

ОСЕНЬ-2016

## Сентябрьская школьная ярмарка



Она, как всегда, собрала большое количество детей и взрослых. К этому мероприятию тщательно готовятся юные участники, их наставники и, конечно же, родители – мамы, прежде всего. А результат их труда в виде тортов, пирожных, «хвороста», сладких петушков, варений и солений на ура разлетается за считанные минуты.

● Налетайте, покупайте

Не обходится и без даров осени – в оригинале, как то капуста, кабачки, тыква, яблоки... Но этим добром нынешней урожайной осенью никого не удивишь. Зато за красивыми, аппетитными на вид тортами настоящая очередь. Берут, как говорится, и оптом, и в розницу.

А счастливый быстрый распродажей продавец с гордостью вносит свой вклад в общую выручку класса, которая потом и пойдет на общие нужды.

На сайте газеты в «Одноклассниках» мы пригласили читателей, заядлых грибников и просто счастливчиков, оказавшихся даже случайно в нужное время в нужном месте, поделиться своей радостью на «тихой охоте». В ленте множество фотоснимков удачных походов за грибами. И вопросы: «Где столько набрали?» Мы предложили поделиться и своими замечательными рецептами, и вот частичка из обсуждения темы и сообщений для «Борьбы».

## В Берендеевом царстве

КАК БУДТО ПОБЫВАЛИ, а не в самом обычном лесу. И причем так совпало – отдыхали и собирали грибы именно на праздник работников леса, – делится своими впечатлениями от поездки жительница райцентра А.Е. ЛУТОХИНА.

– И где это чудо?  
– В Мордовии, сорок пять км от Сеченова. До леса только на УАЗе. Для меня активный отдых – самый лучший отдых. Очень люблю лес, а в деревне Баево он настоящий, ухоженный, обилие грибов, даже от мухоморов не оторвать взгляд...

Поначалу белых нашли мало, но когда заехали подальше в лес, то просто глаза разбежались. Мы втроем привезли 13 ведер. Когда почистили, помыли, готовых было около 10. А всего на природу нас вывезло восемь человек. Больше 30 ведер набрали, забив полностью весь салон машины. Запас для семей на всю зиму. Но даже не это главное – целый день бродили и нисколько не устали, наслаждаясь красотой настоящего леса.

– Фирменный рецепт?  
– Его нет. Мариную, наверное, как и все.

Грибы отвариваю. Начинают оседать на дно, значит, готовы. Одновременно готовится маринад: на 1 л воды по 1 ст. ложке соли с горкой и сахара, специи (гвоздика – 3-5, душистый горошек, лаврушка). Маринад кипит 20 минут, запускаю в него грибы и еще 20 минут варю. Уксус – 1 ч.л. 70% – в конце варки в маринад. В пятилитровую кастрюлю уходит 1,5 л. маринада, грибов – сколько войдет. Банки укупорить, укутать на сутки под шубу.

– Белые хороши и жареные.  
– Очень хороши. Сначала жарю на сухой сковороде, чтобы влага ушла, затем добавляю растительное масло (много) и



● Вика Коваленко: «Вот так белый!»

жарю около часа. Раскладываю по стерильным банкам так, чтобы грибы покрывало масло, и закатываю. Укутать на сутки, и кушайте на здоровье зимой под картошечку, используйте в начинку для пирогов.

## НЕ УПУСТИТЕ МОМЕНТ

А. Коваленко, с Кочетовка:

– Мы набрали уже девять ведер белых грибов за пределами района. Замаариновала 16 литровых банок, часть порезала и заморозила свежими, сделала икру.

Отвариваю грибы в подсоленной воде 15 мин. с момента закипания. Сливаю, промываю, готовлю маринад: на 1 л воды по 1 ст. ложке соли и сахара, лавровый лист, перец горошком.

Как закипит маринад, положить отварные грибы и кипятить 20 мин. В конце варки уксус 70 %.

Дожди не прекращаются. Но именно сейчас грибная пора, еще немного – и она закончится.

Г.М. Богоявленская:

– Грибов много, хожу часто (по 1,5-2 ведра за раз набираю), а опять вот пока не пошла. При консервировании пользуюсь только лимонной кислотой, на кончике ножа.

Н. Чурашова:

– Втроем собирали, представляете, уже очищенных получилось 16 ведер.

С. Домашенкова, с. Алферьево:

– Грибы собирает муж в этом сезоне в алферьевских лесах (принес семь ведер), я бы тоже рада сходить, но у меня маленький ребенок. «Тихую охоту» мы очень любим.

Мой рецепт прост (под капроновые крышки): грибы тщательно очистить, промыть, порезать (при необходимости). Поставить на огонь, проварить от закипания 15 мин. Снять с огня, хорошо промыть холодной водой, снова ставим на огонь и добавляем 1 ст. ложку соли, как закипит, проварить 15 минут, снова промыть. Далее на 1 л воды по 2 ст. ложки соли и сахара, 3 лавровых листа, перец горошком и душистый и 2 ст. ложки уксуса 70%. Грибы кладем в маринад, от закипания провариваем 10 минут. Снять с огня, разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками. Грибы стоят долго. Этим рецептом пользуюсь десять лет.



## ТВОРЧЕСТВО НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Александр Глыбин

## Князь Луговой, или Загробное проклятье

Поэма

(Начало в №28, 29, 30, 32, 34, 36)

Отбросив ржавые запоры,  
Пробив распахнутый притвор,  
Туда ворвался лучик света.  
И все искавшие ответа  
На правду или наговор,  
Увидев подлинность завета,  
Глубоким ужасом зашлись:  
В углу беседки два скелета  
О спинку лавки опершись,  
В едино целое сплелись.  
Сидеть бы здал им в веках,  
Но от воздушного движенья  
Невозмутимые виденья  
Рассыпались мгновенно в прах.

...В имени Вассы суматоха  
Как по команде замерла,  
Когда замолк колёсный грохот,  
И в белой пене удил  
Грызть перестали рысаки  
И искры выбивать копыта.  
То прибыл князь с богатой свитой  
Просить Людмилиной руки.  
Людмила радость не скрывала,  
Она лукавить не могла  
И с нетерпением ждала.  
С необъяснимым упоеньем  
Его приезда с предположеньем,  
Чтоб в унисоне двух сердец  
Пойти с любимым под венец.  
И вот свершилось наконец.  
В покои матушки-княгини  
Явился свадебный гонец.  
О чём-то долго толковали –  
Невесте не должно там быть.  
Часы томленья миновали,  
К посольству свадебному звали,  
Чтоб ей решение огласить  
О завершённом договоре.  
Но вот помолвка совершилась,  
Людмила в грёзы погрузилась,  
В волшебный омут заревой.  
И как мечталось, всё сложилось:  
Ей быть княгиней Луговой.  
Венчанья сладостный обряд  
Она с волнением ожидала,  
Тайком в светёлке примеряла  
Невестин свадебный наряд.

Ещё рассвет не занимался,  
А князь уже был на ногах,  
В одежде споро облачался  
И принимался за дела.  
В зелёном бархатном камзоле,  
В шевровых лёгких сапогах,  
В бекеше тонкого сукна  
О скором свадебном застолье,  
Припасах мёда и вина  
Он звал к докладу туна.  
Но тут в покои сам не свой  
Вбежал без спроса вестовой:  
«Беда, беда, какая страсть  
В Зеленовском стряслась –  
Княгиню тати загубили.  
Её с Татьяной зарубили!»  
– А что Людмила? – крикнул князь.  
– По воле Господа сплелась.  
Сплелась она буквально чудом,  
Её нашли в кустах, у пруда,  
Лежала там в ночной сорочке,  
Простоволосой и босой  
В траве, усеянной росой.  
От страха или от простуды  
Была блеее полотною  
В светёлку девичью покуда  
Была доставлена княжна.

– Коня! – воскликнул князь. – Коня!  
И не мешкотно, а проворней!  
Ещё и дужине из дворни  
Быть под рукою у меня.  
Ну как тут было не опешить  
Людмиле от таких страстей,  
И князь спешил её утешить,  
Прижать её к груди своей,  
Чтоб обрела она опору  
В перевернувшейся судьбе  
И в общей Господу мольбе  
Вдохнуть теплоту утешенья.

Стрелой взлетел он на гнездо,  
Нажал до боли шенкеля,  
Сверкнули искрами подковы  
Разгорячённого коня.  
В уделах древнего Сварога

Скакун пластался над дорогой  
В шальном аллюре рысика,  
А от горячего дыханья  
В поту и шея, и бока.  
Как ветер мчал без понуканья,  
Не ощущая седака.  
Остановился конь крылатый  
Уже у княжеских ворот.  
Поводья бросив коноводу,  
Сергей в знакомые палаты  
Без приглашения идёт,  
Людмиле руки подаёт,  
Стремясь привлечь её в объятья,  
Отвлечь от тяжкого несчастья,  
Чтоб в нём опору обрела.  
Она же взглядом отчуждённым,  
Ночным виденьем измощённым,  
Его порывы отвела,  
Своей руки не подала  
И безучастная ушла.  
Застывший взгляд, холодный тон...  
Сей переменной удивлённый  
Князь был настолько поражён  
Обескуражен этой встречей,  
Почти лишился дара речи,  
Но в то же время понял он,  
Как непосильно её бремя,  
И что от стресса и от боли  
Её излечит только время.  
Отдав приказ своим холопам  
В лесу разбойников искать,  
А такмо в близлежащих лесах,  
И изловив тотчас повесить  
На повернувшейся сосне  
Иль на суку сухой берёзы,  
А сам, удерживая слёзы,  
На отдохнувшем скакуне,  
Плохим предчувствием объят,  
Спешил под сень своих палат.

Живя затворницей в светлице,  
Обряды, справивши сполна,  
Всю чашу горькую до дна  
Решила допивать в столице,  
Переживать свою беду  
И быть самой с собой в ладу  
Под покровительством царицы.  
Чтоб залечило время раны,  
Молитвы Богу неустанно  
Усердно будет приносить  
За ужас, что перенесла,  
Душе девичьей в утешенье.  
К такому твёрдому решению  
Она, оправившись, пришла.

Звенел колокольчик уныло,  
Затягивал душу узлом,  
Когда покидала Людмила,  
Сходя по ступенькам крыльца,  
Места, где жила и любила,  
И холмик над свежей могилой,  
Что матушку Вассу скрыла,  
И крест над могилой отца.  
Слезой горючей Людмила  
Родные могилы омыла  
И тёплый родительский дом.  
Как тяжело покинуть ей корни,  
Что предками здесь возданы.  
Печалились люди из дворни  
О доле несчастной княжны.  
Жалея за нрав её кроткий,  
Богатой, но всё же сиротки,  
С какой ни возьми стороны.  
И в грех они ей не вчинили,  
Молва осужденья бежит,  
За то, что не вышла к могиле,  
В которой служанка лежит.  
Безродная девка Татьяна  
Была у Людмилы служанкой.  
У чада – живою игрушкой,  
Потом закадычной подружкой,  
Своим человеком в покаях,  
Но всё же холопкой, слугою.  
Над прахом убитой Татьяны,  
Безродной, с судьбою туманной,  
Безвестной отцовской кровинки,  
Как скошенной в поле былинки,  
Не пролил никто ни слезинки  
Во имя Иисуса Христа.  
Могилка её в запустенье –  
Ни камня на ней, ни креста.  
Витают над нею забвенья  
И гложет, как ветер в кустах.

(Продолжение следует)

Объем – 2 печатных листа.  
Выходит по пятницам.  
Время подписания  
номеров в печать 22 сентября 2016 г.  
по графику в 12.00,  
фактически в 15.00.  
Главный редактор  
О.Ю. Платонова.

Адрес редакции и издателя: 607580, Нижегородская область, с. Сеченово, ул. 70 лет Октября, 12, МАУ «Сеченовский РИЦ».  
Тел. 5-12-80 — директор-редактор, 5-13-75 — корреспонденты, 5-13-07 — бухгалтерия, факс 8 (831 93) 5-13-07.  
Электронная почта: gazeta\_sech@mts-nn.ru, для рекламы: borba\_sech@mts-nn.ru. Набор и верстка компьютерные.  
Печать офсетная. Газета отпечатана с готового оригинала-макета в ООО «ИПК Мордовия» по адресу: 431816, Республика Мордовия, г. Ардатов, ул. Ленинская, д. 106.  
Точка зрения авторов может не совпадать с точкой зрения редакции. Ответственность за достоверность рекламы несут рекламодатели.  
Оъявления принимаются заблаговременно.  
ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ИНДЕКС 51289. ТИРАЖ 3132 экземпляра. Ответственный за выпуск Н.В. Железина. ЗАКАЗ № 38.

16+

Газета зарегистрирована  
Управлением Федеральной  
службы по надзору в сфере связи,  
информационных технологий  
и массовых коммуникаций  
по Нижегородской области.  
Свидетельство о регистрации  
ПИ № ТУ 52-0634 от 6 апреля 2012 г.