

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Не забудьте провести подзимний полив сада. При этом не уповайте на прошедшие дожди. Чем больше и глубже будет заряжена земля влагой, тем лучше. Этот прием повышает зимостойкость растений.

■ Все, что в саду может служить пристанищем для зимующих вредителей или привлечь их, следует убрать.

■ Пригнутые виноград, ежевику, плетистые розы уже

можно накрыть деревянными щитами. А чтобы они не мокли под дождем, сверху (только сверху!) набросьте пленку, хорошо ее укрепив от ветра.

■ Если не успели перекопать участок - произвесткуйте его, внесите органику, лучше хорошо перепревшую, и когда небо прояснится, перекопайте на глубину 25-30 см. Можно и после заморозков. Боронить не

надо, но очень крупные глыбы тяжелых почв разбейте на более мелкие комья.

■ Если еще не убрали, то не тяните с уборкой моркови, свеклы, редьки: попадут под мороз - будут плохо храниться.

■ Ревень, спаржу, петрушку, которые остаются на зиму, желательно прикрыть переносом, чтобы не вымерзли.

■ Пока не сняли пленку с теплиц, проведите их дезинфек-

цию. Можно зажечь серные шашки, смочить перекисью водорода конструкцию теплицы. Обязательно удалите растительные остатки.

■ Маточки капусты, предназначенные для получения семян в следующем году, осторожно выкопайте, слегка стряхните с корней землю, удалите нижние листья, подсушите места поражений и заложите на хранение.



ОСЕННИЕ ПРИЗЫ

Их, если умело хранить, хватит до нового урожая



ЗИМА - НЕ ПОВОД ДЛЯ РАЗЛУК: СКОРЕЙ САЖАЙ ЗЕЛЕНЬ ЛУК

Когда за окном хмурое утро, тоска по летним дням на даче грозит захватить все ваши мысли и плавно перейти в депрессию. Но есть лекарство - выгонка культур, которым порой не нужен даже свет.

Нет ничего проще, чем вырастить зеленый лук. Уж кому-кому, а дачникам покупать его непростительно.

Можно успешно использовать лук-выборок многозачатковых сортов - таких, как Бессоновский местный, Погарский местный улучшенный, Ростовский репчатый местный, Спасский местный улучшенный, Арзамаский местный. Эти сорта из одного зачатка формируют 3-5 листьев и, кроме того, имеют короткий период покоя. Но не только выборки годятся для выгонки, можно использовать и крупные луковицы сладких южных сортов. Чем крупнее луковица, тем выше урожай зелени. Желющие могут вырастить зеленый лук в гончарных горшках или в ящиках, наполненных почвенной смесью.

Хорошие результаты получаются и при выгонке многолетних луков - шнитта и батуна, которые уже с октября хранятся выкопанными прямо на грядке. Если вы не сделали это заранее, эту работу не поздно выполнить сейчас или во время оттепели, и по мере надобности можете принести растения с комом земли домой, оттаять, а затем высадить в горшки. Через две недели срежете первую зелень.

Хорошие результаты получают при выгонке лука-шалота, луковицы которого отличаются особой нежностью и полусострым вкусом. Рекомендуются при этом сорта, отличающиеся хорошим отрастанием пера: Сибирский желтый, СИР-7, Межсезонье. При выгонке зимой получите от них урожай выше, чем лука репчатого. Прирост пера в январе будет стопроцентным.

Из многолетних культур попробуйте выгонять ревеня, щавель, фенхель, тмин, мелиссу и другие культуры. Но особенно вкусно, богата витаминами спаржа. При регулярном ее употреблении снижается артериальное давление, улучшается работа сердца, ускоряется выведение шлаков из организма.

Выкопанные с осени корневища спаржи сначала прорастите в течение двух недель при температуре около 8-10 градусов Цельсия, затем перенесите в более теплое помещение. Выгонку можете проводить в темноте, присыпав землей слоем 5-6 см или накрыв темной тканью. В последнем случае над высаженными корневищами оставьте свободное пространство, соорудив небольшой каркас. Обильно полейте.

При температуре 16 градусов побеги растут медленно, но они вырастают плотными и толстыми, а при более высокой температуре становятся тонкими. Уход за спаржей не сложен: обильный полив да изредка подкормки азотными и калийными удобрениями. Через две недели вы уже можете провести первую срезку отбеленных побегов. Выгонка длится в течение двух месяцев, но сборы проводите через каждые 2-3 дня.

Зеленые побеги вы можете получить, не накрывая корневища, в обычной таре при умеренном освещении, но срезать их надо ежедневно, когда они достигнут 15-18 см. Перед срезкой осторожно отгребите землю и срежьте на 3-4 см выше корней. Не забудьте после среза прорыхлить почву, засыпав образовавшиеся углубления.

Ревень тоже выгоняют в темноте. Корневища 3-4-летних растений положите до промораживания на грядке. Затем корневища высадите в глубокую тару вплотную друг к другу и засыпьте землей промежутки между ними. При выгонке на светлую почву сверху не должен превышать 1-2 см, а при выгонке в темноте - 5 см. Перед выгонкой занесите корневища в помещение для оттаивания и поддержите в течение недели-двух при температуре 8-10 градусов. Затем температуру следует повысить до 16 градусов. Ящики с ревенем прикройте темной пленкой или бумагой. Сбор урожая можно начинать через 25 - 30 дней после высадки, когда черешки достигнут длины 15 - 20 см. Выламывайте их осторожно. После выборочной уборки проведите подкормку полным минеральным удобрением и полейте. Продолжительность выгонки до 2-3 месяцев.

ВАМ, ДОРОГИЕ СОПЕЛЬМЕНИКИ!

Существует около 20 тыс. рецептов пельменей! Их жарят, варят, запекают, парят... Вопреки сложившемуся мнению это довольно сбалансированная пища. Вкусные и сытные, они богаты белком, жирами и углеводами. Неудивительно, что в России пельмени любят не меньше хлеба и картошки.

НАЧИНКА ИЗ ВСЯЧКИ

Фарш - душа пельменя. Пропускаем через мясорубку нарезанный четвертушками лук и чеснок, потом свинину и, наконец, говядину. (Фарш размешивать только рукой!) Солим, перчим. Это классический рецепт. Если добавить баранину, получатся иркутские пельмени. Если рубленую зелень или квашеную капусту - иркутские. Один из алтайских рецептов рекомендует рыбную начинку: на 300-400 г судака - треть слегка зачерствелого батона белого хлеба (со срезанными корочками, мякиш слегка размочить в молоке), 1 яйцо, пара крупных луковиц. Из специй - молотый черный или белый перец, чуть-чуть молотого имбиря и мускатного ореха. Чеснок - по желанию, а вот без рубленого зеленого лука обойтись не удастся. Массу нужно хорошо перемешать, взбить и охладить.

Долго хранить фарш нельзя. Простояв в холодильнике 24 часа, он теряет большинство своих гастрономических качеств.

СЛЕПИМ «УШКО»

Насыпаем горкой муку, делаем углубление в серединке, выпускаем туда подсолненные яйца, воду и замешиваем краями в центр до тех пор, пока масса не перестанет прилипать к рукам. Выдерживаем тесто не меньше получаса под миской. Затем от колобка ножом отделяем кусок, катаем колбаску и нарезаем ее на кусочки. Формуем шарики, раскатываем скалкой кружки. (Можно вырезать их формочкой или стаканом.) На кружок кладем фарш, слегка вдавливаем, сгибаем пополам, края защипываем. Образовавшиеся уголки прищипываем один к другому.

Правильно приготовленный и отваренный пельмень похож на симпатичное ушко девушки - этого эффекта никак не могут добиться при промышленном изготовлении пельменей.

БУЛЬОН ПРОТИВ ВОДЫ

Слепили? Пора варить! Лучше всего - в широкой и глубокой кастрюле. Кипящая вода должна занимать половину ее объема. Можно добавить туда луковицу, надрезанную крест-накрест (даже с шелухой, если она сухая и чистая) и лавровый



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТЮШКИНА

лист. После закипания в воду кладут соль, черный перец, раздавив каждую его горошину плоскостью ножа. Однако предпочтительнее варить пельмени в костном мясном бульоне или, отварив их, тут же опускать в горячий бульон с маслом: будет намного вкуснее. Варят их до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. После этого огонь под кастрюлей убавить почти до минимума, а через 20-30 секунд можно подавать пельмени на стол.

Как правило, тесто для пельменей готовится без особых вариаций: по стандарту на 1 кг муки - 330 г воды. Вот несколько рецептов фарша в расчете на 1 кг теста:

СЛАДКИЕ СИБИРСКИЕ

Говядина - 360 г, свинина - 420 г, 1 луковица, 160 г холодной воды, соль, перец, сахар - всего по 1 г. Мясо очистить от пленок, пропустить вместе с луком через мясорубку и смешать с остальными ингредиентами.

С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

Отварное мясо (850 г) пропускаем через мясорубку, добавляем мелко порезанное сало (200 г), поджаренный на масле лук (2-3 шт.), измельченную зелень, перец, соль, 2 ст. ложки белых молотых сухарей, бульон (200 г). Все хорошо вымешиваем.

С МЯСОМ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

1 кг капусты нарезать небольшими квадратиками и тушить с жиром и небольшим количеством воды. К пропущенному через мясорубку мясу говядины или свинины - 800 г добавить тушеную капусту (1 кг), соль, перец, поджаренный на масле лук. Все хорошо вымесить. Подавать пельмени с маслом.

Наталья СЕГЕНЬ

В недавнем прошлом в случае острой необходимости в кармане и безденежья близких людей проблему можно было решить, лишь состоя в кассе взаимопомощи при профсоюзе либо пользуясь так называемой черной кассой. Сейчас у населения возможности жить взаимно заметно расширились. Большие и маленькие банки наперебой зазывают клиентов, предлагая десятки целевых и простых кредитов, в том числе беспроцентных и «со смешными тремя процентами в месяц»... Правда, при пересчете на годовой этот процент оказывается не хилым. Нередко даже при внимательном, с двумя очками, прочтении договора не сразу заметишь, что к концу кредитного срока придется отдать денег вдвое, а то и втрое больше, чем взял.

Например, если вы решили взять кредит на покупку квартиры по ипотеке, то придется учесть, что кроме кредитной суммы и процентов будут и дополнительные расходы. Скорей всего придется потратиться еще и на оплату рассмотрения кредитной заявки. Затем, если будет принято положительное решение, потребуются расходы на открытие ссудного счета и его обслуживание.

Значительную часть дополнительных расходов составят страховка жизни и трудоспособности, риска повреждения приобретаемой кварти-

...ИМЕЙ СТО ДРУЗЕЙ

ры, а также прав собственности. Разумеется, придется оплатить и оформление договора купли-продажи недвижимости. Нужно учесть и то, что некоторые банки требуют нотариального удостоверения договора, на что тоже нужна немалая сумма.

Опыт также показывает, что нарастают и процентные ставки, должники штрафуются за нарушение возврата кредитов и процентов в точно назначенный договором день, а то и час. Все это, конечно, подрывает доверие населения к кредитам. Однако новые, капиталистические, отношения в нашей «кипучей и могучей» действительности нередко делают и «жизнь взаимно» единственным способом решения финансовых проблем.

Так куда же обращаться в таких случаях, не опасаясь налететь на подводные камни? За советом мы обратились к Вере Васильевне Емельяновой, заведующей на улице Мастеркова универсальным дополнительным офисом Люблинского отделения Сбербанка России города Москвы.

Вера Васильевна уверена, что нередко клиент оказывается на мели из-за собственной безответственности. При обращении в любой банк заемщик должен подписывать договор, не наспех прочитав его, а внимательно изучив, хоть и с тремя очками. Тем не менее, учитывая жалобы населения на недобросовестность кредиторов, правительством было принято постановление все коммерческие банки с 1 июля нынешнего года давать заемщикам полную информацию про эффективную процентную ставку по тому кредиту, который запрашивается. То есть банк должен указывать фактический размер всех расходов, которые клиент понесет в течение договорного срока пользования кредитом.

Крупные банки, контрольный пакет акций которых держит государство, и раньше были достаточно прозрачны для заемщиков. В Сбербанке России, например, уже при консультации клиент получает распечатку всех его расходов. Кроме процентов за пользование кредитом и погашающих его сумм здесь взимается лишь одна дополнительная сумма - комиссионный сбор за веде-

ние ссудного счета, причем она уплачивается в момент выдачи кредита один раз. А погашать свой долг он может без ограничений по срокам, при нарушении которых в других банках приходится платить большие штрафы. То есть, взяв кредит на год или десять, хоть завтра можно вернуть эту сумму, уплатив лишь ту часть от договорной процентной ставки, которая соразмерна фактическому времени пользования кредитом.

Видов кредитов много. По мнению Веры Васильевны, по своему размеру и процентной ставке наиболее выгодный из них автокредит. Но если человек хочет приобрести автомобиль не в салоне, а с рук, то она лично рекомендовала бы взять другой, тоже очень доступный для населения потребительский кредит, который называется «на неотложные нужды». По нему процент выше, но зато с его помощью можно решить проблему, не отчитываясь за целевое использование денег.

Что же касается беспроцентных кредитов, то Вера Васильевна уверена: этот вид кредита - только в мышеловке. За любой другой кредит придется платить. Поэтому все еще наиболее популярной остается народная поговорка «Не имей сто рублей, а имей сто друзей». Однако, следуя ей, не всегда можно решить свои крупные финансовые проблемы.