

30.08.2019



Страницу ведет Наталья СОЛОВЬЕВА.

## ■ ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА СЕНТЯБРЬ

С 1 по 13, 29, 30 сентября - растущая Луна.

14 сентября - полнолуние.

С 15 по 27 сентября - убывающая Луна.

28 сентября - новолуние.

Благоприятные посадочные дни в обогреваемой теплице в сентябре 2019 года: капуста (пекинская, цветная в теплице) - 3, 4, 13, 18, 19, 22, 23, 24-е; редис (в теплице) - 8, 9, 18, 19, 22, 23, 24-е; зелень (салат, укроп, базилик, листовая петрушка, фенхель, кинза, тмин и другая зелень в теплице) - 3, 4, 13, 22, 23, 24-е. Благоприятные дни для посадки саженцев: крыжовник, смородина - 1, 2, 3, 4, 8, 9, 13, 18, 19, 30-е; малина, ежевика - 1, 2, 3, 4, 8, 9, 22, 23, 24, 30-е. Запрещенные для посадки дни в сентябре 2019-го - 14, 27, 28, 29-е.

В сентябрьском огороде время сбора семян, отбор клубней картофеля на хранение для посадки весной. Обработка земли. Подготовка грядок для подзимних посевов. Полив, рыхление, подкормка, прищипка для торможения роста. Цветоводам - благоприятный месяц для посадки клубнелуковичных цветов, клематисов, роз и декоративных кустарников. Не рекомендуется в сентябре опрыскивание растений ядохимикатами. Можно сажать и пересаживать ягодные кустарники. Разрешаются обрезка поросли, сухих ветвей, обрезка усов земляники, укоренение черенков, прикапывание отводков от куста для укоренения, подкормка растений на зимовку, заготовка цветков лекарственных трав.

## ■ ЗЕМЛЯ И ЛЮДИ

# Яблоки созрели

## Да-да! В семье Сыроедовых собирают их до двух ведер

Семья Галины Сыроедовой владеет участком уже 46 лет, а земля по-прежнему плодородная. Есть на что посмотреть в этом хозяйстве. Растет все, даже яблоки!



Эта емкость для воды пластиковая: на зиму вода из нее спускается, а чтобы не лопнула от напора воды летом, перетянута каркасом из стальных трубок. Полезная емкость всегда пригодится в хозяйстве: огород не всегда «напивается» коротким дождиком, а середина августа вообще радовала и солнцем, и теплом.

Зеленые культуры рассажены здесь по всем грядкам между морковью, свеклой и капустой. После заморозков укроп на многих огородах почернел, а на этой неделе вызрел до зонтиков, спрятавшись среди овощной ботвы. Единственный овощ, который Галина пока не считает удачным в этом сезоне, - капуста. Сорта Золотой гектар и Парео хорошо и вовремя закрутились в вилки, но в середине августа лопнул верхний укрывной лист на большинстве кочанов. Неделя ливневых дождей перенасытила водой почву, отчего и треснули укрывные листья. Но агроном Минеева объяснила, что на природу не надо пенять: «Ждите конца сезона, он покажет возможности сорта, а для огородников это в любом случае полезно наблюдать, запишите в ваши научные дневники про чудеса в огороде».

Мы знаем, что хрен не всегда приживается на нашей почве. Однако «материковский» сорняк нашел пристанище на огороде Сыроедовых. Однажды вышло так, что муж Владимир Васильевич поставил на зиму машину на место хреновой грядки. Хрен вымерз. «Хрен угадали», - смеются

теперь в семье, потому что через сезон растение не просто возродилось, а стало еще ядренее, листья красивее, корни вкуснее. Теперь это достойная добавка в блюда зимой, летом и при консервировании.

В теплице томат сорта Евпатор Галина начала выращивать 3 года назад, и показывает он себя прекрасно. Ровные плоды не подвержены заболеваниям. В этом году фитофтора поселилась на многих томатах колымчан, а Евпатор выстоял. Много лет выращивала Галина такой же плодородный и не болеющий сорт Альфа, но в этом году стали покрываться коричневым налетом стволы томатных кустов. Сгнила часть урожая. Приятельница Галины, Мария



Галина Константиновна собирает урожай, до которого можно дотянуться, но сложно разглядеть. Его для кислинки добавляют в компоты, варенья, соленья.



Захлевная из Клепки, серьезно занималась огородничеством и выращивала большие урожаи, в том числе и томатный гибрид Ямал, который посоветовала Галине Константиновне. Теперь томаты этого сорта дают большую часть урожая в коробах. Теплица поставлена 40 лет назад, в коробах проложены трубы теплого воздуха от печи. Теплица - наследство Галины от папы Константина Леонтьевича - и ее ровесница на огороде яблоня радуют семью. Ветки дерева облеплены гроздьями яблок, правда, гроздь такая умещается на ладони. Эх, короткое и холодное наше лето не климатит яблоне! Обильно цветет она в конце июля, урожай - в конце августа. Если собрать все яблочные кисти, то получится 2 детских ведерка, а если бы вызрели...

## ■ К столу!

# Вкуснее вместе!

## Чем угостить соседей в завершение дачного сезона

Вы уже много овощей законсервировали, погреба и холодильники ждут еще пополнения. Зима долгая. Но сегодня порекомендуем вам рецепты обеда для дачной трудовой компании. Прервитесь, подумайте друг о друге, раздайте по рецепту трем соседкам - дачным хозяйкам. Соберитесь на воскресный обед семьями.

**Хашлама** - это всегда очень вкусно и сытно. Что автору этой страницы особо нравится в приготовлении хашламы - так это простота от первого и до последнего шага. При этом сварить хашламу (жидкое горячее блюдо с овощами и мясом) можно практически из любого мяса. Конечно, согласно кавказским канонам классическая хашлама готовится из баранины, но не менее вкусной получается из говядины или свинины. Так что если у вас есть овощи и увесистый кусочек мяса, то не раздумывайте и непременно приготовьте хашламу. Поверьте, это блюдо заслуживает высших похвал, и ваши родные по праву оценят ваши старания. Итак, простой и вкусный рецепт хашламы. Ингредиенты: 800 г баранины или

говядины, 2 шт. крупного репчатого лука, 4 шт. зеленого салатного перца, 500 г спелых помидоров, 800 г картофеля, соль по вкусу. Приправы: по 1 ч. л. паприки и хмели-сунели; черный молотый перец по вкусу; стакан белого вина (по желанию); петрушка или кинза; курдючный жир или растительное масло.

Мясо режем на порционные, крупные куски. Для приготовления хашламы обычно используют большой казан или кастрюлю с толстым дном. На дно казана кладем немного курдючного жира или растительного масла. Нагреваем жир на огне. В раскаленный казан кладем куски мяса, обжариваем на довольно сильном огне. Если у вас не очень большой казан или кастрюля, то обжарить мясо можно отдельно на сковороде. Жарить до готовности не нужно: буквально 10 минут на сильном огне, чтобы образовалась корочка. Убираем мясо с огня. Берем две крупные луковицы, можно даже три - как говорится, хашламу овощами не испортишь. Лук чистим, режем перьями. Сразу же крупно нарезаем салатный перец, режем картошку, тоже крупно. Какая же хашлама

без помидоров! Выбираем некрупные, но спелые и сладкие помидоры, режем пополам или на четвертинки. Итак, на дно казана или кастрюли кладем обжаренное мясо, солим и перчим. Затем добавляем слой лука. Поверх лука кладем салатный перец. Сверху выкладываем помидорчики. И последним слоем кладем крупно порезанный картофель. Кстати, довольно часто хашлама из баранины готовится только с овощами, без картошки. Картошка - это уже более практичная и наваристая часть классического рецепта. Обязательно кладем хмели-сунели (без горки), а также паприку (с горкой). Паприку обязательно попробуйте, чтобы случайно не положить острый молотый перец, который по внешнему виду похож на паприку. Солим. Наливаем белое вино. Доливаем воду до уровня картофеля. Не нужно, чтобы вода полностью покрывала картошку, ведь мы готовим хашламу, а не суп. В идеале мясо должно тушиться в овощном соке, поэтому водички поменьше: пусть овощи выделяют сок. Содержимое казана доводим до кипения, накрываем крышкой и варим на медленном огне до готовности мяса. Час или больше - это зависит от вида и качества мяса. Во время приготовления хашламу стараемся не мешать, чтобы картошка и овощи по возможности сохранили свою целостность, а не распались на

кусочки. Обязательно пробуем подливку, чтобы откорректировать соль и специи по своему вкусу.

Вот и все, домашняя хашлама готова! Подаем горячее, обильно приправив рубленой петрушкой или кинзой.

**«Тещин язык» из баклажанов** - это, пожалуй, самый вкусный и самый популярный рецепт из «синего чуда». Готовится быстро, так, между делом, получается ну очень вкусно. Итак, делюсь рецептом. Ингредиенты: 2 баклажана (500 г), 2 спелых помидора, 6 зубчиков чеснока, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. соевого соуса, растительное масло, мука, соль, пучок петрушки. Баклажаны режем вдоль на тонкие пластины. Резать можно не очень тонко. Порезанный баклажан замачиваем в подсоленной воде на 15 - 20 минут. Это делается для того, чтобы вышла горечь. Пропорция соли особой роли не играет: я обычно беру 1,5 ст. л. на 1 - 1,5 л воды. После «водных процедур» баклажаны хорошенько отжимаем. Обваливаем пластинки баклажан в муке, а затем обжариваем на растительном масле. Как только баклажан возьмется румяной корочкой с одной стороны, сразу же переворачиваем на другую. Чтобы убрать лишнее масло с баклажан, жареные пластиночки выложить на бумажные полотенца. Берем дуршлаг, под низ подставляем тарелочку, а сами пластинки скла-



дываем горизонтально. Пока баклажаны остывают, масло само стекает в тарелку.

И еще один важный момент. Во время жарки часть муки остается на сковороде и начинает подгорать. Помнится, когда в пору своей нежной юности я впервые готовила «тещин язык», то так надумила, что соседи чуть не вызвали пожарных. Дабы избежать подобного конфуза, время от времени очищаем сковороду от остатков муки и наливаем свежее масло. Теперь для острого «тещинского языка» приготовим чесночный соус. Смешиваем майонез, соевый соус и чеснок. Можно все пропустить через блендер. Помидорчики нарезаем пополам, и каждую половинку режем на тоненькие пластиночки. Несколько самых красивых веточек петрушки отбираем, чтобы украсить блюда. Остальную зелень мелко рубим. Каждую жареную пластинку сначала смазываем острым чесночным соусом, посыпаем зеленью и кладем помидорчик.

Затем сворачиваем и складываем на тарелке, украшаем помидорными дольками и зеленью. Очень красивый, ароматный и вкусный «тещин язык» из баклажанов подаем к столу. Поверьте, это отличная закуска к любому застолью.

