На все руки мастерица

Еще в школе Наиля Каюмовна Исякаева решила, что станет поваром. Готовить она всегда любила, с удовольствием помогала матери и бабушке, постигая азы кулинарного мастерства.

- Хозяюшка ты наша! – ласково звали ее близкие, добавляя не без нотки гордости. - Вот же кому-то повезет! Славная жена из нашей Наили получится. На все руки мастерица…
Прошло время, и вот уже позади школьный выпускной. Впереди – дорога в самостоятельную жизнь. Многие ее сверстники мечтали о престижных вузах, уезжали в поисках счастья в большие города. А Наиля осталась дома. Поступила в кулинарное училище в Саранске, где освоила профессию повара. Сначала работала в столовой на телевизионном заводе, затем перебралась поближе к дому – в школьную столовую Лямбирской СОШ № 1.
В восьмидесятом вышла замуж. Свекровь приняла невестку, как дочь. Жили дружно. Двух сыновей растили: Шамиля и Ильдара. А потом своим домом обзавелись, хозяйством приусадебным.
Незаметно пролетело десять лет, и Наиля Каюмовна перешла на работу в Лямбирскую СОШ № 2, где и трудится по настоящее время. Несмотря на то, что потихоньку дают себя знать годы, она по-прежнему, как пчелка, все успевает. И дом обихаживает, и в саду-огороде справляется. Сыновья давно уже живут своими семьями, но часто собираются у матери, с женами, внуками. А Наиле Каюмовне то и в радость – всех приветит, угостит домашними вкусностями. Пироги печет такие, что тесто просто тает во рту. А уж заготовок на зиму припасает! Еле-еле в погреб все помещается. Причем, на переработку идут в основном овощи и фрукты, выращенные на своем участке. Сыновья построили добротную теплицу, где не только зреют огурцы и помидоры - дыни и арбузы растут.
Выполняя просьбу нашего корреспондента, Наиля Каюмовна охотно согласилась поделиться фирменным рецептом, доставшимся ей в наследство от свекрови. Это знаменитый кагыт или фруктово-ягодная пастила. Свекровь Наили Каюмовны готовила ее из яблок. Очищала плоды от кожуры и семечек, разрезала на дольки и варила в воде.

Воды надо брать немного, чтобы только яблоки не пригорали. Потом протирала массу через сито и раскладывала очень тонким слоем на деревянных дощечках. Закрывала марлей и оставляла дощечки в тени. Когда масса подсыхала, укладывала ее в марлю и вывешивала на солнце, досушиваться. Когда слой пастилы высыхал, снимала ее и укладывала в стеклянные банки. Ни при варке, ни потом сахара не добавляют!

От редакции: есть еще и такой рецепт кагыта. Слой пастилы расстилают на пластиковых подносах и сушат в бане. За трое суток продукт готов.

Выращивать чеснок выгодно

Жителя села Белозерье – Хафиза Хасяновича Мякушева, в райцентре знают хорошо. В Лямбире он частый гость. А летом к Хафизу многие обращаются – уж больно хороший чеснок выращивает этот умелец! Отменно просушенные, налитые живительными, целебными соками головки чеснока пользуются большим спросом – хоть в салат их добавляй, хоть – в домашние заготовки или для лечения используй.
- Да нет никакого особого секрета! – улыбнулся в ответ на наши просьбы поделиться техникой выращивания этой огородной культуры Хафиз. – У меня под чеснок отведено соток двенадцать. Сажаю его в начале октября. Сначала участок пашем, потом – культивируем. Все делается тщательно, чтобы в почве не оставалось комков. И уже потом пускаем лошадь. Да-да, сажаем чеснок мы под лошадь, как иные сажают картошку. Техника та же. Лошадь идет, кидаем зубчики, сантиметров пятнадцать – двадцать друг от друга. Сверху слой земли должен быть сантиметров пять, чтобы чеснок не замерз зимой.
Весной чеснок мотыжим три или даже четыре раза. Ничем не подкармливаем и не поливаем, даже в засуху. Но зато, после того как убрали чеснок, а убираем мы его числа двадцатого июля, раз в три года вносим на участок навоз. На эту площадь уходит два КаМАЗа органического удобрения. И все, больше никаких удобрений! Главное – не лениться и старательно мотыжить всю чесночную плантацию. Тогда чеснок порадует вас добрым урожаем.
Вот такая премудрость. Может, кому и пригодится, если не в этом, то в следующем дачном сезоне.
В свою очередь мы хотели бы обратиться к нашим читателям. Если у вас есть свои «фирменные» советы или вы выращиваете редкие для наших мест овощи, фрукты, ягоды, поделитесь опытом. Ведь, возможно, кто-то это и возьмет на вооружение, чтобы порадовать своих близких разносолами со своего огорода.