Осенние хлопоты

"Попробуй-ка!"
(Рецепты наших читателей)

Осень

Помедли, осень, не спеши
Разматывать свои дожди,
Свои туманы расстилать
На зыбкую речную гладь.

Помедли, осень, покажи
Мне желтых листьев виражи,
Дай убедиться не спеша,
Как тишина твоя свежа

И как бездонна неба синь
Над жарким пламенем осин…

Л. Татьяничева.

Душевный человек

Марина Яковлевна Братанчикова, начальник отдела информационных технологий и контроля за предоставлением мер социальной поддержки УСЗН.

По роду своей работы мне довольно часто приходится контактировать с этой стройной, немного строгой на вид молодой женщиной. Еще в прошлом году на итоговой конференции работников соцзащиты в голову запала мысль рассказать о ней читателям полоски "Наш дом". Почему о ней? Марина Яковлевна с 2011 года является председателем Совета трудового коллектива УСЗН. Не на каждом предприятии или в учреждении есть такая фигура. А где и есть, то иногда существует чисто формально.

Часто мы говорим: человеческий фактор, человеческий фактор… Что он значит, этот фактор? - Видимо, неверные (недобросовестные) действия человека в какой-либо, не обязательно нестандартной, ситуации. От чего это происходит? - Скорее всего, это зависит, в первую очередь, от личной ответственности человека за дело, от его заинтересованности и желания честно и добросовестно выполнять любое поручение, просьбу, обязанности.

Председатель Совета трудового коллектива - должность (от слова - *долг*) общественная, специфичная и требует к себе особый подход. Выполнение коллективного договора работниками и руководством, при необходимости внесение в него каких-либо изменений, охрана труда сотрудников учреждения - это, так сказать, серьезные и ответственные обязанности председателя, которые М.Я. Братанчикова с честью выполняет. Очень выдержанная, с острым взглядом женщина, хорошо разбираясь в своей работе, всегда делится новыми техническими знаниями с другими. Сразу же откликается на любую просьбу и, не считаясь с личным временем, приходит на помощь. Но коллеги Марины Яковлевны с воодушевлением рассказывают и о том, какой это разносторонне творческий душевный человек, и как она умеет всех организовать на необычное досуговое мероприятие.

Коллектив в соцзащите в основном женский, поэтому и интересы у всех чисто женские: семья, муж, дети. Естественно, что и обсуждаются связанные с ними кулинарные рецепты, вязание, шитье, садово-огородные дела и прочее.

Как это обычно бывает? Кто-то принес на работу вкусные пирожки. Попробовали - просят поделиться рецептом. А кто-то сшил красивое платьице - обсуждают моду. Марина Яковлевна и сама большая рукодельница: хорошо готовит, вяжет - и огородница. А лучше всего она умеет подметить, выяснить интересы коллег и организовать для них мастер-класс, экскурсию и т.д.

К примеру, в прошлом году я заметила, что директор соцзащиты Н.М. Булюкина и некоторые ее сотрудницы стали появляться в красивых вязанных крючком или спицами пелеринах, шалях. Оказывается, с легкой руки директора все увлеклись вязанием и демонстрировали друг другу оригинальные вещи, сделанные своими руками. Или: сходили коллективно в наш Центр ремесел, и вот уже его работники показывают сотрудникам УСЗН мастер-классы. И они воплощают умения в повседневную жизнь. "А какой удивительный "Час поэзии" провели в прошлом году! - делятся со мной Римма Владимировна и Наталья Викторовна. - Познакомились и со стихами чкаловских поэтов: Сергея Жукова, Татьяны Стафеевой и др. В этом году задумали опять провести поэтическую гостиную и занятия с психологом. Обычно мы такие мероприятия планируем каждый год в январе. Лето исключаем из плана: отпуска, сады, огороды. Марина Яковлевна старается удовлетворить все пожелания коллег. Ну и, конечно, при большой поддержке со стороны руководства".

По словам директора соцзащиты Н.М. Булюкиной, Марина - прекрасная мама двоих достойно воспитанных сыновей, верная супруга и любящая дочь, трогательно оберегающая покой своих родителей. "У нее разносторонний круг интересов, - добавила Н.М. Булюкина, - ей интересно жить, и с ней всем интересно. Инициативная: сама загорается какой-либо идеей, и от нее загораются люди".

От Марины Яковлевны

Аджика с перцем

Ингредиенты: 2 кг сладкого перца, 3-5 острых перчиков, 300 г чеснока, 2 пучка петрушки, по 100 г сахара и соли, 400 г рафинированного раст. масла, 400 г томатной пасты (без крахмала), 1 стакан 9%-го уксуса.

Способ приготовления: через комбайн или мясорубку пропустить перец, чеснок, петрушку, добавить соль, сахар, масло. Все это перемешать и варить 20 минут с момента закипания. Потом добавить томатную пасту и уксус и варить еще 5 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

"Аппетитка"

Ингредиенты: 3 кг томатов, 1 кг сладкого перца, 200 г сахара, 3 ст. ложки соли без горки, 5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листочков, 2 ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка 70%-ой уксусной эссенции, 300-500 г рафинированного раст. масла.

Способ приготовления: овощи пропустить через мясорубку или комбайн. Варить 1 час, периодически помешивая, затем добавить лавровый лист, сахар, масло, соль, черный перец и варить еще 20 минут. Добавить измельченный чеснок, уксус и варить еще 5 минут. Закатать в стерилизованные банки. Ешьте на здоровье!

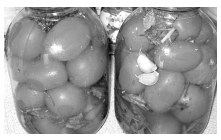
От Ирины Вячеславовны

Помидоры "Вкуснотища"

Я люблю готовить помидоры и огурцы в банках объемом 0,7 - 1 л, храню в погребе.

Заливка: на 4 л воды берем 1/4 стакана соли, пол-литровую банку сахарного песка, специи - зонтики укропа, лавровый лист, перец душистый и черный горошком, 2 бутона гвоздики, листья смородины. Вскипятить и лучше оставить на несколько часов для настаивания. Потом из заливки всю траву убрать.

В подготовленные банки положить 1-2 зубчика чеснока, наколотые деревянной зубочисткой помидоры, залить кипящей водой, дать постоять 10-15 мин., слить и сразу же залить кипящей заливкой, добавить уксус (70%) из расчета 1/4 ч. ложки на литровую банку. Закрыть металлической крышкой.



Огурчики по-волгоградски

Желательно брать корнишоны (длиной 5-7 см). Плоды промыть, обрезать со стороны хвостика, уложить в кастрюлю, залить кипятком и держать, пока готовим заливку и банки.

Заливка: на 1 л воды берем 1,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахарного песка.

В стерилизованные банки кладем 1 зубчик чеснока, 1/4 ч. ложки черного молотого перца или смеси перцев, укладываем огурцы из кастрюли и заливаем кипящей заливкой, добавляем 1/4 ч. ложки 70%-го уксуса и закрываем металлической крышкой.

Для верности можно банки с огурцами и помидорами поместить под "шубу".

Мочёная брусника

На 3 л воды - 1 стакан сахарного песка, 1 палочка корицы, кипятить 5-7 минут, остудить. Подготовленные банки или бутылки с винтовыми крышками и широким горлышком заполнить на четверть ягодами брусники и залить холодным готовым отваром. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте. Будет готова через месяц.

Кабачки по-корейски

3 кг кабачков очистить от кожицы и семян, натереть на терке для корейской моркови. На ней же натереть 0,5 кг моркови.

0,5 кг репчатого лука мелко порезать, добавить 2 ст. ложки соли, 200 г сахара, 100 мл раст. масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 1 пачку приправы для корейской моркови или самостоятельно подобранной смеси специй. Мелко порезать 2 головки чеснока.

Все хорошенько перемешать и разложить в банки (0,5 л). Стерилизовать с момента закипания 30 минут. Закатать.

От Елены Никитовны

Чай. Летом сушу листочки черной смородины, лимонника, малины, мяты, мелиссы, монарды, эхинацеи, земляники, и всю зиму с удовольствием наслаждаемся полезным и вкусным, экологически чистым чаем.

Слива по-болгарски (необычный на вкус десерт)

Продукты: 5 кг сливы без косточек, 2 кг сах. песка, 3-4 л воды.

В полотняный мешочек закладываем специи: 10 лавр. листочков, по одному пакетику гвоздики и корицы.

Способ приготовления: распускаем сахар в воде, соединяем со сливой, закладываем мешочек со специями и с момента закипания варим на медленном огне до констистенции жидкой сметаны. В конце варки добавляем 2 чайн. ложки лимонной кислоты.

Вынуть мешочек со специями, охладить готовый продукт, закатать в стерилизованные банки. Хранить в подвале. Подавать на десерт в фужере.

Огурцы острые

1 кг помидоров, 4 больших болгарских перца, 6-7 зубчиков чеснока пропустить через мясорубку или мелко порезать.

Сложить подготовленные овощи в емкость и кипятить от 3 до 5 мин., затем добавить 1 ст. ложку соли с горкой, 1 стакан сах. песка, 1 стакан раст. масла, 2,5 кг огурцов, тонко нарезанных колечками, и с момента закипания кипятить 5 мин. В конце варки влить 1 ст. ложку 70%-го уксуса, хорошо перемешать и закатать в стерилизованные банки. Хранить в подвале или в погребе.

Кабачки по-итальянски

Ингредиенты: 2 кг кабачков, 300 г лука-репки, 5-6 болгарских перцев, можно 1 горький перец (на любителя), 1 кг помидоров, 1 стакан растит. масла, 1 стакан сах. песка, 1 стакан томатной пасты, 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки 70%-го уксуса. Овощи чистим и нарезаем кубиками.

Способ приготовления: тушим 10 минут томатную пасту, сахар, раст. масло, затем добавляем кабачки, лук и тушим еще 10 мин., затем перец - 10 мин., плюс соль, помидоры, уксус.

Готовую закуску закладываем в стерилизованные банки, закатываем, закрываем "шубой" (одеялом) и держим до остывания.

От Татьяны Юрьевны

Салат из свежей капусты

2 кг капусты нашинковать, 1 морковь и 1 болгарский перец натереть на крупной терке, 2-3 средних (по вкусу) луковицы мелко порезать, добавить 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 1 стакан раст. масла, 1 ст. ложку уксусной эссенции (70%). Все это перемешать, разложить в банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике. Есть можно сразу.

Осенняя запеканка

Продукты: свиной фарш - 600-700 г (лоток) и овощи.

Способ приготовления: 1 кабачок (средний) очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Мелко порезать 2 луковицы, 1-2 зубчика чеснока, натереть 150-200 г твердого сыра, добавить 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, соль - по вкусу. Все это смешать.

Половину смеси выложить на смазанный растительным маслом глубокий противень, уложить слой свиного фарша, закрыть второй половиной овощной смеси, разровнять и запекать в духовке при 200 градусах 40 минут.

От Натальи Михайловны

Маринованные грибы

Этот рецепт, можно сказать, стал моим фирменным, потому что таким способом я мариную грибы уже много лет. Все, кто пробовал их, всегда просят рецепт. И я с удовольствием делюсь.

Способ приготовления: очищенные от мусора грибы отвариваю 35-40 минут, добавляя соль при закипании. Соли кладу столько, чтобы она хорошо чувствовалась на вкус. Затем в дуршлаге грибы тщательно промываю под струей холодной воды и перекладываю в миску.

Готовим маринад: на 1 л воды - 8 ст. ложек 9%-го уксуса, 1,5 - 2 ст. ложки с верхом сахара, 1 ст. ложка с верхом соли, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца, обязательно 3 бутона гвоздики, но не больше. Гвоздика придает хороший вкус, но - не перебарщивать! Как только все это закипает, кладем туда предварительно промытые грибы и кипятим еще минут 15 - 20. В это время в духовке стерилизуем банки.

В простерилизованные (мне нравятся литровые) банки сразу же разливаем вместе с маринадом горячие (кипящие) грибы и закатываем металлической крышкой. Я храню их в подвале (можно в погребе, холодильнике).

Грибы получаются очень вкусные и красивые, и маринад отменный. Единственное пожелание: ничего не менять в этом рецепте и готовить грибы только в хорошем настроении. Тогда все удастся. Приятного вам аппетита!

Материалы подготовила Валентина БОЛЬШАКОВА, фото автора.