



ДІЖ, СЯД, ТОРД



СЕКРЕТИ КОПТИННЯ ВІД ІВАНА СОЛЯНИКА

Івана Івановича Солянка з Ратного знають чи не всі в районі, або, принаймні, чули про нього як прекрасного майстра коптильної справи. Скоптити м'ясо, сало чи ковбасу, баранину, дичину чи птицю так, що пальчики оближеш – такого спеціаліста на всю округу, кажуть, не знайдеш.

Іван Іванович - ветеран поліграфічної справи. Були роки, і немало - тридцять вісім, коли ра-йонна газета виходила у світ за його безпосередньою участю. Він – складач машинного набору, рядочок до рядочка набираєв на спеціальному обладнанні все те, що писали журналісти, все те, що потім бачили і читали шанувальники районки. У колективі і поліграфістів, і журналістів його шанували і визнавали, радились з ним і прислухались до його слова. Завжди мудрий, толерантний і товариський, відповідальний і сумлінний, чесний, справедливий і добрий, як, втім, і його дружина, на жаль, уже покійна, яка також все своє трудове життя віддала поліграфічній справі.

Нещодавно ми побували в гостях у Івана Солянка, привітали з професійним святом, поспілкувалися про життя-буття і здорів'я, яке, на жаль, підувало, про улюблений його справу. Він із задоволенням погодився відкрити всі секрети коптиння нашим читачам.

- Я раніше коптив, поки на роботі був, але тоді тільки для себе, близьких родичів і друзів, - розповідає Іван Іванович. - Ще май батько коптив, а проживали ми на Київщині, від нього дещо перейняв, а потім все вдосконалив – навички приходять із практикою. А коли пішов на пенсію, коптиння стало моїм хобі - копчу майже для всіх, хто просить, приїжджають навіть із сусідніх районів. Прийняти замовлення, буває, від усіх не можу, бо не встигаю зробити, а тепер здоров'я не дозволяє. Та переймає досвід син Сергій, правда, поки що він все робить під моїм керівництвом, хоча, вже може впоратися давно сам.

- Іване Івановичу, розкажіть, як уdosконалили коптильню?

- Раніше мав звичайну бочку для коптиння, але у морозну, вітряну погоду продукцію доводилось коптити по 6-8 годин, для тій бочки робив спеціальні заставки, щоб захистити її від вітру та морозу, і таким чином зменшили години коптиння. Потім зробив бочку в бочці, а простір залишив бетоном, зверху замість мішковини, якою раніше накривав бочку, встановив запізну кришку з отворами. На початку коптиння ті отвори відкриті, а коли продукцію потрібно трохи припекти, прикарти - отвори перекри-

ваю. На сьогодні в тих бочках продукція і коптиться, і печеться - вона м'якенька, гарна, і диму вистачає йї, і аромату, і час приготування набагато менший. Якщо перший раз закладаю в бочку продукцію – коптиться 4-4,5 години, другий раз – 3-3,5 години, а третій ще швидше, адже стінки бочки настільки гарячі, що лише від їх температури, можна сказати, печеться продукція. Я люблю цю роботу і стараюся робити її якнайкраще. Мені однаково, чи начальник якийсь великий замовляє, чи пастух – роблю всім на совість.

- Як вважаєте, що основне при коптинні?

- Сам процес коптиння. І м'ясо повинно бути свіжим. Я при господарях розбираю тушку, спочатку її вимочую у воді, яка «витягує» кров, і вимочую до тих пір, поки вода не стане чистою, прозорою, а тоді мариную. Це і не секрет, ніби дурничка, але немало важливо - шматочки м'яса чи сала формує так, щоб волокна йшли поздовж, а готову продукцію вже нарізаємо попрек волокон - такий кусок гарно ріжеться, має гарний вигляд і його легко кусати.

- Іване Івановичу, розкажіть, як робите маринад?

- На 15 літрів води даю сіль – приблизно 2 кілограми, і лише натуральні приправи та спеції (не мелени, а цілі) - по пачці перцю чорного, душеного, листка лаврового, коріандру, гвоздики і обов'язково цукор, який дає ніжність продукції і вона має приємну, гарну шкірочку, не дай цукру і смаку не буде такого, і вигляду. Цукор дає вологу, а сіль сушить. Даю 17 столівих ложок цукру в окорочок, у свинину - 14-15, у сало - 16 ложок. Щодо солі, якщо тушка зі старої свинини – маринад роблю солонішим – даю 2 кілограми солі на 15 літрів води, а із молодого кабанчика, яловичини, на окорочок – трохи менше, десь – 1,7-1,8 кг солі. До пива ребра також мариную у солонішому маринаді. Маринад заварюю у двох літрах води у каструлі під кришкою, на маленькому вогні хай помліє, а потім ще хай постоїть, поки склоне. А тоді вже виливаю у бак з водою і кладу продукцію.

Сало з м'ясом замочую окремо. Сало ніколи не пересолиш, а м'ясо пересолити легко. Окрім замочую окорочок і ковбасу, ковбасу на годину-две. Буває, господарка жується, що пересолила, чи недосолила її, я завжди це виправлю,



замочивши у відповідний маринад. І ще одне не упустіть, для коптиння ковбаси не зав'язуйте її по кінцях – тоді витече рідина з неї і ковбаса не потріскає, буде гарною, рівненькою.

- Дехто коптить дичину. Скажіть, маєте щось особливе при її коптинні?

- Дичину потрібно обов'язково добре вимочити у звичайній воді, вимочувати до того часу, поки вода не стане світлою, а в маринад необхідно додати оцет, який витягує специфічний запах. Якщо кабан дикий, коза чи заєць, а ще й старі – оцет пом'якшує м'ясо.

- Скільки часу потрібно тримати продукцію у маринаді?

- М'ясо із старішого кабана тримаю довше - 6-8 год. А якщо дуже швидко треба скоптити, то у маринад даю солі трохи більше норми. Через кожних 1,5-2 годин замочену продукцію потрібно перемішувати.

- Знаю, що немало важливим при коптинні є вид палива. Які дрова найкраще використовувати?

- Дрова для коптиння беру різних сортів. Починаю коптити одними, закінчу чвертими-п'ятими. Колись кожен кусок м'яса обшивали, замотували, аби на ньому не було кіптяви, а щоб її зня-

ти, кидали у кип'яток або приварювали, бо ж всередині могло бути червоним, не повністю готовим. Цього не роблю. Вже, коли йде до завершення процес коптиння, проколюю продукцію, якщо світла юшка потекла – готова, якщо червона – далі печу, але стараюся не перепекти, бо в такому разі, коли вже юшка при проколі не тече, продукція буде сухою. І щодо дров, всі фруктові дерева дають пріємний аромат, але зайвих два поліна може зіпсувати всю продукцію – згорніє, згорить. З усіх кісточкових необхідно зняти кору, обов'язково, – не буде кіптяви і аромат прекрасний. Яблуню, грушу, вербу класти із корою, але всі дрова класти дуже обережно, щоб не піднімати нагара. Починаю коптити, розпаливши дрова з яблуні – пріємний аромат, та верби, яка дає і аромат, і м'якість, далі клауду яблуню і вишню, яка дає темний колір, і якщо вже бачите, що продукція достатньо темна, вишні більше не кладіть. А настанок коптиння кладу вільху. Ні в якому разі не використовуйте хвойних дерев – чути хвою. Один мій знайомий колись назбирав старих соснових ящиков для коптиння, в яких до цього була копчена риба, продукцію не можна було їсти - і смолою чути, та ще її рибою.

- Іване Івановичу, знаю, що у Вас завжди виходить гарна консервована копчена продукція, скажіть, як правильно це робити?

- Потрібно банки обов'язково простирилізувати. Гарними шматочками нарізаємо копченину, накладаємо в банки, накриваємо їх жерстяними кришками, але не закаємо, і в духовку на середній вогонь, допоки на дні банки не з'явиться 0,5-1 сантиметр соку з жиром, а тоді цю рідину виливаємо, банки закаюємо і в погріб. Така продукція буде довго стояти, бо якщо закатати копчену продукцію відразу, витягши її з коптильни, через 3-4 місяці вона починає в банках цвісти.

Так, ми смакували копчену продукцію Івана Івановича. Смакота! Іван Солянік, і ми бажаємо усім, хто займається коптинням, хто спробує скоптити вперше – хай вдасться, хай буде і смачно, і гарно, і на здоров'я. А Івану Івановичу усім редакційним колективом бажаємо здоров'я, здоров'я, здоров'я...

Спілкувалась
Валентина БОРЗОВЕЦЬ

КЕФІР ЗАХИСТИТЬ ВІД ФІТОФТОРОЗУ



Не кожний садівник може похвалитися відсутністю фітофторозу на грядках. Грибкове захворювання спочатку з'являється на листі картоплі, потім інфекція поширюється на помідорах.

За перших ознак фітофторозу кущі обробляють 10% розчином кухонної солі. У результаті цього на плодах утворюється захисна плівка, що перешкоджає проникненню грибка-збудника хвороби.

Досить тривалий захист від фітофторозу забезпечує свіжий кефір, який розводять у відкриті з водою (1 л кефіру на 5 - 7 л води). Отриманим розчином обприскуйте помідори через два тижні після висаджування розсади на постійне місце, а потім щотижня.

«ДЕЗОДОРАНТ» ДЛЯ КОРОВИ

Теплого періоду худобі надзвичайно дошкулять ґедзі, оводи, комарі. Тому важливо захистити тварин від комах.

Найчастіше виручують рослини з різким запахом. Замочіть у воді зелень пижма, полину чи листя горіха й витримуйте протягом трохи днів. Одержанім розчином обприскуйте помідори через два тижні після висаджування розсади на постійне місце, а потім щотижня.

Знадобиться й часник.

Розчавлені зубчики ввечері запийте п'ятьма частинами води. Вранці буде засіб для обробки корів.

Окремі господарі використовують розчин оцту (1:1). Ще ж стане у пригоді креолін (кілька краплин на склянку води). Різкий запах відганяє кровопівця.

КРОЛИКІВ ПОСЕЛЯЙТЕ У ТІНІ



Кроликам надзвичайно шкідлива спека. У задушливому сараї, коли температура перевищує +25°C, вони стають млявими, втрачають апетит і навіть гинуть. Тож обов'язково провітрюйте приміщення.

Значно краще влітку внести клітки на вулицю, розмістивши з північного боку будинку чи під розлогими кронами дерев. Дах побіліть вапном, що відбиває сонячні промені. Ще ж дбайливі господарі пускатимуть по шпалерам гарбузи, лапате листя яких принесе бажану прохолоду.

А в середину домівки тваринок добре покласти шматок кахелью чи невелику гранітну плиту. Важливе значення має напування. У посуді завжди повинна бути свіжа вода, яку змінюють 2-3 рази на день.

І ВСЕ РОСТЕ, ЯК НА ДРІЖДЖАХ

Дріжджі – це відмінний стимулятор росту для рослин. Вони багаті живильними речовинами, що необхідні рослинам, поліпшують мікрофлору ґрунту і придушують розвиток хвороботворних мікроорганізмів.

Щоб приготувати розчин для підживлення рослин, 1 кг пресованіх дріжджів розведіть в 5 л теплої води. Дайте годинку постояти. Перед застосуванням розведіть дріжджевий настій у пропорції 1:10 (1 л настою на 10 л води). Також підживлення можна приготувати із сухих дріжджів. Розчиніть в 10 л теплої води 10-граммовий пакетик сухих дріжджів і 2 ст. ложки цукру. Потом'яйте «копару» декілька годин у теплі, а потім розбавте теплою водою у пропорції 1:5 і поливайте рослини під корінь.

Пасльоновим потрібне особливе дріжджеве підживлення. У 3 л теплої води розчиніть 100 г свіжих дріжджів і половину цукру. Залишіть на тиждень усе це «побродити». Потім одну склянку бражки розбавте у 10 л води і підживлюйте томати, баклажани та картоплю з розрахунком 1 л під кожний кущ.

Пам'ятаєте уроки біології? Якщо ні, нагадуємо, що дріжджі – це гриби. Отже, як і всі мікроорганізми, дріжджі не принесуть ніякої користі, якщо ви будете їх застосовувати на своїй ділянці в холодну пору року. Тому всі підживлення, у яких містяться мікроорганізми, здійснюйте тільки в теплу пору року (коли ґрунт уже достатньо прогрівся).

І ще один момент: у процесі своєї життєдіяльності дріжджі поглинають калій із ґрунту, так що не забудьте потім компенсувати калієві втрати внесеним попелу.

СКІЛЬКИ ТРЕБА ВОДИ ТОМАТАМ?

Помідори люблять підвищену вологість ґрунту, оскільки їхні корені розташовані неглибоко.

Хороший полив відразу після висаджування забезпечує високу приживленість розсади. Потім, до плодоношення, вологість ґрунту має бути помірною. Щедрий полив у цей період призводить до надмірного нарощування зеленої маси кущів, знижується також стійкість до несприятливих умов. У ранніх сортів затягається дозрівання плодів.

Вища вологість ґрунту потрі