СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ

№9 (82)
ЧЕТВЕРГ,
1 ОКТЯБРЯ 2020 года

Зори

Добрая КРИНИЦА

Газета в соцсетях

Слово к читателю

В октябре собираем урожай

Здравствуйте, уважаемые читатели «Доброй криницы»!

Наступил уже второй осенний месяц, но работы в саду и огороде в октябре меньше не стало. Предстоит ещё заняться уборкой последнего урожая и подготовиться к зимним холодам. В октябре занимаются сбором поздних сортов груш и яблок. Плоды будут дольше храниться, если собрать их в сухую погоду с плодоножками. Также рекомендуется убрать поздние овощи – капусту, тыкву, свеклу, редьку. Уже можно посадить под зиму чеснок, вспахать огород, посеять сидераты.

Раньше октябрь назвали «грязник», «хмурник». Но были и более поэтичные названия октября - «позимник», «листопад» и даже «свадебник». Народные приметы гласили: «Октябрь ни колеса, ни полоза не любит», «Гром в октябре предвещает бесснежную, короткую и мягкую зиму», «Листопад прошёл быстро - скоро наступит стужа и зима будет суровой, а если листья остаются зелёными и долго держатся на деревьях - зима будет короткая, с небольшими морозами».

В этом номере «Доброй криницы» мы расскажем о Елене Рыбальченко из посёлка Ильского, которая из старых вещей и цемента делает горшки для цветов и мебель.

Когда убирать тыкву с грядки? Этим вопросом задаются те, кто занимается выращиванием этого вкусного и полезного овоща. Мы даём рекомендации по уборке и хранению тыквы.

Наша читательница из станицы Северской Ксения Мельникова рассказывает, как она готовит узбекское блюдо казан-кебаб.

Также вы найдете рецепты и полезные советы навсе случаи жизни.

А мы по-прежнему ждём от вас звонков и писем. Материалы можно присылать на вотсап: 8-918-94-01-292.

Ваши «Зори».

Видеть красоту в простых вещах

Елена Рыбальченко из посёлка Ильского из старых вещей и цемента создаёт оригинальные кашпо и вазы.

Махровые полотенца и простыни не вечны и после нескольких лет использования теряют свой внешний вид, местами протираются или даже рвутся. Кто-то отправляет их на тряпки для пыли, кто-то – выбрасывает, а Елена Рыбальченко делает из них горшки для цветов и даже мебель.

Елена по профессии экономист, долгое время работала по специальности, но 15 лет назад решила заняться своим делом и открыла магазин подарков в центре посёлка Ильского. В магазине продавала сувениры, светильники, посуду, бижутерию. Особенно пользовались спросом у покупателей домовята из мешковины. Но поставщики перестали их продавать. Тогда ильчанка решила сделать такого домовёнка своими руками. И у неё получилось! Потом начала мастерить букеты из конфет, чая, шить подушки. А два года назад случайно в интернете увидела горшки из цемента. Вдохновившись работами людей, попробовала смастерить кашпо.

- Взяла старое полотенце, песок, цемент и воду, - говорит мастерица. - Развела цемент водой до состояния жидкой сметаны, окунула полотенце в раствор. На опрокинутое ведро-форму положила полотенце и разгладила дно будущей вазы от складок. Оставила сохнуть на сутки. После этого покрасила будущее кашпо краской./4

Работы мастера

Полезные советы

Убираем пни

Моему саду уже много лет, потому время от времени приходится удалять старые деревья и выкорчёвывать пни. Кто с этим сталкивался, знает, что выкорчевать большой пень не так-то легко, нужны специальные приспособления. Я пользуюсь старым и проверенным способом – удаляю пни при помощи селитры.

Итак, сначала надо запастись калиевой или натриевой селитрой (есть в магазинах). Потом просверлить в пне как можно больше глубоких отверстий и засыпать в них селитру. Укрыть пень плёнкой и оставить его так на пару месяцев (можно и на большее время). После этого поджечь пень: пропитавшись селитрой, он полностью выгорит.

Пётр Захаров,
ст. Северская

Хранение моркови в погребе

Перед уборкой в погреб морковь надо избавить от ботвы и земли и хорошенько просушить на свежем воздухе. Мыть овощи не обязательно.

Выложите в деревянный или пластиковый ящик около 2 см песка, хвойных опилок, луковой шелухи или мха. Какой бы наполнитель вы ни выбрали, он должен быть сухим. Сверху в один слой распределите овощи на некотором расстоянии друг от друга и покройте их частью наполнителя. Чередуйте слои, пока не закончится морковь. Сверху должен быть толстый слой наполнителя.

Валентина Шишунова,
п. Афипский

Свежая петрушка всю зиму

Я сохраняю зелень петрушки до морозов самым простым способом.

Накрываю зелень небольшим куском нетканого полотна. Петрушка довольно морозоустойчива, и её листики оттаивают даже после сильных заморозков. А можно выкопать несколько молодых кустиков с грядки и пересадить в цветочные горшки. Так у меня на подоконнике зимой всегда свежая зелень.

Лидия Головнёва,
ст. Северская

Во саду ли, в огороде

Когда убирать тыкву с грядки?

Тыква – одна из последних культур, которую мы убираем осенью с огорода. А всё потому, что она неприхотливая, морозостойкая, да и срок созревания плодов достаточно длинный.

ФОТО: 7DACH.RU

Когда собирать?

Время уборки тыквы зависит от особенностей сорта, которые делятся условно на три группы: скороспелые, среднеспелые и позднеспелые. Мы поговорим о позднеспелых, так как скоро придёт время их уборки.

Уборка тыквы поздних сортов начинается с конца сентября и продолжается вплоть до наступления первых заморозков. Поздние сорта – самые «капризные», но и самые вкусные. А также теплолюбивые. Они могут лежать и не портиться до полугода. Кроме того, плоды позднеспелых сортов допускается собирать недозревшими. В процессе хранения они «дойдут» и к моменту употребления будут сладкими и мягкими.

Следует знать, что неприхотливая тыква более холодоустойчива, чем, например, дыня или арбуз. После уборки плоды выдерживают на дозревании в сухом и тёплом помещении на протяжении 4-5 месяцев.

Признаки созревания

Помимо сортовых характеристик, на зрелость тыквы будут указывать ещё и внешние факторы. Вот основные из них:

– плодоножка становится твёрдой, упругой, подсыхает, темнеет и порой даже деревенеет;

– листья желтеют, подсыхают, могут и опасть;

– цвет кожуры яркий и насыщенный, принимает свойственный сорту оттенок;

– при нажатии на плод не остаётся вмятин и ямок.

– рисунок на кожуре становится более явным.

– при постукивании плод издаёт отчетливый звонкий звук, а не глухой и пустой.

Если все признаки зрелости плодов налицо, значит, пора приступать к уборке.

Как правильно убирать тыкву

Есть несколько рекомендаций, как правильно убирать урожай тыквы, чтобы плоды дольше и лучше хранились.

Приступать к сбору урожая лучше в сухую солнечную погоду. Не стоит дожидаться заморозков, лучше убрать тыкву до холодов, даже если она ещё не дозрела.

Тыкву срезать лучше острым ножом, секатором или ножницами, оставляя «пенёк» из плодоножки 3-4 см.

Далее следует аккуратно очистить от земли и немного просушить на свежем воздухе.

Ни в коем случае нельзя стучать по плоду никакими предметами и бросать его. Ведь если тыква получит повреждения, то будет храниться меньше, а после падения может начать гнить изнутри.

Хранение

После сбора урожая и небольшой просушки овощ можно отправлять на хранение.

Как только плод снят, его относят в тёмное помещение, где нет солнечного света. Важна хорошая вентиляция в подвале или погребе. Овощ плохо переносит высокую влажность воздуха, поэтому в помещении должно быть сухо и свежо.

Рекомендуемая температура в пределах от +7…18 °С.

Раскладывают плоды на деревянной поверхности. Главное, чтобы они не соприкасались друг с другом. Во время хранения необходимо периодически осматривать тыкву на наличие порчи. Испорченный экземпляр сразу убирают из хранилища.

Если тыкву подпортило заморозком, придётся её сразу пустить на приготовление блюд.

Что приготовить

Хранить тыкву можно не только в целом виде. Тыкву можно консервировать.

Конечно же, в первую очередь на заготовки идут плоды с повреждённой кожицей или отломанным под корень «хвостиком». Важно, чтобы тыква была спелая, иначе вкус у заготовки будет неважный.

Тыкву можно посушить или обвялить. Особенно вкусны цукаты из тыквы.

Кроме того, существует масса рецептов консервирования тыквы. Одного только варенья – десятки видов! Ну, а о вкусе и пользе тыквенного сока знают, наверное, все.

Полезные свойства тыквы во многом связаны с высоким содержанием каротиноидов. Кроме этого тыква содержит много клетчатки и витаминов.

По материалам
sadoezh.ru, 7dach.ru

На заметку

Как отмыть пригоревшую сковороду

Практически у каждой хозяйки есть в доме старая пригоревшая, но любимая сковорода. Для того чтобы её очистить, понадобятся хозяйственное мыло и клей ПВА (желательно 72%).

Для начала натрите мыло на тёрке. В большой кастрюле закипятите воду и добавьте туда натёртое мыло и клей. Размешивайте до полного растворения мыла.

В этот раствор опустите сковороду. И кипятите её в течение двух часов, периодически подливая воду. Через пару часов выньте сковороду. Весь нагар теперь можно легко снять.

Елена Степанова,
п. Ильский

Ковёр будет чистый

Если воск от свечи капнул на ковёр, то для его удаления понадобятся нож, кусочек ткани, салфетки, фен, утюг, щёточка, лёд.

Сначала стоит дождаться, пока застынет парафин, после чего по кусочкам, воспользовавшись ножом, отломайте его от ткани. Возьмите лёд, переложите его в пакет и приложите к загрязнённому участку. Подождите две минуты. Докрошите остатки парафина и тщательно уберите все крошки щёточкой.

Включите фен и направьте теплую струю воздуха на пятно, немного подогревая этот участок. Периодически промокайте загрязнение салфеткой.

Если следы от свечи всё ещё видны или чувствуются при прикосновении, накройте его мягкой тряпочкой и пройдитесь утюгом.

Аспирин – чудо-таблетки

Аспирин используют не только в медицине, но и применяют в быту.

Если в вазе с водой растворить таблетку аспирина, то цветы в ней простоят дольше.

Заражённую грибком низкокислотную почву можно «излечить» аспирином. Достаточно растворить таблетку на литр воды и полить грядку.

С помощью аспирина можно удалять пятна от пота. Одежду замочите в жидкости (две таблетки на полстакана воды) на три часа. Затем постирайте вещь с порошком.

Пастой из растолчённого аспирина с водой лечат прыщи. Аспирин снимает покраснение за 2-3 минуты. Если этого не произошло, нужно повторить процедуру. После этого промойте воспаление водой.

Если вас ужалила оса, смочите место укуса водой и потрите таблеткой аспирина.

Ольга Захарова,
ст. Смоленская

Гороскоп на октябрь

Овен. Мобилизовать усилия придётся в самом начале месяца. Легко идите на уступки, особенно в непринципиальных вопросах. Обходите острые углы, особенно при ведении дел с оппонентами. Сейчас во всём важна золотая середина. Чтобы разобраться в причинах и следствиях, вам понадобятся трезвый рассудок и спокойствие. Эмоции только испортят всё дело.

Телец. Сложности могут возникнуть из-за невозможности совместить семью и работу. Выбирайте карьеру, стараясь при этом опираться на свои силы, ситуация дома постепенно нормализуется. Самые ответственные и трудолюбивые Тельцы дождутся, наконец, поощрения от начальства. Если вам предложат вариант дополнительного заработка, соглашайтесь. Постарайтесь не производить никаких операций с казёнными деньгами.

Близнецы. Месяц хорош для работы. В личной жизни всё будет прекрасно в первой половине месяца, в последующие дни взаимопонимание с партнёром может уменьшиться. Вам потребуется терпение и деликатность. Чтобы достичь положительных результатов в карьерной деятельности, необходимо научиться сдерживать эмоции и контролировать своё настроение, в противном случае, вы сами себе можете навредить.

Рак. Постарайтесь распределить своё время так, чтобы его хватило и на общение с близкими, и на размышления о жизни. Работа может быть не такой интересной, как хотелось бы, – отнеситесь к этому философски. Возможно, вас многое не устраивает, но необходимо взять себя в руки и потерпеть. Сейчас не время для поисков другой работы.

Лев. Смирите свой характер, будьте покладисты и на работе, и дома. Ваша энергия стремится наружу и готова сжечь всё вокруг, удержите её – и месяц закончится удачно. На работе дела будут решаться в вашу пользу, если вы не будете медлительны и рассеяны. Работайте со всей ответственностью. Даже мелкое упущение с вашей стороны может спровоцировать неприятности.

Дева. Дела будут продвигаться, если на душе у вас будет комфортно и спокойно. Постарайтесь отодвинуть на второй план все тревоги и беспокойства. По возможности сократите до минимума общение с людьми, которые вас раздражают. Старайтесь особо не хвалиться своими достижениями. Ведите себя скромно, но с достоинством, без надобности не высовывайтесь.

Весы будут полны энергии, которую нужно направить в конструктивное русло, иначе не миновать конфликтных ситуаций. Месяц благоприятен для карьерного роста, не стесняйтесь проявлять свои таланты и амбиции. Будьте особенно внимательными, подписывая документы, руководствуйтесь принципом «доверяй, но проверяй». Ни в коем случае не работайте «спустя рукава». Только интенсивная деятельность принесёт хорошие плоды.

Для **Скорпионов** октябрь пройдёт в напряжении по всем фронтам, что совсем неплохо для импульсивных представителей этого знака. Этот период потребует от вас полной вовлечённости в рабочий процесс. Действуйте твёрдо, смело и без проволочек. Контролируйте свои эмоции и не позволяйте посторонним совать нос в ваши дела. Работайте в полную силу.

Стрелец. Этот период даётся вам для развития разного рода отношений – деловых, любовных, дружеских. Больше слушайте, чем говорите. Развивайте в себе наблюдательность – это поможет избежать многих ошибок. Смиряйте свой буйный темперамент – не требуйте от окружающих того, чего они не могут вам дать, не критикуйте чужие методы работы. В противном случае вы можете нажить себе врагов среди коллег.

Октябрь для **Козерогов** – месяц конкретных действий: всё, за что вы возьмётесь, приведёт к наилучшему результату. Займите боевую стойку – от того, насколько вы будете собраны, зависит решение вопросов. Забудьте про эмоции, действуйте чётко и продуманно.

Водолеям удастся отвоевать территорию от вражеских посягательств – конкуренты не будут иметь ни единого шанса на успех. Включите обаяние, и рабочая проблема, которая никак не может решиться, наконец-то растворится в воздухе без следа. Самое выгодное для вас вложение денег в октябре – это вложение в новые знания. Начните изучать иностранный язык или осваивать новое дело, и совсем скоро вы сможете применить на практике то, чему научились.

Для **Рыб** октябрь пройдёт без особых катаклизмов, но и расслабиться не даст. Вам придется лавировать, принимать решения и делать выбор. Многих ждут нестандартные ситуации, но звёзды говорят, что их можно будет обратить в свою пользу. Вам хватит сил и мудрости, чтобы принимать правильные решения. В этом месяце вы очень работоспособны, но прежде чем что-то предпринять, подумайте о последствиях. Старайтесь не задевать чувства других людей. Разработайте план действий, учитывая все мелочи.

Творчество наших читателей

Любимый край

Вспаханные пашни, русская земля,
Вот они какие, милые поля.
Горы, лес зелёный, небо и ручей.
Нет тебя красивей, нет земли родней!
Маленький кузнечик тренькает в траве.
Край ты мой любимый,
Ты живёшь во мне.
Каждая тропинка кажется родной.
Сердцу край любимый, ты один такой!

Осеннее настроение

Есть в осени особенная власть -
Мечтательность и безграничность.
Есть в осени рыжеющая страсть,
Восторженность и поэтичность.
Есть в осени туманы и тоска,
Наивность и пленительные грёзы,
Есть чувства и бурлящая река,
И тишина, и даже чьи-то слёзы.

Ранняя осень

Шумит, опалённой листвой колыхая,
Ряд стройных деревьев на ранней заре,
И плачет, туманом поля укрывая,
Осеннее утро на сонной земле.
И звёзды бледнеют в высоком просторе,
И неба светлеет вдали уголок,
А на тропинке в пшеничное поле
Прячется зайчик – солнца дружок.
Ранняя осень, ты - королева:
Воздух, прохлада и тишина,
Дождик спешащий - милое дело…
Ты чудесами, осень, полна.

Елена Зализецкая, член Российского союза писателей, участник северского районного литературного клуба «Гармония»

За станицей…

Вечереет. За станицей
Тихо солнышко садится,
Разукрасив небо ярко,
Но уже совсем не жарко.

Разнотравьем пахнет поле,
Рожь колышется, как море,
Рыба плещется в реке,
Песня льётся вдалеке.

Ночь в права свои вступила,
Отдыхать всех отпустила.
В небе месяц – часовой –
Освещает путь домой.
Тихо стало за станицей.
Лишь сверчкам в ночи не спится.

Навеяло детством

Навеяло детством:
Так просто всё было,
Там мама и папа,
И солнце светило.
Там ночью на звёзды
Смотрели мы с папой,
А утром будил нас
Кот мягонькой лапой!
Там всё было ясно,
Там всё было просто,
Как будто бы в сказку
Вернулась я взрослой.

Ольга Новикова, северский районный литературный клуб «Гармония»

Совесть

Поговорите с совестью своей.
Присядьте тихо, но бодрей
Спросите: «Ты ещё жива?»
И хорошо б услышать: «Да».

Прижмитесь с нежностью вы к ней,
Она ведь с вами с первых дней.
Жила, старалась уберечь
От грязных дел, недобрых встреч.

От скольких трюков и друзей.
Шептала вам: «Не смей!»
Порой уж было не до сна -
Часами мучила она.

Но суета была сильней,
Вы попадали в лапы к ней.
А совесть всё-таки жила,
Хотя совсем уж нищею была.

Вода и крошки со стола -
Была всего её еда.
Уж коли вспомнили о ней,
То обнимите посильней.

Спасибо ей - живой осталась.
У многих - где-то потерлась.
Поговорите с совестью своей,
Накройте стол себе и ей.

Не отпускайте совесть далеко,
С ней очень трудно и легко.
Вам повезло - она жива.
Не все услышат слово «да».

Осень

По стеклу лениво дождь
Бьёт морзянкой каплями.
На болото стал похож
Пруд с худыми цаплями.

Вновь коснулась листа
Осень яркой краской.
От восторга детвора
Мир считает сказкой.

Паутинные шары
Ползают десантом.
В детство впали что-то мы,
Ловили их с азартом.

Полетели журавли,
Небо режут клиньями.
Значит, скоро будут дни
Серыми, недлинными.

Колокольный звон разлил
Чашу вдохновения.
Я бы чуточку испил
При благословении.

Стало пусто во дворе,
Спрятались собаки.
Не идёт никто ко мне
По вопросам всяким.

По стеклу лениво дождь
Бьёт морзянкой, мается,
У окна сидит и ждёт
Может, кто появится.

Александр Горовой, ст. Смоленская

Вот такая музыка

Село солнце, окончен день. На сегодня завершены дела. Завтра придёт новый день и новые дела, а сейчас время отдыхать. Вся семья собралась в хате. Но отдыхают, как и работают, по-разному. Вон отец уже достал сундучок с сапожным инструментом – будет обувачку чинить. А мама прялку ставит поближе к печке. В большой семье, где не принято сидеть сложа руки, а тем более унывать, сыновья-подростки уже достали на свет Божий гармошку, балалайку, мандолину. А малышня-то, малышня – туда же! Кто окарины достаёт с полыци, кто копытца несёт.

Нужно сказать, что сегодня только музыканты знают разницу между баяном и гармошкой. Но от этого не легче. Не модны сейчас эти инструменты. Не только гармонистов, баянистов днём с огнём скоро искать будем.

Но вернёмся к инструментам. Гармошка, в сравнении с баяном, намного меньше, звук у неё другой, а балалайка и мандолина какие были, такие и остались. Но кроме гармошки очень много музыкальных и шумовых инструментов из повседневной жизни исчезли.

Посмотрите, вот копытца - деревянный инструмент, похожий на две коробочки. Если ударять друг о друга, они издают звук, похожий на цокот копыт казачьего коня. И возникает картинка, когда поют: «Вот поймал казак коня, зануздал уздою». Слышно ведь коня!

Окарины для детей одновременно игрушка и музыкальный инструмент. Вон их сколько. И все разные. Животные, рыбы, птицы. Их делают до сих пор из дерева или глины. Благодаря этому чудному инструменту можно свистеть синичкой, куковать кукушкой. Наверное, поэтому переселенцы с Украины в старину звали его зозулей, то есть кукушкой.

Деды, рассказывая о старых свадьбах, обязательно вспомнят шумовой инструмент под названием бугай. Да-да, бугай. Ну конечно, всем известно, что в станицах так называют здоровенного племенного быка. Почему же инструмент назвали таким «громким» именем? Да потому, что он ревёт как бугай. А делали его как интересно! Брали то ли бочку, то ли большой круглый, похожий на бочку, резонатор. Сверху затягивали кожей, а в центре размещали пучок конских волос.

Представьте себе станичную гулянку. Всем уже очень весело. А хочется веселиться громко. Вот тут-то музыкант мокрыми руками дёргает «чуб», торчащий из бочки, и ревёт бугай на всю округу!

В 40-60-х годах прошлого века на кубанских свадьбах кроме баяна или гармошки присутствовал «бубен» - большущий барабан с медными тарелками, которые укрепляли на нём сверху. Но на старинных казачьих свадьбах был популярен козобас. Какое же это чудо! Он так помогал музыкантам разнообразить и украсить исполняемые мелодии. Здесь тоже резонатор в виде барабана и гриф, украшенный головой козы, на которой закреплена медная тарелка. Бот вам: вроде струнный контрабас, с другой стороны - барабан, а с третьей – ударная установка.

К старинным инструментам относятся и рэвы. Название, на первый взгляд, не музыкальное. Хотя как сказать. Чем не музыка громкое пение, то ли рёв горной реки? А если по правде, то название происходит от растения, из ствола которого его и делали, вставив пищик в эту самую рэву. А вот рэвуны делали из высушенных плодов кабачковых растений.

Вот уже вспоминали пищик. Только это инструмент другой породы. Не ударный, не струнный – язычковый. Делали его из камыша, вставив язычок вовнутрь. Дует в него музыкант, язычок колышется, а семь дырочек по всей длине этого камышового инструмента помогают издавать звуки весьма интересные и разнообразные.

Но были инструменты, особо чтимые певцами, перехожими калеками и слепцами, которые сопровождали своё пение игрой на бандурах, кобзах и лирах. Бандуры и кобзы – струнные инструменты. На Кубань их привезли переселенцы-запорожцы. Отличие кобзы от бандуры – струн меньше да размером отлична.

А вот лира - это интереснейший инструмент. Изготовленная хорошим мастером лира напоминает скрипку чуть большего размера, чем благородный смычковый инструмент. Крутит ручку лирник, исполняя старинные псалмы, исторические песни. Плачут слушатели, слыша эти песни.

Кроме бандур и лир частенько пользовались волынками. Сурмы, сопилки, рожки и трещотки занимали своё место в жизни кубанских казаков. Сурма вообще именовалась «казацкой трубой». Сопилку любой подросток умел изготовить из бузины, камыша, груши, ореха.

Трещотки крепко занимают своё место до сих пор. Без них ни один детский шумовой оркестр не обойдётся, ни один самодеятельный и профессиональный песенный коллектив, исполняющий народные песни.

Но есть ещё один инструмент, который и инструментом язык не поворачивается назвать, а поди ж ты, жив и здоров! Это - ботало! Совершенно верно, это тот самый колокольчик, который вешают на шею домашним животным, чтобы не потерялись, когда пасутся в густом кустарнике или лесу.

Вот и получается, что всего, что можно назвать музыкальным инструментом, не перечесть. Потому что кроме скрипок и контрабасов использовали в народе всё, что издаёт звуки: рубель, пилу, медный таз для варки варенья и многое, многое другое. Кто откажется сыграть на обычных бутылках, наполненных водой и подвешенных на верёвочках? Чем не ксилофон?

Так и жили наши предки, украшая будни и праздники пением, пение – музыкой. А чтобы музыка была разнообразной и отвечала настроению, использовали то, что было под рукой.

Валентина Киселёва

Рецепт от читателя

Казан-кебаб

Считается, что баранина – самое чистое и полезное мясо. Но в основном я ем курицу и индейку, иногда шашлык из свинины. Баранину пробовала лишь однажды – в кафе в Крыму. Тогда мне не понравился своеобразный запах этого мяса и жёсткость, и я решила, что либо его неправильно приготовили, либо оно такое и есть.

Но недавно в гостях у друзей меня угостили необычным узбекским блюдом – казан-кебаб. Его готовили узбеки в казане на огне. Нежнейшая баранина в сочетании с молодым картофелем, сочными помидорами, зеленью и специями… Я даже не поняла, что это баранина, так было вкусно!

Подали казан-кебаб в хлебе-кирпичике, вынув предварительно мякиш. Конечно же, я попросила рецепт этого блюда и спешу поделиться им с читателями «Доброй криницы»!

Как мне рассказал повар-узбек, казан-кебаб можно приготовить и в домашних условиях на плите, но правильнее и лучше готовить его в казане на открытом огне. Для его приготовления понадобится 1,5 кг баранины, 2 щепотки соли, 2 ч.л. зиры, 2-3 картофелины, щепотка острого перца чили, 3 помидора, зелень по вкусу.

Мясо порежьте небольшими кусочками. Отправьте его в миску и приправьте двумя щедрыми щепотками соли, 2 ч. л. зиры (кумина) и жгучим красным перчиком по вкусу. Накройте мясо крышкой и отставьте минут на 50-60.

Казан-кебаб подаётся в хлебе

Пока мясо пропитывается специями, подготовьте очаг. В идеале нужен традиционный узбекский шарообразный казан на особой подставке, поддерживающей его в 20-30 см над топкой. Если такой конструкции нет, придётся соорудить её самостоятельно. Главное в этом случае – выдержать указанное расстояние от дна казана до основания топки, а также добиться, чтобы огонь равномерно охватывал всё дно примерно на 2/3 объема казана. Соорудив очаг, начинайте прогревать казан, для этого разведите интенсивный огонь, охватывающий донную часть и стенки.

На дно хорошо разогретого казана первым выложите курдюк, затем 2-3 очищенные картофелины (они нужны, чтобы впитывать жир, а также не давать мясу в процессе готовки скатываться на дно, где жира больше всего, так как в нём оно будет не обжариваться, а томиться). Вокруг картошки выложите кусочки мяса, которые будут в прямом смысле липнуть к стенкам казана, если он правильно прогрет.

После этого накройте казан-кебаб глубокой миской и сразу уменьшите огонь, оставив гореть буквально 2-3 небольших полена. В результате пламя должно едва прикасаться ко дну казана, но при этом прогревать его равномерно. Этот температурный режим следует выдерживать следующие 30-40 минут, вовремя подкидывая небольшие поленья. Но за 10 минут до окончания готовки (т. е. где-то через полчасика после накрывания миской), когда испарится влага и начнётся обжарка, миску нужно будет снять, а мясо перемешать, потом вновь прикрыть миской. Температурный режим ни до этого, ни после не менять.

Далее добавьте в казан половинки помидоров и зелень. Готовый узбекский казан-кебаб вместе с картошкой и овощами выложите в большую тарелку или в половинку хлеба, вынув из него мякиш.

Ксения Мельникова,
ст. Северская
Фото автора

Видеть красоту в простых вещах

(Начало на 1-й стр.)

По такому же принципу Елена Рыбальченко сделала декоративные плитку из лопуха, маленький столик и даже лавочку из ненужных простыней.

А какой красивый сад у неё! Здесь разные виды цветов и кустарников, газон, бассейн, беседка - настоящий райский уголок. Всю эту красоту Елена создаёт сама.

Глядя на эту хрупкую улыбчивую женщину, удивляешься: откуда в ней столько энергии и вдохновения?

- Я оптимистка по натуре, мне нравится окружать себя красивыми и необычными вещами, - признаётся Елена. - Моё новое хобби даёт мне силы, поднимает настроение и отвлекает от грустных мыслей.

Мастер-класс от Елены Рыбальченко: «Плитка из лопуха»

На ровную поверхность насыпьте «подушку» из песка, по площади несколько больше заготовленного листа лопуха. На песок уложите полиэтиленовую плёнку, а на неё – большой зелёный лист. Сверху на него выложите густой цементный раствор. После полного застывания раствора лопух можно удалить, а получившийся «лист» из бетона покрасить. Из нескольких таких плиток можно организовать дорожку в саду или украсить клумбу.

Не болей-ка!

Бархатцы – сильное лекарство

Мало кто знает о лечебных свойствах бархатцев (чернобривцев). А ведь это растение обладает большой целебной силой.

В народной медицине с древности водный настой цветков бархатцев применяют как мочегонное, потогонное и противоглистное средство. Пили чай из бархатцев для лечения диареи и желудочных колик. Бархатцы можно добавлять в компоты и кисели, которые приобретают не только особый аромат, но и лечебные свойства, повышают устойчивость организма к простуде, гриппу, различным микробам, спасают человека от вирусов и бактерий, укрепляют иммунитет. Однако следует быть осторожным с количеством их применения, поскольку цветы и особенно листья богаты эфирными маслами, поэтому большие дозировки подходят не всем.

Для начала попробуйте такой настой: один цветок положите в чашку, залейте кипятком. Через 15 минут процедите и выпейте. Вы сразу почувствуете, подходит вам такое лечение или нет.

Особенно полезны красно-коричневые цветки, которые наиболее богаты каротином (провитамином А) и пигментами.

Лариса Рязанова,
ст. Северская

Эликсир красоты и здоровья

Это эликсир из известных всем грейпфрутов.

Помимо того, что этот фрукт очень вкусный, в нём содержится пектин, который способствует эффективному выведению из организма излишков холестерина и нормализации обмена веществ, а также ликопен, который помогает справляться с токсинами, шлаками и неблагоприятной экологией. Несколько глотков такого эликсира после обеда способны сжечь почти половину калорий, полученных во время еды.

Для приготовления эликсира понадобится один большой спелый грейпфрут и одна столовая ложка мёда.

Предварительно охлаждённый грейпфрут разрежьте пополам, столовой ложкой выберите мякоть. Мякоть и мёд поместите в блендер и доведите до консистенции пюре.

Очень полезно употреблять этот эликсир после вкусного обеда.

Наталья Харсеева,
п. Афипский

Предварительно проконсультируйтесь с врачом!