

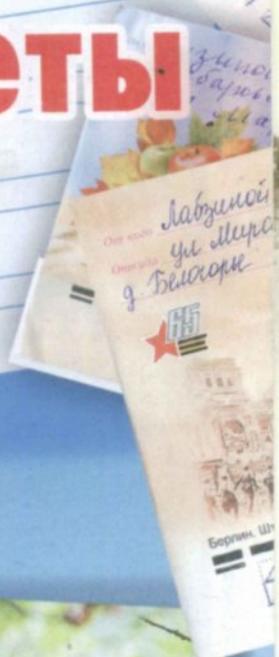
Клуб друзей газеты

№ 5 (84)

2016

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

16+



Веснушки

От чего у нашей Ксюшки
Появились конопушки?
На лице и на носу
Видим эту мы красу.
Нам ответила девушка:
«Я ни капли не сержусь,
И веснушками своими
Очень даже я горжусь!
Мои смешные точки —
От весны цветочки!»

Людмила КУШНЕТЮК,
г.Кобров Владимирской обл.

ЭТО ИЗДАНИЕ
"КЛУБ ДРУЗЕЙ ГАЗЕТЫ
"СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА" №
5 (2016) ВЗАМЕН ЗА
ПОДПИСНОЕ ИЗДАНИЕ
"ВЯЗАНАЯ КОПИЛКА" № 5
(2016)
ВРУЧИТЕ ЭТО ИЗДАНИЕ
ПОДПИСЧИКУ ПО ИНДЕКСУ
26147

Подписывайтесь и вступайте в круг наших друзей!
Подписной индекс в каталоге «Почта России» – 47000

Клуб друзей газеты

СКАТЕРТЬ САМОБРАНКА

№ 5 (84), май, 2016 г.

Подписные индексы: 47086,19894

Главный редактор Г. П. ЩЕРБО
Заместитель редактора А. С. ТИХОВА
Тел.: 8-800-100-12-29 (звонок по России
бесплатный), (831) 469-98-68
e-mail: doctor@gmi.ru

Учредитель и издатель ООО «Слог»

Адрес издателя и редакции:
603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1

Рекламное агентство
Тел.: (831) 469-98-34, 469-98-35
e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.

Распространитель

ООО «Издательство «Газетный мир»
603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1,
интернет-магазин: www.полезнаякнига.рф

Служба продаж

Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-07, 469-98-01
Факс (831) 469-98-00, e-mail: roznica@gmi.ru

Отдел подписки

Тел.: 8-800-100-17-10
(звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-41, e-mail: podpiska@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:

Тел.: 8-800-100-17-10
(звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-26, 469-98-27, 469-98-32
e-mail: kniga@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок

Вопросы по доставке:
тел. (831) 469-98-77, e-mail: sklad@gmi.ru
Вопросы по претензиям:
тел. (831) 469-98-46, e-mail: pretenziya@gmi.ru

Импортер в Республике Беларусь

ООО «Арго-НН», 220030, г. Минск,
ул. К. Маркса, д. 15, офис 304,
тел. (017) 328-68-46

Газета зарегистрирована Федеральной
службой по надзору за соблюдением
законодательства в сфере массовых
коммуникаций, связи и охраны
культурного наследия
Свидетельство о регистрации
средства массовой информации
ПИ № ФС77-31308 от 7 марта 2008 г.
Подписано в печать 14.04.2016 г. в 16 часов
(по графику – в 16 часов)
Дата выхода в свет 02.05.2016 г.
Тираж 50000. Заказ № НЗК-587017-16.
Цена договорная
Отпечатано в АО «Первая образцовая
типография», филиал «Нижеполиграф»,
603950, г. Н. Новгород, ул. Варварская, 32.

Редакция вправе опубликовать любые
присланные в свой адрес произведения,
фотоматериалы, письма и обращения
читателей. Факт пересылки их в редакцию
означает согласие автора на использование
их в любой форме и любым способом
в печатных и интернет-изданиях
ООО «Редакционный центр «Газетный мир»,
ООО «Издательство «Газетный мир», ООО
«Слог» и ООО «Издательство «Доброе слово».
Редакция оставляет за собой право
литературной обработки писем перед
публикацией. Материалы и фотографии
не возвращаются.

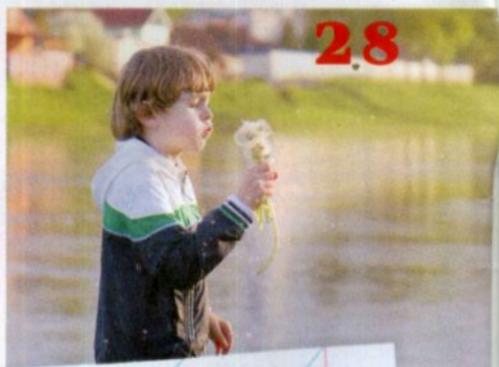
© ООО «Издательство «Газетный мир»



Содержание

Доброе слово	3
Ликбез потребителя	4
Хочу все знать	6
Целебное меню	7
Подробности	10
Ретро-рецепт	12
К празднику	14
Салаты и закуски	15
На второе	16
Вязаная копилка	17
Готовим детям	21
Сладкая выпечка	22
Диабет-меню	23
Во саду ли, в огороде	24
Душа поэзии просит	26
Нашим деткам	28
Зверье мое	29
Лети с приветом	30
Веселое застолье	34
Красота	35

Следующий номер выйдет
6 июня 2016 г.



*Хорошего вам настроения
и приятного аппетита!*



Вечная слава!

Ежегодно все мы отмечаем один из самых важных и дорогих праздников для всех – 9 Мая, окончание Великой Отечественной войны, в которой советский народ одержал эту великую Победу над фашистской Германией.

Хочу поздравить всех ветеранов войны, кто дожил до сегодняшнего дня, всех тех, кто прошел тяжелый и трудный военный путь. Всех блокадников Ленинграда, которые выдержали в сомкнутом кольце 871 день. Всех тех, кто сражался под Сталинградом 200 дней. Всех тех, кто сражался на Курской дуге 49 дней. Всем вам, дорогие наши ветераны, огромное спасибо за ваш героизм, за ваше мужество, за вашу одержимость.

Я со слезами на глазах преклоняюсь перед теми, кто отдал во имя нашей жизни, мира, чистого неба свои жизни. Перед теми, кто отстаивал каждый клочок земли, освобождая деревню за деревней, село за селом, город за городом. Перед теми, кто пал на поле боя. Перед теми, кто не вернулся с войны. Преклоняюсь перед теми, кто потерял в этой войне своих сыновей, женихов, мужей, отцов, братьев. Перед матерями, которые не дождалась своих дочерей и сыновей. Женами, которые не дождалась своих мужей. Детьми, которые не дождалась своих отцов. Невестами, которые не дождалась своих любимых. Пусть вечная память живет в наших сердцах о тех, кого нет рядом с нами с войны.

Пусть наши дети, внуки, правнуки помнят этот священный день вечно. Пусть из года в год этот великий праздник приходит в каждый дом, в каждую семью. Пусть каждый год к мемориалам Вечного огня приходят миллионы людей с живыми цветами. Пусть ежегодно прихожане ставят свечи в церквях. Вечная память! Вечная слава! Никто не забыт и ничто не забыто!

Людмила РОМАШКИНА, г.Москва.

Потомственная ведунья

- ★ Решение личных проблем по фотографии и без.
- ★ Приворот. Отворот.
- ★ Снятие порчи. Защита.
- ★ Стаж более 30 лет.

Реклама.

Сначала - результат.

(конверт с обратным адресом)

603139, Н.Новгород,
а/я 41, Зинаиде Кондратьевне.



Фото Thinkstock/Photobank.ru

Спасибочки

Здравствуйте, уважаемая редакция! Спасибо за ваш труд! В газете все интересно. Отмечу заметки за последние годы:

* Спасибо Людмиле Тарасовой из Каменки Пензенской обл. Ее сценку «Посылка от президента» разыгрывали на 80-летие родственника. Все подумали, что и правда из Москвы пришла посылка.

* Благодарю также Людмилу Андрееву из Перми за сценку «Врач на юбилее».

Хорошие рассказы пишет Павел Индиенко, с ним и весело, и грустно.

* А какие песни пишет Валентина Лямина из Вятских Полян Кировской области! Молодец! Спасибо за то, что выслала мне песенник. Отмечу «Песни

для бабушки», «Самый лучший дед» и другие. Также хороша ее сценка «А мне по барабану!».

* Галине Индюховой из Москвы спасибо за сценарий 55-летнего юбилея. Очень порадовала!

Надежда БРИТАНОВА,
х.Киевка Гулькевичского р-на
Краснодарского края.

Давно мечтаю поблагодарить автора «Хворостории» Надежду Котлярскую за положительные эмоции. Читая, вспомнила себя в детстве – свои собственные не всегда удачные, но неизменно веселые и вдохновляющие кулинарные эксперименты.

Ирина КАСАТКИНА,
Нижний Новгород.

Время именинников

У моих дорогих ребят день рождения – старшему сыну Олегу Протченко 23 мая исполнится 42 года, младшему, Володе, 21 мая стукнет 37 лет, а среднему сыну Сереже – 16 июня исполняется 41 год. Но на этом праздники не кончаются: у снохи Татьяны день рождения 6 июня, у зятя Олега – 4 июня.

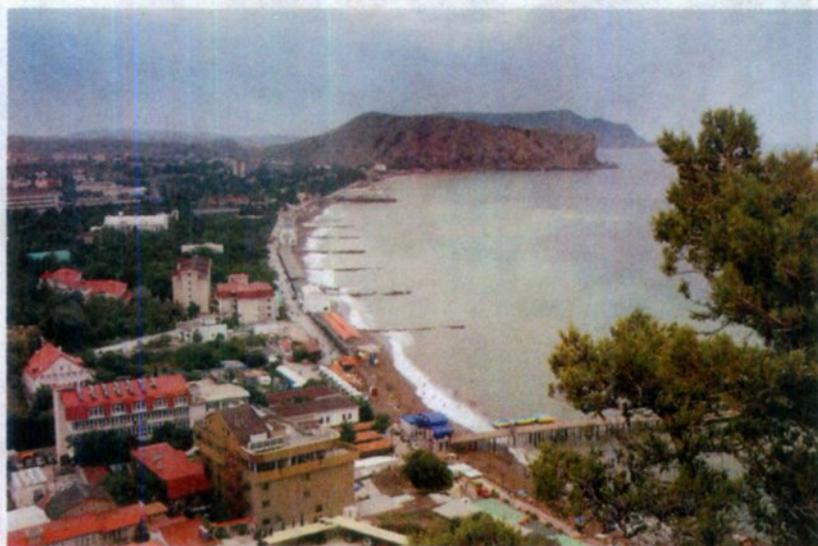
И снова наступил ваш праздник – день рождения,
С годами время ускоряет ход,
Но вы не думайте об этом с сожалением,

Кто сердцем молод, цифры тем не в счет.

*Да, вы не зря живете
Порою в солнце, а порою
в серой мгле,
Ведь ваши подрастают дети,
А это продолжение на земле!*

Здоровья, счастья и долголетия вам! Берегите свои семьи – это и есть наша жизнь!

Ваша мама, а также тетя Оля и тетя Наташа ПРОТЧЕНКО,
с.Чикман Чулымского р-на
Новосибирской обл.



Крым сегодня: с чем его едят?

В прошлом году мы с мужем покорили Крым. Нам удалось купить дешевые билеты на самолет, так что отдых ожидался познавательный и экономный (в этом меня убеждали и ТВ-передачи про прелести и древности полуострова, и туристы-дикари-фанаты украинского Крыма, которые говорили: «Все так дешево, что берешь про запас»). Нам же достался Крым с российскими продуктами и московскими ценами.

Вначале впечатления были не такими уж и радостными, но в этом приходится винить только погоду: конец июня – начало июля на южных берегах оказались холоднее, чем в родном Нижнем Новгороде. Шли дожди, купались мы всего раза четыре, остальное время колесили по городкам, так что есть о чем рассказать. И как всегда, хочу акцентировать ваше внимание на кулинарных особенностях нашего путешествия.

Бюджетная Евпатория

Наше великое путешествие началось с Евпатории, где мы оказались совершенно случайно (сели на такси с парнем, который искал попутчиков). Вечер, мы и рюкзаки. Автостанция. Тут же на нас накинута риелторы, а мы и морского воздуха еще не вдохнули. Пришлось отшучиваться и делать вид, что мы

знаем, куда идти. А идти в незнакомом городе совершенно некуда. На помощь нам пришла милейшая бабушка, торгующая семечками, она-то и дала заветный адресок. И вот мы бросили свои рюкзаки в хибаре-мазанке в центре города, где веселый хозяин, похожий на Шрека, постоянно приговаривал: «Дышите, дышите, совсем в своих клетках без воздуха живете!» Вопрос только: чем дышать? Хибара была уютной, пахла сыростью, из всех щелей в нее заливалась дождевая вода... Было так холодно, что мы грелись свечками. В диких условиях мы прожили три дня. Дальше были горы и настоящий воздух.

Какие впечатления от Евпатории? Это самые вкусные, мягкие, объемные чебуреки. И незабываемая пицца, которую готовят прямо на главной улице, ведущей к морю. Мальчишки и девочки ловко раскатывают тесто, отмеряют ингредиенты и отправляют пиццу в печь. Вкуснее не едали! Евпатория – уютный городок с самыми дешевыми в Крыму столовыми. И лояльными ценами в магазинах.

Внимание! Вопрос!

«Лучше гор могут быть только горы!» Организованное путешествие по горам Демерджи оказало на нашу психику благотворное влияние – мы потеплели душой. Отличная коман-

да, опытный инструктор, ночевки в палатке и каша на костре. Кстати, погода была солнечной, так что мы отогрелись и физически. Про поход подробно рассказывать не буду – это совсем другая история. Но один вопрос до сих пор тревожит меня.

Инструктор запретил нам есть горные грибы – мы находили уйму белых, но он чуть ли не по рукам бил. Вопрос к южанам: можно ли есть грибочки с гор? Или наш инструктор прав, и все белые с Демерджи мутанты? Люди, которые участвовали в походах с другими жожаками, утверждали, что грибами никто не брезгует, но наш Олег был непреклонен: «Я сам ем только те боровики, которые присылает теща с Урала, и вам совету!» Рассудите нас, друзья!

Стать местными

Спустившись с гор, мы поселились в Алуште. Нашли шикарную комнату в новостройке с видом на море. Каждый закат на нашем балконе заставлял кричать: «Крым, я тебя люблю!» Квартирная хозяйка оказалась очаровательной преподавательницей с Украины, которая стала учить нас жить. Оказываются, взлетевшие цены на продукты сильно тревожат и местных. Наша Наталья проводила свои дни в размеренном темпе: утром ходила на пляж (и в тепло, и в холод), потом готовила себе нехитрую еду, а под вечер отправлялась на рынок – искать скидки у расходящихся по домам продавцов.

Наталья запретила нам ходить по столовым: «Еще чего! Жуликов кормите! Вот вам плитка – готовьте дома». Она же дала совет, как правильно, не тратя драгоценное электричество, варить замороженные пельмени: «Довела до кипения, проварила 2–3 минуты – и выключай плитку. Через 5 минут идеальные пельмешки готовы». Наталья про-





вела ликбез по покупке черешни: «Зачем есть привозную? Ищите у частников, они с земли торгуют, а к вечеру готовы отдать ягоды за треть цены – лишь бы домой не везти»...

Спасибо Наталье, которая научила нас быть своими: мы завели подружек на базаре, узнали, где вкусно, а где – нет, научились торговаться, шуметь, пробовать все подряд и ходить на рынок перед закрытием. Наверное, таким и должно быть настоящее путешествие: в Алуште мы жили как местные, а этот опыт бесценен. А теперь давайте я напугаю вас ценами, чтобы неповадно было. Не желаете ли вы свиного сальца за 500 рублей килограмм? А черешни за 300–400? А что вы думаете про домашний сыр, который в среднем стоит 500–600 рублей? А плитка шоколада за 140? И это на обычных рынках и в самых простых магазинах в стороне от моря. В нашем городе цены значительно ниже.

Охота за янтыком

В защиту Крыма скажу, что путешествовать по его территории очень комфортно и достаточно дешево. Автобусы, троллейбусы и маршрутки ходят часто, никаких заморочек с общественным транспортом у нас не было. Поэтому мы много ездили. Из ставшей домом Алушты покорили Ялту, Севастополь, Судак, Бахчисарай...

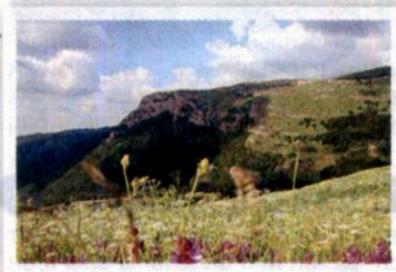
В Судак у нас случилась кулинарная охота. Сначала мы охотились за бычками (сушеными и в томате), а потом за... янтыком. Бычков нашли быстро, да простите меня, местные, но сушеные и консервированные ротаны никакие, наша вобла вкуснее.

А потом мы отправились смотреть Генуэзскую крепость. И тут я влюбилась – в уличной кафешке, прямо под стенами достопримечательности готовили доселе невиданный, но очень аппетитный янтык. Я тут же подбежала к прилавку: «Дайте два! С чем угодно! Быстро!» Молодой татарин захохотал и воткнул в розетку какое-то непонятное устройство, похожее на огромный перевернутый котел. Вот, думаю, экзотика!

Будет о чем «самобраночкам» рассказать... И тут в воздухе раздался хлопок, вспышка света, и от непонятного агрегата поднялся столб дыма... Кирдык янтышнице. Все пропало!

Мы вернулись в Судак, где не вкусно покушали в какой-то столовой. Я думала про заветный янтык. Нужно искать! Правда, сначала нужно найти жилье на ночь.

Утром нам удалось позагорать и накупаться от души. А потом пришло время обеда. Идем на охоту! Кстати, нам повезло, янтыки подавали в пятом по счету общепите. И я наконец-то утолила свой информационный голод: янтык – это чебурек, жаренный на сухой сковороде, без масла. Только что приготовленными их обильно смазывают сливочным маслом и накрывают, от этого они становятся мягкими и нежными. Очень вкусно, особенно если вы сидите на диете и лакомитесь обычными перемасленными чебуреками вам нельзя.



Бахчисарайский «жемчуг»

В Бахчисарае мы мечтали наломать местных персиков, но не судьба – сезон этих фруктов только начинался, и фермеры не спешили снимать урожай. Поэтому нам пришлось ограничиться культурной программой: Успенский пещерный монастырь, Ханский дворец, Чуфут-кале. Скажу коротко: понравилось все.

Когда-то давно я смотрела передачу про крымских татар и их национальное блюдо аш-кашик. Где, как не в Бахчисарае, попробовать это угощение? Яш-кашик – мелкие пельмени, в идеале их должно помещаться по 8 штук в ложку. Мы пельмешки заказывали в небольшом семейном ресторане. Вкусно, но как-то обычно. Когда я смотрела передачу про татарское угощение по телевизору, у меня аж слюнки бежали, а тут – бульон, тесто, начинка – все как дома, но не то. Может быть, «бахчисарайский жемчуг» стоило отведать в другом месте.

А вообще – Крым чудесное место для отдыха. Все бытовые трудности, конечно, давно забыты. А в душе навсегда поселились горы и море, древние памятники и уютные города. Крым хорош! И мы туда обязательно вернемся.

Алена ТИХОМИРОВА,
г. Нижний Новгород.
Фото автора.

Для вас, дикари!

● Вот вам мой первый совет: если вы собрались в путешествие, готовьтесь к тратам заранее (умножайте сумму, с которой готовы расстаться, в 1,5–2 раза), чтобы потом не бегать по банкам в попытках снять деньги с заблокированных на территории республики банковских карт. Мы с этим столкнулись – очень неприятно посвятить день отпуска добыче средств на пропитание.

● В Крыму не сдает жилье разве что бездомный. Можно найти уголок любого уровня и на любой кошелек. Так что за крышу над головой не переживайте! Комнатки в прошлом году (учтите, что это начало сезона) стоили от 500 рублей за ночь на двоих.

● Чем ближе к Севастополю, тем выше цены. Например, в Евпатории обед из борща, пюре, котлеты нам обошелся рублем в 100–150, в Алуште или Ялте за такой же пир придется отдать 200–300. Если же вы любите приличные кафе и рестораны – за ужин с вином придется заплатить больше 1000 рублей на человека. Имейте это в виду.

● Ваш любимый оператор мобильной связи в Крыму просто не будет ловить, но переживать не стоит. Sim-карту местного оператора вы можете купить на каждом углу.

● И напоследок: если вы путешествуете самостоятельно, то будьте верны себе до конца и ничего не бойтесь! В любой город можно добраться общественным транспортом (это и интереснее, и копейку сэкономите). Возле каждой достопримечательности вас ждут с распростертыми объятиями местные турфирмы, которые тут же, не отходя от кассы, кучкуют в группы дикарей. Вы оплачиваете только входной билет и услуги местного гида. Зачем платить посредникам?



Пасха для усопших

«Дорогая редакция! Расскажите, как нам праздновать Радоницу – день, когда поминают усопших?»

Татьяна Груздева,
г. Буй Костромской обл.

На ваш вопрос отвечает иерей Максим Морозов.

Традиции отмечать Радоницу имеют многовековой период, поэтому давно известны православным христианам. Обычно в этот день в храме после Божественной Литургии совершается полная панихида, в которую включаются и Пасхальные песнопения. После церковного богослужения верующие посещают кладбища, чтобы помолиться и там о своих усопших.

Следует помнить, что оставлять на могилах еду, в частности, пасхальные яйца – это языческие традиции, которые были искусственно возрождены в советский период, когда государство декларировало официальный атеизм и преследовало Церковь. Это, по сути, те суеверия, которые часто возникают в сознании и быту людей, когда они

отступают от веры, забывают церковные традиции. И уж тем более не нужно есть или пить на кладбище, особенно недопустимо лить водку на могильный холм – этим оскорбляется память покойного. Что действительно необходимо душам наших усопших близких, так это наша молитва о них к Богу.

Придя на Радоницу к усопшим, зажгите на их могилах свечи, пропойте Пасхальный тропарь и воскликните: «Христос Воскресе!», и вам с Небес откликнутся ваши дорогие сердцу люди. Ведь в Пасху на Небесах ликуют во сто крат радостнее, чем у нас на земле. Еще лучше, если вы не только сами пропоете тропарь и произнесете молитвы над усопшими, но и пригласите священника, дабы он совершил чин Пасхальной заупокойной литии – особого усердного моления о спасении душ усопших.

Повторяем, не следует украшать могильные холмы освященными пасхальными куличами и крашеными яйцами, как до сих пор принято у многих. Если у вас

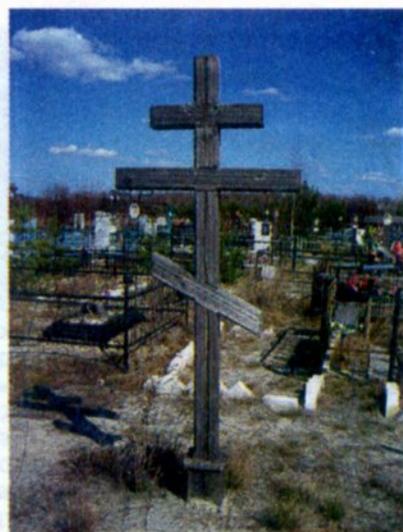


Фото М. КАЛИНИНОЙ.

их избыток, то отдайте нищим или оставьте на поминальном столике у могилки, но не бросайте на могильные холмы. Главным украшением могильного холма был и остается православный крест – знамение победы вечной жизни над смертью.

Так как сейчас идет пасхальное время, то на Радоницу, также как на Пасху, можно красить и подавать яйца: родным, нищим, на кладбище, детям...

Если ваш сын холостяк...

«Здравствуйте, девочки!

Сынок недавно от нас переехал – решил пожить один... Ой, как я переживаю за его питание. Не могу ж я ему варить на всю неделю, пусть учится готовить или жену ищет. А самой больно спрашивать, что вчера ел – знаю точно – магазинные пельмени или шаурму с улицы.

Марина ТРОПИНИНА,
г. Краснокаменск,
Забайкальский край.

Все холостяки питаются нерегулярно, перекусывают на бегу и знают все о полуфабрикатах. Их можно понять, готовить для одного человека – занятие хлопотное, но все же напомните сыночку, что от правильного питания зависит его здоровье.

Давайте мы дадим несколько общих для всех одиноких мужчин советов, а вы их корректно передадите сыну.

* Первое правило любого холостяка: покупайте готовую еду в супермаркетах – мясо, рыбу, курицу небольшими порциями, но всегда сервируйте горячее свежими овощами и листьями салата. Займет это немного времени, но витамины прокрадутся в ваш организм. Если лень, а средства позволяют – покупайте уже вымытые и очищенные зеленые или овощные салатики в салат-барах.

* Сделайте небольшой запас замороженных продуктов: филе рыбы, креветок, куриных крылышек –

они никогда не бывают лишними, а готовятся очень быстро.

* Если вам лень возиться с чисткой и подготовкой овощей – купите замороженные смеси, а потом используйте их как гарнир-основу, добавляя свежие продукты.

* Помните, ваши лучшие друзья – цельнозерновой хлеб и зеленый салат! Они подходят к любому блюду.

* Полюбите консервированную фасоль, в ней много натуральных пищевых волокон и белков. Добавляйте ее в салаты или смешивайте с бурым рисом и тушеными помидорами.

* Готовка еды, если не превращать ее в ежедневную рутину, может стать настоящим приключением. Раз в неделю, вместо того чтобы валяться на диване, облачитесь в фартук и отправляйтесь на кухню за здоровой пищей. Представьте себя Джейми Оливером, Алексеем Зиминим или Хакимом Ганиевым, шутите, смейтесь над собой, разговаривайте с вымышленными гостями – это не сумасшествие, это игра. Но для начала сходите на рынок, поторгуйтесь, постройте глазки женщинами – все-таки общение поднимает настроение. Теперь ваше оружие – большая кастрюля и сковорода! Пусть все шипит и шкворчит, скоро у вас будет вкусный обед. Бойтесь, что еда пропадет – разделите ее на несколько порций и заморозьте, морозить можно все – от котлет до супов, от чили до запеканок. Остается только разогреть – обед готов.



Неповторимый квас

для вас

Вплоть до XX века квас считался (и был) слабоалкогольным напитком типа пива: в настоящем квасе должно было быть от 1,2 до 3,1% этилового спирта. Сегодня квас промышленного производства практически безалкогольный.

Многие считают родиной кваса Древнюю Русь. Но это не так. Слабоалкогольный напиток, приготовленный способом простого брожения из муки, солода и дрожжей, был получен примерно четыре тысячи лет назад в Древнем Египте. Затем почти то же самое спустя тысячу лет приготовили в Римской империи. На Руси первые упоминания о квасе датированы 989 годом нашей эры. А уже в записях середины XV века имеются рецепты почти пятидесяти видов кваса, в том числе ржаного, черного, жирного, ягодного, вареного, хренового, фруктового, лукового...

Деревенские знахари часто были лучшими квасоделами и успешно использовали свойства кваса в целебных целях: особенно хорошо квас лечил желудочно-кишечные расстройства, отеки, спазмы... Тюрей на белом квасе, луке и черном хлебе откармливали ослабленных ребятшек, крепким выдержанным – угощали путников, ну и конечно, на квасе готовили популярные холодные супы – окрошку и ботвинью.

Если вы готовите квас дома, используя классическую методику на основе серого или ржаного хлеба, сахара и дрожжей, то знайте, что с каждым днем он приобретает все больше алкоголя, становясь все кислее. Но в любом случае – алкоголя будет не больше 4%.

Сегодня в продаже можно найти, как правило, три группы квасов – обычный белый хлебный, красный квас и фруктовый. На основе первого можно готовить классическую старорусскую окрошку, на основе второго – московскую сладкую окрошку с колбасой (или без нее), а третий, фруктовый квас пьют только в чистом виде. Ино-



Фото А. БРЕТКИНА.

гда в квас промышленного производства добавляют ароматические компоненты – мяту, хрен, горчицу, укроп.

Чем же полезен квас? С одной стороны, полезных веществ (витаминов, микроэлементов) в нем не очень много, но они находятся в максимально доступной биологической форме. Естественное образование углекислоты и молочной кислоты помогает веществам быстрее проникать в кровь и усваиваться клетками.

Кстати, букет кислот и объясняет отличный жаждоутоляющий эффект кваса. Но все это относится только к «живому» напитку – пастеризованные фабричные квасы, способные месяцами храниться в тепле, ничем не отличаются от простой сладкой газировки.

В первой половине минувшего века в больницах готовили так называемый госпитальный квас – высокопитательный напиток, который был изучен доктором Ильинским и назначался ослабленным пациентам для улучшения работы нервной системы, повышения качества сна и наилучшего заживления ран. Такой квас и сейчас готовят специально для профессиональных спортсменов – для поднятия физической активности и уве-

личения мышц у бодибилдеров.

До сих пор врачи-диетологи считают, что с помощью правильно приготовленного простого домашнего кваса можно улучшить обмен веществ, вывести из организма токсины и даже избавиться от угревой сыпи. Для того чтобы приготовить ароматный квас для окрошки, можно добавить в сусло свежие листья хрена, смородины или малины, а для правильного питьевого кваса – дольки сушеных груш, изюм, чернослив и клюкву.

Для приготовления старорусской окрошки стоит сделать особую квасную заправку: часть кваса, процеженного для окрошки, отлить в отдельную емкость (желательно не металлическую) и тщательно растереть с готовой горчицей, молотым черным перцем (или смесью пяти перцев) и сваренным вкрутую желтком.

Единственная категория населения, которой не стоит пить квас, – кормящие женщины и беременные. Квас может вызвать колики и аллергию у младенцев. Зато самих малышей можно угощать самодельным фруктовым или овощным квасом уже с двух-трех лет.

Татьяна ЧЕРНИКОВА,
с.Грачевка Грачевского р-на
Ставропольского края.



Воздушные десерты

Кто-то из читателей спрашивал, чем друг от друга отличаются кремы, пены и муссы. Попробую помочь.

Пена

Пена – это легкий воздушный десерт, которым обычно заменяют традиционные мучные изделия. Кстати, если остаются яичные белки, их целесообразнее всего применить для фруктовых и белковых пен. Ведь приготовить белковую пену – дело простое, да и времени на это потребуется минимум. Рецепт прост: 3 яичных белка, 60 г сахарной пудры.

Из яичных белков взбивают густую белковую пену, в нее примешивают сахар и взбивают над паром до загустения.

Мусс

Для приготовления мусса продукты (ягоды, фрукты) измельчают до однородной массы, после чего взбивают в пену.

Ягоды разминают вилкой, из косточковых фруктов удаляют семечки, из плодов яблок, груш удаляют сердцевину. Абрикосы, персики, сливы обычно растирают; яблоки, груши предварительно запекают в духовке, а затем протирают. Для улучшения вкуса

и для придания аромата добавляют лимонный сок. Для того чтобы пенообразная текстура мусса дольше сохранялась, во взбитые компоненты добавляют желатин или взбитые яичные белки. Иногда используется заменитель – манная крупа или рис, которые, набухая, имитируют необходимую консистенцию блюда.

Готовый мусс подают в бокалах, вазочках, розетках, украшают фруктами, изюмом, орехами и шоколадом. Подают это блюдо в охлажденном виде с сухим печеньем, кексами, пирожными, вафлями.

Крем

Кремы готовят из молока, сливок, сметаны, яиц, сахара, картофельного (кукурузного) крахмала. В крем добавляют и другие компоненты – орехи, шоколад, изюм, какао, творог и т. д. Чтобы крем был пышным, примешивают в него густую белковую пену, взбитые сливки. Перед подачей на стол этот десерт украшают взбитыми сливками, белковой пеной, фруктами, орехами, шоколадом. К крему подают сухое печенье, вафли, бисквиты, кексы.

Молочно-яичный крем: 0,3 л молока, 2 яичных желтка, 15 г



Фото Thinkstock/Fotobank.ru

крахмала, 60 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 2 яичных белка, 20 г сахарного песка для взбитых сливок.

В молоко размешивают яичные желтки, крахмал, сахарную пудру и ванильный сахар и постоянно помешивая, варят густой крем. Из яичных белков и сахара взбивают густую белковую пену, которую потом медленно вводят в горячий крем.

Галина ГРИШАЕВА,
г. Лабитнанги Тюменской обл.

Хлеб-помощник

Хочу поделиться советом. Услышала я его от знакомой, которая работала поваром в детском саду.

Хлеб, который дети не съедали, она размачивала и добавляла в блинное тесто, блины получались в дырочку, как дрожжевые.

И дома так делала. Когда ее дети были школьниками, они возвращались из школы, а дома из взрослых – никого, так моя знакомая им в холодильнике оставляла такое блинное тесто, и сын и дочь сами себе пекли вкусные блины.

Кстати, этот прием (с использованием кусков хлеба) имеет место и на хлебозаводах, – черствый или забракованный хлеб замачивается, добавляется в тесто для черного хлеба, благодаря этому тесто быстрее набирает нужную кислотность.

У тех, кто пытается дома сам испечь черныи хлеб, бывают сбои, неудачи... Добавляйте в тесто размоченный хлеб, и процесс наладится.

Людмила МИНИНА,
г. Котлас Архангельской обл.

Интересное о черемухе

Черемуха – одно из самых популярных деревьев у нас в стране. Именно с ее цветения берет отсчет весна: цветет черемуха – к похолоданию, а если отцвела – значит заморозков больше не будет. Эта проверенная примета сбывается каждый год.

Природа не поскупилась, одаривая черемуху полезными свойствами. Это целебное дерево, многие части которого активно используются в медицине.

Известно, что цветки черемухи богаты витамином С, кроме того, в них содержится много солей железа, цинка, магния и масса других полезных веществ.

Листья черемухи и цветки могут быть использованы в качестве желчегонного средства, не обладающего никакими побочными действиями. Их также можно использовать при лечении туберкулеза, подагры и различных ран.

Листья черемухи эффективны в качестве отвара при кашле и в борьбе с заболеваниями десен.

Ягоды черемухи используют для лечения различных воспалительных заболеваний.

Говоря о черемухе, стоит упомянуть про противопоказания.

Например, если в квартире стоит букет цветов черемухи, то может разболеться голова. Ни в коем случае нельзя заваривать отвар плодов с косточками, предварительно их надо выдвинуть.

Ну и наконец, не стоит иметь дело с черемухой и всеми препаратами на ее основе беременным женщинам.

Лидия, п. Ахтырский Краснодарского края.



Торт с лимонами



Фото Н. ТОДОРЧУК

Выпечка с лимоном нравится многим. Выбирая торт мужу на день рождения, сначала обратила внимание на торт, украшенный молочной мастикой. Но был вариант для женщины, и поэтому я продолжала поиски несложного в оформлении и красивого десерта. И нашла такой рецепт. Спасибо большое автору. Она говорит, что этот торт – взрыв вкуса, наслаждение. И это правда, вкус у лакомства восхитительный. Попробуйте приготовить, и вы будете наслаждаться этим угощением так же, как и мы. Если же не умеете работать с мастикой, то можно покрыть торт глазурью, тоже будет красиво.

Ингредиенты:

Для коржей: 350–370 г муки, 2,5 ч. ложки разрыхлителя, 1/4 ч. ложки соли, 350 г сахара, 2 ч. ложки лимонной цедры, 150 г сливочного масла комнатной температуры, 6 яичных белков, 250 мл молока комнатной температуры.

Для лимонного курда: 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 125 мл лимонного сока, 3 ст. ложки лимонной цедры, щепотка соли, 6 яичных желтков.

Для глазури: 200 г сливочного масла комнатной температу-

ры, 2 ст. ложки лимонной цедры, 3,5 стакана сахарной пудры, 3 ст. ложки лимонного сока.

Для торта с мастикой: мастика (желтая, зеленая и белая), масляный крем под мастику.

Смешать просеянную муку, разрыхлитель и соль. Масло взбить и добавить 1/4 стакана сахара и лимонную цедру. Взбивать примерно 1 минуту, затем добавить оставшийся сахар, взбивать до однородного состояния еще 1,5 минуты на средней скорости. Затем влить 1/4 молока и, снизив скорость миксера, добавлять муку поочередно с молоком, тремя порциями. Отдельно взбить охлажденные белки на средней скорости в пену. Добавить можно щепотку соли, щепотку лимонной кислоты или чуть-чуть лимонного сока, чтобы белки лучше взбились. Увеличить скорость и взбивать до тех пор, пока белковая масса не будет удерживать форму. Аккуратно вмешать частями (по 1/4) взбитые белки в тесто.

Выложить готовое тесто в две формы для выпечки диаметром 20 см. Разровнять поверхность. Выпекать в заранее разогретой до 180°C духовке 35–40 минут, проверяя готовность деревянной палочкой (она должна быть сухой). Остудить, не вынимая из формы, в течение 15 минут.

Курд или глазурь?

Приготовить лимонный курд: для этого надо растопить сливочное масло. Снять с огня, добавить сахар, лимонный сок, цедру и соль. Взбивать с желтками до получения однородной массы. Поставить посуду на средний огонь и, помешивая, довести до загустения (6 минут), не давая массе закипеть. Сразу же пропустить через мелкое сито. Охладить, периодически помешивая. Поместить в холодильник.

Бисквит разделить на четыре части. Собирать торт, промазывая все части кремом.

Торт можно покрыть глазурью. Для этого взбить миксером масло с лимонной цедрой до воздушного состояния. Постепенно, частями, добавить сахарную пудру, взбивать до однородности. Добавить лимонный сок и взбивать еще 1 минуту. Глазурь готова, теперь ею можно покрыть торт и украсить по желанию, допустим спиральками из цедры лимона.

Под мастику охлажденный торт надо покрыть любым масляным кремом (например, сгущенка и сливочное масло). Потом покрыть белой мастикой. Из зеленой мастики сделать полосочки и украсить ими торт, приклеивая их с помощью капельки воды.

Аппетитные лимончики

Как сделать лимончики. Приготовим молочную мастику, подкрасим в желтый цвет и скатаем шарики. Шарикам придадим форму лимончика и с одной стороны сделаем дырочку. Теперь возьмем лимончик и пройдемся им по терке выпуклой стороной, чтобы придать коже натуральность. Оставим сохнуть.

Словарик хозяйки

Лимонный курд (lemon curd) – это легкий яично-лимонный крем. Им наполняют пирожные, торты, рулеты, профитроли; подают к блинам, булочкам или просто кушают с чаем. Его можно сделать заблаговременно и хранить в холодильнике или даже законсервировать.



Листочки вырезаем с помощью формочки, рисуем зубчисткой прожилки и оставляем подсохнуть. Когда лепесточки подсохнут, их можно покрыть сверху еще краской, чтобы они были потемнее, но я так не стала делать. Теперь украшаем торт лимончиками. Лимонный торт готов. Торт нежный, в меру сладкий, с кислинкой и сильным ароматом лимона и цедры. Торт фантастически вкусен.

Мои примечания

* Глазурь я не делала, поскольку торт украшался масти-

кой. Молочная мастика несложная в исполнении, хорошо хранится при комнатной температуре в темном месте (если хорошенько завернуть ее в пищевую пленку).

* Лимонный курд в первый раз делала по приведенному рецепту, его получилось много и полностью хватило на торт, он вкусный. Под мастику делала масляный крем.

* Потом повторила этот торт в половинном размере уже с другим лимонным курдом — с лавандой, он, на мой взгляд, на-

много вкуснее. Тортик второй раз делала небольшой, поэтому и выбрала этот курд. И крем под мастику делала уже с вареной сгущенкой.

* Лимонную глазурь я не делала, курд приготовила заранее и поставила в холодильник. Лимончики тоже вылепила заранее. Коржи с вечера испекла, прослонила кремом, сделала крем под мастику, намазала и убрала в холодильник. Утром сделала мастику и украсила. Молочная мастика мне понравилась тем, что ее не надо варить.

Как приготовить вкусный курд?

О лимонном курде узнала еще в 2013 году. Тогда же и попробовала приготовить. С тех пор в арсенале появилось два варианта. Оба хороши.

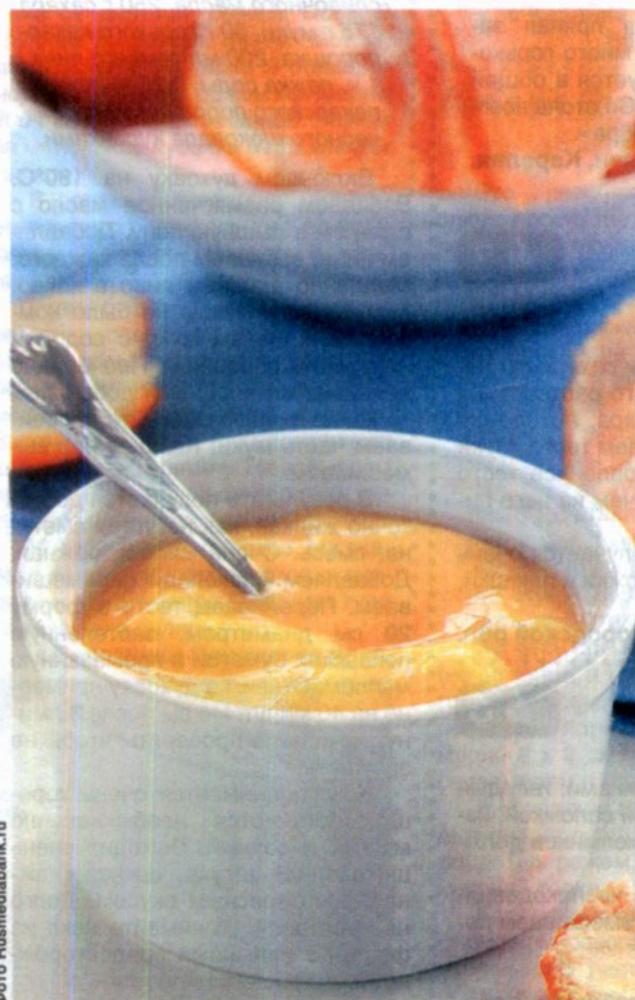


Фото Rusmediabank.ru

Горная лаванда

2 больших лимона, 2 яйца, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка сухих цветков лаванды.

С лимонов теркой снять цедру. Смешать ее с сахаром и лавандой, можно сразу в антипригарной посуде. Из лимонов выжать сок, добавить к сахару, перемешать. Яйца слегка взболтать венчиком, влить в смесь сок с сахаром, перемешать. Дать постоять минут 15. Масло нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюльку с яичной смесью и поставить на огонь. После закипания убавить огонь до совсем тихого и варить, помешивая, до загустения. На это уходит около 20 минут. Помешивать надо постоянно, поэтому лучше не отлучаться от плиты. Под конец варки крем загустевает и начинает «плеваться».

Готовый крем снять с огня, протереть через сито и разлить по банкам. Поставить в холодильник. После охлаждения курд хорошо загустевает. У меня крема из указанного количества продуктов хватило для обмазки только одного слоя торта.

Крем получился очень вкусным благодаря добавлению лаванды. Этот вариант я и использовала при приготовлении праздничного торта с лимонами.

В варианте с лавандой не надо отделять желтки. Лаванда не перебивает вкус лимона, а дополняет.

Классика жанра

8 желтков, 200 г сахара, цедра 2 лимонов, сок из 3 лимонов (около 140 мл), 1/8 ч. ложки соли, 140 г сливочного масла.

Смешиваем в кастрюльке желтки, сахар, лимонную цедру и сок. Ставим на водяную баню и на небольшом огне, постоянно помешивая, варим 8–10 минут, пока смесь не начнет равномерно обволакивать ложку. Снимаем с огня, понемногу добавляем нарезанное кубиками масло и соль, перемешиваем до однородности. Ставим миску с кремом на лед, сверху накрываем пищевой пленкой и даем полностью остыть.

Крем можно хранить в холодильнике до 2 дней.

Анна ТОДОРЧУК, г.Брест, Беларусь.



ПО ВАШИМ ПРОСЬБАМ

«Очень прошу повторить в «Клубе друзей» ретрорецепты «Кобра» из синеньких» (№ 17, 2003) и «Аджика «Казачья радость»» (№ 17, 2004). Начинаю уже готовиться к лету, а этих рецептов не нашла.
Наталья КРУПНОВА, г.Москва.

Ольга Мелешкина:

Аджика «Казачья радость»

1 кг помидоров пропускаем через мясорубку, доводим до кипения. Как только закипит, кладем соль по вкусу, 1 кг красного острого перца и 3 головки чеснока, пропущенного через мясорубку. Варим 5 минут и закатываем.

г.Рязань.

Тамара Борисенко:

«Кобра» из синеньких



5 кг баклажанов режем кружочками, солим, обжариваем до готовности, складываем слоями в баночки, заливая соусом.

» Соус: 500 мл пережаренного растительного масла, 200 г молотого чеснока, 200 г столового (6%) уксуса, 1 кг перемолотого на мясорубке сладкого перца, 200 г горького перца (можно меньше).

Получится классная пряная закуска. Не бойтесь, что много горького перца, он не чувствуется в общей массе, но во рту горит. Со стола всегда первой исчезает «кобра».

г.Суояви, Карелия.

Зоя Бурова:

Быстрое тесто для пирогов и плюшек

Для этого берем: 0,5 стакана теплой воды, 1 ч. ложку сахарного песка, 100 г свежих дрожжей. Все перемешиваем до полного растворения дрожжей. Добавляем 0,5 л молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку соли без верха, 1 стакан растительного масла и замешиваем тесто. Муки уходит приблизительно 3 банки емкостью 600 г. Приготовленное тесто ставим в холодильник на 20 минут, затем вынимаем и печем из него пирожки.

Начинка должна быть приготовлена заранее. Тесто получается очень мягкое, и пироги из него не черствеют целую неделю. Пирожки и плюшки, перед тем как печь в духовке, смазываем взбитым яйцом.

г.Богородск Нижегородской обл.

Оксана Селезнева:

Салат «Грузинская долина»

В салатник с ровным дном укладываем продукты холмиком: твердый сыр, тертый на крупной терке, ветчину, нарезанную тонкой соломкой, измельченные яйца, свежие помидоры (соломкой). Высота холмиков должна быть одинаковой.

Майонез смешиваем с чесноком, пропущенным через чеснокодавилку. Каждый холмик поливаем майонезом с чесноком. Перемешиваем перед употреблением.

Очень вкусно!

г.Магнитогорск Челябинской обл.



фото Е.СОБОЛЯ

Ирина Тужвина:

Шоколадный кекс

на пиве
«От Наташи»



Рецептом этого изумительно вкусного кекса поделилась Наташа из Италии. Этот кекс стал у нас неизменным хитом и никогда не надоедает.

» 2 яйца, 110 г мягкого сливочного масла, 250 г сахара, 175 г муки, 50 г горького какао-порошка, 200 мл темного пива, 1 ч. ложка соды, 0,25 ч. ложки пекарского порошка, 50 г черного шоколада кусочками.

Включаем духовку на 180°C. Взбиваем размягченное масло с сахаром в пышную пену. Добавляем яйца, взбиваем после каждого. Медленно вливаем пиво в какао, размешивая, чтобы не было комков. Смешиваем муку с содой и пекарским порошком. Поочередно небольшими порциями добавляем то какао-пивную смесь, то просеиваем часть муки. Каждый раз вымешиваем.

В результате получается достаточно жидкая, как негустая сметана, смесь. Очень мягкая, нежная. Добавляем шоколад, перемешиваем. Переливаем тесто в форму 20 см диаметром, застеленную пекарской бумагой и промазанную маслом. Ставим в духовку примерно на 40 минут. Но вы после 30 минут начинайте проверять, чтобы не засушить.

Кекс поднимается очень хорошо, получается необыкновенно мягкий и сочный. Выходит очень шоколадная штука, сочная, нежная, с интересным вкусом. Долго не черствеет. Вынимайте кекс из формы с большими предосторожностями: он легко «рвется».

г.Новосибирск.



Елена Тордеева:

Закуска «Иван Иванович»

6

Хлеб режут ломтиками, обжаривают в растительном масле с обеих сторон, натирают чесноком. На остуженный хлеб намазывают майонез, кладут кусочек соленого огурца и шпроты. Просто объедение!

д.Ново-Урюмово Канашского р-на, Чувашия.

Ольга Драбан:

Супчик «Семейный»

5

Семья у меня большая: трое сыновей и рыжий кот. Так что все только кастрюлями гремят. Вот для большой семьи и хочу предложить рецепт этого чудесного супа. Кому нужен меньший объем, делите все пополам.

Варим бульон из 4 окорочков. Пока он варится, режем, моем 2 крупные луковицы. Затем чистим, моем и трем на терке 2 большие моркови. Моем и режем примерно 800 г свежих шампиньонов. Режем на маленькие кусочки 6 плавленых сырков.

В большую сковороду наливаем немного растительного масла и кидаем в нее лук, морковь и шампиньоны.

Итак, бульон готов. Вынимаем окорочка, освобождаем мясо от костей, режем на кусочки. В бульон добавляем кусочки плавленого сыра и мешаем, пока сыр не расплавится. Затем кладем туда 1 кг нарезанного картофеля и курятину. Не забываем при этом следить за сковородой, где тушатся шампиньоны.

Когда картофель готов, опускаем в кастрюлю содержимое сковородки. Минут через 5 кладем туда нарезанную зелень.

г.Березники Пермского края.



Фото Е. СОБОЛЯ.

Дарья Князькина:

Салат «Русалочка»

6

» Консервированная горбуша, сыр, майонез, лимон.

Слой: 1-й слой – горбуша, размятая вилкой; 2-й слой – сыр, потертый на терке. Все это смазываем майонезом, наверх (на слой майонеза) выкладываем тонкие ломтики лимона. Приятного аппетита!

с.Первомайск Ульяновской обл.

Наталья Ретисова:

Салат «Мой генерал»

6

Этот салат слоеный.

1-й слой: вареное мясо мелко нарезать, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, майонез, все перемешать.

2-й слой: сыр твердый, натертый на крупной терке (100 г), майонез.

3-й слой: 4 яйца, натертые на крупной терке, майонез.

4-й слой: вареная морковь (2 шт.), натертая на крупной терке, майонез.

5-й слой: свекла (2 шт.), натертая на крупной терке, майонез.

с.Казинка Валуйского р-на Белгородской обл.

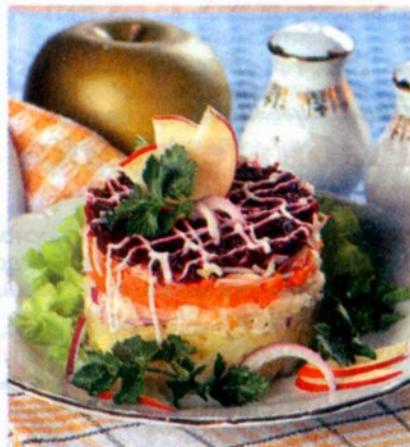


Фото Е. СОБОЛЯ.

Наталья Сапожникова:

Плов «Нежная зубатка»

Это необыкновенно вкусное блюдо просто тает во рту. К тому же легко и быстро готовится и по цене дешевое. Вместо мяса в этом плове используется рыба – зубатка. Мясо у нее очень нежное, но жарить ее невыгодно – она как будто тает на сковороде. А в этом блюде весь ее сок впитывается в рис, получается потрясающе вкусно, едят этот плов даже те, кто не любит рыбу.

» 800 г – 1 кг зубатки, 1 стакан риса, 1,5 стакана воды, 1–2 луковицы, 1 морковь, сушеная зелень петрушки и укропа (по вкусу), перец, 1 лавровый лист, растительное масло.

Зубатку слегка размораживаем (не до конца, а то она потеряет много сока), моем, вырезаем кости (их немного) и нарезаем кубиками примерно 2 x 2 см. Нарезанную рыбу складываем в глубокую тарелку.

Рис хорошо промываем и откидываем на дуршлаг, чтобы стекла вода. Лук режем, морковь трем на крупной терке.

Берем глубокую сковороду с толстым дном, разогреваем ее, наливаем немного растительного масла, обжариваем лук и морковь. Когда

овощи приобретут золотистый цвет и приятный аромат, высыпем в эту же сковороду обсушенный рис и обжариваем его вместе с ними (если масла маловато, можно добавить).

Когда рис приобретет янтарный цвет (на это уходит минуты 2–3), вливаем в сковороду горячую воду и хорошо все перемешиваем. Воды берется меньше, чем на обычный плов, т. к. в зубатке много сока, который частично заменит воду. И еще один нюанс: плов мешаем только один раз – когда вливаем воду, больше до конца варки его мешать нельзя, иначе пригорит или будет как каша.

После того как мы помешали плов, выкладываем поверх риса кусочки зубатки и выливаем в сковороду выделившийся сок, солим (по вкусу), сразу же кладем сушеную зелень, перец, лавровый лист, накрываем все крышкой и убавляем огонь. Все это великолепие томится минут 15–20, пока не сварится рис.

Когда рис будет готов, выключаем плиту, осторожно перемешиваем плов и зовем своих домашних. Кусочки рыбы тают во рту, и ты понимаешь, что значит слово «нежность».

г.Киров.



Лариса Азарова:

Салат «Два сердца»

» 300 г филе курицы, 200 г батона, 200 г сыра, 1 банка консервированной кукурузы, растительное масло, майонез или сметана, соль по вкусу.

Куриное филе отварить до готовности, остудить и мелко порубить. Батон нарезать мелкими кубиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистой корочки. Твердый сыр нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Курицу, сыр, кукурузу смешать, заправить майонезом или сметаной, уложить на плоское блюдо и придать форму сердца. Сверху посыпать сухарями, украсить кусочками колбаски, вырезанными тоже в форме сердечек.

Салат готов, приятно вам вечера!

г. Магнитогорск Челябинской обл.

Фото автора.



Нина Кузьмина:

Рыбные стейки с маринадом

» 4 рыбных стейка, 1 зубчик чеснока, 1 пучок кинзы, 1 ч. ложка семян кориандра, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Чеснок пропускаем через пресс, зелень измельчаем, смазываем рыбные стейки полученной смесью.

Солим, перчим по вкусу, укладываем в лоток, накрываем и ставим в холодильник минимум на три, максимум на восемь часов.

Жарим стейки 6–7 минут на решетке или крышке барбекю, 2–3 раза перевернув и смазав оставшимся маринадом.

с. Усть-Калманка Алтайского края.

Людмила Ромашкина:

Тарталетки с начинкой

» Готовые тарталетки, 4 вареных яйца, немного красной икры и майонеза, небольшой пучок укропа и несколько веточек петрушки.

Яйца отварить и мелко порубить ножом. Зелень измельчить, добавить к яйцам, заправить майонезом и все хорошенько перемешать. Заполнить тарталетки начинкой. Сверху положить красную икру и украсить листиками петрушки. Вот и все!

Совет: для более насыщенного вкуса, перед тем как тарталетки наполнить начинкой, на дно каждой нужно положить по кусочку малосольной красной рыбы или трески горячего копчения.

г. Москва.

Алла Филатова:

Шоколадно-миндально-апельсиновый торт

» Для теста: 300 г мягкого сливочного масла, 200 г сахара, 100 г молотого миндаля, 2 апельсина, немного соли, 0,5 ч. ложки соды, 4 яйца, ванилин, 100 г муки.

» Для сиропа: 2 апельсина, 200 г сахара.

» Для глазури: 100 г шоколада, 75 г сливочного масла, 50 мл апельсинового сока.

Для теста взбиваем миксером, добавляя все ингредиенты постепенно: мягкое сливочное масло, сахар, молотый миндаль, 2 апельсина (выжать сок, а апельсины прокрутить через мясорубку), немного соли, соду, 4 яйца, ванилин, муку.

Выкладываем тесто в форму и выпекаем при 160°C в течение 30–35 минут.

Пирог немного остудить и пропитать сиропом из сока двух апельсинов и 200 г сахара (можно меньше сахара). Сваренный сироп чуточку остудить.

Когда торт остынет, смазать его глазурью из шоколада, сливочного масла и апельсинового сока.

Дать немного тортнику «попыхтеть», остудить до чуть теплого состояния и украсить апельсиновыми цукатами.

г. Волгоград.

Фото автора.



Ольга Киш:

Заливное с копченостями

» 200 г копченой ветчины, 200 г вареной колбасы, 200 г отварного мяса, 1 морковь, 3 ч. ложки желатина, мясной бульон, лимонный сок, соль, молотый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Желатин залить холодным бульоном, добавить 50 мл горячего бульона и размешать, чтобы желатин растворился.

Затем влить его в оставшийся заправленный лимонным соком бульон, добавить соль и перец по вкусу.

В форму для заливного выложить куски мяса, колбасы и копченостей, отварную морковь, зелень. Залить все бульоном с желатином и оставить в холодильнике до застывания.

г. Новокуйбышевск

Самарской обл.



Галина Суменко:

Салат «Шапка Мономаха»

» Сыр голландский, изюм, морковь вареная, орехи грецкие, яйца вареные (всех ингредиентов брать по 100–200 г), гранат, майонез.

Морковь, сыр и яйца порезать кубиками, изюм распарить и подсушить, орехи измельчить.

Все перемешать, добавить зерна сладкого граната и майонез, перемешать. Получается очень необычный по вкусу салат.

г. Можга, Удмуртия.

Ольга Маляренко:

Салат «Блинный»

» 300 г отварного мяса курицы, блины, лук, растительное масло, майонез.

Блины приготовить из 3–5 яиц, небольшого количества соли и растительного масла. Взбить все в однородную массу. Обжарить с двух сторон и нарезать соломкой. Блины нужно выпекать тонкими.

Лук обжарить на растительном масле, перемешать его с курицей, блинами и заправить майонезом.

г. Барабинск
Новосибирской обл.



фото Rusmediabank.ru

Ирина Рыбина:

Салат «Оливия»

» 450–500 г копченой куриной грудки, 1 банка (400 г) зеленого горошка без жидкости, 2 средние фиолетовые луковицы, маринованные корнишоны (количество – по вкусу), 1 маленькая морковь, 1 пучок укропа, черный молотый перец, майонез по вкусу.

Нарезать небольшими кубиками копченую куриную грудку, предварительно освободив ее от кожи и костей, добавить зеленый горошек без жидкости.

Если куриной грудки по весу будет меньше, соответственно убавить и количество горошка. Горошек должен быть нежным, хорошего качества – это очень влияет на вкус салата.

Добавить мелко порубленный лук, нарезанные тонкой соломкой маринованные корнишоны (количество – по вкусу), нарезанную кубиками маленькую вареную морковь для цвета, пучок измельченного укропа. Все перемешать, приправить черным молотым перцем, добавить майонез по вкусу.

По ингредиентам салат вроде бы напоминает «наше все» – традиционный салат «Оливье», – но по вкусу получается более острым (но в меру), копченым, ароматным. Да, и плюс для меня – отсутствие картофеля, который сделал бы салат более пресным.

г. Нижний Новгород.

Людила Лазарева:

Салат «Интересный»

» 400 г капусты брокколи (можно взять замороженную), 300 г крабовых палочек, 4 яйца, майонез, соль – по вкусу.

Капусту сварить в кипятке. Вареные яйца, капусту и крабовые палочки нарезать соломкой. Добавить майонез, соль, все перемешать.

г. Красноярск.

Евгения Жаврова:

Конвертики с брынзой «Сытный мужской завтрак»

» 600 г брынзы, 4 сырых яйца, 2–3 пучка кинзы, большая упаковка тонкого армянского лаваша.

Для начинки брынзу натереть на крупной терке, вбить сырые яйца, мелко порезать кинзу, все хорошенько перемешать.

Взять большую упаковку тонкого армянского лаваша, каждый лист разрезать на 2–3 части в зависимости от величины порции. На отрезок лаваша выложить начинку и завернуть конвертом, чтобы ничего не вытекло.

Часть брынзовых конвертов можно сразу обжарить на медленном огне на сковороде, а остальные заморозить.

Поутру конвертики с чаем составляют сытный дуэт для мужчины.

г. Краснодар.



фото Е. СОБОЛЯ.

Марина Решетнева:

Салат «Полянка»

» Курица отварная – 200 г, огурец свежий – 1 шт., яйцо вареное – 2 шт., лук зеленый – 3 стебля, майонез – по вкусу.

Все продукты нарезать ломтиками. Яйцо потереть на терке, перемешать с майонезом.

г. Томск.



Любовь Воронина:

Плов «Очень вкусный»

» Мясо, 1 стакан риса, 4 луковицы, морковь, 1 стакан растительного масла, чеснок, 3 лавровых листа, соль.

В утятницу налейте 1 стакан растительного масла (не доливайте до края стакана на палец). Поставьте на огонь, подогрейте, положите 2 очищенные луковицы, разрезанные пополам, оставьте жарить на слабом огне.

А вы порежьте мясо на мелкие кусочки. Нарезали, лук выньте из утятницы, положите мясо и тушите его. Потушилось, добавьте натертую морковь с измельченным луком (лук уже другой возьмите).

Когда все потушится, добавьте рис, влейте 3 стакана воды, посолите по вкусу, дайте покипеть 2 минуты, затем огонь убавьте до слабого и варите еще 13 минут.

В готовый рис положите чеснок и 3 лавровых листа. Все выключаете, крышку не открываете 15 минут, пусть постоит.

Я этот рецепт многим подругам давала, а они говорят: «Лучше б не варили!» — мужьям понравился, теперь требуют, чтобы только так плов и готовили.

Мордовия.



фото Е. СОБОЛЯ.

Вера Кучина:

Рыба с имбирем

» 500 г филе рыбы, 3 шт. крупной моркови, кусочек свежего имбиря (3 см), 1 большая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, молотый черный перец.

Морковь натереть на крупной терке, лук тонко порезать. Корень имбиря очистить, натереть на мелкой терке, смешать с морковью.

Выложить на смазанную маслом глубокую сковороду слой из половины филе рыбы, посыпать солью, молотым перцем. Затем выложить лук, на него второй слой рыбы, сверху распределить морковь с имбирем.

Влить воду так, чтобы жидкость покрывала морковь. Накрыть крышкой и тушить на небольшом огне 30–40 минут. Это блюдо можно подавать горячим и холодным.

г. Барнаул.



Лилия Кременская:

Жюльен с рыбой, грибами и сыром

» Филе любой рыбы, репчатый лук, грибы, молоко, яйца, сыр, соль, любые приправы, сливочное масло.

Кокотницу смазать сливочным маслом, выложить филе любой рыбки без костей, посолить по вкусу и добавить любимые приправы.

Сверху распределить обжаренные с луком грибы и залить смесью молока и яиц. За минуту до готовности жюльен посыпать тертым сыром.

**Самарская обл.
Фото автора.**

Зоя Литвинова:

Рулет картофельный с грибами

» 1 кг картофеля, 1 стакан крахмала, молоко, соль, 1 ст. ложка сухарей, 1,5–2 стакана сметанного соуса, масло.

» Для грибного фарша: 15 сушеных грибов, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.

Очищенный отваренный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку. Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и добавить 1 яйцо.

Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов. Сушеные грибы для фарша отварить, промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле.

Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет.

Свернуть тесто в рулет и хорошо защипнуть края.

Положить на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2–3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится.

При подаче на стол рулет разрезать на ломтики толщиной 2 см. Сметанный, томатный соус подать отдельно.

г. Могилев, Беларусь.



Майка для моряка

Вам потребуется: пряжа Jeans (55% хлопок, 45% акрил, 160 м/50 г) – по 50 г белого и синего цвета, крючок № 3.

Гюйс: наберите синей пряжей 35 возд. п., провяжите 7 рядов ст. с/н прямо. Затем вяжите только крайние 10 п. с обеих сторон еще 10 рядов, убавляя в каждом ряду с внутренней стороны по 1 ст. Затем обвяжите внешний край ст. с/н белой пряжей. Далее чередуйте по 1 ряду ст. с/н синей и белой пряжей 2 раза, при этом в каждом ряду провязывайте по 3 ст. из крайней петли. Затем обвяжите внутренний край гюйса столбиками б/н синей нитью, вывязывая посередине спинки 2 петли для пуговиц (см. фото). Пуговицы пришейте на футболку.

Кораблик: для паруса белой нитью наберите 3 возд. п., вяжите 4 ст. с/н в 10-ю возд. п. Поверните вязание. Далее вяжите ст. б/н, прибавляя по 1 ст. в каждом ряду с обеих сторон. Всего выполните 7 рядов. Обвяжите получившийся треугольник по периметру ст. б/н синей пряжей. По широкому краю провяжите 1 ряд ст. б/н с «пико» по краям – мачта. Корпус свяжите отдельно: наберите синей нитью 20 возд. п., вяжите ст. с/н 4 ряда, в каждом убавляя по 2 ст. Обвяжите получившуюся деталь по периметру столбиками б/н синей нитью, соединяя с парусом. Пришейте кораблик на футболку, как показано на фото.

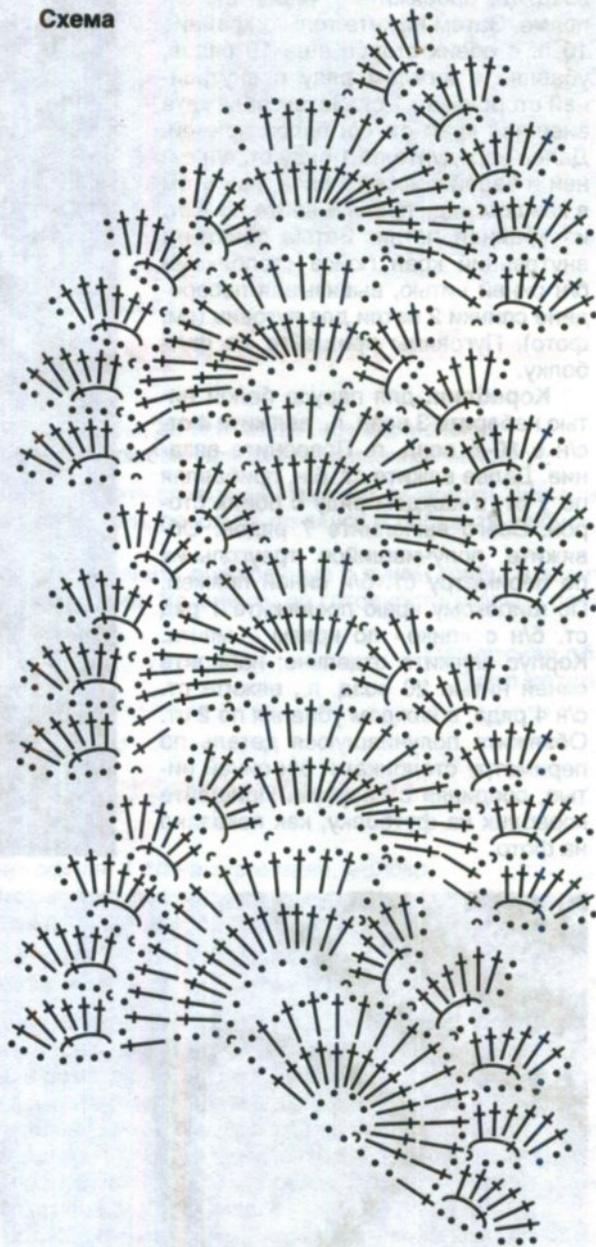




Декорирование топа ленточным кружевом



Схема



Вам потребуется: пряжа Анна 16 (100% мерсеризованный хлопок, 530 м/100 г) – 100 г сиреневого цвета, крючок № 1,15, фиолетовый топ на тонких бретелях.

Свяжите по схеме 3 полоски ленточного кружева необходимой длины: 1 полоску для выреза горловины и 2 полоски для пройм. Пришейте кружево к топу, как показано на фото.

Условные обозначения:

- – возд. п.
- ^ – соед. ст.
- † – ст. с/н



Ажурная шапочка

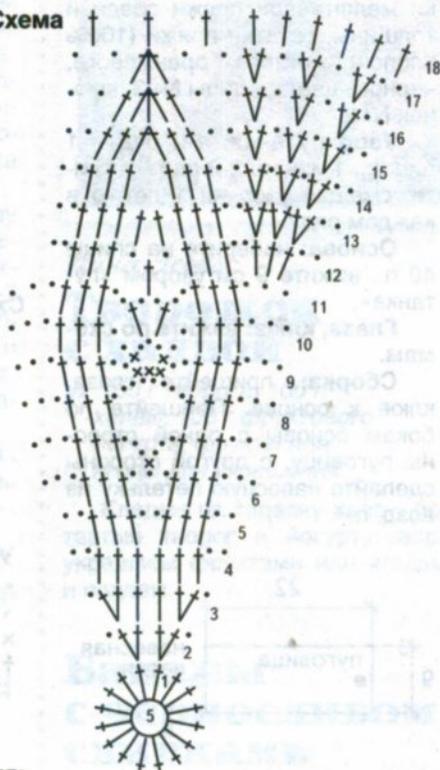


Обхват головы:
54–56 см

Вам потребуется: пряжа (100% мерсеризованный хлопок, 125 м/50 г) – 75 г натурального белого цвета, крючок № 3.

Наберите 5 возд. п., замкните в кольцо. В центр кольца вяжите 16 ст. с/н. Далее вяжите вкруговую узором по схеме со 2-го по 18-й ряд. 19-й ряд – ст с/н. 20-й ряд – ст б/н. Нить обрежьте и закрепите.

Схема



Условные обозначения:

• – возд. п.

x – ст. б/н

↑ – ст. с/н

Если значки соединяются внизу, то столбики вяжут в одно основание. Если значки соединяются сверху, то столбики провязывают вместе.

Зайка-лежебока

Вам потребуется: пряжа «Каролина» (100% акрил, 438 м/100 г) – 50 г голубого цвета, спицы № 2,5, клеевые глазки.

Лицевая гладь: лиц. ряды – лиц. петли, изн. ряды – изн. петли.

На спицы наберите 80 п., вяжите лиц. гладью 100 рядов, убавляя с обеих сторон в каждом 10-м ряду 9 раз x 1 п. Закройте петли. Выполните шов. Слегка набейте всю деталь синтепоном, зашейте отверстие. Прошейте всю деталь швом «назад иголка» и стяните, формируя лапки, шею, ушки. Приклейте глаза.





Ваза «Сова»

Вам потребуется: остатки меланжевой пряжи средней толщины, остатки пряжи (100% хлопок) желтого, оранжевого, черного цвета, спицы № 3, крючок № 2.

Узор путанка: 1-й ряд – 1 лиц. п., 1 изн. п. 2-й ряд – вяжите, смещая узор на 1 петлю в каждом ряду.

Основы: наберите на спицы 40 п., вяжите 9 см узором «путанка».

Глаза, клюв: вяжите по схемам.

Сборка: пришейте глаза, клюв к основе. Пришейте по бокам основы с одной стороны пуговицу, с другой стороны сделайте навесную петельку из возд. п.

Схема 1

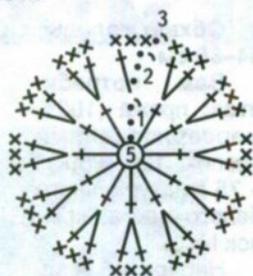
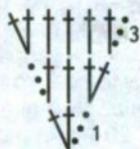
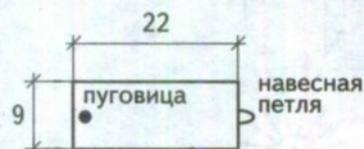


Схема 2



Условные обозначения:

- – возд. п.
- ∨ – соед. ст.
- x – ст. б/н
- † – ст. с/н



Кулинарный бестселлер!

засолка огурцов, помидоров и капусты
консервирование мяса и рыбы
салаты из перцев, баклажанов и кабачков
соусы, приправы
варенья, соки, вина

все рецепты книги авторские
и проверенные читателями газеты

СКАТЕРТЬ
САМОБРАНКА

СПРАШИВАЙТЕ ЭТУ ПОЛЕЗНУЮ КНИГУ В МЕСТАХ ПРОДАЖ ИЛИ ЗАКАЗЫВАЙТЕ НАЛОЖЕННЫМ ПЛАТЕЖОМ ЛЮБЫМ УДОБНЫМ ВАМ СПОСОБОМ:

1. Позвоните по телефону: 8-800-100-17-10 в рабочие дни с 8 до 17 ч., время московское (звонок бесплатный для всех регионов РФ).
2. Пришлите заявку по адресу: 603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, д. 192, корп. 1, редакция «Слог», с пометкой ЗАКАЗ или на электронный адрес kniga@gmi.ru
3. Закажите на сайте: www.полезнаякнига.рф или www.usefulbook.ru



*Елена Дуляпина:*

Вареники с картошкой

- » Для теста: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль.
- » Для фарша: 8 картофелин, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, укроп, 1 ст. ложка простокваши, соль, перец.

Воду, соль, яйцо размешать в посуде, добавить муку, замесить тесто. Очень хорошо вымесить его, чтобы масса была однородной. Накрывать и оставить на 30 минут.

Горячий отварной картофель растолочь или пропустить через мясорубку. Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить перец и перемешать с массой, положить измельченный укроп.

Полученное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, на каждый из которых положить 1 ч. ложку остывшей начинки. Края кружочков слегка смазать яйцом, чтобы хорошо склеивались. Защипать вареники и хорошо прижать края, чтобы начинка при варке не выпала.

В кипящую подсоленную воду осторожно опускать вареники небольшими партиями. Они должны свободно плавать. Варить 6–7 минут на небольшом огне. Вынуть шумовкой, положить в дуршлаг и облить горячей водой, чтобы те, что остыли, были теплыми. Подавать со сметаной.

д. Скрыгалов Гомельской обл., Беларусь.

*Нина Усова:*

Творожок с халвой

- » 150 г творога, 100 г халвы, 100 г фруктового йогурта, фрукты или ягоды для украшения.

Кладем на тарелку халву, протертый творог и йогурт, сверху украшаем фруктами или ягодами и подаем.

Бананы с черносливом, сливками и халвой

- » 200 г бананов, 10 г сахара, 100 мл сливок, 50 г чернослива, 100 г халвы.

Чернослив замачиваем в очень горячей воде до набухания (лучше взять чернослив без косточек) и полного остывания. Очищенные бананы нарезаем ломтиками, чернослив на 4 части, куски халвы растираем.

Все ингредиенты перемешиваем и выкладываем в салатник.

д. Речане Тверской обл. Фото автора.

*Талина Степанова:*

Котлеты «Цыпа»

- » 800 г куриного фарша, 4 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, по 2 ч. ложки сахара и горчицы, соль, зелень петрушки и укропа, специи – по вкусу, растительное масло.

Куриный фарш, манную крупу, яйцо, сахар, горчицу, соль, сметану, специи, нарезанную зелень перемешать. Полученный жидковатый фарш выкладывать ложкой на разогретую с растительным маслом сковороду. Поджарить котлеты с каждой стороны до золотистой корочки.

п. Лежнево Ивановской обл.

Оксана Трокопьева:

«Ушки»

- » 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 стакан муки, растительное или сливочное масло.

Взбивать частями миксером, до получения однородной массы. При хорошем взбивании тесто увеличивается в 2 раза. Полученную массу выложить чайной ложечкой на смазанный маслом противень, затем убрать в хорошо прогретую духовку. Духовку не открывать до полной готовности изделий – они должны стать золотистого цвета. Лепешечки аккуратно снять с противня и, пока горячие, сделать защип с одной стороны в форме ушка.

г. Курган.

Виктор Крылов:

Сырники «Морковные»

- » 200 г творога, 100 г моркови, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка манной крупы, 1 яйцо, 50 г обезжиренной сметаны, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.

Натереть морковь и пожарить на сливочном масле. Постепенно добавить в нее манную крупу и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Поддерживать на огне 5–10 минут. Затем выключить и дать остыть.

Полученную массу перемешать с творогом и яйцом. Сформовать сырники, обвалять их в муке и поставить в духовку, нагретую до 200°C, на несколько минут, чтобы образовалась золотистая корочка.

г. Сосновый Бор Ленинградской обл.



Венера Хакимова:

Рулет с яблочным повидлом

- » 150 г муки, 125 г сливочного масла, 2 желтка, 1 ч. ложка дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки повидла яблочного, 1/4 ч. ложки соли.

Размешать муку и сливочное масло, сделать посередине углубление, выпустить желтки, добавить соль, дрожжи и сахар.

Вымесить тесто. Через полчаса раскатать его пластом, тонко смазать повидлом, свернуть рулетом и испечь до готовности (на среднем огне в течение 25 минут).

Рулет остудить. Посыпать сахарной пудрой.
г. Сатка Челябинской обл.



Татьяна Юрьева:

Кекс «Столичный»

- » 175 г сливочного масла или маргарина, 175 г сахара, 3 яйца, 240 г муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 150–170 г изюма, щепотка соли, ванилин, сахарная пудра.

Взбейте как следует миксером сливочное масло или маргарин комнатной температуры, сахар и яйца. Добавьте просеянную муку, разрыхлитель, щепотку соли и ванилин.

Изюм промойте, высушите и обсыпьте мукой. Перемешайте руками в муке, а потом положите в тесто и хорошо перемешайте. Заполните массой форму и разровняйте.

Возьмите лопаточку или ложку, окуните в холодную воду (обязательно) и проведите линию посередине кекса, который уже выложили в форму.

Выпекайте в любой форме – прямоугольной или круглой. Идеально подходят силиконовые формы, их можно не смазывать.

Поставьте кекс в холодную духовку. Нагрейте до 160°C и выпекайте до готовности, ориентируясь на свою духовку, но не менее 80 минут.

Потом выключите духовку, дайте кексу постоять 5–7 минут и выложите на блюдо. Как остынет, посыпьте сахарной пудрой. Кекс получается очень вкусный.

Готовьте кекс по этому рецепту и у вас все обязательно получится. Если есть возможность, взвесьте продукты.

г. Чита.
Фото автора.

Людмила Лазарева:

Пирог «Трехслойный»

- » 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, ваниль, 50 г маргарина, 1/3 стакана растительного масла, 1 стакан молока (из этого количества 1/4 стакана воды), 1 пакетик сухих дрожжей, 4,5–5 стаканов муки.

- » Начинка: 2 ст. ложки апельсиновой цедры, 300 г любого джема, 1 стакан дробленых орехов.

Яйца, сахар, соль, ваниль взбить. Добавить растопленный и охлажденный маргарин, молоко, муку и дрожжи.

Вымесить тесто (оно не должно быть густым) до появления пузырей и поставить в теплое место на 4–5 часов, взбивая за это время несколько раз.

Затем тесто разделить на 2 части. Одну из них раскатать, положить на противень, сверху смазать белком, выложить джем, посыпать цедрой, а сверху орехами.

Закрывать второй половиной теста. Смазать желтком и выпекать в духовке при 200°C.

г. Красноярск.



Ольга Майданова:

Свекольные кексы

- » 200 г запеченной свеклы, 200 г сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка какао-порошка, 300 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, ванилин, корица, имбирь, мускатный орех по вкусу.

Запеченную свеклу измельчить в блендере. Взбить яйца с сахаром, добавить масло, свеклу, муку, разрыхлитель, какао и специи.

Все хорошо перемешать лопаткой и разложить по формочкам. Учтите, кексы сильно «растут», поэтому заполнять формочки нужно максимум на 3/4.

Выпекать при 200 градусах в течение 20 минут.

г. Белгород.
Фото автора.



Ирина Степанова:

Фасоль в томате

» 300–400 г фасоли, 2 луковицы, 1 морковь и 1 болгарский перец, 100–150 г помидоров, 100 мл бульона из фасоли, соль, растительное масло.

Отварить фасоль в подсоленной воде, отвар слить, сохранить. Спассеровать лук, морковь и болгарский перец по несколько штук в небольшом количестве масла в течение 2–3 минут.

Добавить измельченные помидоры, 100 мл отвара из фасоли, полученный соус влить в фасоль. Довести до кипения.

Употреблять фасоль нужно с ограничением, из расчета 6–8 ст. ложек в день, при этом крупу в этот день также ограничить.

г. Краснодар.

О. Крайнова:

Яблочная запеканка

» 1 яблоко, 150 г нежирного творога, 1 яйцо, 2 ч. ложки маргарина, 1 ч. ложка растительного масла, лимонная цедра, заменитель сахара, корица.

Очищенное яблоко нарежьте тонкими кружками, посыпьте корицей и выложите в форму, смазанную растительным маслом.

Смешайте маргарин, нежирный творог и яйцо до образования пены. Затем добавьте лимонную цедру и заменитель сахара. Распределите полученную массу на яблоках и запекайте в предварительно прогретой духовке в течение 20 минут.

г. Иркутск.

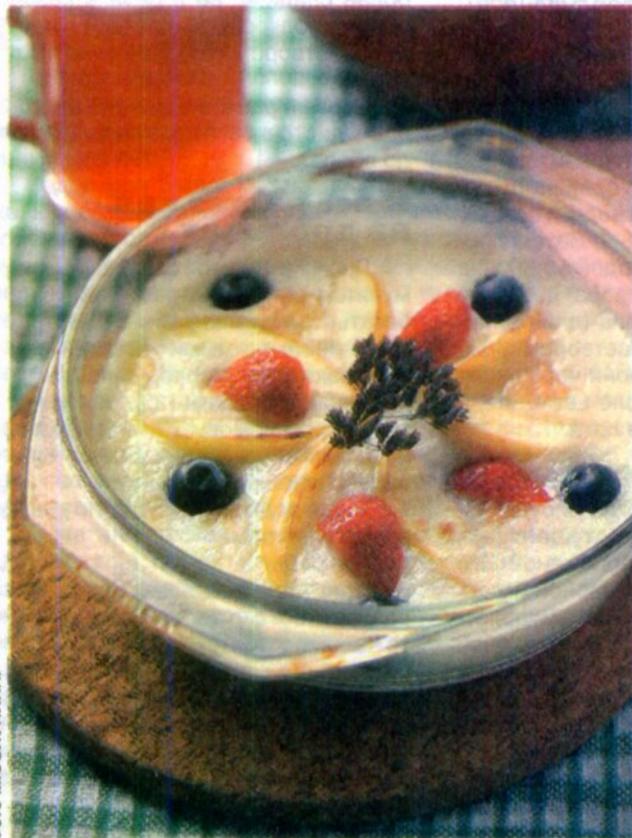


фото М. СОЛУНИНА



фото Rusmediabank.ru

Нина Ковалева:

Свекольный салат с яблоками

» 200 г свеклы, 100 г яблок, 40 г йогурта, соль, молотый черный перец, зелень петрушки, некалорийный заменитель сахара.

Тщательно вымытую свеклу сварить целиком до готовности, очистить, нарезать или натереть на терке. Добавить тертое яблоко, пряности, заменитель сахара, йогурт и украсить зеленью петрушки.

г. Барнаул Алтайского края.

Татьяна Иванова:

Морковный салат с яблоками и орехами

» 100 г очищенной моркови, 1 яблоко, 10 г орехов, 3 ст. ложки густой сметаны, лимонный сок, щепотка соли, щепотка сахарного песка или заменитель сахара.

Хорошо вымытую и очищенную морковь и очищенное яблоко нарезать соломкой или натереть. Сложить в фарфоровую салатницу, полить лимонным соком, положить толченые или резаные орехи, заправить сметаной, добавить соль, сахар, перемешать и дать отстояться.

г. Нижний Новгород.

Ольга Зеленская:

Карп по-рыбацки

» 300 г филе карпа, 2 картофелины, 1 луковица, 1/4 зеленого сладкого перца, 0,5 помидора, 1 ч. ложка растительного масла, соль, 1/3 ч. ложки молотого сладкого красного перца, зелень сельдерея, 200 мл воды.

Свежего карпа очистить, мякоть отделить от костей, филе нарезать на кусочки и посолить. Голову, позвоночные кости, плавники, половину луковицы нарезать колечками, соль и зелень сельдерея залить кипятком и варить 30 минут. Вторую половину луковицы мелко нарезать и обжарить в масле. Добавить молотый красный сладкий перец и залить процеженным бульоном. Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, измельчить зеленый сладкий перец и помидоры, положить все в процеженный бульон и варить 10 минут. Затем положить в кастрюлю подготовленные кусочки рыбы и варить 15 минут. Блюдо подается в горшочке или супнице.

г. Санкт-Петербург.



Не только для еды...

Всем – здравствуйте!

Хочу на страничке «Во саду ли, в огороде...» поделиться вот такими советами.

Какие продукты могут пригодиться в огороде?

Настоящие садоводы, огородники, дачники всегда найдут выход из любой ситуации. Казалось бы, ну что может делать дачник в продуктовом отделе магазина? Конечно, пришел за продуктами, подумаете вы. И будете правы... ну или почти правы. Потому что опытные огородники ходят в продуктовый магазин не только для себя, но и... для сада.

Знающие огородники давно и с большим успехом используют в аграрных целях кефир, молочные продукты, сыворотку, каменную соль, соду, дрожжи, горчицу (порошок) и даже... кока-колу!

Давайте разберемся, зачем им все это нужно.

Без соды – никуда

Сода – универсальный помощник и спаситель в огороде. Например, чтобы защитить созревающий виноград от серой гнили и повысить содержание сахара в ягодах, опрыскивайте виноградник в период созревания ягод слабым содовым раствором (75 г на 1 л воды).

Этим же раствором можно опрыскать все фруктовые деревья для борьбы с листогрызущими гусеницами.

Мучнистая роса то и дело посещает ваши грядки? Растворите 1 ч. ложку соды в 1 л теплой воды и опрыскивайте огурцы в качестве профилактики.

На крыжовник и смородину мучнистая роса больше не будет покушаться, если вы обработаете их следующим средством: 1 ст. ложка соды + 1 таблетка аспирина + 1 ч. ложка жидкого мыла + 1 ст. ложка подсолнечного масла на 4,5 л теплой воды.

Чтобы прожорливые гусеницы больше не портили сочные листья капусты, их можно посыпать сухой содой.

Горчица не огорчит

Граждане дачники, запасайтесь горчичным порошком заранее! Особенно если вы ярый противник обработки своих садов-огородов химическими препаратами.



Если слизни – ваш враг номер один, давно и продуктивно портят вашу клубнику, капусту, помидоры, перцы и т. д., не ждите того момента, когда вам вообще ничего не достанется. Рассыпьте порошок между растениями, к которым плотоядно подползают полчища прожорливых слизняков, и результат ваших трудов – урожай – достанется только вам.

Настой из горчицы – великолепное средство против огневков, пилильщиков, клопов, тли, трипсов, яблоневой плодовой и других листогрызущих паразитов.

Возьмите 100 г горчичного порошка, залейте 10 л воды и оставьте настаиваться 2 дня. Затем процедите, разбавьте водой 50:50 и на каждое ведро раствора добавьте 40–50 г жидкого мыла (для прилипаемости). Таким раствором можно опрыскивать яблони через каждые 15–20 дней после цветения, а ягодники – в начале лета.

Солью по хрену

Вы пытались когда-нибудь избавиться от хрена, растущего там, где ему расти не положено? Его и выкапываешь, и черной пленкой накрываешь, а он умудряется ожить и снова пустить корни. Чтобы расправиться с таким хреновым захватчиком, сделайте вот что. Срежьте листья, а место среза засыпьте солью.

В качестве профилактики грибковых заболеваний плодовые деревья можно (до распускания по-

чек) опрыскать крепким соевым раствором (1 кг соли на 10 л воды).

Для профилактики мучнистой росы и уничтожения главного лукового врага – луковой мухи – необходимо растворить в 10 л воды 0,5 стакана соли и 1 раз за сезон полить лук.

Для того чтобы свекла была более сладкой, ее 2 раза в сезон можно подкормить слабым соевым раствором (100 г соли на 10 л воды).

Первый раз в стадии 4–5 настоящих листочков, второй – за месяц до сбора.

И все растет как на дрожжах

Дрожжи – это отличный стимулятор роста для растений. Они богаты питательными веществами, необходимыми растениям, улучшают микрофлору почвы и подавляют развитие болезненных микроорганизмов. На подкормке из дрожжей растения растут буквально как на дрожжах.

Такая подкормка будет по душе всем культурам.

Вот рецепт:

1 кг прессованных дрожжей разведите в 5 л теплой воды. Дайте часок постоять.

Перед самым применением разведите дрожжевой настой в пропорции 1:10 (1 л настоя на 10 л воды).

Подкормку можно приготовить и из сухих дрожжей.

Растворите в 10 л теплой воды



11-граммовый пакетик сухих дрожжей и 2 ст. ложки сахара. Потомите такую опару пару часов в тепле, а затем разбавьте теплой водой в пропорции 1:5 и поливайте растения под корень.

Пасленовым нужна особая дрожжевая подкормка. В 3 л теплой воды растворите 100 г свежих дрожжей и ложку сахара. Оставьте на неделю все это побродить. Затем 1 стакан бражки разбавьте 10 л воды и подкармливайте томаты, баклажаны и картофель из расчета 1 л под каждый куст.

Дрожжевой раствор полезен и для рассады. Будет хорошо расти, не вытянется в тоненькие бутылочки и легко примется на новом месте после пикировки.

Клубнику не сразу навал серая гниль, если перед цветением вы польете ее разведенными в теплой воде дрожжами (100 г на 10 л воды).

Дрожжи – это грибы. Следовательно, как и все микроорганизмы, дрожжи не будут работать и не принесут никакой пользы, если вы будете их применять на своем участке в холодное время года. Поэтому все подкормки, в которых содержатся микроорганизмы, проводите

только в теплое время года (когда почва уже достаточно прогрелась).

И еще один момент. В процессе своей жизнедеятельности дрожжи поглощают калий из почвы, так что не забудьте потом компенсировать калиевые потери внесением золы. За сезон растениям достаточно 2–3 подкормок дрожжами, больше не нужно.

Возьмите кефир... не для себя

Кефир, сыворотка и другие кисломолочные продукты огородники используют для профилактики и борьбы с грибными заболеваниями растений. Бактерии и грибки, содержащиеся в кисломолочных продуктах, убивают патогенные грибки, а сами при этом не наносят растениям никакого вреда.

Раствором кефира (2 л на 10 л воды) можно опрыскивать листья огурцов, чтобы остановить их пожелтение. Этим же раствором можно опрыскивать крыжовник, на котором прочно обосновалась мучнистая роса.

Фитофтора – самое страшное заболевание томатов. Кефир вам в помощь!

Возьмите 0,5 л кефира, 1 ста-

кан пепси-колы (или кока-колы), растворите в 10 л воды.

Это отличное средство для профилактики фитофторы на томатах. А с первых дней июля (самый пик царствования фитофторы) – томаты нужно опрыскивать раз в 7–10 дней раствором кефира пополам с водой. Если прошел дождь, то нужно провести дополнительное опрыскивание. Во всех рецептах кефир можно заменить сывороткой.

Кока-колу хочешь?

Кока-колу очень уважают слизни. Налейте этот бесполезный напиток в небольшие емкости и прикопайте их в землю рядом с растениями. Чтобы вкусить сладкого напитка, слизни сползутся со всей округи. Наутро просто соберите утопших в кока-коле слизняков и приготовьте новую приманку. Некоторые огородники утверждают, что если опрыскать деревья и кусты кока-колой, то тли не будет. Что ж, можно попробовать.

Желаю всем успехов в борьбе за будущий урожай!

Лидия, пос. Ахтырский, Абхинского р-на Краснодарского края.

Готовьтесь к поливу!

Для полива часто используют старые изношенные емкости, но они очень быстро могут дать течь. Пока есть время, постарайтесь их залатать, да так, чтобы прослужили еще много лет.

Ведро или бочку можно просто... заклеить точно так же, как автомобильное колесо. Протекающую емкость освобождаем от воды и просушиваем на солнце. Затем с наружной стороны ржавчину зачищаем наждачной шкуркой или металлической щеткой. Делаем это осторожно, чтобы не расширить дыру. Затем из старой автомобильной или велосипедной камеры вырезаем кусок резины и приклеиваем клеем «Момент» или другим водостойким клеем. А с внутренней стороны для большей надежности замазываем дыру садовым варом, который не может повредить растениям. Для профилактики вообще все железные ведра, особенно их днища изнутри по шву, тоже необходимо промазать садовым варом.

А металлическая бочка с сильно дырявым дном (не удивляйтесь) также может еще долго служить в огороде надежным резервуаром для... воды. Для этого там, где она будет стоять, необходимо снять дерн и насыпать в образовавшееся углубление ровный слой жирной глины толщиной 8–10 см. Затем надо полить глину водой и с силой вдавить бочку в этот сырой слой. Потом надо насыпать глины и на дно бочки и тоже хорошо утрамбовать ее. Теперь можно спокойно пользоваться получившимся надежным резервуаром для хранения воды.

Валерий ШАФРАНСКИЙ, г.Екатеринбург.

Фото М. СОЛУНИНА.





Фото Rusmediabank.ru

Помните, люди!

Здравствуйте!

Ваш журнал я читаю от начала и до конца не отрываясь. Здесь нет ничего лишнего. Все рубрики прекрасны. То, что нужно нам, народу.

Очень хочу рассказать о своих близких людях, пострадавших в годы войны.

Родом я из солнечной Молдавии. Выросла в большой крестьянской семье – 9 человек детей. Жили мы в поселке Милдра. Поверьте, такого же прекрасного уголка, мне кажется, нет на свете.

С детства нас приучали к труду. По мере сил помогал каждый по хозяйству. Оно у нас было большое. Учились в школе в мороз и в дождь, по бездорожью добирались, не пропуская занятий. Эти трудности нас закаляли. Все закончили школу и уехали трудиться в город Горький. Но до сих пор, как и прежде, тянет в свой уголок родной. К сожалению, поселка нашего больше нет.

Наш папа, Григорий Яковлевич Юрченков, 1915 года рождения, принимал участие в боевых действиях по защите СССР в годы Великой Отечественной войны в звании старшего сержанта, в должности командира орудия 202-го Отдельного зенитного артиллерийского дивизиона противовоздушной обороны. Прослужил всю войну до Победы. Имеет правительственные награды: медаль «За боевые заслуги» и медаль «За оборону Москвы».

С войны он пришел больной, но, несмотря ни на что, до последнего трудился в колхозе ветеринаром. Впоследствии папе была предложена

должность зоотехника, но он не успел в нее вступить. В июне 1966 года на 51-м году жизни его не стало. Это была очень большая потеря для нас.

Посвящение Победе

Помните, люди, павших в боях.

Помните о замученных в концлагерях,

Помните тех, кто трудился в тылу,

Приближая Победу миру всему.

Сколько жизней война унесла,

Не сложившихся судеб с собой забрала,

Разлучила родителей и детей.

...Миллионы погибших людей.

Отголоски страшной войны

До сих пор нам слышны...

Такое простить и забыть? Никогда!

Помните, люди, об этом всегда!

И еще хочу написать про своего дядю, мамино брата, Иосифа Ивановича Минеева.

В первые дни войны в Белоруссии он был взят в плен немецкими захватчиками и отправлен в нацистский концлагерь Берген-Бельзен в Нижней Саксонии.

Все послевоенное время он числился без вести пропавшим, и только в 2000 году, после того как документы рассекретили, мы узнали всю страшную правду. Через какие муки и страдания прошли заключенные в этом лагере! В феврале 1943 года, пройдя через весь ад концлагеря, дядя скончался в неволе.

По свидетельству очевидцев, из документов: не смерть является самой тяжкой участью людей на войне, а их обесчеловечивание, низведение их до состояния животного, прежде чем они умрут.

В 1947 году в Берген-Бельзене был сооружен мемориал. На трех языках, русском, немецком и английском, на нем написано: «Здесь погребены 50000 советских военнопленных, замученных до смерти в немецко-фашистском плену. Покойтесь с миром, память о вас будет жить вечно в сердцах народов Советского Союза».

Без вести пропавший

Долгие годы в неведении

Были родные мои:

Наш дядя пропал без вести

В первые дни войны.

Мама часто плакала, вспоминая его.

Молилась перед иконами

За брата своего:

«Братик, свяжись с нами».

Ждали всегда и надеялись,

Что вдруг вернется живой.

Остались в городе Горьком

Дочка его с женой.

На все запросы семьи

Секретари отвечали сухо:

«Пропал ваш сын без вести

Нет новостей, глухо...»

И вот в последние годы

Сказали всю правду родным:

В плен попал наш дядя,

Лагерный номер 12551.

Какие страшные муки

Перенесли они...

Делили хлеба краюхи

На десятерых...

Пили из луж. И это совсем не миф:

Смерть принимали за счастье.

Холод, голод и тиф -

Все тридцать три несчастья.

Закапывали умерших в ров,

Заполняя его до отказа,

В 43-м году (февраль был суров)

Умер и наш дядя.

Пятьдесят тысяч людей советских

Были зарыты на немецкой земле,

Там по сей день и покоится прах их.

Страшный лагерь Берген-Бельзен.

В.Г. ЗИНОВЬЕВА,
г. Нижний Новгород.



Лохматые герои

Совсем скоро будет замечательный праздник – День Победы. Но война заставила повоевать не только людей, но и животных: собак, мулов, голубей и котов, верность и храбрость которых спасли огромное количество жизней. Их подвиги не остались незамеченными. Существует большое количество рассказов и повестей, основанных на реальных событиях, повествующих о подвигах четвероногих и пернатых друзей.

В годы Великой Отечественной войны отличились многие животные, но медаль «За мужество» получили только 32 голубя, 18 собак, 3 лошади и 1 кот. Конечно, это далеко не все герои. Многие так и остались неизвестными, но их подвиги навсегда сохранились в памяти людей, жизнь которых они спасли.

Настоящие друзья

Больше всего в годы войны отличились собаки. Они выполняли самые разные функции. Ездовые собаки на небольших тележках подвозили боеприпасы и увозили на них раненых.

Собаки-связисты доставляли важные поручения и донесения через самое пекло боевых действий.

Собаки-миноискатели – это одна из самых востребованных и опасных собачьих профессий. Благодаря им было обнаружено и обезврежено около 4 миллионов мин, фугасов и прочих боеприпасов.

Собаки-санитары отыскивали раненых бойцов и приводили к ним помощь. К тому же они таскали на себе небольшие рюкзаки со всеми медикаментами, необходимыми для оказания первой медицинской помощи.

Собаки-истребители танков – самая опасная собачья профессия, появившаяся в период войны. У этих лохматых героев было только одно-единственное задание в жизни – подрыв вражеского танка. Для этого их тренировали подлезать под движущиеся танки. Перед заданием на них надевали специаль-



фото Rusmediabank.ru

ные мешки с минами. Как только собака оказывалась под бронетехникой – мина взрывалась. Таким способом за время войны было уничтожено около 300 вражеских танков.

Всех четвероногих героев перечислить невозможно. Особого внимания заслуживает немецкая овчарка Джульбарс. Пес служил в четырнадцатой штурмовой инженерно-саперной бригаде. Это единственная собака, награжденная медалью «За боевые заслуги». Благодаря отличному чутью Джульбарс было разминировано 7468 мин и более 150 снарядов на территории Чехословакии, Австрии, Румынии и Венгрии.

Джульбарс даже принимал участие в Параде Победы на Красной площади 1945 года. К сожалению, незадолго до парада Джульбарс получил ранение и не мог самостоятельно пройти в составе военных собак. Тогда Сталин приказал нести пса по Красной площади на своей шинели. Его нес на руках командир 37-го отдельного батальона, кинолог, майор Александр Мазовер.

Подвиг голубки Мэри

Большую помощь в дни Великой Отечественной войны оказали голуби. Они доставляли секретные донесения в те районы, куда не могли пробраться ни люди, ни собаки. Среди пернатых почтальонов много героев. В их числе голубка по имени Мэри. За время войны она четырежды перелетала с секретными донесениями из Франции в Англию (и обратно).

Трижды была ранена. Для перехвата почтовых голубей немцы использовали соколов. Один раз птица была атакована ими и вернулась с поврежденным крылом и рассеченной грудью – ей наложили 22 шва.

В октябре 1940 года другой почтовый голубь, Роял Блу, пролетел 120 миль за рекордно короткий срок, доставив важную секретную депешу в Англию из Голландии.

Мяукающая дивизия

Как это ни удивительно, но кошки тоже сыграли немаловажную роль. Благодаря своей чувствительности, кошки безошибочно определяли приближение надвигающейся бомбардировки, активно выражали свое беспокойство и таким образом предупреждали своих хозяев о приближающейся опасности.

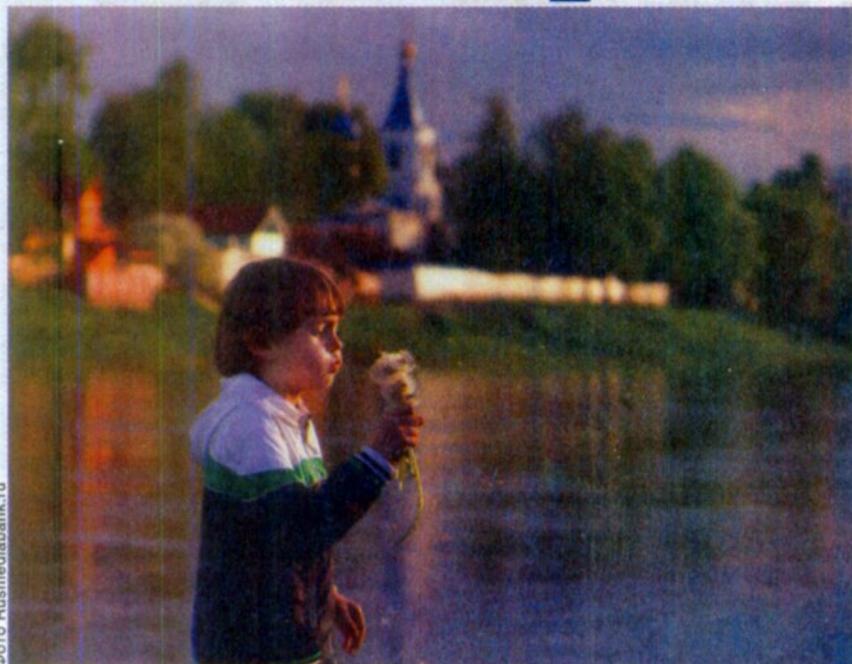
Была важна даже самая обычная обязанность кошек – истребление мелких грызунов. Важность этой работы остается незамеченной, пока кошки есть в городе. А вот после блокады в Ленинграде кошек практически не осталось, и крысы атаковали и без того скудные запасы продуктов. В Ленинград привезли четыре вагона пушистых красавиц. «Мяукающая дивизия» – так прозвали питерцы этих кошек – надежно охранялась. Кошки спасли город от нашествия грызунов и к моменту прорыва блокады практически все подвалы были освобождены от крыс.

Лидия,
п.Ахтырский Абинского р-на
Краснодарского края.



Огонек горит?

Foto Rusmediabank.ru



Славен наш журнал разнообразием тем! Предлагаю еще одну – о воспитании детей в православной вере. Мы заботимся о здоровье и счастье детей и не можем быть равнодушными к их участи в вечной жизни. Мы даем им начальные познания о Боге, а ведет их Господь. Много раз удивлялась, откуда что вдруг у них появляется? Мы считаем их несмышленишками, а детки уже состоявшиеся личности, наблюдать за которыми одно удовольствие.

Лишь однажды поговорила со своим трехлетним племянником.

– Бог есть любовь, он невидим, но мы его можем почувствовать. Дима, ты любишь кого-нибудь?

– Маму и папу.

– А ты чувствуешь, что внутри тебя как будто кто-то подсказывает, когда ты поступаешь плохо?

Глазки хитренько прижмурились, улыбнулся:

– Да.

Встретились мы с ним через пару лет. У него на шее крестик. Следует заметить, что в нашей семье детей крестят, но никто крестик не носит. Спрашиваю его маму, как это получилось.

– Дима сказал: «Мама, есть Бог, я хочу носить крестик!»

Став взрослым, снял. Поддержки не было.

Крестнику было четыре года, мы с ним собирались ехать на дачу.

– Арсений, подойди к иконам, попроси благословения поехать на дачу.

– Господи, благослови на дачу! Пожалуйста!

Сейчас учится в институте, воцерковлен вместе с мамой.

С двухлетним внуком Максимом ходим по территории храма. Ношу его на руках. Подходим к стенду с фотографиями. Узнав священника, которого знал по фотографиям с венчания родителей, показывает пальчиком и говорит:

– Сьвисенник... Сьвисенник...

Подшли к большому распятию. Рассказываю:

– Есть Бог, который очень любит людей и хочет, чтобы люди его тоже любили. Он спустился с небес сказать людям, как нужно правильно жить, чтобы никогда не умирать. Но некоторые люди не поверили ему и распяли его на кресте, забили гвозди в ручки и ножки, чтобы он умер. Скажи: «Господи, я люблю тебя! Чтобы у тебя ножки и ручки не болели!» И поцелуй ему ножки.

Все повторил. Думаю: «Это я по своей воле его заставила». Как же я потом обрадовалась, когда он смотрел-смотрел, да еще раз поцеловал.

Стал постарше, пошли с ним на вечернюю службу, стали впереди. Как ему было интересно, когда выходил священник! Все стали делать поклоны, и он все поклоны клал вместе со всеми. (Я об этом ему не говорила.)

Поклоны он любил. Когда вечером ожидали папу с работы (который должен забрать мальчика домой), молились и делали поклоны: чтобы папа скорее приехал, чтобы папа ехал без аварии, чтобы мама и папа были здоровенькие и другие наши пожелания. Старалась почувствовать, сколько он может сделать. Это во многом зависело от важности просьб.

Однажды привезли ко мне Максима и внучку Нику, которая моложе его на 2 года. Поставила я их на комоде перед иконами, горит лампадка, зажгли свечи и стали молиться за маму, папу и за все наши желания.

Как-то по телефону поговорила с невесткой, а потом она спрашивает у Ники, хочет ли она поговорить со мной. Ника взяла трубку:

– Огонек горит?

Пришли с Никой на причастие. Пару минут постояла:

– Сколько можно стоять на одном месте!

Так шмыгнула из храма, еле на территории догнала.

Остановились у распятия. Рассказываю о грехах.

– У меня нет грехов!

Однажды Ника говорит:

– Максим сказал, что если Бога не будет, то и нас не будет.

Богословствует.

Мы с Максимом перед иконами в киоске храма.

– Куплю тебе ангела-хранителя.

– А Боженьку?!

(Мне не свойственна уменьшительно-ласкательная форма...)

Трудно кратко выразить богословские мысли, можно удивительным образом быть понятным.

– Когда ты будешь с Богом, тебе ничего не будет страшно.

– Понял! Это будто я иду с папой, тогда меня ни один мальчик не тронет!

Вижусь с Максимом крайне редко. В очередную встречу выдает:

Попоток



– Не нужен мне твой Бог, мне папа все купит.

Идет внутренняя духовная борьба, не исключены и внешние влияния. Пошли долгие месяцы молчания. Боялась противления.

Максим капризничал, выбил Евангелие из рук. Стала делать поклоны. Остановился и смотрит. Пытаюсь понять его настрой.

– Евангелие выбил из рук, иди проси прощения.

И стали мы с ним вместе класть поклоны.

Рассказывала о святителе Николае Мирликийском Чудотворце. В Китае, в Харбине, был построен храм и на вокзале в большом киоте поставили икону Николаю-угоднику. Приходили поклоняться не только русские, но и китайцы.

Один лодочник-китаец на середине реки тонул. Была буря, и лодка опрокинулась. И вот лодочник от всей души и сердца с надеждой крикнул:

– Старик с вокзала, помоги!

Потерял сознание, очнулся на берегу.

На следующий день он со всей семьей пришел в собор поклониться.

Из жития преподобного Онуфрия Великого. Младенцем он оказался в монастыре. «Когда отроку исполнилось 7 лет, с ним произошло чудо. Ключарь монастыря каждый день давал ему часть хлеба. Святой Онуфрий, посещая храм, подходил к иконе Пресвятой Богородицы с Предвечным Богомладенцем на руках, в своей ангельской простоте обращался к Богомладенцу Иисусу со словами:

– Ты такой же Младенец, как и я; но тебе ключарь не дает хлеба, поэтому возьми мой хлеб и ешь.

Младенец Иисус протягивал свои руки и брал у святого Онуфрия хлеб... Однажды ключарь заметил это чудо и сообщил обо всем игумену. Игумен приказал в следующий день не давать святому Онуфрию хлеба, а послать его к Иисусу за хлебом. Святой Онуфрий, повинувшись словам ключаря, пошел в храм, стал на колени и, обращаясь к Богомладенцу на иконе, сказал:

– Ключарь не дал мне хлеба, а послал к тебе за получением его, дай мне хоть кусочек, ибо я сильно проголодался.

Господь дал ему чудесный и прекрасный хлеб, притом столь большой, что святой Онуфрий едва отнес его к игумену. Игумен вместе с братией прославили Бога, дивясь благодати, почившей на святом Онуфрии».

Максим:

– А чего ты плачешь?.. Чего ты плачешь... и у меня слезинка покапалась...

Максиму исполнилось 7 лет. Стали мы готовиться к первой исповеди. Уехали в гости в деревню.

Рассказываю о таинстве исповеди:

– Господь все слышит, прощает грехи, в которых ты каешься искренне. А бесы видят, как у них с хартии (списка) они исчезают. (Бесы записывают наши грехи, чтобы предьявить их нашей душе после смерти.)

Так это восхитило Максима!

Но тут заходит дядя:

– Что это ты ребенку голову забиваешь глупостями!

Когда я отвернулась, говорит Максиму:

– Ты не ходи завтра в церковь, скажи бабушке: «А я не хочу!»

Максим молчит.

– Или ты хочешь?

– Да, я бы хотел.

– Ну иди.

Какое искушение ребенок перенес! Авторитетный дядя дал покрутить ручку станка, машину вместе ремонтировали, на рыбалку ездили.

Утром, когда я его разбудила, он удивительно легко и сразу встал.

Хотя и ребенок, но говорить о его грехах было неудобно. Он вдруг сам сказал:

– А у меня вот такие грехи... – и перечислил.

Исповедался, подошел ко мне и говорит:

– Еще один грех забыл сказать.

– Подойди еще раз к исповеди.

Дома вспомнил, что забыл еще один грех – жадничает. Службу очень тяжело было выдержать, было плохо, бледнел. Как причастился, все прошло.

Через некоторое время в Минске предложила пойти на причастие.

– Не хочу!

«Невольник – не богомольник»

– народная поговорка. На этом пока все закончилось.

А передо мной иногда возникает вопрос, пробиваясь через толщу суеты:

– Огонек горит?

Раиса МАКСИМЕНКО,
г.Минск, Беларусь.

Необыкновенный пожар

Доброго дня всем читателями «Клуба друзей». Застрял в моей голове один детский стишок, уже с полвека там обитает... Автор – Сергей Васильевич Погореловский. Надеюсь, вашим малышам понравится.

Дмитрий Дмитрич Мазурук,

Очевидно, близорук.

Надо ж было так случиться?! –

Удивил он весь народ:

Не с повидлом, а с горчицей

Приготовил бутерброд.

Приготовил,

Откусил,

Подскочил,

Заголосил:

– Ой, терпеть немоготу!

У меня пожар во рту!

Услыхал сосед Ильин,

Вызвал номер «ноль-один»:

– За стеной, где Мазурук,

Загорелось что-то вдруг!

Вот сирены завизжали,

В дом пожарные вбежали.

Самый главный говорит:

– Я не вижу, где горит!

– У меня горит во рту!..

Ой, терпеть немоготу!..

– Широко откройте рот,

И вода огонь зальет!

Размотали шланг-змею.

Дали сильную струю.

И случился бы потоп,

Да скомандовали:

– Стоп!

Отряхнулся Мазурук,

Улыбнулся всем вокруг,

Перевел немного дух

И сказал:

– Пожар потух...

Людмила МИНИНА,
г.Котлас Архангельской обл.



Берегите честь?!

Здравствуйте, уважаемая наша редакция «Клуба друзей» и дорогие «самобраночки»!

Вот решила порадовать вас новым воспоминанием.

Когда прожита большая часть твоей жизни, когда лежишь долгими зимними ночами, страдая то ли от бессонницы, то ли от болей (а может, просто так, кто его знает), и жизнь твоя прожита, то воспоминания мелькают перед глазами, словно кадры из кино.

Всплывают разные эпизоды — есть кадры из твоего детства, юности, да и о взрослой жизни многое вспоминается, и ты то хохочешь одна среди ночи, то плачешь, то просто грустишь, что ничего нельзя исправить, ничего нельзя вернуть.

И вот в одну из таких ночей вспомнила случай, который произошёл со мной.

Хорошая компания

...Это было в далеком 1987 году. Мне было 33 года. Молодая, красивая женщина, разведена, имею сына. И вот на работе мне от профсоюза выдали путевку в санаторий «Ворзель» под Киевом. Я и сама работала в санатории МВД РФ, но хотелось увидеть новые края, как говаривала моя мама: «Себя показать, людей посмотреть».

Поезда я не любила и предпочитала летать самолетами. И вот я села в аэропорту на самолет, следующий рейсом «Челябинск — Киев» с посадкой в Москве. С удобством устроившись в кресле, стала с любопытством оглядывать сидящих пассажиров. Рядом со мной сели женщина в годах и молодой мужчина, чуть постарше меня. В пути познакомились, разговорились. Солидная дама оказалась главбухом крупного предприятия и летела в Москву на совещание. Мужчина, имя я забыла, назовем условно Николай, работал шахтером в Копейске и летел к родственникам на Украину в отпуск. Вот такой дружной компанией мы и долетели за два часа до Москвы, где дама сошла, а мы, подзаправившись (я имею в виду самолет), полетели дальше.



фото Rusmediabank.ru

Мест нет!

Когда приземлились в киевском аэропорту, я думала, наши пути с Николаем разошлись. Ан нет, судьба вновь свела нас вместе. Я ушла за багажом, и когда его дождалась, села в автобус, идущий в город. Перед самым отходом в автобус забежал Николай. В определенном месте нас высадили, и мне нужно было добираться до железнодорожного вокзала, чтобы продолжить путь. Город я не знала, тут снова пришел на помощь Николай, которому тоже нужно было на вокзал. Подхватив мой чемодан, мы пошли на трамвай и доехали до места. Подойдя к расписанию поездов, мы узнали, что мой поезд будет только на следующий день в 3 часа дня, а Николая поезд только вечером того же дня. Что делать? На улице 11 часов вечера. Сдав вещи в камеру хранения, поужинав в буфете, мы пошли искать гостиницу.

Рядом с вокзалом была огромная, не помню то ли девяти, то ли десятиэтажная гостиница «Железнодорожная». Зашли, думая, что сейчас отдохнем. Ага, нас там только и ждали. Мест как всегда нет, народу полно, все ждут. Что удивило меня, посадочных мест и в самом вокзале не оказалось. Люди сидели на полу. А нам надо было где-то скоротать более полусуток, да и давал о себе знать четырехчасовой перелет. Стоим в вестибюле гостиницы, горюем. И вдруг администратору позвонили и она сказала ожидающим, что в гостинице «Актёрская» есть 12 свободных мест до утра и желающие могут поехать туда.

Ой, что тут началось! Толпа ринулась на улицу, на троллейбус (нам объяснили, как проехать). Мы с Николаем тоже решили поехать туда. Прибыв на место, дежурная стала раздавать талоны на заполнение. Люди толкались, ругались, хватили эти бумажки. Я человек воспитанный, по головам ходить не умею до сих пор. Николай тоже, видимо, не из той породы. В итоге всем достались места, и только нам ничего не хватило. Все разошлись счастливые, а мы стояли в вестибюле, и я заплакала. Да, да, так обидно было!

Доверять ли незнакомцу?

Дежурная посмотрела на нас и говорит: «А вы не женаты?» Я проблеяла: «Нет». Хотя Николай и пнул меня легонько, мол, соглашайся. Но я не могу врать. Тогда она, хитро посмотрев на нас, сказала: «Мне вас очень жаль, есть у меня трехместный номер на 9-м этаже до утра, но раз вы неженаты, вы туда не пойдете?»

Я, воспитанная мамой в строгих моральных традициях, сразу в голос: «Ой, что вы, как можно с незнакомым мужчиной в одном номере?» На что Николай сказал, подождав пока я успокоюсь: «Мы знакомы с тобой 5 часов, я не собираюсь делать ничего плохого, не бойся. Но зато мы выпьем как следует до утра, чем где-то сидеть на улице на лавочке (а это был октябрь месяц)».

Подумав, я согласилась. А в уме строились планы, как обезопасить себя от посягательств, если таковые произойдут. Я дама крепкого сложения (да и Николай не хилый был), кричать умею громко, если что — сумею себя защитить.

До свадьбы ни-ни

Когда зашли в номер, я выбрала кровать ближе к двери, а ему велела лечь подальше к окну. Дверь решила на ключ не запирать. Сейчас пишу и самой смешно! Мы легли спать. Я легла в одежде, сняв только обувь, и начали разговаривать в темноте. Даже нашли общих знакомых, так как Николай приезжал к нам в поселок Увильды на рыбалку. И вот посреди разговора Николай



говорит: «Нина, а можно к тебе?» Ну вот началось, подумала я. Придется теперь всю ночь не спать. И беречь свою честь. Ладно хоть лежу, ноги вытянув, так отдохну. Я ему грубовато ответила отказом и перестала разговаривать. Приготовились спать, затих и Николай. Мы ведь как были воспитаны - до свадьбы ни-ни. «Умри, но не давай поцелуя без любви», ну и в том же духе. Тогда не было такой повальной распущенности нравов, как сейчас. С первой встречи сразу в койку. Даже будучи разведенной женщиной, в мыслях не держала, как это можно с чужим мужчиной просто так сблизиться.

Наверное, нынешние девушки, прочитав это, будут смеяться, но мы так были воспитаны. Особенно в сельской местности, где все и вся на виду. У нас строгие были нравы.

Просыпаюсь я от того, что кто-то трясет меня за плечо и говорит: «Нина, просыпайся, скоро 9 часов, надо освобождать номер». Сажусь на кровати, сонная, в комнате солнечно. Николай стоит одетый и смотрит на меня. Я спрашиваю его: «Как спалось на новом месте?» На что Николай ответил: «Нина, ты так храпела всю ночь, что я не смог заснуть ни на минуту до утра!»

Глянув на его лицо, я зашлась в гомерическом хохоте. Он, не понимал, почему я смеюсь, а я не сказала ему, что собиралась не спать всю ночь и беречь свою честь. А получилось то, что получилось!

Теперь, вспоминая этот случай, когда прошло столько лет, думаю, а может, и не стоило так беречь свою честь? А вы как думаете?

Нина СИМОНОВА, с. Осиповка Челябинской обл.

Как же сложилась ваша судьба?

Я люблю наш «Клуб друзей»! Каждый номер читаю с удовольствием: вот знакомые фамилии: Танюша Пичак, Ната Торощина, Любовь Сотникова, Нина Симонина, Валя Левачева, Валя Родина и другие... Радуюсь за них - как же здорово, что напечатали в газете. Это ведь и мои подружки по переписке. Жду от них писем, сразу же сажусь писать ответы. Спасибо вам, милые, что вы у меня есть!

А вот от однокурсниц ни одного письма не получила. Хотелось бы узнать, как сложилась их судьба в перестройку, в лихие девяностые. Многие же из Киргизии, вернулись ли они на родину, в Россию?

Дорогие девочки! Напечатайте, пожалуйста, фото Валентины Казариной - старосты нашей группы №37 Киргизского Пржевальского педучилища по ул.Гагарина, 10. И мое фото.

Надеюсь, что Валя меня узнает, может, она или ее знакомые читают наш любимый журнал. Буду рада любым весточкам от однокурсников из Иркутского института - выпуск 1990 года, группа «Г».

Хочу пожелать всем читателям и сотрудникам редакции здоровья, счастья!

Надежда ШПАКОВСКАЯ-СИМОНОВА.
352726, Краснодарский край,
Тимашевский р-н,
станция Роговская-1,
ул.Комсомольская, д. 14.



Казаринова Валя



Уважаемый инквизитор

Уважаемый всеми дантист Доброзол в одной из прошлых своих жизней был инквизитором. Не самым, разумеется, великим, но все же не последнего разряда. На его счету числились сотни и тысячи разоблаченных еретиков. О своем прошлом он знал не от гадалок: среди пациентов ему часто попадались бывшие жертвы. Всякий раз это происходило по-разному и всегда становилось полной неожиданностью.

Вот и на этот раз в кресле перед ним полулежал очередной

пациент - ему требовалось срочно удалить зуб. Повернув голову и увидев перед собой Доброзол, пациент подскочил в кресле.

- Вы, - закричал он, - это снова вы?!

- Будьте добры, объяснитесь, - ответил дантист, - потому что вижу вас впервые.

Все он на самом деле прекрасно понимал. И тут пациент рассказал совершенно удивительную историю...

Очень и очень давно, даже не в этой жизни, он попал в руки До-

брозолу, который в то время был инквизитором. Инквизитор подверг пациента безжалостным пыткам, из которых подвешивание на дыбе и «испанские сапоги» были самыми мягкими. Закончилось все тем, что пациент живьем был сожжен на костре.

Доброзол искренне сказал:

- Мне очень жаль слышать все это. Если желаете, я встану перед вами на колени и извинюсь? - спросил он.

- Да уж будьте великодушны, встаньте, - ответил пациент. - На-



деюсь, Господь как следует покарал вас за все ужасные поступки? Уверен, нет у вас хорошей машины, просторной квартиры, ласковой и преданной жены, сына-отличника, а также кругленького счета в банке. Поскольку ничего из этого вы не заслужили.

– Огорчу вас,- вздохнул Доброзол, – все перечисленное вами у меня, к сожалению или к счастью, имеется. У вас, полагаю, тоже всего в избытке?

– Не сказать, что совсем уж в избытке,- ответил пациент. – Машина у меня отечественная, «ко-

пейка». Комната в коммуналке. Жена вовсе не ласковая, не говорю уже о преданности. Сын балбес и двоечник. Банк грозит прислать приставов.

– Не переживайте вы так, – посочувствовал ему Доброзол. – Если желаете, удалю вам зуб даром. Напомните только свою фамилию.

– Да воздастся вам, – в глазах пациента блеснули слезы. – Фамилия у меня несложная: Еретиков. С мягким ударением на третьем слоге.

Бывший инквизитор постарался причинить пациенту как можно

меньше боли, ведь тот и без того достаточно настрадался в своих жизнях. Оставшись в одиночестве, он в который раз задумался о смыслах, которые вкладывает в каждого человека жизнь.

– Может, отдать Еретикову свою машину? – подумалось Доброзолу. Но он тут же мысленно надавал себе по рукам за проявленное малодушие.

– Машину ему подавай! – закричал он. – Еще чего! Сам виноват: верить надо было!

Михаил БУТЯЙКИН,
г. Кеге, Дания.

Долгий путь домой

500!
рублей

Ушли тяжелые военные и послевоенные годы, но нет-нет да вспомнится прошлое: голод, разруха, нищета – все пережили!

Лет 30 назад поехала я в Томск, тогда ходили еще «Метеоры» – быстроходные судна. Из Колпашева ехало народу немного, в 60 км остановка, сели двое – мужчина и женщина. Женщина оказалась рядом со мной, а ее спутник позади. До Томска 350 км. Не будешь же сидеть молча? Разговорились. Мария, так звали мою попутчицу, сообщила, что приезжали с мужем на свою родину, на кладбище, где прошли их военные и послевоенные детство и юность.

...Родители Марии – Нина и Николай – поженились рано. Оба скромные и трудолюбивые, он работал в леспромхозе, она там же – учетчицей. С ними жила мама Николая, Катерина. Машеньке тогда был один год. Дали домик (правда небольшой), но обещали помочь со строительством. Купила семья корову. Свекровь хозяйничала, нянчилась с внучкой, папа с мамой работали. Все ладилось. Много было планов, да не сбылось... Началась война.

Уже в августе Николай получил повестку. Вечером перед отъездом собирал рюкзак и все утешал женщин: разобьем врага, вернемся домой, снова заживем привычной жизнью. Мать тихо плакала, у Нины все валилось из рук: как жить дальше? Муж просил держать кормилицу – корову, которая станет большим подспорьем, да чаще писать письма. Поиграл с дочкой. А поспать ему не пришлось – всю ночь проговорили за столом.

В восемь утра провожали семьи своих мужчин на пароход. Оставалась одна надежда – на письма. Но первое письмо от Николая пришло только к Новому году. А весной привезли спецпереселенцев: стариков, женщин и детей. Распределили по домам. К Нине привели молодую женщину с двухлетним мальчиком Эдиком. Он сразу подбежал к столу, где лежали лепешки. Прижав к груди левый кулачок, правой ручкой он показывал на лакомство, подбегал к маме и тихо шептал: «Хлеб, хлеб». Эмма, вытирая слезы, шептала в ответ: «Нельзя, Эдик, успокойся». Нина же усадила их за стол – пусть с едой было небогато, но картошка, рыба, лепешки да по стакану молока при-
шлись кстати. Эмма дождалась, пока наестся ребе-

нок, только потом села сама. Вошла соседка Варвара: «Да тесно. Не хотела бы я немцев привечать, да больно мальца жалко. У меня все-таки две комнаты, места хватит».

А писем от Николая больше не было. Увидев почтальонку, Нина выбегала из дома, но та быстро проходила мимо с одним только словом: «Жди». Воз-



Фото Rusmediabank.ru



вращались с фронта калеки. Соседка Лида говорила, улыбаясь: «А я довольна – хоть без руки, но вернулся мой Ваня. Мужчиной в доме пахнет!»

Война шла. Жизнь продолжалась. Эмма ухаживала за своей хозяйкой Варварой. Та слегла и говорила Нине: «Спасибо Эмме за ее доброту, что варит, стирает». Нина и Эмма вместе водили детей в садик, жили дружно. После похорон хозяйки заболела и Эмма. Как-то вечером в сенях послышался стук. Нина рванула туда – на полу лежала Эмма, а рядом горько плакал Эдик. Кое-как Нина затащила Эмму в дом, а та, очнувшись, прошептала: «Ниночка, пусть будет мой мальчик тебе сыном, прошу, если умру, будет не в тягость». Эммы не стало. И решил сельский совет – отдать Эдика в детский дом. Пришли за мальчиком, а Нина: «Не отдам!» Прижала ребенка к себе. Так и стали малыши расти дружно, всегда вместе, настоящие брат и сестра. Усадит их Нина вечером рядом с собой, гладит по пушистым волосенкам и шепчет: «Где же ваш пап-

ка задержался так?» Окончилась война. Вернулись все, кому было суждено, а Николай все не приходил. Сердце подсказывало Нине – вернется, обязательно вернется.

В сентябре копает Нина картошку, дети рядом: то кур кормят, то к городьбе выбегут. Вдруг как раскричатся: «Мама, наш папа вернулся!» Нина смотрит на мужчину с котомкой, свернувшего с дороги к их дому. Дети повисли на нем и все кричали: «Папочка, папочка!» Узнала и Нина своего Николая, обхватила руками, боясь упасть, потому что вдруг вмиг стали ватными ее ноги.

Долгий разговор был у супругов за ужином. Нина рассказала, как появился в их семье сын, а Николай объяснил, какие тяжелые последствия принесли ранения и контузия – пропала память, долгие годы не мог вспомнить свое имя, свою семью. И сказал своей жене: «Хороший ты человек, Нина! А сына вырастим!»

Антонина ОЖОГИНА, г.Колпашево Томской обл.

Рак сорвется – карась навернется

В народе говорят, что раки – глупые существа, но я с такими отзывами не согласен. И уверяю вас, что речные «отшельники» тоже кое в чем соображают.

Есть у меня племянник – какой же невезучий парень! То ли на свет появился не под счастливой звездой, то ли в понедельник его мама родила – что бы он ни затевал, ну ничего не получается. А живет он в деревенском доме, огород которого выходит к речке.

Приехал он как-то ко мне в гости, да и за ужином рассказывает:

– Дядя Павлик! Вы знаете, несчастливый я человек.

А я, в свою очередь, говорю:

– Ну какой же ты, Гена, несчастливый, когда у тебя отличное здоровье, хорошая семья, два сына подрастают, жена умница, да и сам ты работаешь начальником...

– Да я не об этом! – прервал меня Геннадий и продолжил свой рассказ. – Развел я кроликов, а когда пришло лето, они все и подошли. Потом купил пару поросят, они подросли да и отправились на тот свет вслед за кроликами. И так со всем, к чему ни прикоснусь. А тут мне товарищ один и говорит: «У тебя в огороде протекает речка, подпочвенная вода близко. Выкопай прудик, запусти туда раков и будет у тебя всегда сытный стол». Ну я так и сделал. Купил на рынке полведра раков и запустил их в прудик.

Прошло где-то дней десять, встал я утром пораньше и отправился к пруду, и что я вижу? Мои

раки вылезли из прудика и гуськом, как солдаты, поползли за своим вожаком в сторону речки. Подошел я к вожаку и спросил: «Это ж куда вы направились?» Рак, ведущий колонну, остановился, последующие тоже встали... Смотрит на меня вожак своими грозными глазами, дескать, не мешай, и продолжил свое движение. И откуда они только знают, что рядом речка?

Я сбегал в дом за ведром, собрал всех раков и обратно высыпал в прудик.

– А дальше? – спросил я.

– Ну а дальше... Все мои раки ушли в реку.

Мы на минутку замолчали, тогда я и подумал, что племянник и вправду невезучий... Раки – и те удрали с прудика, а ведь правда – кому охота жить в неволе?

После небольшой паузы я племяннику говорю:

– Гена, ну раз уж ты выкопал прудик, попробуй запустить туда карасей. Уж они точно никуда не убегут, и плодовые эти рыбы. Может, повезет.

Засиделись мы с Генкой за ужином, да так душевно, что после двух стопочек я попросил его спеть. У него красивый бархатный голос, запел Гена песню «Журавли».

...Мне кажется порою, что солдаты,

С кровавых не пришедшие полей,

Не в землю нашу полегли когда-то,

А превратились в белых журавлей...

Смотрю я на свою бабушку, а она так опечалилась, аж слезинка скатилась по щеке... И тогда я шепнул Геннадью: «Давай что-нибудь веселенькое, а то видишь, как тетя Шура растрогалась». Гена хитро улыбнулся и спел пару частушек. Одну я запомнил:

На субботнем вечерке
Весело бывает,
Когда Басков запоет
Сердце замирает.
Настя бровью поведет,
Мило улыбается,
Вот такой у нас народ
На Руси рождается.

И вот на такой веселой нотке мы отправились спать. Геннадью снились раки, а мне караси.

Прошло три года, звонит мне племянник:

– Дядя Павлик, приезжайте с тетей Шурой в гости. На второе будут караси в сметане!

Пока я глотал слюнки, Гена продолжил:

– Теперь я хочу расширить прудик и попробую запустить карпов.

А мне было просто радостно слышать, что Геннадью хотя бы с карасями повезло.

Спустя какое-то время я приехал к Гене и застал внучат с удочками возле прудика. И они наперебой стали мне рассказывать, каких больших ловят карасей. Без преувеличения, конечно, но обошлось, но я сделал вид, что им верю.

**Павел ИНДИКОВ,
с.Натальевка Неклиновского
Ростовского края**



Считалочка для взрослых

Ведущий произносит считалку. На кого попадает последнее слово стишка, тот выполняет соответствующее действие. Можно использовать и для игры в фанты.

Как за праздничным столом
Мы считалочку начнем!
Вот народная забава:
Обнимай соседа справа!
Вот еще одна потеха:
Ты для всех прокукарекай!
Вам достался фант такой:
Топнуть правую ногой!
Ухвати соседа ушко
И целуй его в макушку!
Пусть тебя он не ревнует:
Гость соседа поцелует!
Ну а ты, друг, не ленись -
До земли ей поклонись!
Чтоб соседу не скучать,
Его надо щекотать!
Здесь стриптизу места нет,
Ноними с себя предмет!
Нам услугу окажи -
Козью морду покажи!
Свою гибкость проявите -
Ласточку изобразите!
Этот гость без промедленья
Нам прочтет стихотворенье!
Много здесь гостей хороших,
Им похлопайте в ладоши!
Постарайся для друзей -
В рюмки им вина налей!
На соседа посмотри,
В щечку чмокни раза три!
Вам с соседом выпал штраф:
Выпейте на брудершафт!
Повнимательней послушай:
Что-нибудь скорее скушай!
Ну а дальше по программе:
Ты пошевели ушами!
У соседа справа шок -
Почеши ему бочок!
Не стесняйтесь, пошлите
И язык всем покажите!
Этот гость - ну просто клад,
Он с тобою выпить рад!
Этот, глянь, не отстаёт -
Пить с тобою он идет!
Этот гость как на картинке
Пусть станцует нам лезгинку!
Веселее всем нам будет -
Улыбнись, как в Голливуде!

Валентина ЛЯМИНА,
г.Вятские Поляны
Кировской обл.

Сюрпризы- сюрпризики

Вручение медали

Послушай, что скажем об этой медали,
За что и зачем мы тебе ее дали!
За добрую душу, работоспособность,
Да что там скрывать - за твою
профпригодность!
За то, что красива и очень мила
И к нам в коллектив ты работать
пришла!
Твои мы достоинства здесь
зачитали,
Теперь же инструкцию
слушай к медали!

Сотрудник читает инструкцию:

Носи ты ее целый день, не снимая,
Лишь спиртом слегка по ночам
протирая!
Пусть гордо медалька лежит на груди
И ты, соответственно, гордо ходи!
Коль с ленточкой будет когда-то напяр, -
Подарим другую - ведь это пустяк!
Соседям почаще ее демонстрируй,
Весь дом чтоб гордился твоею
квартирой!
А чтоб пожелания наши сбылись,
Медаль надо водочкой sprysнуть,
кажись!

(выпивают тост за медаль)

Денежки в подарок

Хвастать мы сейчас не станем,
Знаем то, что говорим.
Что угодно мы достанем
И подарочек вручим.



И о нас друзья все скажут:
Без обмана мы всегда,
Что попросят, что прикажут,
Нам достать - все ерунда.
А приказ был очень строгим
От коллег всех нам был дан,
Чтоб от нашего подарка
Юбиляр бы просиял.
Мы хотели по соседству
Что-нибудь в ларьке купить,
Для души или для сердца -
Ничего в них не добыть.
С горя выпили микстурки
И пришли в подарок дать
Эти денежки-купюрки,
Что смогли со всех собрать.
И мы с этим порученьем,
Что коллегами дано,
К вам пришли на день рожденья
Петь, плясать и пить вино.

Людмила ТАРАСОВА,
г.Каменки
Пензенской обл.

Рис. Rusmediabank.ru

Раз словечко, два словечко - будет песенка!

Отрывки из этой переделки поются на разные мотивы.

...На этот тихий перекресток
Уже привыкли по утрам спешить.
Жить без любви, быть может, просто,
Но без Татьяны
Всем нам не прожить!

...Что было, то было...
Закат заалел.
Сама полюбила,
Никто не велел.
Друзей не ругаю,
Родных не корю -
Домой приползаю,
Едва говорю:

...Забота у нас простая,
Забота наша такая:
Чтоб фабрика цвела родная,
И нету других забот!
И снег, и ветер, и звезд ночных
полет....
Нас всех наша Таня
Вперед за собой ведет!

...Мы женщине милой
Огромнейшей силы
Желаем, чтобы планы в дела
претворить!
С великой любовью желаем здоровья,
Чтоб планы свои ей свершить!
Себе желаем лет пятьсот
Шагать с ней вместе лишь вперед!

Галина ИНДЮХОВА, г.Москва.



«Домик для ключей»

Постоянно «теряете» ключи – не можете вспомнить, куда их подевали или найти на дне бездонной сумки? Значит, пора завести для них «домик», в котором они будут надежно храниться и к тому же перестанут врать карманы сумок и одежды.

Есть множество видов карманных ключниц, которые можно сделать своими руками – из текстиля и других доступных материалов. Главное, чтобы результат получился достаточно прочным, практичным и стильным – все-таки имидж, как известно, складывается из деталей.

Добротную ключницу несложно сделать из кожи или замши. Тут даже шить почти не придется. Можно использовать обрезки, оставшиеся, например, от старого пальто, сапог или сумки. Только постарайтесь выбрать не самые потертые и вместе с тем не слишком жесткие кусочки.

По выкройке-схеме вырезаем из кожи детали – две основные части и широкую ленту с кружочком на конце. Лент, кстати, тоже может быть две – если их склеить или прошить, держатель для ключей получится более прочным.

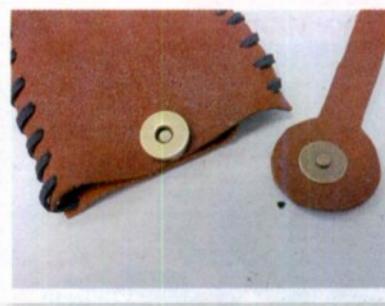
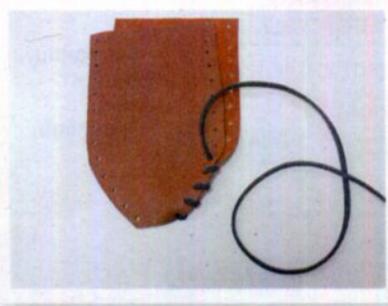
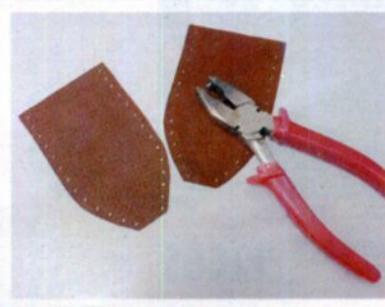
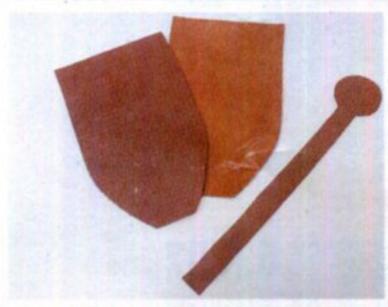
Основные детали складываем вместе и с помощью дырокола прокалываем маленькие отверстия вдоль двух сторон, отступая одинаковое расстояние от края и между дырочками. Если отверстия дыроколом прорубаются не очень хорошо, аккуратно помогаем маникюрными ножницами.

А теперь берем замшевый, кожаный или вощеный шнур подходящей толщины и цвета и оплетаем им боковые края будущей ключницы (верхний и нижний края не «зашиваем»). Кончик шнура фиксируем внутри узелком.

Намечаем расположение магнитной кнопки, прорезаем отверстия, вставляем две ее половинки в кожаные детали и фиксируем.

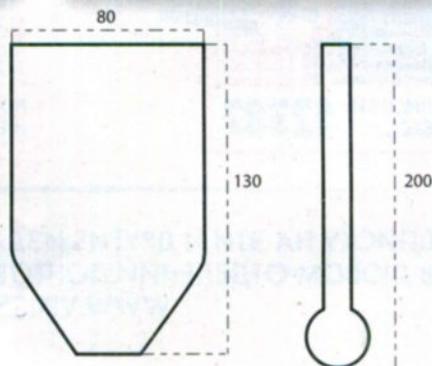
Просовываем будущий держатель для ключей через отверстие в основную деталь. Другой кончик ленты, на котором будут держаться ключи, складываем и прошиваем, предварительно вставив кольцо. Сажаем на него ключи.

Ключница готова: затягиваем ленту-держатель, фиксируем кнопку, и ключи прячутся в «домике».



Кстати, этот стильный аксессуар можно украсить вышивкой, бисером, аппликациями или объемными деталями из той же кожи или росписью, например, декоративными цветными контурами.

Мария ДРОГОВА,
студия флористики
и декора «Палитра»,
г. Нижний Новгород.
Фото автора.



ПОДПИШИСЬ!

С нами интересно!

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА II ПОЛУГОДИЕ 2016 ГОДА ПО КАТАЛОГУ «ПОЧТА РОССИИ»



16+

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА



16 страниц.
Выходит 1 раз в 2 недели.



116 страниц.
Выходит 1 раз в полугодие.

ЗАДУШЕВНЫЕ РАЗГОВОРЫ, РЕЦЕПТЫ ИЗ ПЕРВЫХ РУК, СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **60540**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ

«РЕЦЕПТЫ НА БИС»

КЛУБ ДРУЗЕЙ ГАЗЕТЫ «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА»



36 страниц.
Выходит 1 раз в месяц.

С ДРУЗЬЯМИ ВСЕГДА ИНТЕРЕСНО: ПЕРЕПИСКА, ЛИРИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ И ДУШЕВНАЯ ПОЭЗИЯ, ТЕПЛЫЕ ПИСЬМА ХОРОШИХ ЛЮДЕЙ.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **47086**

СОВРЕМЕННАЯ УСАДЬБА



36 страниц.
Выходит 1 раз в месяц.

СОВЕТЫ ПО СТРОИТЕЛЬСТВУ И БЛАГОУСТРОЙСТВУ ДОМА. ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОЕКТЫ ОФОРМЛЕНИЯ САДА.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **12695**

Специальный выпуск журнала «РЕЦЕПТЫ НА БИС»



196 страниц.
Выходит 2 раза в полугодие.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА ПОЛУЧАЮТСЯ У ТЕХ, КТО ГОТОВИТ ИХ С НАШЕЙ ГАЗЕТОЙ!

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **83707**

ЗОЛОТОЙ ФОНД ГАЗЕТЫ СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА



36 страниц.
Выходит 1 раз в 2 месяца.

СБОРНИК КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ ПОСТОЯННЫХ АВТОРОВ ГАЗЕТЫ СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **11323**

ВЯЗАНАЯ ОДЕЖДА ДЛЯ СОЛИДНЫХ ДАМ



36 страниц.
Выходит 1 раз в 2 месяца.

МОДНЫЕ И ПРАКТИЧНЫЕ МОДЕЛИ ОТ РОССИЙСКИХ И ЗАПАДНЫХ ДИЗАЙНЕРОВ.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **12387**

ПОДСОБНОЕ ХОЗЯЙСТВО



36 страниц.
Выходит 1 раз в 2 месяца.

ПОЛЬЗА И УДОВОЛЬСТВИЕ.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **11543**

АЗБУКА ВЯЗАНИЯ



36 страниц.
Выходит 1 раз в месяц.

ПОДПИШИТЕСЬ И УЗНАЙТЕ ВСЕ СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА!

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **99957**

ПОДПИСКУ НА ЭТИ И ДРУГИЕ ИЗДАНИЯ МОЖНО ОФОРМИТЬ В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТОВОЙ СВЯЗИ И НА САЙТЕ WWW.VIPISHI.RU



реклама