

Здравствуй, Петька!

СКАМЕЙКА МУДРОСТИ



Фото: Валерий БАПАБАЕВ

Может быть, когда-нибудь ты вспомнишь наш разговор и расскажешь об этом своим приятелям, таким же молодым, как и ты

Здравствуй, Петька! Куда это ты все время бежишь, сынок? Присядь на минутку. Давай поговорим. О чем? Обо всем понемногу. Я не говорю, что я умнее тебя, но я прожил намного дольше

тебя, а это кое-что значит. Когда-нибудь ты это поймешь. Так вот что я скажу тебе про себя, сынок: когда я разговариваю с мудрым человеком, и он говорит мне умные вещи — я, вдруг понимаю,

какой я глупый, и мне становится стыдно. Но не из-за того, что я глупый, а из-за того, что я после этого не иду говорить с другим мудрым человеком, а ищу такого же глупого, как я, и мы часами болтаем с ним о пустых глупостях. Ты смеешься! Раньше я тоже, как и ты сейчас, многое не понимал. И когда мне говорили, что старших надо уважать, я думал, что уважать надо из жалости. Но потом я понял, что это надо потому, что они прожили намного больше, чем я, а это кое-что значит. Это — мудрость времени. И ее не купишь ни за какие деньги.

Ты сейчас молод, и ты не ощу-

Марк Твен писал одному юноше, который жаловался, что родители его «малопонятливы»: «Потерпите! Когда мне было 14 лет, мой отец был так глуп, что я с трудом переносил его. Но когда мне исполнился 21 год, я был изумлен тем, насколько этот старый человек поумнел».

Обряды весны

Весна набирает силу. Жизнь пробуждается, и невольно думается о том, как важен был для русского человека каждый день, который что-то значил и обозначал.

В старину никогда не ставился вопрос: «Кем быть?». Сам день определял предназначение человека. Рождённого, например, 14 февраля нельзя делать пастухом: у него скот или разбежится, или увязнет в болоте. Человека этого в деревне считали не от мира сего: «В нем звёзды переговариваются».

По календарю деревенские свахи подбирали пары. Зная календарь, определяли наилучшее время сева, и конечно, по календарю совершались обряды, от которых, порой, зависела жизнь человека. Зная жизнь растений и обряды, использовали их в своей жизни широко. Например, верба.

В месяце марте природа только пробуждается. В это время распускается верба. Свойства вербы удивительны. Небольшое количество тепла даёт ей рост внезапный, в эти дни она вбирает всю ценность ещё не очень разгоревшегося солнца. За неделю до Пасхи есть Вербное воскресенье. День этот необычный. Бывает, что живёт в семье ребёнок, а матери сторонится, неласков, невосприимчив. И мать его в этот день стегаёт вербой. Считалось, что не мать бьёт, а Мать Пресвятая Богородица держит вербу. Это она передаёт силы маленькому человечку, наделяет таким количеством тепла, что у него как будто открываются глаза на мать.

Вербе даёт силу солнце весеннее да талая водица. О необычных свойствах талой воды сейчас заговорили, а ведь наши предки давно пользовались ею: выбеливали рубахи свои и бельё. Да ещё как! Никаких химикатов не нужно.

Женщины и себя выхлестывали вербой. Мы забыли, что с годами в землю вращаем, надо вытянуть себя из земли. Для этого выхлестывают себя веником с ног до сердца, а потом спину, начиная всегда со стоп. Попробуйте, начните, вы почувствуете себя, будто заново родились.

В старину был обычай очищать свой дом вербой. Кажется, что в доме чистота, но возьмите веник из вербы и пройдитесь по углам, чего только не прилипнет к нему. Это и волосья, это и клочья чёрной паутины,



Фото: Юлия МАЛЬКОВА

В месяце марте природа только пробуждается: в это время распускается верба

ны, то, что называется «сметьем» — это считается пагубным сором, его надо вынести задом и сжечь.

Нынче поколение растёт со слабыми ногами, не выносит долгой ходьбы, чувствует погоду — все эти болезни лечит верба. Надо взять горсть сушёной коры, залить кипятком в ведре, дать остынуть и в тёплый пар опустить ноги на полчаса, пока не станет едва тёплым.

Вербка вылечивает грибок, рожистые воспаления, которые только начинаются, тромбозы, флебиты всевозможные. Кора вербы, если размельчить мелко, до пыли, останавливает сильное кровотечение из носа у ребёнка, лечит дыхательные пути, то есть верба — чудотворная.

А вот 22 марта равноденствие будит природу. День с ночью мерится. По народному поверью, в этот день прилетает из-за моря кулик. Он отмыкает воду ключевую.

В марте глядят: «Ручьи маловодны, не поют солнечных песенок с утра — не миновать летом засухи. А если водополь велика, то и ноша с хлебом будет велика».

Верная примета о птицах. Если они выют гнёзда на солнечной стороне, то выдастся лето холодное.

Каждый день русского народного календаря — это свои приметы, когда рядом с человеком действует всё живое, видимое и невидимое, злое и доброе. И древняя заповедь такова: «Доброе бери в союзники, поклоняйся ему, а от злого уберегайся».

(По мотивам бесед с поэтессой, травницей, целительницей, хранительницей традиций — Полиной Рожновой)

**Галина и Андрей
СОЛДАТЕНКО**

Рецепт к весне

«Ниццкий салат»

Этот замечательный французский салат — идеальная закуска для легкого обеда. Яркие цвета делают это блюдо особенно привлекательным.



Фото: Сандра ШИЛЬДС / Великая Эпоха

Ингредиенты на 3-4 порции:

500 г очищенной красной или белой картошки, 3 круто сваренных и нарезанных на четыре части яйца, 1/2 маленькой головки тонко порезанного красного лука, 8 помидоров-«вишенки», разрезанных пополам, 2 банки по 375 г тунца в собственном соку, 500 г зеленой фасоли, 1-2 средних листьев салата, 2 столовые ложки каперсов, 1/2 чашки ниццких оливок.

Ингредиенты для заправки:

сок из 1/3 лимона, 1 столовая ложка горчицы Дижон, 1 средний нарезанный шалот, 1 столовая ложка свежего мелко порезанного базилика, 1 столовая ложка пасты из анчоусов, 2/3 чашки оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Ароматы южной Франции собраны в этом замечательном салате

Способ приготовления:

Для приготовления заправки в маленькой ёмкости смешайте лимонный сок, горчицу, шалот, базилик и пасту из анчоусов. Добавьте оливковое масло, соль и перец. Храните в холодильнике до использования.

Для приготовления салата сварите картофель, остудите и порежьте на кусочки. Сварите фасоль в кипящей подсоленной воде. Слейте воду, фасоль осушите.

Выложите салат на тарелке. Тунец поместите в центр и вокруг выложите картофель, фасоль, яйца, помидоры, лук, оливки и каперсы. Равномерно полейте заправкой и подавайте.

Кусок хрустящей французской булки — это все, что нужно для завершения этого вкусного блюда.

Сандра ШИЛЬДС