

Ах, деревня, край мой милый!

16+

№ 9 (09) 2022 г.
Выходит 1 раз в месяц.

Много хороших советов
и увлекательные истории

Наш индекс
ПМ739

Каталог
«Почты России»
«Почта Крыма»
92264

**Любовь
к близкому**

Переделки

Грушки

Я жду тебя, сынок!



Я жду тебя, сыночек!



Сашка машет ей рукой из вагона. Поезд начинает набирать скорость, и она какое-то время идет быстрым шагом наравне с вагоном по перрону и повторяет:

— Я жду тебя, сыночек! Я жду тебя, сыночек... Жду тебя... Он кричит ей:

— Я вернусь! Мама, я вернусь! Обязательно вернусь! Звук железных колес, удаляясь, выстукивает ритм.

Зинаида Терентьевна открыла глаза, и все исчезло: перрон, удаляющийся поезд и звук колес. Зажмурилась, сию минуту вновь оказавшись во сне и увидев Сашку. Не получается. Надо вставать. На душе грустно: он вновь ей приснился, они свиделись. Неважно, что во сне, но она видела Сашку. Значит, увидятся скоро.

Зинаида Терентьевна взяла ведра, пошла к колодезю, улыбаясь сыну про себя.

— Теть Зин, давай помогу, — Валя взяла из рук пожилой женщины и наполнила ведра, направилась во двор.

— Спасибо, Валюша, — Зинаида Терентьевна пошла следом. Кот выскочил из лопухов и начал ластиться к ногам хозяйки. — Появился, гулена? Всю ночь тебя не было. Ах ты, гулена...

Зашли в дом. Валя заметила разложенные на столе фотографии. Ей не нужно было спрашивать, она знала, что Терентьевна каждый вечер рассматривает их. На них Сашка — ее сын, а Валя жених. Как же давно это было...

Сашка погиб в Афганистане много лет назад, а Зинаида Терентьевна не верит и ждет. Поначалу думали, что в силу переживаний она не хочет верить в гибель сына, но прошло три десятка лет, а Терентьевна продолжает ждать. Может, проще жить с надеждой. Валя уже давно не ждет жениха, она ждет младшего сына из армии. И уж как она понимает теперь Терентьевну.

Много лет назад она пришла к Сашкиной маме и рассказала, что встретила хорошего парня, только как ей быть, не знает: она ведь Сашкина невеста. Тогда-то ей Терентьевна и сказала:

— Выходи замуж, Валюша, народи деток и будь счастлива. Сашка больше всего хотел, чтобы ты была счастлива. Ты молодая, красивая. Все у вас будет хорошо. А я буду Сашку ждать. Он придет и поймет тебя... Не беспокойся. Выходи замуж и живи счастливо.

Вышла Валя замуж за Диму. Трое детей у них родилось: две девочки и сын, самый меньший. Теперь он в армии, и Валя ждет, как тысячи матерей ждут.

Все годы она вместе с мужем и детьми опекали Терентьевну: по хозяйству или словами как могли поддерживали. Валины родители умерли давно, а мужнина родня далеко живет. Вот Терентьевна была им за маму, а детям ее — за бабушку.

— Садись, Валюш. Пирожки пекла вчера, возьми своим, — Зинаида Терентьевна достала пироги, завернула в бумагу и протянула Вале. — Спасибо, что обо мне, старой, не забываешь. Столько лет рядом всегда. Что бы я без тебя делала!

Зинаида Терентьевна достала красивую коробку, а оттуда красивый платок. Яркие павло-посадские цветы на густом зеленом фоне, а по канту бахрома густая так и притягивали взгляд.

— Какая красота! — Валя залюбовалась узором.

— Это тебе, дочка, — впервые так назвала Терентьевна Валею. У обеих слезы в глазах. — На день рождения хотела тебе подарить, да боюсь... не дотяну. Зачем хорошей вещи подарить? Носи на здоровье. Придет Ванюша из армии, вот и встретишь его в красивом платке.

— Вместе будем встречать.

— Нет, Валюша, не будем. Что-то я устала. Если вдруг что, на полке там, в шкафу, где постельное белье сложено, там все бумаги на дом.

— Зинаида Терентьевна, да как же так?

— Что уж положено, то и пусть будет. Вот еще, возьми деньги, — протянула увесистый сверток. — Сняла, а то потом с этим наследством будет хлопотно. Я там накулемила, что и куда отдать. На похороны и на учебу детям. Тяжко вам с Димкой тянуть троих. Так что бери, отказа не приму.

Валя совершенно расстроилась и не знала, что и сказать. Она только уголком платка вытирала слезы.

— Спасибо. Зачем вы... — и не могла выговорить от нахлынувших чувств.

— Бери, бери и ни о чем не беспокойся. Ты после обеда загляни ко мне, — сказала Терентьевна, провожая Валею до калитки. Перекрестила женщину. — Как родная ты мне. Спасибо тебе, дочка. Иди, Валюша, с богом!

Отправила Валя коров на пастбище и поторопилась к Терентьевне — на душе неясная тревога.

В доме стояла тишина. На кровати лежала нарядно одетая тетя Зина. Валя перекрестилась, поцеловала холодную руку и пошла звать людей да хлопотать с похоронами.

Вот и упокоилась Зинаида Терентьевна на сельском кладбище. Валя частенько приходит прибираться на могилку и поговорить с Терентьевной: «Встретились, по-ди, теперь с Сашкой. На меня не обижайтесь, если что не так делаю...»

Невидимая рука срывает с березы листья и сыплет на Валею золотом.

Гаяна Жук

Яблочное повидло по ГОСТу

В далеком советском детстве пирожки с повидлом были необыкновенно мягкими и вкусными. Яблочное повидло густое, сладкое, всегда съедалось первым. Наполнители не использовались, все было натуральным.

При приготовлении такого лакомства важно помнить, что для повидла подходят только очищенные от кожуры и семенной коробочки яблочные дольки. Время варки занимает от 1-1,5 часа. Это зависит от сочности яблок.

- ◆ 5 кг яблок (очищенных долек)
- ◆ 3 кг сахара
- ◆ 1 л воды



Приготовление

Яблоки очистите от кожуры и семенной коробочки. Переложите в кастрюлю с толстым дном, всыпьте сахар, налейте воду. Оставьте при комнатной температуре на 7-8 часов. Через указанное время яблоки дадут сок, и жидкости станет больше. Поставьте кастрюлю на огонь. Варите на медленном огне, тщательно помешивая.

По истечении времени яблочные дольки станут прозрачными, жидкости практически не будет. Снимите кастрюлю с огня. Измельчите яблочные дольки в однородную массу. Если зачерпнуть ложкой, то стекать повидло не должно. Поставьте кастрюлю на огонь. Доведите до кипения.

Горячее повидло разложите в стерилизованные банки, слегка утрамбовывая ложкой. Закатайте. Переверните на крышку, укутайте и охладите в таком виде. Из указанного количества ингредиентов получается 5 банок объемом 0,8 л.

Виктория Рискина, г. Севастополь

Бабушкины пирожки

- ◆ 5 стаканов муки
- ◆ 2 стакана молока
- ◆ 4 ст. л. сахара
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 3 яйца
- ◆ 1 ч. л. соли
- ◆ 20 мл воды
- ◆ 3 ст. л. подсолнечного масла
- ◆ 10 г сухих дрожжей или 30 г прессованных дрожжей

Приготовление

Дрожжи размешайте в теплой воде, добавьте сахар. Подогрейте молоко, посолите и влейте в разведенные дрожжи. Добавьте постепенно муку, 2 яйца и размягченное сливочное масло. Вымесите. Оставьте на 1 час, накрыв полотенцем. Затем разделите на 24 части и сформируйте шарики. Накройте полотенцем и приготовьте любую начинку. Противень смажьте подсолнечным маслом. Сформируйте пирожки и выложите на противень. Смажьте сверху взбитым желтком. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Аня Соколова, г. Москва



Домашний майонез

- ◆ 150 мл молока
- ◆ 300 мл растительного масла (обязательно рафинированного)
- ◆ 0,5 ч. л. соли
- ◆ 1 ч. л. сахара
- ◆ 3 ст. л. лимонного сока
- ◆ 1 ч. л. готовой горчицы



Приготовление

В молоко постепенно влейте растительное масло, при этом активно взбивайте. Затем добавьте соль, сахар, горчицу и в самую последнюю очередь лимонный сок. Молоко можно заменить тремя сырыми охлажденными желтками. Хранить майонез нужно в холодильнике.

Нина Старкова, г. Дербент

Два секрета по засолке сала

Даже в засолке такого продукта есть свои секреты. Для засолки лучше всего подойдет сало толщиной не менее 3 см.

Сухая засолка

- ◆ 1 кг свежего сала
- ◆ 10 ст. л. каменной соли
- ◆ 15 горошин черного перца
- ◆ 5 горошин душистого перца
- ◆ 2 лавровых листа
- ◆ 10 зубчиков чеснока

Приготовление



Порежьте сало небольшими кусками или полосками. Посолите. Уложите в банку на дно лавровый лист и два зубчика чеснока. Сложите куски сала, сверху положите перец и оставшийся чеснок. Плотно закройте банку. Через 2 часа уберите в прохладное место и дайте настояться сутки.

Перед едой сало можно промыть от лишней соли или снять ее крупинки с помощью ножа.

Рассольная засолка (тузлук)

- ◆ 1 л воды
- ◆ 0,5 кг сала
- ◆ 10 горошин черного перца
- ◆ 2 лавровых листа
- ◆ 5 ст. л. каменной соли
- ◆ 1 ч. л. семян тимьяна
- ◆ 5 зубчиков чеснока

Приготовление

В воду добавьте соль, перец и семена тимьяна. Вскипятите. В банку уложите порезанное крупными кусками сало, чеснок и лавровый лист. Залейте процеженным и остывшим рассолом. Закройте банку и поставьте в холод.

Сало будет готово через 5 суток. Рассол слейте и промокните салфеткой куски сала. Сложите в банку. Храните в холодильнике.

Ирина Виктюк, г. Пятигорск



Роковая женщина



Сергея ушел от жены Юльки. И к кому, и к кому — уму непостижимо! Коварной разлучницей оказалась коллега Сереги, Светка Королькова! Что нашел в ней тестомес хлебозавода, славящегося самой вкусной продукцией на весь район и даже область? Как он мог вообще?

Коллектив, состоящий из одних женщин, гудел растревоженным ульем. Единственный мужчина, молодой парень, талантливый пекарь, любящий муж и отец непонятно с какого перепуга связался с этой...

«Эта» ходила с гордо поднятой головой: гляньте на меня, бабы, такого молодца охмурила!

Нахалка! Как ее земля носит, паскудницу! И было бы кому соблазнять мужика, да только не ей, Светке.

Разведенка Королькова выдала замуж дочек, жила одиноко в своей двухкомнатной квартире, по выходным таскалась на перекладных в деревню ухаживать за материнским огородом. Мать ее, Варька, уже года три «загорала» на вольных хлебах, засадив картохой плантацию в двадцать соток. Прикинувшись старой и больной, эксплуатировала дочку и радовалась, что осенью урожаем можно будет сбить по хорошей цене. А лучше — помариновать картошку зиму в подполе, а к весне взвинтить стоимость второго хлеба в два раза. Ничего — купят как миленькие.

У Светланы только от вида бесконечной плантации зубы ныть начинали. Мать жадная: денег, чтобы поле трактором окупить, не давала. Вот и приходилось Корольковой-младшей гнуть спину, как рабыне на плантации. Конечно, Королькова-стар-

шая делилась барышом. Если к этому прибавить с пару килограммов сливочного маргарина да шесть десятков яиц, масла банку трехлитровую, сыра российского килограмм — можно и жить, ни о чем не печалась. Хотя каких сторожей на проходной поставь, а Светка умела потихоньку таскать мимо их носа продукты с завода.

Не украдешь — не проживешь, таков был ее девиз. Молодые девки жили на одну зарплату, радуясь, что хлеб бесплатно выдавали, а Светка не из таковых.

— Ничего, не убудет, — приговаривала она, распихивая по полкам холодильника утащенные в специальном поясе продукты.

Видать, ворованное масло не очень-то шло на пользу Корольковой: она была худая, как швабра, даже нос у Светки торчал как клюв. Внешностью бог Королькову, конечно, обошел: ей бы в шпионы пойти — ни лица, ни фигуры, серость. Напялит Светка по осени пальто-шинель с «коровьей» расцветкой и шагает по Заводской на Вокзальную, чеканя по-солдатски шаги.

Придет домой, похлебают супу, позвонит дочкам, включит телевизор и уставится в какой-нибудь сериал. Только и радости у нее было, что сериалы. Там другая жизнь — сладкая, неведомая, полная страстей и приключений. Тошно и грустно Светке. Чем она хуже этих намалеванных профурсеток из телевизора? Ей, Корольковой, приодеться да в парикмахерскую сходить — ахнут все. Размер у Светки подходящий: девяносто — шестьдесят — девяносто. Чем не модель? И возраст не критичный — сорок пять, баба ягодка опять. Что же это мужики все куда-то в другую сторону глаза пялят?

Первый муж, Корольков, бросил Светку на втором году жизни с маленькой Анюткой на руках. Убежал к какой-то тетке, соблазнившись на должность любовницы — директриса магазина. Это тебе не хухры-мухры.

Второй замуж Свету не звал: жил с ней в одной квартире, пользуясь тем, что жилплощади хватало. Ел и пил за Светкин счет, гулял, ездил на пикники и в санатории. Без нее. Прижил Маришку, а потом взял и утонул на рыбалке, кувыркнувшись с лодки в пьяном виде.

И потекла у Корольковой унылая жизнь: пахота на заводе до седьмого пота, пахота на огороде, воспитание дочек и вечные поиски денег-денег-денег. Мать весь мозг проела своим «Найди мужика». Можно подумать, они в очередь становились, чтобы взвалить на плечи женщину с двумя детьми. Дураков нет, а которые были, так Светке даром не нужны, наелась она этого.

Девчонки выросли, заневестились и разлетелись кто куда. Тут и поняла Королькова, что будни