

ЗАБОРЫ
Деревянные (сплошные, штакетник),
металлические (сетка-рабица, профнастил),
кирпичные. Домики, бытовки.
Все строительные работы.
На рынке с 1997 года.
т/ф: (495) 360-9230, 518-1506
www.incapstroy-plus.ru реклама

ТЕПЛИЦЫ
под стекло и сотовый поликарбонат
3x4 – 11300 руб. • 3x6 – 14800 руб.
Тел. (495) 225-44-73, 430-62-66
www.agro-parnik.ru

ТЕПЛИЦЫ
под пленку
и сотовый
поликарбонат
3x4 – 11500 руб.
3x6 – 15000 руб.
3x8 – 19500 руб.
тел. в Москве:
(495) 225-30-91
ул.Люблинская, д.42, офис 112
тел. в Ярославле:
(4852) 46-37-73
www.umcm.ru
ДОСТАВКА, УСТАНОВКА!

**СЕТКА РАБИЦА
ЗАБОРЫ ЛЮБЫЕ**
968-31-50 916-14-76
227-06-00
WWW.MEG-AL.RU
ПРОФНАСТИЛ

СЕЗОННАЯ РАСПРОДАЖА
ТЕПЛИЦЫ, ПАРНИКИ
СТЕКЛО, ПОЛИКАРБОНАТ
доставка, монтаж
т. 728-03-81
т. 796-45-28
8-916-546-09-92
www.vseteplici.ru
КАНАЛИЗАЦИЯ ТОПАС

**КОЛОДЦЫ
ЧИСТКА**
Уход. Откопка. Решение проблем.
(495) 744-60-11 (с 10 до 20)
www.moykolodez.ru

Подскажите, как сварить варенье из плодов шиповника.
А. ФЕДОРОВА,
Курская обл., г. Фатеж

Из шиповника получается великолепное варенье. Правда, плоды придется не только вымыть, но и тщательно очистить от волосков и семян. Это довольно кропотливая работа, но целебное лакомство того стоит.

Подготовленный шиповник бланшируют в кипящей воде 2 минуты, откидывают на сито, дают стечь воде. Затем плоды опускают в сироп (1-1,2 кг сахара и 1 стакан воды от бланширования на 1 кг плодов). Варят в три приема (по 15-20 минут, последний раз – до готовности) с выстаиванием в течение нескольких часов. В готовое варенье добавляют 2-3 г лимонной кислоты. Горячее варенье раскладывают по горячим банкам и укупуривают. Хранить это лакомство можно при комнатной температуре.

Бурение ООО ИВСТРОЙВОД
www.ivwod.ru
СКВАЖИН НА ВОДУ 3 года гарантии
(495) 993-4945; 984-7899; 8-910-403-6771

**ЧЕРНОЗЕМ
ТОРФ
ПЕРЕГНОЙ** 8(495) 505-97-25
8-915-300-89-74

КЛАДКА ПЕЧЕЙ СВОИМИ РУКАМИ
• Чертежи печей и каминов
• Заочное обучение по специальности «печник»
www.karelin-kamin.ru
т. (8182) 205-106

НАВОЗ КОНСКИЙ
в мешках с доставкой
был (495) 302-48-90 стал (495) 301-14-79
8(499) 748-43-23

Газета «Ваши 6 соток» открыла рубрику «БЕСПЛАТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ» по теме: **ЗЕМЛЯ, САДОВЫЕ УЧАСТКИ, ДОМА.**

Заполните купон и отошлите его в нашу редакцию по адресу:
119072, Москва, Берсеневская наб., 20/2, Дом российской прессы, редакция «Ваши 6 соток».
Объявление будет немедленно опубликовано на сайте газеты «Ваши 6 соток»
WWW.SOTKI.RU и, по мере возможности, в самой газете.

Продаю	Покупаю
Регион:	
Размер участка, его особенности:	
Строение, характеристики:	
Дополнительная информация:	
Предполагаемая цена:	
Контакты:	
Тел. для связи с редакцией:	

Календула – известное лекарственное и декоративное растение, найти которое можно, наверное, в каждом аптекарском огороде и цветнике. Эта удивительная пряно-вкусовая культура способна порадовать свежей продукцией с начала июля до заморозков.

В качестве пряности используют язычковые цветки. У корзинок в основном достаточно грубая консистенция и более смолистый вкус, что не всем нравится. Основное требование, которое я предъявляю к сортам, – махровость и еще раз махровость и, конечно, яркая желтая или оранжевая окраска. Хотя в последние годы появились сорта с бордовыми корзинками, к примеру *Шелковый путь*. Лепестки, а правильнее сказать язычковые цветки, придают блюду терпкий вкус и приятный аромат, поэтому их добавляют в салаты. Заправляют их оливковым или льняным маслом, чтобы достичь максимальной пользы.

Очень вкусный салат получается, если свежие огурцы, редис, укроп, отваренное вкрутую яйцо нашинковать, добавить по вкусу лепестки календулы и заправить смесью оливкового масла и лимонного сока. Другой рецепт: смешать цветки ноготков, кубики свежих огурцов, моркови, вареное куриное яйцо, соль, укроп, лук и заправить сметаной. Количество ингредиентов в этих салатах произвольное, соль и специи кладут по вкусу.

Используют календулу и для приготовления – супов, омлетов, запеканок, выпечки, мясных и рыбных блюд, кондитерских изделий.

Каротиноиды, содержащиеся в цветках календулы, окрашивают блюда в яркий насыщенный цвет. В старину ее называли шафраном бедняков и добавляли не только в супы и рагу, но и в сыр, рисовый пудинг, сдобу. Растительные и животные жиры, которые используются в приготовлении блюд, позволяют каротиноидам равно-

мерно распределиться в массе продукта, сохраняя яркую окраску. Многие кондитеры и домохозяйки иногда используют календулу в качестве абсолютно безвредного и очень полезного пищевого красителя, который делает тесто или крем нежно-оранжевым.

Можно приготовить замечательное масло с лепестками календулы. Достаточно растереть в ступке лепестки со сливочным маслом до получения однородной массы и заправить его солью, черным молотым перцем (по вкусу). Если такое масло намазать на крекер или хлеб, сверху положить листик салата, кружочек огурца или редиса, то получится очень красивый, вкусный и полезный бутерброд к завтраку. Подобным образом можно приготовить творог, используя 18-процентный.

Хороша и заправка для салатов, для приготовления которой растирают немного растительного масла с лепестками календулы. На цветках календулы можно настоять яблочный или виноградный уксус, но хранят полученный продукт не больше месяца-двух в прохладном темном месте.

Добавляют календулу в молочные каши, к примеру рисовую или манную. Зимой для такого блюда можно использовать высушенные лепестки. Только хранить их нужно не более года, то есть до следующего урожая, и обязательно без доступа света. Очень вкусным получается омлет с лепестками календулы, которые добавляют к взбитым яйцам, получившуюся массу обжаривают.

Я обязательно кладу календулу в протертые супы. В подсолен-

СОЛНЫШКО В ТАРЕЛКЕ



ной воде отвариваю овощи и лепестки, затем взбиваю их блендером и добавляю оливковое масло. Суп-пюре подаю на стол с тертым сыром, лучше использовать пармезан.

Подходит календула и к рыбным блюдам. Цветки растения добавляют в маринады при консервировании кильки, сельди, скумбрии.

Не менее полезны напитки с добавлением лепестков календулы. К примеру, полезны настои из сухих или свежих лепестков календулы в виде чая, который весьма приятен на вкус и особен-

но хорош с ломтиком лимона или медом. Употребление такого напитка благотворно влияет на пищеварение, состояние сосудов и улучшает кровообращение. Его традиционно рекомендуют людям, страдающим гастритами, простудами, авитаминозами, варикозным расширением вен.

В общем, календула – почти универсальная пряность, она окажется к месту и в салате, и в десерте, при этом польза золотых лепестков неоспорима.

Е. МАЛАНКИНА,
доктор
сельскохозяйственных наук

ВАШИ СОТОК
Главный редактор
АНДРЕЙ ТУМАНОВ

№ 14 (480) 2011 г.
Елена ГОРБУНОВА – зам. гл. редактора
Сергей КРАСИЧКОВ – коммерческий директор
Андрей КУТАЛЬЧУК – начальник отдела распространения
Виктор ЛОБУСОВ,
Маргарита ОСТРОВСКАЯ – научные редакторы
Наталья РУДАКОВА – дизайнер, верстка
Людмила НАУМОВА – корректора
© «Ваши 6 соток»
Перепечатка только с разрешения редакции

119072, Москва, Берсеневская наб., 20/2, Дом российской прессы, редакция «Ваши 6 соток»
По вопросам рекламы и розничного распространения тел./факс: (495) 959-30-59, 959-30-63.
E-mail: reklama@sotki.ru
По вопросам редакционной работы: (495) 959-30-63, 959-30-43.
Internet: www.sotki.ru E-mail: sotki@sotki.ru
За содержание рекламных объявлений редакция ответственности не несет.
Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации № 0010569 от 30.09.1999 г.
Рег. № 1056 Отпечатано в ЗАО «Прайм Принт Москва» Зак. 2423 Тир. 236700

ISSN 1729-5149 11014 >
9 771729 514031
Издается при участии
Московского межрегионального союза садоводов