

БЫТЬ ДОБРУ!

№ 15 / 2022

Публицистический
литературно-художественный
журнал

*Благодарим всех, кто оказывает помощь
в подготовке и сборе материалов
для журнала!*

**ВСЯ ПРАВДА ПРО
НОВЫЙ ГОД**

ПО ТУ СТОРОНУ БОРЕЯ

**ДРЕВНЕРУССКИЕ
ИГРУШКИ**

ЩЕДРЫЙ ВЕЧЕР, ДОБРЫЙ ВЕЧЕР!



Обращение к Государственным благотворителям:

Ваша посильная благотворительная помощь и поддержка делает журнал «БЫТЬ ДОБРУ» более доступным для каждого мыслящего человека, даст возможность нести Свет просвещения и Добра в наш Мир, улучшая жизнь общества.

В Благодарность на последней странице журнала мы будем размещать фамилии людей и названий организаций, внёсших весомый вклад в подготовку выпуска.

Вместе сделаем Мир лучше!

Журнал распространяется по подписке. Все вырубленные средства идут в Государственный Фонд, на поддержку Народного Славянского радио и развитие Народных Проектов.

Реквизиты:

Компания: АНО «НИОИС»
ИНН: 7726382257
КПП: 772601001
Счёт: 40703810101500001231
Банк: ТОЧКА ПАО БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ»
БИК: 044525999
Город: г. Москва
Корр. счёт: 30101810845250000999
Назначение платежа: Благотворительный взнос на информационное и типографское обеспечение.

По всем вопросам обращайтесь на почту журнала:

✉ zurnaldobra@mail.ru

По вопросам распространения:

☎ +7 911 416 16 24 ♦ Светлана Большакова

🌐 <https://vk.com/sveta505051>

Коротко о главном. Вся правда про Новый год	2
Автор Алексей Орлов	
Хозяйский подход. Домашний очаг	5
Автор Ирина Род Милюковых (Ирина)	
Хозяйский подход. Почему наряжают ёлку?	6
Автор Алексей Орлов	
Дыхание времён. Грифон великой Империи	10
Автор Дмитрий Белоусов	
Дыхание времён. Русская земля	12
Автор Александр Дмитриевич Лудов	
Литературная страничка. По ту сторону Борея	14
Автор Андрей Березин	
Литературная страничка. Жизнь Мар	21
Воспоминания Ольги Станиславовны Баранцевой-Стружкиной	
Литературная страничка. Конькобежец.	27
Автор Алексей Филимонов	
Литературная страничка. Мурчащий новогодний подарок	29
Автор Елена Коновалова	
Поэзия	
Сильные духом. Вторая мировая. Мифы о «вине» СССР	36
Автор Евгений Дунаев	
Здрава. С квасом из рябины мы непобедимы.	40
Автор Александр Владимирович Головков	
Здрава. Полезные напитки из шиповника	41
Автор ЭкоЛавка «Сказочное здоровье». Москва	
Здрава. Чай для профилактики гриппа	42
Автор Саша Амельков	
Про Русь и славян. Ах вы, серые коты, принесите дремоты	44
Автор Евгений Михайлович Осипков	
Про Русь и славян. Древнерусские игрушки.	46
Автор Василий Павлович Гордымов (Богурад)	
Былины и сказки. Сказка о Матрёнушке.	48
Автор Анна Борисовна Зубкова	
Былины и сказки. Про Каравай Каравайча и дона Батона	54
Автор Ясна Малицкая	
Былины и сказки. Чистая радость	56
Автор Ольга Малофеева	
Былины и сказки. Сказка странствий. Аркаим	58
Автор Елена Едрец	
Хозяйке на заметку. Квашеный чеснок	60
Автор Валентина Малеева	
Хозяйке на заметку. Для Щедреца. Сладость на радость! Пряники	60
Автор Ольга Малофеева	
Хозяйке на заметку. Капустная запеканка	62
Хозяйке на заметку. Рыбная солянка	62
Хозяйке на заметку. Пирог «Мечта»	62
Рецепты Оксаны Тарасовой	



ВСЯ ПРАВДА ПРО НОВЫЙ ГОД

Автор **Алексей Орлов.**

Главный редактор Народного Славянского радио

Мне часто задают вопрос: отмечать или не отмечать «Новый год», а если отмечать, то как? Давайте попробуем разобраться и с новым годом, и с ёлочкой, и подарками, и дедом Морозом...

Сегодня немногие знают о том, что так называемый новый год, появился не столь давно. Вместо «Нового года» у наших предков было принято поздравлять своих близких, друзей и знакомых с Щедрцем, т.е. праздновать Щедрый вечер. Дабы потом щедрым был каждый день для каждого во всё лето.

В это время украшали деревья и дома, накрывали богатые столы, славили предков, дарили подарки, гадали и загадывали желания. На улицах жгли костры, водили хороводы, колядовали и ходили в гости с поздравлениями.

Считалось, чем больше радости и щедрости будет явлено в этот день, тем светлее и радостнее ожидает жизнь во всё время до новой Коляды.

Многие знают о том, что встреча «Нового года» с 31-го декабря на 1 января была введена приказом Петра I от 20 декабря 1699 от Р. Х., т.е. в лето 7209 от С. М.(З. Х.).

И с 1-го января (января) 1700 года от Р. Х., в лето 7210 от С. М.(З. Х.) всем жителям Москвы предписывалось «учинить некоторые украшения

от древ и ветвей сосновых, еловых и можжевельных» перед домами, а также устроить салюты «в знак веселия». Так в Московии официально появился праздник «Новый год».

По одной из версий, которую многие воспринимают как шутку, в слово ГОД был заложен скрытый смысл не отрезка времени, а созвучное нидерландское или английское слово «God», означающее «Бог».

Следуя этой версии, Пётр I ввёл на Руси не только европейский календарь, но и празднование «Нового бога».

Известно, что в каждой шутке есть доля шутки. Давайте попробуем разобраться с тем, когда отмечали «Щедрец» и что в нём было сакрального.

До приказного введения «Нового года» Щедрец праздновали на Коляду, в последнюю ночь уходящего Карачуна, когда Солнце «народилось» и наступало астрономическое новое лето — год в современном понимании. В этом Колядном празднике намного больше смыслов, отражённых в природных явлениях для жизни человека, нежели чем в искусственно созданном «новом году» на день, в котором ничего значимого ни для человека, ни для природы, ни для Земли не происходит.

Однако, после календарных реформ Петра, Щедрец плавно переключался на вечер 31 декабря. И теперь, смысл светлого праздника, посвящённого народившемуся Божичу Коляде большинству людей непонятен.

Мало того, что его перенесли на «пустую» дату. Так ещё и превратили наш прекрасный древний, солнечный праздник в бизнес-проект, непотребное скотское шоу и свинскую попойку.

Что прямо или косвенно указывает на правоту моих заявлений о божественном происхождении праздника Коляды?

Что и в каком виде сохранилось до наших дней? При чём здесь ёлка, подарки и дед Мороз? Начну с известного многим.

В 325 г. новой эры, на Всемирном Никейском Соборе с помощью язычника императора Константина, Иисус, а точнее Иешуа (в переводе с древне-иврита Славящий Яхве), был назначен, а вернее выбран простым голосованием — богом.

В 337 г. папа Римский Юлий I утвердил дату 25 декабря, как дату Рождества Христова. Это было сделано принудительно, поскольку дня рождения Иисуса никто не знал.

Для прекращения споров, основываясь на словах Евангелия от Иоанна (3:30) «Он должен возрастать, а Я должен уменьшаться», было принято решение — назначить день рождения «нового бога» на момент начала «роста солнца». Тем паче, что в это время, с незапамятных времён солнечный праздник отмечали многие народы. Достаточно было внести в праздник небольшие корректировки в названиях и смысле.

Вот так просто и незатейливо, недавно созданный бог —Иисус был установлен на место Бога Коляды.

На Руси же рождество Иисуса начали насаждать в Киеве и его окрестностях в конце X века.

Во всероссийский праздник рождество Иисуса плавно превратилось уже при Романовых.

До того, многие века из Народа очень жёстко вырезали, выбивали, выжигали исконную народную культуру и Родовую память.

Кстати, случай с рождеством не единичен. Основываясь на том же стихе из Евангелия, была НАЗНАЧЕНА противоположная от Коляды дата рождения Иоанна предтечи. Таким способом, летнее солнцестояние, называемое Купалой, или днём Бога Купала, или днём Хорса превратилось в Ивана Купалу.

Сейчас я не собираюсь разбираться с тем может ли подлог быть божественным промыслом и совместима ли кривда с божественным... Это мы разберём как-нибудь в другой раз...

Несмотря на жёсткие гонения, вплоть до судов инквизиции, которая, к слову, существовала и в Русских землях, в полной мере уничтожить народную память врагам не удалось.

Вот что констатировал стоглавый собор 1551 года:

«...против праздника Рождества Великого Иоанна Предтечи и в ночи на самый праздник, и в весь день, и до ночи мужи и жёны и дети в домах и по улицам и ходя и по водам, глумы творят всякими играми и всякими скомрашествами и песни сатанинскими и плясками, гуслими и иными многими видами и скаредными образованиями. И егда ночь мимо ходит, тогда отходят к роще с великим кричанием, аки бесни, омываются водою...»

Со временем, из-за кривизны юлианского календаря даты рождества Иисуса и Иоанна в русской правоверной церкви сдвинулись на 13 дней. Но от того суть происхождения этих церковных праздников не изменилась.

Итак, версия божественной основы Коляды вполне правдоподобна. Теперь коснёмся Ёлок, Подарков и Деда Мороза.

Многие предания указывают на то, что ель является одним из родовых деревьев славян, олицетворяющих собой богатство Рода. И сколько иголок на ней, столько ближайших родственников в Роду. Однако эти вечнозелёные иглы указывают на тех родичей, которые ушли из Мира Яви в Мир, где нет нужды и смерти. Вот почему в древности ели высаживали в стороне от дома, на севере или западе. Вот почему рубить для забавы образ Рода было жутким деянием.

В лучшем случае на колядные дни домой приносили небольшие еловые ветви.

А раз Ель — это родовое дерево предков, то в дни праздников и в дни поминания Родовичей на него вешали рукотворные дары и угощения, поскольку знали простую истину — Боги суть предки наши, а мы их дети. Что мы даруем нашим Родам небесным, то у них и появляется. А коли сильны Рода небесные, то в Рода земные придут здоровые и мудрые Родовичи. Ибо Рода небесные и Рода земные едины и неразделимы. И пока мы помним сие, будет на Земле Мир, Любовь, Лад и Радость.



ГРИФОН ВЕЛИКОЙ ИМПЕРИИ

Часть 2

Автор **Дмитрий Белоусов**. Писатель, историк

Сайт автора: rus-imperia.ru

Продолжение*



Карта Российской империи 1914 года (Петроград, типография А. Ильина)

Определение империи

Империя от лат. *imperiū* — власть. По прозападному официозу — первой империей была Империя Саргона (2316–2261 гг. до н.э.) на ближнем Востоке — т.н. Аккадская держава XXIII века до н.э., по названию столицы с зависимыми владениями простиралась от озера Туз (ныне Турция,

* Начало статьи читайте в журнале «Быть Добру!» № 14/2022

150 км к юго-востоку от Анкары) и Таврских гор (юг Турции) в Малой Азии до Белуджистана (юго-восток Иранского плато, ныне Пакистан). А наиболее известными — Римская и Османская империи. Это — ложь. Как минимум, первой империей была Великая Скифия с 36 века до н.э. Скифы господствовали в Евразии трижды (Помпей Трог / Гней Помпей Трог, лат. *Gnaeus Pompeius*

Trogus, римский историк I века до н.э. — I века н.э.), первый раз — в Азии в XXXVI–XXI вв. до н.э. Это была эпоха ранней бронзы, период ямной и кактакомбных культур.

Единого определения империи в политологии — нет. Существует несколько критериев, что такое империя:

1-й критерий — форма правления. Критерий популярный, но крайне некорректный. Т.е. титул императора, вся власть у монарха, государство с монархической формой правления во главе с императором. Большая Советская Энциклопедия пишет, что империя — это «наименование монархического государства, главой которых является император». Бред школы-института: если человек, который находится во главе государства носит титул императора, то такое государство можно считать империей;

2-й критерий — государство имеет колониальные владения. Три типа: компактные континентальные империи (Австро-венгерская, Российская), государства с заморскими территориями (Британская, Французская, Нидерландская и др.) и государства смешанного типа (Римская империя). Т.е. империя — это колониальная либо мировая держава, опирающаяся в своей внутренней и внешней политике на военные сословия. У славян — опирается на весь род. С другой стороны, славянские народы — народы-воины.

3-й критерий — площадь государства (самый правильный). Классическое определение: государство, которое объединяет множество земель с различным по национальному признаку населением. При этом на территории всех подконтрольных земель могут как распространяться одинаковые права и обязанности, так и быть разные.

Империя — это государство, состоящее из экономически и политически несамостоятельных территорий, управляемых из единого центра. Но не только!

Империя — это крупное государство, объединяющее большое количество народов под единой (центральной) властью. Т.е. объединение скифских родов племён.

В Империю могут входить другие племена (наций ещё не было!) с собственной сложившейся государственностью (примеры: Греция или Иудея в составе Римской империи, Индия в Британской империи), а также народы на разных стадиях догосударственного развития. Степень подчинения частей империи её метрополии различна — от союзных и практически равных отношений с метрополией (Австралия, Канада в составе Британской империи) до ограниченного подчинения управле-

нию из центра (протектораты, подмандатные, подопечные и управляемые территории) и полного подчинения (колониальные владения).

Древние империи часто охватывали всю познанную территорию суши и моря, за пределами которой античная геополитика уже не ориентировалась. В Великой Евразийской империи периодически менялись правящие народы (по Л.Н. Гумилеву — пассионарные этносы) — скифы, сарматы, гунны, чингисиды, русы. А сама Империя преобразовывалась в конфедерацию царств, племенные союзы и обратно. В границах современных стран, территория Империи (с учётом вассальных царств) простиралась от Северного Ледовитого до Индийского и Южно-китайского, от южного берега Балтики (восточная Германия) до Балкан и острова Крит, от Турции до Пакистана, от Афганистана до Японии. Правящими царствами великой Империи были: Великая Ария (42–20 век до н.э.), Великая Артания/Великая Русения/Срединное государство (12–3 век до н.э.), Великая Скифия (36–21 Азия, 17–2 век до н.э.), Великая Сарматия/Алания (4/2 век до н.э. — 2/4 н.э.) + Киевская Русь на Дунае (2–3 век н.э.), Великая империя Гуннов (3/2 век до н.э. — 5 век), Хазарский (6–8/9 век) и Русский каганаты (8–9 век) + Ободритский союз (9–12 век), Великая Тартария/Великая Орда — 12–18 век (вкл. Древнюю Русь 9–13 век, Империю Великих Моголов / *Mogul Empire* 12–15 век).

Понятие «империя славян» являлось с X века предметом «чёрной зависти» всего западного мира и при любой возможности оно вычёркивалось из истории.

Продолжение следует...



С КВАСОМ ИЗ РЯБИНЫ МЫ НЕПОБЕДИМЫ

Автор **Александр Владимирович Головков.**

Травник-целитель из Армавира (Краснодарский край), имеет высшее образование, хороший практический опыт и много благодарностей от людей, которым сумел помочь.

Его специализация как травника — лечение сердечно-сосудистых заболеваний, которое ему пришлось осваивать на себе.

Чтобы чистить сосуды и снижать давление, я применяю самодельную уксусную вытяжку из чеснока. Готовлю её так:

Беру 1 литр свежеежатого яблочного сока. Добавляю 100 г. мёда и тщательно размешиваю. Выливаю это в банку с узким горлом, накрываю марлей и ставлю в тёмное место. Через два месяца брожения уксус готов.

Появление осадка на дне — нормальное явление (уксус надо отцедить, а осадок вылить). Далее беру чеснок в таком количестве: на один зубок чеснока — 200 мл уксуса. Чеснок измельчаю, заливаю уксусом, ставлю настаиваться на неделю в тёмное место. Процеживаю. Добавляю мёд в пропорции

1:2 (на две части чесночно-уксусной вытяжки — одну часть мёда) и тщательно перемешиваю. Всё, лекарство готово. Чайную ложку этой вытяжки размешиваю в стакане тёплой воды, пью натошак примерно за полчаса до еды два раза в день. И лечусь так месяц.

Это средство не только лечит от гипертонии и проблем с сосудами, но и повышает иммунитет, выводит токсины и шлаки, понижает уровень сахара в крови и способствует омоложению кожи. Но если вы будете лечиться этим средством, то знайте: оно противопоказано при язве желудка и панкреатите.

* * *

Бывает, что лечусь иначе. Беру марлевый мешочек, в него высыпаю стакан ягод красной рябины. В мешочек обязательно кладу камень, иначе мешочек с ягодами может всплыть. Опускаю в трёхлитровую банку. Туда же высыпаю стакан сахара, добавляю столовую ложку сметаны и заливаю молочной сывороткой. Банку обматываю марлей в два-три слоя. Держу в тёмном месте при комнатной температуре. Ежедневно перемешиваю деревянной ложкой, снимая сверху накус.

Настаиваю неделю-две, пока квас не приобретёт крепость. Процеживаю и храню в холодильнике. Такой квас пью тёплым по полстакана два раза в день натошак, за 20–30 минут до еды. Почему я принимаю эти средства? У меня проблемы с кровоснабжением мозга и сердечно-сосудистой системой в целом. Лечение этих проблем пришлось освоить на себе.

Из архива газеты «Родовая Земля»
№ 11(160)2017



ПОЛЕЗНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ШИПОВНИКА

Автор **ЭкоЛавка «Сказочное здоровье».** Москва



Из плодов шиповника можно приготовить множество вкуснейших напитков, которые не только согреют морозной зимой, но и помогут справиться с недугами и укрепить здоровье.

Настой плодов шиповника

По всем правилам из плодов шиповника готовится отвар. Но наиболее удобным способом приготовления выдержки из плодов шиповника в современных условиях является настаивание в термосе. Как показывает опыт обывателей, сохранить все полезные свойства этого чудесного продукта, можно и таким способом приготовления. В термос помещите ягоды шиповника и залейте кипятком. Через 6 часов у вас получится ароматный настой шиповника с насыщенным вкусом. Его можно по желанию подсластить мёдом.

Настой шиповника укрепляет иммунитет, помогает быстрее справиться с простудными и вирусными болезнями. Он нормализует работу пищеварительной системы и включает механизмы внутреннего очищения организма за счёт желчегонного эффекта. Шиповник особенно полезен при переутомлении, слабости, истощении организма.

Отвар шиповника с мятой

Женщины должны обязательно попробовать отвар шиповника с мятой. Шиповник и мяту следует опустить в ковшик с водой, дождаться закипания, выключить огонь и выдержать под закрытой крышкой до остывания. Мята придаёт этому напитку освежающий вкус и аромат.

Польза шиповника в этом отваре удваивается за счёт благотворного влияния мяты. Мята является одним из средств нормализации пищеварения.

Народная медицина предлагает использовать мяту перечную при гормональных нарушениях, во время болезненных менструаций, в период климакса, во время предменструального синдрома. Мята с этой точки зрения снижает уровень мужских гормонов в организме женщины. Однако этот вопрос достаточно спорный. Мята перечная оказывает спазмолитическое, успокаивающее действие, положительно влияет на внутреннее равновесие всего организма (влияет на гомеостаз).

Отвар шиповника с имбирём

Если вы часто страдаете от простудных заболеваний или хотите снизить вес и улучшить пищеварение, обратите внимание на рецепт отвара шиповника с имбирём. Ягоды шиповника и мелко нарезанный корень имбиря (предварительно очищенный от кожицы) помещают в ковшик с водой, доводят до кипения, варят 5 минут, а затем выключают огонь и настаивают 15 минут. Пить этот ароматный, чуть жгучий напиток лучше тёплым или



АХ ВЫ, СЕРЫЕ КОТЫ, ПРИНЕСИТЕ ДРЕМОТЫ

Автор **Евгений Михайлович Осипков**. Гомель
Живу в Беларуси, пишу стихи, музыку, песни.
Основной упор в творчестве делаю на тему «природа» и «родные края».

Здравия тебе, читатель!

Сегодня, к сожалению, на слуху чаще чужая культура, нежели культура наших предков. Однако в пользу истинности именно славянской культуры выступают долгие, многолетние исследования учёных, причём не только российских, их научные труды, экспедиции, раскопки... И на сегодняшний день скопилось достаточно фактов, говорящих о её первичности.

Важно понять, что вся культура наших предков сонастраивала ритм жизни человека с ритмами вселенной, что позволяло человеку быть в гармонии с Творцом и миром.

Поговорим сегодня о снах

Морфей (др.-греч. Μορφεύς — «формирователь» — тот, кто формирует сны) — Бог сновидений в греческой мифологии. Его отец — Гипнос, Бог Сна и сновидений. Главный символ Морфея — сдвоенные ворота в мир сновидений. Ворота из слоновой кости для лживых снов, роговые ворота для снов истинных. Из символики и атрибутики Бога всегда особо выделяют чёрный цвет как цвет ночи и забытья, а также цветы мака.

А как же было у наших предков? У славян был Бог Сон — муж Дрёмы — Богини сонных мечтаний, сын Велеса и Мары, отец Угомона — Бога колыбельных песен, брат Сони — Богини сновидений. Также был Кот Баюн — божество усыпления

через сказки (сказы). Ночным охранником сна является Бабай, которым сегодня принято пугать детей. Так вот, на самом деле, он никогда ребятишек не забирал, не уносил, а только прекращал детские капризы, слегка их припугнув.

Поговорка «Во сне видится, в дремоте чудится» говорит нам о понимании славянским народом разницы сна и дремоты. Увиденное во сне человек воспринимает как реальность, но это иллюзия, а грёза в состоянии дремоты, человек думает, что видит иллюзию, чудо, но эти грёзы, мечты — сознательная деятельность его мозга, которую при желании можно направить по нужному пути.

Замечу, у западных славян семейство ночных бабочек Волнянок называется «дремотки», потому что они днём неподвижно сидят на стволах деревьев, заборах, стенах — то есть, как бы дремлют. У германских народов славяне издревле слыли лентяями. Это связано с тем, что у славян отношение ко сну не совпадало с немецким: в народной культуре у славян принято спать после обеда, что для немцев дикость.

И кстати... Верховное Божество в Каббале, не имеющее век, отчего его глаза никогда не закрываются, и есть христианское «недремлющее Око», оно же «всевидящее Око».

Интересно, что Дрёму и Сон призывают «встать в головах». Сравним этот призыв с поверьем, распространённым у многих славянских народов: «Если Смерть, придя к больному, стоит у него в ногах, то он выздоровеет, а если в головах, то умрёт». Это значит, что Сон и Дрёма, занимая место в головах у ребёнка, спасают ему жизнь: Смерть придёт, а место в головах занято — Курносая постоит в головах, да и уйдёт.

Дрёма одевается, как человек, носит одежду и обувь: «Сон в сапогах», а «Дрёма в катанках», «Сон в белой рубашке, а Дрёма — в голубой». Коты имеют отношение к Дрёме.

Коты в колыбельных песнях являются переносчиками состояния дремоты: «Ай, да серые коты, принесите дремоты».

А ещё была Полнощница (нощница) — ночная злобная навья, нападающая, главным образом, на детей, вызывающая безсонницу. Словом, Славянская культура — отражение знаний, выработанных столетиями, а быть может, и тысячелетиями, настоящий кладёз мудрости наших предков — интересных, прекрасных, а главное поучительных, хоть порою и страшных историй, от-

ражающих тесную связь с природой, её стихиями, а также со вселенной. В детстве именно со сказок, мифов и былин начинается жизнь и осознание мира. Мудрые бабушки и дедушки начинали давать знание именно через сказку, былинку и песенку.

*Всем здравия и здравомыслия.
Быть добру и правде.*



Васнецов В. М. «Спящая царевна» (фрагмент)

СКАЗКА О МАТРЁНУШКЕ

Часть 1

Автор **Анна Борисовна Зубкова**. Санкт-Петербург

Художник по образованию, долгое время работала в кинематографе, затем переключилась на литературную деятельность; автор ряда имеющих философский смысл былин, притч, сказов, сказаний — о любви, о добре, о нравственности.

Сказка рассказана Ладой, записана Анной Зубковой, под редакцией Владимира Антонова. Иллюстрации автора.

Жила-была девушка Матрёнушка. И лицом, и станом мила, и к людям добра. Коса цвета льна густая ниже пояса. Глаза синие — как васильки.

Жила она одна, в избушке лесной рядом с реченькой быстрой — там, где речка в озеро большое впадала.

Но не была Матрёнушка сиротой. Были живы у неё и матушка, и батюшка, и два брата старших. На другой стороне озера деревня была, в которой родилась Матрёнушка. Там и жили её родные.

Отчего же стала одна Матрёнушка жить? Про это поведаю.

Матрёнушка с детства особенной добротой отличалась.

Про каждую пташку, про любую зверюшку думала она всегда так, чтобы не обидеть их, но приглубить! Каждый цветочек, каждое деревце, как друзей своих любила она! Всех: и собачек, и кошечек, и коровок, и лошадок, и козочек, и овечек, и курочек, и гусей — всех любила!

И к людям приветлива она была. Всегда помочь, чем могла, была готова! Всегда слова добрые обо всех говорила! А плохо ни о ком и не думала даже!

Матушка и батюшка на неё нарадоваться не могли: такая хорошая дочка у них растёт!

Да только с добротой Матрёнушки оказалось не просто жить.

Какая в деревне жизнь была? Телят да поросят, курочек да петушков расят-лелеют, а потом... убивают на мясо и едят... Так от века в век принято было в тех краях...

Матрёнушка же, когда подросла немножко и понимать это стала, того не только видеть без слёз не могла, но и кушать наотрез отказывалась любую еду, для которой животных убивают! Как ни заставляли её — на своём стоит!

Отец и братья старшие как не назидали её, как не упрашивали — ни в какую!

Сама Матрёнушка наберёт в лесу ягод да грибов и наготовит пирогов или блинов на всю семью! А к мясному не притронется, словно больно ей самой от того!

Так она всегда чужую боль ощущала...

И вот, когда подросла Матрёнушка, стала просить, чтобы помогли ей отец и братья избушку построить у опушки леса, и чтобы жить там отдельно ей позволили.

Вначале, не хотели пускать её родители в одиночестве жить, а потом согласились. Потому как Матрёнушка к тому времени уже на всю деревню прославилась не только «чудной» для многих добротой своей, но и умением от хворей разных отвары из трав целебных приготовить. Она те травы собирала да сушила. И многое такое знала, что другие не знали.

А откуда?

Дело в том, что с детства нравилось Матрёнушке разговаривать с растениями разными.

Выйдет она на луг и давай с цветочками и с травками говорить! Зайдёт в лес, деревце обнимет и с ним тоже говорит!

Расскажет сама, о чём думает, а потом у цветочка или у деревца совета попросит.

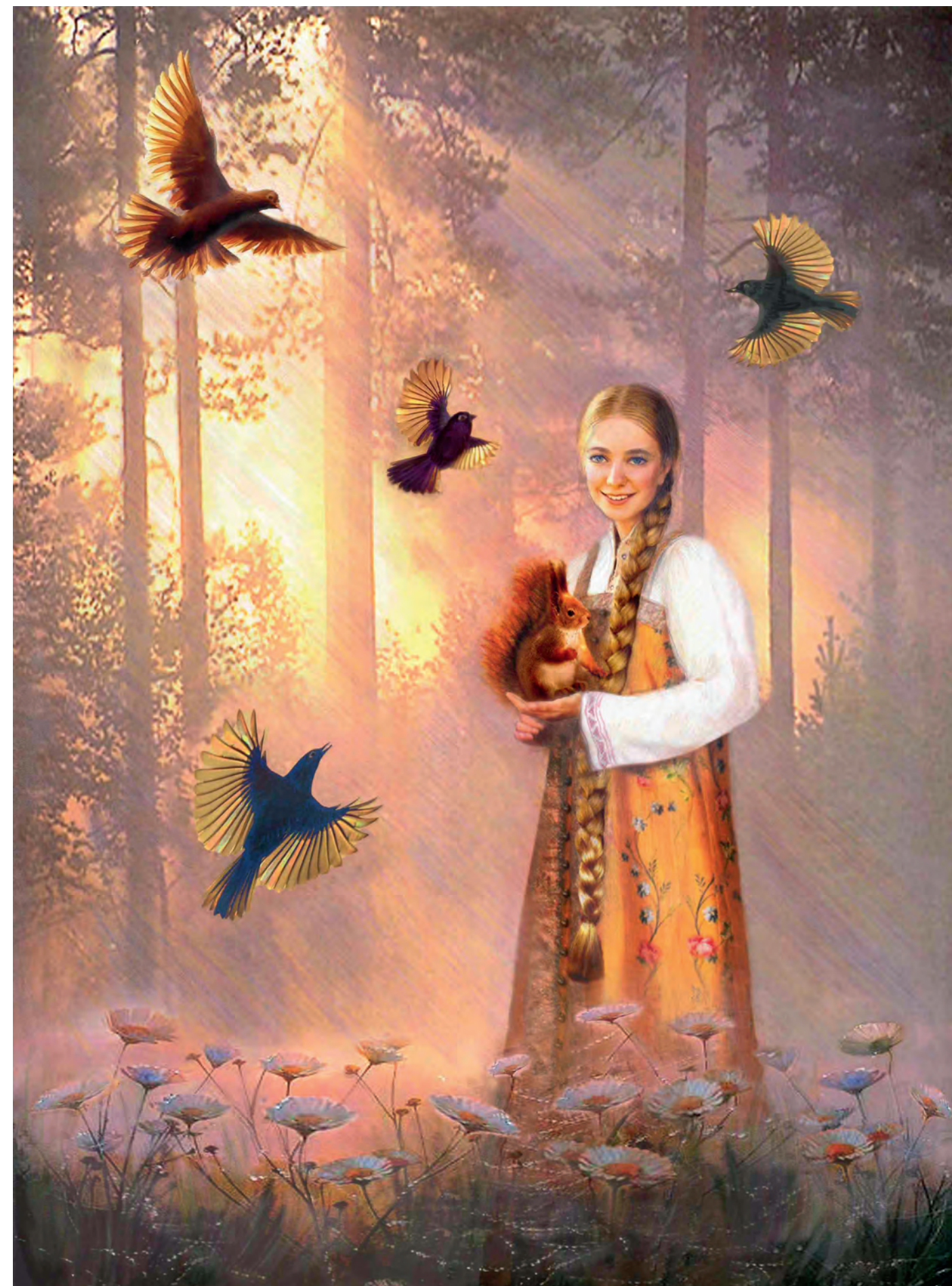
Поначалу не слышала она ответов. Только головками цветочки и веточками деревья ей кивали или качали, будто бы так или «да», или «нет» ей отвечали.

А потом начала, иногда, Матрёнушка Голос слышать добрый и ласковый, который на вопросы её отвечал.

Вначале она думала, что это цветочки и деревья с ней беседу ведут.

А когда лечить людей Матрёнушка стала пробовать, то поняла, что Голос тот — Голос Божий. Это он советы ей важные даёт!

... Так вот и стала Матрёнушка все свойства полезные растений постепенно узнавать: в какой срок



КВАШЕННЫЙ ЧЕСНОК

Автор **Валентина Малеева**

На 1 литр воды 1 ст. л. соли. Литровая банка до верха закладывается чесноком, заливается рассолом и квасится 4 недели. Затем ставится в холодильник.

Можно есть с радостью!



ДЛЯ ЩЕДРЕЦА СЛАДОСТЬ НА РАДОСТЬ! ПРЯНИКИ

400 г сиропа, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1 г соды, 1 г поташа (карбонат калия), 600 г пшеничной муки, вкусовые вещества (фруктово-ягодные сиропы, гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон, перец и др.).

Сироп (свекловичный) кипятить с сахаром и сливочным маслом. Кипящей массой заваривают пшеничную муку, засыпают размельчённые вкусовые вещества и взбивают до однородности теста и отставания его от краёв посуды. В слегка охлаждённое тесто взбивают яйца, растворённые в воде соду и поташ, остальную муку и замешивают. После этого тесто месят на доске до гладкости и блеска.

Затем тесто раскатывают тонким слоем и выжимают разными формочками печенье. Укладывают на лист, смазывают разведённым яйцом и выпекают.

При желании пряничное тесто можно приготовить из сиропа и мёда, взяв их в разных соотношениях. Если в большем количестве берут мёд, то часть сахара добавляют в тесто — в виде сахарной жжёнки — для вкуса и цвета.

Состав смеси вкусовых веществ: ½ ч. л. корицы, 10 палочек гвоздики, 5 зёрен кардамона, 1 чайная ложка натёртого мускатного ореха и имбиря, 1 ч. л. кориандра, 5 зёрен перца. Разнообразные вкусовые вещества добавляют в тесто мелко растёртыми, и в таком количестве, чтобы в печенье сильно ощущался их вкус и запах.

«Поваренная книга», М. П. Петерсон, А. Я. Пасопа ЛАТГОСИЗДАТ РИГА1960 г.

МОРКОВНО-ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ С РЕПОЙ

Автор **Ольга Малофеева**

Отварю морковь
Почти без пара — ловко!
Потому что мультиварка
Выручает, когда жарко.

Яблочко же запеку,
Делая надрез в боку.
Тут нужна духовка
Иль микроволновка.

Чищу, режу, остужаю,
В чашу вместе загружаю.
Блендер в руки я возьму
И в пюрешку всё взобью.

Если же есть репка,
Украсит вкусом крепко.
На пару пласты томим.
Вкусное пюре едим!

Лакомься, и стар, и мал!
Будь здоров, силён, удал!

*** Примечание:**
*При взбивании
добавить немного воды.*

