



# ЧЕГО МЫ НЕ ЗНАЕМ

## НАЧАЛСЯ СЕЗОН САМЫХ ВКУСНЫХ И СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Август — месяц гастрономический, так как на него приходится сразу три народных праздника, связанных с едой, точнее с новым урожаем: три Спаса — Медовый, Яблочный, Ореховый. Первый уже минул 14 августа, в тот же день начался Успенский пост, посвященный Богородице, который продлится две недели. Соблюдать его проще, чем другие, так как в это время в магазинах и на рынках полно подешевевших овощей и фруктов нового урожая. Вершина Успенского поста — Преображение Господне, которое празднуется 19 августа. В этот же день народ празднует и Яблочный Спас. И не случайно. К этому времени в садах созревает урожай яблок. Самое время делать заготовки и придумывать разные вкусы, приготовленные из этих плодов.

### ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ПЛОДЫ ТЕПЕРЬ В ПРОДАЖЕ ЧАЩЕ

О яблоках мы, кажется, знаем все. Это самый популярный в России фрукт в первую очередь потому, что растут яблоки на большей части территории нашей страны. По данным Министерства сельского хозяйства, россияне в год съедают 1,5 миллиона тонн яблок. Миллион из них — импортные поставки. Примерно полмиллиона тонн выращиваем сами.

На протяжении последнего года яблоки были горячей темой, так как Россия разорвала договоры с главными до той поры поставщиками яблок в нашу страну — Польшей и прочими странами Евросоюза и переключилась на других поставщиков. В результате выбор яблок в продаже хоть и уменьшился, но не намного. К тому же на прилавках стали чаще появляться свои, отечественные, яблочки. Сейчас новый урожай только начинает поступать из российских и белорусских садов, поэтому на прилавках мы все еще видим заморские. Но именно в августе начинается сезон самых вкусных и свежих яблок, выращенных в российских садах и в садах сопредельных стран. Он продлится в магазинах примерно до конца февраля. В зимние месяцы основными поставщиками фруктов хорошего качества будут уже страны Южного полушария, в первую очередь Чили и Аргентина, доставка откуда занимает не менее недели.

Если свойства отечественных сортов нам известны, мы знаем, из чего лучше варить джем или печь пирог, а какой сорт лучше есть свежим, то с зарубежными это не всегда понятно. Чтобы не ошибиться в выборе, надо знать, к какому виду яблоко принадлежит: десертное оно или кулинарное, советуют специалисты.

### КАКИЕ ЕСТЬ СВЕЖИМИ, А ИЗ КАКИХ ГОТОВИТЬ?

Десертные яблоки лучше есть свежими, так как при термической обработке они, как правило, теряют свой характерный вкус и сильно размягчаются.

— Десертные яблоки — хрустящие, сочные, сладкие или кисло-сладкие, с богатым ароматом и насыщенным вкусом. Кулинарные более пригодны для переработки, — рассказывает Николай Третьяков, преподаватель факультета технологии хранения и переработки Аграрного университета. — В то же время в пищу можно употреблять и десертные, и кулинарные сорта, хотя десертные, особенно ранние и осенние, все же лучше есть в свежем виде.

Кулинарные сорта яблок обычно тверже и кислее, но обладают более выраженными вкусовыми и ароматическими качествами, нежели сорта десертных яблок. Как правило, они тверже, поэтому есть их свежими не всегда доставляет удовольствие. Однако такие яблоки не превращаются в кашу, не размельчаются и не ломаются во время приготовления.



### КАКИЕ ДЕСЕРТНЫЕ, А КАКИЕ КУЛИНАРНЫЕ?

#### ДЕСЕРТНЫЕ

- Женева
  - Целеста
  - Айдаред
  - Гала
  - Глостер
  - Голден
- делишес
- Джонагольд
  - Белорусское
- сладкое
- Алесь



#### КУЛИНАРНЫЕ

- Слава победителю
- Ауксиси
- Лигол
- Флорина
- Ред Чиф
- Симиренко
- Мантет
- Мельба
- Квинти
- Мутсу
- Гренни Смит



В большинстве сортов яблок содержится от 10 до 14 процентов сахара, но кислые яблоки насыщены в большей мере яблочной кислотой, которая нейтрализует сахар. Некоторые сорта яблок, как, например, голден делишес, могут быть как десертными, так и кулинарными.

Если знать отличительные особенности сортов и к какому виду они относятся, можно без лишних затрат времени и сомнений выбрать именно то, что вам нужно. И тогда у вас не случится неприятных сюрпризов в виде развалившихся печеных яблок или слишком кислой начинки яблочного пирога.

### ПОСТНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК

#### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

**Ингредиенты:** мука — 700 г; вода — 1/2 литра; сахар — 1 ст. ложка; дрожжи сырые — 20 г; соль — 1 ч. ложка; растительное масло — 2 ст. ложки.

**Для начинки:** яблоки — 3 — 4 шт.; сахар — 2 — 3 ст. ложки.

Готовим тесто.

Развести в воде дрожжи и сахар, хорошо перемешать. Поставить в теплое место и подождать, когда образуется пышная пена. Затем всыпать соль, влить растительное масло, помешивая, всыпать муку и хорошо размешать. Как следует вымесить тесто до тех пор, пока оно перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть его пищевой пленкой и дать постоять. Еще раз вымесить, накрыть и оставить еще на некоторое время.

Тем временем приготовим начинку.

Яблоки очистить и нарезать средними кусочками. Выложить их на сковороду, добавить немного воды, сахара и потушить на медленном огне 5 минут. Сироп не выливать.

Раскатать тесто лепешкой овальной формы, выложить на противень и сделать проколы вилкой по всей поверхности. Выложить на него яблоки и аккуратно загнуть бортики.

Поставить пирог в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и довести до готовности. После выпечки смазать бортики пирога оставшимся от тушения яблок сиропом.

