

# ЗНАМЯ ТРУДА

Общественно-политическая газета

Соучредители: Правительство Ленинградской области, администрация Сланцевского района и трудовой коллектив редакции



О НОВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ  
Стр. 2



С блоком по городу

## Где найти спасителя?

«Прочитала заметку за 23 июня 1995 года «Люди на свалке». Как жаль Наталью и Свету, что им есть нечего! А вот у меня другая боль. Есть что варить, да некому. Я живу в деревне, имею свой дом. Шесть месяцев, как я перестала ходить. Родных у меня нет. Теперь умру от голода и грязи. Вот бы мне таких Наташу и Свету в помощь. Всегда сыты были бы, и платили. Может, вы подскажете добрую женщину для меня? Если эта заметка не выдуманная, очень жаль, что до такой жизни дошли. Если сможете, приезжайте ко мне в Дубок.

С уважением Галина Сергеева.

(Продолжение на 2-й стр.).

## Во саду ли, в огороде

Этот специальный выпуск нас «надоумили» подготовить вы, наши уважаемые читатели. И по «горячему телефону», и просто по телефону, и при встречах с нами вы просите рассказать, что новенького можно приготовить из того, что выросло после трудов ваших праведных на грядках. В частности, были высказаны предложения рассказать о том, как приготовить в домашних условиях зеленый горошек, что можно приготовить из топинамбура, облепихи, ответить на вопросы: «Почему рассол в банках с солеными огурцами мутнеет, можно ли солить кабачки и патиссоны, какие и как можно посушить овощи и т. д.».

Вот на эти моменты мы обратим сегодня особое внимание. Будем очень рады, если наши советы, взятые из жизни и специальной литературы, вам сослужат добрую службу. И не судите строго, если некоторые из них вам покажутся само собой разумеющимися. Ведь многие молодые садоводы и огородники еще только постигают азы заготовок впрок. А наша полоса «Во саду ли, в огороде» рассчитана на широкий круг читателей.

Стр. 3

## КУПОН, дающий право на бесплатное частное объявление.

Купоны принимаются — четверг, пятница, с 9 до 18 ч.

Стр. 4

## Внимание!

### налогоплательщиков

Для уплаты налога всем владельцам моторных лодок, катеров в срок до 20 августа 1995 года следует получить в налоговой инспекции по Сланцевскому району платежное извещение для уплаты налога за транспортное средство.

Всем владельцам гаражей коллективных автостоянок «Аэропорт», «Радуга», «Автомобиллюбитель» в срок до 20 августа 1995 года следует получить в налоговой инспекции по Сланцевскому району платежное извещение для уплаты налога за имущество (гараж).

Адрес налоговой инспекции: г. Сланцы, ул. Ленина, дом 17.

Время работы: с 9 до 17 часов (обед — с 13 до 14 часов).

Приемные дни: вторник, четверг, пятница.

Выходные дни: суббота, воскресенье.

## Ведется следствие

В деревне Овсице Сланцевского района в квартире пятиэтажного дома произошел пожар. При тушении обнаружен труп гражданина П. 1957 года рождения. На место происшествия выезжала оперативно-следственная группа.

По сообщению гражданки С. в лесном массиве в районе болота «Дубовский мох» внезапно скончался ее муж. По факту ведется проверка.

## „02“ сообщает

### „Рыцари без страха и упрека“

В отделение «Скорой помощи» обратилась гражданка И. с диагнозом: «перелом верхней трети плечевой кости». Объяснила, что 5 августа около трех часов ночи ее дома избил гражданин Г.

В отдел милиции обратилась гражданка К. с заявлением о том, что 5 августа около 17 часов после совместной пьянки неизвестный мужчина ударил ее кулаком в лицо.

Жительница Выскатки Ш. обратилась в приемный покой больницы с ушибами, гематомой лица и правого плеча. Сотрудникам милиции пояснила, что 6 августа в час ночи в деревне ее избил гражданин П.

## Курс доллара США на 08.08.95 года

В Сланцевском филиале АО «Промстройбанк»: покупка — 4440 рублей, продажа — 4590 рублей.

В Сланцевском отделении № 6889 Сберегательного банка РФ: покупка — 4400 рублей, продажа — 4600 рублей.

## Поел бы прежней „докторской“ колбаски

Все реже появляются в продуктовых магазинах нашего города мясные продукты, изготовленные на местном мясокомбинате. Исключением, пожалуй, являются лишь такие магазины, как №№ 10, 33, 47, 15. Это те, что в основном принадлежат самому АО «Сланцевский мясокомбинат» да АО «Сланцевский молзавод». Посетители этих торговых точек по-прежнему предпочитают мясосупродукцию местного производства, а не импортную.

Кроме колбас и сарделек мы реализуем через магазины еще 10 наименований мясосупродуктов. Это такие как субпродукты, вырезка, копченые ребра, эскалопы. Колбасы стараемся выпускать нескольких наименований, однако из-за низкого качества сырья (скота), поставленного из хозяйств, некоторые виды, как, скажем, «докторская», «молочная», «отдельная», на время сняты с производства. Их выработывают из скота высокой упитанности, а к нам

сейчас отправляют лишь малоупитанных животных или вообще тощих, да и таких поступает все меньше. Приходится закупать скот за пределами района — в Лужском и Гдовском районах. А потому только за I полугодие мы чуть ли не вдвое снизили производство мясосупродуктов, — рассказала В. Г. Морозова, начальник производства, а в данный момент и. о. директора АО (директор в отпуске).

Не уклонилась Вероника Гореевна и от вопроса о качестве выпускаемой мясосупродукции.

Чтобы получить высококачественную колбасу и сардельки, кроме отличного мяса необходимы еще и высококачественные добавки, а с ними тоже проблемы. Но пусть сланцевчане не волнуются: на все виды продукции нам в начале года выданы сертификаты. Да и СЭС регулярно берет пробы сырья и мясосупродуктов.

А. БЕДОВА.

## РЫНОК

### Новые продавцы

В минувшие выходные сланцевчане, посетившие городской рынок, наверное, заметили новых продавцов, расположившихся на «задворках». Еще бы! Дотащить им свой товар — крупу, семечки, лук, сало — до крытых прилавков было нелегко. Вот и выбрали приехавшие, как выяснилось, с Украины, торговцы укромное местечко в углу рынка.

Тем не менее продаваемые украинцами продукты пользовались спросом у покупателей, так как были относительно дешевле. И все же до тошноты покупатели склонялись к мысли, что предпочтительнее было бы взвешивать и приобретать товар с прилавков, как это и положено. Не нарушили ли продавцы правил торговли? Какого качества продаваемый ими товар с Украины?

На эти вопросы отвечает администратор рынка А. И. ГУСАРОВА:

— Действительно, вначале им было выделено место на прилавке, что справа у входа в ангар. Но привезенный ими товар — в мешках, ящиках, — оказался настолько неподъемным, что доставить его до прилавков оказалось нелегко. Поэтому мы разрешили им торговать здесь, кроме торговли молочными продуктами. Весь привезенный товар прошел проверку в нашем городе. В его качестве можно не сомневаться.

В. ГАЛКИНА.

## Порнография или нет?

4 августа сотрудниками ОЭП на городском рынке у одного из предпринимателей изъята продукция, по предварительным данным, порнографического содержания. О том, понесет ли виновный наказание в соответствии с действующим Законом, будет известно позже, после результатов экспертизы.

„О, Сахара!“ — воскликнули немцы.

„Опять лужа!“ — возмущаются жители города.

Как раздражают пешеходов и автолюбителей разбитые, залатанные дороги нашего города, лучше всех знают, пожалуй, жители новостроек. Летом пыль, как говорится, стоит столбом, и при малейшем дуновении ветра ощущаешь себя жителем пустыни. Говорят, что немцы, недавно приезжавшие в наш город, прогуливаясь в ветреную погоду, так и восклицали: «О, Сахара!» Да что лето! Осень избавит нас разве что от пыли, а безобидные дорожные выбоины превратятся в непроходимые лужи. Уже и после недавней августовской грозы центральная часть города — тротуар около торговых навесов у «Дукат-Маркета» — превратился в настоящий водоем. Картина со стороны более чем комичная: кто пошутнее, с ходу скачет в воду, а кто-то долго раздумывает — глубоко или нет. Пока это место оставляют без внимания работники комбината по благоустройству города. Ремонт этого участка действительно стоит дорого.

Зато счастливыми чувствовали себя на прошлой неделе жители домов № 30а и № 30б по улице Ленина, когда поутру увидели на улице рабочих, осуществлявших ремонт дороги. Не забыли сделать, наконец, асфальтовое покрытие и на узеньком тротуаре, что ведет к зданию агентства «Промстройбанка». Вот уж действительно стоило бы посчитать, сколько каблучков здесь когда-то испортили элегантные сланцевские дамы.

Актуален вопрос — кто же это облагодетельствовал сланцевчан, позаботившись хоть о небольшом, но важном участке дороги. К сожалению, в ЖЭКе, в чьем ведении находятся дома №№ 30а и 30б, ответить на этот вопрос не смогли.

Разъяснения дал заместитель главы Сланцевской администрации А. В. ИЛЬИН:

— Работы по восстановлению дорожного покрытия (ямочному ремонту) провел комбинат по благоустройству города под непосредственным руководством начальника дорожного участка комбината З. Д. Страушник. На эти работы администрация выделила 9 миллионов рублей. В этом сезоне предполагается произвести ямочный ремонт дорог у новой булочной, у аптеки, а также в районе улицы Горького. Решается вопрос о финансировании этих работ.

Будем оптимистами и поверим в то, что когда-нибудь наш город будет радовать своих жителей ухоженными дорогами и тротуарами, и мы забудем о лужах на центральных улицах.

В. ГАЛКИНА.



## НОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

Так вот какие они, владения торфопредприятия «Дубоемский мох». Такие пространства, что взором не объять. На сколько же гектаров они раскинулись? На 50—60 или 100—200—500? Ах, жаль — не у кого спросить! На всем огромном массиве — ни человека. Но ведь должен же хоть кто-то быть, раз предприятие еще функционирует.

О! Вон там, далеко-далеко, у самого леса, какая-то машина движется. Не то зерновой комбайн, не то силосный подборщик, отсюда, с дороги, не разобрать, а туда даже на нашей «Ниве» не проехать. Придется ждать. И, наверное, долго, поскольку движется эта незнакомая нам машина в обратную от нас сторону. Да еще ползет, как черепашка. Когда же она вернется назад?

— Не раньше, чем через двадцать—тридцать минут. Оборачиваемся на слова и видим перед собой невесту откуда взявшегося молодого и очень симпатичного розовощекого мужчину. Знакомимся.

— Виталий Геннадьевич, по фамилии? — Фадеев, — произносит запросто и при этом добродушно улыбается наш незнакомец. Теперь уже знакомый. Пока ждем работающего в единственном числе здесь механизатора, берем короткое интервью у В. Г. Фадеева.

— Работают на этом предприятии в общей сложности почти 15 лет. Два года назад уволился в связи с тем, что практически перестали добывать торф из-за резкого снижения спроса на него. Но вот, прознав, что намечается новое большое производство, вновь вернулся. Спасибо: приняли. Да у нас многое через это прошло. Но, видно, крепко засасывает работа на таких просторах,

что возвращаемся вновь сюда. Почему сию минуту не у дел? Вышел из строя мой агрегат. Так называемый щелчеватель или, как я его именую, фрезь. Вот все то, что вы видите слева и перед собой, — это дело моих рук, а вернее, моей машины. Пойдемте, покажу.

Идем. Подошли вплотную к одному из живописнейших

# „Не желаете торф

РЕПОРТАЖ

## рассыпной — предлагаем кусковой“

торфяных полотен, усыпанных ровными рядами каких-то, доселе не виданных никем из нас, предметов. А мы, это агрохимик района В. А. Красновская, фотокорреспондент нашей газеты А. Зиновьев (фотографии будут позже) и я, автор этих строк.

— Что же это за диковинка такая?

— А это и есть кусковой торф. Ведь, скорее всего, только ради того, чтоб на него посмотреть, вы и приехали в эдакую глухомань?

Признаемся, что так оно и есть, и просим раскрыть «секрет» изготовления спрессованного в куски торфа.

— Вот видите, там, справа, ровный участок, обрамленный небольшими кустами, выросшими на мелиора-

тивных канавах? У нас они именуются картами. А несколько таких карт составляют поле. Всего их у нас 9 или 10. А это четвертое. Такими же, совершенно гладкими, были месяц-два назад и те карты, что слева от нас. Пока я не приехал сюда с фрезей, не нарезал ею на глубине 40—50 см и не вынул оттуда эти слитые в секцию по четыре куски влажного торфа. Месяц они

уже горку таких же коричневых колобашек, быстро развернул комбайн и уехал. Побоялся, наверное, что что-нибудь лишнее спросим.

А мы, уезжая, еще раз окидываем взором все это поле и расположенные за ним и возле него поля, и только тут отмечаем, насколько большинство из них вновь заросли кустарником. Мы-то знаем, отчего. Вот уже три года не добывают сландевские торфодобытчики торф. Нет на него заявок. Даже те десятки тысяч тонн, давно выкупленные сельчанами еще с помощью государства, третий год недвижимо лежат в караванах. Нет ни у бывших совхозов, ни у фермеров средств на его доставку

экологически чистое топливо. А кроме того, и золу после его сжигания можно пускать в дело в качестве удобрения, — пояснил по нашей просьбе директор торфопредприятия «Дубоемский мох» Б. В. Румянцев.

И все-таки точку и после слов Бориса Валентиновича ставить было рано. Ведь главное теперь — найти конкретного потребителя новой продукции. Хотя, по нашему, с ним следовало определиться загодя. А что, если теперь и караваны с кусковым торфом будут лежать мертвым грузом?

— Не думаю. Во всяком случае, в Лужском районе хоть сейчас готовы закупить у нас все это топливо. Но нам-то интересно, чтоб местные природные богатства оставались у себя. Сейчас прорабатываем все варианты. Думаю, что небольшие котельные вполне могут работать на таком горючем. А брикетами смогут воспользоваться и жильцы личных домов. Для строительства небольшого заводика по изготовлению их областное правительство уже и средства выделяет. Так что будущее у этого нового производства есть, — а это уже мнение начальника районного управления сельского хозяйства и заместителя главы администрации Л. Ц. Малащинского.

Ну, а раз сама районная администрация заинтересована в использовании местных энергоресурсов, то можно верить, что со сбытом своей новой продукции у сландевских торфодобытчиков не будет проблем. А это значит, что наконец-то и все работники «Дубоемского моха», в чьих владениях 500 гектаров земли, будут вознаграждены за свое трудолюбие, терпение и долгое безденежное житье-бытье.

А. БЕДОВА.

(Начало на 1-й стр.)

— Как найти дом Галины Сергеевой? — спросила я у хозяина очень уютного с виду дома.

— Да вот, рядом, — указал на серый, выглядевший несколько заброшенным дом. — Заходите в дом и проходите в дальнюю комнату, она там всегда сидит, — подсказала хозяйка. — И не пугайтесь, — добавила вслед.

Чего мне не следовало пугаться, я спрашивать не стала, но прошла так, как научили. Действительно, в дальней комнате на кровати сидела небольшого роста женщина. Рядом с кроватью лежала куча газет, вязание, а перед ней на табуретке обед — щи и отварной картофель, посыпанный зеленью. От тарелки поднимался пар. Мой визит прервал беседу хозяйки с соседкой, Надеждой Александровной, которая сварила и принесла Галине Петровне покушать.

— Вот видишь, написала в газету, и ко мне приехали, — не без гордости сказала Галина Петровна.

— Работа у них такая, — не поддержала радость соседка.

— Я ту заметку про людей на свалке несколько раз перечитала, — сразу приступила к предполагаемой теме нашего разговора Галина Петровна. — Так жалко их стало. Подумала, может, есть такая же, как я, одинокая женщина, которой и есть нечего, и жить негде. Бывает же такое? — с надеждой глянула на меня и, не дождавшись ответа, продолжала: — Если бы приехала такая ко мне. Здесь жить можно, есть что покушать. И я бы голодная с ней не сидела...

Галина Петровна Сергеева

родилась и всю свою жизнь, почти 60 лет, прожила в деревне Дубок. Семь классов закончила. Работала на почте. Как специалиста ее ценили, приглашали на работу в Сланцы. Но она не поехала, потому что не было жилья. Была замужем, но вот уже 15 лет со своим бывшим мужем в разводе. Живут в одном доме, потому что уйти некуда. И Галина Петровна, хоть и не общается с ним совсем, и боится, что уснет он пьяный с сигаретой да дом спалит или газ не выключит, а совсем прочь не гонит. Какая ни есть, а живая душа рядом. Родных рядом нет. Детей не родила. Мать умерла. Есть сестра двоюродная в Вильнюсе, но она тоже пожилая, и приехать оттуда, из-за границы, сейчас не просто. Только письма друг другу шлют.

— Ноги у меня давно болели. А вот уже семь месяцев не хожу совсем. В больницу еще на костылях шла, а оттуда на носилках принесли. Дали первую группу инвалидности. В дом инвалидов не хочу, хочу в своем доме еще пожить. Только был бы кто-нибудь рядом...

В прошлом году, когда Галина Петровна заболела, осталась у нее на огороде не выкопанная картошка. В этом году почти всю пенсию отдала, чтобы вспахали огород и посадили картошку. Дровами на зиму запаслась. Не покидает ее надежда, вопреки диагнозу врачей, что может она вылечиться, встать на ноги, и хоть с костылями, но ходить. «В Ленинград бы съездить полегчить, да кто повезет?». — Женщина, соседка, за-

## ТАК И ЖИВЕМ

## Где найти спасителя?

купила мне продуктов. Варит, еду приносит. А так редко кто заходит, у всех свои дела, заботы. Газету читаю от начала до конца. Только «Знамя труда» выписываю, стараюсь, когда подешевле, выглядываю почтальона. Купоны печатать начала, хотела отправить со своим объявлением, да не пойму, как заполнять его. И страшно объявление давать. Вдруг какие нечестные люди придут. И жить так не могу.

Ни утешить, ни ободрить Галину Петровну я ничем не могла. И поможет ли ей эта заметка, тоже сомневаюсь. Но изменять имя и название деревни не стала. Все-таки Галина Петровна надеется на встречу с добрым человеком. А пока такая встреча не состоялась, я заинтересовалась в администрации Новосельской волости, знают ли они о проблемах Сергеевой и в силах ли ей чем-то помочь, а также в организации, призванной опекать и ухаживать за одинокими пожилыми людьми.

Нина Леонидовна Жукова, главный бухгалтер Новосельской волости, в настоящий момент исполняющая обязанности главы администрации, пояснила, что в последнее время Г. П. Сергеева ни за какой помощью в администрацию не обращалась. Но даже если у нее и возникнет какая-то просьба, например, о лечении в областной больнице, то помочь ей все равно ничем не смогут — для таких нужд денег в администрации не предусмотрено.

Несколько сбила меня с толку беседа с заведующей отделением социальной помощи одиноким престарелым Анной Петровной Быковой.

Галина Петровна Сергеева сетовала на эту службу из-за того, что она отказывается брать ее на обслуживание, потому что она лежащая.

— Практически все пожилые люди, находящиеся у нас на обслуживании — лежащие, — сказала А. П. Быкова. — В том и смысл нашей работы. С Г. П. Сергеевой мы знакомы. Обслуживали ее нынешней весной. Она живет с бывшим мужем, у которого на нее оформлено опекуновство. Мы проверим

еще раз и, если за это время у нее что-то изменилось, отделение вполне может взять ее на обслуживание.

К сожалению, жизнь не всегда соответствует рамкам кем-то разработанных инструкций. Жизнь в одном доме с бывшим мужем несколько не облегчает положение Галины Сергеевой. Она еще не так стара, чтобы лечь и безропотно дожидаться голодной смерти. Может, действительно, правильный она выход из положения придумала — и себе, и чужому человеку спасение. Только как угадать спасителя в чужом человеке...

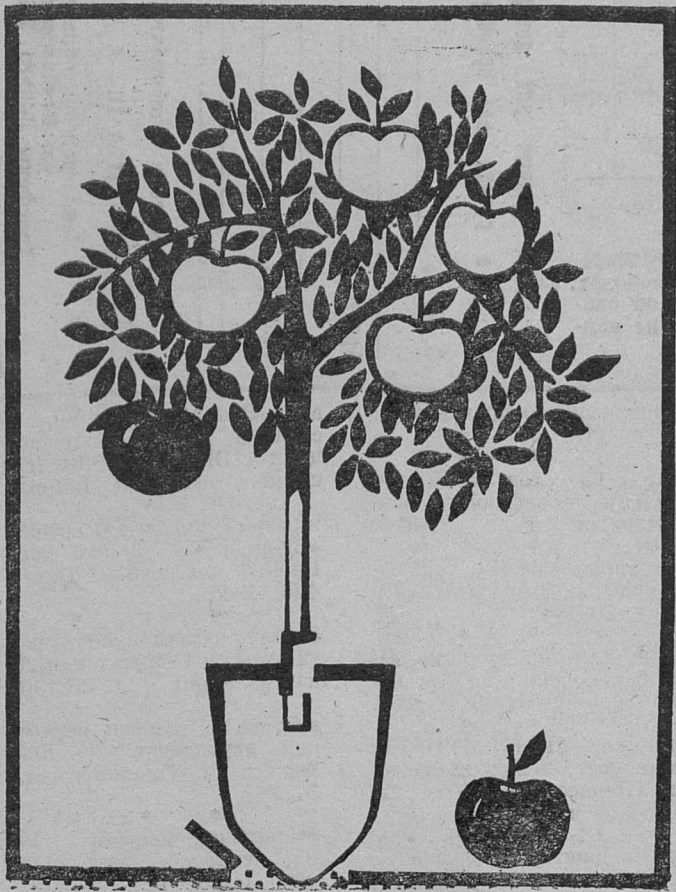
Н. СТЕПАНЕНКО.

## ГЛАЗАМИ ХУДОЖНИКА





# ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ



(Начало на 1-й стр.)

О ВОЩИ, ягоды и фрукты, предназначенные для заготовки, должны быть свежими, здоровыми, без каких-либо повреждений, тщательно вымытыми. В большинстве случаев их подвергают бланшированию — опусканию в кипящую воду. Бланшированные плоды и овощи становятся эластичными, лучше пропитываются сахарным сиропом, плотнее укладываются и частично стерилизуются.

Безукоризненно чистыми должны быть не только емкости, используемые для консервирования, но и подручный инвентарь — ложки, шумовки, дуршлаг, сита и т. д.

Есть несколько способов приготовления пищевых продуктов для длительного хранения в домашних условиях. С давних времен люди солили, квасили, мариновали, сушили выращенные плоды. Многие рецепты пришли к нам от бабушек и прабабушек.

Наилучший, хотя и наиболее сложный, способ — консервирование стерилизацией. Для этого можно взять обыкновенную большую кастрюлю, на дно которой положить доску материи, а лучше деревянную или металлическую решетку. Обработанные овощи или фрукты укладывают в стеклянную тару, в одних случаях прикрывают, в других — герметически укупоривают

## СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

### НЕСКОЛЬКО ОБЩИХ ПРАВИЛ

Есть и другой способ стерилизации. Для него требуется противень с высокими бортами. Он заполняется водой на 2 см, в нем размещаются банки с крышками, укрепленными с помощью зажимов. Противень ставят в духовку и нагревают до 140—180 градусов. Таким образом можно консервировать в основном фрукты. Качество их достаточно надежно.

При стерилизации любым способом очень важна предварительная (паровая или кипячением) обработка тары — банок, крышек, резиновых прокладок.

Перед тем, как закрыть крышку, на ее внутреннюю сторону желательнее капнуть немного спирта или водки. Горлышко бутылки, в которой консервируют мелкие ягоды или плодово-ягодные соки, соусы, пюре, укупори-

вают пробкой и заливают сургучом.

При стерилизации овощей и фруктов банки лучше не закрывать герметически. Крышку следует прикатать так, чтобы из банки выходил горячий воздух. Но после стерилизации банки надо сейчас же герметически закрыть.

Если в банку заложено содержимое в горячем виде, то вода должна быть нагретой до такой же температуры. Холодные банки соответственно опускают в холодную воду. При стерилизации не рекомендуется допускать очень бурного кипения. Доводить надо горячую воду, а не холодную: от разности температур могут лопнуть банки.

Некоторые консервы можно и не подвергать кипячению. Это в том случае, если продукт укладывают в горячую банку горячим (не ниже 95 градусов), после чего ее заворачивают в одеяло, чтобы остывание шло медленно. Таким образом происходит самостерилизация.

Надо отметить, что если какое-либо правило при консервировании не выполнено, получаются недоброкачественные консервы.

## Особенности заготовок

Из любых ягод готовят компоты, пюре, желе. Мы же будем говорить лишь о тех, что еще остались в саду. В компоте более всего сохраняется натуральный аромат и вкус плодов и ягод. Поэтому-то компоты считают лучшими из плодово-ягодных консервов. И делать их проще всего. Компоты обычно готовят на сахаре. Концентрация сиропа зависит от содержания кислоты в ягодах и от вкуса его изготовителя. Можно обходиться и без сахара, что сейчас, в пору безденежья, приобретает особую значимость. В этом случае плоды и ягоды заливают горячей водой или соком таких же плодов и ягод. Такие консервы хороши для страдающих диабетом, пожилых людей.

### Пюре... из яблок

Для яблочного пюре совсем не обязательны отборные плоды. Годятся и сбитые ветром, с трещинами. Но почистить их следует самым тщательным образом. Вначале их разваривают в небольшом количестве воды, можно потушить в духовке. Затем полученную массу протирают через сито или дуршлаг деревянной толкушкой. Эту операцию повторяют несколько раз, подливая в оставшуюся массу понемногу воды.

Полученное пюре доводят до кипения, уваривают до густоты. При желании перед нагреванием можно добавить сахар — 100—150 г на 1 л пюре. Если пюре разлить в банки горячим, при температуре не ниже 95 градусов, его можно не стерилизовать.

Пюре готовят и из массы, оставшейся после отделения яблочного сока. Для этого массу заливают горячей водой в объеме выжатого из нее сока, протирают через сито, кипятят. Расфасовывают горячим.

### Повидло из слив

Очищенную от косточек сливу варят в небольшом количестве воды (1/2 стакана на килограмм ягод) и протирают через сито. В полученное пюре добавляют 800 г сахара (на 1 кг слив) и варят до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на 1/3. Готовое повидло разливают в банки и накрывают марлей. Через двое суток, когда на поверхности образуется корочка, банки обертывают пергаментом или плотной бумагой и обвязывают.

### Во всех обликах хороша

Плоды облепихи исключительно ценны. И чтобы рациональнее использовать это сырье, лучше применять комплексную переработку и полностью использовать мякоть и кожицу плодов, которые содержат много ценного масла, каротиноидов. Готовят из нее джем, облепиховый «мед», сок натуральный, пюре, желе, варенье, компот и даже нектар. Шире следует применять и купажирование облепихи с другими некислыми плодами и ягодами.

Вот как готовится **сборный компот**. Яблоки или груши нарезают, бланшируют в кипящей воде 2-3 минуты, охлаждают и укладывают в банки слоями, пересыпая твердыми плодами облепихи. Заливают горячим 25—30-процентным сахарным сиропом, приготовленным на бланшировочной воде. Пастеризуют компот в пол-литровых банках 10 минут при температуре 85 градусов.

А вот как готовят **сок натуральный из облепихи**. Подготовленные плоды дробят деревянным или специальным пестиком из нержавеющей стали в эмалированной кастрюле с толстым дном. Добавляют на 1 кг измельченных плодов 1 стакан подогретой до 70 градусов воды, размешивают и настаивают 30 минут. Затем прессуют на винтовом прессе (если плодов много) или в холщовом (капроновом) мешочке руками. Извлеченный сок нагревают до 70

## из ягод и фруктов

Сироп готовится заранее. Например, чтобы получить 1 литр 40-процентного сиропа, в 600 г воды растворяют 400 г сахара. Соответственно 60-процентный — 400 г воды на 600 г сахара и т. д. Отмеренное количество воды заливают в кастрюлю, нагревают, засыпают сахар и, помешивая его до полного растворения, кипятят. Если сироп получился мутным, его следует профильтровать через марлю. Почти все плоды, подготовленные для компота, заливают горячим сиропом, температурой не ниже 90 градусов.

Чтобы получить желе, сахар засыпают в плодовой или ягодный сок, отжатый в кастрюлю, нагревают при помешивании, доводят до кипения и уваривают примерно на треть первоначального объема. Чем выше кислотность сока, тем лучше желе. Поэтому к сладким сокам добавляют лимонную кислоту (на 1 л — 5-8 г). Более плотное желе получается, если к ягодным сокам добавить яблочный, богатый пектином. Чтобы приготовить желе из яблок и крыжовника (они-то еще в саду), на 1 л сока берут 800 г сахара. Готовое желе разливают в банки горячим, укупоривают и стерилизуют 20-30 минут при температуре 80—90 градусов.

градусов и процеживают через сито или марлю, выстланную в дуршлаг. Разливают его в пол-литровые бутылки и пастеризуют 5—10 минут при температуре 85 градусов или в кипящей воде 3-4 минуты. Сок натуральный используют как полуфабрикат для приготовления сиропа, желе, киселей и для подкисления и витаминизирования других продуктов.

### Варенье «пяти минутка»

Ягоды или плоды перебрать, промыть, вынуть из них косточки (если это слива или вишня), положить на сито или дуршлаг и дать стечь соку. Затем ягоды поместить в посуду для варки, осторожно перемешать с сахаром, довести до кипения. Кипятить на среднем огне 5 минут. Снять с огня и разлить варенье горячим в горячие, обработанные горячим паром стеклянные банки. После того, как остынет, закрыть пергаментом или пластиковыми крышками. Сок можно употребить для других видов переработки. На 1 кг очищенных отделенных от сока ягод потребуются до 1 кг сахарного песка (в зависимости от вкуса самих ягод и фруктов).

## Спрашивали? Отвечаем!

### Так почему же мутнеет огуречный рассол?

Происходит это из-за содержания большого количества микроорганизмов, участвующих в процессе засолки огурцов. Но при кипячении эти микроорганизмы гибнут, а при последующем хранении оседают на дно, и рассол осветляется. При взбалтывании консервов рассол вновь мутнеет, однако это не отражается на качестве продукта.

Ну, а о том, что можно приготовить из топинамбура, и еще о многом другом мы расскажем в последующих наших выпусках.

## „Зеленый горошек“ — дело тонкое

Да уж! Сколько раз приходилось многим из нас высыпать в отходы помутневшие консервы из него. А ведь так хочется научиться самим готовить «зеленый горошек» в домашних условиях!

«А я готовлю так», — поделилась своим опытом одна из наших читательниц по «горячему телефону».

Итак: «Выпущенный горошек промываю, бланширую (держу в кипятке 1—2 минуты), затем засыпаю в подготовленные стеклянные банки емкостью 0,5 литра и заливаю рассолом, содержащим 2 процента соли и 3 процента сахара. Банки накрываю крышками, которые креплю зажимами, чтобы они не слетали во время кипения, и ставлю в кастрюлю с рассолом той же концентрации, что и в банках с горошком. Это делаю для того, чтобы сахар и другие вещества не выщелачивались из горошка. Очень важное условие: уровень рассола в кастрюле должен быть на 2—3 см выше крышек банок. Когда вода в кастрюле закипит, огонь уменьшаю и варю на слабом огне 1,5—2 часа

(да-да, иначе вам удачи не видать). Если рассол в кастрюле выкипел, его доливаю кипятком. После этого банки осторожно вынимаю, чтобы не сбить крышки, и герметически закатываю ручной закаточной машинкой. Ни в коем случае нельзя допустить, чтоб в банку попал воздух».

А мы, в свою очередь, напоминаем, что для консервирования годен только молодой горошек — созревший быстро портится, при кипячении дает мутный осадок.

Можно его консервировать и так: очистить от стручков и кожицы, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить соленой водой (20—30 г соли на 1 л воды) так, чтобы она только покрывала горох, и варить почти до готовности, затем укладывать в горячие банки и заливать водой, в которой он варился. Банки прикройте крышками, стерилизуйте 20 минут и герметично закрывайте.

Советы для выпуска подобрала и подготовила в печать А. БЕДОВА.



**За сведения, содержащиеся в рекламе и объявлениях, ответственность несут рекламодатели.**