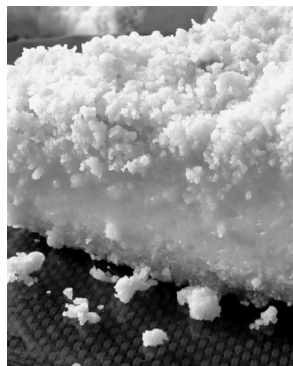


«Королевская ватрушка»

Предлагаем вашему вниманию рецепт простого и вкусного лакомства с использованием домашнего творога – «Королевская ватрушка».

Вам понадобится: 150 граммов сливочного масла или маргарина, 2 стакана муки, 0,5-1 стакан сахара, по 0,5 ч.ложки соли и соды. Ингредиенты для начинки: 400-500 граммов творога, 0,5-1 стакан сахара, 2 яйца, ванилин. Подтаявшее масло, сахар и муку разотрите до образования однородной массы. Добавьте соль и гашёную уксусом соду, всё перемешайте. Половину полученного теста выложите в форму для выпечки, предварительно смазанную маслом, следом – начинку (смешанные до однородной консистенции творог, яйца, сахар и ванилин), и покройте всё оставшейся частью теста. Выпекайте в заранее разогретой духовке 40-45 минут при 180-200 градусах. Приятного аппетита!



СОЛИКАМСКИЙ
РАБОЧИЙ
25 июля 2015 года №57 (13597)

3

Село

Хозяйка скотного двора

Несмотря на дождливую погоду, лето для сельских жителей – самая жаркая пора, потому что дел невпроворот. Татьяна Попова из Половодова поздно ложится спать и рано встаёт, чтобы управиться со своим хозяйством: она держит девять голов крупного рогатого скота, двух поросят, огород на 30 соток, которые кормят всю её семью.

«Мои малышки»

Масло, молоко, сметану, творог Татьяна Фёдоровна не покупает уже лет пятнадцать. Эту вкуснятину даруют ей бурёнки. В её подворье – две большие стельные тёлки, годовалый бычок и трое полугодовалых телят, которых она ласково зовёт Манюня, Малышка, Малютка, Бика, Крошка... И у каждого – свой нрав.

– У меня все в основном малышки, а самый маленький – Буян. Когда выхожу на улицу, он не отходит от меня и начинает шуточно бодаться. И целый день требует молока: трёхлитровое ведро выпивает за минутку, – улыбается Татьяна Фёдоровна. – Бика хорошо откликается на своё имя: когда его зову, сразу поднимает голову. На днях корова соседняя загуляла, так он за ней галопом в другое село поскакал, даже несмотря на жару. Видимо, хорошему кобелю семь вёрст не крюк.

А уж как все они, независимо от пола, любят, когда им спинку или грудку чешешь. Особенно когда жгут сена скручу – и по хребту: до того довольны, как кошки выгибаются. Или когда мою их консервной банкой: черпаю воду, быстро переворачиваю – «шлёп» на корову, и начинаю тереть. Потом провожу по холке и по бокам специальным скребком с ручкой, типа автомобильного. А если где-то ёлка стоит одиночная, до того об неё трутся, что обязательно разнотся вдребезги.

В поле хорошо, а дома лучше

Татьяна Фёдоровна рассказывает о своих питомцах с таким трепетом и любовью, словно они члены семьи, которых она не только моет, холит и лелеет, но и вкусно кормит. Неудивительно, что к вечеру они охотно возвращаются домой с пастбища.

Всех своих бывших подопечных хозяйка помнит поимённо. До сих пор до-



Четырёхгодовалая Малютка и её хозяйка Татьяна Попова

брым словом вспоминает свою любимицу – первую корову Ромашку, у которой было самое вкусное молоко. Она появилась в доме Поповых 15 лет назад. С тех пор сменилось не одно поколение рогатых, за которыми каждодневно требуется полноценный уход.

Ни свет ни заря, когда на часах нет ещё и шести, хозяйка, даже не позавтракав, принимается за работу.

– У коровы молоко на языке, потому что всё зависит от кормёжки, – говорит она. – С утра всех первым делом кормлю: взрослым коровам насыпаю комбикорм, телятам размачиваю его в сыворотке. После этого приступаю к дойке, но перед каждой обязательно наливаю в ведро тёплой воды и мою вымя. Затем убираю навоз и выпускаю всех на целый день пастись на луг. В день мои тёлки дают до 20 литров молока, которое сепарирую на сливки и обрат. Из обраты варю творог, а из сливок делаю сметану. Так проходят летние будни. А с осени начинаю прикармливать

морковью, красной и кормовой свеклой, которые выращиваю для них по восемь-десять вёдер. Зимой бурёнки любят сено.

Конечно, всё это требует больших сил и вложений: пять тысяч в месяц уходит только на комбикорм, а ещё нужна солярка для трактора, с помощью которого и траву косим, и навоз вывозим. Плюс оплата ветеринарных услуг, и кормовых добавок и витаминов, в которых нуждаются стельные коровы, и лекарств, ведь болеют они так же, как люди, например, маститом.

Любовь и роды

Татьяна Фёдоровна хотя и не имеет ветеринарного образования, но роды у своих бурёнок всегда принимает сама.

– Когда коровы начинают гулять, такой рёв поднимают! Я отпускаю их в поле.

Надои постепенно сбавляю и потом два месяца и вовсе их не трогаю, чтобы отдохнули. Месяцев в пять уже видно по животу, что корова стельная, – Татьяна Фёдоровна изучила уже

своих подопечных от и до. – А за две недели до родов у неё увеличивается в размерах вымя. Когда подходит срок (коровы вынашивают телят 9 месяцев), она молча стоит и переминается с ноги на ногу. Самое главное – не просмотреть, правильно ли идёт телёнок. И как только покажутся передние копытца и мордочка, корова всё сделает сама. Только телёночек родился – выпаиваю его материнским молозивом.

Такие малышки появляются в доме положившей хозяйки практически каждый год. Бывают, правда, и несчастья у первородок, когда телёнок лежит в неправильном положении или послед не отделился: тогда на помощь приходит опытный ветеринар.

– Спасибо Любе Ромодиной, которая не раз спасала мою корову. Раньше такие специалисты были в Половодове, а сейчас приходится приглашать из Карналлитового, – сетует Татьяна Фёдоровна. – Или поросят зову охолостить: у меня их двое. А раньше по десять держала, и свиноматка была своя. Один раз, помню, она принесла аж 17 поросят, а сосков всего 12. Что делать? Пришлось две недели выкармливать их через каждые два часа. И что меня всегда поражало: каждый прикладывался только к своей соске, которую другой не возьмёт.

Семейные корни

Родилась Татьяна в многодетной рабочей семье в деревне Санюковой, где воспитывалось семеро детей.

– Я была самой младшей, избалованной вниманием, – вспоминает она. – Приходила из школы домой, и бабушка меня раздевала.

Когда окончила полководскую школу, вышла замуж за своего земляка и

уехала с ним в Бологое. Мы прожили там 12 лет. Кем я только тогда не работала: и киномехаником, и электромонтёром, и санитаркой. Потом переехали в Мариуполь, получили там квартиру, вышли на льготную пенсию. А когда супруг умер, снова вышла замуж и родила ещё двоих детей – двойняшек.

В Половодове вернулась в 2000 году с тремя детьми, чтобы ухаживать за своим престарелым папой (мама умерла за два года до этого), старший сын остался там. И, поверьте или нет, мне не захотелось обратно возвращаться.

С тех пор и занимаюсь животноводством. Дети уже окончили полководскую школу, отслужили в армии, один трудится на «буме», другой – в лесу. Они сейчас главные мои советчики и помощники. Всю тяжёлую работу по дому выполняют: косят траву для скота на тракторе, который сами же и ремонтируют (они у меня оба автомеханики), навоз вывозят.

Нынче собрание устроила в доме и спросила:

– Ребята, вы выросли, может, мы с этим делом завяжем?

– Нет, мама, будем держать, – сказали они.

А вообще это так интересно! Я никогда не думала, что буду держать коров. Когда школу окончила, мои обе старшие сёстры работали зоотехниками на молочном комплексе в Половодове, где содержалось до тысячи голов коров и 400 телят. Перешла в десятый класс – и подрабатывала там дояркой. А после того как вернулась сюда, надо было как-то выживать. Надеяться тогда ещё было не на кого, и решила вплотную заняться животноводством, о чём не жалею до сих пор.

Ольга ЧИЖОВА

Рецепт домашнего творога от Татьяны Поповой

Небольшую кастрюльку с простоквашей поставьте в горячую воду на водяную баню, либо просто на небольшой огонь, и варите 20-30 минут – до тех пор, пока сыворотка и творог не разделятся. Затем снимите с огня и обязательно дайте остыть. Только после этого полученную творожную массу сцедите через мелкое сито или марлю, иначе она будет невкусной и твёрдой по консистенции.