



Самое время солить капусту

РЕЦЕПТЫ НАШИХ БАБУШЕК

прошлом году приблизительно в это же время мы опубликовали рецепты заготовок на зиму («Наши бабушки солили капусту после полнолуния», номер « П » за 14 октября 2013 года), которые, судя по сайту нашей газеты, пользуются большим спросом и сегодня. Поэтому мы решили дополнить подборку новыми рецептами.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-БЫСТРОМУ

● Рецепт первый

ИНГРЕДИЕНТЫ: большой кочан капусты, соль — 2 ст. ложки, сахар — 1/2 стакана, морковь — 1 шт. крупная или две небольших.

Нашинковать капусту тонкой соломкой. Пересыпать ее морковью, натертой на крупной терке. Плотнo уложить в трехлитровую банку. Залить 1 — 1,5 литра холодной воды, растворив в ней 2 ст. ложки соли. Оставить банку в тепле на 2 дня. Затем слить немного рассола и растворить в нем полстакана сахара, влить опять в капусту и оставить в тепле еще на один день, затем убрать в холодильник для хранения и употребления.

● Рецепт второй

Снять с кочана верхние капустные листья и выстелить ими дно трехлитровой банки. Снять еще 3 — 4 листа и отложить в сторону. Кочан мелко нашинковать. Нашинкованную капусту перемешать с солью и протертой на терке морковью так, чтобы капуста дала сок. (Такую капусту после того, как она будет готова, можно класть в борщ и щи.) Если же готовите салатную капусту, то добавьте тмин, клюкву. Затем плотно уложить капусту в банку, укрыть оставленными капустными листьями, накрыть чистой тканевой салфеткой и сверху положить груз.

Есть можно на второй-третий день.



ЧТО ПОЧЕМ

Белокочанная капуста (Россия) — 13,55 руб. начале ноября прошлого года она стоила 11,55 руб. за кг.

Морковь россыпью (Россия) — 20,99 руб. это же время в прошлом году она стоила 13,99 руб. (!) за кг.

Лук репчатый — 26,24 руб., в прошлом ноябре он стоил 18,8 руб. (!) за кг.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: крупный кочан капусты, средняя морковь, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Капусту помыть, очистить от верхних листьев. Мелко нашинковать.

Кладем капусту в большую эмалированную чашку или таз. Затем мнем ее, одновременно смешивая с солью, до выделения капустного сока. Капуста при этом должна сделаться полупрозрачной.

Периодически пробуйте капусту на вкус — в итоге она должна быть несколько солоней, чем необходимо, — соль потом уйдет, когда капуста скиснет. Чтобы запустить процесс брожения, добавляем столовую ложку сахара без верха. Смешиваем капусту с морковью, натертой на крупной терке, и укладываем капустную массу плотно в банку. Накрываем перевернутым блюдцем или капроновой крышкой и сверху ставим гнет. Если при уплотнении капусты вылился сок, соберите его в стакан.

Банку с соленой капустой ставим в тарелку или в чашку — иначе весь сок, который будет подниматься при брожении, окажется на столе. В стакане сок тоже будет бродить.

Капуста должна бродить при комнатной температуре 3 дня. Все это время вам надо будет утром и вечером освобождать ее от образовавшегося газа — сероводорода. Для этого надо протыкать ее до дна толстым ножом. В первый день его будет немного, поэтому просто нажимайте на крышку, и газ будет сам выходить. Во второй и третий прокалывать капусту надо 2 — 3 раза за день, к вечеру третьего дня активный процесс брожения обычно заканчивается.

Если сок истекает из банки — выливайте его в стакан. К вечеру третьего дня в стакане образуется кислый сок, причем со слизью — так и должно быть. На четвертый день снимаем груз, вливаем из стакана в капусту перебродивший сок, если он не поместился, то оставляем его в холодильнике. Закрываем банку крышкой и ставим капусту в холодильник на хранение. Через пару дней капуста впитает весь сок и можно будет добавить его из стакана.



Фото Натальи ЧАЙКИ и Марины КОРОЛЕВОЙ

БЕЗ ПАНИКИ!

Горожане запасаются гречкой и рисом ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРЕДРЕКАЮТ ИХ ПОДОРОЖАНИЕ

магазинах пустеют полки, на которых выставлена крупа. Горожане скупают гречку и рис после того, как в СМИ появилась информация о том, что эти крупы ожидает резкое подорожание.

«Гречка вырастет в цене почти вдвое из-за гибели части урожая за Уралом. Там выпал снег, и не успели убрать поля, предупредили представители одного из ретейлеров», — сообщает уважаемая федеральная газета.

В памяти еще свежи события 2010 года, когда гречка продавалась в магазинах по 90 — 100 рублей за килограмм. Поводом для резкого скачка цены стало засушливое лето. Сейчас цены на крупы достаточно доступные. Гречка и рис стоят в магазинах 50 — 55 рублей за килограмм, а то и дешевле. Однако одна из крупных торговых сетей уже ввела ограничение на продажу гречки. Купить ее можно не больше чем на пять тысяч рублей в одни руки. Компания столкнулась с ажиотажным спросом на эту крупу.

Представители торговых сетей заявили, что вскоре подорожает и рис — из-за падения курса рубля. Хотя, по данным Росстата и ФТС, доля импортного риса в общем объеме внутренне-

го рынка России составляла в прошлом году 27%. А урожай отечественного риса в нынешнем году был неплохой, передает агентство «Прайм». Отечественный круглый рис выращивают в Краснодарском крае, Ростовской области, в Приморье.

Российские аграрии в текущем сельскохозяйственном году (с 1 июля 2014 года) способны полностью обеспечить население страны гречневой крупой, а также имеют запасы для экспорта — пытается успокоить население Минсельхоз. В его сообщении отмечается, что в данный момент гречиха обмолочена с площади 685,6 тысячи гектаров, или с 69,4% от общей площади. При этом уже намолочено 700 тысяч тонн. А «рациональная норма потребления гречки на одного человека составляет 3,5 килограмма в год. Следовательно, по России потребность в этой культуре — 550 тысяч тонн», — приводится доказательство на сайте ведомства.

Средние цены от производителей, по данным Росстата, в сентябре текущего года сложились на уровне 7,24 рубля за килограмм. Это на 15,7% ниже прошлогодних показателей. Средняя потребительская цена на гречневую крупу по состоянию на 27 октября составила 35,48 рубля за килограмм, что на 4,5% ниже по сравнению с аналогичной датой прошлого года.