



Дарья КАШАПОВА
(п. Малышева)



Диана Шабалина
(Асбест)

Гигантская свекла и султанские тыквы

«ОГ» подвела итоги конкурса самого необычного урожая

Анастасия БОЛТАЧЕВА

В начале сентября редакция «Областной газеты» запустила фотоконкурс, посвященный необычному урожаю уральских огородов. Все желающие могли похвастаться самыми интересными дарами и оставить в комментариях в нашем сообществе в ВК фотографии фруктов и овощей причудливых форм.

Выбрать победителей было непросто: свердловчане делились фото гигантских тыкв, арбузов и дынь, экзотического винограда, подсолнухов, овощей в форме сердца и многим другим.

Первого победителя выбрали наши читатели – им стала **Диана Шабалина** из Асбеста, чье фото малыша рядом с гигантской свёклой набрало более 500 лайков. Диана рассказала, как им удалось вырастить такой крупный урожай на своем огороде.

«Мы просто соблюдали несколько правил: хорошая рыхлая земля, достаточно места каждому корнеплоду, регу-

лярный полив и правильные подкормки. Свёкла не любит кислую землю, поэтому заранее внесли доломитовую муку и перепревший компост, всё это посеяли в прогретую землю», – поделилась победительница.

В семье Шабалиных из свёклы готовят насыщенный рубиново-красный борщ и винегрет, а также овощи всегда замораживают на зиму, чтобы готовая заправка для супа всегда была под рукой.

В номинации «Выбор редакции «ОГ» победила **Дарья Кашапова** – ее необычные тыквы напомнили нам султанские головные уборы. Сорт, кстати, так и называется «Султанский тюрбан».

Дарья Кашапова из поселка Малышева представила на конкурс фотографию, на которой более десятка необычных тыкв, напоминающих султанские головные уборы. Сорт, кстати, так и называется «Султанский тюрбан».

«Я посадила эти семена просто ради интереса, чтобы посмотреть, что из этого получится. К моему удивлению, тыквы выросли совершенно необычными – их причудливая форма, словно созданная искусным мастером, поражала воображение. После сбора урожая я использовала эти тыквы для создания оригинальных поделок в школу – мы с детьми сдела-

ли поделки с декоративными элементами, которые добавили яркости и оригинальности нашим тыквам. Оставшиеся тыквы раздала подругам, чтобы они могли использовать их для декора своих домов», – рассказала Дарья.

Как добавила девушка, ее подруги нашли свое применение тыквам – сделали подсвечники и оригинальные украшения для сада.

Каждая из победительниц конкурса, вырастившая необычный урожай, получила в подарок путешествие выходного дня на двоих от партнеров «Областной газеты» – туристического клуба «Душа Урала».

«Рецепты для «ОГ»

Десертное яблочное варенье с белым вином

Сейчас садоводы и дачники традиционно собирают урожай яблок. Многие делают из свежих плодов варенье. Но что если хочется приготовить его по-новому? Администратор-делопроизводитель «ОГ» **Ольга СЕРКОВА-ХОЛМСКАЯ** делится необычным рецептом яблочного варенья с белым вином.

Яблочное варенье с белым вином можно отнести к десертным блюдам – обычно его подают к чаю или используют для прослойки бисквитов.

Белое вино (лучше полусухое) выполняет важную роль – его естественные кислоты смягчают приторную сладость яблок, а при варке алкоголь полностью испаряется, оставляя приятный виноградный аромат и легкую кислинку.

Ингредиенты (на 1 кг яблок)

- ✓ вода – 150-200 мл
- ✓ сахар – 800-1 000 г (пропорция зависит от сладости яблок)
- ✓ вино белое – 50-100 мл (в зависимости от желаемой интенсивности вкуса)
- ✓ лимонная кислота – на кончике ножа.

Приготовление

В кастрюле с толстым дном смешайте сахар и воду. Доведите до кипения, помешивая, до полного растворения кристаллов. Варите 2-3 минуты до легкого загустения. После добавьте вино и яблоки.

Аккуратно опустите яблочные дольки в горячий сироп – жидкость должна скрыть их полностью. Снимите с огня и оставьте настаиваться при комнатной температуре на 8-12 часов. За это время яблоки пустят сок, пропитаются ароматом вина и станут полупрозрачными.

Вновь доведите варенье до кипения на среднем огне. Снимите пену и проварите 5 минут. Затем снова оставьте настаиваться на 8-10 часов.

Доведите варенье до кипения в третий раз и варите 10-15 минут до нужной густоты. В самом конце добавьте лимонную кислоту. Чтобы убедиться, что варенье готово, капните немного сиропа на холодное блюдце. Если капля не растекается – можно снимать с огня.

Вторая жизнь огорода: какие культуры уральцы сажают в сентябре

Анастасия БОЛТАЧЕВА

Осень – это время, когда не только собираешь урожай, но и уже начинаешь задумываться о будущих посадках и работе в огороде. Готовить грядки и высаживать главные озимые культуры многие уральцы начинают с сентября. Специалисты Союза садоводов Екатеринбурга и Свердловской области рассказали, с чего стоит начать.

ЗЕЛЕНЬ

Щавель – даст первые листья уже в мае;

Петрушка, укроп, шпинат, кресс-салат – холодостойкие культуры, которые весной взойдут одними из первых;

Руккола и черемша тоже хорошо переносят подзимний посев.

Главное правило для зелени: сеять, когда установятся стабильные небольшие заморозки, чтобы семена не проросли осенью.

ЛУК

Под зиму чаще всего сажают лук-севок специальных озимых сортов. Специалисты советуют обратить внимание на сорта «Радар», «Шекспир», «Сеншуй», «Стурон», «Эллан» – они морозостойки и устойчивы к стрелкованию.

Сроки на Урале – весь сентябрь, главное успеть до первых серьезных заморозков. Оптимальная глубина посадки – 3-4 см. После посадки грядку обязательно замульчируйте торфом, листвой или лапником.

Морозостойкая зелень – щавель, петрушка, укроп.

ЧЕСНОК

Озимый чеснок – безусловный лидер подзимних посадок. Однако универсальной даты для всех регионов не существует. На Урале подходящие условия часто складываются раньше, чем в средней полосе. Основное правило: высаживать примерно за 4-6 недель до устойчивого промерзания почвы. За это время зубки успеют укорениться, но не пойдут в активный рост. Обычно на Урале это вторая половина сентября – начало октября.

Как подготовить грядку:

1. Выберите солнечное место, где весной не застаивается талая вода.
2. Подготовьте грядку за 2-3 недели до посадки, чтобы земля осела.
3. Перекопайте на штык лопаты, удалите сорняки.
4. Внесите зрелый компост (3-5 кг на 1 м²), но не используйте свежий навоз.
5. Лучшие предшественники – огурцы, кабачки, тыква, бобовые.