

### Копилка мудрых мыслей

Быть щедрым – значит  
давать больше, чем можешь;  
быть гордым – значит  
брать меньше, чем нужно.  
Д. Джебран

### Сам себе шеф- повар



#### Мясные оладьи на скорую руку

##### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир - 1 л;
- фарш мясной - 400 г;
- яйца - 2 шт.;
- мука - 1 стакан;
- сахар;
- соль;
- сода;

##### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из приготовленных продуктов замесить жидкое тесто, добавить фарш, все перемешать. Обжарить оладьи с обеих сторон на разогретой сковороде. Мясные оладьи на скорую руку лучше подавать к столу с сметаной.



### Бассейн без хлопот за один день

Лето на исходе, но ведь за ним придёт следующее. А умелый хозяин постарается ещё и за оставшиеся летние дни соорудить нечто подобное у себя на даче или около дома. И не надо платить тысячи и тысячи рублей!

Если нет удобных поддонов, щитов, каркасов - вполне можно обойтись обычным горбылем. А чашу бассейна изнутри обшить обрезной доской. Дно и борта бассейна не сложно выложить специальным геотекстилем, предназначенным как раз для таких целей и для обустройства самодельных прудов. Купить его можно в интернет-магазине по вполне доступной цене.

Держайте!



### Горшок в горшок

Такой трюк понравится садоводам, которые любят время от времени менять дизайн своего участка. Стоит лишь вкопать в землю несколько пластиковых горшков и погрузить в них сезонные растения в контейнерах. Когда растения утратят актуальность, нужно просто заменить их новыми. Гениальный трюк!



### Чудо-вода

Вода, в которой варились овощи, крайне полезна! Она насыщена питательными веществами, благодаря которым саженцы растут как на дрожжах. Такой бульон полезен для полива абсолютно любых растений, только не забудь охладить его перед использованием.



### Спираль от шариковой ручки защитит кабель от переламывания



### Соль и уксус против сорняков

Да, уже на исходе лето. И многие дачники, в июне и июле самоотверженно борющиеся с сорняками, на вновь растущие травы махнули рукой - не до них уже! Скоро урожай убирать. И всё же. Попробуйте использовать такой простой в приготовлении раствор.

##### Приготовьте:

- 1 литр уксуса - обычного 9-процентного уксуса;
- 3 - 5 столовых ложек соли;
- несколько капель моющего средства (типа "Фери").

Хорошо перемешайте. Побрызгайте из обычного распылителя. Утром вся трава засохнет.

Эффективнее всего эта смесь работает в жаркий, солнечный день, когда дождя не ожидается, по крайней мере, в течение 24 часов.

Опрыскивайте сорняки утром, вечером вы уже порадуетесь результату. **ВАЖНО:** Это смесь убивает все растения, вступающие с ней в контакт. Так что используйте для таких мест, как подъездные пути, внутренние дворики, дорожки и т.д., там, где нет культурных посадок.

## Сохраним урожай правильно

Каждому овощу требуется свой уход - не только на грядке, но и в хранилище. Только тогда урожай не пропадет, а дождет до весны.

Чтобы урожай сохранился как можно дольше, а не сгнил, необходимо соблюдать два самых важных условия: **температурный режим и влажность воздуха.** Овощи, даже сорванные с грядки, - это живые организмы, и то, как им «дышится», зависит от температуры помещения. При низкой температуре все биохимические процессы замедляются, а вместе с этим снижается и активность грибов и вредных бактерий. Требования же к влажности воздуха - это индивидуальные особенности каждого овоща. Например, всем корнеплодам нужна очень высокая влажность, капуста - умеренная, а чтобы сохранить лук и чеснок, нужен сухой воздух.

#### Картофель

Уборку урожая картофеля заканчивают, когда температура воздуха днем не ниже 15 - 17°C. При более низких температурах у клубней может почернеть мякоть. Перед закладкой в погреб рассортируйте клубни. Размером примерно с яйцо отложите на хранение, более крупные оставьте в пищу. Кроме того, для длительного хранения годятся лишь хорошо высушенные, ровные, без повреждений клубни. Хранят картофель при температуре 2 - 4°C.

#### Кабачки, патиссоны

Эти плоды убирают в конце осени. Срезают кабачки вместе с плодоножкой длиной 3 - 4 см. При уборке с грядки кабачки (а также цукини и патиссоны) должны быть средних размеров, еще с тонкой кожицей, не давайте ей загрубеть на грядке. Очень крупные или, наоборот, слишком мелкие плоды, а также недозревшие надо использовать в первую очередь. И кабачки, и цукини, и патиссоны хранят в теплом и хорошо проветриваемом помещении. Оптимальная температура +6 - 10°C.

#### Капуста

Белокочанную капусту на хранение убирают в конце сентября - начале октября. Обрежьте кочерыжку, удалите с кочана 2 - 3 верхних листа, оставляя лишь плотно прилегающие зеленые листья. Ящики для хранения капусты выстелите соломой или опилками, сложите туда кочаны в несколько слоев кочерыжкой вверх. Для длительного хранения годятся лишь поздние, зимние сорта капусты. Кочаны должны быть здоровыми, без повреждений. Очень хорошо капуста хранится в погребе в подвешенном состоянии при температуре 5°C. Цветная капуста хранится не больше трех недель.

#### Лук

Репчатый лук убирают в сухую погоду при массовом пожелтении и полегании листьев (перьев). Прежде чем закладывать его на хранение, надо просушить луковички в течение 2 - 3 недель в хорошо проветриваемом помещении. Хранят луковицы в сухом месте при температуре 18 - 20°C. Можно в ящиках или корзинах, а можно подвесить в сетки или заплести в косы.

#### Чеснок

Чеснок хранят при температуре 2 - 5°C и при влажности до 75 процентов. Для хранения необходимо отобрать здоровые головки - не растрескавшиеся и неповрежденные. Урожай чеснока можно хранить в стеклянной банке, в ящиках или также заплести в косы и повесить на стену.

#### Помидоры

Помидоры собирают по мере созревания. Очень важно не упустить сроки окончательной уборки - в идеале плоды следует снять до того, как

#### ВАЖНО!

Овощи можно и заморозить. Перед замораживанием их надо обязательно промыть. Часть овощей - морковь, свеклу, перец, зелень - измельчают и замораживают в сыром виде. Часть (кабачки, патиссоны) прежде подвергают тепловой обработке: бланшируют несколько минут в кипящей воде и обдают холодной водой. Упаковывая овощи в пакеты, старайтесь, чтобы оставалось как можно меньше воздуха.

#### Готовим погреб

Значительную часть урожая приходится хранить в погребе, иначе овощи просто не «доживут» до конца зимы. Но прежде чем закладывать их туда на хранение, надо его как следует подготовить.

1. В первую очередь очистите погреб от старых запасов, от всякого мусора и хорошенько проветрите - его необходимо держать открытым день-два в сухую и солнечную погоду.
2. Обязательно продезинфицируйте место, где собираетесь хранить свой урожай. Для этого необходимо побелить и потолки, и стены погреба. Так вы предохраните древесину от гниения и развития в ней болезнетворных организмов.
3. Позаботьтесь о хорошей вентиляции в погребе - это необходимо, чтобы поддерживать в нем оптимальную температуру и влажность. Для этого сделайте небольшие вентиляционные отверстия - одно-два, через которые будет поступать воздух.

температура воздуха опустится ниже 7 - 8°C. Для более длительного хранения собирают молочные или бурые плоды с плодоножкой, укладывают в ящики плодоножкой вверх. Можно пересыпать сухим торфом и опилками слоем 1 - 1,5 см. Дозревают помидоры при температуре от +12°C. Держать томаты нужно в хорошо проветриваемом помещении при температуре + 18 - 20°C.

#### Перец и баклажаны

Их плоды в свежем виде хранятся недолго - в холодильнике не больше месяца. Плоды перца и баклажанов надо собирать вместе с плодоножкой. Сорта перца удлиненной формы должны быть в длину около 6 см, с округлой - около 4 см в диаметре. Баклажаны убирают, когда семена в них находятся в молочной спелости.

#### Тыква

Ее плоды необходимо убрать до заморозков. Плоды хорошо дозревают и хранятся в теплом проветриваемом помещении при температуре +6 - 10°C.

Тыква - настоящая кладовая витаминов, а ее плоды вполне можно сохранить до весны. Для этого надо подвесить их. Удалите у тыквы хвостик - именно отсюда она начинает подгнивать. Можно положить тыкву в темный шкаф или в коробку на балкон.

#### Морковь

Морковь нужно убирать в начале сентября. К этому времени все полезные вещества переходят от ботвы к корнеплодам. У выкопанных корнеплодов немедленно обрежьте ботву. Если же ее оставить на хотя бы на 2 - 3 часа, то начнется увядание корнеплода.

На длительное хранение отбирают только здоровые корнеплоды, не увядшие, не растрескавшиеся, без болезней и повреждений и сухие. Хранят в погребе при температуре +1 - 2°C и высокой влажности 85 - 90 процентов.

#### Свекла

На длительное хранение свеклу убирают до наступления первых заморозков. В сухую погоду корнеплоды нужно выдернуть из земли, ботву обрезать, но не до конца, необходимо оставить пенек 0,5 см. Землю с корнеплодов очищают тупой стороной ножа, острой вы можете поцарапать кожу, а такая свекла уже не годится на хранение. Хранят свеклу в подполе или погребе при температуре от +1 до 3°C. Разложите ее на решетчатом поддоне, чтобы плоды не запотевали.

#### Редька

В конце осени, перед самыми заморозками, убирают редьку. Ботву лучше отрубить вручную, а не обрезать ножом. Хранят редьку так же, как и морковь, - в ящиках, пересыпанных песком или опилками.