленне ў час свят, калі трымаешся пазнейшым абмежаванню ў ежы?**
— Людзі, якія трымаюцца абмежавальных правілаў у харчаванні, робяць правільна. І думаю, яны як раз цудоўна разуменьне, што зрабіць святочны стол — не азначае перагрыжыць яго высокакалярыійнымі стравамі. Даostatкова прыгожымі аформіць звычайныя, штодзённыя прадукты, можна падаць іх у іншым спалучэнні. Наогул, калі размова ідзе аб харчаванні ў прыльце, то, як вядома, можна усё. Важна толькі, у якой колькасці. Трэба вучыцца мастацтву атрымання задавальнення не ад расцягвання страўніка, а ад смакавых адчуванняў, ад выгляду, паху страў.
Святлана БАРЫСЕНКА.

Ну і ну!
Здабытчыкі мяса. Дармовага
Як вядома, за апошні год цэны на мяса ўзніклі ў некалькі разоў. І многія суайчыннікі сталі здабываць гэты нятанны прадукт... у хлявах суседзяў. Толькі за адзін дзень, 15 снежня, міліцыйны Брэсцкай вобласці зафіксаваў крадзжы 18 курэй, аднаго пегана, аднаго труса і аднаго свініна. А колькі не зафіксавана? Далёка не ўсе высявілі бабулькі пішуць заявы ў міліцыю па факце прапачы курцы.
Так, у названы дзень у пенсіонеркі з вёскі Завіне Глявіцкага раёна з хлява выцягнулі адразу восем курчак разам з пеганам. Жыхар прыватнага дома ў Баранавічах недалёкіх дзевяці курэй і сваймі куранькі. А ў вёсцы Любашова Ганцавіцкага раёна зладзей пажыўлі ў аднаго гаспадары вялікім трусом. У той жа час на свінаферме вёскі Дамачава Брэсцкага раёна зламаны выламаў акно і вывалак свініну.
Застаецца адно: шчыльна зачыняць дзверы і замкаваць іх, каб зберачы сваю жывёнасць у хлявах.
Біфітэкс з цяляціны не ўдаецца
З фермы СВК «Верхалескі» Кобрыйскага раёна прапала цэла коштам каля двух мільёнаў рублёў. Супрацоўнікі райадзела міліцыі знайшлі зладзеяў: імі аказаліся 26-гадовы слесар гэтага СВК, а таксама 20-гадовы і 37-гадовы работнікі суседняй гаспадаркі. Цяпер крадзячая цяляціна абдыёцца ім даражэй, чым яна каштуе ў рэстаране.
Яна СВЕТАВА.

Здарэнне
Заціснула нагу плітэмі
А палове дзсяці гадзіны вечара з вяртавальнікамі звязана дыспетар станцыі хуткай медыцынскай дапамогі: у цэгу за межанага прадпрыемства, размешчанага ў Бабруйска, заціснуты чалавек.
Пазней высветлілася, што пры раззрыўцы драўнінна-стружках пліт (вага пачкі — тры тоны, у ёй 50 пліт памерам 2,5х2,85 метра) з грузавога паўпрычэпа пры дапамозе механічнага пагрузчыка адбылося змяшчэнне адной такой пачкі. У выніку грузчыку прадпрыемства прыціснула нагу да адчыненага борта паўпрычэпа. Мужчына быў у свядомасці. Работнікі прадпрыемства спрабавалі самастойна дапамагчы пацярпеламу пры дапамозе аўтамабільнага дамажра, аднак вывазіць з «паўно» яго змоглі толькі работнікі МНС. Мужчына з дыягназам «закрыты пералом» ніжняй трэці правай калкі, сціскае левай галёнкі» быў шпіталізаваны ў Бабруйскай цэнтральнай бальніцы.
Сяргей РАСОЛЬКА.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ
Імбірнае пячэнне
Англічане на Каляды пяхуць каляднае імбірнае пячэнне. Пячэнне атрымаецца смачным і выдатна саргавае зімовым вечарамі. У каляднае пецыва, акрамя імбіру, кладуць і розныя спецыі, што надае ласунку казанцы водар. А яшчэ гэтая зімовая казка не сонне, і яе можна павесіць на блку.
Спатрэбіцца: 100 г сметанковага масла, 1 вялікае курынае яйка, 2 шклянкі мукі, 3/4 шклянкі цукру, 2 ч.л. сушанага молатага імбіру, 1 ч.л. карыцы, 0,5 ч.л. молатага кардамо-ну, 1 ч.л. молатага мускатнага арха, 0,3 ч.л. ваніліну або пачка ванільнага цукру, 1,5 ч.л. разрыхляльніку, фармачкі для выражання пячэння.
Масла размякчыць да пакаёвай тэмпературы, расцерці відэльцам у мяккую масу. Усыпаць цукар, узбіць да амаль поўнага растварэння цукру. Уліць у алей яйка, дадаць разрыхляльнікі і ўсе спецыі і ўзбіваць да поўнага растварэння цукру. Сумесь павінна стаць белай і пышнай. Муку прасяець горкай у міску і ўліць масляную сумесь у муку. Змяшачь да ўтварэння мяккага, цягучага тэста. Сухою паверхню прысыпаць мукой. Раскацаць цеста да таўшчыні 3-4 мм. Выразаць пячэнне фігурнымі фар-мачкамі. Духовку разгарэць да 180 градусаў. Раскаціць пячэнне на бяле, засланай паперай для выпечкі, на некаторай адлегласці адно ад другога (пры выпечцы пячэнне павялічыцца ў памерах). Выпечка пры тэмпературы 180 градусаў на працягу 10-15 хвілін. Яно гатова, калі ніз трохі пацімае, а верх пры гэтым стане крыху залацістым. (Не перапячыце!) Зняць пячэнне з блкі і астудзіць да пакаёвай тэмпературы. Упрыгожыць каля-днае пячэнне можна белай глазурай, якую можна афарбаваць у розныя колеры харчовымі фарбамі, распушчаным шакаладам.
БЕЛАЯ ГЛАЗУРА
Спатрэбіцца: 1 яечны бялок, 1 ст. л. лі-моннага соку, 150 г прасяянай цукровай пудры.
Трохі ўзбіць яечны бялок і лімонны сок у міскі. Паступова дадаць цукровую пудру, пастаянна ўзбіваючы, пакуль сумесь не будзе аднастайнай і па кансістэнцыі падобнай на густую сметану.

«Крохкія аладкі»
Гэта рэцэпт, па якім гатавалі яшчэ нашы бабулі. Калі выканаць усё рэкамендацыі, атрымаецца нешта цудоўнае, далікатнае, якое растае ў роце.
Спатрэбіцца: 1,5 кг мукі, 450 г сметанковага масла, 7 яек, 250 г цукру або мёду, сухафрукты і арэхі для ўпрыгожвання, яшчэ цукар і парчка яечных жаўткоў.
Муку з маслам трэба пасячы нажом у крошку. Абавязкова ўмо-ва — халоднае замерзлае масла. Таму і выкарыстоўвацца нож, каб не вельмі разграваць масла пальцамі. Які ўзбіць з цукрам да белай пены і злучыць з сумессю мукі і масла. Цеста скатаць у шар і вынесці на холад. Дарэчы, шар — гэта правы сімвалізм, які дайшлі да нас, — бо сонца таксама круглае. Затым цеста раскатваць у пласт таўшчыні 3-5 мм і выразаць з яго пячэнне. Па традыцыі яго можна быць круглым і ў форме паўмесяца — кананічны Сонца і Месяц. А яшчэ зрабіць некалькі зорчак (5-6). Далей пячэнне выкладваць на блыху, упрыгож-ваюць палавінкамі яблычых долек, суханых сліў, буйнымі рызкімкі, палавінкамі ядраў міндала або грэцкага арха, змазваюць жаўтком, пасыпаюць цукрам і вялківаюць у сярэдне раззгартай духовке. Потым духовку выключваюць, прыдачываюць яе і дасушваюць пячэнне. А затым робіцца вось што. У канцы каляднай бясець, калі ўсе разгалавілі (або проста наеліся), пецыва ў кошыку ставяць пасярэдзіне стала, і ўсе прысутныя, запылючышы вочы, вымаюць з кошыка па адным. Той, каму дасталася зорка, — шчаслівычкі! Ва ўсіх традыцыях і культурах зорка была нязменным прадвеснікам радасці і поспеху.

УМЕЛЯ РУЧКІ
Святочны атрыбут
Каляды вянкі — традыцыйнае ўпрыгожанне дома ў многіх краінах, паступова ён становіцца папулярны і ў нас. У перыяд чакання Каляд, кожную надзею на калядны вянкі запальваюць новаю свечкай — усёго іх атрымаецца чатыры. Акрамя свечак, калядны вянкі традыцыйна ўпрыгожваюць чырвонымі стужкамі, ласункамі, яблыкамі і званочкамі.
Асновай для такога вянкі паслужыць трывалы і тоўсты дрот, да яго прымацоўваюцца галінкі. Калядны вянкі звычайна робіцца з галінак сасны, елкі, ядлоўцы, гнуткіх дубоў або штурчых яловых галін.
Традыцыйнае ўпрыгожан-не каляднага вянкі — гэта банты і стужкі. Можна ўпрыгожыць вянкі невялікімі ёлачнымі цацкамі, жывымі або штучнымі кветкамі і шышкамі. Хораша глядзяцца шышкі, пафарбаваныя залатай або срэбнай фар-бай. З садавіны добра будуць глядзецца невялікія мандарыны або яблыкі, скрыпкі суханых лімонаў і апельсінаў, спіралі з лучыны цытрусовых. І не забудзьцеся палачкі карыцы!
З тоўстага дроту зрабіць каркас у форме акружнасці (калі дрот недастаткова тоўсты, можна зрабіць каркас з адзін вток). Нарэжце галінкі елкі ці іншай хваёвай расліны даўжынёй каля 25 см і пачынайце ўплітаць іх на крузе ў адром кірунку, замацоўваючы тонкім дротам. Калі вянкі будзе досыць пышным, пачынайце яго ўпрыгожваць.
Калі вянкі будзе раззмяшчаны гарызан-тальна, можна ўпрыгожыць яго свечкамі, насадыўшы іх на ўмацаваныя ў вянкі кавалкі дроту. Свечкі павінны быць дастаткова высокімі, каб вянкі не загарэўся. І апошні штурх — штучны снег або бліскавікі.

ВЯНОК З ГАЛІНАК
1. Робім каркас для вянкі з галінак дрэў ліставых парод. Змацоўваем усё дэкара-тыўным дротам.
2. Да вялікіх прыплітаем драбнейшыя галінкі і зноў змацоўваем.
Для ўпрыгожвання вянкі можна выкарыстаць шышкі, розную драбязу — шарыкі, ледзяшкі, анілёўку, свечкі і т.д.
3. Прымацоўваем шышкі паміж галінка-мі, зафіксаваўшы іх шчырыстымі ніткамі.
4. Мацуем шары і сэрвіі ўпрыгожванні пасобку і групамі.
5. Прычаруем штучным снегам.
ВЯНОК З ПОЛІЭТЫЛЕНАВЫХ ПАКАТЭЎ
Каркас робім з металічнай вешалкі (такія вядоўчыя ў хімчысты) або кавалка дроту. Невялікія поліэтыленавыя пакеты завязваем адным вуклом на каркасе і раз-мяшчам шчыльна адзін да другога. Гатовы вянкі ўпрыгожваем бантам.

ОБЪЯВЛЕНИЕ О ТОРГАХ

Наименование (описание) имущества и его стоимость	Лот № 1. Форма для лития колонн 1500*500*500 — 12 788 480 белорусских рублей
	Лот № 2. Форма для лития колонн 1500*500*500 — 12 788 480 белорусских рублей
	Лот № 3. Форма для лития колонн 1500*500*500 — 12 788 480 белорусских рублей
	Лот № 4. Форма для лития колонн 1500*500*500 — 12 788 480 белорусских рублей
Собственник (владелец) имущества	ЧТУП «К-ПРО»
Местонахождение (адрес) имущества	г. Орша, ул. Белинского, 1а
Место (адрес), дата и время проведения торгов	г. Витебск, ул. «Правды», 32 05 января 2012 года в 11.00
Справочная информация	Хозяйственный суд Витебской области: 210101, г. Витебск, ул. «Правды», д. 32, каб. 316. http://vitebsk.court.by/. Судебный исполнитель Коржов Алексей Игоревич, тел./факс (80212) 49 13 47, (8 029) 366 40 10. Старший судебный исполнитель Бородулин Алексей Александрович, тел. (80212) 49 13 40
Условия и порядок проведения торгов	1. Подать письменную заявку на участие в торгах и дать подлинное об отсутствии препятствий для приобретения имущества, предусмотренных законодательством. 2. Внести задаток в размере 10 процентов от стоимости имущества (по каждому лоту) на депозитный счет хозяйственного суда Витебской области № 3642903000023 в 201 филиале ОАО «АСБ Беларусбанк», г. Витебск, код 259, УНН 300007670, не позднее 04.01.2012. Минимальная величина первого шага — 5% стоимости каждого лота. В соответствии с пунктом 1 Указа Президента Республики Беларусь от 05.05.2009 № 232 «О некоторых вопросах проведения аукционов (конкурсов)» возмещение затрат на организацию и проведение торгов осуществляется участником, выигравшим торги.

СЕННЯ

Сонца	Усход	Заход	Даўжыня дзён
Мінск	9.23	16.47	7.24
Віцебск	9.21	16.29	7.08
Магілёў	9.13	16.37	7.24
Гомель	9.01	16.43	7.42
Гродна	9.37	17.04	7.27
Брэст	9.29	17.14	7.45

Месяц
Апошняя квадра 18 снежня.
Месяц у сузор'і Дзевы.

Імяніны
Пр. Варвары, Ульяны, Аляксей, Генадзь, Івана, Мікалая, К. Алены, Алімпіі, Лазара, Лукі, Лявона, Мацяя, Яна.



НАДВОР'Е на заўтра

ВІЦЕБСК 732мм рт.ст. +4...+6°C +1...+3°C	МІНСК 727мм рт.ст. +2...+4°C 0...+2°C	МАГІЛЁў 728мм рт.ст. +2...+4°C 0...+2°C
БРЭСТ 737мм рт.ст. +1...+3°C +2...+4°C	ГОМЕЛЬ 731мм рт.ст. +4...+6°C 0...+2°C	

ВАРШАВА +1...+3°C
ВІЛЬНЮС +1...+3°C
НІЕў +1...+3°C
МАСКВА -1...+1°C
РЫГА +2...+4°C
С.-ПЕТЕРБУРГ +1...+2°C

Валяціну Віктару ПРУТКОВУ з Новавулькам вышлюць з 60-годдзем сямры і калегі. Зычным моцнага здароўя, шчасця, поспеху.
Дарагая дачушка, сястрычка, унучка, плямённіца, хрэсціца, добразычлівая і шануючая суседка са Случка **ШПІЛЕўСКАЯ Вольга Анатольеўна!** Прымі нашы сардэчныя віншаванні з нагоды 15-годдзя з дня нараджэння. Зычным здароўя, паспяховай вучобы ў гімназіі, творчых планаў, правільнага жыццёвага выбару і здзяйснення яго. Няхай бацькоўская дабыня, настойліваць, працавітасці, шчырасці і прыстойнасці будуць тваімі спадарожнікамі ў жыцці.
Твае родныя і Новік Т.І.