

# Наши бабушки солили капусту после полнолуния

## ОСЕННЯЯ КУХНЯ: ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ ИЗ ДЕШЕВЫХ ОВОЩЕЙ

Наступило время дешевой капусты, моркови и лука. Именно сейчас выгоднее всего солить, мариновать и квасить капустку, приправляя ее морковкой, готовить овощные голубцы и салаты, которые также можно закатывать на зиму, и другие капустные вкусности.

«Потребитель» публикует рецепты овощных заготовок, предложенные нашими читателями.

### КАПУСТНЫЕ САЛАТЫ

Рецепт первый.

**Ингредиенты:** 5 кг капусты, 1 стакан растительного масла, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 50 г соли.

Крупно нашинковать капусту, залить на 10 мин. кипятком, затем откинуть на дуршлаг и охладить. Слегка поджарить на растительном масле нарезанный кубиками репчатый лук, крупно нарезанную зелень петрушки и смешать все это с капустой. Уложить массу в стеклянную тару, плотно, но осторожно утрамбовав, посолить и присыпать мелко нарезанным чесноком. Сверху положить гнет и выдержать при комнатной температуре 2 — 3 дня. На третий — капуста готова.

Рецепт второй.

**Ингредиенты:** 10 кг капусты, 3 кг слив, 0,5 л свекольного сока, 200 г соли, 15 горошин черного перца.

Нарезать сливы кольцами, предварительно удалив косточки, и смешать с крупно нашинкованной капустой. Посолить, добавить перец.

Уложить смесь в банки, осторожно утрамбовав, и залить свекольным соком. Поставить под гнет и на три дня вынести на холод или поместить в холодильник. После этого капуста готова.

### КАПУСТА «БЫСТРАЯ»

**Ингредиенты:** 2 кг капусты, 2 большие моркови.

**Для маринада:** 1,5 л воды, 3 ст. ложки соли, 1 стакан сахара-песка, 2 — 3 шт. гвоздики, 1 — 2 стручка красного перца, несколько лавровых листков, 3 ст. ложки уксуса.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке длинными полосками, как для моркови по-корейски.

Готовим маринад: поместить в воду означенные выше ингредиенты, за исключением уксуса. Довести до кипения, остудить, после этого добавить 3 ст. ложки уксуса.

Капусту разложить в банки, слегка утрамбовать и залить маринадом. Изюминка этого рецепта в том, что вечером готовишь, а в обед следующего дня можно есть. Такую капустку лучше готовить небольшими порциями, например в трехлитровой банке, в течение всей зимы.

### КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»

**Ингредиенты:** 3 кг капусты, 1 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан яблочного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Воду вскипятить и добавить остальные ингредиенты. Капусту очень крупно нашинковать. Добавить в нее 3 — 4 головки чеснока, 2 — 3 натертые моркови. Залить капусту рассолом. Через 2 — 3 дня она готова.



У хорошей хозяйки всегда найдется квашеная капуста.

**ОДНАКО!**

## ТОРГОВЦЫ ЗАВЛЕКАЮТ ПОКУПАТЕЛЕЙ... ДЕТСКИМИ ПАРКАМИ ПЕТЕРБУРГ СТАЛ ГОРОДОМ СЕТЕВИКОВ

УЖЕ СЕГОДНЯ Петербург превосходит Москву по объемам торговых площадей на единицу населения. А до конца года в строй введут еще четыре крупных торговых центра. Они будут принадлежать известным торговым сетям.

Северную столицу все чаще называют столицей сетевого ритейла, так как у нас наибольшее количество в стране именно сетевых магазинов. По сообщению известного делового интернет-ресурса, сейчас в Петербурге 50 крупных торговых центров площадью от 23 000 до 192 000 кв. метров. А новый прирост торговых площадей территориально придет-

ся преимущественно на Невский, Фрунзенский, Приморский и Красносельский районы.

Тот же интернет-ресурс отмечает, что обязательным элементом торговых центров становится развлекательный сегмент. С его помощью торговцам удается привлечь большее количество покупателей. На этом рынке в данный момент, по заключению аналитиков, все активнее развивается формат детских тематических парков. В ближайшее время в составе еще трех торговых центров в разных концах города появятся новые детские парки.

### САМЫЙ СТАРИННЫЙ СПОСОБ — ЗАСОЛКА

Предыдущие блюда включали в себя уксус, то есть капуста выходила маринованной. Но, пожалуй, самый старинный способ сохранять капусту — засолка. В старину капусту солили по календарю. Считалось, что пятый-шестой день после полнолуния — лучшее время для засолки. Верили, что в это благоприятное время капуста получается вкусная и хрустящая. А если солить капусту в новолуние, то она будет кислой и быстро испортится.

Если хозяйка желает, чтобы капуста была более мягкой, например для пирожков и закрытых пирогов, то благоприятными днями для засолки капусты считались дни после новолуния.