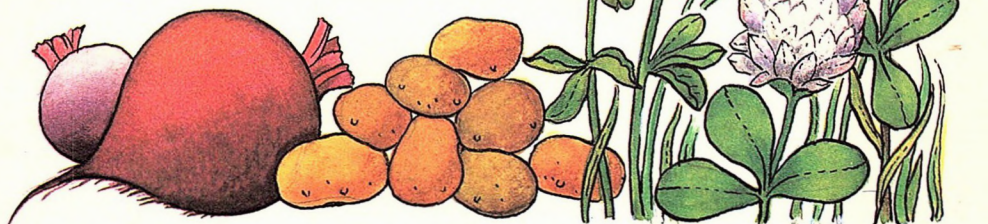


Змітрок Марозаў

АІЗВУІКАІ

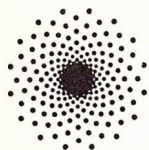
агранома

Валошкі



«Служыць зямлі
і памнажаць
багацце
хлебнага
поля —
самая
высакародная
і дзівосная
справа».

Ц. Мальцаў



Бібліятэка

навукова-пазнавальнай літаратуры

Змітрок Марозаў

АІЗВУІКАІ

агранома

Валошкі



МІНСК «ЮНАЦТВА» 1989

ББК 42
М28

Серыя заснавана ў 1988 годзе

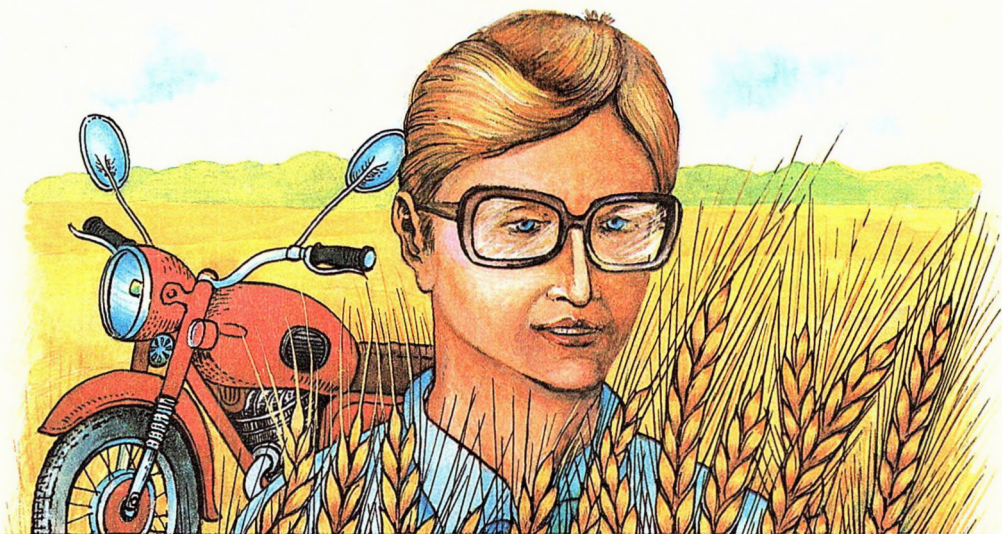
Мастак
І. І. БОКІЙ

В книге автор, молодой поэт, лауреат премии Ленинского комсомола Белоруссии, агроном по образованию, доступно, в занимательной форме рассказывает о наиболее распространённых в республике культурах: ржи, пшенице, ячмене, льне, свёкле и других.

4802020000—098
М ————— 1—89
М307(03)—89

ISBN 5-7880-0156-0

© Выдавецтва «Юнацтва», 1989



ДАРАГІЯ СЯБРЫ!

Ёсць у мяне добры знаёмы — аграном Валошка. Ён вельмі любіць сваю працу, цікава і займальна расказвае пра самыя розныя сельскагаспадарчыя культуры — пра жыта і авёс, ячмень і бульбу, лён і канюшыну, пра тое, якія гэта карысныя расліны, колькі трэба старання і ўмення, каб вырасціць іх. Ён, Валошка, ведае не толькі краскі ў полі і на лузе, але і даўнія прыметы, звязаныя з імі. Напрыклад, гайдаецца на ветрыку ў жыце звычайная сцяблінка званцу. Чалавек недасведчаны пройдзе і не зверне на яго ўвагу. Але аграном Валошка ведае народную прымету: «У жыце званец — лету канец». Хлебаробы выводзяць камбайны ў поле — восень блізка! Трэба паспець да халадоў змалаціць ячмень і авёс, жыта і пшаніцу.

Расліны, гэтыя дзівосныя чараўнікі прыроды, заўсёды прыцягваюць увагу чалавека, памагаюць яму ў жыцці. Колькі вершаў і песень прысвяцілі і прысвячаюць паэты толькі хлебу! Міжволі прыпамінаюцца радкі вядомага беларускага паэта Аляксея Пысіна:

Мне ў жыта хочацца ўвайсці,
Мне вечнасцю здаецца жыта.

Сельскагаспадарчыя культуры, з якімі вас пазнаёміць «Азбука агранома Валошкі», растуць не толькі на Беларусі, але і далёка за яе межамі. Яны кормяць, абываюць і адзяваюць чалавека, без іх нельга ўявіць сельскагаспадарчую вытворчасць, многія галіны народнай гаспадаркі.

Чалавек не можа жыць без раслін, а жыццё раслін залежыць ад чалавека. Зялёныя спадарожнікі ва ўсе часы заўсёды былі побач з людзьмі. Яны не раз выратавалі іх і ад галоднай смерці, і ад шматлікіх хвароб, верна служаць расліны людзям і сёння.

Ад кожнага з нас, дарагія сябры, патрабуецца не так ужо і многа — заўсёды быць уважлівым і чулым да нашага зялёнага сябра.

Такім чынам, мы пачынаем цікавае падарожжа ў свет раслін з дапамогай майго добрага знаёмага агранома Валошкі.



АГУРКИ

Святлафоры на ліяне

Пачатак лета. На агародзе падстаўляе цёпламу сонейку зялёныя пяшчотныя пёркі морква, густа лапушыцца шчаўе, цягнуцца да сонца вострыя стрэлкі маладой цыбулі. Толькі на градцы, дзе пасеяны агуркі, — пуста. Міне яшчэ некалькі дзён. Глеба добра прагрэецца, і на агурочнай градцы з'явіцца першыя кволыя лісцікі. З боязю аглядаюць яны суседнія расліны — якія ўсё вялікія і дужыя! Нячутна падкрадваецца да маладых лісцікаў злосны вораг культурных раслін — макрыца. Але дбайны агароднік спяшаецца свайму зялёнаму сябру на дапамогу і вырывае макрыцу.

Даўжэюць дні. Сонейка падымаецца ўсё вышэй і вышэй. Пад уплывам святла і цеплыні з агуркамі адбываюцца дзівосныя ператварэнні. На змену першай пары агурочных лісцікаў вылузваецца бадзёры шурпаты ліст. Сумна, няўтульна яму аднаму на градцы. Дрыжыць ён ад страху ўначы, асабліва калі з нізін на агарод прыпаўзуць волкія туманы ці, яшчэ горш, — пахаладнее. Аднак і агароднік не дрэмле. Маладыя расліны ён накрывае поліэтыленавай плён-



кай. Яна засцерагае агуркі ад холаду. Неўзабаве ў самотнага агурочнага ліста з'яўляюцца малодшыя лісцікі-браткі. З дапамогай пакручастых вусікаў хапаецца расліна за апоры і шнуры і цягнецца ўгору. Нібы жоўты агеньчык святлафора, засвяцілася на агурочнай ліяне першая кветка. За ёй другая, трэцяя... І вось ужо на градцы спраўляюць свой нектарны баль пчолы, восы, чмялі, матылі. Навокал стаіць густы, вясёлы гуд.

Лета ўвайшло ў сілу. Сонца ў небе ходзіць высока. Стаіць «агурочнае» надвор'е: праз дзень-другі праходзяць дажджы, пасля іх над градамі плыве цёплы пар. Паступова, адзін за адным патухаюць на агародзе жоўтыя агеньчыкі «агурочных святлафораў». І на іх месцы з'яўляецца маленькі агурок. Шурпаты, калючы, ён нясмела выглядвае з-пад шырокага ліста. Праз два-тры тыдні агурок патаўсцее, выцягнецца ў даўжыню. Ляжыць ён на градцы, нібы запрашае — бяры мяне, еш!

Любяць агуркі за прыемны смак і пах. Іх

ядуць у свежым выглядзе, марынуюць, кансервуюць, соляць.

У некаторых краінах Заходняй Азіі, дзе адчуваецца недахоп вады, людзі, ідучы ў далёкую вандроўку, бяруць з сабой агуркі, каб наталіць смагу. У агурку ўтрымліваецца 95 працэнтаў вады.

Радзіма агуркоў — Паўночная Індыя. Там іх вырошчвалі 6 тысяч гадоў таму назад. І сёння ў Індыі сустракаюцца іх дзікія родзічы. На Беларусі агуркі — распаўсюджаная агародная культура.

АВЕС

Званок жніва

На палі сыходзіць жнівеньскі адвячорак. Над аціхлым бярозавым гаем паволі згасае барвовы дыск сонца. Недзе натруджана ракочуць камбайны. Яны дажынаюць апошнія гектары ячменю.

А перада мной звініць, пераліваецца ў развіталых сонечных промнях залатое поле аўса. Звіняць, хвалююцца сцяблінкі, нібы падганяюць хлебароба: «Спяшайся жаць. Міне дзень-другі — будзе позна».

І калі хлебароб своечасова не пачуе гэты трывожны звон, то шмат аўсяных каласкоў можа абсыпацца на дол.

Авёс любіць вільготныя глебы. Нездарма ў народзе пра яго кажуць: «Сей авёс у гразь — і будзеш князь».

Паспявае авёс у пачатку жніўня, і каласкі пачынаюць звінець на ветрыку. Менавіта тады і выходзяць у поле камбайны.

Авёс — высокакаларыйны корм для кароў, свіней і коней. У яго зярнятах шмат крухмалу, тлушчу, бялкоў, амінакіслот, вітамінаў. Гэтыя каштоўныя рэчывы вельмі карысныя і для чалавека.

Паводле старажытнай легенды асілак Геркулес перамог страшэнную пачвару. Нездарма, відаць, аўсянае хлоп'е мае назву «Геркулес».

Авёс шырока ўжываецца ў народнай медыцыне.



Суп з аўсяных круп — каштоўная дыетычная страва пры захворванні лёгкіх. Аўсяны адвар з мёдам дапамагае людзям пасля цяжкай хваробы хутчэй набрацца сілы і ўстаць на ногі. Добры дыетычны прадукт — кісель, прыгатаваны з аўсянай мукі. Ён дапамагае пры захворваннях страўніка і кішэчніка.

Сярод лугавых злакаў у аўса ёсць далёкая сваячка, якая падобна на яго не толькі знешне, але і назвай.

Давайце ж пазнаёмімся і з ёй.

АЎСЯНІЦА

Дачка туману

Надзіва прыгожы летні месяц чэрвень. У ім самыя доўгія дні і кароткія ночы. Не паспееш як след сплюшчыць вочы, а на дварэ ўжо світае. Летні ранак напаўняецца граннем цвыркуновых скрыпачак, шматгалосым спевам птушак, вясёлым гудам пчол і чмялёў.

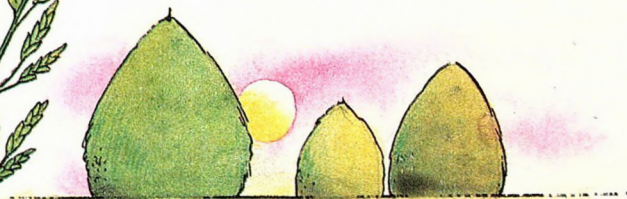
Ад сонечных промняў туман на лузе набывае бэзавы колер. Шчыруюць нястомныя касцы, помнячы мудрае выслоўе продкаў: «Касі, каса, пакуль раса, раса далоў — каса дамоў». З кожнай гадзінай усё шырэй разліваюцца па лугавым прасторы духмяныя хвалі пакосаў. Вяскоўцы імкнуцца выкарыстаць пагодныя дзянькі, каб скасіць сакавітую траву, пакуль яна не

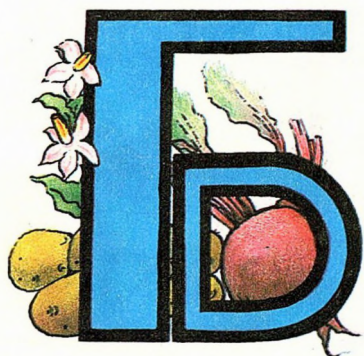
прывяла пад спякотным чэрвеньскім сонцам. Быццам казачныя помнікі чалавечай працы, адзін за адным устаюць на прыволлі копы і стагі сена.

Сярод лугавога разнатраўя пад лёгкім подыхам ласкавага ветрыку гайдаюцца карычневыя грыўкі аўсяніцы.

Расце аўсяніца ў нізінах і поймах рэк, дзе звычайна ўвечары і раніцай вісіць волкі туман. Відаць, таму ў народзе аўсяніцу лугавую жартоўна называюць «дачкой туману». І сапраўды, у нізкіх мясцінах, дзе шмат вільгаці, трава заўсёды высокая, густая, сакавітая.

Аўсяніца добра ўжываецца ў суседстве з іншымі лугавымі травамі. З даўніх часоў гэты кармавы злак уваходзіць у травяныя сумесі, якімі засяваюцца выганы. За два ўкосы расліна можа даць з кожнага гектара каля 100 цэнтнераў духмянага, якаснага сена.





БУЛЬБА

Дзівосная іншаземка

Звычайна людзі гавораць: «Бульба — хлеба падмога». І гэта праўда. Без бульбы нельга ўявіць ні абедзенны, ні ўрачыста-святочны стол.

Заўсёды яна побач з хлебам, і ніхто не грэбуе ёй. Бульбу вараць, пякуць, смажаць, параць, фаршыруюць, сушаць. А якія апетытныя — толькі што з патэльні — дранікі!

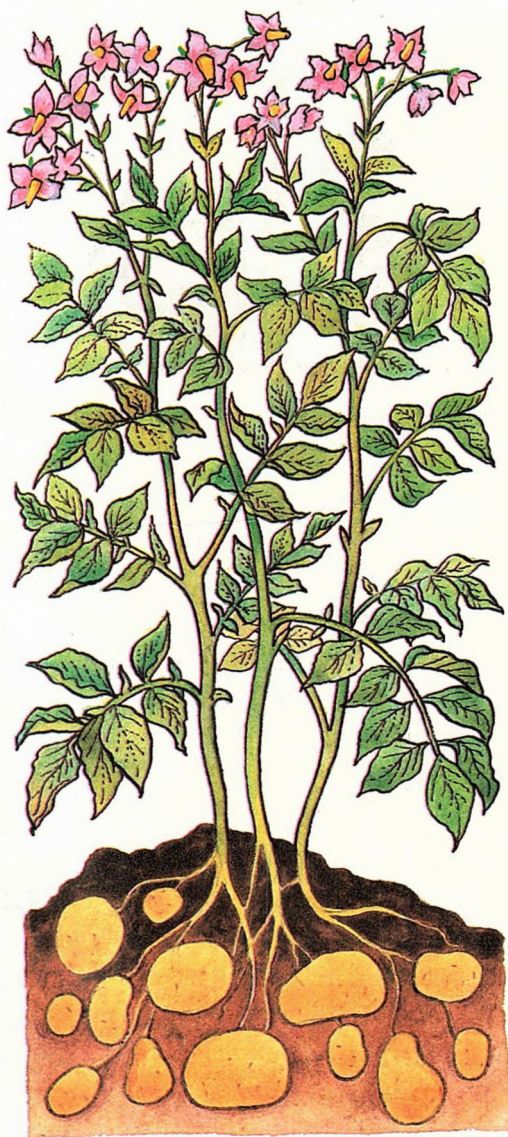
Сучасныя кулінары могуць прыгатаваць з бульбы 500 розных страў.

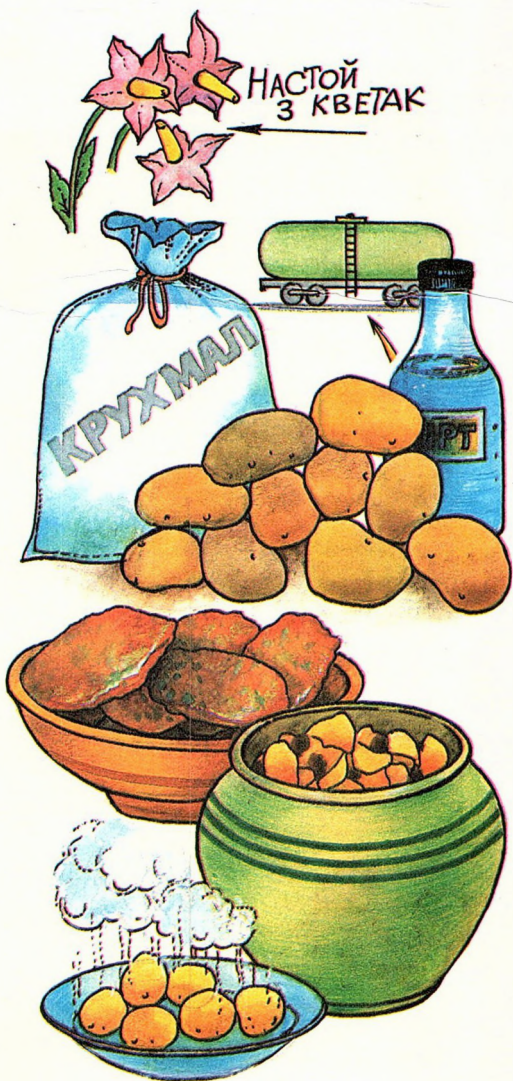
Любяць на Беларусі гэтую культуру. Нездарма ёй прысвечана шмат песень, казак, паданняў і былін. Адзін з народных беларускіх танцаў называецца «Бульба».

Але не думайце, што бульба адразу прыйшла да нас такой, якой мы яе сёння бачым. Яе дзікія родзічы раслі ў Паўднёвай Амерыцы, адкуль праз акіян бульбу мараплаўцы Хрыстафора Калумба завезлі ў Еўропу. На тэрыторыю нашай краіны клубні трапілі дзякуючы цару Пятру І. Спачатку ягоныя памкненні прымусіць сялян вырошчваць бульбу не мелі поспеху. Людзі ўзнімалі «бульбяныя бунты», якія жорстка караліся царскім войскам.

Але былі ў Расіі цудоўныя аграномы, такія, як Андрэй Цімафеевіч Болатаў. Яны растлумачвалі сялянам, чым карысная незнаёмая расліна, дапамагалі ім хутчэй спасцігнуць сакрэты яе вырошчвання. З цягам часу чалавек ацаніў харчовыя якасці бульбы, назваўшы яе «другім хлебам». У засушлівыя гады, калі не радзіла жыта, бульба ратавала людзей ад галоднай смерці. Сёння бульба не толькі замяняе чалавеку хлеб, яна — каштоўны корм для жывёлы. З клубняў атрымліваюць крухмал, глюкозу, спірт, малочную кіслату, якія ідуць на патрэбы прамысловасці.

У народнай медыцыне ўжываецца настой з кветак бульбы, які паніжае крывяны ціск. Сок расліны спрыяе хуткаму за-





гойванню апёкаў. Яго карысна піць людзям з хранічнымі захворваннямі страўніка.

Каб вырасціць багаты ўраджай, вясковыя працаўнікі дбаюць пра «другі хлеб» цэлы год. З восені да самай вясны на заснежаныя палі яны вывозяць торф і гной. Бульдозеры іх перамешваюць — атрымліваецца кампост, каштоўнае арганічнае ўгнаенне.

З надыходам пагодных вясновых дзён клубні сартуюць, каб адабраць насенне для сяўбы. Хапае бульбаводам клопатаў і ўлетку. Бульбяны палетак імкнецца захапіць пустазелле: асот, пырнік, макрыца, лебядка. Каб абясшкодзіць ворагаў бульбы, вясковыя працаўнікі спачатку барануюць плантацыі. Пазней, на працягу

лета з дапамогай культыватараў праводзіцца апрацоўка ў міжрадкоўях, дзе лапушацца невялікія бульбяныя кусты з цёмна-зялёнымі крохкімі сцяблінамі, густа ўсыпанымі маршчыністым лісцем. У гэты час злосным ворагам бульбы з'яўляецца каларадскі жук. Калі своечасова не апрацаваць палетак, лічынкі жука аб'ядуць лістоту на маладых раслінах. Змагацца з каларадскім жуком дапамагаюць бульбаводам лётчыкі сельскагаспадарчай авіяцыі.

Хораша цвіце бульба! Амаль сем тыдняў свецяцца над полем сціплыя зорачкі кветак самай разнастайнай афарбоўкі.

Але вось бульба адцвіла, і пад зялёным кустом, як яйкі пад квактухай, з'яўляюцца маладыя клубні. Мінае яшчэ некалькі тыдняў, і бульбаводы, папярэдне скасіўшы бацвінне, выводзяць камбайны і капалкі на ўборку «другога хлеба». З палёў грузавікі адвозяць клубні на захаванне ў бульбасховішчы, адкуль яны трапляюць у крамы, на заводы. Частка ўраджаю закладваецца на захаванне ў бурты каля жывёлагадоўчых ферм і проста ў полі. Сцюдзёнай зімой для жывёлы бульба, як буракі і морква, — сапраўдны далікатэс.

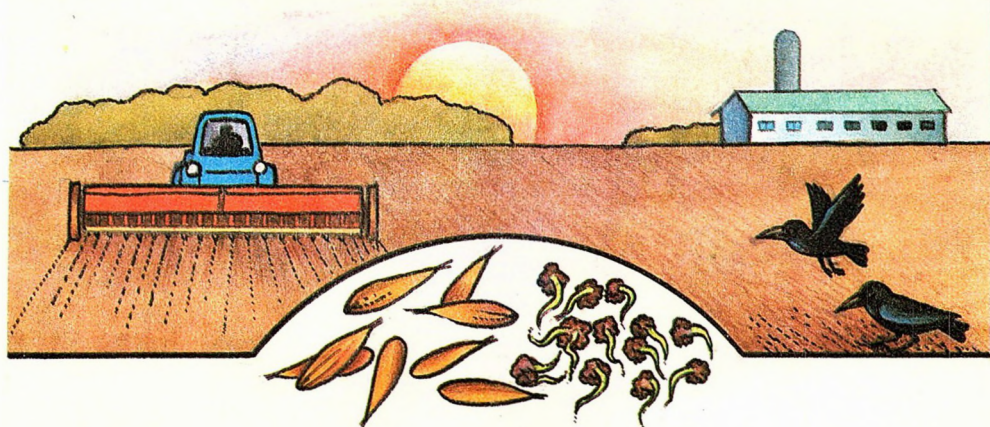
Цяжка абысціся чалавеку без бульбы. Нездарма народны пісьменнік Беларусі Янка Брыль вельмі слухна сказаў, што «пах бульбы — не проста пах, а водар жыцця».

БУРАКІ

Падземныя асілкі

Сейбітка-вясна імкліва крочыць праз палі, лясы і лугі. Спатоленая снегавай вадой зямля з нецярпеннем чакае першага насення. Па спецыфічнаму паху глебы аграном вызначае, гатова яна для сяўбы ці не. А гэта вельмі важна. Нездарма мудрыя хлебаробы кажуць: «Хораша насенне ў глебу спаць пакладзеш — хораша разбудзіш. Сыты будзеш». Сцяліць «пасцельку» для насення сёння ўмеюць куды лепш, чым раней. Да рэвалюцыі селянін апрацоўваў зямлю з дапамогай сахі і бараны. Раскідаў зерне, забаранваў — на гэтым канец сяўбе. Ніякай перадпасяўной апрацоўкі насення не праводзілі. Праўда, селянін заўсёды стараўся сеяць ў тэрмін.

Нарэшце «пасцелька» для насення падрыхтавана. Хлебаробы спяшаюцца пасеяць авёс, лён,



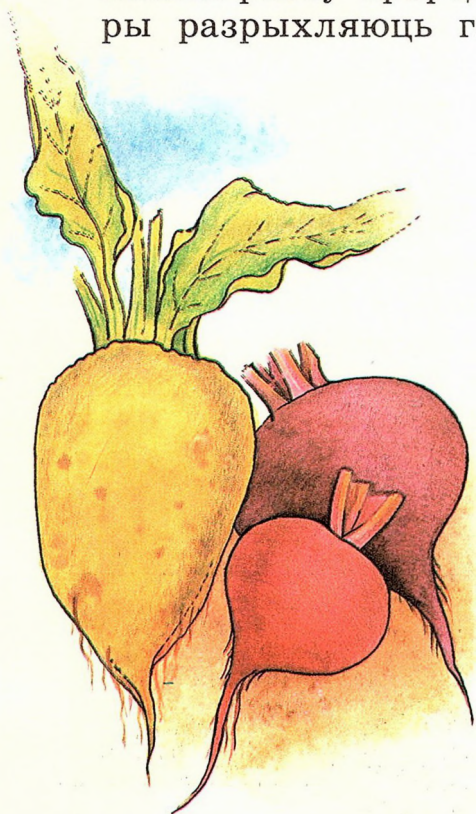
ячмень і, вядома,— буракі! Перад сяўбой насенне буракоў намочваюць у вадзе, пакуль не праклюнуцца расткі. На палях сеюць буракі кармавыя і цукровыя, а на агародах — сталовыя. Вельмі марудна прабіваюцца маладыя парасткі на свет.

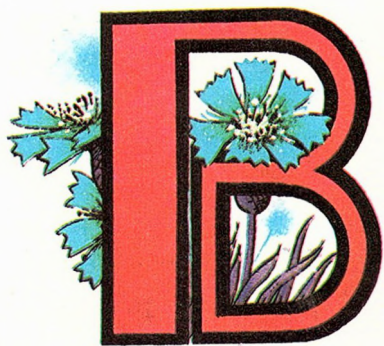
Неўзабаве вылузваецца першая пара кволых лісткоў, якія нагадваюць вілачку. Перш чым з іх вырастуць буракі, раслінаводам даводзіцца некалькі разоў прарэджваць пасевы. Культыватары разрыхляюць глебу ў міжрадкоўях, знішчаюць пустазелле. Некалькі разоў на працягу лета буракі падкормліваюць мінеральнымі ўгнаеннямі.

Вялікую каштоўнасць уяўляюць буракі цукровыя, з якіх на перапрацоўчых заводах атрымліваюць цукар.

Сталовыя буракі — паўсядзённы харчовы прадукт чалавека. З іх гатуюць баршчы, вінегрэты і іншыя стравы.

Кармавыя буракі — цудоўны корм для жывёлы.





ВАЛОШКІ

«Зорачкі» ў жыцце

Валошка, васілёк. Каго не хвалюе сустрэча з гэтай прыгожай кветкай!

Убачыць блакітныя зорачкі на ўзмежку жытнёвага поля падарожны

і міжволі забываецца на стому. Многа вершаў і песень прысвечана васільку. Менавіта аб ім пісалі народныя паэты Якуб Колас, Янка Купала, Аркадзь Куляшоў, Максім Танк і Пятрусь Броўка. З пяшчотай і замілаваннем апяваў васількі М. Багдановіч:

Дзе блішчэ збожжа ў яснай далі,
Сінеюць міла васількі...

Чысцюткі, сціплы, як душа нашага народа, васілёк надае непаўторны нацыянальны каларыт вышыванкам, настольнікам, ручнікам, фартухам і хусцінкам.

Валошкі ніхто не сеяў. Напэўна, прырода сама паклапацілася, каб гэтыя кветкі раслі ў суседстве з жытам. Земляробы іх не знішчалі, наадварот, — любілі і бераглі, нават склалі аб кветках легенду.

Аднойчы багіня ўрадлівасці Цэрэра, блукаючы сярод палёў, пачула самотныя галасы васіль-



коў. Яны скардзіліся, што хлебаробы хочуць адлучыць іх ад жыта. Цэрэра шчыра паспачувала бездапаможным кветкам і заступілася за іх. З гэтага часу, вырашыла яна, у васількоў, якія растуць побач з жытнёвымі каласамі, будзе сваё прызначэнне: аздабляць снапы на свяце ўраджаю. Адзін раз у год іх будуць збіраць жнеі, каб упрыгожыць вянкамі з васількоў свае галовы.

У славян да нядаўняга часу існаваў звычай: першы сноп новага ўраджаю спавіваўся валашкамі і лічыўся імянінным. Яго ўрачыста, з песнямі прыносілі ў хату і ставілі на кут.

Сёння ў свеце налічваецца каля 700 відаў расліны.

Дзякуючы селекцыянерам, батанікам і кветкаводам васілёк стаў дэкаратыўнай раслінай. Блакітныя астраўкі з гэтых кветак можна ўбачыць на клумбах і газонах.

Васілёк здаўна вядомы людзям як лекавая расліна. Гаючы настой з ягоных пялёсткаў дапамагае пры захворваннях нырак і вачэй. З кветак васілька вырабляюць блакітную фарбу.



ГАРОХ

Вусаты хітрук

Ох і хітрая ж расліна, гарох! Не любіць ён расці на полі ў адзіноце. Паўзуць, сцелюцца па зямлі густым шатром сцябліны-павой. Таму і касіць

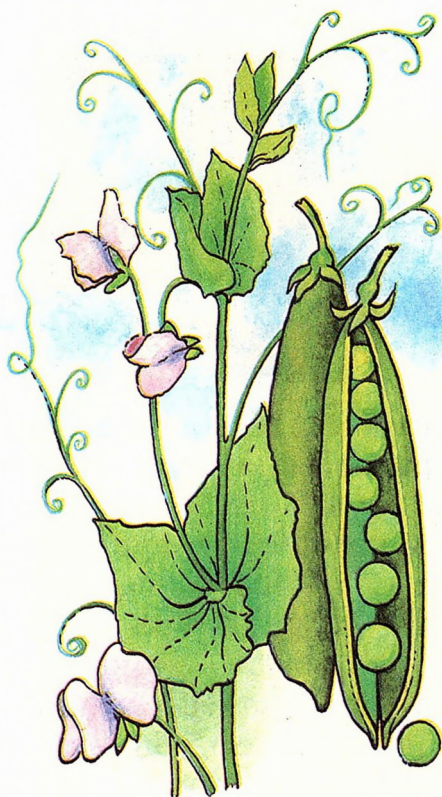
гарох даволі складана. Затое калі пасеяць яго разам з аўсом, то ў суседстве з ім «паўзун» адчувае сябе вельмі ўтульна. Пры дапамозе пакручастых вусікаў-зачэпак хапаюцца гароховыя ліяны за саломіны аўса і цягнуцца ўгору, дзе заўжды больш святла.

Хораша цвіце гарох! Калі вы ўважліва прыгледзецеся да яго ў час цвіцення, то са здзіўленнем ўбачыце, што кветкі на тонкіх сцяблінках-павоях нагадваюць невялікіх матылькоў, якія некуды ляцелі і, відаць, добра натаміўшыся, прыселі на хвіліну адпачыць. Але гэта толькі так здаецца. На самай справе «кветкі-матылькі» зусім і не думаюць пакідаць расліны.

Неўзабаве на іх месцы з'яўляюцца стручкі-лапаткі. Прыгравае летняе сонейка. Праходзяць цёплыя дажджы. Стручкі спакваля таўсцееюць, акругляюцца, павялічваюцца ў памерах і пачынаюць з трэскам лопацца. На дол адна за адной высыпаюцца круглыя зялёныя гарошыны.

Людзі спяшаюцца скасіць гарох, каб без страт сабраць ураджай. Вы, напэўна, не раз елі зялёны гарошак і гарохавы суп. Смачныя гэтыя стравы, да таго ж яны вельмі каларыйныя! У некаторых краінах гарохавую муку змешваюць з мукой, атрыманай з хлебных злакаў, і выпякаюць хлеб.

У народнай медыцыне адвар з насення гароху ўжываюць пры захворванні нырак. Прыпаркі з гарохавай мукі спрыяюць размякчэнню нарываў і пухлін.



Гарох карысны не толькі для чалавека. Ён з'яўляецца каштоўным кормам для жывёлы. Па каларыйнасці ён пераўзыходзіць нават духмянае лугавое сена.

Расліны гароху маюць дзівосную асаблівасць: яны назапашваюць у глебе азот. Вучоныя выявілі на карэньчыках раслін гароху клубеньчыкавыя бактэрыі. Ubачыць іх можна толькі праз мікраскоп. Менавіта клубеньчыка-

выя бактэрыі і з'яўляюцца маленькімі біялагічнымі станцыямі па выпрацоўцы ў глебе азоту. Азот неабходны кожнай расліне для нармальнага развіцця. Вось чаму аграномы кожны год імкнуцца сеяць гарох на розных палях.

Такім чынам, раслінам, як і людзям, жыць без узаемадапамогі амаль немагчыма. Авёс дапамагае гароху падцягнуцца бліжэй да сонца, а той у сваю чаргу здабывае неабходны для аўса азот.

Таму, відаць, і не трэба асабліва здзіўляцца «хітрыкам» вусатага гароху.

ГРЭЧКА

Капрызная прыгажуня

Цвіце грэчка. Весела зумкаюць над ёй раі пчол. На кожнай расліне ў гэты час можна налічыць сотні і нават тысячы кветак.

Праз нейкі час пасля цвіцення на сцяблінках з'яўляюцца дробныя рабрыстыя карычневыя «арэшкі». Калі яны паспеюць, з іх вылузваюцца зярняткі.

Грэчка — вельмі старажытная культура. Лічыцца, што радзіма яе — Цэнтральная Азія. Некаторыя вучоныя мяркуюць, што грэчка родам з Грэцыі, таму мае падобную назву. На Русі грэчку вырошчвалі яшчэ ў першых стагоддзях нашай эры. Сёння рэдка ў якім калгасе ці

саўгасе РСФСР, Украіны і нашай рэспублікі не сеюць гэтую каштоўную крупяную культуру. Праўда, яна не кожны год радуе хлебарабаў багатым ураджаем. Залежыць гэта не толькі ад надвор'я, але і ад старання і майстэрства людзей.

Вельмі важна не памыліцца з тэрмінам сяўбы. Пра ячмень, авёс і пшаніцу патомныя хлебарабы звычайна кажуць: «Рана пасееш — многа хлеба збярэш». Іншая справа з грэчкай. Яе сеюць тады, калі мінуць апошнія чэрвеньскія замаразкі. За

некалькі тысячагоддзяў з'явілася шмат народных прымет. Час сяўбы грэчкі хлебарабы звязваюць з пачаткам цвіцення жыта і альхі, а таксама са з'яўленнем суніц і хрушчоў. Некаторыя старыя вяскоўцы лічаць, што сеяць грэчку трэба адначасова з вылетам маладых шпачкоў. Словам, цяжка дагадзіць капрызнай расліне. Тым не менш з кожным годам увага да яе расце.

Зярняты грэчкі багатыя бялкамі, крухмалам, цукрам, тлушчам. Яны



ўтрымліваюць у сабе такія жыццёва неабходныя хімічныя элементы, як жалеза, кальцый, фосфар, медзь, ёд і некаторыя вітаміны. Вось чаму грэчневая каша яшчэ з часоў таленавітага рускага палкаводца Аляксандра Васільевіча Суворова і да нашых дзён з'яўляецца незаменнай салдацкай стравай.

Ды і медыцына без грэчкі не можа абысціся. З кветак раслін і верхніх лісцікаў здабываюць спецыфічнае рэчыва — руцін, які ідзе на выраб шматлікіх прэпаратаў. Савецкія медыкі ўжываюць руцін пры лячэнні захворванняў крывяносных сасудаў.

Свежыя сакавітыя лісцікі грэчкі дапамагаюць пры лячэнні гнайнікоў і нарываў.



ЖЫТА

Сонца жыцця

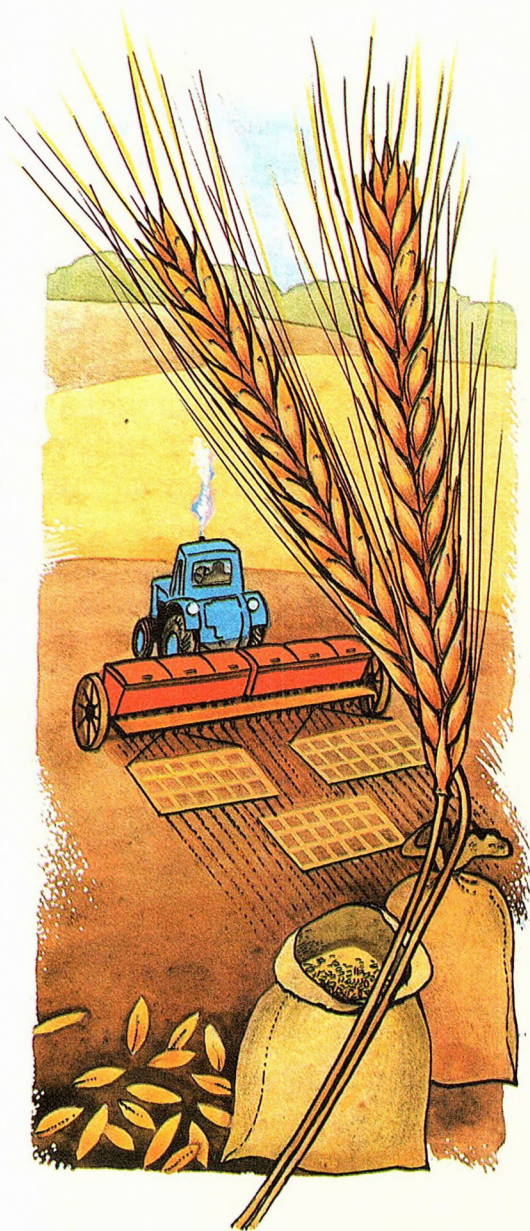
Канец жніўня. Адляцелі ў вырай ластаўкі і буслы. На лугах і пашах збіраюцца ў вялікія шумлівыя чароды шпакі, штовечар высока ў небе тужліва крычаць дзікія гусі. Птушкі спяшаюцца на поўдзень — чакай надыходу зімы.

Па-ранейшаму хапае клопатаў у руплівых

хлебаробаў. Трэба ка-
паць бульбу, звозіць з
лянішчаў лён, падымаць
зябліва, сеяць жыта. Не-
здарма ў народнай пры-
казцы гаворыцца: «Во-
сень — работ восем».

Спяшаюцца вясковыя
працаўнікі ўхадзіцца з
жытам. Да першых за-
зімкаў яно павінна
набрацца моцы і раскус-
ціцца. Тады азіміне і
моцныя зімовыя маразы
не страшныя. Спіць яна
пад снегавай коўдрай і
з нецярпеннем чакае на-
дыходу вясны.

Спакваля зіма пачы-
нае слабець. З кожным
днём сонца над палямі
падымаецца ўсё вышэй і
вышэй. Снег увачавідкі
цямнее, становіцца на-
здраватым. Сям-там на
пагорках і курганах з'я-
віліся першыя праталін-
кі. І вось сонечны га-
рэза праменьчык нясме-





ла дакрануўся да соннай
жытнёвай лісцінкі. Тая
ўстрапянулася і абудзі-
лася ад сну. А ўслед за
ёй—другая, трэцяя, ча-
цвёртая...

А нястомнае сонейка
ўсё шчыруе і шчыруе.
Пакуль глеба не перасох-
ла, спяшаюцца хлебаро-
бы пасеяць авёс, ячмень,
пшаніцу, лубін, лён.
А тут надышоў час і
бульбу садзіць. На жыт-
нёвым полі з'явілася мно-
ства полых зялёных
сцяблінак. Людзі ка-
жуць: жыта выганяе ў
трубку. Расце жытнёвая
сцяблінка, радуецца
шчодрому чэрвеньскаму
сонейку, кожнаму цёп-
ламу дожджыку. Мінае
яшчэ колькі часу, і яна
выкідвае пяшчотны ка-
ласок, які пад спякотным
летнім сонцам паступо-
ва цямнее, робіцца шор-
сткім.

Адкаласілася жыта — час красаваць. Хораша назіраць за жытнёвым полем у час красавання! Хмаркі шызага пылку пакалыхваюцца над маладой збажыной, якая пераліваецца на сонцы, хвалюецца ад подыху цёплага ветрыку.

Праз нейкі час жыта пачынае налівацца. Вось ужо зярняты ў каласах зрабіліся важкімі і крамянымі. Міжволі пад цяжарам даспелых каласоў сцябліны кладуцца на дол. Складана хлебаробам жаць палеглае жыта. Ад зары да зары працуюць у палях камбайны. Людзі, нярэдка забываючы пра сон, змагаюцца за кожную жменю зярнят. Ад камбайнаў, як чаўнакі, снуюць машыны з зернем. Яго спачатку высушваюць і сартуюць на таках, а пасля вязуць на мелькамбінат. Там жыта мелюць на муку, з якой пякуць духмяны хлеб.

З даўніх часоў нашы продкі шанавалі хлеб. Хлебны бохан параўноўвалі з сонцам. У гонар хлеба складаліся гімны і песні. Хлебам і соллю заўсёды вітаюць самых дарагіх гасцей.

Хлеб не бывае лёгкім, бо за кожнай нават самай маленькай лустачкай стаіць нястомная праца соцень, тысяч людзей розных прафесій: аратых, сейбітаў, камбайнераў, брыгадзіраў, аграномаў, інжынераў, хлебапёкаў і іншых.

Слова «жыта» паходзіць ад слова «жыццё». Хлеб і жыццё заўсёды побач.



Аднойчы мая маленькая дачушка пакінула за абедам на стале недаедзеную лустачку хлеба. Мая матуля, якая гасцявала ў нас, ласкава паўшчувала ўнучку: «Нельга так рабіць, Алесья. Гэта ж хлеб».

Малая пакрыўджана надзьмулася: «Паду-маеш, хлеб! У нас яго хапае. У хлебніцы — цэлы бохан!»

І тады бабуля расказала ўнучцы, як яна, трынаццацігадовая дзяўчынка, галадала разам з маці ў вайну ў лагеры, пад Оршай:

— Людзей у лагеры было шмат. Жылі мы ў халодных бараках. Сагравалі адзін аднаго цяп-лом сваіх целаў. Многія мае аднагодкі памерлі ад холаду і хвароб, ды больш за ўсё — ад голаду. На абед нам прыносілі баланду з гні-лых буракоў ды падморожаную параную буль-бу. А мне вельмі хацелася хлеба.

Незадоўга да вызвалення я захварэла. Сілы пакідалі мяне. Я згасала і ў бяспамяцтве прасіла ў матулі кавалачак хлеба. Тады ўначы

маці, рызыкуючы жыццём, выбралася з лагера і аднекуль прынесла мне лустачку чэрствага хлеба.

Бабуля змоўкла, выцерла краем хусцінкі мокрыя вочы і, уздыхнуўшы, дадала:

— Хлебу я абавязана жыццём.

— Прабач, бабуля, я не ведала, — ціха сказала Алеся. Падышла да стала, пяшчотна прытуліла кавалачак хлеба да сваёй шчакі і вінавата прашаптала: — Прабач... Дзякуй табе за бабулю, за ўсё дзякуй!..

З тае пары Алеся ніколі не пакідае хлеб недаедzenым. Нават хлебныя крошкі беражліва збірае са стала ў далоньку, бо разумее, што ў кожнай з іх часцінка нялёгкай хлебаробскай працы.



КАНЮШЫНА

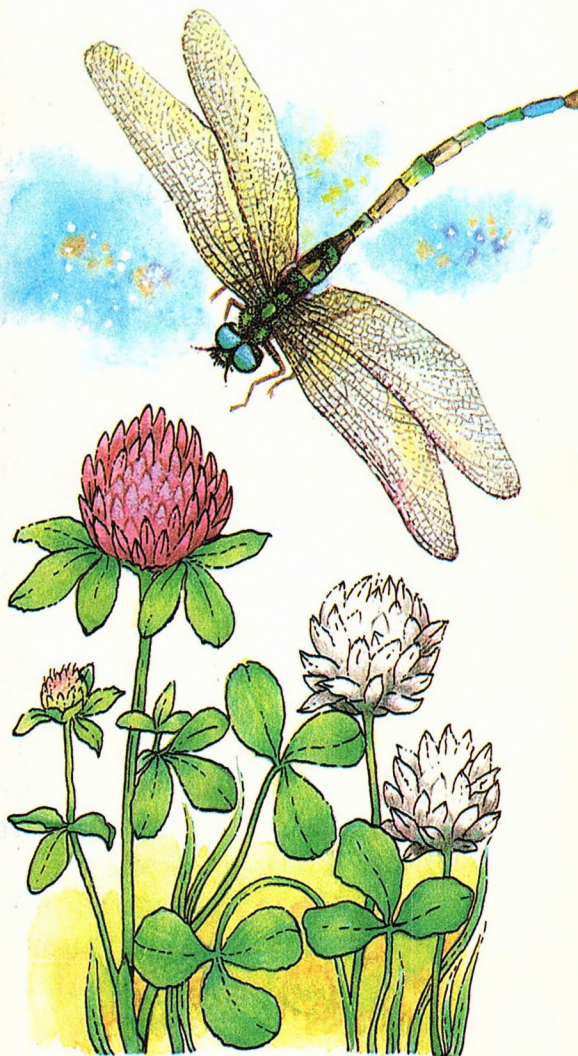
Каралева лугоў

Па значнасці сярод лугавых траў канюшына займае такое ж месца, як пшаніца сярод хлебных злакаў. І сапраўды, цяжка ўявіць

без гэтай каштоўнай травы лугі і пашы. У кожным калгасе і саўгасе рэспублікі сеюць канюшыну. І яна апраўдвае надзеі жывёлаводаў.

Завітай на луг у сенакосную пару. Звонка спяваюць косы. У густыя, духмяныя валкі кладуцца травы. Чырвынымі, белымі шапачкамі прыветна ківае здаля канюшына. Яркай афарбоўкай вабіць яна да сябе пчол, якія з ахвотай п'юць салодкі нектар. Канюшына — цудоўны меданос.

Але вось і да яе дабраліся жвавыя косы. «Шчупак нырае, увесь лес кладзе, горы падымае» — гаворыць загадка аб сенакосе. Загадка гэта была складзена даўно, калі ўсе лугі касілі косамі. Сёння на дапамогу людзям прыйшлі сучасныя машыны-касілкі. Яны не толькі скошваюць траву на сена, але і здрабняюць яе на сенаж і сілас. Гэта вельмі каштоўны корм для жывёлы. Няпроста высушыць канюшыну,



асабліва ў дажджлівае надвор'е. Але затое, калі стаяць цёплыя пагодныя дзянькі, з травы можна атрымаць надзвычай багатае на пажыўныя рэчывы сена. Складвай яго ў копы і крутыя стагі!

КАПУСТА

Паненка ў сямі сукенках

Восень шчодро адорвае старанних агароднікаў. Выкапаны бульба, морква, рэдзька. Буракі і рэпа закладзены на захаванне ў бурты і сховішчы. У хаце над прыпечкам вісяць светла-залацістыя пляцёнкі цыбулі і часнаку. Памідоры і агуркі дбайныя гаспадыні замарынавалі ў шклянныя слоікі — няхай чакаюць свайго часу. Узімку яны заўсёды будуць пажаданай стравай да абедзеннага стала.

Нарэшце надышла пара ўборкі капусты. Нездарма ў народзе гавораць: «Верасень пахне яблыкамі, а кастрычнік — капустай». З калгасных і саўгасных палеткаў капусту адвозяць у крамы, а таксама на захаванне ў спецыяльныя сховішчы. З вясковага агарода капусту ўбіраюць у апошнюю чаргу. Тугія качаны вяскоўцы пераносяць у склеп. Частку капусты яны пакідаюць на захаванне, частку — заквашваюць.

Як заквасіць капусту?

Памятаю, як рабілася гэта ў нашай сям'і. Прыгатаванне капусты на зіму для нас, малых дзяцей, было сапраўдным святам. Кожны ведаў свае абавязкі.

Я разам з братамі старанна здымаў з тугіх, храбусткіх качаноў пажоўклыя лісты-кажушкі. Маці вострым нажом выразала салодкія храпкі, а бацька шынкаваў капусту.

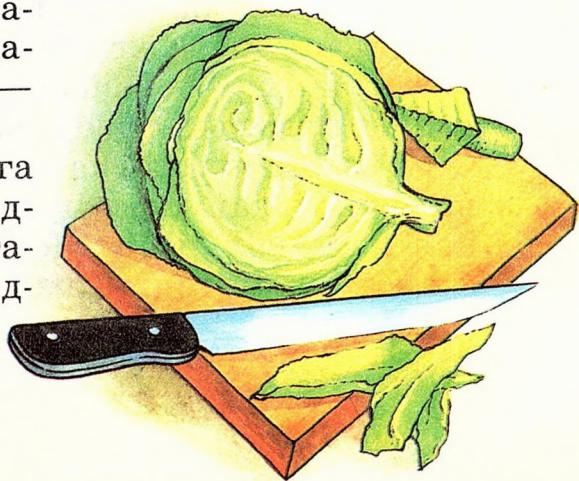
Кашуля на ягонай дужай спіне ўзмакрэла, на лбе выступілі кропелькі поту, але ён лагодна ўсміхаецца: «Нічога. Хутка закончым справу, тады адпачнём».

І вось капуста пашынкавана. Маці дабаўляе ў яе перацёртую моркву, кмен, соль, журавіны, якія надаюць капусте спецыфічны смак і пах.

Некалькі дзён дзяжа з капустай стаяла ў хаце, потым яе пераносілі ў халодны склеп.

Памятаю, накладзе матуля ўранні вялікую міску квашанай капусты, паставіць на стол з сопкай разварыстай бульбай і ласкава прыгаворвае: «Ешце, ешце, даражэнькія. Капуста — не пуста».

Не было ўзімку такога дня, каб капуста адсутнічала на нашым ста-
Кожны раз, навед-



ваючы матулю, я зноў прыпамінаю тыя «капусныя» сняданні. Як шкада, што дзяцінства бывае толькі адзін раз у жыцці.

Няпроста прыгатаваць смачную страву з капуснага качана, але куды цяжэй яго вырасціць. У лагчынах і пад крутымі стромамі па берагах рэк яшчэ ляжыць снег, уначы прыціскаюць даволі моцныя маразы, а руплівыя агароднікі ўжо дбаюць пра расаду. Вырошчваюць яе з насення ў парніках і цяпліцах. І толькі з наступленнем па-сапраўднаму цёплых дзён маладыя расліны высаджаюць на грады.

Асаблівай павагай у людзей карыстаецца белакачанная капуста. Яна дае высокія ўраджаі і доўга захоўваецца. Белакачанная капуста вельмі сакавітая і прыемная на смак. Але яна патрабуе догляду. Спякотнае надвор'е, асабліва засуха, адмоўна ўплываюць на развіццё капусты. У такія дні ўвечары і ўранні агароднік палівае грады вадой. Любіць капуста вільгаць. Нездарма людзі кажуць, што капустны качан выпівае бочку вады. Капуста патрабавальная да глебы. Толькі на добра ўгноенай градцы растуць важкія качаны. Вось чаму за лета капусту даводзіцца некалькі разоў падкормліваць.

У белакачаннай капусты шмат родзічаў. Да іх належыць капуста чырвонакачанная, савойская, цвятная, кальрабі, ліставая, пекінская, кітайская і кармавая. Кожная з іх знешне адг

ніваецца ад белакачаннай. Напрыклад, кальрабі па форме нагадвае бручку. У цвятой капусты суквецце мясістае, а ў брусельскай — на сцябле сядзяць некалькі дзесяткаў невялікіх качанчыкаў. Капуста — старажытная культурная расліна. Яшчэ да нашай эры егіпцяне, грэкі і рымляне капусным сокам гаілі язвы і раны, ужывалі яго пры захворваннях печані і суставаў, пры галаўным болю.

І сёння качан капусты — зялёная кладоўка вітамінаў і мінеральных солей. Яны спрыяюць правільнаму абмену рэчываў у чалавечым арганізме.



ле.

КУКУРУЗА

Загадкавая вандроўніца

Пшаніца, ячмень, жыта, авёс — хлебныя злакі. Але ў іх ёсць яшчэ і родная сястра — кукуруза. Гэты злак-велікан дасягае вышыні невялікага дрэва. Вучоныя сцвярджаюць, што ў дзікім выглядзе кукуруза існавала яшчэ 60 тысяч гадоў таму назад.

Упершыню расліну пачалі вырошчваць мексіканскія індзейцы. З кукурузных катахоў яны вылузвалі спелыя зярняты, варылі і падсмажвалі іх на полімі, выраблялі з іх напіткі. У час цвіцення раслін індзейцы збіралі кукурузны пылок і варылі з яго смачны суп. Сухія сцябліны з'яўляліся будаўнічым матэрыялам для хіжын-вігвамаў індзейцаў. Яны служылі таксама палівам.

Калі стаіць доўгае цёплае лета, у кожным кукурузным катаху даспявае ад 500 да 1000 крамяных зярнятак-зубкоў светлага васковага колеру. Па ўраджайнасці зерня з аднаго гектара кукуруза нярэдка пераўзыходзіць нават жыта.

Свае лепшыя песні і легенды індзейцы прысвяцілі кукурузе. У Еўропу насенне культуры завезлі караблі Хрыстафора Калумба.

Мінула крыху больш стагоддзя пасля адкрыцця Амерыкі, а кукуруза распаўсюдзілася ва ўсіх частках свету.

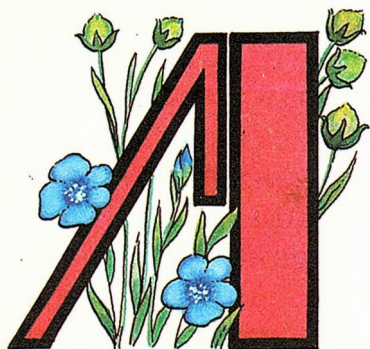


Сёння кукуруза займае вялікія плошчы не толькі на Украіне і Каўказе, але і ў нашай рэспубліцы. Часцей за ўсё кукурузу вырошчваюць на корм жывёле. Спецыяльныя камбайны скошваюць і здрабняюць сакавітыя расліны. Пасля трактары адвозяць зялёную масу да жывёлагадоўчых ферм і комплексаў. Там яе высыпаюць у бетанаваныя траншэі, перамешваюць з саломай, трамбуюць. Пасля кожную траншэю накрываюць поліэтыленавай плёнкай і засыпаюць слоём зямлі. Праз нейкі час атрымліваецца каштоўны корм — сілас.

У зярнятах кукурузы багата крухмалу. На фабрыках і заводах з яго вырабляюць спірт і рызіну, клей і начынку для цукерак.

Кукурузныя палачкі — любімы ласунак не толькі дзяцей, але і дарослых. Спецыяльны кукурузны адвар выкарыстоўваецца ў народнай медыцыне пры захворваннях печані, ён дапама-

гае загойваць раны. З кукурузы атрымліваюць глютамінавую кіслату, без якой немагчыма абысціся пры доўгатэрміновым захоўванні свежай агародніны і фруктаў. Дзякуючы кіслаце прадукты доўгі час не губляюць смаку і паху. У некаторых краінах з кукурузнай мукі пякуць хлеб. З кукурузы людзі навучыліся вырабляць харчовы алей. Шануюць яны злак-велікан. Таму на нашай планеце кукурузнае поле займае трэцяе месца пасля пшаніцы і рысу.



ЛЕН

Сінявокі прыгажун

Яшчэ ў глыбокай старажытнасці нашы продкі з валокнаў ільну выраблялі палатно, вілі вяроўкі і шпагат. З палатна людзі шылі адзенне, а з ільняных нітак плялі мярэжы. Імі лавілі рыбу ў глыбокіх паўнаводных рэках і азёрах. Лён не толькі апранаў нашых продкаў, але і карміў іх. Недарод ільну для земляробаў старажытнасці быў страшэнным горам. Вось чаму людзі з тых далёкіх часоў называюць расліну любоўна: ляннок, ляночак, сінявокі прыгажун і шмат яшчэ як.

А колькі шчырых, мілагучных народных пе-

сень присвечана яму!
Усіх і не злічыць! За-
спяваюць у час святочна-
га застолля пра лён яс-
ковыя жанчыны-працаў-
ніцы — і адразу бачыш
перад сабой бясконцую
сінечу льнянога мора,
што ледзь-ледзь пака-
лыхваецца ад подыху
цёплага ветрыку.

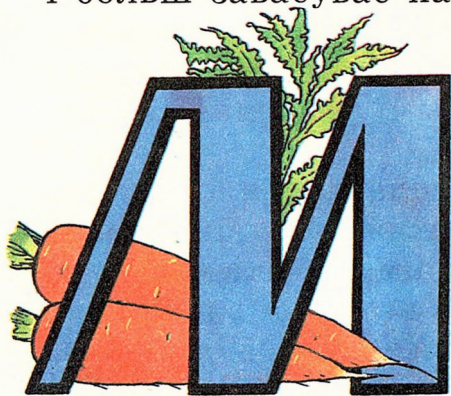
У нашай краіне рас-
паўсюджаны два віды
льну. У першага — вы-
сокія сцябліны. Ён мае
доўгія тонкія валокны.
Гэта лён-даўгунец. У дру-
гога — сцябліны карот-
кія, галінастыя, кучара-
выя, з вялікай колькасцю
пладоў-каробачак. Гэта
алейны лён-кудраш. Доб-
ра ён расце ў Сярэдняй
Азіі, Закаўказзі і на
Украіне, дзе клімат
больш сухі. А даўгунец
любіць не вельмі гарачае
лета з частымі даж-
джамі.



Вырошчванне льну патрабуе ад ільнаводаў нястомнай карпатлівай працы, а таксама агранічэных ведаў. Сеюць лён ва ўрадлівую, добра апрацаваную глебу. Неўзабаве на полі з'яўляюцца першыя ўсходы. Маладыя расліны знешне нагадваюць невялікія елачкі. У гэты час ім пагражаюць пустазелле і розныя шкодныя насякомыя, у прыватнасці льняныя блошкі. Вось чаму вельмі важна не спазніцца з тэрмінамі апрацоўкі палёў хімікатамі. У пачатку жніўня сцяблінкі дасягаюць найбольшай вышыні, насенне ў ільняных каробачках набывае светла-карычневы колер. У сухое, ветранае надвор'е каробачкі дакранаюцца адна да адной. Ад гэтага над полем стаіць своеасаблівы звон. Ільнаводы спяшаюцца церабіць лён. Раней церабленне льну праводзілася ўручную. Сёння ж гэтую аперацыю ў калгасах і саўгасах рэспублікі выконваюць ільноцерабілкі і камбайны. Галоўнае — паспець паслаць тонкія сцяблінкі пад буйныя жнівеньскія росы. Ад гэтага паляпшаецца якасць валакна. У верасні і кастрычніку лён падмаюць з лянiшчаў, звязваюць у снапы і адвозяць на заводы. Там і вырабляюць каштоўнае валакно. У сваю чаргу з тоненькіх валокнаў «паўночнага шоўку» (менавіта гэтак называюць лён у народзе) на фабрыках і камбінатах вырабляюць адзенне, парусіну, брызент, шпагат, цеплаізаляцыйны матэрыял. З насення лёну

людзі навучыліся атрымліваць залацісты алей, які ідзе на выраб аліфы, лакаў, фарбаў, лінолеуму.

«Чысцейшая з раслін, адзін з самых лепшых пладоў зямлі», — пісаў пра лён рымскі гісторык Апулей шмат вякоў таму назад. І сёння гэтыя словы не страцілі свайго першапачатковага сэнсу, наадварот, з кожным годам лён усё больш і больш заваёўвае павягу людзей.



МОРКВА

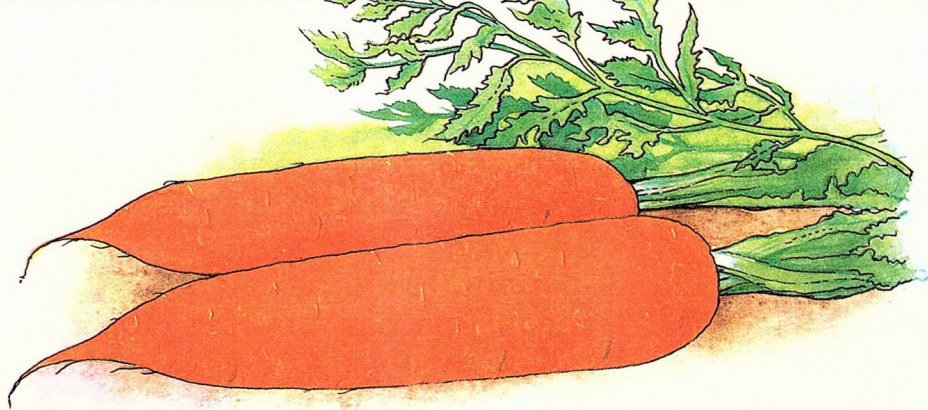
Зеленакосая чараўніца

Вам, напэўна, будзе цікава даведацца, што на агародзе суседства раслін можа быць карысным і, наадварот, — шкодным. Напрыклад, агуркі

сябруюць з гарохам, капустай, але не любяць бульбу. Затое бульба няблага ўжываецца з капустай. У сваю чаргу капуста неадлюбівае памідоры і фасолю.

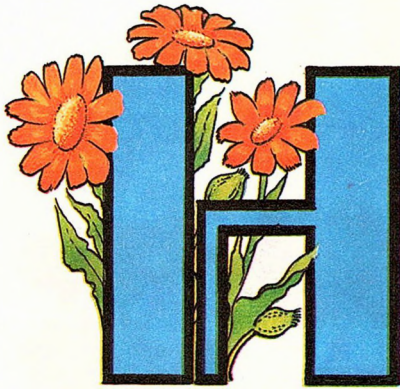
Цікава, з якімі культурамі сябруе морква? Сеюць яе побач з памідорамі, цыбуляй і гарохам. Дарэчы, цыбуля абараняе моркву ад шкоднага насякомага — маркоўнай мухі.

Морква лепш расце на лёгкіх глебах, там дзе хапае сонечнага святла. Калі пад пяшчот-



ними промнями летняга сонца на градцы за-
зелянеюць лісцікі-чубкі, слабыя і хворыя раслі-
ны вырываюць. Пасля прарэджвання моркву
падкормліваюць мінеральнымі ўгнаеннямі, пра-
полваюць.

Нарэшце ўраджай вырашчаны. Салодкім со-
кам налілася морква. Свежая морквіна так і
просіцца ў рот. У ёй шмат вітамінаў, а
таксама ёсць такія жыццёва неабходныя чалаве-
ку элементы, як ёд і бор. Каб стаць дужым і
хутчэй падрасці, трэба піць маркоўны сок. З мор-
квы гатуюць смачныя супы. Яна з'яўляецца
важным кампанентам многіх гарніраў да мяс-
ных і рыбных страў. У якасці прыправы моркву
дабаўляюць у баршчы, супы і іншыя стравы.
Моркву ахвотна паядае жывёла, асабліва цяля-
ты. Сакавітыя салодкія караняплоды дапама-
гаюць ім хутчэй набраць вагу. Найбольш рас-
паўсюджанымі і каштоўнымі гатункамі морквы
з'яўляюцца Нантская, Вітамінная, Маскоўская,
Зімовая, Шантанэ і іншыя.



НАГОТКІ

Чароўныя лекары

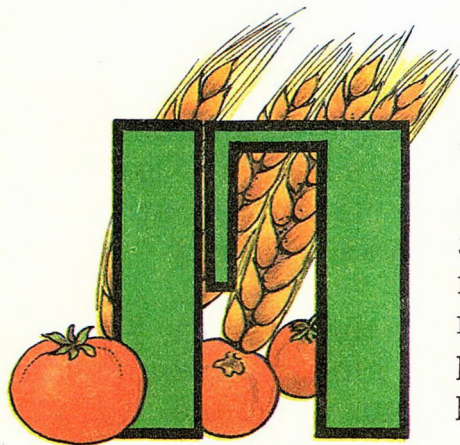
Надзвычай прыгожыя кветкі наготкаў. Аранжава-жоўтыя галоўкі надаюць гэтай расліне прывабны, дэкаратыўны выгляд. Іх мож-

на ўбачыць у садах і скверах, на клумбах. У адрозненне ад рамонкаў на лузе наготкі не растуць. Наогул дзікіх «продаў» гэтых карысных раслін у прыродзе не захавалася.

У першым стагоддзі грэчаскі доктар Дыяскарыд настоем з кветак лячыў захворванні печані і нырак. Гаючыя ўласцівасці кветак былі заўважаны ў свой час Пятром I. У легендарнай бітве пад Палтавай рускія палкі разбілі шведскую армію. Але страты былі вялікія. Лекаў для параненых не хапала. Менавіта тады Пётр I і загадаў закласці «аптэчны агарод». Навуковая назва раслін — календула. Радзімай календулы з'яўляюцца краіны Міжземнамор'я. Тым не менш для медыцынскіх мэт яе можна вырошчваць амаль усюды, акрамя раёнаў Крайняй Поўначы.

Наготкі лепш растуць і цвітуць ва ўмовах умеранага клімату. У спёку яны губляюць сваю махровасць і хутка спыняюць цвіццё.

Кветкі наготкаў утрымліваюць карысныя для чалавека арганічныя кіслоты, смолы, карацін, флаванойды, мікраэлементы, эфірны алей. Лекі з календулы ўжываюцца пры захворваннях нервовай сістэмы і язвеннай хваробе страўніка. Перацёртыя лісцікі і кветкі дапамагаюць вывесці бародаўкі і мазалі. Калі хто з вас захварэе ангінай, доктар не праміне выпісаць вам настой календулы — ён забівае мікробы.



ПАМІДОРЫ

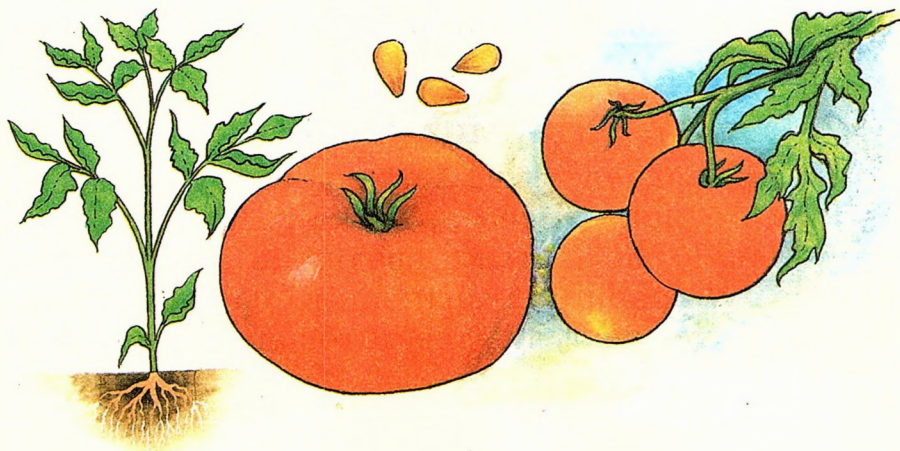
Яблыкі на градцы

; На палях яшчэ ляжыць снег, сакавіцкімі начамі прыціскаюць даволі моцныя маразы, а руплівы агароднік ужо рыхтуецца да вясны.

Трэба дакладна разлічаць, дзе пасеяць тую ці іншую культуру, праверыць насенне на жыццяздольнасць. Нямала часу ідзе на будаўніцтва парніка.

Красавіцкае сонца не вельмі радуе агароднікаў, але пад плёнкай у парніку цёпла. Бадзёра кусціцца зялёнае пер'е цыбулі і шчаўя. На вачах дужэе маладая расада памідораў. У гэтым няма нічога дзіўнага, бо глеба ў парніку тлустая, урадлівая. Любоўна даглядае расаду агароднік: палівае, падкормлівае растворамі з пажыўнымі рэчывамі, адшчыквае кволыя галінкі.

У сярэдзіне мая зямля даволі добра праграецца. Хутка пачынаюць расці салата, радыс, шпінат, кроп. А цыбуля і шчаўе ўжо аздобілі вясновы стол. З наступленнем па-сапраўднаму цёплых дзён, звычайна ў канцы мая, расаду памідораў перасяляюць з парніка на грады.



Агароднікі гавораць: «Не чакай лета доўгага, а чакай лета цёплага». Калі надвор'е сонечнае, памідорныя галінкі аж згінаюцца пад цяжарам чырванабокіх пладоў, якія па форме нагадваюць яблыкі.

Свежыя памідоры вельмі смачныя. Яшчэ смачнейшыя яны ў салатах. Гаспадыні ведаюць больш за 100 спосабаў кулінарнай перапрацоўкі памідораў у хатніх умовах. Плады соляць, марынуюць, кансервуюць, фаршыруюць, выкарыстоўваюць у якасці прыправы для супоў, баршчоў і расольнікаў.

Вельмі карысны памідорны сок. У краме ён прадаецца ў шклянках слоіках пад назвай «Сок таматны». Па колькасці вітамінаў памідоры пераўзыходзяць многія агародныя расліны. Любіць чалавек гэтую дзівосную расліну. Нездарма ён увесь час імкнецца палепшыць яе якасці. У нашай рэспубліцы існуюць некалькі дзесяткаў гатункаў памідораў. Найбольш вядомыя з іх Перамога, Талаліхін, Белы наліў і іншыя.

ПШАНІЦА

Царыца хлеба

А ці ведаеце вы, колькі гадоў можа захоўвацца пшанічнае зярнятка? Некалькі тысячагоддзяў! Аб гэтым сведчыць зерне, знойдзенае ў грабніцах егіпецкіх фараонаў. Але больш за ўсё здзіўляе тое, што зярняты захавалі

здольнасць прарастаць і даваць жыццё новым раслінам.

Вучоныя лічаць, што радзімай пшаніцы з'яўляюцца краіны Паўднёва-Заходняй Азіі (Сірыя, Палесціна, Іарданія, Месапатамія). Плугоў тады не было. Старажытныя земляробы вострымі сукамі і палкамі аралі глебу, у якую кідалі насенне. Спелыя пшанічныя зярняты нашы продкі спачатку ўжывалі ў ежу ў сухім выглядзе, а пазней намочвалі іх у вадзе і варылі кашу.

Мінула нямала вякоў з таго часу, калі кемлівы чалавек здагадаўся змалоць пшанічныя зярняты на муку і спёк першы праснак. Яго пакаштавалі — новая страва спадабалася. Праз некаторы час людзі навучыліся выпякаць сапраўдны пшанічны хлеб.

Сёння пшаніца — самы распаўсюджаны ў



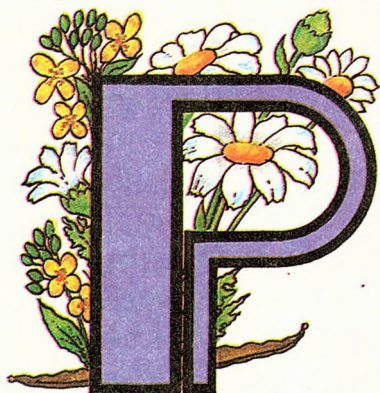
свеце хлебны злак. Хлебаробы нашай краіны вырошчваюць каля 180 гатункаў. У калгасах і саўгасах нашай рэспублікі сеюць пшаніцу гатункаў Міронаўская-808, Бярэзіна, Надзея. Насенне прарастае хутка. Маладым раслінам не пагражае пустазелле, якое не вытрымлівае канкурэнцыі і гіне. Вось чаму ў адрозненне ад бульбы пшаніца аж да самага жніва не патрабуе асаблівага догляду. Жнуць пшаніцу камбайнамі. Раней нашы продкі пшаніцу жалі сярпамі і касілі косамі. Пасля сцябліны вяза-лі ў снапы і складвалі іх у бабкі, чакаючы, пакуль зярняты ў каласах даспеюць. Потым снапы пераносілі на ток, дзе з дапамогай цапоў зерне абмалочвалі і аддзялялі ад саломы. Сучасныя камбайны «Ніва», «Колас», «Дон» убіраюць, абмалочваюць і ачышчаюць зерне адразу ў полі.

У розных гатунках пшаніцы зярняты адрозніваюцца не толькі па афарбоўцы і памерах, але і па крамянасці. Адны з іх цвёрдыя, як маленькія каменьчыкі, а другія можна лёгка раскусіць. Найбольш каштоўнымі лічыцца зерне, атрыманае з гатункаў цвёрдых пшаніц. У ім больш бялкоў.

Вам, відаць, не раз даводзілася есці манную кашу, якую варыла маці з манных круп. Манныя крупы, як макароны і вермішэль, вырабляюць з пшаніцы.

З пшанічнай мукі хлебапёкі пякуць надзіва белы, наздраваты хлеб, батоны, булкі, ражкі, абаранкі, сушкі, для дзяцей — булачкі «Акцябронак», «Калабок», «Зарніца».

Пшанічную муку нярэдка змешваюць з аржаной. З гэтай якасна новай мукі пякуць «Барадзінскі», «Мінскі», «Рыжскі», «Украінскі», «Арлоўскі», «Славянскі» і іншыя гатункі хлеба.



РАМОНКІ

Знаёмыя незнаёмцы

Цэлае лета сярод лугавых красак і траў ткуцца белыя карункі рамонкаў. Як дзяўчаткі ў шлюбным убранні, радуюць кветкі вока, здабляюць сціплым хараством наваколле. Нездарма людзі прысвяцілі рамонкам шмат цудоўных вершаў і песень. Да нашых дзён у некаторых вёсках і сёлах захаваўся дзівосны звычай. На свята Івана Купалы юнакі і дзяўчаты збіраюцца каля ракі, водзяць карагоды, скачуць цераз вогнішча, кідаюць у ваду вянкi з рамонкаў. Згодна паданню, калі вянкi дзяўчыны і юнака сустрэнуцца, то тыя абавязкова пакахаюць адно аднаго на ўсё жыццё. У асобных мясцовасцях рамонкі называюць румянкамі за вельмі прыемны пах.



Як лекавая расліна
рамонак быў вядомы
яшчэ ў Старажытнай
Грэцыі і Рыме. Дактары
Гіпакрат і Дыяскрыд
выкарыстоўвалі расліну
пры захворваннях печы-
ні, нырак, пры галаўным
болю і інш. Але з часам
аб гаючых уласцівасцях
рамонкаў забыліся, і
толькі ў пачатку нашага
стагоддзя кветкі зноў па-
чалі служыць медыцыне.
Асаблівую папулярнасць
сярод сваіх шматлікіх

родзічаў набыў рамонак аптэчны. У суквеццях
расліны ёсць эфірны алей, вітаміны, арганіч-
ныя кіслоты, якія так неабходны хворым. Збі-
раюць рамонкі ўручную, калі пялёсткі кветак
знаходзяцца ў гарызантальным становішчы.
Апусціліся пялёсткі долу — рамонак старэе, ле-
кавыя здольнасці яго аслабляюцца.

Для медыцынскіх патрэб рамонкі вырошч-
ваюць на Украіне, Беларусі, у Заходняй
Сібіры, Краснадарскім краі і Прымор'і.

Не могуць абысціся без рамонкаў парфумеры
і касметолагі. Настой з кветак дабаўляюць у крэ-
мы, адэкалоны, мыла, шампуні.

РАПС

Сонечны меданос

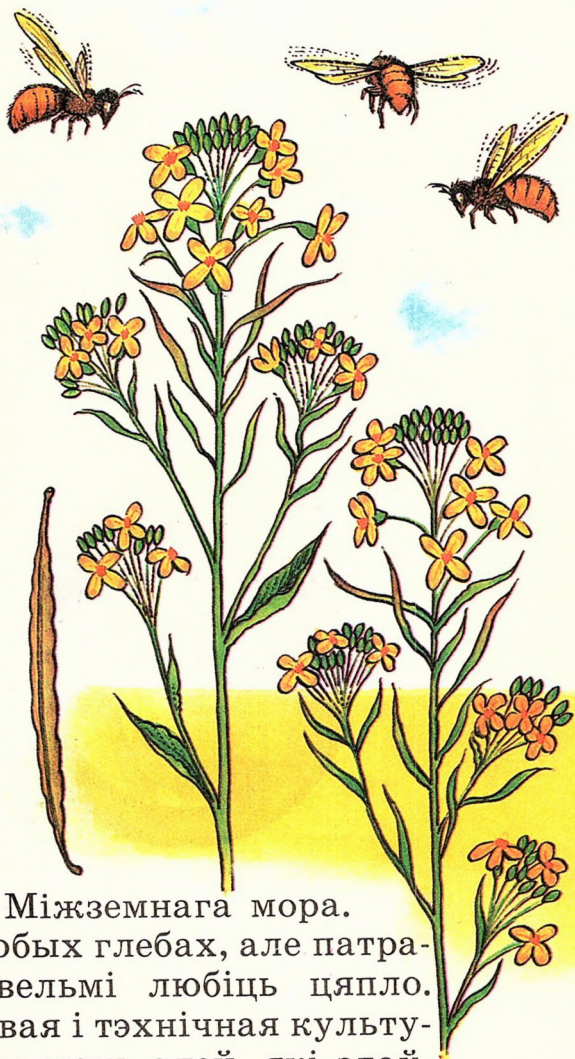
Ці бачылі вы, мае юныя сябры, як цвіце рапс? Жоўтым дываном, што сатканы з мноства невялікіх кветак, ён аздабляе наваколле.

Цэлы дзень, з раніцы да самага вечара, шчыруюць над полем пчолы, чмялі, восы, шматлікія насякомыя.

Вучоныя сцвярджаюць, што рапс быў вядомы людзям яшчэ за чатыры тысячагоддзі да нашай эры. У Расію яго завезлі ў пачатку XIX стагоддзя з краін, якія знаходзяцца на ўзбярэжжы Міжземнага мора.

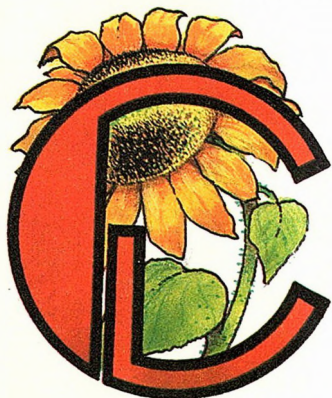
Рапс добра расце на любых глебах, але патрабавальны да святла і вельмі любіць цяпло. Рапс — каштоўная кармавая і тэхнічная культура. З насення рапсу выціскаюць алей, які здаўна выкарыстоўваецца для загартоўкі сталі, вырабу каўчуку, фарбаў і мыла.

Пчаляры цэняць гэтую культуру за цудоў-



ныя меданосныя якасці. Толькі з аднаго гектара рапсавых плантацый пчолы збіраюць да 90 кілаграмаў цёмна-жоўтага духмянага мёду.

У раслінах рапсу шмат бялкоў і вітамінаў, а таксама кальцыю, фосфару, серы, карысных мінеральных рэчываў. Савецкія вучоныя і селекцыянеры працуюць над вывядзеннем новых гатункаў гэтай патрэбнай для жывёлагадоўлі культуры.

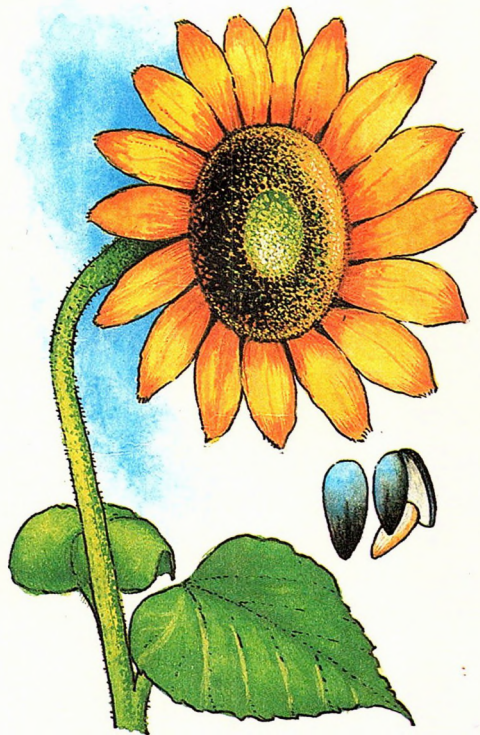


СЛАНЕЧНІК

Кветка сонца

У 1492 годзе мараплаўца Хрыстафор Калумб накіраваўся ў нялёгкае марское падарожжа. Шмат перашкод сустрэлі на сваім шляху адважныя маракі, перш чым дасягнулі чарадзейнай па прыгажосці расліннага і жывёльнага свету зямлі. Так была адкрыта Паўднёвая Амерыка, якую Калумб памылкова назваў Індыяй. Менавіта адтуль іспанскія караблі прывезлі на еўрапейскі кантынент сланечнік.

Сланечнік часта называюць Кветкай сонца. Чаму? А, напэўна, таму, што ён сам вельмі па-



добны на маленькае жоўтае сонейка. Калі ўважліва паназіраць за сланечнікам на працягу дня, то можна ўбачыць, як ён увесь час паварочваецца ў той бок, дзе знаходзіцца сонца.

На працягу першых трох вякоў свайго жыцця ў Еўропе сланечнік быў вядомы людзям як прыгожая дэкаратыўная расліна. І толькі трапіўшы ў Расію, сланечнік з дэкаратыўнай расліны ператварыўся ў алейную культуру.

У 1829 годзе прыгонны селянін Даніла Баркароў з вёскі Аляксееўка Варонежскай губерні пры дапамозе самаробнай маслабойкі ўпершыню ў свеце атрымаў з насення сланечніку залацісты алей. У 1833 годзе на радзіме вынаходцы быў пабудаваны маслабойны завод.

Затым сланечнік распаўсюдзіўся па Украіне і Кубані, Паўночным Каўказе і Малдавіі. Ён стаў вядомы земляробам за Уралам.

У нашай краіне сланечнік — галоўная алейная культура. Алей ужываецца непасрэдна ў ежу, а таксама выкарыстоўваецца для пры-

гатавання маргарыну, кансерваў, хлебных і кандытарскіх вырабаў.

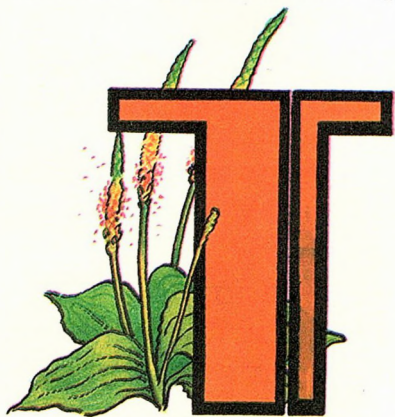
Сланечнік добра асвойўся і на палях Беларусі. Сланечнікавы сілас — цудоўны корм для жывёлы.

Залацістыя суквецці расліны прывабліваюць да сябе пчол. Са сланечнікавых плантацый яны ніколі не вяртаюцца без пылку.

Настой з кветак і лістоў сланечніку неаднойчы выратоўваў людзей ад смерці ў час эпідэміі малярыі.

У тых рэгіёнах нашай краіны, дзе няма лесу, сцябліны сланечніку служаць чалавеку неблагім палівам.

Сланечнікавая лузга з'яўляецца добрай сыравінай для атрымання кармавых дражджэй, этылавага спірту і фурфуролу. Апошні неабходны ў вытворчасці пластмасы, штучнага валакна, шкла і іншых матэрыялаў.



ТРЫПУТНІК

Сябар падарожных

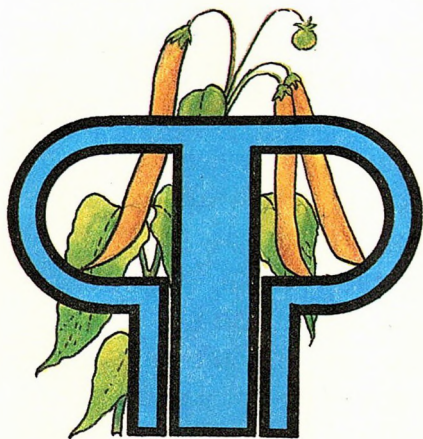
Трыпутнік звычайна расце пры дарозе і ля сцежак. Знешні выгляд у яго далёка не экзатычны: некалькі шырокіх лісцікаў, якія падобны на латы

старажытнага рыцара, сцелюцца па зямлі, над імі ўзнімаецца голае, пругкае сцябло. З канца мая да самай восені трыпутнік цвіце. Тады на канцах сцяблінак з'яўляюцца каташкі, дзе ў невялікіх каробачках паспявае дробнае насенне. Яно разносіцца ветрам і птушкамі. Так трыпутнік размнажаецца. Вядома каля 260 відаў трыпутніку. Але ў нашай краіне распаўсюджаны толькі 30. Трыпутнік непатрабавальны да кліматычных умоў. Яго можна сустрэць у стэпах і на лугах, сярод пяскоў і на салёных глебах-саланчаках.

З усіх відаў трыпутніку найбольш каштоўны трыпутнік вялікі. Як культурную расліну яго вырошчваюць на Украіне.

Лекавыя якасці трыпутніку здаўна цанілі нашы продкі: лісце прыкладвалі да ран, і раны хутка загойваліся. Сок трыпутніку выкарыстоўваецца пры захворваннях страўніка, а з падсушанага лісця атрымліваецца каштоўны медыцынскі препарат — плантаглюцыд.





ФАСОЛЯ

Агароднае мяса

Цёмна-зялёнымі лапушыстымі кусцікамі расце на градцы фасолі. На працягу лета расліна патрабуе догляду. Маладыя расліны пад-

кормліваюць, паліваюць, засцерагаюць ад пустазелля. Фасолі, як і гароху, патрабуецца апора. Таму побач з кожным калівам агароднік торкае невялікі пруток, за які чапляюцца сцябліны. Неўзабаве яны пачынаюць віцца, нетаропка, але ўпэўнена цягнуцца ўгору. Вось ужо расліны зацвілі, з'явіліся першыя зялёныя стручкі, якія паступова жаўцеюць.

Збіраюць фасолію на насенне, калі большасць стручкоў набывае жоўты колер. Лепш рабіць гэта раніцай. Потым стручкі высушваюць на сонцы, абмалочваюць і перасыпаюць у мяшчкі.

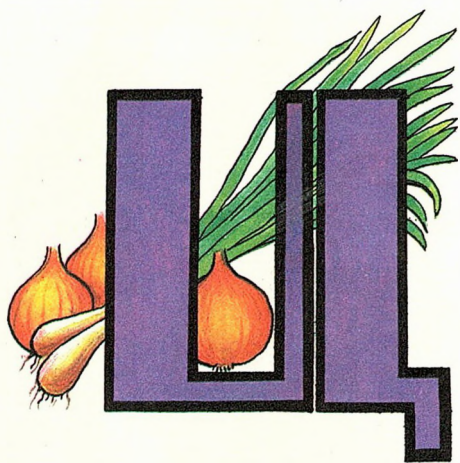
У народзе фасолію называюць агародным мясам. І сапраўды, па каларыйнасці культура мала чым адрозніваецца ад мяса жывёлы. А фасолевы суп нават пераўзыходзіць у гэтым боршч і капусту. Фасоліа — цудоўны гарнір да мясных страў. Зялёныя бабы кансервуюць. У Амерыцы, на Кубе, у Егіпце, Балгарыі, Венгрыі, а таксама ў

нашай краіне недаспелыя бабы — лапаткі — вараць і ядуць са сметанковым маслам.

А ці ведаеце вы, што фасоля абараняе некаторыя расліны ад насякомых-шкоднікаў? Гэту асаблівасць імкнуцца выкарыстаць аграномы. Каб засцерагчы пасевы цукровых буракоў, сланечніку і іншых культур ад лугавога матылька, вакол палёў сеюць палосы фасолі. Вусені шкоднага матылька, трапіўшы на сцяблінкі і лістоту, пакрытыя мноствам дробных вострых шыпікаў, наколаюцца на іх і гінуць.

Як лекавая культура найбольшую каштоўнасць мае фасоля Лімская. Яна спрыяе ўстойлівасці арганізма чалавека да некаторых інфекцыйных захворванняў. Адвар са стручкоў дапамагае пры захворванні нырак і пры рэўматызме. За апошнія гады селекцыянеры вывелі новыя хуткаспелыя гатункі фасолі, у якіх бабы па меры паспявання не лопаюцца. Гэта дазваляе значна скараціць страты ў час збору ўраджаю.





ЦЫБУЛЯ

Грушка ў чырвоным кажушку

Згадзіцеся, прыемна ў пачатку мая адшчыкнуць з градкі зялёныя лісцікі гародніны: салаты, шчаўя і, вядома, цыбулі.

Цыбуля — сапраўд-

ная скарбонка здароўя. Яшчэ ў старажытнасці людзі заўважылі, што пах цыбулі засцерагае ад шматлікіх хвароб. Не вельмі прыемны ў расліны смак. Нездарма нашы продкі склалі пра цыбулю загадку: «Ляжыць грушка ў чырвоным кажушку, хто яе ўкусіць, той плакаць мусіць».

Даўней цыбулю вырошчвалі ў асобных мясцінах, побач з вёскамі і гарадамі, ад якіх стаяць гатункі атрымалі назвы: Растоўскі, Бяссонаўскі, Арзамаскі.

Сёння цыбуля расце ўсюды, нават там, дзе раней земляробства не было: за Палярным кругам і ў Якуціі. Цудоўна адчувае сябе гэтая культура на Беларусі. Асабліва любяць у нас цыбулю-рэпку. Хоць і патрабуе яна да сябе ўвагі, але затое і ўраджае дае багаты.

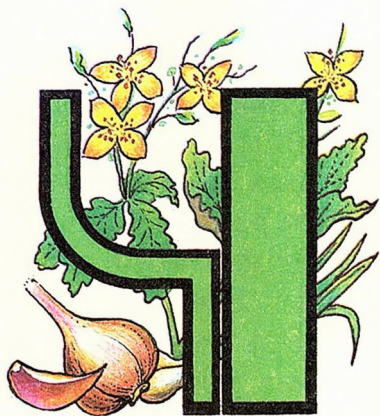
А як хораша цвіце расліна! Над градамі на

тонкіх трубчастых сцяблінках узнімаюцца невялікія шарыкі кветак самай разнастайнай афарбоўкі: шызыя, белыя, фіялетавыя, ружовыя, сінія, блакітныя, чырвоныя. Побач распушылі свае жоўта-зялёныя парасонікі сцяблінкі кропу. Над агародам стаіць спецыфічны пах. Злятаюцца на парасонікі і рознакаляровыя шарыкі пчолы. Балазе, каштоўны нектар побач, не трэба шукаць яго ў лугах, палях і на ўзлесках. Не толькі цыбулю-рэпку шануе чалавек. На зямным шары вядома каля 500 відаў расліны. Рэдка якая страва абыходзіцца без цыбулі. Нельга ўявіць без яе салату, шматлікія мясныя і рыбныя стравы, супы, баршчы. Цыбуля багатая на неабходныя для чалавечага арганізма элементы: кальцый, фосфар, жалеза. Медыкі сцвярджаюць, што яна паляпшае дзейнасць сэрца, дапамагае пры захворваннях цынгой, грыпам.

Нягледзячы на шырокае распаўсюджанне, асобныя віды цыбулі, такія, як цыбуля буйная, занесены ў «Чырвоную кнігу».

Вось чаму трэба зберагаць усе карысныя расліны.





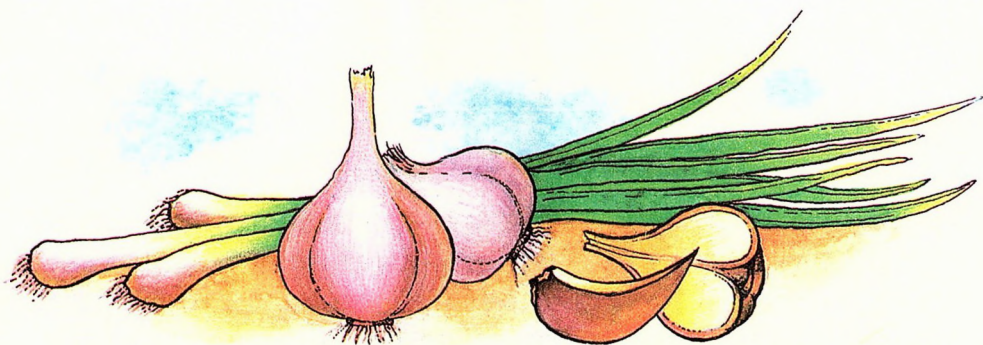
ЧАСНОК

Ваяўнічы рыцар

Пагодным ліпеньскім ранкам на гародзе буйна лапушыцца бацвінне буракоў, фанабэрыста распусціла зялёныя косы морква, жоўта-зялёнымі

поўнямі свецяць каля парканаў гарбузы, сямтам запунсавелі памідоры, выкінула ўгару пухнатыя шарыкі цыбуля. Цікава, а што гэта за расліна суседзіць побач з ёй? Выгляд у незнаёмкі даволі ваяўнічы. Ледзь толькі павее вецер, як яна пачынае махаць доўгай пляскатай лістотай, падобнай на шаблю, нібы хоча папярэдзіць: «Не падыходзь, а то будзе кепска!» Але цікаўнасць бярэ сваё. Давайце бліжэй падыдзем да расліны. Прыгледзімся ўважлівей... Так і ёсць! Гэта часнок! А ваяўнічасць у яго толькі знешняя. Падзівіцеся, як ён з галавой зашыўся ў глебу. Калі часнок вырваць з градкі, то адразу відаць, што часночная цыбуліна ўтворана з мноства невялікіх зубкоў. Іх, як і зялёнае шаблепадобнае пер'е, гаспадыні выкарыстоўваюць пры марынаванні і саленні агуркоў і памідораў. Часнок у якасці прыправы паляпшае смак мясных страў і кілбас.

Не адразу расліна трапіла да нас. Радзі-



май часнаку з'яўляецца раўніна з паэтычнай назвай Джунгарыя. Знаходзіцца яна паміж Алтайскімі гарамі і Цянь-Шанем. Менавіта тут у глыбокай старажытнасці пачалі вырошчваць часнок. Мяркуюць, што адсюль ён трапіў у Кітай, Егіпет і іншыя краіны. Галоўкі раслін ўжываліся ў ежу не толькі як прыправа, але і як харчовы прадукт. Старажытны філосаф і вучоны Герадот сцвярджае, што часнок выдавалі рабочым, якія будавалі знакамітыя егіпецкія піраміды. На адной з іх было нават напісана, колькі з'едзена часнаку, цыбулі, рэдзькі за час будаўніцтва. Старажытныя грэкі і рымляне прыпісвалі часнаку чарадзейныя лекавыя якасці. І ў гэтым нічога дзіўнага няма.

У расліне шмат вітамінаў. Асабліва багаты часнок на каштоўныя рэчывы — фітанцыды. Яны перашкаджаюць развіццю вірусаў халеры, тыфу, дызентэрыі. Свежы часночны сок аслабляе вірус грыпу. Шмат ад якіх хвароб засцерагае часнок. І калі вы будзеце сябраваць з ім, то не пашкадуеце.

ЧЫСТАЦЕЛ

Ластаўчына трава

Яшчэ старажытныя грэкі заўважылі, што гэтая расліна з'яўляецца адначасова з прылётам ластавак і пачынае вянуць з іх адлётам. Менавіта яны і назвалі яе ластаўкай або ластаўчынай травой.

Паводле падання ластаўкі збіралі сок чыстацелу, каб вярнуць зрок сваім птушанятам, якія нараджаюцца на свет сляпымі. Старажытныя лекары лячылі сокам чыстацелу хваробы вачэй. Акрамя гэтага, чыстацел у народнай медыцыне ўжываецца як сродак ад бародавак.

Распаўсюджаны ён у Еўрапейскай частцы нашай краіны. Звычайна чыстацел расце невялікімі купкамі каля дарог, у садах і парках, а таксама на лясных прасеках і выжарынах. Любіць ён вільготныя, багатыя на пажыўныя рэчывы глебы. Расліна жыве некалькі гадоў. Корань у яе полы, гэтак жа як і сцябло. Лісцікі вельмі прыгожыя: зверху зялёнага, а знізу шызага колеру.



Залаціста-жоўтыя кветкі нагадваюць парасонік. Плады чыстацелу — прадаўгаватыя каробачкі, у якіх захоўваецца дробнае бліскучае насенне цёмнага колеру. Насенне мае белыя грэбенепадобныя гучкі, якія вельмі любяць мурашы. Яны смакуюць ласунак і цягнуць яго да сябе ў мурашнік. Згубленае мурашамі насенне прарастае, і на свет з'яўляюцца новыя расліны.

У медыцыне ўжываюцца сцябліны і карэньчыкі чыстацелу. Прэпараты, атрыманыя з гэтай травы, дапамагаюць пры захворваннях печані, жоўцевага пузыра і скуры.



ЯЧМЕНЬ

Вусаты дабрадзеі

Ячмень даводзіцца блізкім родзічам пшаніцы і жыту. Вядомы людзям гэты хлебны злак даўно.

На тэрыторыі старажытнай краіны Месапатаміі археолагі знайшлі шмат цікавых экспанатаў, якія сведчаць, што ячмень вырошчвалі яшчэ ў даўнія часы. На гліняных таблічках вучоныя прачыталі парады, як вырошчваць ячмень.

Для старажытных грэкаў ячмень быў не

толькі асноўным прадуктам харчавання. Вянкамі з ячменных каласоў урачыста ўзнагароджваліся пераможцы спартыўных спаборніцтваў, што праводзіліся ў гонар багіні ўрадлівасці і земляробства Дэметры. Дарэчы, імя Дэметра ў перакладзе на нашу мову азначае «маці ячменю» або «маці хлеба».

Ячмень няблага адчувае сябе на поўначы, дзе, напрыклад, жыта і пшаніца не растуць. У Фінляндыі ад першых зялёных усходаў да паспявання ячменю мінае толькі 48 дзён. Земляробы вырошчваюць хлебны злак у Гімалаях, на вышыні 4000 метраў над узроўнем мора, а таксама ў нізінах.

Ячмень даволі добра пераносіць гарачае засушлівае лета. Дзякую-



чы сваім дзівосным здольнасцям прывыкаць да розных кліматычных умоў сёння ячмень распаўсюдзіўся амаль па ўсёй планеце. Але найбольш высокія яго ўраджаі ў раёнах з умераным кліматам. Напрыклад, у асобных гаспадарках Беларусі атрымліваюць па 60 цэнтнераў з гектара і нават больш. У субтропіках ураджай куды ніжэйшы.

Харчовыя якасці ячменю ацанілі яшчэ нашы продкі. Яны пяклі з ячменнай мукі хлеб. Ён быў для іх асноўным прадуктам харчавання. Сёння ў крамах такі хлеб не ўбачыш. Справа ў тым, што ён хутка чарсцвее і губляе свае лепшыя якасці. З ячменю можна прыгатаваць ячны крупнік, ячную кашу і нават каву. Ячменнае зерне — добры корм для свіней і свойскай птушкі.

Ячмень прымяняюць і ў народнай медыцыне. Адвар з яго дапамагае пры кашлі. З ячменнага соладу робяць прыпаркі пры запаленнях скуры.

* * *

Ну вось і надышоў канец нашаму падарожжю. Дзякуючы яму вы даведаліся шмат цікавага аб розных палявых, лугавых, агародных раслінах. Я развітваюся з вамі. Але наперадзе ў вас яшчэ шмат дзівосных сустрэч з таямніцамі прыроды.

Дарагія сябры, любіце расліны, вырошчвайце і беражыце іх.

Жадаю вам поспехаў, шчаслівых знаходак і адкрыццяў у гэтай высакароднай справе.

З М Е С Т

Агуркі — 5	Канюшына — 28	Рапс — 49
Авёс — 7	Капуста — 30	Сланечнік — 50
Аўсяніца — 9	Кукуруза — 34	Трыпутнік — 52
Бульба — 11	Лён — 36	Фасоля — 54
Буракі — 15	Морква — 39	Цыбуля — 56
Валошкі — 17	Наготкі — 41	Часнок — 58
Гарох — 19	Памідоры — 42	Чыстацел — 60
Грэчка — 21	Пшаніца — 44	Ячмень — 61
Жыта — 23	Рамонкі — 47	

Издание для детей и юношества
МОРОЗОВ Дмитрий Дмитриевич
АЗБУКА АГРОНОМА ВАЛОШКИ

Для дошкольного возраста

Минск, издательство «Юнацтва»

На белорусском языке

Выданне для дзяцей і юнацтва

МАРОЗАЎ Змітрок Змітравіч
АЗБУКА АГРАНОМА ВАЛОШКІ

Загадчык рэдакцыі *У. І. Карызна*

Рэдактар *Н. І. Мірончык*

Малодшы рэдактар *Н. А. Грышкова*

Мастацкі рэдактар *А. У. Ружо*

Тэхнічны рэдактар *Г. Ф. Дуброўская*

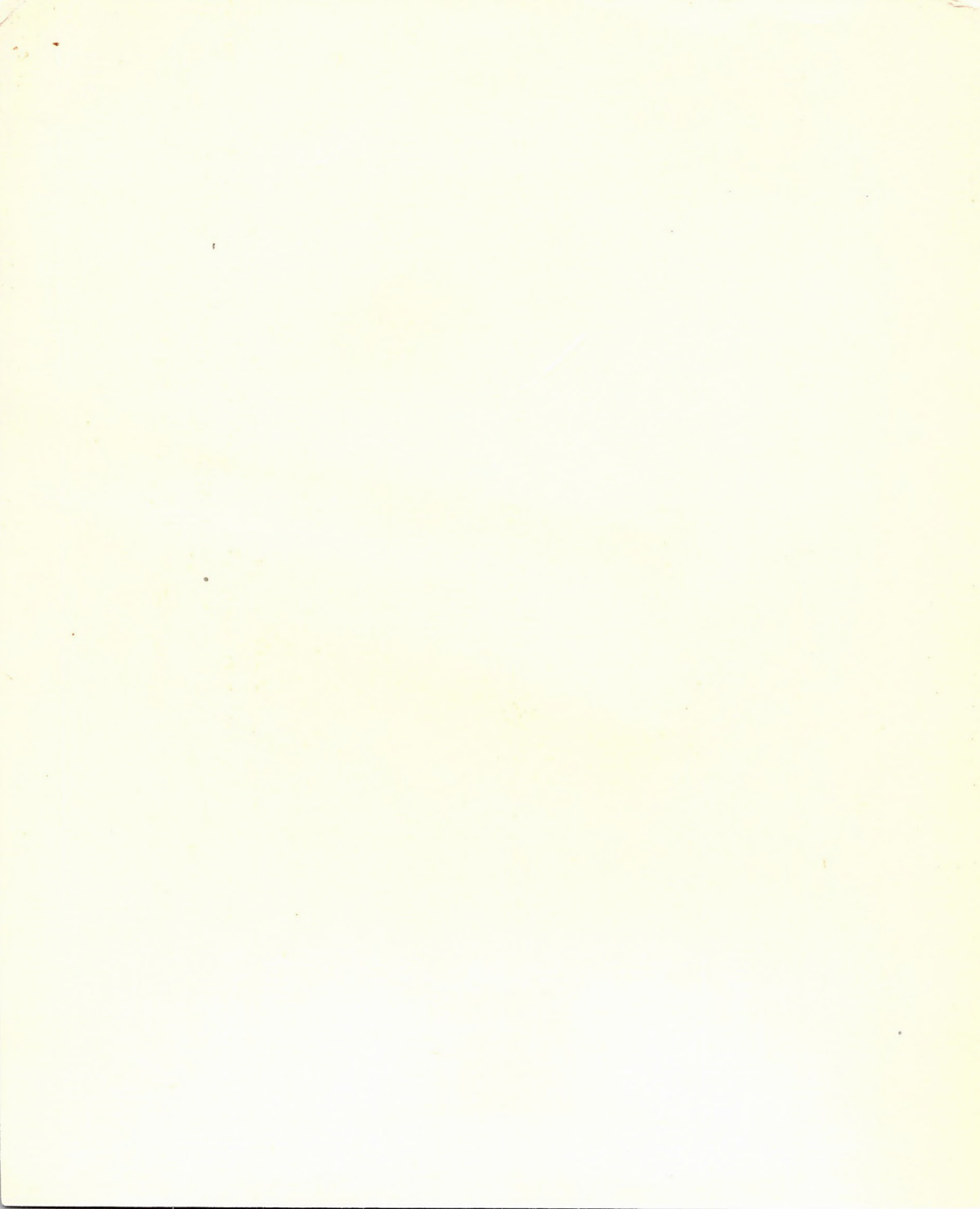
Карэктар *Л. І. Саўчанка*

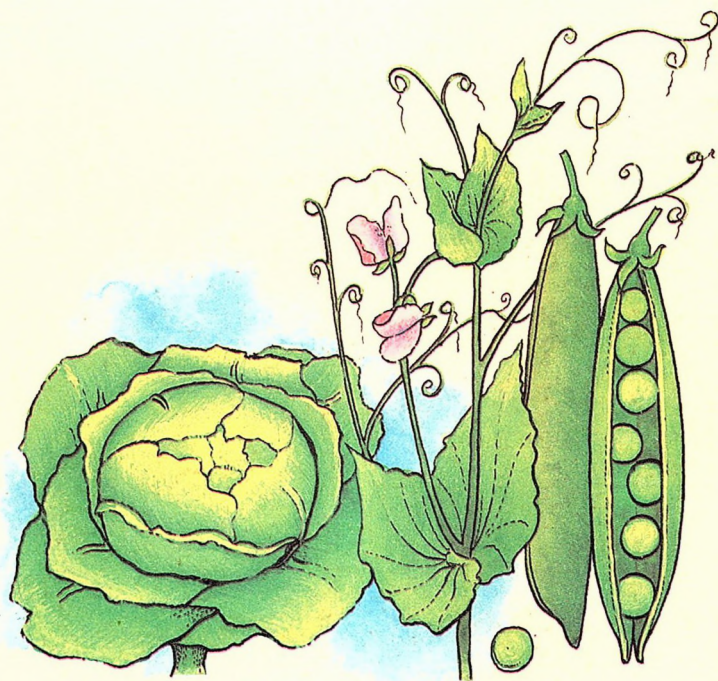
ІБ № 1174

Здадзена ў набор 27.10.88. Падпісана да друку 31.05.89. Фармат 70 × 84¹/₁₆. Папера афс. № 1. Гарнітура Школьная. Афсетны друк. Ум. друк. арк. 4,36. Ум. фарб.-адб. 18,26. Ул.-выд. арк. 2,60. Тыраж 40 000 экз. Зак. 703. Цана 15 к.

Выдавецтва «Юнацтва» Дзяржаўнага камітэта БССР па справах выдавецтваў, паліграфіі і кніжнага гандлю. 220600, Мінск, праспект Машэрава, 11.

Мінская фабрыка каляровага друку. 220115, Мінск, Каржанеўскага, 20. Дыяпазітывы тэксту падрыхтаваны Мінскім ордэна Працоўнага Чырвонага Сцяга паліграфкампінатам МВПА імя Я. Коласа. 220005, Мінск, Чырвоная, 23.





«ЮНАЦТВА»

