# Что мы заготовляем на зиму

***Мы работаем летом в колхозах,
 Разделившись на бригады.
 В поле, в лесу, в огороде
 и в саду между яблонь
 и кустов смородины
 мы бегаем
 с лопатами, граблями, лейками
 в одних только синих трусиках.
 И солнце печет наши спины,
 руки и шеи.

Теперь мы будем к зиме
 делать запасы
 и сдавать
 в Плодовощсоюз.
 Пусть оттуда
 запасы пойдут
 по рабочим
 и детским
 столовым.

Из малины и клубники
 мы сварили варенье.
 Чернику засушим
 и будем зимой
 черничные есть кисели.
 Крыжовник и вишни
 мы в банку положим,
 пробку зальем сургучом,
 чтоб туда не попали микробы
 и плесень.

Ягоды свежие будут лежать.
 Мы банку откупорим в марте.
 Теперь давайте сушить грибы,
 нанизывать на нитку
 их шапочки.
 То-то будет зимой
 грибная похлебка.
 В этом бочонке у нас
 будут соленые грузди.
 А в этом соленые рыжики.
 Эх, не забудьте, ребята,
 к зиме насолить огурцов.

Вот перед вами бочонок
 светлозеленых огурчиков.
 Залейте их крепким рассолом
 и листик дубовый
 киньте туда.
 К зиме огурцы потемнеют,
 важными станут и толстыми.
 Смотри,
 когда будешь их кушать,
 держи огурец над тарелкой,
 чтоб не закапать штаны
 огуречным рассолом.

А курам
 суши тараканов:
 лови их летом
 на печке.
 Зимой будут куры клевать
 их с большим
 аппетитом.

А если,
 купаясь летом в реке,
 ты найдешь на берегу
 простую зеленую глину,
 то запаси этой глины
 побольше.
 Будешь зимой
 лепить из нее человечков.
 И, может быть,
 вылепишь ты
 себя самого,
 пионера на летней работе.
 Да так хорошо
 и так умело,
 что тебя отольют из чугуна
 или из бронзы
 и поставят в музее
 на первое место.

А люди скажут:
 «Смотрите
 Это новый, советский
 художник».***