

# «Карета» для Золушки растет в Агаповке

Огромный кот рядом с гигантскими бахчевыми  
выглядит как котенок

КОГДА увидел на своем столе присланные из Агаповки фотографии нашего читателя Виктора Есина, поначалу не очень-то поверил им. Вернее, подписи. На снимке красовались две большие тыквы, и подпись заверяла: одна из них весит под пятьдесят килограммов, другая – почти семьдесят.

Мало ли что можно написать: на фотографии размер не ощутишь. Звоню автору снимка пенсионеру Виктору Есину, спрашиваю: можно приехать с фотографом и воочию увидеть чудо-тыквы? Виктор Александрович с радостью соглашается:

– Это на улице Пролетарской, неподалеку от ярмарки. Найдете?

Уверил – найдем. Да уж – не говори гоп, пока не перепрыгнешь: село Агаповское вроде бы небольшое, но каждый раз мы с фотокором Дмитрием Рухмалевым петляем по его улицам. Наконец видим заветный номерок нужного нам дома. Не успели выйти из автомобиля, а нас уже встречает хозяин вместе с огромным котом.

– Тима, иди сюда!

Тима отзывается и шмыгает во двор, где нас приветствует еще одна «животинка» – четырехмесячный овчаренок Герда. Здоровенный Тима осторожно и с подозрением смотрит на нас. Гладим его за ушком, он успокаивается и на протяжении всего разговора с Виктором Александровичем не отходит от гостей, стараясь привлечь к своей персоне внимание. Ну, раз уж благородный кот так просит, Дима тоже «просит» его попозирировать на фоне тыкв. Да уж, кот, хоть и здоровый, но рядом с гигантскими бахчевыми выглядит как котенок:



поистине громадные тыквы, таких гигантов мы видим впервые.

Появились эти чудо-тыквы – хоть карету для Золушки из них делай – в огороде Есиных случайно. В прошлом году купили семена кабачков, посадили. Когда плоды стали завязываться, обнаружили, что один среди кабачков – «гадкий утенок». До этого Виктор Александрович с сыном тыквы никогда не выращивали, поэтому ограничились в общаживании новичка простым, но обильным поливом. К осени тыква вымахала до чудовищных раз-

меров. Что Есин тогда не сделал и о чем немного сокрушается – не взвесил гигантессу.

От мамы-тыквы оставили несколько семян. Нынешнее «жареное» лето да водичка из речки Сухая – Есин сразу заверил нас, что хоть название у речушки и суховатое, да только поливать из нее очень уж мокро – вновь сделали свое. Одна тыквина выросла аж в сорок восемь кило, другая... – в шестьдесят семь!

Пытаюсь приподнять самую большую. Не выходит: мало того,

что, зараза, больно уж тяжелая, так еще и трудно обхватить руками.

– Мы ее вдвоем со сватом на одеяло положили, так потихоньку и взгромоздили на стол, – смеется Виктор Александрович.

– На что собираетесь пустить чудищ? – спрашиваю.

– Как на что? Из мякоти сделаем сок, кожуру – свиньям, а семечки слугаем, правда, часть на будущий год оставим: вдруг урожай снова удивит.

Что-то подсказывает – непременно удивит. Похоже, «есинским» тыквам скоро найдется место в Книге рекордов России

ИЛЬЯ МОСКОВЕЦ  
ФОТО > ДМИТРИЙ РУХМАЛЕВ

## Среди кабачков один оказался «гадким утенком»

# Варенье Нострадамуса



РЕЦЕПТЫ

**ВОЗЬМИТЕ** самую обычную длинную или круглую тыкву. Выбирайте самую твердую, подойдет и та, которую оставляют на семена. Даже если уже середина осени и прошел месяц со сбора урожая, такие тыквы только лучше.

Разделите ее на столько кусков, сколько захотите, и срежьте твердую корку, которая вам не пригодится. Возьмите наиболее плотные куски мякоти и порежьте на достаточные толстые квадратные ломты.

Когда тыква будет порезана на куски шириной в четыре пальца и длиной в пять пальцев, положите все в глиняный, покрытый эмалью, сосуд. Насыпьте слой соли, положите на него слой тыквы. Следите, чтобы соль равномерно распределилась по мякоти. Когда все будет хорошо посолено, оставьте на три-четыре дня. Соль укрепит мякоть тыквы, а также вытянет из нее всю излишнюю влагу. Когда же придет пора впитывать сахар, мякоть с легкостью избавится от соли и влаги и станет плотной и

вкусной. Тем не менее, нельзя, чтобы оставался привкус соли, это все испортит.

Когда тыква пролежит три дня в соли, стряхните ее и промойте в десяти или двенадцати водах, пока соль не перестанет чувствоваться на вкус. После этого вскипятите кусочки тыквы в чистой воде. Когда она немножко покипела, слейте эту воду на тот случай, если оставалась еще соль после промывания. Быстрое кипячение заставит соль выйти. А затем вскипятите еще раз в чистой воде, пока не почувствуете, что мякоть спокойно протыкается иголкой.

И как только тыква сварилась, снимите ее с огня и с помощью ложки с дыркой поместите в холодную воду, потому что прохладная вода сделает тыквенную мякоть еще плотнее. И когда кусочки охладятся, вытрите их чистым полотенцем, потому что если бы мы сразу же хотели добавить сахар, то влажность в тыкве была бы так велика, что варка варенья заняла бы долгое время. И как вытрете, возьмете сахара по пропорции тыквы, разбавьте его водой (столько же воды, сколько сахара). Сделайте из этого сахара хорошо сваренный сироп. И

когда он остынет, выльете этот сахарный сироп в сосуд с кусочками тыквы.

А назавтра посмотрите на ваше варенье и сварите этот сахар без тыквы (потому что, если вы сварите кусочки любого фрукта с сахаром или медом, варенье будет твердое как кожа), пока не получится хорошо сваренный сироп. И когда он остынет, выльете его опять на кусочки тыквы, и еще в третий и в четвертый раз, пока не увидите, что ваша тыква больше не выделяет влаги. И если, рассматривая кусочки тыквы на свет, вы увидите, что они светлые и прозрачные, вынимайте их из сиропа и положите в сахарную пудру.

Оставьте сушиться, пока кусочки не покроются белой сахарной коркой, а внутри останутся влажными и вкус их будет сахарный. Такое варенье полезно для еды, поскольку является охлаждающим лекарством, а его сладость позволяет умерить излишнюю влажность сердца и печени

(Из книги «Превосходное и многополезное сочинение, необходимое для каждого, кто желает узнать множество отменных рецептов, в двух частях» Мишеля Нострадамуса)

> ДАТА

## Праздник белой скорлупки

ВО МНОГИХ СТРАНАХ мира во вторую пятницу октября – а это как раз сегодня – отмечают Всемирный день яйца (World Egg Day) – праздник всех любителей яиц, омлетов, запеканок и глазуньи... Ничего удивительного в этом нет. Ведь яйца – самый универсальный продукт питания, они популярны в кулинарии всех стран и культур, во многом благодаря тому, что их употребление может быть самым разнообразным.

История праздника такова: в 1996 году на конференции в Вене Международная яичная комиссия (International Egg Commission) объявила, что праздновать всемирный «яичный» праздник будут во вторую пятницу октября. Комиссия убеждает, что существует не меньше дюжины причин для празднования Дня яйца, и многие страны, а особенно производители яичной продукции, с готовностью откликнулись на идею отмечать сей специфический праздник.

За последние десятилетия о яйцах было сказано много плохого, но недавние научные исследования показали, что совершенно не нужно избегать употребления яиц. В них содержится множество необходимых организму питательных веществ, включая основные витамины и минералы, а также антиоксиданты, которые помогают от некоторых болезней. И, вопреки всеобщему мнению, яйца не повышают уровень холестерина. Поэтому съесть одно яйцо в день очень даже можно.

Интересно, что по некоторым данным, мировым лидером в потреблении яиц признают Японию. Каждый житель Страны восходящего солнца съедает в среднем по яйцу в день. В этом соревновании россияне пока заметно отстают. Эксперты считают, причина всему – многообразие полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления.

