

Яблоки: хоть суши, хоть мочи!

В августе продолжают сбор ягод, например, малины, смородины, крыжовника. Они особенно хороши в варенье и компотах, ну и в свежем виде.

В это же время можно приступать к сбору многих летних сортов яблок. У некоторых из них созревание неодновременное, поэтому лучше собирать их в 2–3 приема, постепенно снимая с веток самые крупные и ярко окрашенные плоды. Только надо помнить, что летние сорта могут храниться даже в прохладном помещении не больше месяца.

Что можно приготовить, если урожай яблок получился большим?

Выбор огромный: это всевозможные компоты, варенья, сушеные яблоки, пироги-шарлотки, даже соленые, или, как называли их у нас в деревне, – моченые. Сушить яблоки очень просто. Нужно разрезать их на дольки или кружочки, и, постоянно переворачивая, просушить в духовке при температуре 50–60 градусов. Есть и другой способ. Фрукты режут на тонкие кусочки, промокают бумажной салфеткой и на газетах сушат в теплом и хорошо проветриваемом помещении. Изредка их нужно переворачивать.

Вкусное варенье можно приготовить по нескольким рецептам. Вот один из них.

На 1 кг яблок берется 1,5 стакана сахара. Для варенья наиболее пригодны сладкие сорта яблок. Плоды очистить от кожуры, нарезать дольками и удалить сердцевину. Приготовить сироп, в который положить яблоки, и варить их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Если часть яблочных долек будет готова раньше других, их надо осторожно вынуть ложкой и переложить в миску, а варку остальных продолжать до полной готовности. Для аромата в конце варки можно добавить немного ванилина, апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, при варке варенья из сладких сортов яблок рекомендуется добавлять клюкву (на 1 кг яблок – 1 стакан клюквы). Получается очень вкусно.



Пожиной урожай!

Август – время для переработки овощей-фруктов и их заготовки на зиму

Овощ в августе считают

Август – пора сбора кабачков, патиссонов, ранней моркови, помидоров, фасоли, гороха. Чеснок просушивают на грядках несколько дней, а затем досушивают в помещении. В это время можно активно заняться заготовкой на зиму. Удобнее солить помидоры и огурцы постепенно, наберется созревших плодов на несколько банок, заготовьте их на зиму, потом – еще. Так они не успевают портиться, и постепенно погреб наполняется запасами.

Опытные хозяйки знают, что солить помидоры и огурцы – это один из самых простых способов, хотя он требует сноровки. На зиму можно закатать икру в банках и всевозможные салаты, которым в холодное время года цены не будет.

Обычно на ура идет всевозможная икра. Она хороша в качестве закуски. Приготовить ее несложно. Вам потребуется 1 кг баклажанов, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 1 кг хорошо поспевших помидоров, 150 г яблок, чайная ложка сахара и соль по вкусу.

В широкой мелкой посуде подогрейте 200 мл растительного масла, когда появится пар, положите мелко нарезанный лук. Когда лук станет золотистого цвета, добавьте мелко нарезанные спелые помидоры. Сосуд закройте крышкой, продолжайте тушить помидоры на слабом огне, временами помешивая. Затем одновременно добавьте к ним нарезанные мелкими кубиками баклажаны вместе с кожей, мелко нарезанный сладкий перец без семян и натертые на крупной терке

яблоки. Тушите, помешивая на слабом огне. Когда баклажаны станут мягкими, отодвиньте крышку, чтобы испарялась вода.

Вместе с баклажанами положите стручок жгучего перца (целым) и следите при помешивании, чтобы он не лопнул.

Икра должна вариться равномерно на слабом огне до получения необходимой густоты. В конце варки добавьте молотый черный перец и сахар. Икру кипящей нужно разлить в банки, которые сразу же закупорить герметически и стерилизовать 20 минут.

Насоло помидору жизнь в банке!

Существует огромное количество рецептов засолки помидоров и огурцов. Некоторые хозяйки добавляют

туда патиссоны, кто-то – морковь. Одно ясно: без чеснока и разносол не разносол. Знатоки советуют попробовать рецепт засолки помидоров, огурцов и патиссонов «в одном флаконе», а точнее, банке. На дно литровых банок положите зелень, специи и пряности: петрушку, зонтики укропа, листья смородины и вишни, чеснок, душистый и черный перец, лавровый лист.

Заполните банки небольшими огурцами, патиссонами и помидорами. Сверху положите веточки укропа. Наполненные банки залейте кипящей водой, накройте прокипяченными крышками, сверху – полотенцем и оставьте на 2–3 минуты. Затем слейте воду, добавьте на каждую банку по 1 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара и залейте кипящим рассолом, процеживая его через марлю. В наполненную банку влейте неполную чайную ложку уксусной эссенции. Банки закатайте, переверните вниз горлышком и укутайте на 10–12 часов.

Вот теперь вкусная и сытная зима гарантирована, а урожай августа надежно спрятан в банках и ждет момента, когда очутится на столе ☺

ИРИНА ТУНДАЛЕВА

Полосатая ягода

РЕЦЕПТЫ

РАЗ УЖ РЕЧЬ у нас сегодня идет об осенних заготовках, нельзя не вспомнить о главной примете рынков августа и сентября – арбузных развалах.

Плоды арбуза содержат 88–94 процента воды, до 9 процентов и более растворимых сахаров, преимущественно фруктозу (3,2–4,6 процента), глюкозу (1,6–2,6) и сахарозу (0,2–1,9), витамины В, пантотеновую, фолиевую, аскорбиновую, никотиновую кислоты, пектин, клетчатку, каротиноиды и минеральные соли. Среди последних много солей железа (по их содержанию арбуз занимает третье место после салата и шпината) и калия.

Арбуз обладает ценными диетическими и лечебными свойствами, он является лучшим мочегонным средством, очищает организм, в особенности печень и почки, от вредных веществ. Мякоть применяется при малокровии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, подагре. Клетчатка арбуза регулирует работу кишечника, способствует выведению холестерина.

У спелых арбузов корка блестящая. Если по ним постучать, – звук чистый, звонкий. Плоды арбуза используются для изготовления меда, повидла, джема, патоки, цукатов. Их также солят, а корки используют для приготовления варенья. Подгнившие и разбитые арбузы заготавливать в домашних условиях нельзя: создаются предпо-

сылки для быстрого размножения в них болезнетворных микроорганизмов, что может привести к тяжелым пищевым отравлениям.

Арбузы хранят в закрытом помещении, разложив на полках в один ряд, хвостиками кверху, так, чтобы они не соприкасались. Температура хранения – не выше 5 °С.

Арбузный мед по-украински

Арбузы вымыть, разрезать на 4 части над тазом, чтобы не пропал сок. Выбрать ложкой мякоть, положить ее в салфетку и отжать под грузом. Собранный сок уварить в тазу для варенья. Сначала его нагреть, не переставая, помешивать до кипения и горячим процедить через 3–4 слоя марли. Потом снова поварить сначала на сильном огне, затем – на слабом, постоянно помешивая, чтобы не пригорел. Пену удалять, как и при варке варенья. Объем уменьшится в 5–6 раз. Готовый мед должен быть густым, коричневого цвета, сладким и ароматным.

Варенье из арбузных корок

Вымыть корки, очистить от мякоти и верхнего слоя зеленой кожицы, нарезать небольшими (длиной 5–8 см) кусочками, проколоть каждый вилкой. В стакане горячей воды растворить питьевую соду и смешать с пятью стаканами холодной воды. Подготовленные корки положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на четыре часа. Половину сахара всыпать в другую кастрюлю, залить тремя стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 15–20 минут. Тем временем вынуть из раствора арбузные корки,

несколько раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп и кипятить в течение 15 минут. Затем снять с огня и оставить на ночь. После этого засыпать корки остальным сахаром, снова поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 часа. За две минуты до окончания варки всыпать по вкусу ванилин.

На 1 кг корок – 1,2 кг сахара, полторы чайные ложки питьевой соды, ванилин.

Варенье по-болгарски

Отобрать арбузы с толстой коркой, вымыть, разрезать на ломтики, отделить мякоть. Корки размочить в воде, после чего из их белой части вырезать тонкие ленточки шириной не более 1 см, скрутить их в ролики, нанизать на нитки и варить в воде до размягчения. Нитки удалить, ролики перенести в горячий сгущенный сироп и варить до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг арбузных корок – 1 стакан воды, 1,2 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, ванилин по вкусу.

Цукаты из арбузных корок

Очистить корки от мякоти, не снимая кожицы, и разрезать на небольшие кубики. Варить их в кипящей воде, пока не станут мягкими. Затем опустить в горячий сахарный сироп, дать 8–10 часов постоять, затем варить 10 минут, снова дать постоять. Так повторить три-четыре раза, пока корки не станут прозрачными. В самом конце добавить чайную ложку лимонной кислоты и ванилин на кончике ножа. Откинуть горячие корки на сито, дать сиропу стечь, а затем засыпать сахарным песком, перемешать и, встряхивая, удалить лишний сахар. Можно подсушить цукаты в негорячей духовке.

На 1 кг корок – 1,5 кг сахара на 4 стакана воды при варке.

Соленые арбузы

Для засола рекомендуется использовать мелкие арбузы, даже недозрелые. Наколоть арбузы в нескольких местах, сложить их в промытую, ошпаренную кипятком бочку и залить рассолом. Рассол должен покрывать арбузы. Сверху положить чистую ткань, кружок и гнет. Через 2–3 дня бочку вынести на холод. Через три недели арбузы можно есть.

Для рассола: на ведро холодной воды 400 г соли и 1,2 кг сахара.

Если хотите, чтобы арбузы были не солено-сладкими, а просто солеными, сделайте рассол без сахара: на ведро воды – 600–800 г соли.

Соленые арбузы по-украински

Солят их не в рассоле, а в арбузной массе: измельчить перезрелые арбузы и этой массой переслаивать арбузы при засолке.

На 10 кг арбузов – 7 кг арбузной массы и 350 г соли.

