

## 2 От Сватов

### Здравствуйте, дорогие!

Многие наши ровесники признаются, что праздники с необходимостью готовить множество угощений, шумом-гамом и прочей движухой, мягко говоря, недолюбливают. Но в то же время обижаются, если дети, внуки, а то и просто знакомые забывают поздравить и приветить. Вот и соседка Алевтина жалуется: мол, к празднику сын на карточку «копеечку» перевел, по «Скайпу» позвонил и испарился. А она внимания хотела, искреннего участия и заботы... Но им, молодым, все некогда, все бегут куда-то. «Так ты пригласи сына с семьей в гости хоть на денек! Или внучатам предложи на каникулах приехать», — предложили мы. Но Алевтина — сразу в отказ: внучата, дескать, шумные, а у нее — давление. Да и потчевать визитеров чем-то нужно, а деликатесы нынче — удовольствие не из дешевых. Но законов-то Вселенной никто не отменял: чтобы что-то получать, нужно уметь и давать. И отнюдь не о материальных ценностях речь. Просто тому, кто искренне (!) готов делиться вниманием и заботой, все возвращается сторицей. Думаете, мы для себя каждый год крутим по сотне банок с заготовками? Да нет же! Просто хочется порадовать тех, для кого все эти лакомства в диковинку: друзей и знакомых, живущих в больших городах; детей и внуков с их бешеным ритмом жизни. Благодарности не ждем. Но она, эта благодарность, сама находит к нам дорогу. Так и живем — в вечном круговороте добра. Попробуйте и вы, дорогие!

Реклама, УНП 192173221 ООО «Издательский дом «Толока»

**Дорогие друзья, не успели подписаться на «Сваты. Заготовки» на 2023 год? Не беда! Любимое издание можно выписать с любого месяца не выходя из дома в Интернете — просто, быстро, безопасно и с выгодой! Для жителей Беларуси: сайт [toloka24.by](http://toloka24.by) (промокод для получения скидки — **НГ23**). Для жителей России: сайт [toloka24.ru](http://toloka24.ru) (промокод для получения скидки — **2023**).**

*Вкуснейшую пасту-намазку готовлю зимой — сытно, вкусно и доступно! Пропускаю через мясорубку 200 г соленого сала и среднюю банку консервированной красной фасоли (или варю 1,5 ст. сухой). Добавляю рубленую зелень петрушки и укропа по вкусу. По желанию можно заправить еще 2 ст.л. майонеза.*



### Чистота с ароматом хвои

Столовый уксус — отличный помощник в хозяйстве: чищу им плитку с духовкой, зеркала... А характерный едкий запах нейтрализую так: на дно стеклянной банки кладу пару еловых веточек и доверху заливаю уксусом. Настаиваю в темном месте при комнатной температуре 2 недели, процеживаю, развожу водой в пропорции 1:2 и переливаю средство в бутылку с распылителем.



*В сезон балую кожу такой маской: отжимаю сок спелого мандарина, смешиваю с 1 ст.л. теплого молока и 2 ст.л. овсяных хлопьев, оставляю на несколько минут, чтобы хлопья набухли. Наношу смесь на лицо на 15 мин., смываю теплой водой. Это замечательное питательное средство прекрасно устраняет покраснения, шелушения, делает кожу бархатистой.*

### Гранатом по грибкам

Никогда не выбрасываю гранатовые корки: собираю и сушу их на батарее, а потом использую для защиты растений от грибков. Измельчаю 60 г сухих корок, всыпаю в термос, заливаю кипятком и оставляю на несколько часов. Переливаю настой в банку или кувшин, довожу объем до 2 л и опрыскиваю комнатные растения, рассаду.



*Уже с зимы начинаю запасать спитую чайную заварку. Раскладываю тонким слоем на бумажном листе, высушиваю и храню до весны. Зачем? Чтобы насыпать по горстке-другой под каждую репчатую луковицу во время посадки — растение тогда не болеет.*

*То и дело «крутит» суставы на погоду. Знакомый травник посоветовал готовить такую растирку — благо нужные компоненты всегда под рукой. Смешиваю по 1 ч.л. несоленого топленого сала, меда и сока алоэ (заворачиваю в кусок бинта 1-2 листочка и выжимаю пальцами). Втираю в суставы при болях — настоящее спасение.*



### Ноги — в тепле

Если сильно замерзли ноги после длительной прогулки, то в ход идет спасительная согревающая настойка: 2 ч.л. молотого красного перца заливаю 1 ст. водки, выдерживаю 10 дней и процеживаю. Смазываю ступни — и в кровать. **Важно!** Перед применением проведите пробу на аллергию: нанесите буквально каплю настойки на ногу и наблюдайте за реакцией кожи.

## Заатар

Эта острая и ароматная смесь пряностей родом из Ливана. Добавляю ее в хумус, супы, тушеные овощи и салаты. Люблю намазать хлеб маслом и сверху посыпать данной приправой. Нравится сдабривать тесто для несладкой выпечки. А в качестве закуски хороши свежие овощи (морковь, сельдерей, сладкий перец, огурец) и хлебные палочки, которые обмакиваю сначала в растительное масло или натуральный йогурт, а затем в заатар. Приправа придает глубину вкуса всему! Пряности для нее беру в сушеном виде.

♦ 3 ст.л. сумаха ♦ 3 ст.л. тимьяна ♦ 3 ст.л. орегано ♦ 3 ст.л. майорана ♦ 3 ст.л. обжаренных семян кунжута ♦ 1-2 ч.л. зиры ♦ 2 ч.л. морской соли.

Все ингредиенты кладу в ступку и тщательно растираю. Пересыпаю в герметично закрывающийся контейнер или банку. Храню в темном сухом месте.

Яна АФОНИНА, г. Курган. Фото автора



Когда нужно почистить много чеснока для заготовок, Маргоша спешит за помощью ко мне. А я пользуюсь такой хитростью. Головки освобождаю от жесткого верхнего слоя, складываю в дуршлаг и погружаю в кастрюлю с кипятком на 20 секунд. Затем сразу же опускаю в миску с холодной, а лучше — ледяной водой. Когда чеснок остынет, отрезаю у зубчиков основания — и вся кожица легко снимается.



## Вешенки «Застольные»

♦ 300 г вешенок ♦ стручок сладкого перца ♦ небольшая луковица ♦ 1-2 зубчика чеснока ♦ 2 ч.л. столового хрена ♦ 1 ст.л. столовой горчицы (можно с зернами) ♦ 2 ст.л. растительного масла ♦ яблочный уксус ♦ соль ♦ сахар ♦ молотый черный перец.



Грибы мою, подрезаю ножки. Варю в воде с добавлением уксуса до готовности. Овощи чищу. Перец нарезаю полосками, чеснок — пластинами, лук — тонкими полукольцами. Посыпаю по вкусу солью и сахаром, слегка мну, добавляю горчицу и хрен. Выкладываю в данную смесь вареные грибы, перчу, поливаю маслом, перемешиваю, сверху кладу плоскую тарелку и ставлю нетяжелый гнет. Выдерживаю в холодильнике минимум сутки. Храню там же, но не очень долго.

Оксана ГОРШКОВА, г. Чита.  
Фото автора

## Цитрусы с ноткой имбиря

♦ Крупный апельсин ♦ 10 мандаринов ♦ 250 г сахара ♦ 2 ч.л. молотого сушеного или натертого свежего корня имбиря.

Фрукты мою, снимаю немного цедры (обязательно без белого слоя — именно он может придать варенью горечь), на несколько минут заливаю ее кипятком. С мякоти удаляю пленки — у меня получилось 0,5 кг очищенных фруктов. Нарезаю кусочками, засыпаю сахаром. Сливаю жидкость с цедры и кладу ее к цитрусам. Оставляю на 30 мин. Довожу массу до кипения, всыпаю имбирь. Варю на малом огне, периодически помешивая, до загустения — 40-45 мин. Остужаю, снова довожу до кипения и горячим раскладываю варенье в стерилизованные маленькие баночки. Укупориваю и переворачиваю до остывания. Храню в темном прохладном месте до года.

Лариса МАТРОСОВА, Франция.  
Фото автора

## Ароматнее и вкуснее

Когда варю компот из замороженной вишни, добавляю грейпфрут — это придает напитку весьма интересную нотку. Но важно удалить у цитруса все белые пленочки или вовсе использовать только сок, чтобы избавиться от горечи.

Ирина КРИВОНОСЕНКО,  
г. Волгоград