



«Ноев ковчег» для урожая

Читатели из села Останино поделились секретами сохранения овощей и приготовления закусок

Рудольф ГРАШИН

«Облгазета» продолжает рассказывать о победителях нашего конкурса «Урожайный Огород» (см. «ОГ» №195 от 17.10.2020). Второе место в нём заняла семья Колмаковых из села Останино Режевского городского округа. Прислав фото своего погреба, останинцы поразили нас обилием и разнообразием хранящихся там заготовок.

ЧУДО-ПОДПОЛ. В селе Останино дом Галины Васильевны и Геннадия Егоровича выделяется: несмотря на почти полувековую давность, постройка смотрится как новенькая. Оказалось, хозяйка — с крепкими деревенскими корнями.

— Мы с мужем оба сельские жители, — рассказывает Галина Васильевна. — Познакомились студентами, когда учились в Свердловском сельскохозяйственном институте, сразу поженились. Я приехала из села Большая Лая тогдашнего Пригородного района, а муж местный, останинский в девятом поколении.

Обзавелись своим домом супруги в возрасте, когда обычно люди готовят стать пенсионерами. Один из сыновей Колмаковых (их у супругов двое и одна дочь) приобрёл старенький дом по программе поддержки молодых семей. Но состояние жилища молодых не обрадовало. И тогда родители предложили переехать им в свою квартиру в Останино, а сами стали готовиться к новоселью.

Случилось это восемь лет назад. — Меня тогда через биржу труда пораньше вывели на пенсию, в 59 лет, поэтому я был свободен и сразу занялся ремонтом, — рассказывает Геннадий Егорович.

Ремонт дома Колмаковых начался в июне и уже 15 октября въехали в него. Во время



Геннадий Егорович и Галина Васильевна много лет проработали в сельском хозяйстве, так что к работе на земле им не привыкать

ремонта убрели в новом жилище лишние перегородки, громоздкую печку, провели отопление, оборудовали большую кухню, ванную комнату. И дом преобразился. На следующий год посадили сад, занялись огородом, и вот тут пригодился большой утеплённый подпол под домом.

Без восхищения в этом помещении находиться нельзя — настоящий «ноев ковчег» для урожая! Ну где ещё хранить сотни банок разных заготовок, а также свежие лук, чеснок, кабачки, патиссоны? Поразили ящики с помидорами — плоды словно вчера сняли с ветки, и это в конце октября.

— Не знаю, куда их девать, — посетовала хозяйка. — В позапрошлом году свои помидоры до февраля ели, в прошлом году до Нового года.

Секрет долгого хранения овощей у Колмаковых — в особом микроклимате подпола. Здесь не холодно и не жарко, в разгар зимы температура редко опускается ниже десяти градусов, всегда оп-

тимальная влажность воздуха. Но для длительного хранения картофеля, моркови и кочанов капусты во дворе оборудована ещё и овощная яма — там температура ниже.

ВАМ ВКУСНУЮ ИЛИ КРАСИВУЮ? Кстати, к картофелю в этом доме особый интерес. Хозяйка выращивает аж четырнадцать его сортов!

— Когда меня спрашивают, какая картошка лучше, я всегда отвечаю: а вам вкусную или красивую? — смеётся Галина Васильевна. — Если попросят с красной кожурой, уточняют: а мякоть вам белую, жёлтую или розовую?

Такие вопросы обычно ставят многим в тупик. Но, оказывается, все эти детали имеют значение.

— Для меня самая вкусная картошка — Адретта, — открывает Галина Васильевна. — По внешнему виду она белокорая, с шершавой кожурой, а внутри — жёлтая. Очень крахмалистая и вкусная, но не урожайная.

Самый красивый картофель, по словам нашей собеседницы, — Маяк. Это сорт нашей, уральской, селекции с яркой малиновой кожурой. Правда, от его вкуса наша хозяйка не в восторге. А самым экзотическим в своей коллекции считает сорт Никола финской селекции.

— Я таких необычных клубней не встречала: длинные, плоско-округлые и ярко-жёлтые. Вкус у них очень хороший, — говорит Галина Васильевна. — Возделыванием картофеля занимается её супруг. — Дело в том, что картошка — культура пропашная, и её надо всё время шевелить, — говорит Геннадий Егорович.

«Шевелить», по его версии, значит дважды боронить граблями посадки картофеля до всходов, а потом дважды окучивать сами кусты.

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ — ЗА ЧАС. Если огород — большая забота Геннадия Егоровича, то заготовки — дело хозяйки.



Галина Васильевна заготавливает до 300 банок разных солений и компотов каждый дачный сезон



В подполе у Колмаковых отлично хранятся корни георгинов, пересыпанные опилками

— Многие рецепты мне дали женщины из социального реабилитационного отделения «Доверие», где я работала культурным организатором, — рассказывает Галина Васильевна. — Очень нравятся огурцы в томатно-масляной заливке, рыжички и грузди в томате, огурцы по-болгарски, различные варианты кабачковой икры.

Но нам понравились своей простотой её рецепты из серии, что называется, на скорую руку. Не верите, что малосольные огурцы можно сделать за час? Легко! Для этого в полиэтиленовый пакет надо сложить листья хрена, укропа, чеснока, чёрной смородины, нарезать туда колечками килограмм огурцов, добавить столовую ложку соли без горки,

закрутить горловину пакета и несколько минут его потрясти. Через час такими огурчиками уже можно угощаться. Правда, хранить их долго нельзя. А за сутки можно получить вкуснейшую маринованную капусту со свеклой. Для этого надо нашинковать 2,5 килограмма капусты и смешать её со столовой ложкой соли. Разложить капусту по банкам, плотно утрамбовать и сверху положить натёртый свёклы. Маринад готовится так: на три стакана воды — стакан сахара, пять чайных ложек уксусной эссенции, десять горошин перца и три лавровых листа. Капусту можно заливать как холодным маринадом, так и горячим для быстрого приготовления закуски.

Самая эффективная — осенняя побелка

Наталья ДЮРЯГИНА

Вторая половина октября — время для завершения подготовки плодовых деревьев и декоративных кустарников к следующему сезону. Одно из важных дел — побелка стволов. Многие садоводы думают, что она требуется весной, но на самом деле наиболее эффективна именно осенняя побелка.

Побелка стволов деревьев нужна не для красоты и не для защиты от грызунов, как думают некоторые, а для того, чтобы растения не страдали от солнечных ожогов, — рассказывает «Облгазете» старший научный сотрудник Свердловской селекционной станции садоводства Дмитрий Тележинский. — Ранней весной солнце уже довольно активно, и кора дерева может нагреться до прямой температуры от прямых солнечных лучей и отражающего их снега. Ночью в это время ещё холодно, и в результате резких перепадов температуры на коре деревьев, особенно молодых, по-

являются трещины, которые становятся прекрасной средой для развития разных бактерий и болезней. Побелка же помогает избежать этого неприятного явления, поскольку белый цвет отражает солнце. А вот те, кто белят стволы деревьев в мае, делают это уже для красоты — практической пользы в это время года от побелки нет.

Смесь для побелки деревьев можно приобрести в любом садовом магазине. Сейчас можно найти даже специальные краски для побелки, которые более стойки к смыванию. Но можно сделать смесь для побелки и самостоятельно — и надёжно, и недорого.

В качестве основы под побелку используют мел или известь. Если речь идёт о молодых деревьях, диаметр ствола которых ещё не превышает пяти-десяти сантиметров, то для них, по словам старшего научного сотрудника Ботанического сада УрО РАН Ольги Киселёвой, лучше использовать побелку на основе мела: он более нейтрален химически и меньше воздействует на кору, чем известь. А вот для



Некоторые садоводы для большей надёжности белят стволы деревьев и обматывают их укрывным материалом, но это необязательно

побелки взрослых деревьев, у которых уже сформировалась плотная трещиноватая кора, известь-пушонку можно брать смело.

— Кроме мела или извести, в состав побелки непременно входит вода. Обычно её смешивают в соотношении два с половиной килограмма сухого вещества на десять литров во-

ды — как правило, это одно ведро, — поясняет Ольга Киселёва. — Важно, чтобы побелка хорошо держалась на стволах деревьев. Для этого её нужно надёжно закрепить, добавив в смесь клей. Но клей ПВА лучше не применять: он хорошо держится, но образует полимерные плёнки, которые мешают коре дышать зимой. Вме-

КСТАТИ

Часть садоводов обматывают стволы деревьев для их защиты полосками обычного укрывного материала белого цвета. Но такая технология у Дмитрия Тележинского вызывает сомнения: трудно сказать, как отреагирует кора растения, если материал вокруг неё намочит.

сто клея можно использовать и клейстер на основе муки, добавив его в уже приготовленную смесь с известью. Альтернативой этого может стать и белая скульптурная измельчённая глина — её часто добавляют в побелку в промышленных условиях.

В смесь для побелки можно добавить и фунгициды, которые предотвращают развитие грибковых болезней на коре деревьев ранней весной и поздней осенью. Чаще всего это препараты на основе меди, например, медный купорос. При добавлении фунгицидов добавки цвет побелки становится чуть голубоватым, но этого не нужно пугаться.

— Побелку деревьев можно проводить до серьёзных заморозков и установления устойчивого снежного покрова. Пока на Среднем Урале хорошее

время для этой процедуры, — говорит Ольга Киселёва. — Побелку лучше проводить в сухой ветреный день. Высота побелки зависит от культуры. Чаще всего от морозобойных трещин сильно страдают лиственные деревья, поэтому яблони, теплолюбивые привитые сорта груш, сирени разрешается белил от основания ствола до самых маленьких нижних веточек. Но известьовую побелку лучше наносить только на само основание дерева, где наиболее толстая кора.

Если состав смеси правильный, то одного слоя вполне хватит. Чаще всего побелку проводят кисточкой, но можно и опрыскивателем — для этого краску придётся делать пожиже и наносить в несколько слоёв.

ФОТОФАКТ



У дачницы из Первоуральского ГО Елены Исуповой в середине октября распустились газании — одни из самых необычных растений родом из Южной Африки, цветы которых привлекают пышностью и яркими красками. Несмотря на холода, они чувствуют себя эти многолетники из семейства Астровые достаточно хорошо: кадка с ними стоит у женщины в застеклённой теплице, пока температура воздуха там держится на уровне плюс четырёх-пяти градусов. Елена Исупова надеется, что до ноября газании не замёрзнут.

— Газания я посадила ещё в начале июля сразу в открытый грунт, использовала для этого специальную цветочную почвосмесь, — рассказывает дачница. — Лето было жаркое, и они довольно хорошо проклюнулись. Чтобы получить разные оттенки, купила семена сорта Рассвет Тигровая F1 смесь красок. Поливала и ежесемечным подкармливала газании комплексными минеральными удобрениями — нитроаммофоской и двойным суперфосфатом. В сентябре поставила кашпо с растениями в теплицу, чтобы уберечь их от заморозков, а в конце месяца у них стали формироваться бутоны. Я боялась, что они не распустятся, но осень выдалась тёплой, и теперь цветы радуют меня, когда я приезжаю в сад. Очень необычно смотреть на голые грядки, посреди которых стоят эти удивительные цветы

Домашние заготовки

Шарлотка и не только

Станислав МИЩЕНКО

Свободного времени в завершении дачного сезона у садоводов стало больше, и теперь можно спокойно заняться переработкой зимних яблок, урожай которых порадовал многих в этом году. Правда, из-за аномально жаркого лета период их сохранения значительно сократился. И если не пустить яблоки в оборот сейчас, то до Нового года они могут не дожить.

Зимних сортов яблок для Урала не перечислить. Только на счету выдающегося российского селекционера, нашего земляка Леонида Андриановича Котова их несколько десятков. Одни из известных — Свердловчанин, Первоуральская, Южноуральское, Лебединая песня, Уэлси,

Персиянка, Благая весть, Антоновка и другие. Вкус у зимних яблок разный: у Антоновки — кислый, у Южноуральского — сладкий, а у Свердловчанина — где-то посередине. Но все сорта отличаются сочностью и восхитительным ароматом, что делает их плоды идеальными для создания различных десертов, напитков и консервирования. Наверное, самое популярное блюдо — яблочный пирог или шарлотка. У каждой хозяйки есть свой собственный рецепт её приготовления: кто-то добавляет в неё щепотку мускатного ореха, а кто-то и цедру лимона. Но основные ингредиенты неизменны — яблоки, яйца, сахар, мука. Хотя в других регионах России шарлотку готовят подчас очень специфично. Например, в Санкт-Петербурге местами ещё можно встретить старый



ленинградский рецепт яблочного пирога с... белым хлебом. Кстати, подобное блюдо готовят и в Милане.

— Берём стакан молока и два яйца, взбиваем их венчиком и вымачиваем в этой смеси нарезку из подсохшего белого хлеба или батона, предварительно срезав с него корочку, — рассказывает петебуржец Максим Колмаков. — Далее нужно взять глубокую форму для выпечки, смазать её подсолнечным маслом и выложить в неё ломтики хлеба вплотную друг к другу так, чтобы они закрыли всю поверхность. Поверх хлеба раскладываем полкилограмма вымытых и порезанных на мелкие дольки яблок Антоновки. Следом тщательно смешиваем 400 граммов творога, 100 граммов сметаны, полстакана сахара и одно яйцо. Заливаем этой сме-

сью яблоки и ставим шарлотку в духовку на 40–50 минут при температуре 180 градусов. Как только пирог зарумянится, достаём его и посыпав чайной ложкой корицы.

Антоновка отлично подходит и для приготовления такого редкого блюда русской кухни, как мочёные яблоки. На Урале их делают нечасто, но в средней полосе России они давно стали обычным блюдом зимнего стола. За счёт высокого содержания витаминов групп В, С, К, РР, микроэлементов и клетчатки мочёные яблоки укрепляют иммунитет в холодное время года и способствуют лучшему пищеварению.

— Яблоки должны быть цельными, без видимых повреждений, хорошо вымытыми, — делится рецептом жительница Брянска Ирина Ду-

денкова. — Мочат их в железном эмалированном ведре объёмом 12 литров. На дно укладываем смородинные или вишнёвые листья, сверху кладем в два слоя антоновку веточками вверх, снова перекладываем их листьями, и повторяем процедуру до заполнения ведра на три четверти. Верхний слой яблок должен быть прикрыт листьями. Затем заливаем их раствором — на килограмм необходимо 1,5 литра рассола. Для его приготовления берём десять литров воды, два стакана сахара, три с половиной столовые ложки крупной соли, палочку корицы, 8–10 лавровых листьев, столовую ложку зёрен горчицы и гвоздики. Рассол кипятим в течение пяти минут, даём ему остыть и заливаем им яблоки. Потом накрываем их круглой деревянной доской и ставим на неё

гнёт, например, трёхлитровую банку с водой. На первые 3–5 дней оставляем ведро при температуре +15...+18 °С, а потом убираем на 2–3 месяца в прохладное тёмное помещение с температурой +2...+4 °С.

Зимние сорта яблок можно использовать и в разнообразных напитках. В частности, для варки глинтвейна или пунша, которые хорошо согреваются в стужные вечера. Рецепт глинтвейна из яблок очень прост. Нужно взять две бутылки по 0,7 литра дешёвого красного вина, три яблока, нарезанных кубиками, стакан сахара, палочку корицы, 4–5 бутонов бадьяна и 18–20 горошин чёрного перца. Всё это смешивают в кастрюле и доводят до кипения. Глинтвейн разливают по стаканам и добавляют в каждый бокал дольку лимона.

Лунный календарь

Завершаем осеннюю обработку земли

Рассказываем, какими делами можно заняться на своём садовом участке в завершение дачного сезона, а от чего лучше отказаться на этой неделе.

● **24 и 25 октября** стоит заняться вспашкой, копкой огорода, уборкой ботвы и листьев, влагозарядковым поливом плодовых деревьев и агродных культур. От подзимних посевов и посадок в это время лучше отказаться.

● **26 октября** — хороший день для посадки плодовых деревьев, если позволяет погода. Посаженные или пересаженные в этот день деревья будут радовать вас хорошим урожаем на протяжении многих лет.

● **27 октября** — благоприятное время для обработки и рыхления почвы, копки гряд. Можно проводить обильный полив в саду, а вот обрезка деревьев не рекомендуется.

● **28 октября** можно делать практически все работы в саду, кроме обрезки деревьев и проведения подкормок. Возможно консервирование, соленье, квашение капусты, сушка, заготовка соков и вина.

● **29, 30 октября** займитесь вспашкой, заменной земли в теплицах.

Рудольф ГРАШИН