



//С НАТУРЫ

Свекровь готовит, я — хвалю

Семейная жизнь удалась благодаря грибам

Когда мы стали встречаться с будущим мужем, он пригласил меня в гости — познакомиться с мамой. И поскольку такого у них в семье еще не было, чтобы сын невесту привел, переполох поднялся невероятный.

Стали думать: чем девушку удивить? Решили — варениками с грибами, коронным блюдом семьи. Это было время, когда на рынке еще можно было купить настоящие лесные вешенки. Их обычно отваривали слегка, рубили в деревянном корытце, стряпали вареники с узорным ободочком по краю и подавали к столу со сметаной. Помню, что попробовав это блюдо, я чуть язык не проглотила — такой вкуснятины из грибов прежде кушать не доводилось. Неумеренный аппетит свой сдобривала комплиментами в адрес будущей свекрови. Так у нас с ней в дальнейшем и повелось: она готовит, я — хвалю.

Дружба с вешенками продолжилась, когда мы уже поженились. Поехали по делам в район, останови-



лись перекусить на обочине. Зашли в лесок и — вот это удача! — наткнулись на старую гнилушку, всю усыпанную грибами. Забрали ее с собой и долго еще в саду она радовала нас своими урожаями. Теперь таким бо-

гатством природа одаривает все реже. А жаль. Уж очень настоящих вареников со сметанкой откусать хочется.

Светлана КОЗЛОВА.

//И В САДУ, И В ОГОРОДЕ

Вторая молодость огуречного куста

Опытные овощеводы урожай собирают вплоть до заморозков

Нередко к началу осени огуречные плети начинают увядать, и сбор урожая заканчивается. Но при соответствующей погоде продлить плодоношение можно вплоть до октября.

Запомните: нельзя оставлять на растении созревшие огурцы. Это резко замедляет рост молодых зеленцов и сокращает жизнь куста. Огурцы собирать надо постоянно, по мере созревания.

Если почва под растениями не замульчирована, то обязательно надо укрыть землю торфом, опилками, перегноем или другим материалом слоем в 4 — 7 см — это защитит нежные поверхностные корешки от ноч-

ного похолодания, а днем продолжит предохранять от перегрева.

Нужно обязательно продолжать стимулировать рост новых побегов и листьев с завязями. Для этого, как и раньше, следует регулярно удалять все пожелтевшие листья и те, которые располагаются ниже зоны плодоношения — они растению не нужны и только отбирают у него питательные вещества, которые сейчас на вес золота.

При похолодании некоторые овощеводы с успехом применяют полиэтиленовую пленку, укрывая огуречные плети от холодных дождей. В погожие солнечные дни пленку нужно убирать. Все это существенно удлинит жизнь растений.

Эффективный прием — омоложение куста. Для этого нижнюю часть огуречной плети укладывают на землю и присыпают влажной почвой. Новые корешки, появляющиеся на присыпанных стеблях, начинают активно подпитывать растение, стимулируя плодоношение.

//ПРИКОЛЫ НА ДАЧЕ

Как огородное чучело девушкой прикинулось

Эту идею я подсмотрела в нашем садово-огородном товариществе. Одна молодая пара безуспешно боролась на своем участке с нашествием птиц. Очень нравились пернатым различные ягоды — лакомились они ими прямо с куста.

Клубника, вишня, сливы — все было по нраву крылатым разбойникам. И тогда хозяйка, дизайнер по профессии, решила воспользоваться своими умениями и создать арт-объект, который навсегда отвядил бы любителей легкой наживы. Сначала палки связала крест-накрест, обмотала их паклей — для полноты содержания, чтобы действительно человеческая фигура была. Вывела на цветном принтере свой портрет в натуральную ве-

личину и пристроила его под кокетливой шляпкой — от живого человека чучело очень трудно было отличить. Кстати, и от прочих незваных гостей хозяева участка избавились. Издали особенно всем казалось — настоящая садовница на них из-за кустов смотрит. Вот она, сила искусства, даже в дачных условиях свое влияние на людей оказывает.

Земфира ХАКИМОВА.

Уфимский район.



//ЛИКБЕЗ

Эвакуировать хризантемы лучше всего в подвал

Нежный цветок зимы не переносит

Сентябрь на дворе, а в цветниках во всю хозяйничают хризантемы. Долго, до самых заморозков они украшают сад. Осенняя пересадка хризантем — это отличный способ не только продлить цветение, но и уберечь их от вымерзания.

Растение пересаживают во время цветения. Когда температура ночью опускается до минус 2, листья и цветы становятся пожухлыми и теряют свой вид. Пересаживать цветущую хризантему нужно аккуратно. Малейшее повреждение корней для нее губительно. Подготовьте вместительный горшок, на дно положите дренаж из камешков. Почва подойдет самая обычная, из сада. Перед выкапыванием кустик хорошо пролейте водой. Выкапывать цветок нужно с большим комом земли. Учтите: корни уходят довольно глубоко. Цветок поместите в горшок на дренаж, потом засыпьте пустоты почвой. Когда она немного осядет, землю нужно будет подсыпать.

Горшок с цветком поначалу держите в прохладном, темном месте. Где-то в течение недели пусть он стоит на веранде. Потом занесите домой, но место выбирайте попрохладнее. Когда хризантема отцветет, обрежьте стебли, оставив сантиметров 15. Полейте и сверху оденьте на горшок бумажный мешок. В таком виде опустите в погреб на зимнее хранение. Цветку в это время необходим покой. Он прекрасно хранится при температуре плюс 3 градуса. Раз в две недели нужно немного поливать цветок, чтобы корни не высохли.

Весной пакет снимаем — нужно дать возможность появиться росткам. Как только позволит погода, хризантемы возвращаем обратно в грунт на прежнее место.

//ПО СЕЗОНУ

Тесто «от бабушки» никогда не подведёт

В период сбора урожая отменные пирожки получаются из капусты, томленной со сметаной морковки, а из яблок-то вообще можно приготовить целое меню: пирожки открытые, закрытые, с повидлом в решеточку, оладьи с припеком...

Лишь бы тесто не подвело. Я предлагаю не одним десятилетиям проверенный рецепт — им пользовалась еще моя бабушка. Очень любят выпечку их этого теста в нашей семье — делается оно просто, и съедаются все изделия моментально.

Потребуется: 2 ч. ложки сухих дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 150 г мягкого маргарина, примерно 3,5 стакана муки.

Смешать молоко, соль и сахар, маргарин, в конце всыпать муку с сухими дрожжами. Тесто не должно быть густым. После замеса положить его в холодильник. Печь пирожки можно через четыре часа.

Лариса СЕМУШКИНА.



Чизкейк вишневый

Тесто лучше взять готовое — 500 г замороженного песочного или слоеного дрожжевого (2 пластины). Потребуется также 500 г сливочного сыра, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 яйцо, вишневая начинка — по вкусу, мука для посыпки.

Тесто можно сделать и из песочного печенья, взяв 2 стакана крошки, 1/3 стакана сахара, полпачки сливочного масла.

Раскатайте один пласт теста, чтобы покрыть дно и половину бортиков формы размером примерно 20x30 см. Смажьте форму и выложите в нее тесто. Возьмите сливочный сыр, сахар, ванильный сахар и яйцо в миске, пока смесь не станет гладкой. Выложите равномерно поверх теста. Поверх сыра равномерно распределите вишневую начинку. Раскатайте второй пласт теста до размера верхней части формы. Нарежьте из теста полоски около 1 см шириной. Выложите их на чизкейк в форме решетки. Выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке 30 — 35 минут, пока верх не станет золотисто-коричневого цвета.