











# Кил тата хушма хүчалăх



## Повар пулماх چуралнă

Тутлă апат-çимëç тĕпеленче



Нумай ачаллă ача амашне Тамара Михайлова (сăн ўкерчекре) Оринин ял тăрăхэнче пурăнакан кашни çын, килен-каян, шукту вĕрненекен аван пĕллет. Тутлă апат-çимëç пĕсересисе ёстă вăл. Унăн пултарулăххе чи малтанах «Оринино» ял хүчалăх производство кооперативĕн столовайне кĕрсен паллашма майе пур.

Икĕ ывăлла икĕ хĕр суратса ўстернă 5-мĕш разрядлă повар ачасем йышли сине çитсен нумай ача пулнишён тĕлĕнме кирлĕ мар тет. Тамара Геннадьевна сăмахэнчен нумай ача вăл хĕрарăм телейе, мал тутрăмлă چемье аталанăвĕн никесе пулни палăрать. Туслă چемьери икĕ мăнук – ырăл малашлăх палли.

Çampak ёрăвăн пуласлăхе – тутлă та паха апат-çимëçре. Килте лартă ўстернă, хушма хүчалăхри выльăх-чĕрлĕхпе кайăк-кĕшĕкрен илнë паха продукци – çиреп сывлăх никесе. Çакна анланса алă айенчи çимëçрене тĕрлĕрен тутлă апат-çимëç хатĕрлеме тăрăштăп. Тутлипе пĕрлех унăн пахалăхе тă чи çүллĕ шайра пултăр тесе тимлесси – манăн ёц вăрттăнлăхе, – сăпайлан калаçать кăнтăр алачăвĕ вĕсленинне кура ёçрен кăштак пушанă повар.

### Дача словаре

Гербицид – çум курăкĕсене пĕтерекен хими им-çамĕ.  
Ренклод – саврака çимëçлë слива сорчë.

Сидерат – ешёл удобрени вырăнне усă куракан ўсентаран (ыраш, горчица акаççе).

### Астасем сенесçе

## Сыр хатĕрлетеп

Килти хушма хүчалăх тытакан алă айенчи выльăх-чĕрлĕх продукцийнене тĕрлĕрен апат-çимëç хатĕрлеме пĕллет. Çак çулла пырса эпĕ тă пĕрремеш çул мар хамăн хүчалăхра сыр тăватăп. Ачасем тăяратасçе, хăна-вĕрле пухсан та паха çимëç пурин кăмалне тă каять. Паян хаçат вулакансене хамăн ёц вăрттăнлăхе паллаштарам-ха.

Малтанах 3 литр сĕт сине 2,5 кг тăпăрчă ямалла. Газ плити çинче вĕртме кĕртмелле. Пĕрешкел хутăш пулса çитсен ёна тăпăрчă хутасçипе сăрхăнтармалла. Хатĕр тăпăрчăна 2 çамартă, кирлĕ чухлă тăвар, пĕр апат кашаке услам çу ямалла. Хăвăрт пăтратмалла та чашака пушатса полиэтилен хутпа тата ѕашă тытма çиелтен утиялла витмелле. 12 сехет ларсан холодильника вырнаçтармалла та тĕпĕр 12 сехетрен çиме юраты.

**В. ВАСИЛЬЕВА.**

Мăн Сĕнტĕр сали.

Çарăка терка витĕр кăлармалла. Пан улмине вĕтĕ турамсем сине пайламалла. Вĕсene пĕрле илсе хаймана, тăварпа хутăштармалла. Хатĕр хутăша салат чашакне е десерт турилккине хурса салатан симëç çулçисеме илемлетмелле. Вăл сĕтел сине лартма питек тă килешүллĕ.

**ОКРОШКА.** Çу кунёсенчи çак усă алатă хатĕрлемелли рецепт чылай. Ана хатĕрлеме тăрсан кашни кил хуци хĕрарăмĕ хăйĕн вăрттăнлăххе пе усă курать. Вĕсем вара чылай çемьеरе ёруран ёрăва күсса пыраççе. Окрошка сивë апат шутланать. Ана сĕтел сине 7 – 14 градус ѕашăпа парапасçе. Сезонри çак алатă хатĕрлене чух ёстасем квасла, пахча çимëçрен вĕртнë шывла, кефирла, тăпăрчă шыввëпе усă кураççе. Çавăн пекех хурăн шыввëпе усă курнă тĕслëхсем тă пур. Окрошкăна кăлпассине, ашпа е пахча çимëçпе çеç хатĕрлесçе. Асăннă сивë алатă хатĕрлене чух ашпа усă куратăр пулсан малтăн ёна пĕсермелле, сивëтмелле. Хыççăн ёна вĕттĕн турамалла. Окрошкăна пахча çимëçпе çеç хатĕрлене чух рецептре аш çуккисер пүснë ёц ийерки улшăнмасть.

**Кирлë.** Пирен паянхи сивë алатă эпир кăлпассине тата тăпăрчă шыввëпе усă курса хатĕрлете. 4 литр окрошка хатĕрлеме çаксем кирлë: пĕсернë 4 – 5 çेp улми, 500 грамм кăлпасси е аш-какай (чых-чĕпĕн, сыснан, ёне выльăхан), 2 – 3 чĕрĕ хăяр, 5 çамартă, хăвăрт кăмалăрпа редис, петрушка е укроп, симëç сухан, 2 литр тăпăрчă шыввë, 400 грамм хăяма.

**Еç ийерки.** Кăлпассине тăваткал е тûрэм пайсем сине касса туратăр. Пĕсерсе сивëтнë çамартана та çапла ваклатăр. Çамартă саррине тĕпретсе тăварпа, сахăрпа, горчиçăпа тата хăймана хутăштаратăр. Хыççăн ёна симëç суханпа пĕрлештетр. Çамартă саррине хайне тă турасан сĕтел сине лартмалли алат хитрерх çеç пулать.

Пĕсернë çेp улмине тата хăяра тасататăр та кубиксем туса туратăр.

Симëç çимëçсене тă вĕтететр. Хатĕрлене çимëçсене кастрюле вырнаçтаратăр та унта тăпăрчă шыввë хушатăр. Кунта хăвăрт кăмалăрпа çăkăр квасе, кефирла, хурăн шыввëпе усă курма та пултара тăр.

Хатĕрлене хăймана горчиçăн пысăк мар пайе тăвăштара. Хатĕр хутăша окрошкăна ярăр та хăвăрт кирлĕ пек тăварпа сахăр хушса холодильника сивëнне лартăр.

Окрошка 7 – 14 градуса çитсен çимелле пулса çитет. Апаче тутлă пултăр!

**А. БЕЛОВ  
çырса илнë.**

## Яла сăн кĕртер-и?

### Тирпей-илем

Шатракасси ял урамĕпе пынă чух пурт умĕнчи картишëнче пĕр ки-нemey чечексеме аппаланине асăрхăрäm. Хĕрлë, сарă, кĕрэн чечексем хушинче кинемей тă чечек пекех курăнса кайрë. Ку вăл ялта пурăнакан Мария Косарева пулч.

Мария Ильинична 1931 çулта Куславка районенчи Карабял ялнене çуралса ўснë. Шатракасси ялнене пурăнакан çынна семье çавăрна. 1949 çултанпа Шатракасси ялненчи артельте ёçленë. Унта вăл вăхăтра тĕрлë сĕтел-пukan, ўтти хатĕрсем тăсталанă.

М. Косарева ал ёçне тă ёстă. Тĕрлë конкурссене тă хутшăнна. Шупашкар хулинче тă Мария Ильиничнăн ёçсесене курса килене. Районти конкурссене хутшăнса та малтăн вырăнсене тивëсме пултарнă.

Хастар кинемей 80 урлă каçнă ёнтë. Çапах та килти хүчалăхра выльăхсеме тă аппаланать. Пўрттëнчë



те унăн чечексем пайтах, пурт ум картишëнче тă чечексем ўстер. Чечексене кура ял урамĕ тă илемлĕрх курăнат. Мария Ильинична тĕслëххе пе ыттисен тă çак ёçе кўллëмелле мар-ши? Хамăр урам,

кил илеме хамăршăнах вëт-ха?  
**И. ТАЙМАСКИНА,**  
Шатракассинчи ял библиотекин ертىسى.

**Сăн ўкерчекре:** епле илемлĕ чечексен тëнчи!

### Ыйту – хурав

Какай ёха пулнине шута хурса килти хушма хүчалăхра кăçал чăхсем нумай усратан. Пёлес килет, вëсен çамартине мён чухлë упрама юраты?

**Надежда ЕФИМОВА.**

Вулакана хумхантаракан ыйту нумайшне паллă. Чылай вăхăт упрама çембëрлĕм, таса хупăллă çамартасене уйăрса илмелле. Вëсene ыăваран илнë хыççăн түрх сивëтсен аван. Тип, сулхан (10 градуса çити) çेरте чăх çамартти 2–3 эрне чиперех упранать. Холодильника пулсан вăл 3–4 уйăх та пăçăлмасы.

Тин сеç тунă çамартанă 120 градуса çити вëрилен-тернë тиç çура 5 çеккүнтлăха тытсан ёна 6–8 уйăх таран та упрама пулать.

Çамартанă çавăн пекех салăпа е вазелинна сëрни та продукцие чылай вăхăт упрама май парать.

**А. ФЕДОРОВА,**  
выльăх тухтăр.

### Пахчаçă сенет

## Çапла акатпăр, шăваратпăр

Пахчари ёçсене мăшăрмăп «Сĕнгерү ялавă» хăçатри «Кил тата хушма хүчалăхра» кăларăмра пичетленикен уйăх календаре пилĕшүллĕн пурнăçласа пыратăр.

Вăхăтпа килĕшүллĕн пахча çимëçпе тымар çимëçе акса-лартса пëтеретпĕр тă ёнтë. Хамăр ёçе тăтăшах сăнаса тăнăран акнă-лартнă вăрăсем шăтмани тă тĕл пулать. Кун пек чух вëсene тĕпĕр хутакма тивет. Çак ёçре, каярах пулсан та, хамăн сëнүсеме паллаштарас тăтëп.

Хамăр урамра пурăнкан пĕр хусах хăяр вăрри ыйтре тă эпĕ ун патне вăрăпа пĕрле хамăр килтë лартнă хыççăн юлнă калчасене тăлсе кайрăп. Ку çитмере-ха, калчасене марьлăпа чĕркене вëсene ѹйăран çине лартма пĕр-пĕринчен уйăрма хăтланса юлтăшам хуça ап тăвăштăртпĕр тесе хамах лартса патăм. Эпĕ лартатăп – вăл шăварать. Калчана икë çимëç çулçăна çиеле хăвăрса лартатăп та тымар патĕнчи тăпрана алă лаппиле хыттăн пусăрăнтара тăрăт.

Çакăнта пĕр 10 çул ка-ялла пулса иртнë пĕр истори аса килчë. Ун чухне мăшăр шкулта ёçлëт-ха. Пĕр учительница кишëр шăтмаре тесе пăшăрханса калаçать тет. Мăшăрăм ёна алă лаппиле лайăх пусăрăнтара тăрăт.

Хамăр урамра пурăнкан пĕр хусах хăяр вăрри ыйтре тă эпĕ ун патне вăрăпа пĕрле хамăр килтë лартнă хыççăн юлнă калчасене тăлсе кайрăп. Ку çитмере-ха, калчасене марьлăпа чĕркене вëсene ѹйăран çине лартма пĕр-пĕринчен уйăрма хăтланса юлтăшам хуça ап тăвăштăртпĕр тесе хамах лартса патăм. Эпĕ лартатăп – вăл шăварать. Калчана икë çимëç çулçăна çиеле хăвăрса лартатăп та тымар патĕнчи тăпрана алă лаппиле хыттăн пусăрăнтара тăрăт.

Çак опычë çакна кăтарать. Пусăрăнтарнă анасем çинче пахча çимëç хăвăрт-рах шăтать, тăпра та час тăпмест.

Хăяр тăпа калчесене шăварнă чухне калчака кайса ўкесрен асăрханса ёçлемелле. Технологие пăхăнса лартнă калчасем-пе вăхăтра акнă вăрăсем шăвăрт ўçeme каяççë. Ял çыннин вëсенчен пахча çимëç кëтмелли вăхăт та кëскелет.

**Н. ПЕТРОВ,**  
пахчаçă.

Нискаси ялë.



