ВСТРЕЧИ

# «Вопросы зодоёт осень»

**В конце октября в районной библиотеке состоялось очередное заседание садоводов и огородников.**

Вниманию собравшихся был представлен обзор полезных советов со страниц журналов «Календарь - справочник садовода и огородника», «Приусадебное хозяйство», «Моя прекрасная дача».

Сотрудники библиотеки Г. В. Федорова и М. В. Ковалдова подготовили тематические сообщения «Прогноз погоды: верно - не верно», «Новая технология выращивания растений - агропанели», «Правила совместных посадок огородных культур» и другие. Огородники обсудили вопросы «Почему не удалась морковь», «Какой сорт капусты лучше», «Хранение чеснока в домашних условиях».

Какая же встреча без обмена опытом! В. В. Данилова рассказала о новинках сортов томатов, земляники садовой и о своём новом увлечении - выращивании гиппеаструма (амариллиса). Порекомендовала при приобретении семян и посадочного материала обратить внимание на каталог плодовых, ягодных и декоративных культур «Сады России». Хозяйки-огородницы угостили собравшихся вкусной пшённой кашей с кабачками, картофельными шариками с грибами, оладьями из кабачков, шарлоткой с клюквой. Все попробовали варенье из калины, протёртый джем из ягод редкой гостьи наших огородов санберри (чёрный паслен, канадская черника).

Традиционное осеннее занятие - заготовка капусты. Есть много рецептов, но члены клуба обсудили рецепты квашения капусты в банках и в рассоле. По желанию при квашении капусту можно перемешивать с морковью, свёклой, добавлять семена тмина, укропа, яблоки, клюкву.

***Вот один из необычных рецептов быстрого квашения капусты с мёдом.*** *Потребуются: капуста белокочанная, морковь, для рассола - на 1 литр воды соль 1 ст. ложка с горкой, мёд - 1 ст. ложка. Капусту нашинковать соломкой, морковь очистить и натереть на крупной тёрке. Смешать капусту с морковкой и немного помять. Сложить в трёхлитровую банку, приминая, но не очень плотно. Приготовить рассол: в остуженной кипячёной воде растворить соль и мёд. Залить рассол в банку с капустой и оставить при комнатной температуре на 2 дня для брожения. Затем убрать в холодильник. Через сутки капуста готова.*

Встреча завершилась традиционным чаепитием.

**М.Ковалдова.**