

16+

№ 09 (39) 2022 г.
Выходит 1 раз в месяц

Для души и ПОЛЬЗЫ *хорошие советы*

ХОРОШИЕ ИСТОРИИ



**С морковкой беда:
растут рога и борода**



Салат «Маков цвет»



Осень на двоих



**Тепло и радость
в каждый дом**

40065 «Почта Крыма»
Подписные индексы:

П9682

«Подписные издания» «Почты России»

Васька-фантазер

- Татьяна Петровна, я отказ пришла делать.
- Какой еще отказ? Как это отказ?
- А так... Я ребенка вернуть хочу.

Отказ

Татьяна Петровна немного опешила, а потом решительно заявила.

— Ну уж нет, я предупреждала тебя, Ксения. Если берешь, то навсегда, навсегда, так сказать, берите и любите, холите и лелейте дитяtko.

— Молодая была, глупая, не слушала материнских советов, вот мне и аукнулось. Все, не могу, сил никаких нет моих человеческих. — Ксения заплакала. — Не справляюсь я, переоценила свои силы.

— А я тебе говорила, я говорила, Ксения. Гены, они такие, их пальцем не раздавишь, так ты же умная самая, вперед паровоза бежишь, никого не слушаешь! Ведь и мать тебе твоя говорила! Ведь говорила? Я сама лично при этом разговоре присутствовала, ты бежала, глаза выпучив.

— Ну впрямь умнее буду, хотя теперь долго не захочется мамкой приемной быть. Уж как-нибудь так обойдусь. Уж одна проживу, жизни порадоюсь.

— Ишь ты какая, — говорит Татьяна Петровна.

— Ага, материнские инстинкты не проснулись.

— Тьфу на тебя.

— Да и на вас тем же концом по тому же месту, у вас-то их в переизбытке, я погляжу. Вот и нянчитесь сами... — заявила девушка.

— Я свое отнянчила, хватит. А тебе, Ксенька, говорила, что гены у него плохие, что отец покойничек, что дед, что прадед, все с бусарью были, вот и Ванька такой же.

— Вот и забирайте назад, устала сил нет.

— Ну уж нет, по документам он теперича твой что ни на есть родной.

— Фигушки, я уже в сельсовет сбегала, заявление на отказ написала.

— На какой такой отказ? Не бывает так!

— Да на такой, на расторжение всех договоренностей. Забирайте себе и мучайтесь сами со своим ребеночком.

— А я тебе, Ксенька, говорила, говорила я тебе не тронь дитя, отзынь. Не послушала меня! Он же дитя неразумное! Сейчас ножками топает хочу-хочу, а переклочишь внимание, и другое хочет.

— Ага, не послушала, ой не послушала, вот теперь наверстываю. В общем, вон там ваше счастье в тенечке спит.

Надежда и опора

Под большим кустом сирени в тележке, в которой картошку и овощи с огорода возят, безмятежно спал предмет спора двух женщин.



Свернувшись калачиком, положив одну руку под голову, другую зажав промеж колен, сладко посапывал Ванюшка, отрок тридцати с половиной лет, мамушкой, Татьяной Петровной, залюбленный до изнеможения, последушек, Ванечка, детинушка, надежда и опора.

Заманила злая востроглазая Ксенька детинушку в сети свои колдовские, зачаровала улыбкой своей да голосом ласковым. А теперь назад вернуть хочет, и всего-то годик с дитем помучилась, а она, Татьяна Петровна, двадцать девять лет детинушку холила и лелеяла.

— Сил нет, понимаете? За год из третьего места гонят! Его уже и скотником, и пастухом нигде не возьмут, а ведь он высшее образование зачем-то получал Вы, видимо, заставили, чтобы самолюбие свое потешить.

— С чего бы это? Да, я контролировала, вот будут свои дети, я посмотрю на тебя.

— Дети-то, может, и будут, да вы только не увидите! — огрызнулась девушка.

— Это как, Ксенька? Это что же? Ты мне с родными внуками видется запретишь?

— Да они не будут вашими внуками, Татьяна Петровна, разводимся мы с Ванькой, сил моих нет терпеть пьянство его беспробудное и лодырничество. Забирайте к чертовой матери своего ненаглядного сыночка!

— Постой, — Татьяна Петровна вышла за калитку, посмотрела в ту сторону, где сопит ее счастье. — Постой, Ксень, ты что? Ты серьезно?

— Серьезнее некуда.

— Погоди, Ксень, а ну зайди в дом.

— Не пойду я никуда, — уперлась невестка.

— Иди сказала, — свекровь грозно глянула на Ксению, та помялась у калитки.

— А этого, — кивнула в сторону сладко посапывающего законного пока еще мужа.

— Ничего с ним не случится, пусть спит. Или боисься, что украдут?

— Нет, чего мне бояться-то, — дернула плечом.

— Ну вот и идем.

Своя ноша не тянет

Зашли в дом. Что не говори, а любила всей душой Ксения бывать у свекрови, будто к родной бабушке в гости приходила. Мамка-то у Ксении молодая, а она старшая из детей, еще брат и сестра маленькие есть, а у Ваньки все старшие, одна из его сестер мамы Ксенькиной подружка.

Хороший он Ванька, хороший, и любит его Ксенька, но дурак. Пьяница, фантазер и лодырь. Не может Ксенька с таким жить, ведь ни семьи не построить, ни детей не родить с таким.

Клялся, божился, что пить бросит, за ум возьмется, он же на агронома выучился. С красным дипломом окончил, обещал новый сорт гладиолусов вывести и Ксенькиным именем назвать, мичуринец чертов.

Гонят отовсюду за пьянство его... Привык, чуть что, мама заступится, мама разберется. Какие обещания давал, какие планы строил, а выпорхнул из-под мамкиного крыла и пошел чудить.

Все, хватит, она, Ксения, молодая, найдет еще счастье свое. Да, любит, да, готова ради него на все была, а теперь все, надоело, вовремя опомнилась, хорошо что детей не нарожала.

— Садись, чайку попьем.

Ксения к столу присела, а сама в окошко так и пялится, не случилось бы чего с Ванькой-то.

— Это ты что, Ксюша, через всю улицу его в тележке волокла?

— Да!

— Тяжелый ведь?

— Тяжелый!

— Видно, правду люди говорят, что своя ноша не тянет.

Вспыхнула Ксенька, что маков цвет.

— Не нужен он мне, забирайте!

— Нашла кого? Получше Ваньки-то?

— Никого не нашла, что вы такое гордите?

— Ну а что тогда так быстро сдаешься? Я за его отца знаешь как воевала, у-у-у. Райке Оборкиной окна била, волосы на голове драла, а он, подлюга, наблюдал это все со стороны и гордился, мол, бабы за меня дерутся.

А потом плюнула, вещи собрала его аккуратненько, ничего не забыла, все до чисточки подгрести, даже ка-

мень, которым он ножи точит, и то в газетку завернула и положила, ложку его, кружку, все-все, чтобы не напоминало ничего, закрылась с девчонками дома и сичу.

У меня тогда Оля и Валя были, еще Татьяны с Ванюшкой не было.

От пришел, тык-мык, а я не открываю.

— Вещи, говорю, все собраны, а буяннить начнешь, милиционер предупрежден, так и поедешь на пятнадцать суток. А он же коммунист был, как же...

На лавке спать лег у дома. Неделю в бане жил, на коленках прощения просил.

— Простили?

— Ну... Татьяной была тяжелая, а опосля и Ванька родился.

По бабам больше не шастал, ну, может, так, что я не знала, но в открытую нет, а вот пить, скотиняка, пил. Но знаешь, выпьет и крадется, чтобы лечь на веранде. Эти укрывают его, чтобы, значит, не замерз папка. Вот так и жила, Ксюша, доченька, весело. Думала, из Вани человек получится, ты уж меня извини...

— Да вы-то при чем... Вы меня тоже простите, наговорила лишнего.

— Что делать-то будем, Ксюша? Спасать

Ваньку надо.

— Надо, я знаю... мама.

— Да ты моя хорошая, — всплеснула руками свекровь, — да ты ж моя доченька.

Это она так отреагировала, что Ксенька ее мамой назвала. А в это время со двора раздались звуки гармоны, и кто-то запел хриплым, будто не выспавшимся голосом.

— Фантазе-е-ер, ты меня называла-а-а... Фантазер, а мы с тобою не пара-а-а...

Смотрят в окно, а Ванька в тележке сидит под деревом, рядом дед Лопатин, это его гармошка. Видно, Ванька попросил, тот и принес, вот Ванька и горланит во все горло, а сам слезы вытирает.

— Ты умна, ты прекрасна, как фе-е-ея... Прости, Ксюша, чем хочешь поклянусь, пить больше не буду. Ну а я, я люблю все сильнее-е-е. Ксюша, ласточка моя сизокрылая, меня на работу взяли, я и отметил малехо, я вот честно больше не буду... Прости, а?

— Прости его, дочка, — шамкает дед Лопатин, — прости. Любит он тебя...

Простила, куда деваться, любит она его, к тому же скоро сама узнает, как это матерью быть. А Ванька и правда за ум взялся и гладиолусы вывел, красивые, именем жены назвал.

Долго удивлялся, как маленькая и хрупкая Ксенька смогла такого борова, как он, в тележку завалить и по всей улице провезти.

— Мою лучше не злить, — говорил он, — а то она и гору с места сдвинуть может.

Евгения Валерьевна

Печенье «Объединение»



120 г сметаны, 60 г сахара, 100 г сливочного масла, 260 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, по щепотке соли и ванилина.

К сметане добавляем сахар и хорошо перемешиваем. В отдельную емкость всыпаем муку, разрыхлитель, соль, ванилин и хорошо перемешиваем. Добавляем порезанное на кубики сливочное масло и перемешиваем руками до мелкой крошки. Затем сюда же вливаем сметану с сахаром и замешиваем тесто.

Оно должно получиться мягкое, не прилипающее к рукам. Кладем его в полиэтиленовый пакет и отправляем в холодильник на 15 минут. По истечении времени делим тесто на кусочки величиной с грецкий орех, скатываем в шарики, окунаем их одной стороной в сахар и противоположной выкладываем на противень. Когда все печенки будут выложены, сверху каждой продавливаем вилкой сетку или делаем другой узор.

Выпекаем в разогретой духовке до 180 °С 15-20 минут. Приятного чаепития!

Мария Смирнова, Тверская обл.

Вкуснее шашлыка

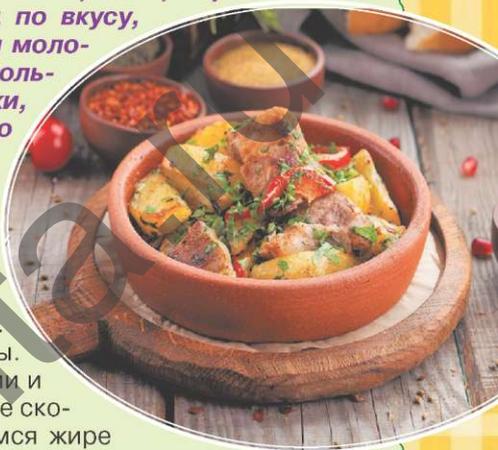
700 г мяса, 1 кг картофеля, 4 головки репчатого лука, 1-2 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 ч. ложка без горки молотого кориандра, небольшой пучок петрушки, 20 г сливочного масла.

Мясо нарезаем порционными кусочками, обжариваем на сильном огне до румяной корочки и полной готовности. Снимаем со сковороды.

Нарезаем лук кубиками и обжариваем на этой же сковороде в выделившемся жире из мяса в течение 1-2 минут до прозрачности. Перекладываем лук к мясу.

Картофель нарезаем на 4-6 частей, обжариваем на сливочном масле до готовности и добавляем его к остальным ингредиентам. Мелко рубим петрушку и чеснок. Мясо, картофель и лук солим, перчим, добавляем молотый кориандр, петрушку и чеснок. Аккуратно перемешиваем и подаем к столу.

Ирина Силкина, г. Тамбов



Салат «Маков цвет»

2 куриных грудки, 0,5 л баночка маринованных грибов (шампиньоны), 1-2 головки лука (маринуем в 9 %-м уксусе, 1:1 смешивая с водой), 3 картофелины, 2 моркови, 250-300 г сыра, майонез.

Куриные грудки и овощи отвариваем в подсоленной воде. Грудки и грибы режем кубиками. И начинаем собирать салат. Первым слоем кладем куриное филе, сверху наносим густую сеточку из майонеза (приблизительно 2 ст. л.). Вторым слоем кладем грибы и присыпаем маринованным луком. Третьим слоем выкладываем картофель, натирая его на терке сверху над блюдом, и вновь наносим сеточку из майонеза. Четвертым слоем укладываем морковь, так же натирая сверху, на этот слой наносим майонез негусто. Последним слоем натираем на крупной терке сыр и отправляем салат пропитываться на 2 часа в холодильник, предварительно укрыв его пищевой пленкой, чтобы сыр не заветрился.

Перед подачей на стол по желанию украшаем салат



Перчик «Необычный»

4 сладких перца, 1 куриная грудка, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка специй для мяса, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, 70 мл воды, 70 г сыра, зелень.

Куриную грудку режем кубиками, и обжариваем на растительном масле. В середине готовности мясо солим, присыпаем специями, добавляем муку и, тщательно перемешав, готовим еще несколько минут. Затем добавляем сметану, воду и, помешивая, тушим, пока подлива не загустеет.

Сладкий перец режем пополам, очищаем от сердцевины и плодоножек. Укладываем на противень. В каждую половинку выкладываем начинку. Сыр трем на крупной терке и присыпаем сверху начиненный перец. Ставим в заранее разогретую до 200 °С духовку и запекаем 30 минут. Сверху украшаем рубленой зеленью и подаем к столу.

Ольга Лесная, г. Рубцовск

оставшимися половинками грибов, порезанными на дольки помидорами и зеленью.

Приятного аппетита!

Нина Гончарова, г. Орск

