

Областной смотр-конкурс
«Ветеранское подворье – 2023»

Номинация «Лучший садово-огородный участок»



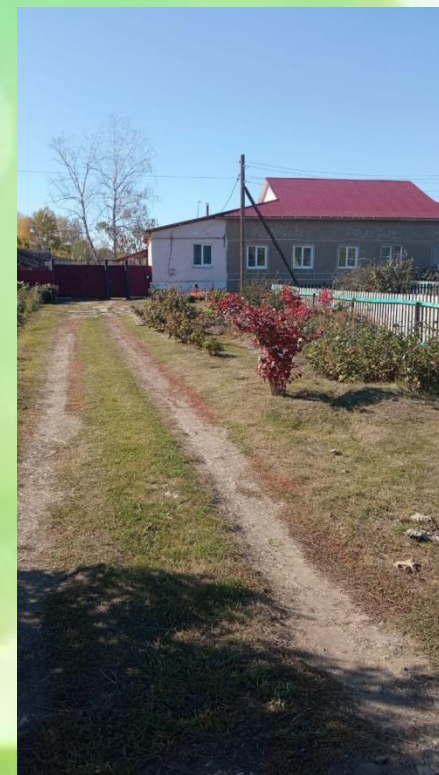
Частный дом
Киреевой Надежды Васильевны

Адрес: г. Тюкалинск, ул. 1-я Дорожная,
д. 2 д, кв.1, Тюкалинского муниципального
района, Омской области



Участок расположен на окраине города, в тихом и живописном районе с прекрасным видом на окружающую природу.

Общая площадь составляет 3000 квадратных метров, для ведения садово-огородных работ отведено 1000 квадратных метров.



Плодовые деревья и кустарники радуют урожаем более 10 лет.



ЖИМОЛОСТЬ



чёрная
смородина



яблоня
соседствует
с чёрной
смородиной



ВИШНЯ

Все ягоды любимы, особенно малина.



спелые грозди рябины



малина



калина

Картофель - второй хлеб, для него отвожу 5 соток.



Однажды хозяйка с огорода пришла. Хозяйка в корзине домой принесла:
картошку, капусту, морковку, горох, петрушку и свёклу. О, о, о, о, х!



Всю рассаду выращиваю сама, для огурцов и кабачков делаю грядки из навоза.



От весенних заморозков укрываю агротексом

Вот такой сегодня урожай!



Урожай вкусных ягод!



Семья обеспечена разнообразием заготовок из выращенных овощей и фруктов.



Мои любимые рецепты.

Печёные помидоры с чесноком:

- помидоры тщательно промойте;
- чёрный перец подавите ножом в крошку;
- чеснок нарежьте на крупные дольки;
- помидоры разрежьте на 2 или 4 части и выложите на противень срезом вверх;
- брызните оливковым маслом, посыпьте солью, сахаром и перцем;
- чеснок уложите между дольками томатов;
- запекайте в предварительно разогретой духовке 40 минут при температуре 180 градусов.
- готовое блюдо еще раз сбрызните оливковым маслом, для вкуса на каждую дольку положите немного давленого или мелко порубленного чеснока.



Шарлотка

Ингредиенты: яблоко - 4-5 штук, яйцо - 4 штуки, мука - 1 стакан, сахар - 1 стакан, разрыхлитель - 0,5 чайных ложки, сливочное масло - 30 грамм.

- В глубокой миске взбейте яйца с сахаром;
- в массу просейте муку с разрыхлителем через сито;
- очищенное яблоко без сердцевины нарежьте произвольно, а потом добавьте в тесто;
- форму для выпечки смажьте маслом;
- влейте в форму тесто;
- запекайте шарлотку при 180 градусах в течение 40-50 минут.



Цветы мне дарят настроение и пробуждают вдохновение.

