

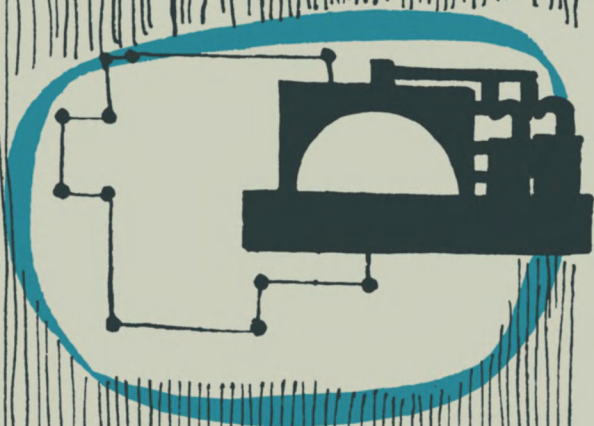
ЦЕНТРАЛЬНАЯ СТАНЦИЯ ЮНЫХ ТЕХНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЖУРНАЛУ

**ЮНЫЙ  
ТЕХНИК**

ПО СЧЕТУ УЧЕНИКОВ И РАБОТНИКОВ

К 40 ЛЕТИЮ,  
ПИОНЕРСКОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ



**ДЛЯ УМЕЛЫХ РУК**

Цена 9 коп

**№16** (130)

*Как дрсантис*



**ПИОНЕРСКИЙ  
УРОЖАЙ**

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
«Детский мир»  
1962

# КАК ХРАНИТЬ ПИОНЕРСКИЙ УРОЖАЙ

Б. АЛЕКСАНДРОВ

## ЮНЫЕ НАТУРАЛИСТЫ!

*Весной и летом вы много работаете на пришкольных огородах, учебно-опытных участках, в садах, чтобы получить осенью богатый урожай. Но при небрежном и неумелом хранении ваши овощи, картофель и плоды могут быстро испортиться.*

*В этой брошюре вы узнаете, как сохранить собранный урожай.*

## ХРАНЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

**Хранение картофеля.** Перед закладкой на хранение картофель следует перебрать. Отбирайте только вызревшие здоровые клубни с неповрежденной кожурой. Сырой картофель перед закладкой на хранение следует обсушить. Поврежденные, больные, невызревшие или мокрые клубни хранятся плохо.

Весьма удобно хранить картофель в специальных ящиках (рис. 1). У ящика сделайте наклонное дно. Ящик должен иметь решетчатые, а не сплошные стенки, иначе будет затруднена вентиляция картофеля. А это приведет к быстрой его порче. Картофель из ящика берут снизу, тогда он будет постепенно перемещаться.

Размеры ящика обычно бывают следующие: длина 90—100 см, ширина 60 см, высота 65—85 см. Такой ящик обладает солидной емкостью (от 150 до 300 кг картофеля). Ящик лучше устанавливать в погребе или подвале, где температура воздуха обычно бывает постоянной, около 10—15° тепла, картофель при такой температуре хранится без больших потерь около 8 месяцев.

До конца зимы — начала весны картофель можно сохранить и в яме. Яму выкопайте в сухом плотном грунте, ее глубина должна быть два метра. Яму заполните до половины отобранным картофелем. Затем засыпьте ее сухим чистым песком (слой песка должен быть 5—10 см), а потом сухой землей. Сверху землю укройте сухими листьями, соломой или торфом. Такую яму часто называют «копец».

Ответственный редактор Л. Я. Архарова  
Художественный редактор А. С. Куприянов  
Технический редактор С. С. Бланкштейн

Л72929 Подписано к печати 11/VII — 1982 г. Бумага 70×103/16 Уч. изд. 1,37  
Тираж 100 000 экз. Заказ 0246 Изд. № 842

Московская типография № 4 Управления полиграфической промышленности  
Мосгорсовнархоза, Москва, ул. Ваумана, Денисовский пер., д. 30.

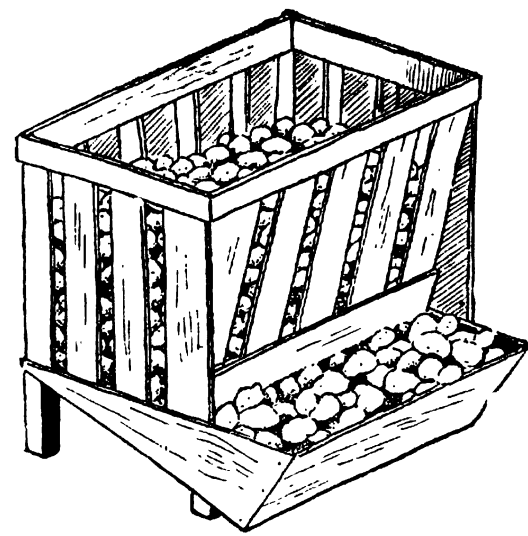


Рис. 1. Ящик для хранения картофеля

Если картофель в помещении начинает прорастать, то необходимо обламывать у него ростки. Чтобы задержать прорастание клубней картофеля при хранении, его в настоящее время с успехом обрабатывают химическим препаратом М-1. Обработку препаратом следует производить один раз до начала прорастания клубней. Насыпьте препарат в мешочки, сшитые из двух слоев марли, и опылите картофель послонно (толщина каждого слоя 10—12 см); 300 г препарата хватает на опыление 100 кг картофеля. Порошок этот не вреден для человека и животных. Однако его можно использовать только при хранении продовольственного и кормового картофеля. Семенной картофель препаратом М-1 не обрабатывайте.

Урожай картофеля, заложенного на хранение, помогут сохранить и рябиновые листья. Для этого на 10 кг картофеля достаточно взять всего 30 г мелко изрубленных листьев рябины и пересыпать ими картофель. Они предохраняют картофель от порчи.

**Хранение капусты.** Белоснежный кочан капусты пользуется большой и заслуженной популярностью. Еще был Капуста питательна, вкусна. Вот почему так охотно стараются сохранить ее подольше в свежем виде.

Для длительного хранения капусты в свежем виде берите такие сорта, как Зимовка, Амагер, Белорусская. Они хранятся лучше остальных сортов. Хорошо хранится в свежем виде и краснокочанная капуста. Не даром один из лучших ее сортов назван довольно метко: Каменная головка!

Лучшей температурой для хранения кочанов капусты считается температура от  $-1^{\circ}$  до  $+2^{\circ}$ . В погребах и подвалах кочаны надо подвесить к потолку. Свяжите кочаны попарно и подвесьте их на протянутые жерди (рис. 2). В больших хранилищах капусту в свежем виде надо хранить на стеллажах.

Но если вам хочется продлить сохранность свежей капусты до лета, тогда вам придется воспользоваться таким приемом, как снегование. Этот давно испытанный способ сохранения свежей капусты применяется довольно широко. Он не требует больших затрат и вполне надежен. Снегование следует проводить в начале марта.

Капусту снегуют, когда температура снега будет не ниже двух градусов холода. Это бывает обычно после одного—двух дней оттепели, когда температура воздуха будет от  $+1^{\circ}$  до  $-1^{\circ}$ . Рядом с овощехранилищем приготовьте для капусты снежную постель. Толщина укатанной снежной перины

должна быть 60—80 см, ширина и длина — в зависимости от количества капусты (рис. 3).

Перед снегованием надо выбрать большие и средние кочаны (мелкие кочаны не пригодны для снегования) и очистить их от пораженных листьев. Затем уложите кочаны кочерыгами вверх (кочаны не должны соприкасаться друг с другом) и тщательно присыпьте их чистым и рыхлым снегом. Один слой капусты должен отделяться от другого прослойкой снега в 6—8 см. Такое словное сооружение из капусты и снега можно сделать высотой около двух метров.

Затем укройте этот бурт со всех сторон чистым и рыхлым снегом слоем до одного метра, а на снег набросайте опилки, торф или мякину слоем в 40—80 см, и бурт готов.

Очень полезна и квашеная капуста. А ее сок содержит не меньше целебного витамина С, чем лимонный.

Приготовление квашеной капусты — дело несложное.

Для квашения лучше всего использовать такие сорта белокочанной капусты, как Московская поздняя, Каширка, Брауншвейгская, Слава грибовская, Вальватевка грибовская, Слава, Осенняя грибовская, а также Ладожская, Славянка, Клыквская. Можно брать и остальные сорта. Для улучшения вкуса в нижние слои капусты полезно положить сахарный песок (из расчета — не более 100 г песку на 10 кг капусты).

Капусту для квашения надо нашинковать или нарубить. Перед шинкованием или рубкой обязательно удалите кочерыги.

При большом количестве капусты подготовка ее для квашения занимает много времени. Поэтому рекомендуем сделать специальную шинковку (рис. 4). Такая шинковка обладает большой производительностью, безопасна в работе. Размеры ее могут быть любыми. Шинковка состоит из бортов с пазами, доски-основания, на которой имеются стальные ножи, и бункера (ящика) в форме куба с крышкой-прижимом. Бункер ставится на доску-основание. Кочан капусты с вырезанной кочерыгой заложите в бункер, накройте его крышкой-прижимом и начинайте двигать бункер с кочаном на ножи (вы как бы «строгаете»). Когда кочан будет порезан, крышка-прижим может провалиться и попасть на ножи. Чтобы этого не произошло, в бункере сделайте маленький упор для крышки. Каждый слой капусты в 5—7 см пересыпайте солью и утрамбовывайте.

После работы ножи шинковки нужно хорошо протереть.

Для квашения десяти килограммов капусты нужно взять соли 250 г, моркови 400 г, хорошо также добавить яблок 900 г, клюквы или брусники 350 г, тмина 50 г. Тонко нарезанная морковь, яблоки, ягоды и тмин при-

дадут капусте превосходный вкус и приятный вид. Можно добавить и столовую свеклу, которая придает квашеной капусте розовую окраску.

Кадку или бочонок тщательно вымойте и пропарьте. Для ускорения брожения на дно кадки можно положить мелкие кусочки черного хлеба.

После заполнения кадки прикройте капусту промытыми в соленой воде капустными листьями (можно и зелеными) и чистой белой тканью. Сверху положите деревянный кружок, а на него гнет — тщательно вымытые камни булыжника. Вес булыжника должен составлять 10% к весу капусты.

После того как капуста осядет и над деревянным кружком появится рассол слоем в 10—15 см, гнет надо уменьшить. На поверхности рассола будет образовываться пена. При этом капусту следует проткнуть чистой палкой до дна, чтобы вышли газы (через 2 дня повторить). Пену необходимо удалять, а края кадочки нужно протирать чистым полотенцем. Следите, чтобы капуста все время была покрыта рассолом в 10 см. Для этого следует вес гнета, лежащего на деревянном кружке, постепенно уменьшать.

Как только капуста перестанет пениться, надо снять и обмыть груз, ткань, круг и сверху положить свежие листья. Затем снова все положить на место и кадку с капустой перенести в холодное помещение, гнет уменьшить.

Если в помещении, где стоит кадка, температура  $14^{\circ}$ , то брожение капусты будет длиться около 20 суток. Заквашенную же капусту следует хранить при температуре от 0 до  $+3^{\circ}$ .

**Хранение моркови.** Морковь пользуется у юных овощеводов особым вниманием. Да это и не удивительно. Она сочна, вкусна, полезна, в ней много витаминов. Особенно радует свежая морковь в зимнее время. Из сортов моркови лучше всего хранится Валерия, затем идут Геранда, Шантенэ, Осинская. Известный сорт моркови — Нантская, к сожалению, хранится хуже указанных сортов.

Корнеплоды моркови убирайте вовремя, до заморозков. Морковь, «прихваченная» морозом при хранении, быстро загнивает. Выкопанные из земли корнеплоды должны быть обрезаны в тот же день. У корнеплодов, которые пойдут на питание, листья срезают полностью, а у семенной моркови оставляют черешки не более 1—1,5 см.

Для хранения отбирайте только здоровые, не поврежденные корнеплоды. Лучшей температурой для хранения моркови считается  $1-3^{\circ}$  тепла. Морковь хорошо сохраняется в подвале или подполе в штабелях (рис. 5).

Насыпьте на земляной пол песок, а на него рядами уложите морковь. По краям штабеля морковь должна быть расположена головка-

Рис. 3. Снегование капусты



Рис. 3. Снегование капусты

ми наружу. Каждый слой моркови пересыпьте чистым, свежим, умеренно влажным песком. В сухом песке корнеплоды быстро увядают. Песок, который уже был в употреблении, использовать нельзя. Кверху штабель сузьте. Высота штабеля должна быть 60—70 см, ширина 1 м, длина 2—3 м.

Если во время хранения вы обнаружите заболевание моркови гнилью, то переберите ее и хорошую здоровую морковь снова уложите в штабель.

Морковь можно хранить и в глине. Это малораспространенный, но интересный способ длительного хранения свежей моркови. Возьмите обыкновенную глину и разведите ее в какой-либо посуде до сметанообразного состояния. В приготовленную «болтушку» погрузите морковь и перемешайте ее деревянной лопатой: все корнеплоды должны быть смочены разведенной глиной. Затем выньте морковь и сложите ее в ящики. Ящики поставьте в прохладное помещение (лучше всего с температурой от  $+1^{\circ}$  до  $+3^{\circ}$ ). На 10 кг моркови расходуйте 3 кг глины.

При таком способе каждая морковка как бы законсервирована в глиняной банке, и поэтому она прекрасно хранится до июня.

**Хранение свеклы.** Столовую свеклу можно хорошо сохранить рассыпью на полу или в ящиках высотой 80—100 см в прохладном помещении. Лучшей температурой хранения считается от  $+1^{\circ}$  до  $+3^{\circ}$ .

Большое количество свеклы можно хорошо сохранить на стеллажах (рис. 6).

**Хранение лука.** Лук-репку для хранения уберите с гряд вместе с листьями (пером), в течение нескольких дней хорошо просушите, затем заплетите его в венки или косы, которые повесьте на стены.

Хранить лук лучше при температуре  $1-2^{\circ}$  тепла, но он хорошо хранится и при более высокой температуре ( $10-12^{\circ}$  тепла). В обычных условиях хорошо сохраняется в течение 8—9 месяцев сорт острого лука — Бессоновский. К лежким сортам относятся также Спас-

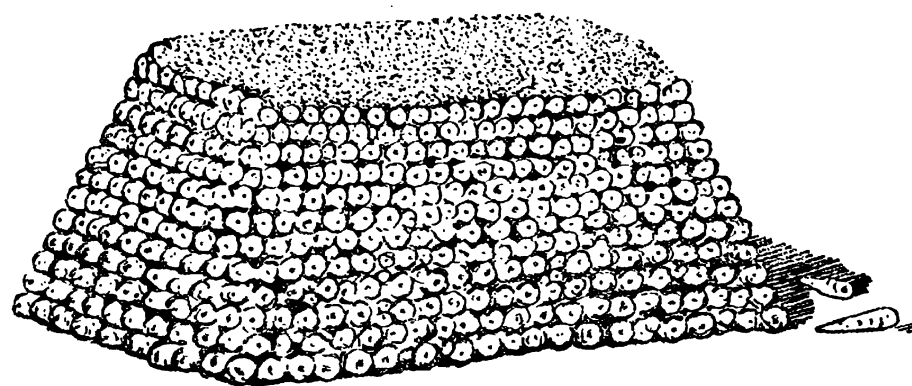


Рис. 5. Хранение моркови в штабелях

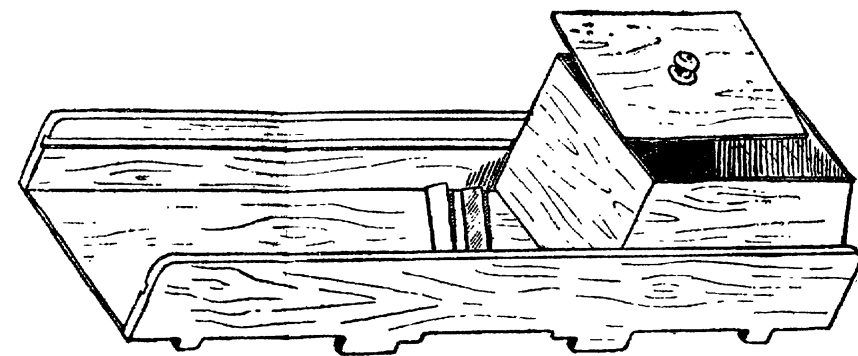


Рис. 4. Безопасная шинковка

ский, Ростовский, Стригуновский лук и другие сорта.

Для лучшей сохранности корнеплодов, лука и кочанов капусты их полезно опудрить мелом, растертым в порошок. Порошок должен быть сухой. Мела возьмите около двухсот граммов на 10 кг овощей. Правда, после такого опудривания несколько портится внешний вид овощей.

**Хранение огурцов.** Свежие огурцы долго хранить нельзя. Но огурцы могут долго храниться в соленом виде. Для засолки лучшими сортами являются Нежинские, Вязниковские, Муромские, Должик, Борщаговские.

Для засола выбирайте свежие зеленые плоды и лучше одного размера. Для засолки огурцов в трехлитровой банке нужно взять 120—180 г соли, 60 г укропа, 6 г чеснока, 10 г корня хрена, 0,4 г перца, 20 г листа дуба, до 20 г эстрагона, сельдерея и листьев черной смородины.

Перед засолом хорошо вымойте банки, огурцы и приправу. Третью всех приправ положите на дно посуды, затем уложите рядами половину количества огурцов. На них — вторую треть приправы и оставшиеся огурцы. Сверху положите остальную приправу. Уложенные огурцы залейте рассолом, положите на них груз, чтобы огурцы не всплыли. Банки с огурцами на 2—3 дня оставьте в комнате. После этого огурцы можно вынести в прохладное место: подвал, погреб, ледник. Лучше всего соленые огурцы хранить при температуре от нуля до трех градусов тепла. Тогда огурцы будут крепкими с приятно хрустящей плотной мякотью, а рассол светлым, прозрачным.

Очень вкусны и малосольные огурцы. Возьмите небольшие банки и мелкие огурцы. Наколите огурцы или лучше обрежьте у них кончики, переложите их пряностями и залей-

те горячим рассолом. (в 5 литрах воды растворите 250 г соли). Через несколько часов будут готовые малосольные огурцы.

**Хранение помидоров.** Помидоры трудно сохранить в свежем виде продолжительное время. Но их легко можно заготовить впрок сушкой.

Для сушки отберите зрелые красные помидоры, вымойте и разрежьте их на две или четыре части так, чтобы разрез не доходил до нижнего края помидора. Теперь помидоры разрезом вверх уложите на сита, противни или доски, фанеру, устланные бумагой, и выставите их на самый солнцепек. На ночь и при дожде — уберите в помещение. Обычно сушка продолжается дня три. Сушеные помидоры хорошо хранить в марлевых мешках, подвешенных в проветриваемом месте.

**Хранение перца.** Плоды перца хорошо сушатся. Стручки острого перца нанизайте на крепкую нитку или шпагат через середину каждого стручка. Стручки же сладкого перца — через хвостики, кроме того, каждый стручок прокалывайте под хвостиком, чтобы просушить его внутреннюю часть. Нанизанные стручки подвесьте на солнце или в тени, но обязательно на ветерке.

#### ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ

Богатыми урожаями грибов славятся наши леса. Грибы не только вкусны, но и полезны. По питательности они равны, а некоторые из них превосходят овощи. В грибах имеются белки, минеральные вещества, витамины. Их употребление повышает аппетит и способствует лучшему усвоению пищи нашим организмом. Сбор грибов — приятное и полезное дело.

Самым простым способом сохранить грибы является их сушка. Лучше сушить белые

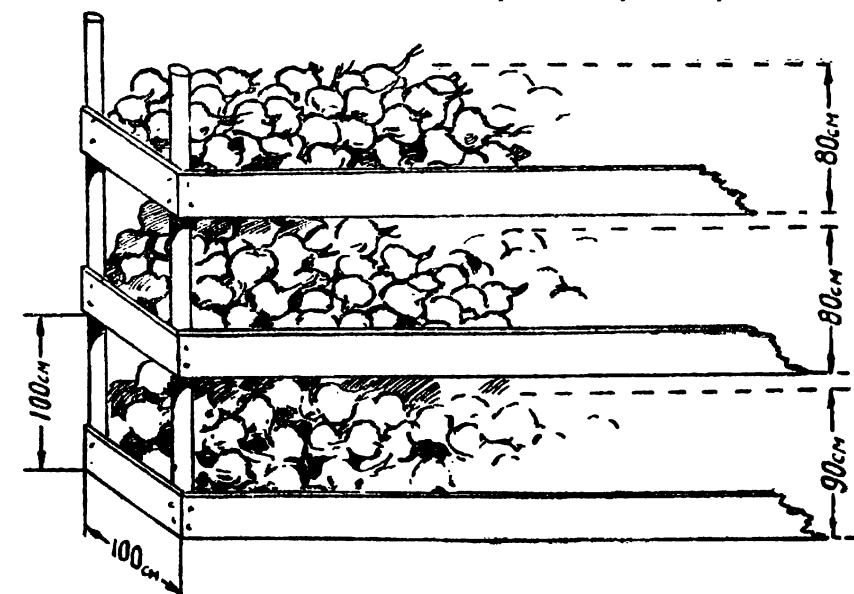


Рис. 6. Хранение свеклы на стеллажах

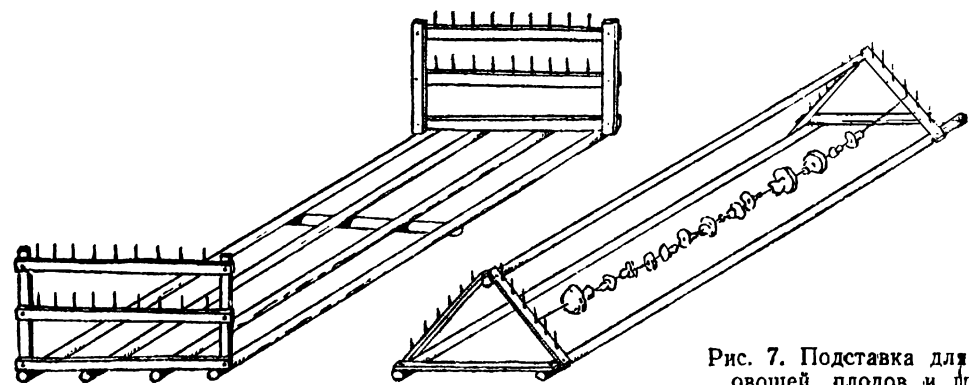


Рис. 7. Подставка для сушки овощей, плодов и грибов

грибы, или боровики, а также подберезовики, подосиновики, маслята. Можно сушить и опята.

Для сушки берите только крепкие и нечервивые грибы. Очистите грибы от сора и земли, протрите сухой тряпкой. Мыть водой их не нужно, так как вымытые грибы плохо сохнут. Сушат обычно только шляпки грибов, но часто используют и ножку белого гриба, для этого ее надо нарезать на куски длиной в 2—3 см.

Подготовленные для сушки грибы нанизывают на крепкие белые нитки и привязывают к гвоздям подставки (рис. 7). Подставки устанавливают в печи. Температура в печах должна быть не выше 70°. При более высокой температуре грибы могут подгореть. Перед сушкой в печи неплохо предварительно подвялить грибы на солнце.

В печах грибы можно сушить не только на подставках, но и на железных листах или противнях. Однако при этом нужно на них обязательно постелить чистую солому. Грибы, высушенные на соломенной подстилке, приобретают приятную окраску, не обугливаются и имеют приятный вкус.

Хорошо сушить грибы в специальных шкафах (рис. 8). Такие шкафы можно использовать также для сушки овощей и плодов. Шкаф состоит из корпуса с дверкой, выдвижных сит. Верх шкафа решетчатый, дно нет. Положите на горячую плиту два кирпича, а на них поставьте шкаф. Грибы быстрее всего высыхают на нижнем сите. Как только грибы на нижнем сите высохнут, выньте его, а остальные сита передвиньте ниже. Затем положите свежую порцию грибов на вынутое сито и поставьте его вверх.

В сухую и жаркую погоду грибы можно сушить и на солнце. Нанизывайте грибы на крепкую нитку и повесьте на самый солнцепек. Нанизывайте грибы так, чтобы крупные грибы были внизу, а мелкие — сверху.

Храните грибы в сухом месте. Перед употреблением сушеные грибы несколько раз промойте теплой водой.

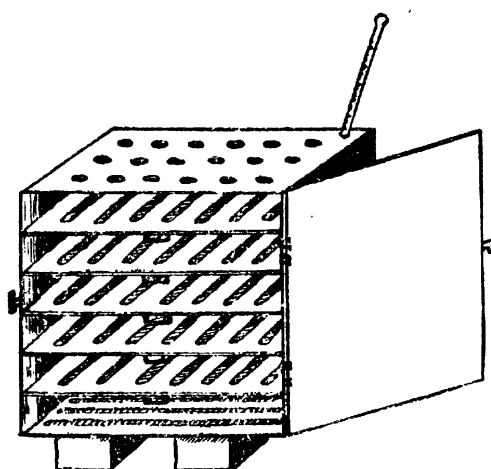


Рис. 8. Шкаф для сушки грибов, овощей и плодов

Грибы можно посолить. Соленые грибы вкусны, развивают аппетит и являются хорошим гарниром ко вторым блюдам и картофелю.

Существует два способа засолки грибов: холодный и горячий.

Для холодной засолки лучше подходят рыжики, грузди и подгрузди. Солить следует молодые грибки или одни шляпки. Очистите их от земли и сора, промойте и перед посолом вымочите в течение двух-трех суток в холодной, немного подсоленной воде. Не забывайте часто менять воду. Вымачивайте грибы в прохладном месте. Рыжики можно и не вымачивать, их достаточно только промыть.

Вымоченные грибы сполосните холодной водой и уложите шляпками вниз рядами в подготовленную посуду (стеклянные банки, кадки, эмалированные ведра), пересыпая солью (на 10 кг свежих грибов 400—500 г поваренной соли). Положите в грибы также укроп, листья смородины, лавровый лист. Затем залейте их остуженной кипяченой водой (1 литр на 10 кг грибов).

Поверх грибов положите гнет (булыжник или гирю). После того как грибы будут оседать, можно добавить новую порцию грибов. Дней через 5—6 посмотрите: если рассола мало, то гнет увеличьте. К употреблению грибы будут готовы через 45 дней.

Для горячей засолки годятся подберезовики, подосиновики, маслята, опята, валуи,лисички, свинушки.

Подготовленные к засолке грибы уложите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Когда вода закипит, помешайте осторожно грибы и снимите пену.

Подосиновики, подберезовики и маслята с момента кипения варите в течение 10—15 минут, остальные грибы 25—30 минут. Грибы считаются готовыми, когда они начинают оседать на дно, а отвар становится прозрачным. Сваренные грибы откиньте на решето, охладите и уложите в чистую посуду. Грибы залейте рассолом и накройте деревянным кружком, на который положите небольшой гнет.

Рассол приготовьте так: в кипящую воду положите соль и лавровый лист. Затем рассол охладите. На 10 кг грибов нужно 1,2 литра воды, 45 г соли и 2 г лаврового листа. При горячем засоле грибы бывают готовы к употреблению через месяц.

Хранят соленые грибы в прохладном месте (лучше всего при температуре 3—4° тепла).

#### ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД

Заготовить большое количество плодов и ягод могут не только ребята, имеющие пришкольный сад. Многие из вас лето проводят в пионерских лагерях. Вот там можно и организовать сбор дикорастущих плодов и ягод.

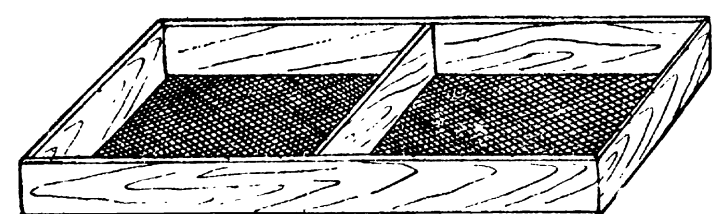


Рис. 9. Сито для сушки ягод и плодов

Наши леса богаты ими. Дикорастущие ягоды и плоды содержат много витаминов и других веществ, полезных для нашего организма. Самые вкусные из них можно использовать в свежем виде. А кислые и терпкие плоды — высушить. Заготовительные организации охотно принимают, например, плоды яблони, груши, терна в сушеном виде.

Сушка — доступный и наиболее простой способ переработки плодов и ягод. Для сушки ягод и плодов лучше всего пользоваться специальными ситами (рис. 9). Особенно гигиенично дно из нержавеющей проволоки.

Приготовленные для сушки на солнце плоды разложите тонким слоем на ситах, которые поставьте на козлы (рис. 10). При хорошей вентиляции и обилии солнца получаются сушеные плоды хорошего качества. Плоды и ягоды можно сушить и в специальных шкафах (рис. 8), а также на подставках (рис. 7).

**Сушка яблок.** Для сушки лучше всего использовать кислые и кисло-сладкие яблоки. Перед сушкой хорошо промойте их в холодной воде. Плоды лучше очистить от кожицы. Для сушки плоды надо нарезать поперек не толстыми кружками. Мелкие яблоки режут пополам или сушат целиком.

Для сохранения белого цвета нарезанные яблоки следует опустить на две-три минуты в соленую воду (на 1 литр воды 20 г поваренной соли), затем просушить на воздухе и только после этого начинать их сушить.

Лучшей температурой сушки в печи считается 75—80°. В надплиточном шкафу сушка длится обычно 8—9 часов. При хорошей вентиляции и частом перетряхивании нарезанных яблок сушка намного сокращается. При солнечной сушке яблоки, уложенные на сита, следует переворачивать каждый день (достаточно осторожно встряхивать сита). Сушка в зависимости от погоды длится 2—4 дня.

**Сушка груш.** Перед сушкой не счищайте у груши кожицу, а разрежьте каждый плод пополам, мелкие плоды оставляйте целиком.

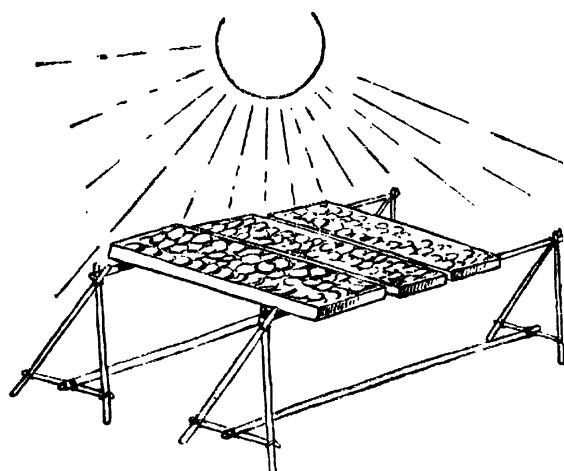


Рис. 10. Сушка плодов на солнце

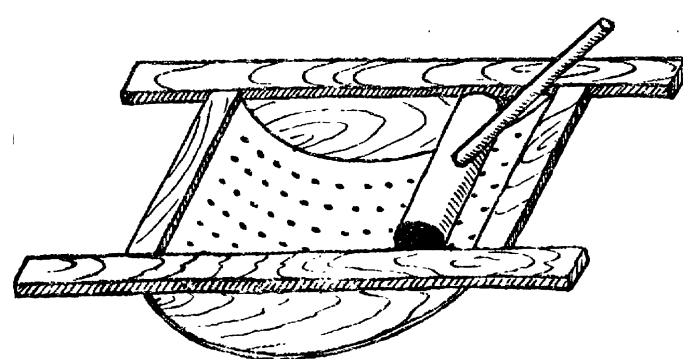


Рис. 11. Протирачное приспособление с валиками

В печи при температуре 80—85° половинки груш высыхают за 16 часов, а целые за 20. Хорошая вентиляция ускоряет сушку в два и даже в три раза. Из 10 кг свежих груш получается 1,8 кг сухих.

**Сушка вишни.** Из садовой вишни для сушки пригодны такие сорта, как Владимирская, Плодородная Мичурина, Любская, Шубинка, Захарьевская, Гриот украинский. На солнце вишне надо сушить 3—5 суток. При искусственной сушке температуру следует периодически менять. В первые два часа держите вишню при температуре 50 градусов, затем температуру повышайте до 70—75° и держите вишню при этой температуре 10 часов, при этом не забывайте вишню перемешивать. Досушивайте вишню при температуре 50—55°. Хорошо высушенная вишня должна быть черно-бурая с небольшим красноватым оттенком. Из 10 кг свежих плодов получается 2,2 кг сухих.

**Сушка слив.** Сливу лучше сушить на солнце. Сушить ее около пяти суток. После этого поставьте сита с плодами под навес и досушивайте их в тени еще 3—4 суток. Из 10 кг свежих слив выходит 2,2 кг сухих.

**Сушка ягод.** Ягоды малины, черники, земляники, черной смородины сушите только искусственным путем, так как при солнечной сушке получаются ягоды низкого качества. Малину сушите при температуре 60—80°. Для земляники, смородины, ежевики вначале температуру доведите до 45°, затем повысьте ее до 75°. Во время сушки осторожно перемешивайте ягоды деревянной лопаткой. Сушите ягоды около 10—12 часов. Из 10 кг свежих ягод получится 1,1—1,2 кг сухих.

Сушеные плоды и ягоды храните в сухом прохладном помещении. В сыром помещении сухие фрукты начинают плесневеть. Сухие фрукты поместите в плотные сухие деревянные или фанерные ящики. Ящик перед укладкой фруктов выстелите пергаментом или целлофаном. Можно хранить фрукты и в герметически закупоренных стеклянных банках.

#### Переработка плодов и ягод

Если вы собрали очень много плодов и ягод, то сварите из них пюре, для которого не требуется сахара. Такое пюре в дальнейшем можно использовать для приготовления повидла, киселя, мармелада, мусса и т. п.

Для приготовления пюре надо иметь протирачное приспособление с валиком (рис. 11). Отверстия должны быть не более 1—1,5 мм.

Для пюре берите свежие плоды и ягоды, тщательно промойте их, очистите (крупные плоды нарежьте) и проварите в кипящей воде в течение 10—20 минут. На один килограмм плодов возьмите полтора-два стакана воды. После варки эту массу быстро протрите через протирачное приспособление или дуршлаг. Затем доведите пюре до кипения и

быстро разлейте его в прогретые чистые большие бутылки с узким горлышком (поллитровые банки не пригодны), при этом до пробки оставьте пространство 1—2 см. Бутылку плотно закройте прокипяченными в течение 15 минут деревянными пробками и залейте горячей смолой. Бутылки с горячим пюре положите набок и подержите их так, пока не остынут.

Не сложно приготовить из ягод и плодов и натуральные соки. Для приготовления соков берите вызревшие здоровые плоды. Отбросьте плоды тщательно промойте. Нежные ягоды земляники и малины погрузите в воду в решетах, затем выньте их и сцедите воду, чашелистики удалите.

Сок легко можно получить методом выпаривания (рис. 12). На дно эмалированного ведра или высокого бака положите плашмя половинку кирпича, налейте немного воды (на полкирпича). На кирпич поставьте эмалированную кастрюлю, в которую будет стекать сок.

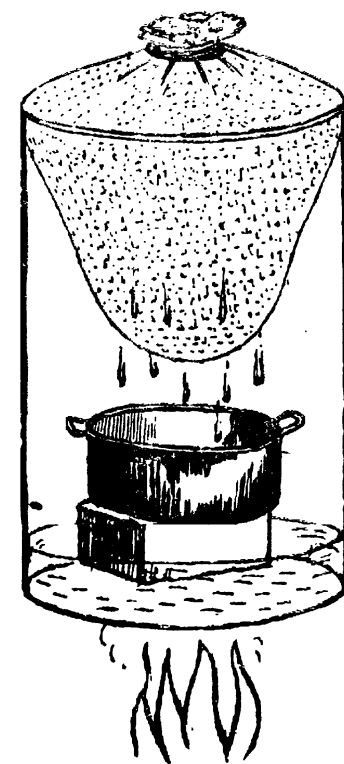


Рис. 12. Приготовление сока выпариванием

С внутренней стороны крышки эмалированного ведра или бака подвесьте мешок из двойной марлевой салфетки с ягодами или разрезанными плодами. Концы салфетки привяжите к ручке крышки и выведите их наружу.

Теперь бак закройте и ставьте на огонь. Когда вода закипит, появится пар, и сок плодов начнет стекать в эмалированную кастрюлю. Если вода начнет заливать кирпич, убавьте огонь, чтобы сок не закипел. Из 3,6 кг ягод или плодов получается 2,4 литра натурального ароматного сока.

Сок храните в бутылках. Бутылки и воронки вымойте в растворе питьевой соды (на литр воды берите одну чайную ложку соды). Для стерилизации держите бутылки и воронки в кипящей воде.

Бутылки с соком закупорьте тонкой резиной размером 7×7 или 9×9 см, которую храните в стакане со спиртом.

Полученный сок из кастрюли сразу же перелейте в бутылки, которые наполняйте доверху. Пусть сок немного прогреется на стенке бутылки. Затем быстро растяните резину и наложите ее на горлышко и плотно об-

вяжите крепкой ниткой. Если бутылку вы закупорили правильно, то сок, остывая, немного уменьшится в объеме, и в бутылке образуется небольшое безвоздушное пространство, и резинка несколько втянется внутрь. Бутылки с соком храните в темном месте.

Из некоторых плодов и ягод неплохо приготовить холодное варенье. Лучшее холодное варенье получается из черной смородины. Правильно приготовленное холодное варенье имеет приятный вкус, сильный аромат и содержит много витаминов. Очистите ягоды от веточек и промойте их в холодной воде. Затем рассыпьте их тонким слоем на столе, широкой доске и дайте им обсохнуть. Мелкие ягоды удалите — варенье будет лучше храниться. Затем разотрите ягоды в эмалированной кастрюле или глубокой тарелке, фаянсовой миске деревянной ложкой (не пользуйтесь металлической ложкой, чтобы не разрушать витамины). Ягодную массу тщательно перемешайте с сахаром, положите в банки и посыпьте сверху тонким слоем сахарный песок. Банки хорошо закройте пергаментом или крышкой. Храните варенье в прохладном сухом месте. Холодное варенье хорошо хранится до нового урожая.

На одну весовую часть черной смородины нужно брать две весовые части сахарного песка. Приблизительно верно такое же соотношение и для других ягод.

Ягоды брусники можно сохранить в моченом виде. Моченая брусника хорошо и быстро утоляет жажду. Ее можно использовать как гарнир к рыбным, мясным блюдам, добавлять в винегреты, салаты.

Насыпьте бруснику в стеклянные банки, эмалированные ведра или хорошо пропаренные кадки и залейте ее остуженной кипяченой водой или охлажденным сиропом (это лучше). Для приготовления сиропа берите на 1 литр воды 2 столовые ложки сахара, половину чайной ложки поваренной соли. Все это прокипятите, затем охладите. Жидкость должна только покрывать ягоды. В бруснику можно добавить яблоки (Антоновские), корицу, душистый перец.

Моченую бруснику храните в прохладном месте, например, в подвале, она там не закиснет и не заплесневет.

Из рябины получается неплохая смоква. После первых морозов соберите рябину. Затем в течение 2—3 суток вымачивайте ее в холодной воде, чтобы удалить горечь. Воду меняйте несколько раз.

Уложите вымоченные промытые зрелые плоды в кастрюлю и выдержите их в жарко натопленной печи или духовке до размягчения. Затем добавьте кипятка (вода должна только покрывать ягоды) и разварите их до получения массы, которую легко можно протереть. Массу эту протрите через протирачное приспособление.

К полученному пюре добавьте сахар (на 1 кг пюре — 1 кг сахара) и перемешайте. Затем уварите пюре. Чтобы масса не пригорала, периодически помешивайте ее. Пюре считается достаточно проваренным, если оно при перемешивании легко отстает от дна кастрюли или таза.

Полученную массу вылейте на плоские тарелки или листы слоем в 1—2 см и подсушите в печи при невысокой температуре (50—55°) в течение 10—12 часов. Снимите смокву с листов. Разрежьте ее на квадратики, кружки или ромбы и уложите в банки, пересыпая смокву сахарным песком или пудрой. Банки плотно закройте крышками.

Используйте наши советы, и они помогут вам сохранить собранный урожай.