Дачная скамеечка

ВЕЛИКОЛУКСКАЯ ПРАВДА

№ 12

Новинка для организации ягодного бизнеса - высокорослая голубика

Черничный пирог, черничное варенье, вареники с черникой. Звучит вкусно, не правда ли? А вы знаете, что на самом деле часто под черникой понимают не классическую лесную ягоду, а высокорослую голубику. Ее в основном и выращивают на продажу и из нее же делают большинство покупных кондитерских изделий.

Эта ягодная культура отлично растет в наших условиях. Кроме того, под влиянием зарубежных веяний черника, сиречь голубика, сегодня в приготовлении сладостей в тренде, поэтому очень перспективна для ягодного бизнеса.

Прежде всего, необходимо отметить, что черника высокорослая (голубика) попала к нам из Северной Америки. В лесах США и Канады она растет в природных условиях, и следует подчеркнуть, что это отдельный вид черники - Vaccinium corymbosum L, значительно отличающийся от привычной для нас черники или голубики.

В Америке распространено название Blueberry. Начали культивировать эту культуру (выводить сорта) еще в 1901 году, и сегодня уже очень сложно назвать некоторые сорта конкретным названием на латыни, поскольку многие новые и перспективные сорта в своем геноме содержат гены от разных видов этого растения.

Можно утверждать, что в США и Канаде - это ягода № 1, и вместе с тем эти две страны являются лидерами по ее производству и потреблению. Сегодня это уже известная в мире культура, и площади под ней увеличиваются в каждым годом.

Характеристика растения голубики высокорослой

Растение голубики высокорослой представляет собой куст высотой от 1 до 2 м, растет 40-50 лет, некоторые сорта дают до 9 кг ягод с куста. Ягода довольно крупная: в диаметре может достигать 20 мм и более.

Ягоды отдельных промышленных сортов черники высокорослой можно хранить в свежем виде до 3 месяцев в специальных холодильниках. За счет того, что выведено большое количество сортов, ягоды можно собирать в наших климатических условиях с начала июля до середины октября.

Кусты довольно морозоустойчивы (отдельные сорта выдерживают -35…-37°С) и относительно устойчивы к болезням и вредителям. Это очень вкусная ягода, по вкусу напоминающая нашу чернику, но намного слаще. В основном ее потребляют в качестве десерта.

Она имеет высокую пищевую и диетическую ценность, отличается высоким содержанием антиоксидантов, сахаров, витамина В и железа. По составу абсолютно схожа с нашей черникой, но количество тартаровой кислоты (придающей свойственный нашей чернике привкус (кислинку)) в ней значительно меньше.

В некоторых регионах нашей страны условия для голубики высокорослой очень благоприятные (почвы, количество осадков и др.). Эту культуру можно выращивать вместо традиционных сельскохозяйственных культур и иметь достаточно весомую прибыль с плантации или своего приусадебного участка.

Рынок сбыта в данном случае достаточно большой: кафе, рестораны, магазины, крупные и мелкие кондитерские производства. Но чтобы выращивать голубику высокорослую в промышленных масштабах, необходимо очень хорошо изучить агрономические требования данной культуры, так как она достаточно требовательна к почвам (субстрату), поливу и т. д. Пренебрежение агрономическими требованиями может привести к разочарованию, а то и к значительным финансовым потерям.

ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ НА ДЕКАБРЬ

Декабрь - канун новогодья

Солнце в декабре светит, да не греет... По статистике, в декабре вообще ясная погода - большая редкость.

Декабрь - завершающий месяц года, и в саду нужно завершить работы по подготовке к зиме, которые не удалось сделать в ноябре, например, из-за того, что еще не выпал снег. По погоде в декабре раньше можно было строить прогнозы на предстоящий год, в наше время - это не всегда срабатывает, но все равно стоит напомнить народные приметы: Если декабрь сухой - весна и лето будут сухие, а если холодный, снежный, с инеями и ветрами - будет урожай.

Огород на подоконнике: Выращивание в комнатных условиях лука и чеснока приносит тройную пользу:

1. Вы получаете на стол «свою» зелень.
2. Лук и чеснок, наряду с такими декоративными комнатными растениями, как герань, бегония, туя, можжевельник, лимон, хлорофитум, выделяют фитонциды, убивающие вирусы и микробы, т. е. вы снижаете риск инфекционных заболеваний.
3. Комнатные посадки увлажняют пересушенный центральным отоплением воздух.

Народные приметы о погоде в декабре:

Декабрь снежный и холодный обещает урожайную жатву.

Раз в десять лет декабрь теплым бывает, даже снег с земли сгоняет.

В декабре солнце - на лето, зима - на мороз.

Фазы Луны на декабрь 2021 года

Новая Луна
4 декабря 2021

Первая четверть
11 декабря 2021

Полная Луна
19 декабря 2021

Третья четверть
27 декабря 2021

С 1 декабря по 1 декабря - убывающая Луна в знаке Весов:

Неблагоприятное время для поливов и жидких подкормок комнатных цветов и выгоночной зелени. Приобретение семян, средств защиты растений, стимуляторов и удобрений, грунтов и садового инвентаря. Можно сажать корнеплоды петрушки, свеклы для выгонки зелени. Укрытие кустов роз на зиму, если по опыту в начале месяца не предвидятся сильные продолжительные оттепели.

С 1 декабря по 3 декабря - убывающая Луна в знаке Скорпиона:

Полив и подкормка жидкими органическими удобрениями комнатных цветов и выгоночной зелени, рыхление почвы в горшках. Обработка комнатных цветов от вредителей. Оптимальное время для засолки капусты, консервирования фруктов и овощей, приготовления компотов, соков и вин, переработки и консервирования хранящихся плодов тыквы.

С 3 декабря по 5 декабря - НОВОЛУНИЕ:

Не рекомендуется проводить какие-либо работы с растениями.

С 5 декабря по 5 декабря - растущая Луна в знаке Стрельца:

Благоприятное время для замораживания овощей. Начало планирования приобретения семян, средств защиты растений, стимуляторов и удобрений, грунтов и садового инвентаря. Возможно проведение «сухого полива». При необходимости борьба с вредителями комнатных растений.

С 5 декабря по 7 декабря - растущая Луна в знаке Козерога:

Посадка в комнатных условиях лука и чеснока на зелень, зеленных культур (кресс-салата, листовой горчицы). Посадка для выгонки дернинок многолетних луков. Посев семян кресс-салата и злаков для получения витаминных проростков.

7 декабря (24.11 ст. стиль) - Екатерина Санница: «Катерина - покровительница брака и невест; на Катерину гадают».

С 7 декабря по 9 декабря - растущая Луна в знаке Водолея:

Неблагоприятное время для поливов и подкормок комнатных растений и выгоночной зелени. При минимальной продолжительности дня, когда Луна в этом знаке, растения вообще лучше не беспокить. Приобретение семян, средств защиты растений, стимуляторов, удобрений и необходимых компонентов для формирования рассадного грунта.

С 9 декабря по 12 декабря - растущая Луна в знаке Рыб:

Категорически запрещено проведение обрезки комнатных растений. Возможен посев комнатных растений из семян. Полив и подкормки комнатных цветов и выгоночной зелени. Работы в саду по снегозадержанию и защите растений от грызунов.

С 12 декабря по 14 декабря - растущая Луна в знаке Овна:

Возможен посев семян злаков для получения витаминных проростков. Работы в саду по снегозадержанию и защите растений. Подокучивание снегом ягодных кустарников. Контроль уровня снега под косточковыми плодовыми культурами, страдающими от выпревания корневой шейки.

С 14 декабря по 16 декабря - растущая Луна в знаке Тельца:

Посадка в комнатных условиях лука и чеснока на зелень. Посев семян кресс-салата и злаков для получения витаминных проростков. Выгонка на подоконнике лука-батуна, шнитт-лука, репчатого лука на перо. Посев семян декоративнолистных комнатных растений.

С 16 декабря по 18 декабря - растущая Луна в знаке Близнецов:

Благоприятный период по лунному календарю для посадки комнатных цветов. Обработка против вредителей комнатных растений окажет наибольшую пользу. Отличное время для засолки капусты, приготовления компотов и соков.

С 18 декабря по 20 декабря - ПОЛНОЛУНИЕ:

Не рекомендуется проводить какие-либо работы непосредственно с растениями. **Неблагоприятные дни для засолки** и квашения капусты.

С 20 декабря по 22 декабря - убывающая Луна в знаке Рака:

Возможен посев любых семян для получения витаминных проростков. Хорошее время для жидких подкормок комнатных цветов и выгоночной зелени, а также для борьбы с вредителями комнатных растений. На плодовых деревьях собирают и уничтожают гнезда зимующих вредителей. Засолка капусты, консервирование зимних яблок и овощей, приготовление сока и вина.

С 22 декабря по 24 декабря - убывающая Луна в знаке Льва:

Работы по снегозадержанию, стряхивание снега с ветвей. Подокучивание снегом ягодных кустарников. Отаптывание снега по контуру приствольных кругов. Контроль уровня снега под косточковыми плодовыми культурами. Заготовка черенков плодовых деревьев для зимней и весенней прививок. При необходимости борьба с вредителями комнатных растений. Возможно проведение «сухого полива».

С 24 декабря по 26 декабря - убывающая Луна в знаке Девы:

Работы по снегозадержанию, отряхивание снега с ветвей, окучивание снегом ягодных кустарников, отаптывание снега по контуру приствольных кругов, отгребание снега от стволов косточковых культур. Если мало снега и не очень холодно, то проведение омолаживающей обрезки крыжовника и смородины. Заготовка черенков для прививок. Укрытие кустов роз на зиму, если температура устойчиво держится на уровне -5-8°С. Посев семян многолетников, которые нуждаются в стратификации. **Неблагоприятные дни для засолки** и квашения капусты.

С 26 декабря по 29 декабря - убывающая Луна в знаке Весов:

Неблагоприятное время для поливов и жидких подкормок комнатных растений и выгоночной зелени. Посадка корнеплодов петрушки и свеклы для выгонки. Хорошее время для обрезки и формиро-

вания комнатных растений. Осмотр клубнекорней георгинов и клубнелуковиц гладиолусов; клубней бегоний. Не рекомендуется заниматься засолкой и консервированием.

С 29 декабря по 31 декабря - убывающая Луна в знаке Скорпиона:

Полив и подкормка жидкими органическими удобрениями комнатных цветов и выгоночной зелени, особенно важно не забыть про полив, если собираетесь на Новый год в гости. Обработка комнатных цветов от вредителей, рыхление почвы в горшках. Оптимальное время для засолок, консервирования, приготовления компотов, соков и вин.

С 31 декабря по 31 декабря - убывающая Луна в знаке Стрельца:

Подведение итогов минувшего сезона. Растения в это время лучше оставить в покое. Возможно проведение «сухого полива».

Провожаем старый год и готовимся встретить новый!
С наступающим Новым годом!
Больших урожаев!

Советы садоводам и огородникам

ПЕТУНИИ-МНОГОЛЕТКИ

Выращивание петунии может стать проще, если прислушаться к советам мудрых садоводов. Семена покупать лучше всего с плазменной обработкой, сеять сразу в кассеты, чтобы обойтись без пикировки.

Семена не надо засыпать землей - им нужен свет, чтобы прорасти. Поливать можно при помощи пульверизатора. При вытягивании рассады аккуратно подсыпайте земли. Когда станет тепло, можно пересадить в вазоны и вынести на улицу. Осенью вытащите растения из вазонов вместе с комом земли, опустите их в ведро и уберите в прохладный подвал. В течение зимы пару раз полейте петунию, но не переувлажняйте. Весной перезимовавшие цветы можно снова высадить, куда надо.

ХРАНЕНИЕ СЕМЕННОГО КАРТОФЕЛЯ

Семенной картофель – это ваш урожай картофеля на следующий год. Поэтому хранить семенной картофель нужно особенно бережно. Чтобы сохранить семенной картофель в целости и сохранности, помогут несколько секретов:

Чтобы семенной картофель не наградил будущий урожай спорами грибковых болезней, перед выкапыванием картофеля обязательно срезайте ботву и сжигайте ее.

Выкопанный и отобранный на семенной картофель необходимо высушить и перебрать. На семена лучше откладывать самые ровные, средней величины картофелины с минимальным количеством глазков. Отобранные на семена картофелины разложите в один слой и оставьте на свежем воздухе на 1-1,5 недели. На свету картофель позеленеет. В пищу такой картофель уже не пригоден – в нем накопились ядовитые вещества. Но именно эти самые ядовитые вещества повышают устойчивость клубней к вредителям и болезням.

Есть и еще один способ хранения семенного картофеля, при котором семенам не страшны ни плесень, ни гниль. Семенной картофель раскладывается отдельно от пищевого по ящикам, предварительно окрашенным известью. Каждый слой картофеля нужно переложить листвой рябины. В листьях рябины содержатся фитонциды, которые убивают споры плесени и бактерии, несущие картофелю гниль.

БОРЬБА С КРОТАМИ

Справиться с надоедливыми грызунами можно при помощи масла эвкалипта. Возьмите ватные диски, смочите их маслом эвкалипта и отнесите туда, где есть кротовые холмики - проделайте в них отверстие, чтобы найти нору, и опустите ароматные диски прямо в дом крота. Сверху присыпьте землей. И так, подкладывая ароматные диски в норы, вы достаточно быстро заставите непрошеных гостей сбежать с вашей территории.

АЛОЭ ДЛЯ СЕМЯН

Чтобы растения не болели, радовали крупными плодами, используйте для обработки семян алоэ. Срежьте листик (нижний), поместите его на 5 дней в холодильник, после чего отожмите из него сок, и замочите в нем семена кабачков, томатов, огурцов, тыквы. Выдерживать нужно сутки. Такая обработка повышает устойчивость растений к болезням, дает ускоренное развитие саженцев, повышение урожайности.

ЕСЛИ ГРЫЗУНЫ ПОГРЫЗЛИ КОРУ

К сожалению, не всегда удается уберечь молодые деревца от грызунов… Как же помочь поврежденному деревцу? Возьмите 50 граммов растительного масла, доведите его до кипения и дайте немного остыть. После этого влейте в масло 1/2 чайной ложки березового дегтя, который можно приобрести в магазине для животных.

Полученным раствором закрасьте на деревце те участки, которые остались без коры. Перекипяченное масло высохнет и создаст пленку, которая по своим свойствам очень похожа на кору. Это необходимо, чтобы сок в стволе не пересыхал. Березовый деготь необходим для профилактики появления плесени и грибка.

КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ СТАРОГО ПНЯ?

Убрать мешающее на участке дерево - это полбеды. А вот как избавиться от старого пня, который намертво врос в землю? Если убрать пень очень тяжело, можно прибегнуть к небольшой хитрости - вырубите в пне углубление, в него насыпьте земли и посадите туда любое небольшое деревце. Когда корни молодого деревца начнут разрастаться и прокладывать себе дорогу в пне, старый пень начнет разрушаться. Убрать его в этом случае будет достаточно легко.

СОВЕТЫ ДОМАШНЕГО МАСТЕРА

* * *

Чтобы предохранить от гниения деревянные столбы и балки, их осмаливают. Предлагается это делать так: конец столба обматывают 1-2 слоями рубероида, закрепляют его тонкой проволокой и мелкими гвоздями, а затем прогревают паяльной лампой. Битумная пропитка рубероида расплавляется, и он плотно приваривается к древесине.

* * *

Если вы хотите всегда иметь под рукой небольшой запас цемента, то сразу после покупки упакуйте бумажный мешок с цементом в полиэтилен. Защищенный от влаги цемент сохраняется несколько лет.

* * *

Предлагается рецепт шпаклевки для дерева и других строительных материалов, не дающей усадки и трещин. Для этого шпаклевочный порошок нужно замешивать на бустилате. Чтобы при работе шпаклевка не прилипала к рукам, их смачивают водой.

* * *

Ввинтить в кирпичную стену большой шуруп или крюк с винтом поможет шлямбур. Для этого сделайте в стене такое же отверстие, как при забивании деревянной пробки. Затем возьмите не очень толстую и достаточно гибкую проволоку и навейте ее на резьбу шурупа так, чтобы получившийся моток входил свободно в приготовленное отверстие. Далее замешайте в воде гипс или цемент (к цементу предварительно прибавить 3 части песка) и этой массой густо намажьте намотанную проволоку, стараясь, чтобы масса вошла между витками. Отверстие в стене, предварительно очищенное и смоченное водой, также заполните гипсовой или цементной массой, а затем укрепите в нем шуруп или винт с проволокой при помощи молотка. Выступивший наружу гипс или цемент сразу же удалите. После этого дождитесь, когда гипс или цемент хорошо затвердеет (для гипса потребуется 4-6 дней, для цемента - 2-3 дня).

Сорта малины

Благодаря изумительным вкусовым качествам ягод малине каждый садовод уделяет часть своего участка этой замечательной культуре. Их кушают с молоком, сливками, вареньем, из них готовят пирожки, торты, компоты, джемы, вино и пр. А уж никто не откажется их есть в свежем виде в течение длительного времени, поэтому последнее десятилетие идет активная заготовка дачниками ягод малины в свежезамороженном виде с помощью специальных морозильных камер.

В нашей стране традиционно каждая «садоводческая» семья старается приготовить на зиму 2-5 л варенья малины как для обычного его употребления, так и для лечебных целей. Это замечательное средство для профилактики и непосредственного лечения простудных и сердечно-сосудистых заболеваний человека. Потогонные качества ягод важны также при гипертонии, так как с потом из организма человека уходит много лишних солей, уменьшается артериальное давление. В плодах имеются соединения, способствующие активной функции предстательной и щитовидной и желёз, недаром на востоке их давно применяют для лечения бесплодия, полового бессилия и неврастении. По мнению медиков, эта ягода успешно помогает для лечения малокровия (анемии) и белокровия (лейкемии) благодаря положительному действию на качество его крови. В плодах малины содержатся много биологически активных веществ (аскорбиновая кислота, катехины, антоцианы, витамины В6, В12, Е и др.); в них немало железа, цинка, меди и марганца. В зависимости от сорта и условий культивирования в ягоде малины содержится 7-11 % сахаров (фруктоза, глюкоза), достаточное количество белка, пектина и органических кислот. Известно, что последние (винная, лимонная, салициловая, яблочная) благоприятствуют оптимальному усвоению продуктов питания (особенно при низкой кислотности желудочного сока). Салициловая кислота также обладает бактерицидным действием в отношении кишечных гнилостных микроорганизмов человека. Высоким лечебным эффектом характеризуются и различные части растений этой культуры малины (листья, соцветия, стебли), поэтому в течение нескольких столетий россияне активно применяют отвары из них в качестве народных лечебных средств.

Свежие ягоды малины востребованы в течение всего лета и даже осени. Для удлинения периода их потребления следует высаживать сорта различного срока созревания (от ранних до самых поздних). Сортов выведено очень большое количество, при этом каждый из них интересен своими особенностями. Получены сорта сладкие и кисло-сладкие, ранние, среднеранние и среднепоздние, с желтыми, красными и черными ягодами.

Различают малину обыкновенную, для которой характерен двухлетний цикл развития (в первый год жизни развиваются побеги, на второй побеги уже одревесневшие генеративные), и ремонтантную - с однолетним циклом развития. По срокам созревания сорта первой делят на ранние, средние и поздние.

В последние два десятилетия у садоводов пользуются большим спросом крупноплодные сорта, которые способны давать ягоды массой 4-12 г, а наиболее крупные одиночные ягоды до 18 (даже до 23,5 г). Как вообще у малины, у этих сортов ягоды первых сборов крупнее последующих, а наиболее сильные - нижние латералы (плодовые веточки) дают наиболее крупные ягоды; с годами крупноплодность поднимается выше по стеблю. Производство наиболее крупноплодных сортов малины связана с открытием селекционера Дэрика Дженнингса в Шотландии в 1961 г. гена L1. Если до этого самыми крупноплодными числились сорта малины с массой ягоды до 4,5 г, то с генетическим открытием были выведены сорта с массой ягоды 6,0 г и более. Масса ягод таких сортов с геном L1 колеблется по сборам в пределах 4-12 г, к последним сборам ягоды мельчают. Например, в условиях Подмосковья отдельные ягоды таких сортов весили до 23 г (гораздо чаще по 16-18 г), но большая часть ягод второго и третьего сбора - около 5 г. Другим преимуществом сортов с геном L1 оказывался тот факт, что их латералы имеют до 4-5 порядков ветвления. Так, у общеизвестных сортов **Новость Кузьмина** или **Киржач** латерал характеризуется 1-2 ветвлениями (на каждом латерале по 8-14 ягод) У сортов, например, **Мираж**, **Изобильная** (с геном L1) латерал имеет 3-5 порядков ветвления (на каждом - по 35-45 ягод). Таким образом, высокая продуктивность крупноплодных сортов малины достигается, прежде всего, за счёт повышенного размера ягод и способности латералов к усилению их ветвления. Но ген L1 имеет свой недостаток: он - генетически нестабилен и у ряда сортов способен переходить из доминантного в рецессивное состояние (т.е. регулярно формировать мутантные формы, которые теряют свою крупноплодность). Так, по мнению специалистов, сорта **Арбат**, **Маросейка**, **Столешник** образуют мутантов намного меньше, чем сорта **Патриция**, **Столичная** и особенно сорт **Мираж**. Из-за этого серьезного недостатка гена L1 ряд селекционеров не используют его в своей работе. Кроме того, по мнению ведущих московских селекционеров, большинство крупноплодных сортов, происходящих от шотландского материала, в условиях, например, Подмосковья недостаточно зимостойки: способны подмерзать при морозах -30…-35 С (в зависимости от местоположения участков).

Отдельные сорта имеют повышенную устойчивость к основным болезням и морозоустойчивость. Перед покупкой малины каждому садоводу важно определиться, какой сорт своими характеристиками будет ему по душе. При выборе сортов малины принимают во внимание ряд следующих ее показателей. Наиболее оптимальными характеристиками, предъявляемыми к малине, являются зимостойкость, высокая урожайность, длительность плодоношения, устойчивость к болезням. Для оценки ее ягод важны их размер, плотность, вкусовые качества, осыпаемость и транспортабельность. При покупке растений малины обращают внимание на ее корневую систему, которая может поражаться бактериальным корневым раком. Инфекция последнего сохраняется в почве в течение многих лет, способно проникать в высаженное растение через ранки. Например, на корнях, корневище и в нижней части стеблей малины со временем появляются губчатые или твердые наросты. Наиболее часто страдают растения на холодных переувлажненных почвах с сильно выраженной кислотностью. Такое пораженное растение надо браковать (сжигать), а также выбирать почву вокруг подобного куста. Можно приобрести растения с круглыми наростами по всему стеблю, что причиняют оранжевые личинки галлицы (иначе: малинный комарик, черного цвета, длиной около 2 мм, с прозрачными крыльями), которые, забираясь под кору молодых побегов и питаясь их соками, образуют опухоли (галлы) размером до 2-3 см, где и зимуют. При продаже многостебельных саженцев у отдельных стеблей возможно обвисание верхушек, что служит признаком повреждения малиновой мухой. Нередко на молодых однолетних побегах около мест при-

крепления листьев заметны фиолетово-расплывчатые пятна, которые, разрастаясь, способны в дальнейшем окольцовывать весь побег. Это признаки грибного заболевания пурпуровой пятнистости. Страдает этим микозом, но проявляет достаточную толерантность, чтобы дать неплохой урожай, широко распространенный в стране сорт **Новость Кузьмина**, который держу у себя и ягодами которого вполне доволен. Здесь отметим, что значительная выносливость к этому микозу есть у так называемых традиционных (неприхотливых) сортов **Латам**, **Алый Парус**, **Метеор**, **Брянская**, **Скромница**, **Спутница**, **Киржач**, **Малаховка**, **Бальзам**. Так, последний сорт (ягоды кисло-сладкого вкуса) способен расти на одном месте от 10 до 20 лет.

Теперь рассмотрим наиболее важные характеристики ряда интересных и популярных среди специалистов и населения сортов малины, которые помогут садоводам при выборе и покупке растительного материала. Интересными представляются брянские сорта **Гусар**, **Беглянка**, **Пересвет**, **Вольница**, **Спутница** и др.) называют «Золотой серией Казаковской малины», выведенные И.В. Казаковым (Кокинский опорный пункт ВТИСП).

Об уже упомянутом широко распространенном в средней полосе раннем сорте **Новость Кузьмина**. У него широко - высокорослый (2–2,5 м) и раскидистый куст, поэтому требует обязательной подвязки. Сорт среднеурожайный (до 1,5-2 кг), восприимчив к ряду грибных и вирусных болезней, повреждается малинным комариком. Зато мякоть его красивых продолговатых темно-красных ягод (массой 2-2,5 г) очень вкусная, с типичным малиновым ароматом (дегустационная оценка 5 баллов). Среднеранний сорт **Гордость России** привлекателен своими крупными (10-12 г, отдельные - 18 г) сладкими с ароматом ягодами конической и тупоконической формы, которые легко снимаются с плодоножки и при полном созревании не осыпаются. При хорошем уходе и своевременной подкормке можно добиться высокой ежегодной урожайности (5-6 кг и более плодов с каждого куста). Куст хорошо развит, формирует до 12 побегов замещения и до 7 корневых отпрысков, которые расползаются по участку. Каждая ветвь формирует от 20 до 30 крупных ягод, но при сборе плодоножки легко обламываются. Листья крупные. Сорт зимостойкий и выдерживает температуру до – 30°С. Сорт считается устойчивым к основным микозам. Той же скороспелости сорт **Краса России** плодоносит очень вкусной ягодой (масса отдельных плодов до 12 г). Высокой урожайности сорта добиваются при качественном уходе, при этом он требует регулярной обрезки, так как не любит загущения. Слегка раскидистый и довольно мощный куст среднераннего сорта **Маросейка** достигает 2,5 м, образуя до 10 побегов замещения и до 5 порослей. Сильно разветвленные плодовые ветки формируют от 10 до 20 довольно крупных (4-8 г) ярко-красных ягод тупоконической формы с нежным вкусом, легко снимающихся с плодоножки и долго держащихся на ветках при созревании. Сорт имеет высокую урожайность и устойчив к всевозможным заболеваниям. Среднепоздний сорт **Пересвет** с крупными (до 4 г) темно-малиновыми ягодами слегка удлиненной формы (4,1 балла). Среднеранний сорт **Желтый гигант** считают одним из самых крупноплодных. Его мощный куст развивается скученно, достигает высоты до 2,5 м. Сладкие плоды этого сорта достигают размеров грецкого ореха (массой 5-10 г и более). Сорт показывает высокую урожайность при правильном уходе: осенью срезают верхнюю часть каждого побега на двухметровой высоте, благодаря чему добиваются формированию более крупных плодоножек с более крупными плодами). Сорт хорошо переносит морозы, и его не нужно пригибать на зиму, однако целесообразно его побеги крепить на шпалере. Так, среднеранний зимостойкий урожайный (более 3 кг) сорт **Гусар** с высоким раскидистым кустом считают одним из лучших сортов этого селекционера благодаря крупным (до 10 г), насыщенно рубиновым, слегка удлиненной формы, очень сочным и вкусным кисло-сладким ягодам, а также его хорошей устойчивости к микозам. Сорт даёт сравнительно мало поросли и обильно плодоносит, может служить достойным украшением любого садового участка. Среднепоздний сорт **Мираж** имеет среднерослый, среднераскидистый, сильношиповатый куст с крупными (4-6 г и более) удлиненными, красными ягодами (мякоть сладко-кислая), не осыпающимися при созревании. Хотя характеризуется некоторой устойчивостью к болезням, зимостойкость ниже средней. Куст среднепозднего высокоурожайного сорта **Столичная** высотой 1,5-2 м, прямостоячий, компактный, бесшипный. Крупные (4-8 г) длинные красные ягоды хорошо снимаются с плодоложа, у них ароматная мякоть десертного вкуса. Новый бесшипный сорт **Исполин** считают одним из оптимальных для культивирования на

приусадебных участках; даёт очень мало поросли. Урожайность куста достигает 8-12 кг, а вес его отдельных самых крупных плодов - 25 г.

Очень примечательны казаковские ремонтантные сорта **Абрикосовая**, **Атлант**, **Бриллиантовая**, **Бабье лето-2**, **Брянское диво**, **Евразия**, **Жар-птица, Золотая осень**, **Элегантная**, **Рубиновое ожерелье**, **Пингвин** и др. Желтоплодный сорт **Абрикосовая** с десертными ягодами высоких вкусовых качеств (с тонким «малинным» ароматом, нежной сочной мякотью), массой до 3,0-3,5 г, тупоконической формы, золотисто-абрикосовой окраски, хорошо отделяются от плодоложа. Сорт пригоден для потребления в свежем виде и всех видов переработки, особенно для приготовления янтарно-золотистого джема. Урожай с куста достигает 1,5-2 кг, ягоды начинают созревать в первой декаде августа, плодоношение продолжается до заморозков, потенциальная урожайность реализуется на 65-75%. Высоко толерантен к основным микозам и устойчив к малинному клещу. Крупноплодный (10-12 г, до 18 г) сорт **Атлант** высокоурожаен, характеризуется кисло-сладкими ягодами удлиненно-конической формы, хорошо отделяются от плодоложа, могут 5-7 суток висеть без загнивания. Сорт **Бриллиантовая** с крупными (в среднем, 4,0-4,5 г, до 7,2 г) рубиновыми кисло-сладкими ягодами конической формы, рубиновой окраски с ярким «бриллиантовым» блеском. хорошо отделяются от плодоложа. После созревания плоды могут оставаться на кусте без загнивания и снижения качественных показателей достаточно продолжительное время (5-7 суток); хорошо транспортабельные; пригодны для потребления в свежем виде и всех видов переработки. Продуктивность сорта составляет 2,5-3,0 кг ягод, плодоношение растянутое и до наступления осенних заморозков созревает 80-90% потенциального урожая. Высокоурожайный сорт **Бабье лето-2** малины с сочными вкусными ягодами красивой рубиновой окраски очень популярен у населения. Широкотупоконические ягоды массой 3-3,5 г хорошо отделяются от плодоложа, кисло-сладкие (с нежной, сочной мякотью), пригодны для потребления в свежем виде и всех видов переработки. Продуктивность куста достигает 2,0-2,5 кг; при продолжительном плодоношении начало созревания ягод приходится на первую половину августа, но в некоторые сезоны несколько позднее, поэтому разгар сбора оказывается на конец сентября-начало октября). При благоприятной погоде октября потенциальная урожайность в условиях центральной европейской части страны реализуется на 80-90 %. Крупноплодный сорт **Брянское диво** имеет среднерослый и компактный куст (высотой до 1,6 м).

(Продолжение на стр. 6)

Сорта малины

(Продолжение. Начало на стр. 4-5)

Плодоношение обильное, плоды очень крупные (средняя масса 5-6 г, максимальная – 11 г), удлиненно-конической формы, с приятным вкусом и тонким ароматом, хорошо отделяются от плодоножки. Куст способен дать 2,5-3, реже 5 кг ягод, но со второй половины августа до первых заморозков успевает вызреть до 70-90 % потенциального урожая.

Ранний сорт **Евразия** дает дружное созревание урожая крупных (массой 3,7-4,5 г и до 6,3 г) темно-малиновых кисло-сладких ягод конической формы, которые хорошо отделяются от плодоложа. Благодаря хорошей плотности успешно транспортабельны. Зрелые ягоды могут 5-7 суток висеть на кусте без потери качественных показателей; пригодны для потребления в свежем и переработанном виде, а также глубокой заморозки. Урожай куста 2,2-2,6 кг. Хотя созревание ягод, как и у других ремонтантных сортов, начинается в первой декаде августа, сорт характеризуется сжатым периодом плодоношения, поэтому его потенциальная продуктивность полностью реализуется уже к середине сентября. Сорт **Жар-птица** характеризуется сочными кисло-сладкими крупными (4,2-4,6 г, до 6,0 г) ягодами красивой ярко-красной окраски, конической формы. Сорт годен для потребления в свежем виде и всех видов переработки. Урожайность 2,2-2,5 кг с куста. Ягоды начинают созревать во второй половине августа, потенциальная урожайность реализуется на 70-90%. Крупноплодный сорт **Золотая осень** интересен яркими золотисто-желтыми крупными плодами (массой 4,5-5,0 г, до 7,0 г), удлиненно-конической формы, с тонким малинным ароматом. Плоды пригодны для потребления в свежем виде и всех видов переработки. Урожайность составляет 2-2,5 кг с куста, начало созревания ягод со второй половины августа. Из-за продолжительного плодоношения потенциальная урожайность реализуется до осенних заморозков на 90-100 %. Крупные (4,5-5,5 г, до 8,4 г) ярко-рубиновые ягоды сорта **Рубиновое ожерелье** удлиненно-цилиндрической формы. Плоды кисло-сладкого, освежающего вкуса, пригодны для потребления в свежем виде и всех видов переработки, в том числе и для глубокой заморозки. Урожайность до 2,3-2,8 кг ягод с куста. Начало продолжительного созревания плодов - с середины августа, потенциальная урожайность составляет до осенних заморозков 80-90 %. Стебли сорта **Элегантная** рекомендуют выращивать с ежегодным скашиванием стеблей под зиму. У него ягоды массой 3,8-4,0 г, округло-конические, малиновой окраски, транспортабельные, хорошо отделяются от плодоложа. Вкус кисло-сладкий, мякоть сочная, пригодны для потребления в свежем виде и всех видов переработки. Продуктивность куста - до 2,3-2,7 кг. В условиях центральной европейской части страны ягоды начинают созревать во второй декаде августа, потенциальная урожайность реализуется на 80-90 %. Сорт **Оранжевое чудо** имеет куст высотой 1,6 м. У него крупные (10-12 г) ягоды золотисто-желтого цвета, форма удлиненно-коническая; хорошо транспортируются. Костянки не крупные. Ягоды имеют десертный вкус. Среди садоводов сорт популярен благодаря высокой урожайности плодов, обычно не свойственной желтоплодным сортам, а также за крупноплодность и десертный вкус своих ягод. У стабильно плодоносящего сорта **Пингвин** невысокий (1,1-1,3 м) компактный куст штамбового типа, который благодаря толстым стеблям совершенно не требует подвязки. Его одномерные крупные (6-8 г) темно-малиновые ягоды круглоконической формы легко отделяются от плодоложа. Плоды полностью созревают в конце августа - первой половине сентября. Урожайность средняя (1,5-2,0 кг с куста). Желтоплодный ранний сорт **Золотые купола** примечателен эффектностью своих очень крупных и вкусных кисло-сладких ягод (массой до 5-6 г) золотисто-абрикосового цвета, с нежной мякотью. Они начинают созревать с первой половины августа и, как приходилось не раз наблюдать, продолжают радовать садоводов в конце сентября. В условиях Центрального региона потенциальный осенний урожай (1,7-2,0 кг ягод с куста) реализуется до осенних заморозков на 70-90 %. У него невысокий (1,3-1,5 м) раскидистый куст, который не требует подвязки. Созревание кисло-сладких и очень нежных, усеченно-конической формы рубиновых довольно крупных (по 7-10 г) ягод зимостойкого крупноплодного сорта **Геракл** идет от начала августа до заморозков, из-за чего урожайность нередко в средней полосе реализуется на 60-80 %. У него среднерослый куст с прямостоячими побегами, не требующими опоры. Осенний урожай в средней полосе достигает 1,5-3 кг с куста. Устойчив к болезням, хорошо приживается в условиях не только средней полосы, но в Сибири и на Севере. Сорт обладает устойчивостью к малинному клещу и редко подвергается грибковым инфекциям. К достоинствам сорта относят высокую плотность ягод, благодаря чему характеризуется повышенной устойчивостью к загниванию. Из недостатков отмечают слабую побегообразовательную способность и растянутый период плодоношения. Невысокий куст (в виде небольшого деревца) высокоурожайного сорта **Шапка Мономаха** образуют несколько слегка поникших, сильно разветвленных побегов. У него крупные рубиновые плоды (до 7 г) удлиненной тупоконической формы, хорошо отделяются от плодоножки. Созревают ягоды в середине августа и плодоносят довольно долго. Потенциальный урожай ягод с куста может составить 5,5-6 кг ягод, но до начала первых заморозков часто успевает созреть только 2,5 кг. Сорт **Патриция** со среднерослым и полураскидистым кустом считается очень популярным среди крупноплодных сортов, каждый год он дает до 10 побегов замещения и до 7 корневых отпрысков. Плодовые ветки хорошо развиты, имеют по 2-4 порядка ветвления. На каждой ветке формируется до 20 крупных плодов. Сладкие ягоды усечённо-конической формы, очень крупные (до 14 г), легко снимаются с плодоножки, долго не осыпаются при полном созревании. Они хорошо подходят для употребления в свежем виде и для домашних заготовок. Сорт высокопродуктивен: по мнению специалистов, ежегодный урожай с сотки может составить 250 кг плодов, а при правильном и тщательном уходе он удваивается. Сорт выдерживает морозы -30°С, а в регионах, где столбик термометра опускается еще ниже, кусты малины следует пригибать под снег. Этот сорт устойчив ко всем основным заболеваниям.

К числу популярных и успешных сортов ремонтантной малины также относят ранние сорта **Саня** и **Персея** (последний невосприимчив к микозам).

Интересны сорта малины Свердловской селекционной станции садоводства - **Алая россыпь** (высокозимостойкий, ранний, с нежной кисло-сладкой мякотью не поражается антракнозом, устойчив к малинному жуку), **Антарес** (поздний, устойчив к малинному жуку, антракнозу, септориозу), **Лель** (зимостойкий, ранний) как и позднеспелый **Бархатная**, слабо поражается вредителями и болезнями.

Александр Михайлович ЛАЗАРЕВ,
с.н.с., к.б.н. ФБГНУ ВИЗР

(Окончание в следующем номере)

ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН

Сколько по времени варить кальмаров, чтобы мясо моллюска таяло во рту

Крылатая рыба - так древние греки называли кальмаров. Именно они впервые освоили технологию варки этого богатого белком и микроэлементами кушанья, которое сегодня свободно продается в магазинах городов, находящихся за тысячи километров от океанского побережья. Вам предстоит узнать, как варить кальмаров, чтобы они были мягкие, и на собственном опыте развенчать миф о сложности приготовления этого морепродукта.

Неординарные десятиногие головоногие моллюски - рекордсмены по содержанию витаминов PP и B6. Этих веществ в кальмарах даже больше, чем в рыбе. Кроме того, в состав их мяса входят минеральные вещества, способствующие интенсивному выделению желудочного сока. А как следствие - качественному перевариванию пищи и бесперебойной работе желудочно-кишечного тракта.

БЕЗУСЛОВНАЯ ПОЛЬЗА

Мясо моллюска - кладезь белков: на 100 г продукта приходится 18 г белка, который является основой для построения новых клеток и способствует наращиванию мышечной ткани. Вот почему этот морепродукт так любят завсегдатаи тренажерных залов. Набор витаминов, содержащихся в кальмарах, тоже внушителен и разнообразен. В них есть практически все, что необходимо организму человека для нормального функционирования - от йода и железа до марганца и калия. О последнем стоит сказать отдельно. Без этого вещества сердечная мышца неспособна качественно качать кровь. Именно калий помогает сердечному «насосу» работать четко и слаженно, словно часы.

Ну и в качестве контрольного выстрела интересный факт: в кальмарах практически нет жира! Спортсмены и поклонники диет могут ликовать, так как мясо моллюска - один из немногих деликатесов, которым можно без опасений наслаждаться даже в период разгрузочных дней.

ВЫБИРАЕМ ВДУМЧИВО

Мастер-класс на тему «Как правильно варить кальмаров для салата и других блюд» начинается с грамотного выбора морепродукта. В большинстве отечественных супермаркетов этот деликатес продается в замороженном виде. И крайне важно знать, что тушки кальмаров были заморожены всего раз, а не больше. Всегда существует риск приобрести продукт, который неправильно хранился, размораживался, а потом замораживался вновь. Поэтому прежде чем идти на кассу с пакетом, наполненным тушками, внимательно осмотрите морепродукт, который собираетесь купить. Заострите внимание на четырех ключевых моментах.

- **Форма**. Тушка кальмара должна быть ровной, не покореженной. Если филе перекрученное, это явный признак того, что продукт неправильно хранился. По всей видимости, он был подвержен внеплановой разморозке, а после замораживался вновь. Иных причин исковерканной формы кальмаров быть не может. Причем дело не только в эстетике. Нарушение правил хранения приводит к тому, что морепродукт приобретает легкую горечь и может попахивать старой рыбой. Если кальмар пенится в кастрюле при варке, значит, его качество действительно оставляет желать лучшего.
- **Плотность**. Тушка моллюска не должна расползаться в руках. А если подобное происходит, значит, вы держите старое филе. У свежего кальмара филе плотное, приятное на ощупь, глянцевое, лишенное каких-либо повреждений и неровностей.
- **Цвет**. Свежий морской моллюск имеет верхнюю кожуру коричневого цвета с легкой розовинкой. Допустимым считается и серый цвет с фиолетовым оттенком. Внутренняя часть филе должна быть белой - без вариантов.
- **Наличие шкурки**. Некоторые предпочитают покупать кальмаров уже очищенными, лишенными верхней шкурки. Якобы в домашних условиях не придется чистить таких кальмаров от пленки. Это не совсем правильно. Во-первых, шкурка - единственный индикатор, способный указать вам на несвежий товар. А во-вторых, очистка морепродукта - секундное дело.

Чистить морского моллюска от пленки совсем несложно. Но если в вашем распоряжении имеется замороженный продукт, его понадобится предварительно разморозить. Ни в коем случае не используйте для разморозки теплую, а уж тем более горячую воду. Любая, даже самая несущественная термическая обработка филе приведет к его порче. Итог будет печален: кольца кальмара станут резиновыми и неподатливыми для человеческих зубов.

ДО ВАРКИ КАЛЬМАРОВ…

Для разморозки просто сложите тушки в глубокую посуду и поставьте на нижний ярус холодильника. Через какое-то время продукт будет полностью готов к приготовлению деликатесов. Очистку проводим соответствующим образом:

Берем размороженную тушку и одной рукой плотно прижимаем ее к разделочной доске. Второй рукой при помощи ногтя или с помощью маленького ножа слегка поддеваем верхнюю кожицу. Нащупав край, остальной массив шкуры снимется легко, будто чулок.

Точно так же очищаем крылья моллюска: Вынимаем изнутри хитиновую пластину и соседствующие с ней внутренние органы. Под холодной проточной водой промываем филе - сперва с внешней стороны, а потом с внутренней.

…ИЛИ ПОСЛЕ НЕЕ

Вы можете почистить кальмаров и после варки. Технология приготовления неочищенных моллюсков точно такая же, как и варка очищенных от шкурки филе. Но знайте: ликвидировать кожу с верхней стороны придется все равно. В пищу этот элемент кальмара непригоден. После термической обработки тушку необходимо обмыть под струей проточной воды и легким движением снять то, чего на ней быть не должно.

Почему горчат кальмары после варки? Если вы решили варить кальмар неочищенным, не забудьте вытащить изнутри моллюска хитиновую пластину и внутренности. Иначе готовое блюдо будет неприятно горьким.

КАК ВКУСНО СВАРИТЬ КАЛЬМАРОВ, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ МЯГКИЕ

Как правильно отваривать кальмара и надо ли солить при варке? Во Всемирной паутине можно встретить множество рекомендаций, гласящих о том, что варить кальмаров после закипания воды необходимо от пяти до восьми минут. Это еще один миф, который стал причиной тысяч испорченных блюд. На самом деле варить очищенных кальмаров необходимо очень быстро - менее минуты. Ведь даже несколько лишних секунд, которые моллюск провел в кипящей воде, сделают его мясо невкусным и жестким.

В азиатских странах кальмаров едят сырыми, приправляя различными соусами.

10 СЕКУНД…

Особенность. Многим кажется, что 10 секунд - это ничтожно мало. На самом деле, этого времени вполне достаточно для того, чтобы мясо кальмара дошло до готовности. Понимание правильности данного способа термической обработки приходит, как правило, после нескольких кулинарных фиаско с капризным морепродуктом. Но факт остается фактом: длительное «купание» кальмара в кипящей воде (на протяжении трех-пяти минут) убивает в продукте всю пользу и делает его резиновым.

Алгоритм приготовления:

1. Кладем в кастрюлю столовую ложку соли, несколько горошин черного перца и несколько лавровых листков, заливаем водой и ставим на плиту.
2. После закипания воды окунаем филе кальмара в воду на десять секунд и тут же вытаскиваем.
3. Дожидаемся, когда вода в кастрюле закипит снова, и проделываем то же самое с остальными тушками.

Кальмарам свойственно вбирать в себя запах продуктов, с которыми они соседствуют в холодильнике. Если тушки пропитались рыбным запахом или любым другим, несвойственным им, ароматом, необходимо добавить в кипящую воду для варки пучок петрушки. Если легкий запах остался даже после термической обработки, его можно ликвидировать, сбрызнув готовые тушки несколькими каплями лимонного сока.

(Окончание на стр. 8)

ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН

Сколько по времени варить кальмаров, чтобы мясо моллюска таяло во рту

(Окончание. Начало на стр. 7)

...ИЛИ 10 МИНУТ

Особенность. Еще один способ, как правильно варить варено-замороженных кальмаров или свежие филе моллюска - это настаивание тушек в горячей воде со специями. Для этого вам понадобится такой же набор продуктов - перец горошком, соль и лавровый лист. Но сама технология приготовления будет несколько иной.

Алгоритм приготовления:

1. Наливаем в кастрюлю воду, кладем в нее специи, солим и включаем газ.
2. Доводим воду до кипения, отправляем в нее моллюсков и сию же секунду убираем с огня.
3. Накрываем кастрюлю крышкой и в течение десяти минут настаиваем морепродукты.

Отваренный продукт хранят в холодильнике не более двух суток, поместив в тот же бульон, в котором он варился.

ЕСЛИ НЕКОГДА РАЗМОРАЖИВАТЬ

Особенность. Часто на разморозку (особенно технологически правильную - в холодильнике) нет времени. В таком случае вы можете отварить замороженных кальмаров, не снимая ледяной глазури с тушек.

Алгоритм приготовления:

1. Кладем в кастрюлю соль и специи и доводим воду до состояния кипения.
2. Отправляем в кипящую воду филе морского моллюска и засекаем ровно 60 секунд.
3. Выключаем огонь, накрываем кастрюлю крышкой и даем кальмарам настояться в пряном кипятке три-четыре минуты.

Неочищенных кальмаров необходимо варить ровно столько минут, сколько и очищенный продукт - в зависимости от выбранного вами способа.

ДРУГИЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРСКОГО МОЛЛЮСКА

Кальмаров можно приготовить не только на газовой или электроплите. Для термической обработки вполне подойдет мультиварка или пароварка. На крайний случай сгодится и микроволновая печь.

В МУЛЬТИВАРКЕ

Особенность. Приготовление деликатеса в мультиварке займет в общей сложности не более получаса. На гаджете нужно выбрать режим «Варка» и строго соблюдать изложенный ниже алгоритм. Иначе нежное мясо будет окончательно испорчено. Если все сделать правильно, то в результате получится блюдо, ничем не хуже классического - приготовленного на плите.

Алгоритм приготовления:

1. Выкладываем в специальную чашу соль и специи, наливаем воду, выбираем на гаджете режим «Варка» и кипятим воду.
2. После закипания бросаем в чашу размороженных кальмаров или кольца моллюска, закрываем крышку мультиварки и не трогаем ее ровно две минуты.
3. Спустя указанное время гаджет отключаем от сети и еще три минуты не открываем крышку.

В ПАРОВАРКЕ

Особенность. Способ в пароварке является наиболее длительным. На пару кальмары готовятся аж семь минут. Но и тут важно не проворонить момент и вовремя отключить кухонный девайс от сети. Дно контейнера для варки рекомендуется смазать растительным маслом. Желательно, оливковым.

Алгоритм приготовления:

1. Наливаем в специальный резервуар воду, солим ее и бросаем туда же специи и травы.
2. Выкладываем на один или несколько ярусов филе моллюска и включаем прибор.
3. Через семь минут выключаем пароварку и не вынимаем тушки еще три минуты.

В МИКРОВОЛНОВКЕ

Особенность. Это самый нерекомендуемый способ варки кальмаров. Но иногда в условиях отсутствия иных кухонных приборов выбора не остается. Продукт, сваренный в микроволновой печи, получается довольно жестким. Поэтому перед подачей на стол его рекомендуют обжаривать в кляре или льезоне.

Алгоритм приготовления:

1. Сбрызгиваем предварительно размороженные тушки смесью растительного масла и лимонного сока с добавлением специй.
2. Выкладываем филе в специальную емкость, которая подходит для приготовления в микроволновой печи. Включаем СВЧ-печь на 700 Вт и устанавливаем таймер на пять минут. Если электроприбор имеет большую мощность, таймер необходимо установить на 3-4 минуты.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ

Особенность. Фаршированные кальмары могут стать изумительным деликатесом, если грамотно их приготовить и подобрать для фаршировки гармоничную начинку. Чем только не «набивают» тушки моллюска: и смешанной с белым хлебом килькой, и куриным фаршем, и рубленым мясом, и миксом консервированной кукурузы с крабовыми палочками. На вкус и цвет, как говорится. Но крайне важно не переборщить со специями. У кальмаров есть одна особенность: мясо моллюска мгновенно вбирает в себя вкус соседствующих с ним продуктов. И нафаршировав филе ингредиентами с ярким вкусом, можно получить слишком насыщенное блюдо.

Алгоритм приготовления:

1. Обмываем свежих кальмаров под струей проточной воды, обдаем крутым кипятком и очищаем от шкурки.
2. Слегка отбиваем филе с помощью кухонного молотка.
3. Фаршируем тушки смесью грибов с вареными яйцами или овощей с креветками и наполняем внутренность кальмаров на 2/3, не более.
4. Скрепляем края зубочистками, выкладываем на противень, наливаем небольшое количество воды и тушим до готовности.
5. За пять минут до выключения духовки можно посыпать фаршированные филе сыром для образования румяной корочки.

ЖАРЕНЫЕ

К пиву можно подать предварительно сваренный, а после обжаренный морепродукт. О том, как долго варить размороженных кальмаров, вы уже знаете. Теперь самое время постичь три наиболее удачных способа жарки моллюска.

В льезоне. Отваренный морепродукт нарезаем кольцами и обмакиваем в предварительно взбитую со специями и яйцами сметану. После обваливаем кольца в панировке и отправляем на сковороду с разогретым сливочным маслом минут на пять.

В кляре. Жарка в мучном кляре аналогична жарке в льезоне: кольца обмакиваются в смесь муки и яиц и отправляются на сковородку с растительным маслом. Панировочные сухари в этом методе не участвуют. Кольца получаются сытными и хрустящими с нежной мякотью внутри. Точно так же можно приготовить и щупальца.

На гриле. Маринуем отваренных и нарезанных кольцами моллюсков в смеси лимонного сока, мелко порубленного чеснока, паприки и черного перца. Складываем в контейнер и в течение двух-трех часов выдерживаем в холодильнике. После обжариваем кусочки на гриле или в электродуховке.

Опытные кулинары обращают внимание новичков на то, что с мясом кальмара сочетаются далеко не все специи. Наиболее удачное сочетание можно создать, использовав белый перец, укроп, базилик, гвоздику, сушенную или свежую петрушку. Если же конечное блюдо должно быть нейтральным по вкусу, лучше всего отдать предпочтение традиционному тандему соли и черного перца.

Если вы не знали, сколько варить кальмаров, и переварили моллюсков, не спешите пополнять тушками содержимое мусорного бака. Выход есть даже из безвыходной ситуации: поставьте кастрюлю на огонь и варите филе еще около 30 минут. Кальмары станут в два раза меньше, но при этом обретут желанную мягкость, и вам все же удастся насладиться вкусом этого морепродукта.