

JAGODA MIŁOSZEWICZ

Chata Magoda

UCIECZKA NA WIEŚ

NASZA KSIĘGARNIA

Spis treści

Zamiast wstępu	7
Początki	8
Żywyoty	14
Pory roku	22

WIOSNA

Felieton Maria Koza	29
Dom na wsi - od czego zacząć?	31
Szukanie ziemi na wsi	32
Formalności	36
Projekt	36
Kosztorys	37
Fachowcy	38
Remont domu	40
Dom drewniany	42
Przeniesienie domu	45
Dach	48
Wiejski ogródek	51
Gleba	52
10 przykazań ogrodnika	53
Narzędzia	54
Skąd się biorą rośliny?	56
Mały ogródek przydomowy	59
Duży ogród warzywny	60
Dobre i złe sąsiedztwo roślin i warzyw	62
Kalendarz księżycowy	64
Podwyższone grządki warzywne	66
Ogródek ozdobny	69
Walka z chwastami	72
Naturalne nawożenie	75
Kompost	75
Obornik	76
Gnojówka roślinna	77
Nawóz zielony	77
Felieton Ukryty wymiar	78
Własnej roboty	
Wielkanocny koszyk	80
Ciężarki do obrusa	81
Inspiracje na taras i do ogrodu	82
Wianki	85
Kiedy sweter przestaje być potrzebny	86
Życie do pary Joanna i Karol	88
Kuchnia z widokiem	91
Z mojej kuchni	
Młoda kapusta	93
Rabarbar	95
Rabarbarowe muffinki	95
Najszybsze ciasto z rabarbarem	95
Wielkanocna pascha	96
Dzikie jedzenie	97
Sałatka łąkowa	99
Sok z brzozy	100
Czosnek niedźwiedzi	102
Pesto z czosnku niedźwiedziego	102
Mniszek lekarski	104
Syrup z mniszka lekarskiego	105
Napar z kwiatów mniszka	105
Pokrzywa	106
Wzmacniająca i oczyszczająca wiosenna kuracja pokrzywą	106
Pokrzywowo-miętowy napój orzeźwiający	106
Jajecznicza z pokrzywą	107
Wzmacniająca i uodparniająca herbata z listków pokrzywy	107

LATO

Felieton Tajemnica	110
Wiejski niezbędnik	112
Konserwacja drewnianego domu	114
Szkodniki drewna	116
Zwierzęta	118
Zwierzęta domowe - psy i koty	121
Zwierzęta gospodarskie	124
Kury	124
Kaczki	125
Kozy	126
Krowy	130
Konie	132
Owce	133
Dzikie zwierzęta	134
Naturalna oczyszczalnia wody	137
Pszczoły	140
Szkodniki	142
Felieton Ludzie i czas	153
Własnej roboty	
Lampiony	154
Lampion z butelki	154
Lampion ze stoika	154
Wiklina dla początkujących	157
Wiklinowy koszyk	157
Drzwi z serduszkami	160
Woreczki zapachowe do szafy	161
Wieszaki	162
Wieszak z gałęzi	162
Wieszak z drabiny	162
Życie do pary Ewelina i Piotrek	164
Z mojej kuchni	
Sery kozie	166
Mój kozi twarożek	166
Twarogowy ser kozii na sposób włoski	167
Kozie ser podpuszczkowy	167
Ciasto z porzeczkami	169
Cukinia	170
Dżem z cukinii	171
Faszerowana cukinia lub papryka	171
Kisimy ogórki	172
Domowa kostka rosółowa	173
Chłodnik z ogórków	174
Chłodnik litewski	174
Jagody	176
Muffinki jagodowe	176
Sernik z jagodami i kruszonką	177
Warzywa w cieście	178
Sosy do warzyw w cieście	178
Pomidorowy	178
Czosnkowy	178
Herbatki ze świeżych ziół	179
Ziółowy lód	179
Mieszanki ziół	180
Szczaw	181
Zupa szczawiowa	181
Mięta	182
Syrup z mięty	182
Czekoladowe ciasteczka ze świeżą miętą	183

JESIEŃ

Felieton Życie w zgodzie	186
Z czego żyć?	188
Agroturystyka	196
Tania ciepła woda	202
Ogrodzienia	204
Ścieżki	206
Przechowywanie i przetwarzanie żywności	208
Pasteryzacja	208
Wekowanie	210
Mrożenie	211
Suszenie	212
Kopcowanie	214
Kiszenie	214
Wędzenie	215
Wędzone warzywa	219
Śliwki wędzone	219
Ekologiczny dom	220
Przykazania dla początkującego ekologa	224
Ekologiczne mydło z resztek	225
Ekologiczne środki czystości	226
Wiejski recykling	230
Felieton Lubię	232
Własnej roboty	
Lepienie kafli	235
Dekoracje ze starych okien	237
Dywaniki robione na drutach	238
Ptaszek	239
Życie do pary Róża i Krzysztof	240
Z mojej kuchni	
Ratatuja	242
Chutney cebulowo-jabłkowy	243
Pomidory	244
Pikantny sos pomidorowo-warzywny	244
Fantastyczny keczup	245
Jabłka	246
Dżem jabłkowy z czekoladą	246
Jabłka na szarlotkę	246
Ocet jabłkowy z resztek	247
Syrop jabłkowo-miętowy	247
Jesienne nalewki	248
Nalewka jeżynowa	248
Nalewka jarzębinowa	248
Nalewka z suszonych śliwek	248
Pasztet warzywny	249
Śliwki na słodko	250
Śliwki z czekoladą	250
Śliwki z wanilią	250
Jesienne ciastka orzechowe	251
Czryby	252

ZIMA

Życie do pary Beata i Piotr	256
Zadbaj o siebie zimą	258
Sposoby na zdrowie	260
Rady gospodyń wiejskich - na zdrowie	261
Sklep i zakupy na wsi	262
Odsnieżanie	264
Dokarmiamy ptaki	265
Zimowe porządki	266
Ogrzewanie	268
Zimowa opowieść o Bieszczadach	272
Wizyta w skansenie	274
Urządzamy wiejską chatę	276
Kuchnia	280
Salon	282
Sypialnia	284
Łazienka	286
Skąd wziąć rzeczy z klimatem	288
Felieton Cisza i inne dźwięki	290
Własnej roboty	
Choinka inaczej	292
Choinka z wikliny	292
Choinka z szyszek	293
Gwiazdki na choinkę	294
Dywaniki ze szmatek	295
Szafka z obudowy zegara, czyli metamorfozy mebli	296
Okładki do albumów	297
Patchwork	298
Życie do pary Jagoda i Maciek	300
Z mojej kuchni	
Masło ziołowe i pasty na chleb	302
Masło ziołowe	302
Pasta jajeczna	302
Pasta serowa z czosnkiem	302
Pasta serowa	303
Pasta z fasoli	303
Hummus	303
Pasta z suszonych pomidorów	303
Proziaki	304
Knysze	305
Fuczki	306
Kulebiak	307
Dyńia	308
Zupa z dyni	308
Bułki dyniowe z szatwią	309
Dżem dyniowy	309
Kasza jaglana	310
Kasza jaglana z suszonymi owocami	310
Ciastka owsiane	311
Marchew	312
Muffinki marchewkowe	312
Dżem marchewkowy	313
Chleb z miodem, czyli prawie ciasto	314
Pierniczki	315
Zakończenie	316
Podziękowania	318





Dom na wsi – od czego zacząć?

Aby zamieszkać we własnym domu, musimy przejść przez wiele procedur, spotkać się z wieloma ludźmi – od urzędników poprzez projektantów do sprzedawców i wykonawców. Musimy zapoznać się z licznymi budowlanymi terminami, odróżniać metody stosowane w budownictwie i podejmować świadome decyzje dotyczące setek zagadnień. Każdy, kto budował dom, zgadza się z powiedzeniem, że: „pierwszy dom buduje się dla wroga, drugi dla przyjaciela, a dopiero trzeci dla siebie”. Nasza wiedza jest zdecydowanie większa po zakończonej budowie. Wiele decyzji jest już jednak nieodwracalnych.

Warto korzystać z porady profesjonalistów, takich jak architekt czy kierownik budowy, można też pytać o radę zwykłych ludzi, którzy tak jak my postanowili zamieszkać w domu z marzeń. W internecie znajdziemy fora, na których omawiane są najdrobniejsze nawet szczegóły budowy. Często taka społeczność bywa dla swoich członków swoistą grupą wsparcia w razie problemów, a te na budowie zdarzają się właściwie każdego dnia.

Od czego zacząć?

Na początek musimy mieć ziemię, na której stanie dom. Ponieważ nasze doświadczenia wiążą się z budownictwem drewnianym, w książce skupiam się wyłącznie na nim. Jeśli zdecydujemy się na dom drewniany, musimy się zastanowić, czy będzie to dom szkieletowy, czy z bali, a jeśli z bali, to czy stawiamy go z nowego materiału, czy chcemy mieć dom przeniesiony. Bez względu na to musimy dopełnić niezbędnych formalności. Trzeba przygotować się na długie miesiące zdobywania dokumentów i zaświadczeń. Przede wszystkim potrzebny będzie projekt domu oraz zlecenie wykonania kosztorysu, który urealni nasze możliwości inwestorskie. Jeśli wybierzemy dom gotowy, zwykle będzie potrzebował remontu. W obu przypadkach nie obejdzie się bez pomocy firm budowlanych.

Nam udało się przenieść dwie drewniane chaty oraz gruntownie wyremontować trzecią. Potem Maciek pracował jeszcze przy przenoszeniu kolejnych trzech chat. Zgromadził dzięki temu duże doświadczenie, którego częścią podzielił się ze mną, a ja tę wiedzę, jak umiem, przedstawiam.



Własnej roboty Wianki

Wiosna to najlepszy czas na przycinanie roślin. Zamiast palić obcięte gałązki rdestu, robię z nich wianki, które dokańczam latem, gdy kwitną już kwiaty, i jesienią – z opadłych liści.

Aby zrobić bazę wianka, wystarczy mieć sekator. No, może jeszcze formę, by wianek miał ładny kształt. Jako formy używam zwykłego wiklinowego koszyczka.

Przycinam gałązki rdestu, dzikiego wina czy innej pnącej rośliny. Następnie owijam je wokół formy, a kółko, które powstaje, innymi gałązkami.

Koniec! Teraz wianek będzie schnął do czasu, aż będę miała pomysł, jak go wykończyć.

Do wykonania takiego wianka nadają się wszystkie kwiaty, które ładnie zasychają, w tym przypadku użyłam wrzosów, ale często robię też wianki z hortensji i innych gatunków.

Będą potrzebne:

sekator

mocne nici

wiankowa baza przygotowana wiosną

Wrzosa dzielę na małe bukietiki, przycinam równo końce. Następnie mocnymi nićmi przywiązuję do bazy pierwszy bukietik, a potem następne – aż do końca.





LUDZIE I CZAS

Kiedy przyjechaliśmy w Bieszczady, co chwilę powtarzałam jedno słowo: „dlaczego?”. Nie rozumiałam zachowań, zwyczajów, dziwiłam się na każdym kroku. Równie dobrze mogłabym się znaleźć na Papui-Nowej Gwinei. Inna mentalność, odmienne postrzeganie świata, różne bajki. Nie lepsze, nie gorsze – inne.

Na przykład koncepcja czasu w ujęciu bieszczadzkiem...

Po pierwsze i najważniejsze: tu się nie ma czasu na pracę, a jednocześnie wszyscy są zapracowani! Spotkany człowiek długo opowiada o swoim zmęczeniu pracą, mimo że efektów tej pracy jakoś nie widać. Mechanik nie ma czasu naprawić auta, stolarz nie ma czasu zrobić drzwi, krawiec szyć, a kierowca jeździć. A czasu na pracę nie mają, bo... tyle pracują! Czas pracy to sposobność do załatwiania spraw ważnych. Proszę więc nie protestować, jeśli kierowca autobusu zatrzyma się, wyjdzie z szoferki i będzie długo konferował z napotkanym na drodze szwagrem. Pasażerowie poczekają bez szemrania. Kiedy raz wyszłam przed szereg i powiedziałam, że nie mam czasu na cudze pogaduszki, zostałam zagłuszona przez pozostałych czekających! „No co się pani tak śpieszy?!”

Po drugie, jeśli umówiliście się z kimś na poniedziałek o dziesiątej, a on przychodzi w środę o czternastej, to na bank jesteście w Bieszczadach! Występuje tutaj niespotykane na tę skalę gdzie indziej zjawisko „coś mi wypadło” (lub jego odmiana „nie wyrobiłem się”). Na przykład przyszedł do nas kiedyś pewien pan i powiedział, że ma ziemię do sprzedania. Bardzo mu na tej sprzedaży zależało. Nie byliśmy zainteresowani, ale znaleźmy kogoś, kto kupić ziemię chciał. Umawiają się na konkretną godzinę, w konkretnym miejscu. Przyszły kupiec czeka długo, długo, wreszcie dzwoni do sprzedającego, a ten odpowiada: „Coś mi wypadło” i w jego mniemaniu to wyjaśnia wszystko. Do sprzedaży nie dochodzi.

„Coś mi wypadło” i dlatego nie można przyjść do pracy. „Coś mi wypadło” i nie można oddać pożyczonych pieniędzy. „Coś mi wypadło” i wszystko, co wcześniej ustalone, zostało anulowane, jednostronnie, bez uprzedzenia. Przez „coś mi wypadło” straciliśmy wiele godzin... Sąsiadowi, który miał nam koparką wykopać fundamenty pod dom, przez miesiąc codziennie „coś wypadło”. Wreszcie Maciek chwycił za łopatę i fundamenty wykopał sam. Bawił się przez tydzień z czymś, co koparka zrobiłaby w kilka godzin. Nasz pan od drewna przez całe miesiące nie przywoził zamówionego na zimę opału. Ciągłe coś mu wypadło. A na pytanie, co konkretnie mu tym razem wypadło, odpowiadał wymijająco i z niesmakiem: „No wie pani...”. A ja właśnie nie wiem! Na szczęście są tu i tacy, którym nic nie wypadła i się wyrabiają. Tych hołubię i trzymam się ich pazurami!

Bieszczadzki czas jest w każdym razie dla wielu wypełniony po brzegi. Pewna stała grupa mieszkańców całe godziny spędza na rozmowach pod sklepem. Kiedy tu pracować? Przecież człowiek się nie rozerwie! Życie w Bieszczadach płynie według własnego, rzec by można, endemicznego czasu. Nie sposób mu się nie podporządkować.

Jest czas na pracę, według niektórych zawsze za długi.

Jest czas na odpoczynek, według niektórych zawsze za krótki.

Niedziela jest dniem odpoczynku obowiązkowego. I wtedy wszyscy odpoczywają.

Bieszczadzki czas dzieli się ponadto na letni, jesienny, zimowy i wiosenny. Każda pora roku wymusza inne formy aktywności. Czas siewu i czas zbioru, czas rąbania drewna na zimę i czas palenia w piecach.

Jest też czas w górach. Mierzony inaczej. Zawieszony pomiędzy niebem a ziemią. Zachwycony pięknem gór zapomina płynąć. Czas dla siebie.

DYNIA

Dynia to w różnych postaciach moje ulubione danie: zupa, dynia zapiekana, faszerowana, dynia jako dodatek do innych potraw, placki z dyni, sos dyniowy, dynia na słodko – ciasta, chleb z dyni i dyniowe bułeczki, pasztet, dżem, nalewka! Z dyni można wszystko!

A jeszcze do tego łatwo ją wyhodować i przechować dłużej.

Do potraw z dyni doskonała jest **mieszanka ziół**: cynamon, imbir, goździki, gałka muszkatołowa i ziele angielskie – wszystkie zioła w podobnej ilości mielemy i mieszamy. Możemy oczywiście w zależności od tego, czy gotujemy na ostro, czy pieczemy na słodko, modyfikować składniki.

Podstawą wielu dań jest **dynia pieczona**. Przygotowuję ją zawsze jesienią i zamrażam. Jeśli dynia ma miękką skórkę, to ją obieram od razu, jeśli twardą, to kroję ją i piekę w 180°C do miękkości, a potem obieram ze skórki.

Kawałki dyni wkładam do woreczków, zamrażam i zawsze mogę wyjąć porcję potrzebną do potrawy.

Zupa z dyni

(na 2-3 osoby)

½ kg pieczonej dyni

2 cebule

3 ziemniaki

1 marchewka

czosnek

śmietana

przyprawy (natka pietruszki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa)

Gotujemy wywar warzywny z dynią, przedtem lekko podsmażamy cebulkę i wrzucamy do wywaru – musi być gęsty. Dosypujemy przyprawy i czosnek (ile kto lubi, ja lubię dużo), solimy, blendujemy. Na koniec wlewamy śmietaną, zagotowujemy. Serwujemy z grzankami czosnkowymi, prażonymi pestkami dyni, płatkami migdałów – według uznania.

Pieczona dynia przydaje głębi smakowi.





Butki dyniowe z szatwią

2½ szklanki mąki
30 g zimnego masła
szklanka startego parmezanu
szklanka purée z pieczonej dyni
2 łyżki świeżej, posiekanej szatwii
jajko
łyżka ziaren słonecznika
2 łyżki mleka

Miksujemy masło z purée z dyni i mąką, dodajemy parmezan, jajko, mleko, szatwię i słonecznik. Mieszamy wszystko i zagniatamy ciasto. Formujemy walec i dzielimy go na 20 krążków, układamy je na blasze. Pieczemy ok. 15 minut w 200°C.

Najlepsze są jeszcze ciepłe z masłem. Jemy na ciepło lub zimno i na przykład smarujemy świeżym kozim lub krowim twarożkiem.

Buteczki możemy zrobić także w wersji na stodko.

Dżem dyniowy

1 kg świeżej dyni
1 kg cukru żelującego z naturalną pektyną
(nie żelfiksu!)
cynamon do smaku
sok z połówki cytryny

Obraną dynię ścieramy na dużych oczkach tarki lub w malakserze, w dużym garnku zasypujemy dynię cukrem i odstawiamy na minimum godzinę. Potem zagotowujemy, dodajemy cynamon, sok z cytryny i krótko gotujemy. Krótki czas gotowania – maksymalnie 3 minuty – sprawia, że dynia jest lekko chrupiąca.

Copyright © Wydawnictwo „Nasza Księgarnia”,
Warszawa 2016

Text © copyright by Jagoda Miłoszewicz, 2016

Projekt okładki **Marta Weronika Żurawska-Zaręba**

Projekt graficzny, DTP, redakcja techniczna

Karia Korobkiewicz

Redaktor prowadzący **Katarzyna Piętka**

Opieka redakcyjna **Magdalena Korobkiewicz**

Redakcja **Anna Sidorek**

Korekta **Ewa Mościcka, Joanna Morawska,
Małgorzata Ruszkowska**

ZDJĘCIA NA OKŁADCE

Zdjęcie autorki **Piotr Kowalski**; pozostałe zdjęcia

Jagoda Miłoszewicz

Tfo © 2016 **Texture Planet**

The work is licensed under a Creative Commons
Attribution 3.0 Unported License.

ZDJĘCIA WEWNĄTRZ KSIĄŻKI

Wszystkie zdjęcia **Jagoda Miłoszewicz**: Photos ©
copyright by Wydawnictwo „Nasza Księgarnia” oprócz:

Piotr Kowalski – s. 2-3, 58, 122, 197, 277;

Rafał Grądzki – s. 6-7, 188, 290-291, 301 (dolne zdjęcie);

Archiwum domowe – s. 36-37

Księżyc © Fotolia/**al185** – s. 64-65;

Kotek domowy © **Kai-Martin Knaak**

(źródło Wikimedia Commons; This file is licensed
under the Creative Commons Attribution-Share Alike
3.0 Unported license.) – s. 117;

Spuszczel © **Gn** (źródło Wikimedia Commons;

This file is licensed under the Creative Commons
Attribution-Share Alike 3.0 Unported license.) – s. 117;

Mszyce © Fotolia/**andreaobzerova** – s. 142;

Pomrów wielki © **Jonathan Feinberg**

(źródło Wikimedia Commons; This file is licensed
under the Creative Commons Attribution-Share Alike
2.5 Generic license.) – s. 144;

Turkuć podjadek © **JorritvWamelimage**

(źródło Wikimedia Commons; This file is licensed
under the Creative Commons Attribution-Share Alike
3.0 Unported, 2.5 Generic, 2.0 Generic and 1.0 Generic
license.) – s. 144;

Nornik © Fotolia/**S.R.Miller** – s. 145;

Kret © Fotolia/**juefraphoto** – s. 145;

Katarzyna i Leszek Górny – s. 189 (dół strony);

Pavol Ďuriš – s. 191 (dół strony);

Małgorzata Kiljan – s. 192 (dół strony);

Jola Richter-Magnuszewska – s. 193 (dół strony);

Dominik Kądziołka – s. 201;

Warzywa © Fotolia/**hookmedia** – s. 210;

Morele © Fotolia/**nurjan100** – s. 213;

Krzysztof Wasilczyk – s. 214-215;

Grzyby © Fotolia/**fox17** – s. 252;

Jano – s. 300.

ELEMENTY GRAFICZNE LAYOUTU

© Fotolia/**toonzzz**.

© Fotolia/**HaiGala**.

© Fotolia/**kav777**.



Autor i wydawca niniejszej książki dotożyli starań, aby zawierała ona sprawdzone informacje. Wszelkie informacje dotyczące działań prawnych związanych z kupnem ziemi i budową lub remontem domu należy zawsze najpierw sprawdzać we właściwej gminie i/lub urzędzie. Autor i wydawca nie odpowiadają za wszelkie szkody i straty wynikłe z zastosowania opisanych porad i podanych przepisów.

 Wydawnictwo
NASZA KSIĘGARNIA
www.naszaksięgarnia.pl

02-868 Warszawa, ul. Sarabandy 24c
tel. 22 643 93 89, 22 331 91 49, faks 22 643 70 28
e-mail: naszaksięgarnia@nk.com.pl

Dział Handlowy
tel. 22 331 91 55, tel./faks 22 643 64 42
Sprzedaż wysyłkowa: tel. 22 641 56 32
e-mail: sklep.wysylkowy@nk.com.pl

www.nk.com.pl

Książka została wydrukowana na papierze
Magno Volume 100 g/m² **ZING**

ISBN 978-83-10-12771-6

PRINTED IN POLAND

Wydawnictwo „Nasza Księgarnia”, Warszawa 2016 r.

Wydanie pierwsze

Druk: Zakład Graficzny COLONEL, Kraków