



...И ПОКРАСЬТЕ В ЦВЕТА ЛЕТА

Выбор места для дома во многом зависит от особенностей расположения участка, окружающего ландшафта. Не видя его, трудно дать какие-либо конкретные рекомендации, этот вопрос вам, вероятно, придется решать с помощью строителей, которые будут ставить дом.

Что же касается выбора проекта, то здесь нужно сначала определить, каким видится вам будущий домик: сколько месяцев в году вы собираетесь здесь жить? Будете ли выезжать и зимой в свободные дни? Велик ли состав вашей семьи, каков возраст детей? Без ответов на эти вопросы нельзя установить, какая понадобится полезная площадь, как устроить отопление, какую внутреннюю планировку предпочесть и т. п.

Куда же обратиться для того, чтобы выбрать проект дома? В Центральный институт типового проектирования по адресу: 125878, ГСП, Москва А-445, ул. Смольная, 22.

Из обширного каталога различных образцов садовых домов, имеющегося в институте, мы предлагаем два наиболее популярных.

I. Автор проекта № 184-000-31 — ЦНИИЭПграждансельстрой (рис. 1). Просторная веранда ведет в две комнаты. Кладовая оборудована встроенными шкафами. Жилая площадь — 19,42 кв. м, мест общего пользования — 24,65. Стены и перегородки кирпичные, крыша стропильная с кровлей из асбоцементных листов. Наружная лестница деревянная, перекрытия кладутся по деревянным балкам. Наружные двери — деревянные, внутренние — щитовые, полы дощатые, окна — с двойным остеклением.

На постройку такого дома

«Еще на моей памяти наш Данков был поселком. Жили в одноэтажных домах с усадьбами, имели сады, огороды... Теперь это город, застроенный в основном пятиэтажными домами со всеми удобствами. Но тяга к земле у жителей сохранилась. И нашли выход: всем желающим выделили участки в пяти километрах от города. Взяли участок и мы. Возделали землю. Хочется и домик небольшой поставить, чтобы детей на лето вывозить. Но где найти и какой выбрать проект, как определить место для строительства? Подскажи, «Крестьянка»!

г. Данков,
Липецкая область.

потребуется: 6,93 кубометра бетона; 10 тысяч штук кирпича; 2,042 тонны цемента; 12,87 кубометра лесоматериалов. Проект предусматривает электроснабжение домика от сети с напряжением 220 в. Отопление печное.

II. Типовой проект № 184-000-35 разработан в МосгипроНИИсельстрое (рис. 2).

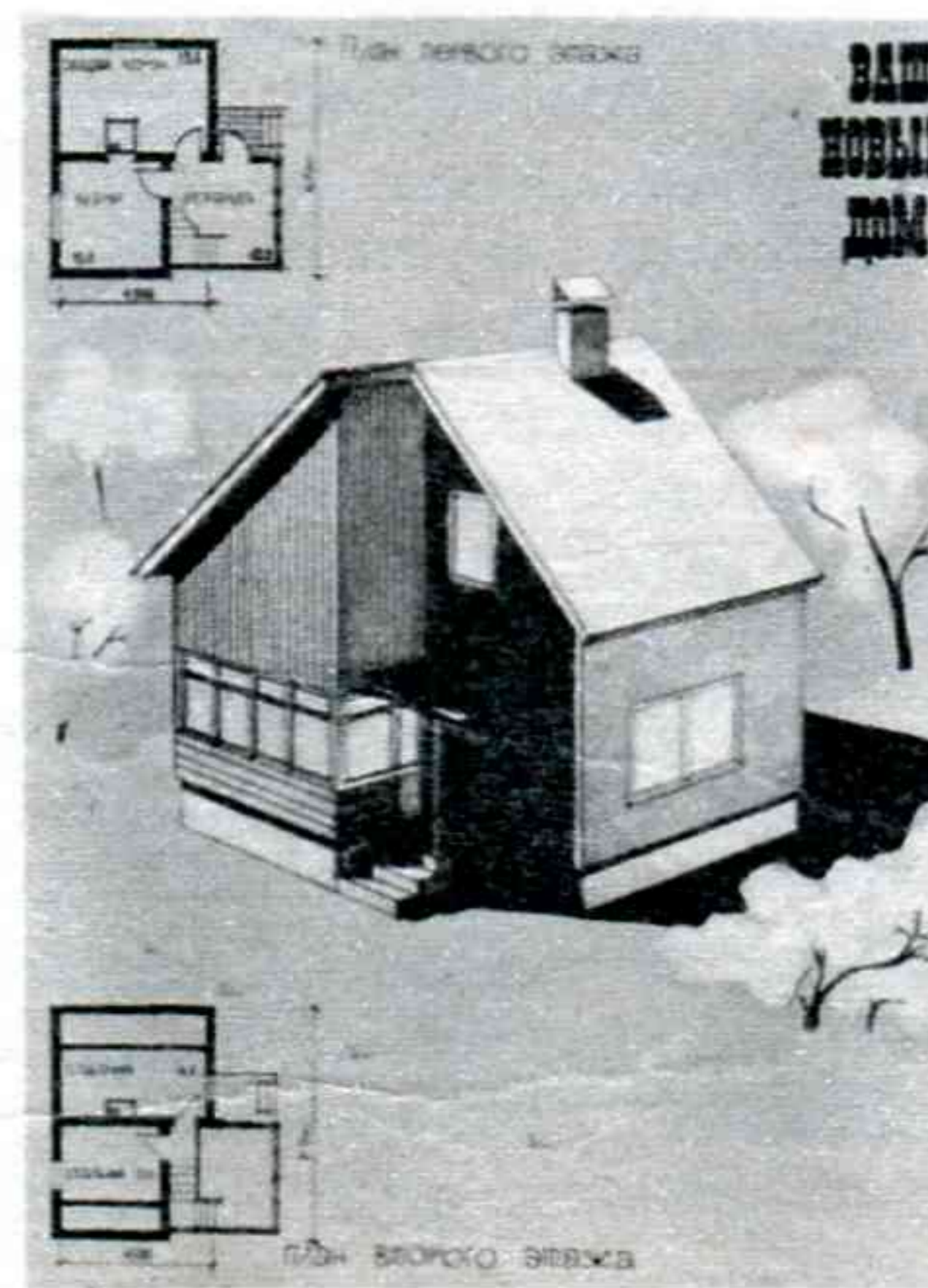
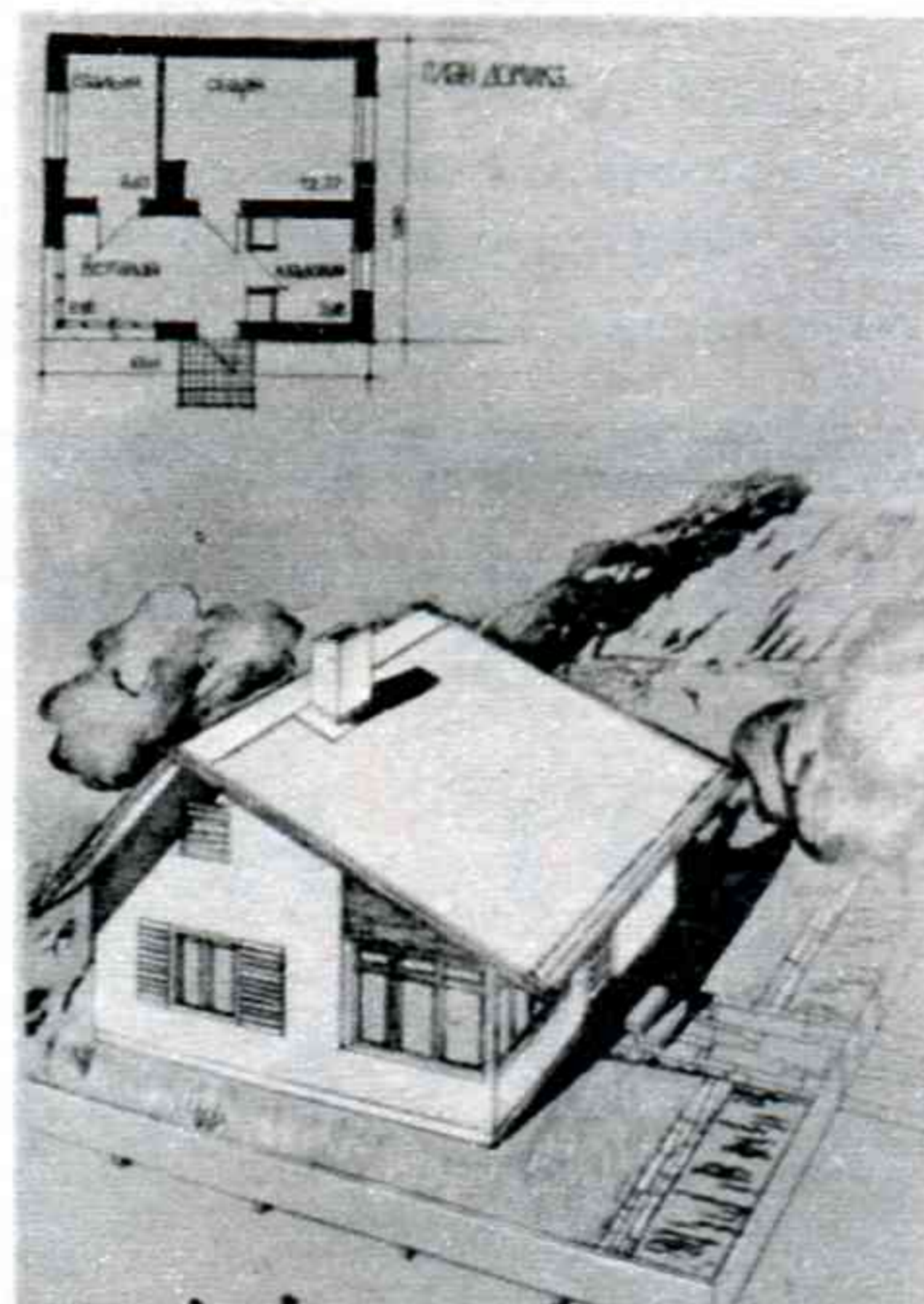
Вход в дом — через веранду. Здесь же двери в две комнаты и лестница, ведущая на мансарду. Дом вместительный: две комнаты внизу (13,6 и 10 кв. м) и две — в мансарде (7,7 и 7,1 кв. м).

Перекрытие над первым этажом устроено по деревянным балкам, стены, перегородки, фундамент, крыша, полы — из тех же материалов, что и в первом проекте.

Расход материалов: 11,26 кубометра бетона; 16,1 тысячи штук кирпича; 11,7 кубометра лесоматериалов. Все эти цифры значительно уменьшатся, если отказаться от мансарды.

Хочу посоветовать: руководствуясь типовыми проектами, не пренебрегайте тем не менее возможностью создать дом по своему вкусу! Самому

Э. КУРОЧКИНА».



столярничать, плотничать и дешевле и в удовольствие. И не обязательно использовать новые материалы: в дело могут пойти и старые срубы и бывшие в употреблении бревна, кирпичи, тарные доски, упаковочный картон.

Думается, большие дома на садовых участках ни к чему. Для семьи из 4 человек вполне достаточно 2 комнат с подсобными помещениями и кладовыми. Немного фантазии — и из ниши можно сделать небольшую спальню, отделив ее от общей комнаты занавеской. В пространстве чердака можно сделать мансарду. Для лестницы, которая сюда ведет, не отводите отдельного помещения, «опустите» ее в большую комнату или на веранду. Уклон — не круче 40 градусов, высота перил — 90 см. При одинаковой крутизне двух- и трехмаршевая лестница с промежуточными площадками удобнее, чем одномаршевая.

Приступая к строительству, сразу позаботьтесь о печке. Ее место — в центре дома.

Теперь об окраске дома. Деревянный лучше всего покрыть лаком или олифой, это обойдется не дороже, чем масляные краски, а выглядеть будет современно, нарядно. Подновлять покрытие придется раз в 3—4 года. Для окраски кирпича рекомендую краски лета — розовую, беж, светло-желтую и т. п.

Нарядный вид дому придадут и резные деревянные детали — наличники, карнизы и цветная кровля.

Л. ЛОСЬ,
инженер.

КИРПИЧ, ЕЩЕ КИРПИЧ...

Для устройства печи необходимы кирпич, глиняный раствор и печные приборы: дверки, колосники, вьюшки, задвижки и т. д.

Кирпич для кладки печей должен быть высокого качества (это намного повышает срок их службы): правильной формы, с прямыми ребрами и углами, с четкими гранями и ровными лицевыми поверхностями, без сквозных трещин, хорошо обожженный. При простукивании он издает чистый металлический звук, при падении не рассыпается, а раскалывается на крупные куски. (Плохо обожженный кирпич имеет вместо красной бледно-розовую окраску, при простукивании издает глуховатый звук, падая, рассыпается на мелкие куски, очень порист и сильно поглощает воду.)

Раствор готовят из красной кирпичной глины и песка. Он должен быть ровным по своей жирности — «тощий» менее прочен, а слишком жирный трескается и дает

при высыхании большую усадку. Раствора для кладки надо немало. В среднем на 100 штук кирпича: глины — от 2 до 3 ведер, песка — от 1,5 до 2 ведер.

Чем жирнее глина, тем больше нужно песка, и наоборот. Для кладки той печи, о которой мы говорим, без учета трубы нужно 13—14 ведер раствора.

Подобрать нормальный по жирности раствор на глазок доступно только опытным печникам. Начинаям же рекомендуем такой метод.

Берут 1—2 стакана глины, смачивают водой и мнут до тех пор, пока она не станет совершенно однородной и густой. Из нее скатывают два-три шарика диаметром по 4—5 см. Помещают их между двумя строгаными дощечками и надавливают на них до тех пор, пока на шариках не образуются трещины. При незначительном нажиме на шарик из «тощей» глины он рассыпается на куски, а из глины малой пла-

стичности при сжатии на 1/4 его диаметра образуются большие трещины. Если же сжимается шарик из глины средней пластичности (нормальной), на нем образуются небольшие трещины только при сжатии на 1/3 его диаметра. В высокопластичных глиняных растворах (жирных) при сжатии шарика на 1/2 его диаметра образуются тонкие трещины.

Все материалы для приготовления раствора лучше всего предварительно просеять. Для повышения прочности на ведро глиняного раствора добавляют от 100 до 250 г поваренной соли или около 3/4 кг цемента. Соль или цемент надо очень тщательно перемешивать с раствором. Работать такими растворами лучше всего с помощью инструмента, а не руками: цемент и соль сильно сушат кожу рук.

Для кладки печи необходимы: кирпич — 360 штук, раствор — 13—14 ведер, дверка топчанная — 21×25 см, две дымовые задвижки — 13×13 см, колосниковая решетка — 18×25 см. Весит печь около 1,5 тонны. Теплоотдача ее при одной топке в сутки — 1450, при двух — 2200 килокалорий в час. Печь тяжелая, и под нее надо подвести крепкий фундамент из камня — плитняка, прочного кирпича или бетона с уклад-

кой двухслойной гидроизоляции.

Размеры фундамента должны быть на 10 см больше размера печи по всем ее сторонам. На гидроизоляции, уложенной в два слоя из толя или рубероида, вычерчивают точно форму печи и приступают к кладке, соблюдая перевязку швов. В практике встречались печи, у которых перевязка производилась через один-два ряда кладки. Если печь окажется высока, то снимают несколько рядов. А возводятся они следующим образом:

1-й ряд выполняют из целого кирпича с зольником с левой стороны, кирпич которого у дверки стесывают (показано штриховкой).

2-й ряд кладут, как показано, но предварительно устанавливают дверку и закрепляют ее кладкой.

3-й ряд — как и первый, с соблюдением перевязки швов.

4-й ряд кладется согласно порядовке — расположению кирпичей в ряду кладки — с перекрытием дверки поддувала и части зольника, чтобы оставить небольшой канал размером до 3/4 кирпича, над которым в дальнейшем укладывается колосниковая решетка.

5-й ряд. Сперва кладут колосниковую решетку прорезями по длине зольника и укладывают кирпич так, чтобы

Живописный водоем любой формы и величины украсит участок, придаст своеобразную прелесть саду, а соорудить его не так уж сложно.

Прежде всего постарайтесь выбрать такое место для водоема, где бы он наиболее органично вписывался в окружающий ландшафт. Форма может быть любая — квадратная, прямоугольная, овальная или самая произвольная, с извилистой линией берегов, что даже более естественно и лучше вписывается в ландшафт сада (рис. 1).

Размер бассейна зависит от

Рис. 1.



БЛАГОУСТРАИВАЕМ УЧАСТОК

ОТ ВОДЫ ПРОХЛАДОЙ ВЕЕТ...

размеров участка: при площади его 400—600 кв. м оптимальная величина декоративного пруда — 5—10 кв. м. Глубина — 30—50 см. Она позволит хорошо видеть красивые подводные растения и камни, которые вы поместите на дно.

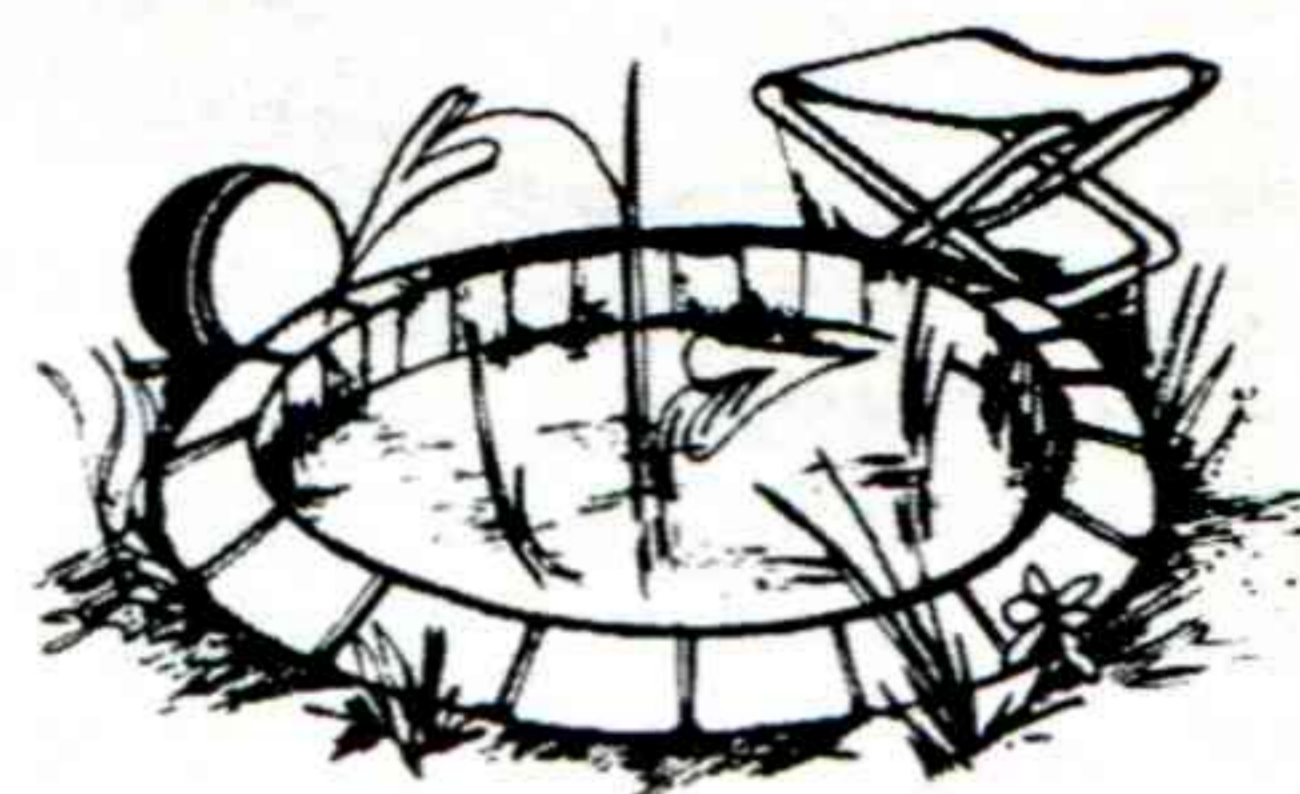
Привлекательность саду придаст «микрпруд», сделанный из старой бочки, железобетонного колодезного кольца или ванны. Бочку, например, закапывают до верха в землю и обкладывают по краю декоративной плиткой (рис. 2).

Расположив вокруг такого водоема валуны, булыжники, гравий, можно придать ему большую естественность.

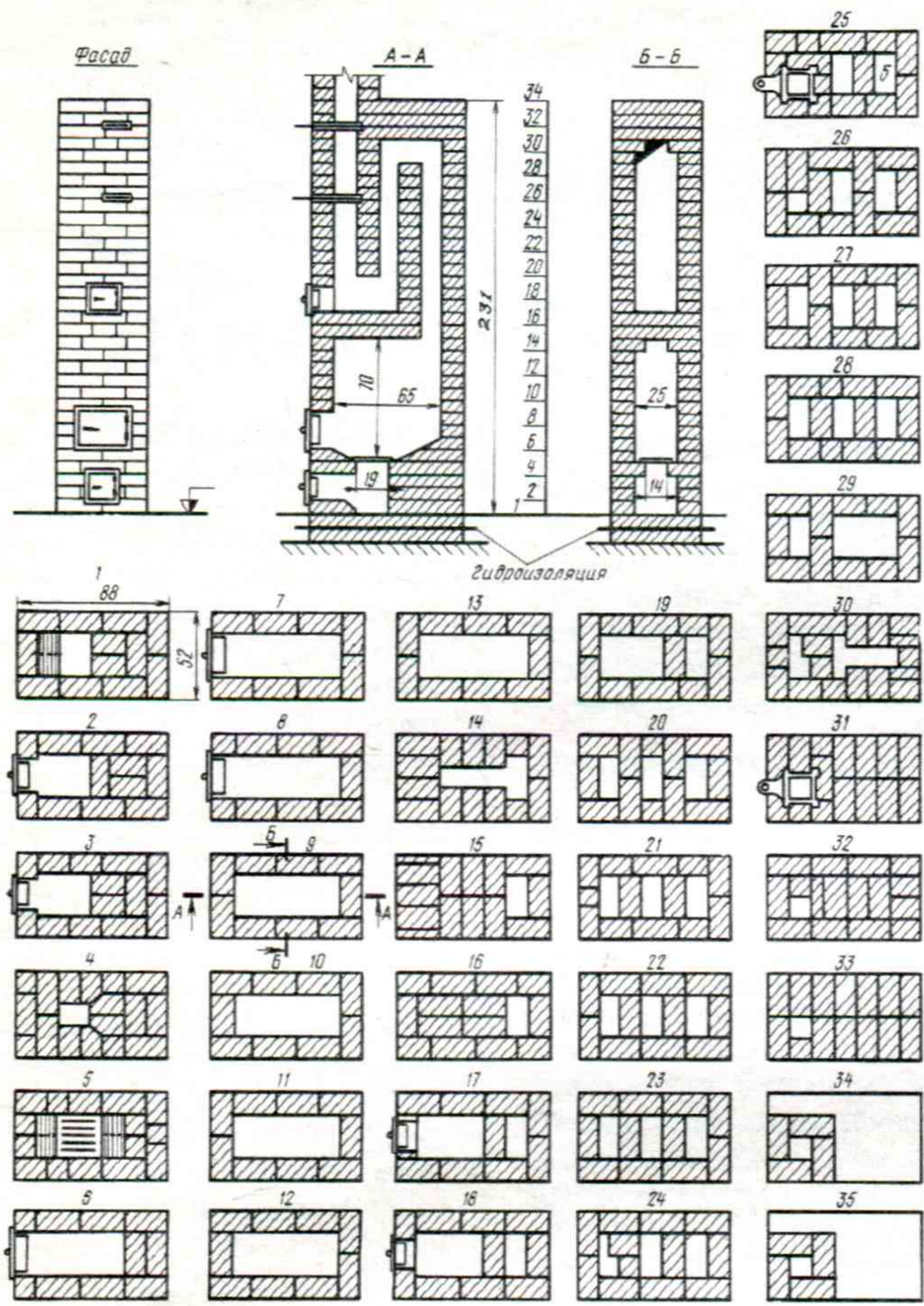
На дно бочки насыпьте слой плодородной почвы в 15—20 см, затем — 3—4 см речного песка и сверху — небольшой слой гравия; теперь вы можете посадить на дно водные растения.

Перед тем как закопать в землю деревянные или металлические емкости, промажьте их битумом, внутри покрасьте черной краской, чтобы возникла видимость глубины.

Рис. 2.



Строительство самого простого искусственного водоема начинается с того, что на выбранном участке снимают верхний слой почвы вместе с растительностью, роют котлован нужной формы с наклонными стенками. Затем дно и стенки обкладывают водонепроницаемым материалом, чаще всего — глиной или бетоном. Тщательно промешанную глину хорошо уплотняют и оставляют подсохнуть, после чего кладут еще один слой. На уже готовое дно насыпают слой щебенки или гравия, который слегка вдавливают в глину. Чтобы откосы не раз-



между ним и решеткой по всем сторонам был зазор не менее 1 см. Если этого не сделать, то металл, расширяясь при нагревании, будет раз-

рушать кладку. Кирпич с передней и задней сторон топливника скалывают, образуя как бы коробку. 6-й ряд показывает начало

кладки топливника. Сперва устанавливают топочную дверку, закрепляют ее кладкой, которую выполняют согласно порядовке.

По 13-й ряд включительно производится кладка топливника согласно порядовкам. В 9-м ряду не только перекрывается дверка топливника, но и показаны разрезы печи по А-А и Б-Б.

14-й ряд перекрывает верх топливника с применением целого кирпича, брусков в три четверти и половину обычного его размера. После перекрытия остается канал в виде буквы Т.

15-й ряд выполняется согласно порядовке с перекрытием части канала, который оставляют у задней стенки печи размером в кирпич.

16-й ряд похож на предыдущий, только кладется с соблюдением перевязки швов.

17-й ряд кладется, как показано, с установкой прочистной дверки.

18-й и 19-й ряды, как предыдущий. В 19-м ряду поставленная дверка чистки перекрывается.

20-й ряд и последующие три одинаковы. Они образуют три канала. При кладке соблюдается «перевязка» швов.

24-й ряд кладется, как показано на схеме. Канал с передней стороны печи сужает-

ся, для чего укладывается 3/4 кирпича. Это необходимо для того, чтобы поставить на нем первую дымовую задвижку.

25-й ряд показывает установку первой задвижки над каналом с передней стороны печи. Остальные два канала — без изменения размеров.

26-й, 27-й, 28-й и 29-й ряды выполняют строго по порядовкам, с соблюдением перевязки швов.

30-й ряд более сложен для выполнения. В нем применяется целый кирпич, куски в три четверти целого и половинки. Выкладывается он так потому, что в последующем ряду на нем будет установлена вторая задвижка и начнется перекрытие (верх, потолок) печи, которая кладется в 3 ряда.

31-й, 32-й и 33-й ряды показывают установку задвижки и кладку перекрытия с оставлением канала для трубы 13 x 13 см. Напоминаем, что для противопожарной безопасности перекрытия у любой печи должна выполняться в три ряда кладки.

34-й, 35-й ряды называются шейкой печи. Шейка кладется до уровня чердачного перекрытия. Выше ее идет распушка трубы, а выше распушки — стояк трубы до самой крыши.

А. ШЕПЕЛЕВ,
инженер.

мывались водой, их можно укрепить плиткой. Если вы хотите посадить водяные растения, то на дне надо заранее сделать специальные углубления, куда насыпается почва. Растения можно сажать в большие горшки или контейнеры с землей (рис. 3).

Как проложить сточную и приточную трубы для бассейна? Приточную трубу соединяют с водопроводом, а сточную выводят в канаву, дно которой должно быть ниже уровня дна водоема. Сточная труба должна иметь задвижку или закрываться пробкой.

Водоем будет долговечнее, если при его строительстве использовать полихлорвиниловую или другую водонепроницаемую пленку. Для этого на первый слой глины укладывают пленку и покрывают толем, а сверху — опять хорошо уплотненной глиной. Дальше насыпают песок, гравий и прокладывают трубы.

- 1) утрамбованный грунт
- 2—3) глина в два слоя по 120—150 мм
- 4) почва для растений
- 5) гравий
- 6) декоративные валуны
- 7) декоративная плитка
- 8) контейнер с почвой и растениями

Следите, чтобы вода в бассейне была чистой, а растения — ухоженными. Чем меньше водоем, тем чаще надо менять в нем воду, по крайней мере — раз в две недели. Отстоявшаяся теплая вода из бассейна очень хороша для полива.

Водолюбивые растения для искусственного водоема можно принести с реки, озера, пруда: это нимфея белая (водяная лилия), кубышка жел-

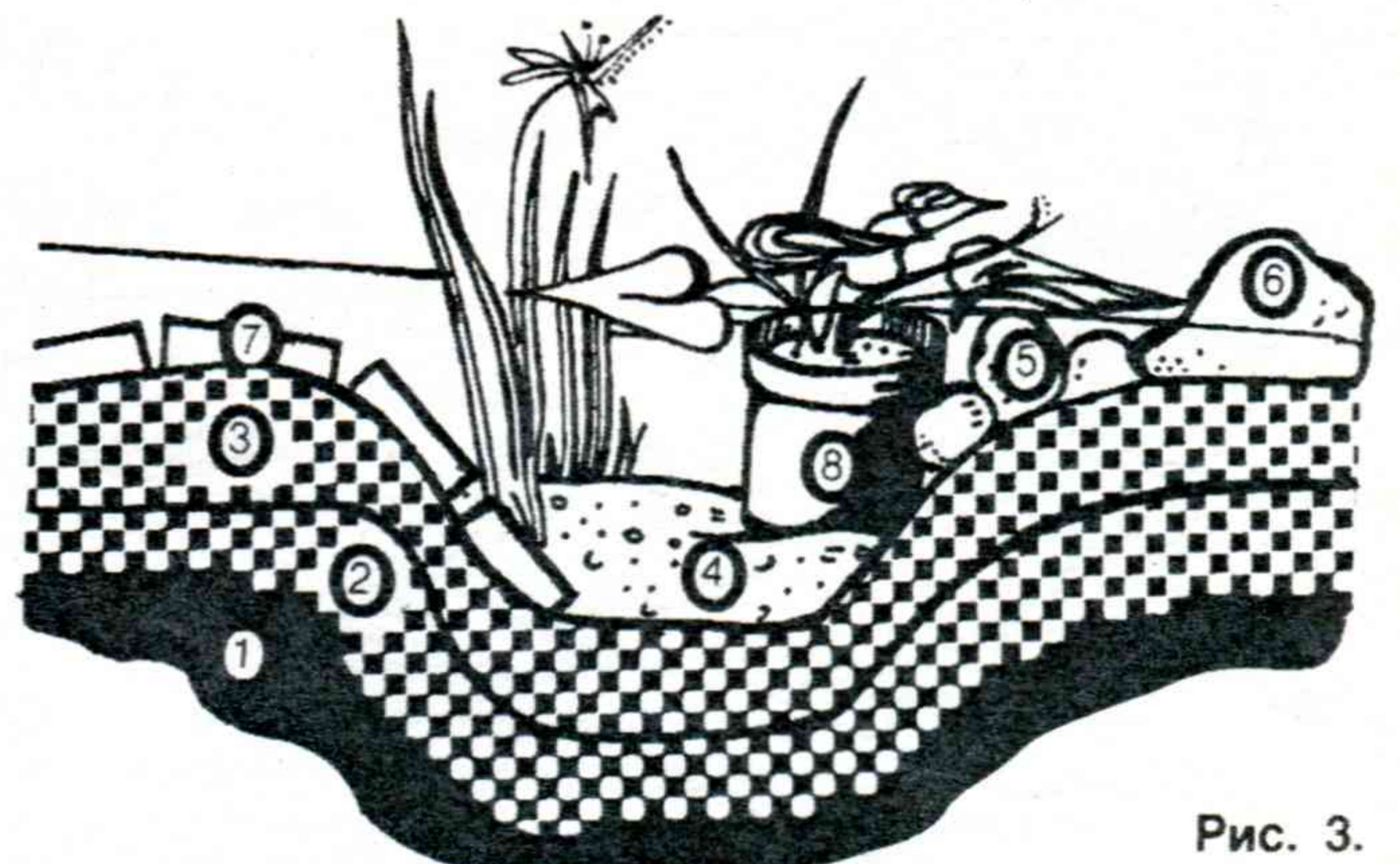


Рис. 3.

тая, лютик плавающий. Из прибрежных растений очень декоративны аир болотный, ирис или касатик, стрелолист, дербенник или плакун, папоротник. Растения сажайте так, чтобы они не закрывали всей водной поверхности, а располагались небольшими группами.

Если вы хотите посадить на берегу деревья, кусты, разбить цветник, старайтесь, чтобы все это было соразмерно и

выглядело естественно. И еще: плотные посадки из деревьев или кустарника допустимы только с северной стороны, здесь они не будут затенять водоем и создадут своеобразную ширму от холодных ветров.

На зиму воду из бассейна лучше слить.

В. СМЕРНОВА,
агроном.

Рисунки Н. ПАВЛОВОЙ.



ОТВЕЧАЕТ АГРОНОМ

«Можно ли как-нибудь омолодить пятилетние насаждения земляники?»

К. ЦВЕРКУН».

Краснодарский край.

Вообще землянику после четырех лет надо заменять, закладывая новые насаждения, так как она уже плохо плодоносит. Но если очень нужно, то можно продлить жизнь старой плантации еще года на два. Для этого сразу после сбора урожая возьмите очень острую лопату и, двигая ее горизонтально, срежьте полностью все кусты по уровень почвы (но так, чтобы корневища не вывернуть). Если срез будет хотя бы на 1—2 см выше уровня почвы, то нужного эффекта не получится: заново отрастут только листья, как при скашивании. А при правильном срезе у расте-

ний все разовьется заново из спящих и боковых почек: и листья и корни. Если почва влажная и рыхлая (об этом надо позаботиться особо), то через две недели на грядке, которая после срезки выглядела совершенно пустой, появятся обновленные растения, а на следующий год урожай увеличится, ягоды укрупнятся.

Но, разумеется, если плантация была сильно засорена пыреем или заражена болезнями, то пользы от омолаживания будет мало. Важно также, чтобы почва была удобренной.

«Видела, как землянику окучивают тяпкой, словно картошку. Надо ли это?»

Е. РУСИНА».

Херсонская область.

Да, надо. Молодая земляника в этом не нуждается, а

примерно на третий год растения как бы выпирают из почвы. Происходит это потому, что начинают отмирать старые корни и нарастают «рожки» — укороченные стебли. Новые корни образуются выше старых и подсыхают, если их не окучить. Поэтому сразу после сбора урожая, одновременно с рыхлением и подкормкой надо растения окучить, не засыпая при этом «сердечек». Если этого не сделать, ягоды на следующий год будут мельче, урожай — ниже. Вот только пользоваться при окучивании лучше не тяпкой, которая режет корни, а специальной «вилкой» с загнутыми зубьями.

«Когда надо поливать землянику?»

А. ПОЛЕВАЯ».

Львовский район,
Курская область.

Самые важные сроки полива (если в почве не хватает влаги) — сразу после цветения и сразу после сбора урожая. Первый из этих поливов повлияет на урожай текущего года, на то, чтобы ягоды стали крупнее, а второй нужен для урожая будущего сезона, поскольку растения закладывают почки для него именно в этот период.

В. ЩЕРБАКОВА

**СВЕТ МОЙ,
ЗЕРКАЛЬЦЕ,
СКАЖИ...**

ПОД ЯРКИМ СОЛНЦЕМ

«Дорогая «Хозяюшка»! Летом на селе, известное дело, вся работа в поле. Загар иной раз бывает не хуже морского. Но кожа лица быстро грубеет, шелушится. Пробовала перед выходом на работу пользоваться кремом, улучшения мало. Все же как защитить кожу от солнца?»

**Т. РОДИОНОВА,
полевод».**

Горьковская область.

Жарким летним днем лучше отказаться от применения крема. Иначе, выйдя на улицу, сразу почувствуете, как на лице, смазанном кремом, начинают выступать капельки пота. К тому же образующаяся на лице пленка препятствует дыханию кожи. Воспользуйтесь пудрой. Она прекрасно впитывает влагу, хорошо защищает кожу. Очень полезны летом лосьоны, которыми можно утром и вечером протирать лицо и шею. Для сухой кожи подойдут «Утро», «Огуречное молоко», «Миндальное молоко», «Бархатный», для жирной — «Старт», «Огуречный», «Арктика».

Хорошим средством для ухода за кожей лица летом является тонирующий раствор из трав, который легко приготовить в домашних условиях. Он готовится так: возьмите по чайной ложке ромашки, мяты, зверобоя, липовых цветов, заварите в двух стаканах кипятка, дайте настояться. Затем охладите жидкость, процедите через марлю, добавьте ложку любого цветочного одеколора. Таким домашним лосьоном можно протирать лицо ежедневно вечером.

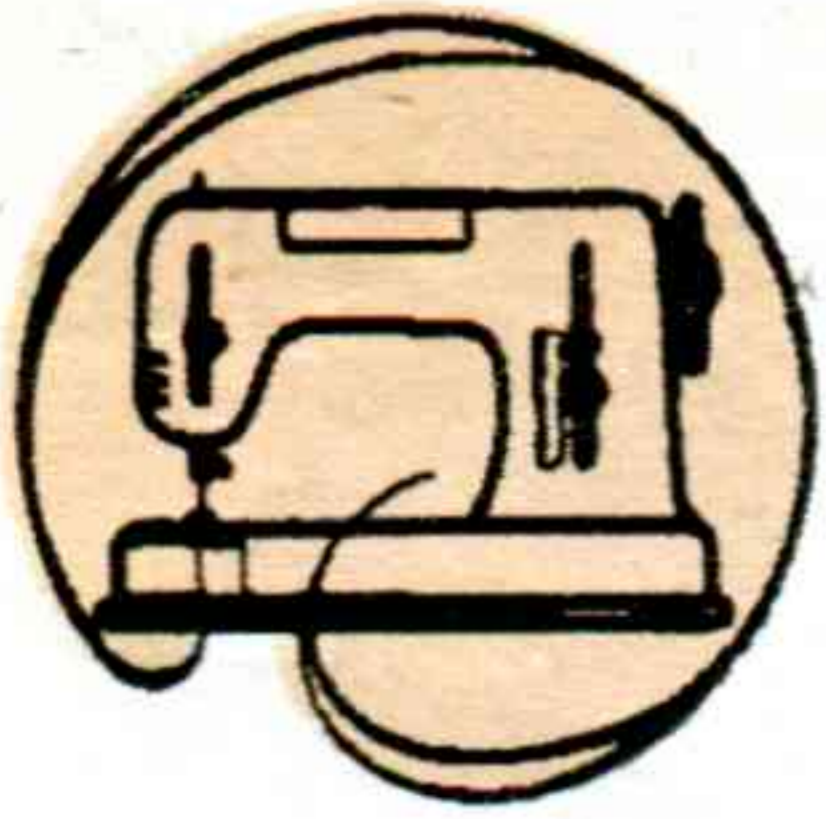
Если солнце и зной, покрыв кожу загаром, пересушили ее и она стала слегка шелушиться, на 20—30 минут покройте лицо одним из питательных кремов («Восторг», «Нектар», «Люкс», «Алоэ»). А потом снимите излишки крема ватным тампоном, смоченным в холодной воде.

ЦВЕТЫ ПРОСТОЯТ ДОЛЬШЕ, если вы будете правильно ухаживать за ними



- Срезать цветы лучше всего утром или после захода солнца.
- Стебли срезать надо наискосок, острым ножом, а не ножницами — иначе они сплющатся. Оставляйте стебли подлиннее, чтобы обеспечить цветок большим запасом питательных веществ.
- Пионы выделяют сок, который заклеивает срезы стеблей и затрудняет доступ воды. Чтобы избежать этого, подержите концы стеблей над огнем и только потом поставьте цветы в вазу с комнатной водой.
- Срезанные цветы не любят солнечного света. Лучше ставить вазу в тень.
- Воду в вазе меняйте каждый день, а цветы время от времени подрезайте. Увядшие цветки и листья надо удалять.
- В воду можно добавить немного марганцовки, спирта, соли или таблетку аспирина (особенно для гвоздик). В вазу с сиренью положите немного перекиси водорода или чуть-чуть сахару. Любят сахар и тюльпаны.
- Розам, которые уже начали увядать, полезна ванна. Положите их на всю ночь в таз с холодной водой так, чтобы только бутоны оказались сверху. Вазу с цветами выносите на ночь во двор.

Н. ЛУКЬЯНОВА



ВОТ ТАКОЙ КОМБИНЕЗОН

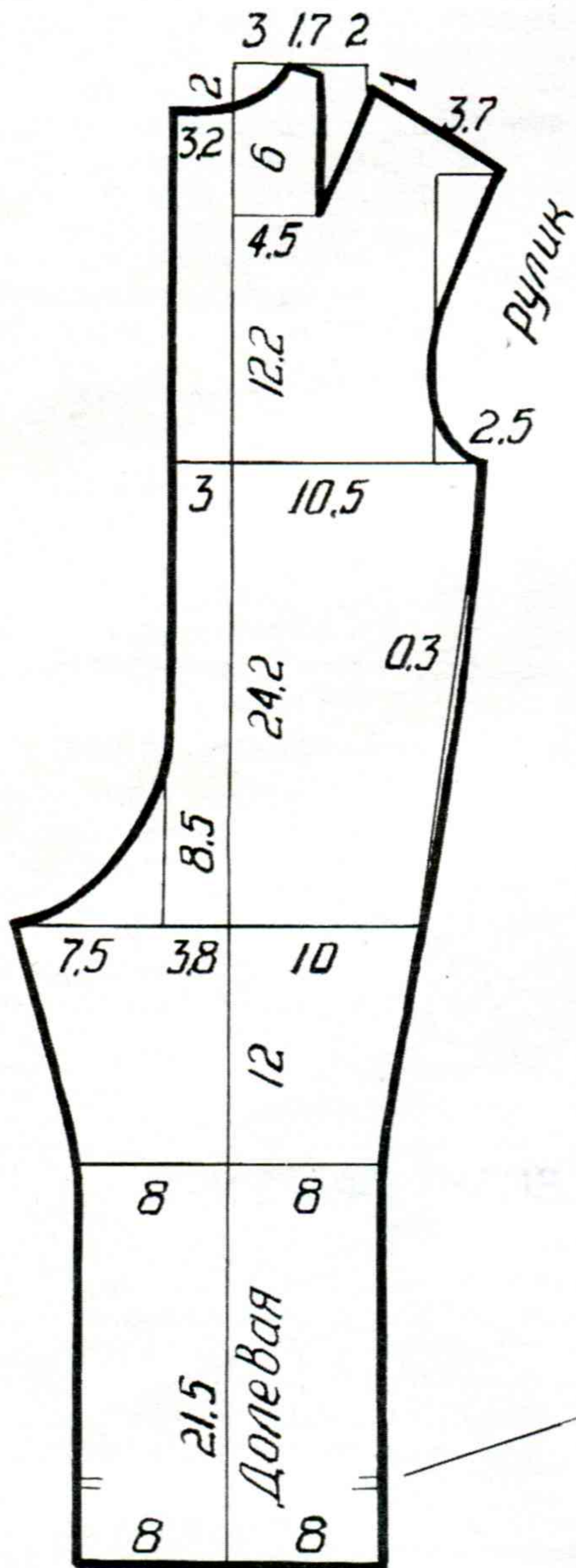
Модель прямого покроя, выполняется из хлопчатобумажной ткани. Спереди застежка на пуговицах. На линии талии — пристегивающийся пояс. Комбинезон смотрится особенно нарядно, если его отделать руликом и аппликацией. Низки штанишек стянуты руликом.

Чертежи даны без припусков на швы и подгибки. Все цифровые обозначения указаны в сантиметрах. Каждую деталь на ткани следует располагать по долевой нити, как показано на чертеже.

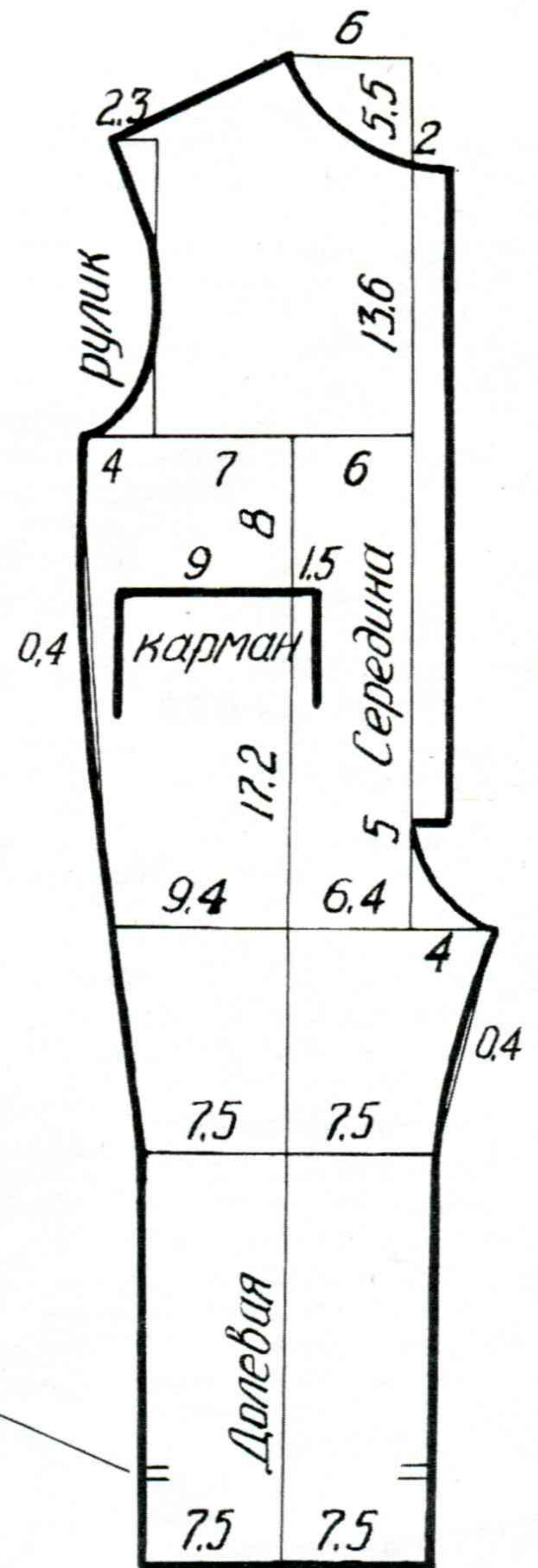
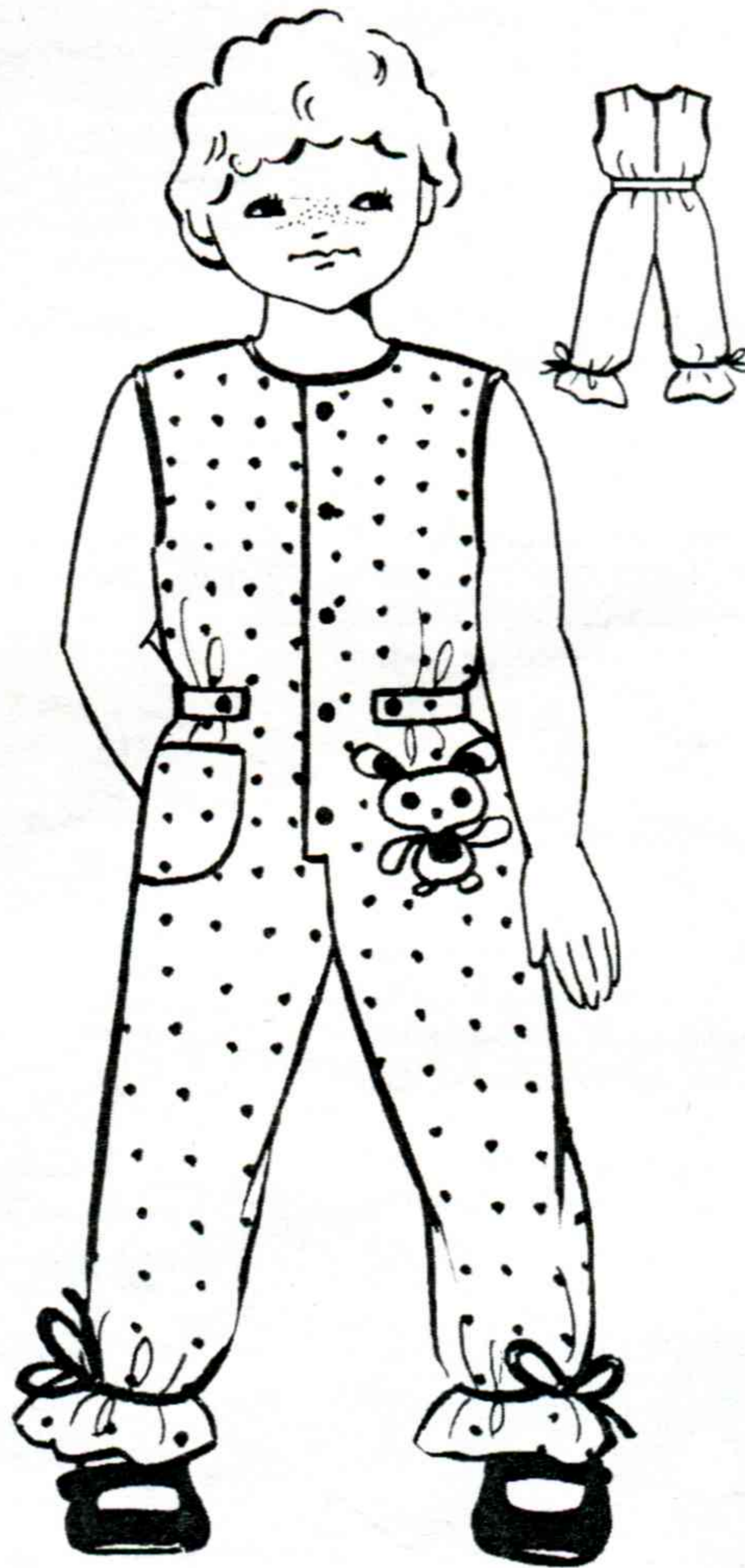
Расход ткани: 80 см при ширине 140 см.

Г. САМОЙЛОВА

Размер 24—26,
рост 85—88 см

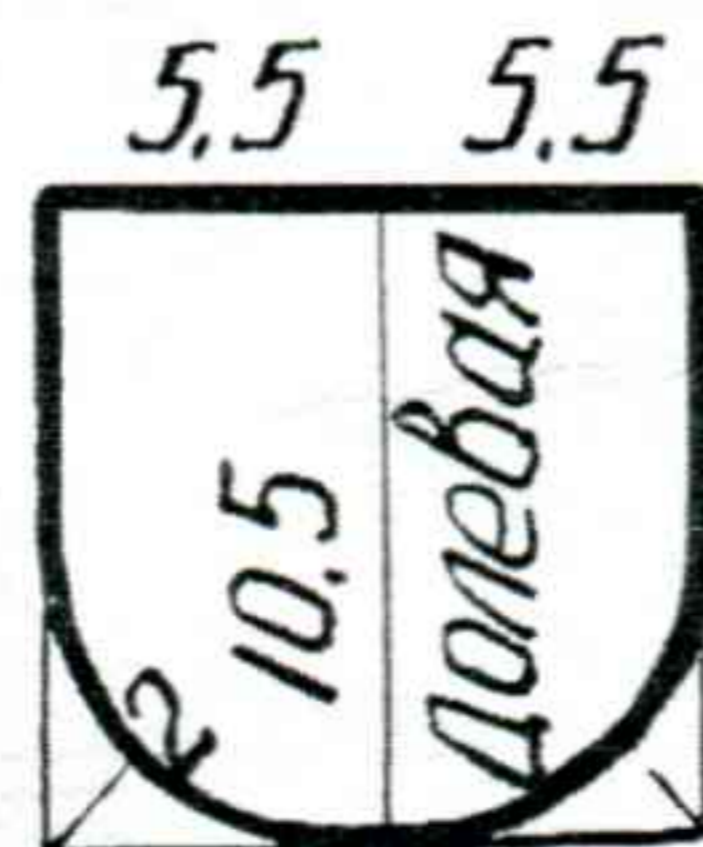


Спинка
комбинезона
2 дет.

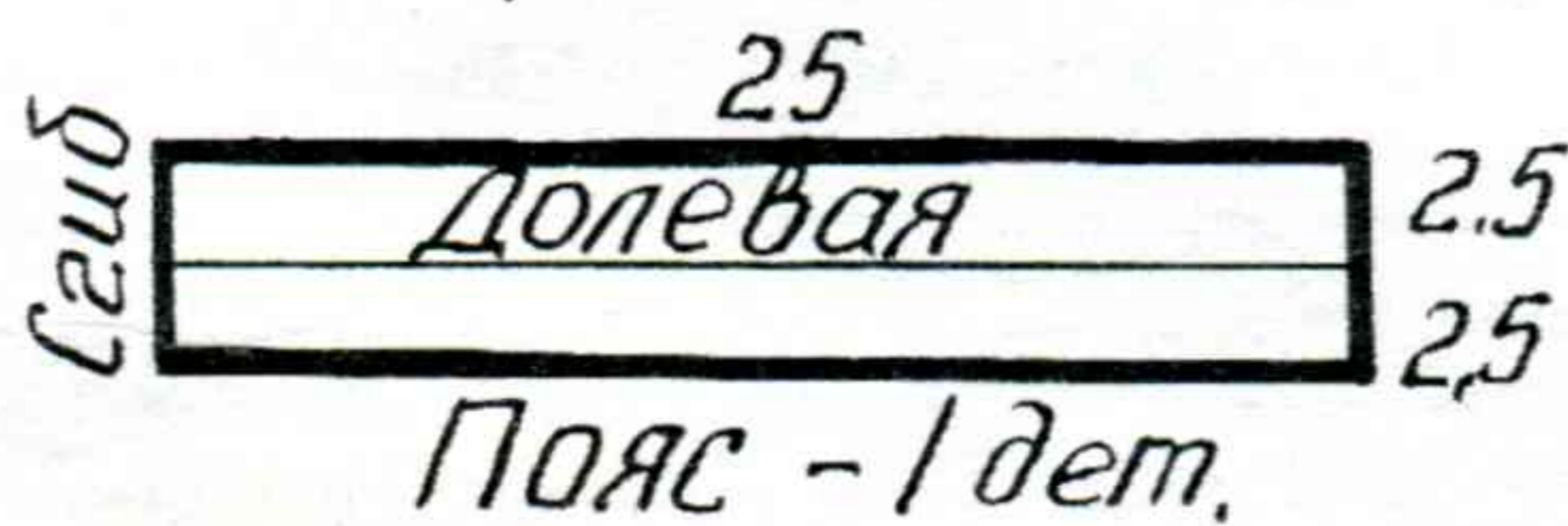


Перед
комбинезона
2 дет.

стянуть руликом



Карман - 1 дет.



ТО ЛИ ЛУКОВИЦА, ТО ЛИ РЕПКА...

После первого нашего знакомства в марте, дорогие хозяйюшки, почта в мой адрес растет с каждым днем. Не предполагала даже, что среди вас столько любителей готовить... Большинство писем содержит добрые пожелания, предложения, рецепты, которые я, конечно, стараюсь учитывать. Но есть и такие, где высказываются замечания. Вот такие, например: «Больно уж сложны некоторые твои рецепты, Марья Ивановна... Где на селе да еще в страду найти время, чтобы такое приготовить?»

Что верно, то верно, готовка требует времени. И поэтому, дорогие хозяйюшки, в следующем нашем кулинарном выпуске я хочу предложить блюда на скорую руку, простые, доступные, вкусные... Однако почта открыла для меня еще вот что: очень много писем приходит от девчонок, увлекающихся готовкой, молодых жен, которые непременно хотят порадовать своих мужей чем-то особенным.

Поэтому на сей раз хочу предложить рецепты разнообразных летних салатов. Они оригинальны, а приготовление их доступно каждому. Только сначала запасемся кое-какими сведениями.

АБВ... КУЛИНАРИИ

Салаты не только полезны, они дают огромные возможности для кулинарного творчества. Но, выбирая продукты для них, нужно учитывать совместимость по вкусу.

Хорошо заправлять салаты разными соусами. Делать надо это за несколько часов до подачи к столу, чтобы овощи успели пропитаться. Предлагаю вам несколько рецептов соусов.

Основной сметанный

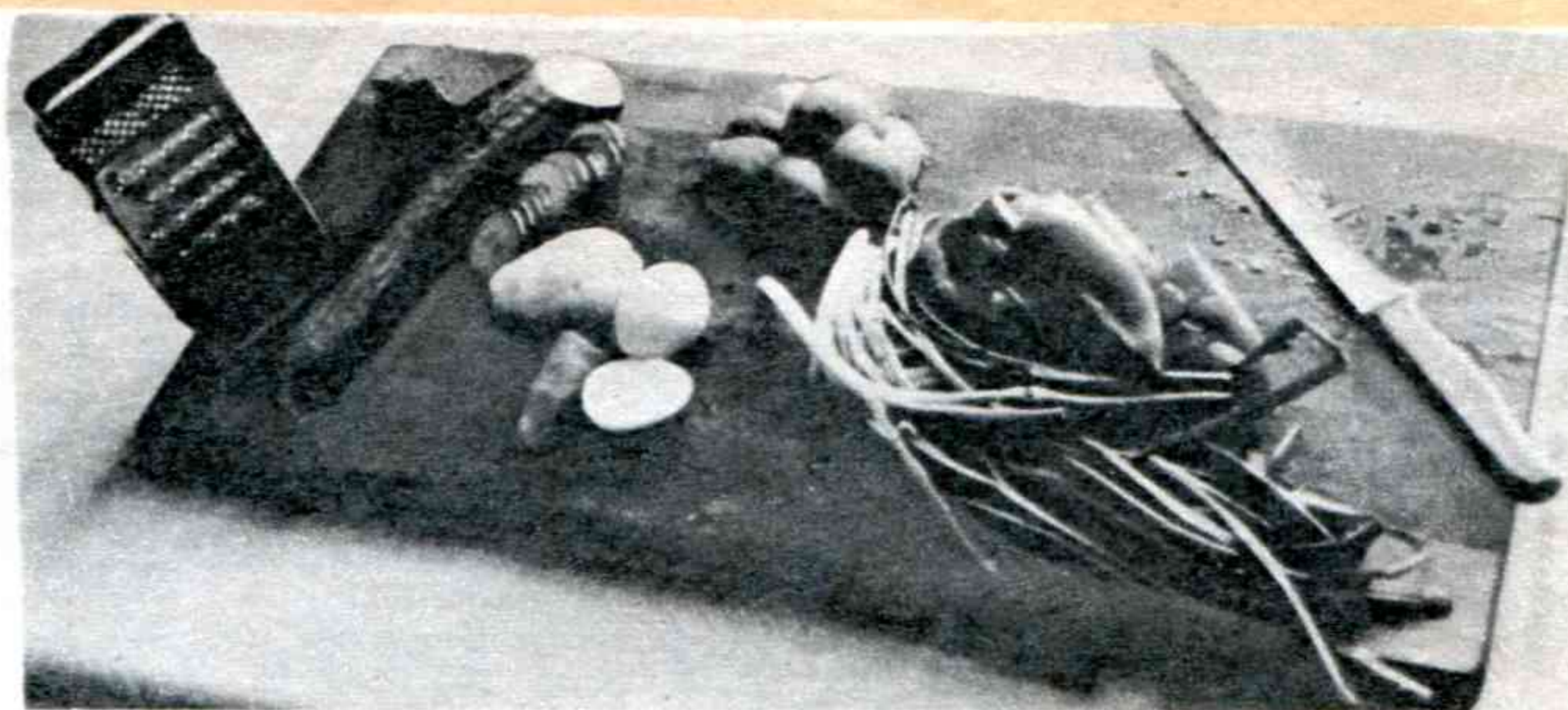
Возьмем полстакана сметаны, добавим пол чайной ложки соли, чайную ложку сахара, немного горчицы, черного молотого перца — по вкусу. Все перемешаем. Теперь можно по желанию изменять вкус нашего соуса, если добавлять к нему: растертый крутой желток; 1—2 столовые ложки мелко рубленной зелени — укропа, петрушки, зеленого лука, сельдерея; столовую ложку томатной пасты со щепоткой красного молотого перца; 1—2 чайные ложки мелко натертого чеснока.

Основной из растительного масла

Наливаем в соусник полстакана растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, добавляем пол чайной ложки са-



хара, соли, специй, мелко рубленные укроп, петрушку, сельдерея и хорошенько взбиваем. Чтобы растительное масло было прозрачнее, добавим в него немного соли грубого помола (она потом осядет). Ук-



сус перед смешиванием хорошо настоять на зелени и пряностях, прокипятить слегка с ними и процедить через марлю. Я настаиваю уксус на сельдерее, укропе, лавровых листьях, листьях черной смородины и антоновки (на 1 литр уксуса — 300 г зелени). Даю отстояться 14—15 дней и разливаю по бутылкам, которые плотно закупориваю. Он хранится долго.

Домашний майонез

Для его приготовления берем: крутой желток, сырой желток, полстакана растительного масла, столовую ложку уксуса, горчицу, соль, сахар — по вкусу.

В кружке растираем крутой желток, соль, сахар, горчицу, потом сырой желток и все перемешиваем (лучше — деревянной ложечкой). Потом постепенно, каплю за каплей добавляем растительное масло. Тут «технология» надо соблюдать точно, потому что, если масло вылить сразу, оно не смешается с яичным желтком. Если вы увидите, что появились комочки, влейте 3—4 капли холодной воды и продолжайте помешивать. В последнюю очередь добавляем уксус.

По густоте майонез должен напоминать сметану.

Творожный соус

Творог (200 г) хорошо растереть, добавить полтора стакана молока, положить сахар, соль, тмин по вкусу и перемешать до получения однородной массы.

Соус острый

В майонез (100 г) добавить мелко нарезанные кислые яблоки (50 г), фруктовый сок (40 г) и немного красного молотого перца.

Ну, что же, милые хозяйюшки, будем считать, что соусы у нас готовы.



НАДЕВАЕМ ФАРТУКИ

Вооружимся всем необходимым для обработки овощей: острыми ножами из нержавеющей стали, терками, ситом, доской, облицованной пластиком (дерево быстро впитывает сок овощей), мясорубкой и т.д. Настроим свое сердце на любовь к тем, для кого мы будем готовить, и приступим...

Салат из свежих овощей: 100 г кочанного салата, 2 свежих огурца, 1—2 моркови, 1 редька, 4 редиски, 5—6 столовых ложек сметанного соуса. Салат перебираем и промываем холодной водой, откидываем на сито, крупно нарезаем. Огурцы шинкуем брусочками. Остальные овощи натираем на крупной терке. Все осторожно перемешиваем и заливаем сметанным соусом. Если у вас на огороде не растут

редька и редиска, можно употребить яблоки и помидоры.

Из яблок и сельдерея: 4 кислых яблока, сельдерея, лукавица, полстакана сметанного соуса, зелень. Яблоки и сельдерея чистим, натираем на крупной терке, лукавицу — на мелкой терке. Все перемешиваем и заливаем сметанным соусом. Затем укладываем в салатницу и посыпаем зеленью.

Салат из лука-порея хорош к завтраку. Берем 200 г лука-порея, яблоко, крутое яйцо, 4 столовые ложки соуса из растительного масла, зелень. Лук-порей нарезаем кружочками, яйцо — ломтиками, а яблоко натираем на крупной терке. Выкладываем в салатницу, заливаем соусом из растительного масла, украшаем яйцом, зеленью петрушки.

Мы вели речь о холодных салатах. А теперь поделюсь рецептами горячих салатов и фаршированных овощей, что не менее вкусно.

Вот как делается **салат из цветной капусты**: 2 головки цветной капусты, полстакана молока, столько же соуса из растительного масла, зелень петрушки. Капусту моем, заливаем холодной водой. Делим ее на отдельные соцветия и варим в подсоленной воде, куда добавляем немного молока. Капуста не должна развариваться, но не спешите и вынимать ее, не убедившись, что она стала мягкой. Подается капуста в большой салатнице, куда мы наливаем соус из растительного масла и насыпаем зелень. Можно употребить растопленный маргарин с панировочными сухарями как вариант соуса.

Наверняка понравится вам и **жареный сельдерей**: 400 г сельдерея, лимонная кислота, пшеничная мука, жир, соль. Коренья сельдерея моем, чистим, отвариваем в соленой воде. Потом очищаем от кожицы, сбрызгиваем лимонной кислотой и даем постоять ми-

нут пять. Ломтики сельдерея обваливаем в муке или сухарях и жарим до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми. Подается горячим.

Что же до фаршированных овощей, то они летней порой могут вполне заменить второе блюдо. Вот как делают **свежие огурцы, фаршированные овощами**: 3 свежих огурца, крутое яйцо, помидор, 20 г листьев салата, столовая ложка укропа, треть стакана сметанного соуса, зелень. Огурцы разрезаем вдоль пополам, вынимаем чайной ложкой семена. Яйцо и помидор нарезаем кубиками и заправляем соусом. Заполняем огурцы этой начинкой, украшаем зеленью и брусочками помидора. Выкладываем на плоскую тарелку, выстланную листьями салата.

Хороши **помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса**: 3 помидора, для начинки — 150 г куриного мяса, большая луковица, листья салата. Отварное куриное мясо пропускаем через мясорубку и заправляем домашним майонезом. У помидоров — гладких, упругих — срезаем «крышечку», вынимаем ложечкой завязь, заполняем каждый салатом. Затем снова накрываем помидоры «крышечкой» и вставляем в нее «ручку» из колечка репчатого лука. Можно каждый помидор подавать в отдельной тарелочке, можно и все вместе. Это блюдо требует времени, поэтому его лучше готовить к торжественному случаю.

Приятного аппетита!

К СВЕДЕНИЮ СЛАДКОЕЖЕК И ЖЕЛАЮЩИХ ВКУСНО УГОСТИТЬ ГОСТЕЙ!

«Хозяюшка» проводит экспресс-конкурс на лучший рецепт праздничного новогоднего пирога. В конкурсе могут принять участие все желающие. Авторитетное жюри рассматривает письма с пометкой «Марии Ивановне, на конкурс», присланные до 1 октября 1983 года. Итоги конкурса будут опубликованы в «Крестьянке» № 12. Победителей ждут призы.



Коль речь идет об овощах и салатах, вам, дорогие хозяйюшки, наверное, интересно будет узнать, что слово «салат» происходит от итальянского «залате», что значит «соленый».

Обычай готовить салаты восходит к очень давним вре-

менам. В древнем Риме, например, употребляли блюдо,

состоявшее из эндивия (разновидность цикория), мясного бульона, оливкового масла, меда и уксуса. В средние века предпочитали салаты из лука, чеснока, мяты и петрушки. Вообще же салаты — излюбленное кушанье итальянцев и французов — распространились по всему миру, и рецептов их существует множество.

Удивительна история некоторых салатных приправ, например, широко известного нам майонеза. В середине XVIII века французский порт

Маон на острове Менорка осадили англичане. Осада продолжалась долго, дела французов были плохи, из продуктов на острове остались только яйца да еще растительное масло. И тогда герцог Ришелье, глава французских войск, которому надоели ежедневные омлеты, приказал повару придумать что-нибудь новенькое. Кушанье вроде соуса пришлось по душе герцогу, и в честь острова Маон его назвали «майонезом».



Интересный рецепт ранней засолки огурцов прислал мне М. Д. Петраков из г. Горького. Называется он «Огурцы в тыкве».

«Для засолки я отбираю мелкие огурцы, вплоть до завязи, — пишет читатель. — Потом ищу зрелую, плотную тыкву, круглую. Плодоножку вырезаю в виде крышки, ложкой вынимаю из тыквы семена, плотно укладываю внутрь огурцы и заливаю слабым рассолом — на 10 литров воды 400 граммов соли. Пряности не добавляю. Затем закрываю «крышку», прикрепляю ее к тыкве деревянными палочками и опускаю в середину бочки, в которой солю остальные огурцы. Через три-четыре месяца, если хранить бочку в холодном месте, огурцы в тыкве получаются замечательные...»

В июле поспевают на грядках клубника, есть уже красная смородина, вишня. Поэтому привлекли внимание рецепты тех читателей, которые предлагают блюда, как говорится, по сезону.

Свой вариант пирога с вишней прислала семья Шиловых из Татарской АССР. «Технология» его приготовления такова: безопасное дрожжевое тесто раскатывается в круглый пласт, по окружности укладывается жгут из того же теста шириной 2—3 см. На лист теста кладут творожную начинку, а сверху ровным слоем — вишни, из которых вынуты косточки. Пекут 40—50 минут.

Для теста: 4 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахарного песка, 4 столовые ложки маргарина, яйцо, 20 г дрожжей, половину чайной ложки соли, стакан молока или воды.

Начинка из творога: стакан творога, яйцо, полтора стакана сахара, чайная ложка муки, соль, ваниль (щепотка). Все это смешать, хорошенько растереть и слегка взбить.

Начинка из вишен: 500 г ягод, слегка сбрызнутых лимонной кислотой.

Тесто готовится так. Дрожжи растворяем в теплом молоке или воде, добавляем все остальное и в последнюю очередь — маргарин, расплавленный на огне. Время брожения 2—2,5 часа.

Как варить клубничное варенье, знают многие из вас, дорогие хозяйюшки. Из твердых, хороших ягод любая стряпуха варенье получит. А как быть, если ягоды перезрели, помялись или немного пустили сок? Хороший совет на этот счет я обнаружила в письме С. Н. Юхимчук из Полтавской области. Вот что она пишет: «Если клубника чересчур сочна, надо положить ягоды на плоское блюдо, слегка присыпать их сахаром и на 5—6 часов поставить в прохладное место, например, в погреб. Потом сок клубники нужно слить, добавить в него остальное количество сахара, и сироп варить уже без добавления воды».

К письму Светланы Николаевны хочу добавить, что для клубничного варенья потребуется килограмм клубники, килограмм сахара и, если ягода все-таки будет крепкой, еще стакан холодной воды.

Желаю вам, дорогие хозяйюшки, успехов и удач!

И, как всегда, жду писем.
Ваша Мария Ивановна

ТРАВЫ-ВРАЧЕВАТЕЛИ

Июль.... Как говорят в народе, макушка лета. Самая страда. И все-таки как раз сейчас сельский житель да и запасливый горожанин думают о пополнении или обновлении своей домашней зеленой аптеки: именно в июле заготавливают многие лекарственные растения.

Самое известное из них — крапива. Растет она повсюду, красотой особой не отличается, но целебные свойства ее широко известны еще с незапамятных времен. Чего только ею не лечили! И желтуху, и подагру, и плеврит, и разные желудочные болезни. «Семя крапивы с медом является средством от колик; пей его часто — и кашель излечит он застарелый... При язвах полезна припарка из листьев крапивных, и очищает к тому же она загрязненные раны...» Так писал об этом замечательном растении французский ученый и врач XI века Одо. Листья крапивы содержат витамин С, витамины группы В и К, органические кислоты, железо, фитонциды. Поэтому ранней весной, когда потребность в витаминах резко возрастает, а даже самая ранняя огородная зелень еще не появилась, крапиву используют в зеленых щах, салатах, пюре.

Не забыта она и современной медициной. Из крапивы готовят препараты, необходимые как кровоостанавливающее средство при легочных, почечных и кишечных кровотечениях. Ее листья применя-

ют для лечения нагноившихся ран и язв. Народная медицина советует при нарушениях обмена веществ принимать смесь из листьев крапивы, одуванчика и цветов терновника. Ее заливают кипятком, парят 2—3 часа и пьют ежедневно в течение 2 недель.

Крапива — прекрасное средство и для ухода за волосами. Приготовьте отвар из ее листьев, корней лопуха и ши-

шек хмеля. Помыв голову, ополаскивайте волосы этим целебным раствором: он придает им блеск, мягкость и аромат.

Не забудьте собрать листья крапивы для домашней зеленой аптеки. Высушите их на открытом воздухе, в безветренном, защищенном от солнца месте и получите лекарство от многих недугов.

Липовый цвет еще задолго до появления настоящего чая на Руси входил в состав травяных сборов, из которых готовили чудесные душистые отвары. Уже тогда использовали его и в медицинских целях как потогонное и жаропонижающее средство при простудных заболеваниях. Липовый цвет заливают кипятком и томят в течение 20—30 минут. Пьют настой горячим.

В средней полосе липа цветет в начале июля. Не пропустите время ее цветения! Собирайте соцветия вместе с пергаментными желто-зелеными листочками — прицветниками. Сушить липовый цвет лучше, разложив его тонким слоем на чердаке или под навесом, куда не попадают прямые солнечные лучи. Во время хранения берегите это целебное средство от сырости и света. Тогда липовый цвет сохранит свои уникальные качества в течение всей зимы.

Зверобой издавна зовется в народе «травой от девяноста девяти болезней». «Не все травы и произрастания имеют то преимущество, чтобы они могли употребляться ежедневно и быть всеобщим лекарством, а весьма немногие к этому способны... но в рассуждении зверобойной травы того опасаться не можно» — так писал о зверобое русский ученый, талантливый естествоиспытатель конца XVIII — начала XIX века А. Т. Болотов.

Первые сведения о зверобое относятся к временам Гиппократов. Древние греки высоко ценили лечебные свойства этой травы. В русской народной медицине зверобой звался «молодецкой кровью», так как при растирании его семян и цветов на пальцах остается красный сок. Первые русские врачи — «зелейники» прописывали отвары из зверобоя против «легочных катаров, от грудной боли, удушья, при кашле, ломотах, а также для укрепления желудка».

И сегодня медики рекомендуют применять отвары из этой травы при кишечных, же-

лудочных заболеваниях, болезнях печени. Известно, что зверобойное масло обладает кровоостанавливающим, противовоспалительным, очистительным свойствами. Его можно приготовить в домашних условиях: 500 г свежей травы залить литром подсолнечного масла и настаивать в течение 3—5 дней. Полученное средство поможет при лечении долго не заживающих ран, язв, ожогов.

Зверобой растет по всей территории нашей страны, за исключением Крайнего Севера. Заготавливать его надо во время цветения — в средней полосе с июня по август. Верхнюю треть растения длиной 15—20 см срезают, связывают в небольшие пучки и сушат на чердаке, в сарае. Высушенный зверобой имеет приятный аромат и своеобразный горький вкус.

Надеемся, что многие читатели помнят те простые правила заготовки лекарственного сырья, о которых мы говорили ранее на страницах журнала. Но все-таки напомним еще раз: каждый, кто собирает лекарственные растения, должен заботиться о сохранении их ресурсов. Поэтому вести заготовки можно только в районах наибольшего распространения данного вида, там, где растение образует заросли. Для домашней зеленой аптеки вовсе не нужно заготавливать лекарственные растения в больших количествах: они довольно быстро теряют свои целебные качества, через год-другой их надо обновлять.

Не приступайте к заготовке растения, не зная точно, как оно выглядит.

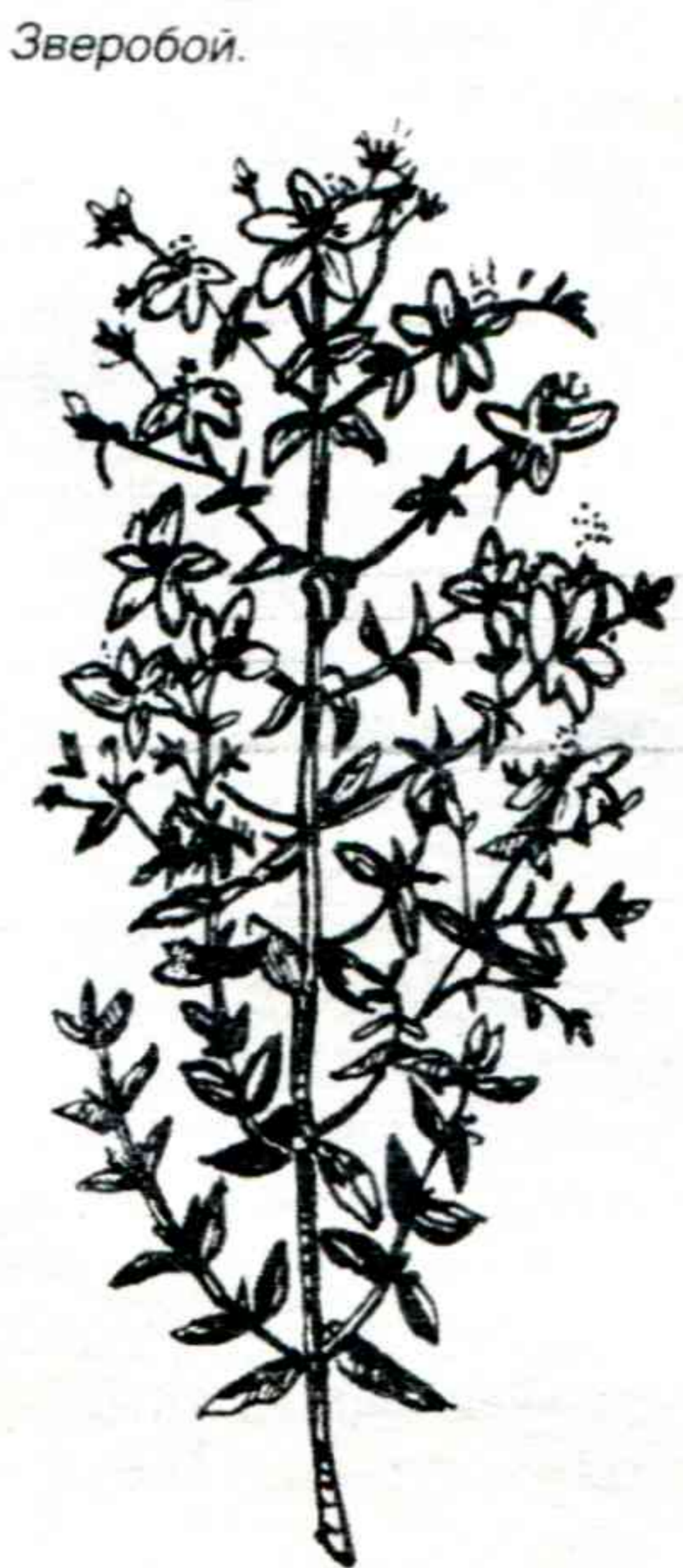
И еще одно предостережение: хотите собрать домашнюю зеленую аптечку — делайте это сами. Так будет надежнее, чем приобретать травы и лекарственные растения на рынке, у разного рода «врачевателей». В погоне за наживой они иной раз не соблюдают сроков сбора лекарственных растений, нарушают режим сушки и хранения, растения нередко заготавливают все целиком, а не ту часть, где находятся ценные вещества.

И, наконец, самое главное: напоминаем, что пользоваться лекарственными травами можно только после консультации с врачом. Самолечение недопустимо!

В. АРТЕМЬЕВА



Липовый цвет.



Зверобой.



Крапива.