

ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ

# ПОРА КВАСИТЬ КАПУСТУ

Квашеная капуста, как и соленые в бочках огурцы, традиционная, можно сказать, историческая русская овощная закуска. Существует множество рецептов этого способа консервирования белокочанной, но сегодня мы расскажем только о самом доступном и довольно широко распространенном.

Специалисты считают, что наиболее подходят для квашения такие сорта капусты, как Слава, Московская поздняя, Каширка, Белорусская, Подарок и ряд других. По традиции приступают к квашению в конце сентября, на Воздвижение (27 сентября). Способы приготовления капусты бывают разные: шинкованная, рубленая; кочанная, переслоенная с рубленой; цельнокочанная.

Квашение цельнокочанной капусты. Подготовленные кочаны или части кочанов укладывают в бочку плотными рядами, заливают 4%-ным соевым раствором так, чтобы подгнетный круг был покрыт раствором на 3—4 см.

Кочанную капусту можно квасить с переслойкой шинкованной или рубленой. На дно бочки укладывают свежие чистые листья капусты слоем око-

ло 2—3 см, затем шинкованную или рубленую капусту, и так заполняют всю бочку. Соль и пряности добавляют равномерными порциями. Чтобы уплотнить массу, сверху кладут гнет. Шинкованную и рубленую капусту можно приготовить и с различными добавками (яблоки, морковь, клюква, брусника и др.). На 100 кг квашеной капусты с целыми яблоками расходуют: соли — 1,2—2 кг, моркови — 5 кг, яблок — 8 кг.

Используют для квашения дубовые бочки вместительнос-



тью от 50 до 200 л, а также эмалированную и стеклянную тару, которую предварительно промывают раствором соды и споласкивают чистой водой. Бочку заливают водой и выдерживают

15—20 дней, меняя воду каждые 4—5 дней. Затем бочку заполняют кипятком на 1/3 объема, добавляя на 10 л воды 8 г каустической или 20 г кальцинированной соды, через 10 минут раствор выливают и снова промывают несколько раз чис-

той холодной водой. Обработанная таким способом бочка готова к заполнению капустой. Процесс брожения (квашения) в ней оптимально происходит при температуре окружающей среды около 20 градусов тепла. В этих условиях квашение заканчивается через 7—10 дней. Прекращают выделяться пузырьки газа, завершается образование пены. Теперь бочку или другие емкости надо перенести (перенести) на место постоянного хранения — в погреб и подвалы, где температура будет поддерживаться в пределах 0—3 градусов тепла.

О том, что лопух большой, или репейник является лекарственным растением, знают все, а вот то, что он еще и деликатес у многих народов, известно далеко не многим.

## СТОЛОВЫЕ СОРНЯКИ

# СЪЕДОБНЫЙ ЛОПУХ

Это двулетнее растение семейства сложноцветных, в первый год образующее розетку листьев и корнеплод, а во второй — цветущее и образующее семена, широко распространено в дикой флоре Европы и Северной Азии, однако в культуру введено в стране тонких ценителей оригинальных овощных культур — Японии, где известно под названием гобо.

В пищу у лопуха большого используют молодые листья и корни. Так как листья имеют опушение, их ошпаривают или сильно измельчают перед добавлением в блюда. Молодые черешки листьев более сочные и мясистые, с ними готовят супы, яичницу. При этом нижняя часть черешка очищается от жестковатой кожицы.

Находят применение и для старых листьев лопуха, но уже в лечебных целях: при ушибах, растяжении связок, ревматизме, пяточных шпорах.

Корни лопуха содержат до 27 процентов инулина, жирное масло, флавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты и гликозиды. В кулинарии корни используют в первый год жизни растения. Выкапывают их в конце сентября — октябре, когда листья начинают желтеть. Весной второго года корни выкапывают до начала роста цветоносов, то есть в период максимального содержания в них инулина. Употребляют в пищу в сыром, жареном, вареном, тушеном виде.



Готовят из них и репейное масло. Для этого свежие корни мелко нарезают и настаивают сутки на растительном масле. Затем нагревают на слабом огне 15 минут, не доводя до кипения. Далее масло остужают и процеживают, разливают во флаконы. Репейное масло втирают в кожу головы для укрепления волос и улучшения их роста.

Из сушеных и измельченных корней лопуха получают лопуховую муку, которую добавляют в обычную пшеничную.

Если кто-либо пожелает заняться выращиванием лопуха в овощных целях, то ему надо знать, что предпочитает это растение рыхлую, глубоко обработанную почву, заправленную удобрениями, особенно калийными. Семена высевают на расстоянии 40 см друг от друга. До появления всходов почву регулярно увлажняют.

## СПРАШИВАЕТЕ? ОТВЕЧАЕМ

# ГОТОВНОСТЬ №1



Как подготовить плодовые деревья к зиме, ведь за теплой осенью обычно приходит суровая зимняя стужа?

Л. ПРОХОРОВ.  
г. Мценск.

Успешная перезимовка деревьев и кустарников зависит в первую очередь от подбора сортов, выращиваемых на участке, и от качества ухода за ними в течение всего вегетационного периода. Только при своевременных поливах и подкормках, борьбе с вредителями и болезнями, недопущении перегрузки урожаем и его своевременным сбором и т.д. растения нормально развиваются и подходят к зимнему периоду в хорошем физиологическом состоянии.

Со второй половины лета прекращают их подкормки удобрениями, содержащими значи-

тельный процент азота, что способствует хорошему вызреванию древесины, в том числе и молодых побегов.

Сейчас пришла пора побеспокоиться о накоплении материалов для последующего мульчирования приствольных кругов и укрытия не зимостойких растений. Для этих целей используют опилки, торфяную крошку, перегной, лиственной опад не плодовых деревьев, сено и т.д. Использовать в этих целях солому не рекомендуется, так как в ней нередко поселяются мыши. Закупают побелку для обработки штамбов и оснований скелетных ветвей деревьев.

# ЧЕМ «КАРЛИКИ» ХОРОШИ



Участок у меня маленький, а посадить всего хочется побольше. Хотел бы купить саженцы на карликовых подвоях, но так как не знаю, как они выглядят, боюсь налететь на обман.

В. ГАВРИЛОВ.  
г. Орел.

Как правило, саженцы, выращенные на клоновых (карликовых, среднерослых и т.п.) подвоях, имеют мочковатую корневую систему, а не стержневую, как у семенных подвоев. Все корни у них примерно одной толщины и длины, не выделяются скелетные корни. У сильнорослых же



саженцев (на семенных подвоях) четко выделяются три, а иногда и больше мощных скелетных корня и совсем небольшое количество тонких корней, т.е. мочки. Саженцы на клоновых подвоях также более выровненные, у них нет большой разницы по длине и толщине штамба, как это наблюдается у "семенных".

Основные преимущества деревьев на клоновых подвоях следующие: у них компактные

размеры кроны, а значит, ухаживать за ними более просто; раннее вступление в плодоношение (на 1—3 года раньше, чем у деревьев на семенных подвоях); более крупные плоды одних и тех же сортов с большим содержанием сахаров (за счет лучшей освещенности).

Но есть у них и свои недостатки. Главные из них — меньшая долговечность и недостаточная зимостойкость, особенно корневой системы. У таких деревьев повышенная потребность в обеспеченности питанием, влагой. У некоторых подвоев к тому же недостаточная якорность корней, они "плохо держатся за землю" и даже во взрослом состоянии нуждаются в дополнительной опоре.