



Когда только еще подходишь к дому коренной жительницы села Лямбиль — Венеры Хайдаровны Янглеевой, сразу же попадаешь в царство цветов. Вдоль аккуратно вымощенной дорожки, ведущей к воротам, тянутся импровизированные клумбы, сделанные из старых покрышек, выкрашенных в желтый цвет. Казалось бы, немудрящее украшение, а смотрится очень красиво и живописно. Да еще — разноцветные петунии источают тонкий аромат.

- Это у меня от мамы, - делилась с нашим корреспондентом Еленой Севастьяновой

хозяйка. – Именно моя мама, Миниямал Бикбулатовна Батршина, привила мне любовь к земле, к садоводству. Она сама была неутомимая труженица, если видела пустующий клочок земли у себя на усадьбе, сразу же бралась за дело: сажала цветы или овощи. Именно такой я ее часто вспоминаю: в одной руке держит лопату, в другой – топор. Отец, Хайдар Идрисович, ведь с войны вернулся инвалидом, не мог помогать маме по хозяйству, как хотел бы. Он ведь тоже был труженик, каких поискать... Да вы проходите в беседку, там и поговорим, - радушно пригласила нас Венера Хайдаровна.

И вновь, перешагнув порог ее дома, мы оказались в царстве цветов. Роскошные клематисы, львиный зев, все те же петунью, гладиолусы, горделивые лилии и многое другое. А около беседки на окно дома, цепко держась за натянутые нити, взбирались огурцы, растущие.... в бочке. Такую премудрость Венера Хайдаровна почерпнула у знакомого блогера в интернете. У той около дома целая арка из огурцов. И красиво, и оригинально, и дополнительное место под столь полезные овощи, которые великолепно плодоносят в таком положении.

- Грунт в бочках смешанный, - раскрывала секрет хозяйка усадьбы. – Беру дерновую землю из сада, добавляю золу, торф и навоз. Перемешиваю и **высаживаю семена огурцов**. Они хорошо всходят, подкармливать их уже не нужно, все необходимые микроэлементы получают из грунта. Кроме привычных сортов взяла на вооружение сорт «Белый ангел». По вкусовым качествам он, как и обычные огурцы, мало чем отличается, но вот цвет действительно белый, очень красиво смотрится хоть на грядке, хоть на такой вот «подставке».

Следует отметить, что никакой «химии». Венера Хайдаровна на своем участке не употребляет, справедливо полагая, что земля должна быть «чистой» от химикатов. Впрочем, решить проблему с удобрениями ей не сложно, ведь на подворье Янглеявых и козы, и домашняя птица. А еще она готовит **подкормку из сена**.

- На вилы беру пук сена, кладу его в бочку, заливаю кипятком, добавляю дрожжи, золу, все перемешиваю и настаиваю три дня. Потом при подкормке растений или плодово-ягодных кустов развожу в десяти литрах воды один литр этой смеси. Так растения подкармливаю в августе. Весной готовлю другую смесь. В двухсотлитровую бочку забиваю на треть крапиву, туда же высыпаю пищевые отходы: картофельные очистки, старые сухари, добавляю дрожжи. Заливая водой, все перемешиваю, через неделю «зеленое» удобрение готово. Также хорошо использовать луковую шелуху. Ее я собираю с осени, весной кладу в большую кастрюлю, заливаю водой, можно даже

холодной, и настаиваю неделю. Этим настоем опрыскиваю овощи и цветы.

Стоит ли удивляться, что на приусадебном участке Янгляевых все растет в изобилии, щедро одаривая трудолюбивых хозяев урожаем. И всюду идеальный порядок. На грядках – ни соринки, ни лишней травинки. В саду – такой же порядок. Здесь нашлось место и для кустов, и для деревьев. Гордость хозяйки – коллоновидная, карликовая яблони, крупноплодная вишня, желтая слива.

- Я ведь на пенсии, могу себе позволить заниматься любимым делом, - говорит Венера Хайдаровна. – Муж пока еще работает, хотя тоже пенсионер, Тем не менее, в свободное время помогает мне, как и сыновья, их у нас двое. Впрочем, по большей части сама справляюсь. Тем более, что заниматься на своем участке могу весь день, так бы и не уходила отсюда!

Результаты ее кропотливого труда налицо. Такую усадьбу по праву смело можно назвать «эко-двор», где все продумано до мелочей.

И в завершение еще один совет от Венеры Хайдаровны: как она хранит чеснок. Он у нее лежит до лета, не портится.

После того, как **чеснок** выкопан, она сушит его две недели в тени, чтобы из перьев вышел весь сок. Затем обрезает корни, стебель оставляет длиной не более пяти сантиметров, еще раз просушивает и закладывает чеснок в простерилизованные банки. Закрывает сверху слоем марли и все. Банки хранит в полутемном месте.