

Как быть с осенним урожаем?

СДЕЛАТЬ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ И СВАРИТЬ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Урожай яблок в нынешнем году хотя и не рекордный, но достаточно обильный, и сегодня садоводы еще всю собирают поздние сорта. В магазинах также немалый выбор яблок по достаточно низким ценам: от 35 — 40 рублей за кг и выше, несмотря на то что польских яблок, которые в прошлые годы наводнили наш рынок, уже нет. Их заменили выращенные в Сербии и наши, российские. Опытные садоводы знают, как сохранить урожай яблок до весны и зимой разнообразить свое меню блюдами из этих полезных плодов. Кстати, нынче обильно плодоносит и рябина, ягоды которой, как известно, — кладезь разных полезных веществ. Мы попросили шеф-повара одного из ресторанов Петербурга Антона Турчина поделиться с нашими читателями оригинальными и простыми в приготовлении рецептами блюд из даров поздней осени.



Фото Натальи ЧАЙКИ

В этом году особенно хорошо уродились яблоки.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СИДР

Вообще-то классический сидр — это слабоалкогольный натуральный яблочный напиток. Некоторые диетологи настоятельно рекомендуют своим пациентам употреблять стакан этого чудодейственного напитка перед едой — он помогает расщеплению жиров, поступающих в организм вместе с пищей.

Рецепт приготовления яблочного сидра — один из самых древних, его умели готовить еще в Древнем Египте. Сегодня сидр во многих странах считается национальным напитком. Однако классический сидр — это все же вино, в нем присутствует алкоголь. Но можно приготовить и безалкогольный сидр, который могут пить не только взрослые, но и дети.

Для этого напитка можно использовать любые сорта яблок, кроме очень жестких и недозревших.

Ингредиенты: сок яблочный — 2 л, мед — 2 ст. ложки, гвоздика — 8 шт., корица — 2 шт., апельсин — 1 шт.

Яблочный сок получаем при помощи соковыжималки. Берем кастрюлю и перемешиваем в ней яблочный сок, мед, гвоздику и корицу. Ставим на средний огонь и доводим до кипения. После того как смесь закипит, уменьшаем огонь и варим 5 — 7 минут. Снимаем и даем напитку настояться и немного остыть. Процеживаем через сито или марлю, чтобы избавиться от добавленных специй. Перед подачей на стол моем апельсин, режем тонкими колечками и раскладываем на дно каждой чашки. Разливаем готовый сидр из яблочного сока и сразу же подаем к столу.

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

Самбук представляет собой нежный, воздушный, легкий десерт, немного похожий на зефир.

Ингредиенты: 200 г яблок, 100 г сахара, 8 г желатина, один яичный белок.

Из яблок удалить сердцевину и запекать в духовке примерно 20 мин. в небольшом количестве воды. Мягкие яблоки протереть через сито (или просто взбить миксером). Желатин залить 50 мл воды, дать постоять и растворить на водяной бане. В яблочное пюре добавить сахар, яичный белок и взбить в миксере до получения белой пышной массы. (Можно белки взбить отдельно, затем добавить остальные ингредиенты.) В конце медленно влить растворенный желатин. Подготовленную массу разложить по креманкам и охладить.



СУХОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДКИ

Варенье из черноплодной рябины может быть и сухим. По вкусу оно чем-то напоминает сладкие цукаты. Приготовить сухое варенье из черноплодной рябины совсем несложно.

Ингредиенты: ягоды черноплодной рябины — 1 кг, сахар — 300 — 500 г, лимонная кислота — 5 г, вода — 1 л.

Черноплодную рябину как следует промыть. В кастрюле нагреть литр воды. Добавить в нее 5 г лимонной кислоты и довести до кипения. Бланшировать ягоды рябины в подкисленном растворе в течение одной минуты.

Выложить ягоды шумовкой на противень слоем в 2 — 3 см, пересыпать сахаром и отправить в нагретую до 200 градусов духовку. Дать варенью в духовке закипеть, после чего уваривать в течение 20 минут. Затем вынуть и охладить.

Охлажденные ягоды выложить на посыпанный сахаром пергамент и подсушить при комнатной температуре до состояния цукатов.



Фото Татьяны ПОЖИДАЕВОЙ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДКИ «ПЯТЬ МИНУТ»

Варенье-пятиминутка из черноплодной рябины готовится при минимальной термической обработке, что способствует сохранению в нем практически всех полезных веществ и витаминов.

Ингредиенты: черноплодная рябина — 6 — 7 стаканов, вода — 1 стакан, сахар — 6 — 7 стаканов.

Плоды черноплодной рябины перебрать, промыть и выложить в миску для варки варенья. Влить холодную воду, поставить на тихий огонь и накрыть крышкой. Нагреть до кипения и всыпать сахар. Перемешать и дать вскипеть. Варить в течение 5 минут. После чего сразу разложить в горячие стерилизованные баночки и быстро закатать.

Дать варенью остыть под шубой в перевернутом положении и переставить его в прохладное место на хранение.

РЯБИНА В САХАРЕ

Ингредиенты: рябина — 0,5 кг, сахар — 0,5 кг, сахарная пудра по вкусу.

Ягоды следует вымочить в слегка подсоленной воде около трех дней. Затем хорошо просушить и только потом приступать к приготовлению лакомства. Вскипятите пол-литра воды, добавьте сахар, проварите до получения сиропа. Опустите ягоды на несколько секунд в сироп, а после обильно посыпьте сахарной пудрой. Нагрейте духовку до 50 градусов и немного подсушите ягоды.

Хранить полученные конфетки следует в прохладном месте и используя посуду, оберегающую от влаги.

ЯБЛОЧНЫЕ РУЛЕТКИ

Ингредиенты: 150 г муки, 1 яйцо и 1 желток, 1/2 стакана молока, 500 г яблок, 50 г сухарей, 50 г сливочного масла, 40 г сахара, немного соли.

Замесить тесто, разделить его на 4 части и раскатать как можно тоньше на одинаковые пласти. На пласти положить нашинкованные яблоки, посыпать их сахаром (можно с корицей), сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями. Свернуть рулеты, уложить их на противень, хорошо смазанный маслом, обмазать рулеты маслом со всех сторон и выпечь в духовке.



РЯБИНОВЫЙ МАРМЕЛАД

Ингредиенты: рябина свежая 500 г, сахар 400 г, ванильный сахар (по желанию).

Рябину снять с веточек, перебрать, вымыть под проточной водой. Ягоды засыпать в кипящую воду. Проварить 15 минут, откинуть на сито, протереть. Пюре переложить в кастрюлю с толстым дном, засыпать туда же 350 г сахара. Варить рябиновое пюре до загустения, периодически помешивая, не менее 30 минут. Густея, пюре начинает чавкать и разбрызгиваться. Прикройте кастрюлю ситом или специальной сеткой от брызг.

Горячее рябиновое повидло выложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекать при 50 — 60 градусах примерно 50 — 60 минут. Полностью остудить.

Нарезать остывший мармелад на кубики. По желанию обвалять в ванильном сахаре.