

Вкусный привет от ушедшего лета

Поздняя осень на дачном участке может быть не только «унылой порой», но и «очей очарованием». Чтобы загородный участок радовал вас как можно дольше, специалисты советуют выбирать растения с красивой, яркой листвой. А есть и такие, которые помимо красивого вида порадуют вас и хорошим урожаем

Айва японская

Эта азиатская красавица во время цветения превращает сад в Страну восходящего солнца. Изящные красно-оранжевые цветы и насыщенный сладкий аромат никого не оставят равнодушным.

Но вот после периода цветения на кустарнике появляются светло-оранжевые или желто-зеленоватые округлые плоды. Снаружи фрукты покрыты легким слоем природного воска, защищающим от резкого перепада температур и заморозков. В диаметре японская айва достигает 3 – 5 см и весит примерно 50 граммов.

Из этих экзотических фруктов готовят мармелад, цукаты и джем, варят компоты, добавляют в чай, используют для приготовления плова, выпечки и десертов.

Например, для приготовления цукатов нам потребуется 1 кг плодов и 1,5 кг сахара. Кусочки плодов с кожицей, но без косточек провариваются треть часа в 700 мл воды. Из процеженного отвара и сахара подготавливается сироп, в котором провариваются ломтики фруктов 2 – 3 минуты и оставляются на 6 – 8 часов. Далее дольки прова-

риваются 5 минут и выдерживаются 10 часов. После того как процедура будет повторена 4 – 5 раз, кусочки айвы откладываются на дуршлаг и просушиваются в духовом шкафу. При желании цукаты обсыпаются сахарной пудрой.

Барбарис

У этих многолетних кустарников листья бывают различной окраски, но все они весьма привлекательны. Даже дикорастущий барбарис обыкновенный способен отлично украсить сад благодаря мелким листочкам, многочисленным желтоватым цветкам (распускаются весной) и алым ягодам (созревают в первой половине осени).

А еще барбарис – полезная и вкусная специя, которая часто используется при приготовлении блюд. Листья по вкусу похожи на шавель и придают пикантный привкус щам. Их используют как в сушеном, так и в свежем виде. То же самое касается и ягод. Иногда их используют в качестве приправы, тогда они высушиваются на солнце или в духовке на противнях при температуре 30 – 35 градусов, а затем

измельчаются в порошок. При этом нужно тщательно следить, чтобы в пищу не попали недозрелые ягоды.

Благодаря приятно-кислому вкусу, освежающему вкусу очень ценится барбарисовое варенье. Очищенные ягоды заливают водой (чуть теплой) и оставляют на 8 – 10 часов (косточки можно не вынимать). Готовят сироп из 1,5 – 2 кг сахара и 6 стаканов воды на 1 кг ягод, заливают им ягоды и варят 30 минут, пока ягоды не станут мягкими. При этом сироп должен сплывать с ложки в виде капельки.

Топинамбур

Цветки топинамбура, похожие на маленькие подсолнухи, станут отличным украшением грядки, а его клубни (так называемые земляные груши) благодаря высокому содержанию полезных веществ помогут справиться со многими недугами. Помимо всего прочего корень топинамбура обладает инулином – веществом, сходным по действию с инсулином. Это делает его незаменимым продуктом при диетическом питании, особенно если необходимость соблюдать диету связана с сахарным диабетом 1 или 2 типа.

Предлагаем вашему вниманию рецепт пюре из топинамбура. Нам потребуется топинамбур – 0,5 кг; оливковое масло – 5 мл; сливки – 50 мл; соль, специи – по вкусу.

Топинамбур помойте и очистите. Не нарезаю, залейте холодной водой, поставьте на плиту. Варите 20 минут после закипания жидкости. Откиньте на дуршлаг. Положите в кастрюлю. Добавьте сливки. Превратите в пюре с помощью тол-

кушки или специальной насадки миксера. Подсолите, добавьте масло и специи.

Пюре из топинамбура подходит в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, способно полностью заменить картофельное пюре.

Пихта

Вечнозеленая красавица – настоящее украшение сада. Но знаете ли вы, что из шишек пихты получается замечательное и полезное варенье? На вкус похоже на чернослив с ярко выраженным хвойным вкусом.

Варят его так. Шишки моем. Делаем сахарный сироп, заливаем им шишки и оставляем на ночь. На следующее утро доводим до кипения, кипятим 5 минут и оставляем до вечера. И так 3 раза. В четвертый раз кипятим минут десять, разливаем по стерилизованным баночкам и закрываем. Сами шишки, конечно, можно и не есть – это, как говорится, на любителя.

Калина

Калиной можно любоваться круглый год, но осенью она особенно красива. Красные ягоды и бордовые листья приносят в сад яркие оттенки.

Калина – ягода полезная. Не зря знающие хозяйки добавляют ее в свои коронные блюда. Капустный салат с калиной отлично будет смотреться на любом праздничном столе.

Для салата нам потребуется: капуста белокочанная поздняя – половина маленького вилка, морковь – 100 – 150 г, ягоды калины – по вкусу плюс небольшая веточка, масло подсолнечное – 5 столовых ложек, сахар – 1 столовая ложка, уксус – по вкусу, перец красный – 1 щепотка, соль – по вкусу. Нарезаем, натираем, заправляем, перемешиваем – салат готов!

Иван ПЕТРОВ

Фото из соцсетей



калина.



Айва японская.



Барбарис.



Топинамбур.



Варенье из шишек пихты.

ГОРОДСКИЕ
НОВОСТИ



Учредитель – мэрия города Ярославля
Директор – главный редактор –
МИХИЕНКОВА Юлия Игоревна – 30-84-45
Издатель – МКП «Редакция газеты «Городские новости» г. Ярославль

E-mail: news@city-news.ru
Сайт: www.city-news.ru
Адрес редакции и издателя: 150000,
г. Ярославль, ул. Комсомольская, д. 4 (вход со двора, 3-й этаж)
Приемная, факс – 30-76-08
Адрес для писем: 150000, г. Ярославль, ЦОС, а/я 685
Редактор выпуска официальной документации –
АГУЛЕНКО Ирина – 32-90-78
Зам. директора – гл. редактора – ЧЕКАЛЕВА Юлия – 32-90-78

Корреспондент: СОЛОНДАЕВА Елена,
КОНОНЕЦ Анатолий – 30-85-46
Редактор сайта: СКРОБИНА Ольга – 30-85-46
Бухгалтерия – 30-75-66
Отдел маркетинга – 30-56-60
Отдел реализации и подписки – ТРОИЦКАЯ Лариса –
30-76-08
Отдел рекламы – КЛИМОВА Ольга, ГРИБКОВА Ирина – 30-56-60,
e-mail: reklama@city-news.ru

Газета зарегистрирована в Верхне-Волжском МТУ
МПТР РФ Рег. номер ПИ № 5-0743 от 13.08.2003
Адрес типографии: ООО «Типография «Премьер»
160011, г. Вологда, ул. Элеваторная, 37а
Тираж 8994 Заказ 1706 Объем 5 п.л.
Время подписания номера в печать 3 сентября
по графику в 14.00, фактически в 14.00

Подписной индекс: П4774, П5263.
Цена свободная.

Перепечатка и иное использование опубликованных материалов только с письменного разрешения авторов. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Выпуск спецпроектов «Театральная среда» и «К 75-летию Великой Победы» осуществлен при финансовой поддержке Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям.