«А НАМ НЕ СТРАШЕН НИ ВАЛ ДЕВЯТЫЙ....»

Ни порывистый ветер, ни сильный снегопад не помешали встрече членов клуба огородников и садоводов при районной библиотеке 24 марта (а глядя на погоду за окном, хочется написать 52 февраля).

Главным для всех был вопрос - какой будет весна? По прогнозам синоптиков, весна будет характеризоваться неустойчивей погодой: в начале - холодной, к концу - тёплой, с обилием ливней. Апрель ожидается дождливым (по другим данным - необычно тёплым). Май - ранний, тёплый. Лето тоже нестабильное, но с большим количеством грозовых дождей в самые жаркие дни. Но, как говорится, поживём - увидим!

По традиции к заседанию была оформлена книжная выставка «Огород - семьи доход».

Сотрудники библиотеки сделали обзор газеты «Дачная», серии книг «Моя чудесная дача», выпускаемой каждую пятницу газетой «Комсомольская правда». Познакомили всех с новинками сортов томатов от фирмы «Гавриш», огурцов от фирмы «Манул». На наших огородах появляются разные зелёные овощи, но для многих травка с горчично-ореховым вкусом - руккола - ещё не очень известна. Вырастить её не составит особого труда. Культура эта неприхотлива, нетребовательна. Растёт на любой почве, в открытом грунте, в теплице и даже на подоконнике. Использовать можно в салатах как пряно-вкусовую добавку.

Отдельный разговор шёл о моркови: какие сорта лучше, как ухаживать за посадками, какие блюда приготовить? Оказывается, морковь обладает способностью избавлять от изжоги. Для этого надо съесть одну или две морковки (можно натереть их). Хороший лечебный эффект проявляется, если это сделать за час до еды.

Члены клуба не только мастера-огородники, но и искусные кулинары. На чайном столе - постные блинчики и пирожки с картошкой и грибами, ржаные лепёшки с корицей и оладьи из геркулеса. Украшением стал овощной салат-торт «Наполеон», приготовленный В. В. Даниловой. Он состоит из многих слоёв, промазанных сметаной или майонезом.

Примерная технология такая. Берём глубокую салатницу, выстилаем полиэтиленовым пакетом или пищевой плёнкой и начинаем выкладывать слои. Верхний - вареная и порезанная кубиками морковь, затем очень густое картофельное пюре, тыква вареная, порезанная кубиками; лук жареный, кукуруза консервированная, свёкла вареная тёртая, горошек зелёный консервированный, фасоль консервированная, а последний слой - хлеб отрубной, порезанный крупными треугольниками (это будет нижний слой торта). При укладке слоёв через два слоя слегка смазываем майонезом или сметаной. Когда все слои уложены, слегка приминаем их и ставим торт в холодильник часа на два. Перед подачей переворачиваем на блюдо, салат-торт должен получиться горкой. Верх украшаем зеленью.

Ещё одним рецептом быстрого салата поделилась В. С. Паняева: выкладываем слоями консервированные фасоль, кукурузу, тёртый сыр, смазываем майонезом, можно всё перемешать. Приятного аппетита!

М. Ковалдова.