

1р. 25к.

Н. И. РАЕВСКИЙ
СБОР
и ПЕРЕРАБОТКА
ДИКОРАСТУЩИХ
ЗЕЛЕНИ, ПЛОДОВ,
ЯГОД И ГРИБОВ

ОГИЗ-БЕЛЬХОЗГИЗ-1043

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО богат и разнообразен растительный мир нашей страны. Более 20 000 видов различных растений произрастает у нас. Используется же из них в народном хозяйстве лишь около 250 видов, или несколько больше одного процента. Между тем многие из дикорастущих растений очень ценны и могут быть с большим успехом использованы для продовольствия и в качестве сырья для промышленности.

При правильной организации заготовок диких полезных растений за один лишь летний сезон может быть заготовлено такое количество продуктов питания, кормов и сырья для промышленности, которого хватит на несколько лет. Запасы полезных дикорастущих растений буквально неограничены. Дикорастущие растения распространены всюду, начиная от заполярных тундр и северных лесов и кончая полупустынями юга.

У нас имеется много диких растений, пригодных в пищу, которые вовсе не используются нами. К сожалению, население не знает о пригодности многих диких растений в пищу и по привычке довольствуется только наиболее известными из них.

Сравнительно широко используются только некоторые дикорастущие, как, например, щавель, клюква, немногие виды ягод и грибов и не все виды плодов и орехов. Кроме того, многие из них потребляются в течение определённого сезона. Тот же щавель, например, продаётся на рынках только в весеннее время, несмотря на возможности его переработки и использования в переработанном виде в продолжение круглого года.

Многие полезные дикие растения издавна собираются населением, но в очень ограниченных размерах, и исключительно для личных потребностей. Одним из примеров могут служить жолуди дуба, используемые для приготовления желудкового кофе. Жолуди содержат почти 5 процентов масла; в их состав входит желудочный сахар. Приготавливаемый из них желудочный кофе обладает лечебными свойствами. В смеси с какао из желудей можно готовить желудочные какао и шо-

колад. Жолуди могут быть использованы для получения крахмала и спирта. Свиньи, откармливаемые желудями, дают вкусное мясо и плотное сало. Жолуди можно скормливать также рогатому скоту и птице.

Несмотря на эти ценные свойства желудей, они слабо используются сельским хозяйством и нашей перерабатывающей промышленностью.

Значительным подспорьем в питании могут служить грибы. Они содержат много белковых веществ, и поэтому их недаром называют «белым мясом». При заготовке большого количества грибов (особенно в сушеном виде) можно было бы разнообразить рацион питания.

В кулинарии известно до ста рецептов приготовления пищевых блюд из грибов. Однако как в предприятиях общественного питания, так и в домашнем быту из них применяют лишь 2—3 рецепта. Объясняется это незначительными заготовками грибов.

Самая обыкновенная дикорастущая крапива является не только очень питательным кормом для домашних животных и птиц, но и ценным продуктом питания. В крапиве содержится в два раза больше витаминов, чем, например, в таком ценном в пищевом отношении овоще, как столовая морковь. Кроме того, крапива содержит 17 процентов белка, т. е. немного меньше, чем содержат зёрна гороха, бобов, фасоли. Крапива может быть использована как прядильное растение, так как даёт очень прочное волокно.

Дикорастущая зелень, пригодная в пищу, может быть использована в сыром виде при приготовлении салатов и винегретов, а также для заготовки впрок (на зимнее время) путём сушки, квашения и засолки.

Из ягод и плодов, кроме потребления их в свежем виде, могут готовиться варенья, повидло, мармелады, пастилы, джемы, соки, экстракты, чайные и кофейные напитки, компоты, вина, водочные изделия, укеус и пр. Семечки могут находить применение для семенных целей, а ядра косточек многих плодов, кроме того, как продукт питания и как сырьё для производства масла.

Кроме того, многие дикорастущие — зелень, ягоды, плоды, орехи и грибы — благодаря содержанию в них большого количества различных витаминов имеют лечебное значение.

Таким образом, дикорастущие полезные растения могут получить самое различное применение. Надо широко организовать их сбор и заготовки. Необходимо принять все меры к тому, чтобы эти растения были возможно полнее использованы в народном хозяйстве нашей страны.

ДИКОРАСТУЩАЯ ЗЕЛЕНЬ (ТРАВЫ)

Съедобная дикорастущая зелень может употребляться в пищу в сыром или варёном виде, сушёном или квашеном.

Заготавливать дикорастущую зелень необходимо в молодом возрасте, до цветения, когда её ткань нежна и не огрубела. Желательно, кроме того, собирать зелень в конце дня или вечером, когда в растениях скапливается наибольшее количество питательных веществ.

Чем мягче стебли и листья свежей съедобной зелени, тем разнообразнее могут быть способы употребления их в пищу. Потребление дикорастущей зелени (особенно в весеннее время) в сыром виде имеет не только пищевое, но и диетическое, лечебное значение, так как в молодой свежей зелени содержится больше питательных веществ и витаминов, чем в переработанной.

При сборе необходимо учитывать вкус дикорастущей зелени. Большая часть дикорастущей зелени обладает приятным вкусом. Только некоторые растения характеризуются горьковатым, терпким или каким-либо резким вкусом.

Жёсткость уничтожается обвариванием кипятком, варкой, квашением и сушкой.

При обваривании зелень многих растений становится мягче, а содержащаяся в них лёгкая горечь исчезает (как, например, при обваривании молодых листьев одуванчика). Остающийся после обваривания лёгкий привкус горечи воспринимается как положительный. Более горькая, а также терпкая зелень отваривается, вследствие чего присущий ей горький или терпкий вкус исчезает. Воду после отваривания сливают и в пищу не употребляют.

Заквашенная зелень также становится мягче и приобретает к тому же хороший привкус квашеного продукта. Высушенная и превращённая в мелкий порошок даже жёсткая зелень усваивается организмом значительно лучше.

В сыром виде дикорастущая зелень может потребляться в различных салатах. Салаты из зелени готовят так же, как и овощные. Больше применение сырая дикорастущая зелень может получить при приготовлении винегретов (как составная часть винегретов), в смеси с различными варёными и сырыми овощами. Свежая дикорастущая зелень улучшает и разнообразит вкус винегретов из овощей и картофеля.

Свежая дикорастущая зелень может быть использована как приправа к первым и вторым блюдам, подобно зелени огородного укропа, петрушки, сельдерея и других овощей.

Перед употреблением в пищу дикорастущую зелень необходимо хорошо промыть водой во избежание глистных заболеваний.

Первые блюда, т. е. супы, щи, борщи, окрошки и ботвиньи, из дикорастущей зелени готовят так же, как первые блюда из свежих или переработанных овощей.

При приготовлении пюре для первых и вторых блюд свежую дикорастущую зелень отваривают или тушат в воде (так же, как пюре из щавеля, шпината, помидоров). После непродолжительной варки зелень откидывают на решёта или вынимают с помощью шумовок и протирают через решёта, крупные сита или пропускают через мясорубку.

При приготовлении гарниров или соусов ко вторым блюдам полученное пюре подсаливают и заправляют по вкусу мукой, маслом или сметаной. Кроме того, пюре из дикорастущей зелени может употребляться как самостоятельное второе блюдо или в смеси с пюре из овощей или картофеля.

Квашеная дикорастущая зелень употребляется для приготовления кушаний так же, как квашеные овощи. В квашеном виде дикорастущая зелень часто бывает настолько мягкой, что в смеси с мукой даёт совершенно однородное тесто зеленоватого цвета, вполне пригодное для изготовления разнообразных мучных изделий и хлеба.

Хлебные изделия (лепёшки, галеты, оладьи, хлеб) из дикорастущей зелени можно готовить с мукой любых сортов и с картофелем. Свежей или квашеной дикорастущей зелени прибавляют к муке около половины, а сушеной (в виде порошка) около четвертой части от веса взятой муки или картофеля.

Кулинария обладает многочисленными средствами, которые позволяют придать пищевым блюдам желательные вкусовые качества, выгодно использовать вкусовые особенности дикорастущей зелени и благодаря этому значительно разнообразить рацион питания. Разнообразие в пище необходимо с точки зрения гигиены питания. Поэтому следует периодически или заменять один вид дикорастущей зелени другим или изменять способы их приготовления.

Чтобы получить представление о пищевом значении наиболее известной дикорастущей зелени, приведём краткое её описание.

Бедренец каменистый (каменоломка, дикий укроп, трава рябина). Цветёт в июне—августе. Растёт по сухим, высоким местам. Молодые листья и стебли нежны и пригодны в пищу как в сыром (салаты, винегреты), так и в варёном виде (супы, ботвиньи, пюре), в чистом виде и в смеси с другими растениями.

Берёзка (земляной горох). Растёт в степях и на полях. В пищу употребляются корни, имеющие шишки, богатые крахмалом. В сыром виде вкус вяжущий. После варки вкус улучшается.

Борщ (борщевик). Цветёт в июне—сентябре. Растёт на возвышенных, открытых местах и по берегам рек. Очень нежен и вкусен. Отвар борщевика по вкусу напоминает куриный бульон. Вкус листьев близок к вкусу моркови. Может употребляться в сыром и варёном виде.

Горошек журавлинный (бобовина, горошек заборный, горошек мышиный). Все три вида цветут в мае—июне. Растут в лесах, на полях и лугах. Листья, молодые стебли, а также семена пригодны для употребления в пищу в варёном виде.

Гречиха аптечная (сердечный корень, змеевик, горлец). Цветёт в июле—августе. Всё растение мягко и приятно на вкус. Пригодна для употребления во всех видах (в сыром, варёном, сушёном и квашеном).

Горец выюновый (повиличный, колокольчики, выюнок). Встречается всюду. В пищу пригодны только листья; они мягки, приятны на вкус и дают слизистый отвар.

Горчица полевая (сердечник луговой). Цветёт в апреле—июне. Растёт на влажных местах. Имеет острый, характерный, напоминающий горчицу, вкус. Пригодна во всех видах. В варёном виде горьковатый вкус почти исчезает.

Дягиль (дудник, коровник). Цветёт в июле—августе. Растёт по лугам, сырым местам и по оврагам. Зелень мягка, имеет острый вкус. Пригоден для супов и салатов.

Железняк (буквица, медовик). Широко распространённое степное растение. В пищу употребляют образующиеся на корнях утолщения, богатые крахмалом. В сыром виде эти утолщения имеют вяжущий вкус, исчезающий после варки.

Жеруха болотная, жеруха лесная, жеруха земноводная. Все виды жерухи растут по сырым местам и по вкусу напоминают листья хрена и редьки. Цветут в июне—августе. Могут употребляться в пищу сырыми. При варке острота вкуса и горьковатость исчезают.

Кипрей (иван-чай). Цветёт в июне—июле. Растёт по сухим открытым местам, на лесных гарях. Отвар имеет терпкий вкус. В пищу может употребляться только молодая зелень, которая даёт вкусное пюре. Листья иван-чая употребляются для приготовления чайного напитка.

Кислица обыкновенная (заячья, щавельная). Цветёт в апреле—мае. Растёт по лесам, в тенистых влажных местах. Зелень очень мягка, приятна на вкус и может употребляться так же, как щавель.

Крапива обыкновенная и жгучая. Весной собирают листочки с молодыми стебельками. В летнее время можно заготавливать неогрубевшие листья, особенно верхние. Пригодны в пищу оба вида крапивы. Особенно пригодна крапива для сушки впрок. Содержит 17 процентов белка, 10 процентов крахмала и 1 процент сахара. Богата витаминами.

Купырь (снедок). Цветёт в мае—июне. Растёт по берегам рек, водоемов, по лесам и лугам. Имеет своеобразный, приятный запах. В пищу могут употребляться молодые побеги и листья. Взрослые растения жёсткие.

Лебеда садовая, лебеда копьелистная, лебеда раскидистая, лебеда белая (марь белая). Растёт всюду как сорняк. На тучных землях встречаются заросли высотой более 1,5 метра. Листья и стебли лебеды имеют своеобразный вкус. Отвар слегка горчит. Поэтому перед приготовлением супов и других блюд собранную лебеду следует обваривать

крутым кипятком и воду сливать. После обварки лебеда пригодна для салатов, супов, в виде пюре или как добавление к картофельному пюре и хлебному тесту. Пюре из лебеды напоминает по вкусу пюре шпината. Пригодна для сушки, силосования и заквашивания. В больших количествах растёт вблизи жилья. Собирают с весны (главным образом) до конца лета. Весной заготавливают не только листья, но и стебли, которые в это время еще не огрубели. Летом срывают наиболее нежные верхушки молодых побегов лебеды, вместе с цветочными стеблями (метёлками).

Лилия лесная (сорана, соранка). Растёт по лесам средней и южной части СССР. Имеет довольно большую жёлтую луковицу. Цветы розовые. Лесные луковицы издавна употребляются в пищу (например, в Сибиря) в печёном, варёном и сыром виде.

Лук дикий (скорода, цибуль, татарский, или сибирский, лук). Цветёт в мае—июле. Растёт по преимуществу на пойменных лугах. Встречается много различных видов. Выдающееся растение по своим лечебным (главным образом противоцинготным) и пищевым достоинствам. Употребляется в пищу в сыром и варёном виде. При заготовках впрок можно сушить и заквашивать так же, как капусту. В случае заквашивания дикий лук рубят на мелкие кусочки, складывают в тару, слегка присаливают, трамбуют до появления сока и закрывают кружками, на которые кладётся небольшой гнёт.

Для сушки идут как зелёные листья («перья»), так и сами луковицы. Перья разрезают на мелкие кусочки длиной до 1 сантиметра. Луковицы разрезают на четыре части по длине. Более крупные луковицы режут на кружочки. Дноца и корешки отрезаются.

Медуница (лёгочница). Цветёт в апреле—мае. Растёт по влажным местам, в тенистых лесах. Может употребляться в пищу во всех видах.

Мокрица (птичий салат). Заготавливают в течение весны и лета. Растёт как сорная трава по вспаханной земле, на огородах. По вкусу близка к шпинату и может употребляться в пищу как в свежем, так и в переработанном виде.

Молодил (грызня трава). Растёт в средней полосе СССР, на солнечных, песчаных и каменистых местах. Имеет вид мелких кочечков. Издавна весной употребляется местным населением для варки первых блюд (щей).

Морковь дикая. Цветёт в июне—сентябре. Растёт по лугам, на лесных опушках, на лёгкой почве. В сыром виде зелень имеет вкус ботвы столовой моркови. В варёном виде очень хороша как приправа для супов.

Одуванчик. Цветёт в мае и осенью. Встречается повсеместно. Молодые листья слегка горчат. После обваривания кипятком вкус горечи почти исчезает. Употребляется вместо огородного салата. Из корней одуванчика готовится кофейный напиток, по вкусу очень близкий к цикорию.

Огуречная трава (бурачник). Цветёт в июне—июле. Растёт вблизи жилья, на огородах и полях. Листья и молодые побеги обладают запахом свежих огурцов; они мягкие, нежные, слегка острые. В весеннее время огуречная трава может заменять в салатах огурцы. Очень хороша для первых и вторых блюд.

Осот полевой (молочай). Цветёт в июне—августе. Растёт по полям и лугам. На вкус слегка горьковат. Листья и молодые побеги пригодны для употребления в пищу в сыром и особенно в варёном виде.

Осот огородный (заячий салат). Цветёт в июне—августе. Растёт по полям и в огородах. На вкус нежный, приятный. Слегка горчит. Пригоден в пищу во всех видах.

Очинок большой (заячья капуста). Цветёт в июне—августе. Растёт по сухим местам, в лесах, на полях и лугах. Свежая зелень не вкусна. В варёном виде имеет кислото-горьковатый вкус.

Очинок пурпурный. Цветёт в июне—августе. Отличается от очирка большого окраской во время цветения и запахом, близким к спарже.

Пастушья сумка (сумочник). Цветёт в мае—августе. Растёт всюду как сорная трава. Очень нежное и вкусное растение. Может употребляться в пищу во всех видах.

Просвирик круглолистный. Цветёт в июне—августе. Растёт вблизи жилья, вдоль дорог, в огородах и садах. Листья и молодые побеги могут употребляться в пищу во всех видах.

Свербига (дикая редька). Цветёт в июне—июле. Растёт на лугах, паровых полях, как сорная трава в посевах. Хороша для супов и пюре. Отвар по вкусу напоминает свежие бобы.

Сныть (козонаг). Цветёт в июне—июле. Растёт по влажным местам в лесах и на лугах. Взрослые растения жёсткие, и потому перед употреблением их следует заквашивать. Молодые листья и побеги могут употребляться в пищу во всех видах. Имеют приятный запах.

Спаржа. В диком виде растёт на пойменных лугах. В пищу могут употребляться молодые побеги и стебли с листьями. Стебли грубее, чем побеги, поэтому из них готовят только только навары для супов.

Суренка. Цветёт в мае—июне. Распространённая в посевах сорная трава. На вкус немного горьковата, мягка. Может употребляться для супов вместе с другими видами зелени. Пригодна для пюре.

Тюльпан степной (таблук). В диком виде встречается в степях юго-восточной части СССР. Разводится повсеместно в садах. Имеет среднюю по величине луковицу. Цветы крупные, яржёлтые или красные. Употребляются в пищу так же, как луковица лесной лилии.

Тмин обыкновенный. Цветёт в мае—июне. Растёт на лугах, в лесах и садах. Имеет нежную, приятного вкуса зелень с привкусом моркови. Голень как приправа к салатам и вторым блюдам. Осенью собирают семена.

Чина лесная (гороховник лесной). Цветёт в июне—августе. Растёт в лесах. В свежем и варёном виде обладает очень хорошим вкусом, напоминающим вкус молодых стручков гороха.

Чина луговая. Цветёт в июне—августе. Растёт на лугах и около болот. По вкусу уступает чине лесной, но вполне пригодна в пищу во всех видах.

Цикорий дикий. Цветёт в июне—августе. Корни дикого цикория употребляются для приготовления кофейного напитка (так же, как из цикория культивируемого).

Хрен. Известное и очень распространённое растение. В пищу пригодны не только корни, но и листья, которые могут употребляться в сыром, варёном и сушёном виде. Корни хрена сохраняются в свежем виде в течение всей зимы. Для этого их складывают осенью в погреб на лёд. Тёртый хрен заправляется уксусом и в таком виде сохраняется в стеклянной посуде.

Хмелевая поросль. Дикий хмель растёт в центральной и южной части СССР. В пищу употребляется весенняя нежная поросль белого цвета, находящаяся под опавшей листвой. Варёная хмелевая поросль по вкусу не уступает спарже. За границей употребляется в пищу наравне со шпинатом.

Щавель обыкновенный, щавель мелкий, щавель водяной, щавель конский. Два первых вида растут на лугах, щавель водяной — по берегам рек и по сырым лугам, щавель конский — на лугах и по лесным опушкам. Все виды щавеля пригодны в пищу в сыром и варёном виде. При

заготовке впрок шавель высушивают, варят и протирают для приготовления пюре или засаливают. Лучшим по качеству является обыкновенный шавель, растущий по дугам и полям. При заготовках не надо смешивать разные виды шавеля.

Для приготовления отваров к супам могут быть использованы следующие травы (которые сами по себе жестки и потому не могут употребляться в пищу): ежа, мятлик, костёр, полсвища, пырей, манник водяной, манник плавающий, лисий хвост, тимopheвка, клевер луговой, чина луговая, льнянка обыкновенная, подорожник большой и др.



Рис. 1. Клубнекамыш.

Большой практический интерес представляют растения, содержащие крахмал; из них получают муличные и сладкие пищевые продукты. К таким растениям главным образом относятся тростники, камыш, рогоз и другие травы, в изобилии встречающиеся по берегам многих водоёмов, по болотам или растущие в воде. Содержание крахмала в них нередко в три раза больше, чем в картофеле.

Клубнекамыш (нычка, свинуха). Встречается по берегам водоёмов и в сырых местах. На корнях этого растения образуются клубеньки, которые богаты крахмалом и могут употребляться в пищу в варёном, жареном или печёном виде.

Крахмал из клубней этого растения добывается так же, как из картофеля. Клубни моют и растирают на тёрках или разминают в деревянных ступах. Если клубни растираются на тёрке, то тёрку помещают над ведром или кадкой, до половины налитым чистой холодной водой, для того, чтобы масса, получаемая при растирании клубней, падала с тёрки в воду и не темнела. Затем эту массу (или кашку) оставляют на некоторое время в воде и несколько раз сильно размешивают палкой, чтобы зёрнышки крахмала лучше вымывались из клеточек массы. При этом крахмал и кашка быстро осаждаются (крахмал, как более тяжёлый и плотный, располагается на дне). Соковую воду, состоящую из клеточного сока и воды, необходимо слить и заменить чистой, свежей водой. Взяв второе ведро, наполняют его до половины водой и помещают над ним обычное решето с сеткой из дыка или сито с проволочной сеткой. Массу, находящуюся в первом ведре, сильно размешивают и выливают на решето, где её выжимают и протирают. Через решето или сито проходят зёрнышки крахмала с примесью небольшого количества остатков клеточек, в которых находился крахмал, мелких кусочков кожицы клубней и незначительного количества остатков земли.

Полученный крахмал отстаивается и осаждается на самое дно ведра или другой посуды, в которую он был слит. Сверху него располагается хорошо заметный слой остатков клеточек и соковая вода. Эту соковую воду сливают осторожно через край вместе с оставшимися клеточками, а сырой крахмал вынимают деревянными ложками и раскладывают для просушки тонким слоем на белой ткани, плотной белой бумаге или фанере. Во время сушки крахмал несколько раз перемешивают и разминают. Высушенный крахмал просеивают через мелкое сито, а оставшиеся после просеивания мелкие комочки подсушивают снова и растирают скалкой на доске или чистом столе.

Клубни этого растения можно заготавливать осенью и после просушки на воздухе сохранять впрок так же, как сохраняются картофель.

Для приготовления теста и выпечки хлебных изделий в муку из клубнекамыша следует добавлять около половины какой-либо зерновой муки, в которой содержится достаточное количество клейковины. Хлебные изделия из одной муки клубнекамыша, так же как и из картофельной муки, выпекать нельзя, потому что в ней отсутствует клейковина.

Кувшинка (кубышка). Очень распространённое и известное водяное растение с жёлтыми и белыми цветами (два вида). Кувшинка с белыми цветами в широком обиходе носит название водяной лилии. Съедобной частью являются корневища, достигающие крупных размеров. Корневища содержат около 20 процентов крахмала и дубильные вещества, в связи с чем в сыром виде они имеют вяжущий вкус. После того как растения будут вынуты из воды (баграми или граблями, насаженными на длинные ручки), их отмывают от ила и грязи и очищают от грубой кожицы. Очищенная белая внутренняя ткань корневища кувшинки разрезается по длине на узкие полоски и поперёк на кусочки около одного сантиметра. В таком виде кусочки высушивают на воздухе или в печах и размалывают на любых мельницах или толкут в ступах до состояния муки грубого помола. Полученную массу заливают водой и варят до кипения. Варка производится два-три раза. После каждой варки остающуюся жидкость сливают, а вместо неё наливают свежей воды. При варке дубильные вещества переходят в воду, и остающаяся масса теряет вяжущий вкус. Далее полученную массу заливают холодной водой, размешивают, дают крахмалу отстояться и поступают так, как описано при получении крахмала из клубнекамыша. В некоторых южных районах молодые (неогрубевшие) корневища белой водяной лилии употребляют в пищу в варёном или жареном виде. Семена жёлтой и белой кувшинки можно поджаривать, размалывать и употреблять как кофейный напиток.

Прудовой камыш. Растёт почти по всему СССР. Из корневищ этого растения можно готовить почти белую, сладковатую муку, сладкий сироп, а также пюре.

Для получения муки извлечённые целиком или отрубленные куски корневищ камыша вымывают в воде, очищают от кожицы и разрезают на мелкие кусочки не толще одного сантиметра (чем мельче — тем лучше). Режут корневища обыкновенными кухонными ножами или корневыми, удаляя при этом загнившие или большие места. Нарезанные на мелкие кусочки корневища камыша высушивают на воздухе или в печах так же, как супат овощи, с той лишь разницей, что корневища камыша немного пересушивают. Хорошо высушенные кусочки корневища камыша легко разламываются.

В таком виде высушенные кусочки корневищ размалывают или толкут в ступах. Полученную муку просеивают через сито, а оставшиеся не прошедшие через сито кусочки снова измельчают. Мука из корневищ камыша состоит главным образом из крахмала. Весной в корневищах прудового камыша содержится наибольшее количество сахара. Объясняется это тем, что за зиму часть находящегося в корневищах крахмала переходит в сахар.

Для получения сиропа вымытые корневища камыша очищают от кожицы и разрезают на мелкие кусочки. Нарезанные корневища складывают в посуду, заливают водой (на 1 килограмм корневищ примерно 1 литр воды), закрывают крышкой и помещают в печь или на плиту. Во время кипения, которое должно продолжаться около часа, большая часть содержащегося в корневищах сахара переходит в воду. Остудив полученный

раствор, его процеживают и уваривают на лёгком огне (часто помешивая) в открытой посуде до густоты патоки. В результате получается сироп, который можно добавлять в разные сладкие блюда, кисели, компоты, хлебные изделия, чайные и кофейные напитки и т. д.

Оставшиеся после вываривания сахара кусочки корневищ высушивают, измельчают в пюре и добавляют в тесто при приготовлении хлебных изделий или других блюд.

Рогоз (чакан, куга). Растёт повсеместно. В южных местностях встречается огромными зарослями. Имеется несколько видов. Листья и стебли рогоза широко применяются при кустарном изготовлении хозяйственных

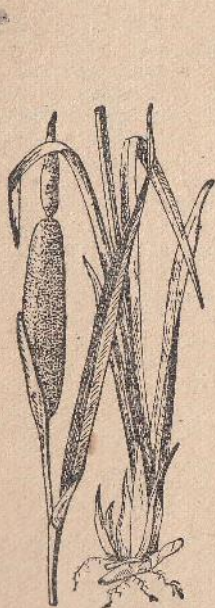


Рис. 2. Рогоз.



Рис. 3. Стрелолист.

сумок, цыновок, туфель, матов и кулей. Пух из початков рогоза добавляют к пуху кроликов при изготовлении фетровых изделий. В пищу употребляют корневища. В сухих корневищах содержится до 60 процентов крахмала и около 10 процентов сахара. Кроме того, в пищу могут употребляться молодые, нежные побеги рогоза. Корневища его находятся под водой. Их можно начать заготавливать ранней весной, как только начнет сходиться полая вода. Осенью, при более низком уровне воды, сбор корневищ рогоза облегчается. К этому времени в корневищах накапливается наибольшее количество крахмала, расходуемого растением в зимнее и весеннее время. Заготавливать корневища можно и в летнее время, сочетая эту работу с заготовками стеблей для различных изделий.

Мука из корневищ рогоза имеет белый или желтоватый цвет и получается так же, как и из корневищ камыша. Для приготовления пюре молодые побеги или очищенные корневища нарезают мелкими кусоч-

ками, заливают водой и разваривают до мягкости. После варки кусочки молодых побегов или корневищ протирают через сито или решето и употребляют для первых и вторых блюд. При заготовках на зиму пюре следует уварить до желаемой густоты.

Стрелолист. Растёт повсеместно у берегов водоёмов. На концах побегов имеются вздутия в виде клубеньков, величиной с жолудь. Крахмал скапливается как в самих корневищах, так и в клубеньках. Вкус этих клубеньков и корневищ нежный, напоминающий каштаны, но с легкой горечью. В варёном виде клубеньки становятся мучнистыми, без горечи и рассыпчатыми более, чем картофель. Могут употребляться для получения муки и при изготовлении различных пищевых блюд.

Сусак (хлебница). Растёт почти повсеместно по берегам водоёмов. Легко отличается от других растений яркорозовыми цветами. Имеет толстые корневища с



Рис. 4. Сусак



Рис. 5. Тростник.

большим содержанием крахмала. Из корневищ сусака можно приготовить муку, а также использовать их для приготовления первых и вторых блюд (см. клубнекамыш и прудовой камыш).

Тростник. Родственное рогозу растение, встречающееся на болотах, по берегам рек и водоёмов. Молодые побеги тростника нежнее и слаще молодых побегов рогоза, так как содержат больше сахара. Особенно пригодны для потребления в виде пюре, а также в свежем виде.

Получение муки из тростника производится так же, как из рогоза.

Солодка (лакричник). Растёт в солонцеватых степях юго-востока и южных местностях СССР, а также в Сибири. Имеется несколько видов. Пищевое значение имеют корни и корневища, содержащие сладкое вещество (лакрицу). Лакица находит применение в медицине, в пивоварении (производство портера) и в кондитерском производстве при выработке конфет.

Камыш песчаный (полярная рожь). Растёт по песчаным местам, на побережье Ледовитого океана, Белого моря, в Якутии. Издавна зёрна этого растения собираются и идут в пищу. В августе, когда зерно поспевает, его собирают, просушивают и перемалывают на ручных мельницах. Приготовленные из полученной муки блюда имеют много общего с блюдами, приготовленными из овсяного толокна.



Рис. 6 Майник.

в том числе ягодам и грибам.

Майник. Растёт по сырым лугам, берегам рек и канав. Имеет метёлку колосов. Осенью эти метёлки срезают и обмолачивают. Полученное в результате обмола зерно идёт главным образом в каши. Если зёрна предварительно обрушены и освобождены от оболочки, то по вкусу они приближаются к рису. С маинной крупой не имеет ничего общего. Маинная крупа, как известно, готовится из зёрен пшеницы или кукурузы.

Среди дикорастущей зелени, как и вообще среди растений, наряду с пригодными в пищу, встречаются также и непригодные. Поэтому, если при сборе и заготовке дикорастущих растений возникнут сомнения, необходимо проверить их названия опросом сведущих лиц, агрономов, учителей, а также по специальной литературе (определители растений) или по словарям. Это замечание в равной мере относится и к другим диким растениям,

ЯГОДЫ И ПЛОДЫ

Ягоды и плоды широко применяются в свежем виде. Из ягод и плодов также готовят различные варенья, пастилы, мармелады, джемы, муссы, вина, уксус. Сушёные ягоды и плоды употребляются в компотах и взварах и как составная часть чайных и кофейных напитков.

Боярышник. Представляет собой кустарник или деревцо. Плоды яйцевидные, мясистые, жёлтого, оранжевого или красного цвета, с одной или несколькими косточками. Растёт в южных областях СССР, встречается также и в средней полосе и в Сибири. На Кавказе из ягод боярышника выпекают хлеб приятного вкуса, для чего растирают их и смешивают с мукой. Из ягод боярышника готовят чайные и кофейные напитки, дающие хороший настой и содержащие большое количество растворимых веществ. Кроме того, ягоды и листья боярышника могут употребляться на корм животным и птицам. Кора боярышника содержит красящие вещества и может быть использована для окраски тканей.

Бузина чёрная. Кустарник. Плоды почти шаровидные, чёрно-фиолетового цвета, сочные, диаметром до 6 миллиметров, имеют 2—3 косточки. Плоды собраны в гроздь. Вкус их сладко-кисловатый. У нас растёт на Кавказе, в южной части Сибири, на Украине, в Белоруссии и в других местностях. Из плодов бузины чёрной получают муссы, кисели, уксус. Плоды могут идти на изготовление чайных и кофейных напитков. Цветы, плоды и кора чёрной бузины, кроме того, применяются в медицине.

При сборе и заготовках не надо смешивать с обыкновенной красной бузиной, которая считается непригодной для питания и может употребляться лишь как корм для птицы.

Барбарис. Ветвистый кустарник средней величины с шипами. Ягоды небольшие, красные, собранные в кистях. Вкус кислый. Распространён в средней и южной полосе СССР и в горах Закавказья. В Америке и в других странах применяется преимущественно для устройства живых изгородей. Из ягод барбариса изготавливают варенья, желе, сиропы, мармелад, напитки, а также соления и маринады. На Кавказе из барбариса готовят приправу к мясным и овощным блюдам. Семена очень богаты маслом. Из ягод барбариса может готовиться спирт. Твёрдая древесина жёлтой окраски применяется в токарном деле.

Бирючина. Кустарник. Ягоды сочные, синевато-чёрной окраски. Произрастает в средней и южной полосе СССР. Содержит красящее вещество, используемое для подкрашивания вин. Из ягод бирючины может готовиться напиток типа какао. Древесина бирючины очень твёрдая и применяется в токарном деле для резьбы, а также для производства сапожных гвоздей.

Брусника (брусница, боровика). Небольшое растение, высотой до 20 сантиметров, с вечнозелеными листьями. Растёт большей частью на сухих местах, в хвойных и лиственных лесах в средней и северной полосе СССР и в Сибири. Ягоды брусники (белые, розовые) хорошо созревают («дозариваются»). Поэтому собирать их можно, не дожидаясь полной зрелости всех ягод. В состав ягод входит бензойная кислота, являющаяся консервирующим средством, чем и объясняется хорошая сохранность ягод брусники. Ягоды брусники употребляются в свежем виде, а также находят применение в кондитерском и винодельческом производстве. Из них могут готовиться напитки, соки, экстракты. Большое количество брусники замачивают. Листья брусники применяют в медицине, кроме того, из них готовят чайный напиток под названием «брусничный чай».

Голубика (пьяница, пьяная ягода, голубель, дурница). Полукустарник, по внешнему виду, строению и ягодам похож на чернику. Ягоды чёрные с синеватым (восковым) налётом, крупнее ягод черники. Мякоть ягод зелёная. Вкус приятный. При употреблении в большом количестве вызывает головокружение, вследствие чего в отдельных местностях эту ягоду и называют пьяницей. Растёт в средней и северной полосе СССР, а также в Сибири и в Закавказье. Из листьев голубики может готовиться чайный напиток. Ягоды в большом количестве употребляются в свежем виде, а также для приготовления кондитерских изделий, соков, экстрактов. В Америке один из видов голубики (крупноплодная) распространён как культурное растение.

Ежевика (ежина, ожина, ажина). Полукустарник, стебли усеяны шипами. Ягоды похожи на малину, но чёрно-красного цвета, с большим количеством косточек — семян. Вкус кисло-сладкий. Размер ягод некоторых сортов доходит до 2 сантиметров в диаметре. Растёт в лесах, на пойменных лугах и по берегам рек. Распространена в средней полосе СССР, на Кавказе, в южной Сибири, Казахстане и на Алтае. Помимо употребления в свежем виде, ежевика широко применяется при приготовлении варений, желе, мармеладов и других кондитерских изделий. В Америке ежевика разводится как культурная ягода.

Земляника лесная. Распространённая, очень ценная ягода, встречающаяся по опушкам, на лесных полянах, хорошо прогреваемых солнцем, и на гаях. Употребляют в большом количестве в свежем виде. Сушат при заготовках впрок. Применяется в кондитерском и винодельческом производстве. Сушёные ягоды и листья земляники идут для лечебных целей.

Ирга. Высокий кустарник. Ягода шаровидная, размером с горошину, сначала красного, а потом чёрного цвета. Иногда с сильным восковым налётом. Растёт в диком виде в южных районах СССР. Древесина от-

личается прочностью. Ягоды в сушёном виде употребляются как заменитель коринок (особый сорт сушёного винограда). Может получить применение в кондитерском и винодельческом производстве.

Клубника лесная. Ягоды напоминают лесную землянику, но несколько крупнее ее и более тёмной окраски, а также более сладкие. Встречается там же, где земляника лесная. Клубнику можно сушить и готовить из неё кондитерские и другие изделия.

Куманика (медведок, куманиха). Полукустарник, высотой до 1,5 метра. Ягоды похожи на ежевику, но гладкие, тёмно-красные, почти чёрные. Растёт преимущественно по песчаным местам, по лесным опушкам и по берегам рек в средней полосе СССР, в южной Сибири и на Кавказе. Находит такое же применение, как и ежевика.

Кизил (дёрн). Кустарник с крупными плодами продолговатой формы. Имеет косточку. Вкус приятный, сладковатый, слегка терпкий. В диком виде растёт в южных местностях СССР. Древесина отличается большой крепостью; идёт на трости и токарные изделия. Плоды могут иметь широкое применение в кондитерском производстве, виноделии и т. д.

Кизильник чёрный. Небольшой кустарник. Ягоды в незрелом виде имеют пурпурную, а зрелые — чёрную окраску. Вкус ягод муцистый — напоминает боярышник. Имеет несколько косточек. Растёт в северной, средней и степной полосе СССР, в Сибири и на Кавказе. Употребляют в пищу в свежем и в сушёном виде. Можно использовать в кондитерском производстве.

Калина. Высокий кустарник, растущий повсеместно. Ягоды, собранные в кисти, ярко-красные, а по вызревании — чёрные. Форма ягод яйцевидная, имеется одна косточка. В свежем виде вкус горький, в переработанном — приятный, слегка сладковатый. Употребляется как лекарственное сырьё. Из ягод можно получать повидло, пастилы и другие кондитерские изделия.

Клюква. Ползучий мелкий кустарник, растёт по моховым болотам. Ягоды в зрелом виде тёмно-красного цвета, богаты лимонной кислотой. Незрелые (белые и розовые) ягоды после сбора хорошо созревают («дозариваются»), что позволяет производить их сбор, не дожидаясь полного созревания. Собирают клюкву также весной после таяния снега, отчего весеннюю клюкву называют подснежной. Находит широкое применение для производства кондитерских и винодельческих изделий, напитков, соков и экстрактов. Хорошо сохраняется в замороженном («клюква мороженая») и в моченом виде.

Костяника (костянка, костяница, каменица). Небольшой, травянистый куст, высотой до 50 сантиметров. Растёт повсеместно в лесах и на пойменных лугах. Ягода красного цвета, кисловатого вкуса. Пригодна для производства кондитерских изделий, желе и сиропов. Высушенные и размолотые в порошок семена могут служить приправой к пище.

Малина лесная. Кустарник. В диком виде растёт повсеместно. Ягоды мельче, чем у садовой малины, но более сладкие. Широко применяется в кондитерском и винодельческом производстве, а также в медицине. В большом количестве сушат. Пригодна для приготовления соков, экстрактов. Из листьев малины так же, как из листьев лесной земляники, готовят чайный напиток (в чистом виде или в смеси с другими растениями).

Морошка (мурай, морозко, глажа, мурашка, глажина). Травянистое, стелющееся, мелкое растение, родственное малине. Ягоды в спелом состоянии жёлтые, размером с малину, ароматные. Вкус сладкий, винный. Растёт по торфяным болотам главным образом в северной части СССР и в Сибири, но встречается и в средней части СССР. Собирается

в полужелом виде. В тёплом месте быстро созревает. Употребляется для кондитерских изделий, в виноделии и для приготовления напитков.

Можжевельник. Кустарник, достигающий в некоторых районах значительных размеров. Древесина твёрдая, с особым приятным запахом, употребляется в токарном деле и для производства карандашей. Растёт в северной и средней полосе СССР, на Кавказе и в других местностях, в лесах, на полянах и на открытых местах. Ягоды зелёные, при созревании становятся чёрными с сизым налётом. Мякоть ягод зеленовато-бурого цвета, сладкая, с своеобразным ароматом. Находят применение в медицине, а также в пивоваренном и винодельческом производстве. Из ягод можжевельника можно готовить квас, а также кофейный напиток.

Мамура (поленика, княжика, хохлушка, лап-морошка). Небольшой кустарник, напоминающий малину. Растёт в лесах и болотистых местах в северной и средней полосе СССР. Ягоды мелкие, похожие на ежевику и куманику, буро-красной окраски, душистые, кисло-сладкие, с приятным привкусом, напоминающим ананас. Ягоды употребляются в свежем виде и очень ценны для приготовления кондитерских изделий и вин.

Облеиха (дерева). Сильно ветвистый колючий кустарник, достигающий высоты в 5 метров. Растёт иногда большими зарослями, часто на песчаных берегах рек. Распространён главным образом в Сибири, но встречается в средней и в южной полосе СССР и на Кавказе. Ягоды величиной с горошину, сочные, ароматные, круглые, с косточкой, оранжево-красной или жёлтой окраски. Вкус кисловатый, приятный. Ягоды крепко держатся на стеблях группами. Собираются осенью и зимой. Древесина прочная — употребляется для токарных изделий. Из ягод готовят варенье, кисели, настойки, пастилы, желе, вина. На Кавказе ягоды облеихи подмешивают к муке при выпечке хлеба.

Рябина обыкновенная. Дерево. Ягоды собраны в кисти, до 1 сантиметра в диаметре. Вкус ягод терпкий, горьковатый. Окраска тёмно-красная. После первых морозов ягоды становятся более сладкими. Растёт большей частью в средней полосе СССР. Имеются разновидности обыкновенной рябины — нежинская и крымская. Ягоды первой более крупные, несколько продолговатой формы, жёлто-оранжевой окраски. Крымская рябина отличается от обыкновенной ягодами жёлтой окраски, которые становятся съедобными, когда твёрдая мякоть делается тестообразной. Вкус нежинской и крымской рябины более сладкий, чем обыкновенной рябины. Рябина употребляется для варений, пастилы и в винно-водочном производстве.

Смородина чёрная и красная (пожечка). Кустарник, встречающийся в диком виде на пойменных лугах. Свежие и сушёные ягоды употребляются в кондитерском производстве и в виноделии. Свежие листья чёрной смородины, обладающие сильным приятным ароматом, используются при засолке огурцов и помидоров, улучшая их вкус. Сухие листья чёрной смородины употребляются для производства чайных напитков. Почка чёрной смородины заготавливается для винодельческой промышленности.

Толокнянка (медвежья ягода). Стелющийся кустарник, с красными ягодами, похожими на бруснику. Растёт в сосновых лесах северной и средней части СССР. Имеет лекарственное значение. Листья и стебель содержат дубильные и красящие вещества, дающие чёрную краску, которая может употребляться для окраски лёгких кож. Ягоды могут идти в пищу как в свежем, так и переработанном виде.

Тёрн (терновик). Один из видов дикой сливы. Кустарник, с колючими ветками и мелкими ягодами чёрно-фиолетовой окраски, с восковым налётом и почти круглой косточкой. Вкус кислый и терпкий. Растёт в средней и южной полосе СССР. Отличается большим содержанием ду-

бильных веществ. Из ягод варят варенье, получают вино и кофейный напиток. На Кавказе тёрн употребляется в пищу в свежем виде, особенно после морозов. Там же используется для получения уксуса. Кроме того, тёрн может иметь значение как красящее вещество.

Черёмуха. Большой кустарник или дерево, встречающееся повсеместно. Ягоды красновато-чёрные, круглые, мелкие, блестящие, с крупной косточкой, собранные в кисть. Вкус ягод черёмухи сладкий, вязкий. Ягоды черёмухи можно сушить и в виде порошка (муки) добавлять в хлебное тесто, кисели и пр.

Черника. Полукустарник высотой до 30 сантиметров. Растёт по лесам северной, средней и южной части СССР. Ягоды небольшие, шаровидные, сочные, снаружи чёрные с сизым налётом. Мякоть в зрелом виде тёмно-красная. Вкус черники сладкий, приятный. Используется для варенья, соков, в винодельческом производстве, а также для лекарственных целей.

Шиповник. Кустарник, с колючими ветками. Растёт повсеместно. Ягоды яйцевидной формы, продолговатые, красной окраски. Широко употребляется в медицине как источник витамина С. Лепестки цветов могут быть использованы для варенья. Из ягод может приготовляться чайный напиток.

ОРЕХИ

Орехи потребляются как сырыми, так и подсушенными или калёными. Ядра орехов используются в качестве сырья для получения пищевого масла; применяются также в кондитерском производстве.

Бук. Дерево южных местностей СССР. Съедобны мелкие орешки — плоды бука, имеющие трёхгранную форму. Созревают они в октябре, выпавая из раскрывшейся плюски. Ядро орешка содержит ядовитое вещество, разлагающееся при тепловой обработке, почему перед употреблением в пищу эти орешки надо слегка поджаривать. Орешки богаты маслом и белками. Холодным прессованием из них добывают столовое масло приятного вкуса. В Закавказье буковые орешки варят с мёдом или виноградным соком с добавлением кукурузной муки и получают сладкие блюда (изделия). При брожении измельчённые орешки дают винный спирт. Из хорошо поджаренных буковых орехов можно получить кофейный напиток. При сборе опавшие с деревьев орешки сметают в кучки, а затем перекладывают в мешки или другую тару. Собранные орешки надо хорошо просушить, иначе при хранении они заплесневеют, и в них образуется особое ядовитое вещество.

Грецкий орех (волоцкий, волошский). Крупное дерево. Распространён в южных местностях СССР, Средней Азии и на Дальнем Востоке. Орехи созревают в сентябре — октябре, при этом тонкая зелёная шкурка плода растрескивается, орех вываливается и падает на землю. При сборе орехи либо подбирают с земли, либо стряхивают с деревьев. Собранные грецкие орехи сушат на солнце или в печах. При воздушной сушке собранные орехи рассыпают слоем в 15 сантиметров и два-три раза в день перелопачивают (перемешивают). Сушка продолжается до 10 дней. Высушенный грецкий орех может храниться до трёх лет. При больших сборах и сдаче на заготовительные пункты торговых организаций грецкие орехи отбеливают. Для этого их отмывают несколько раз в чистой воде, а затем высушивают на солнце или же обрабатывают перед сушкой раствором соды, извести и серной кислоты.

Съедобное ядро грецкого ореха покрыто скорлупой (кожурой), разделяющейся на две части. Ядра грецких орехов не только приятны на вкус, но и очень питательны. Считается, что двадцать штук грецких орехов могут удовлетворить ежедневную потребность человека в жире и покрывают одну шестую потребности в белках. В сухих грецких орехах содержится около 60 процентов масла. Кроме употребления в свежем виде, грецкие орехи широко применяются в кондитерской промышленности. Ореховое масло может употребляться как столовое. Жмыхи могут находить применение для приготовления пищевых блюд и главным образом кондитерских изделий. Кожура грецкого ореха содержит большое количество дубильных веществ и может употребляться при выделке кож. Кроме того, из кожуры грецкого ореха можно готовить стойкую коричневую краску разных оттенков.

Дуб. Жолуди, или плоды дуба, созревают в конце сентября. К сбору желудей приступают, как только они начинают падать с деревьев, и усиливают сбор их после первых осенних заморозков. Если желудей много, то их можно сгребать граблями и затем отбивать с помощью обыкновенных деревянных лопат, у которых вырезается средняя часть (в форме прямоугольника) и заменяется сеткой из проволоки. Собранные жолуди надо обязательно высушить, иначе они испортятся. Сушка может быть воздушная или в печах. Если собранные жолуди нельзя сразу вывезти из леса, то при наступлении заморозков их складывают где-либо на возвышенном, сухом месте, на подстилку из листьев невысокой кучей (высотой около 10 сантиметров) и засыпают слоем дубовых листьев около 5 сантиметров. Жолуди представляют собой очень ценное сырьё главным образом для производства желудювого кофе. Для этого их освобождают от кожуры, высушивают и поджаривают до цвета жареного натурального кофе, а затем размалывают. Если очищенные от кожуры жолуди в течение нескольких дней вымочить в воде, меняя воду два раза в сутки, они в значительной мере теряют вкус горечи и дубильных веществ. Вымоченные, вываренные жолуди могут употребляться в смеси с мукой для приготовления хлеба. Из желудей можно добывать спирт. 100 килограммов сухих желудей может дать около 30 литров спирта.

Из желудей можно получить крахмал. Для этого их очищают от кожуры и размачивают в течение нескольких дней в воде до мягкости, после чего растирают или разминают в тонкую массу (мязгу). Затем полученную массу разводят водой до густоты жидкой сметаны и оставляют её в таком виде в тёплом месте, на 2—5 суток, пока не отделится и не сгинёт вся клейковина, находящаяся в желудях. Крахмал в холодной воде не растворяется и не подвергается гниению. Сгнившую клейковину отмыкают от крахмала. Разложившаяся клейковина отмыкается легче, чем свежая. При отмыке мязгу протирают на решётах или ситах. Отмычку производят несколько раз в чистой воде, налитой в бочки или в другую посуду. Во время отмычки разведённую водой мязгу (кашку) сильно размешивают. После того как крахмал осядет на дно, воду сливают.

Недостаток этого способа получения крахмала заключается в том, что при нём происходит порча клейковины, заключающейся в желудях.

По второму способу очищенные от кожуры жолуди высушивают и размалывают в порошок (муку). Размеленные жолуди заливают водой и из полученной массы отмыкают (протирая через сито) крахмал. В этом случае клейковина не пропадает, а остаётся в мязге, которая может быть использована для корма животным.

Каштан настоящий. Растёт в западной части Кавказа и в Закавказье. Плоды каштана помещаются по 2—3 штуки в кожистой колю-

чей плюске, которая лопаётся при созревании, и каштаны падают на землю. Подобранные с земли или сбитые с деревьев шестами, каштаны очищают от плюски и сушат на воздухе или в сушилке в продолжение 10—15 дней. Плоды каштана очень вкусны (особенно после поджаривания), мучнисты и употребляются в пищу в сыром, варёном, а также в печёном виде. Употребляют в виде пюре как приправу ко вторым блюдам. Кроме того, каштаны используются в кондитерском производстве, а также при приготовлении кофейных напитков.

Каштан конский. Растёт почти повсеместно. Культивируется в садах и парках. Плоды конского каштана по внешнему виду сходны с плодами каштана настоящего, но очень терпкие и горьки на вкус. Мука из высушенных плодов конского каштана даёт очень хороший клейстер, скапливается животным и употребляется для мытья белья, шерстяных тканей и рук. Хорошо смывает жирную грязь и смягчает кожу.

В некоторых европейских странах из конских каштанов готовят муку. Для этого плоды очищают от плюски и кожицы, разрезают на мелкие кусочки и сушат. Высушенные каштаны перемалывают в муку. Чтобы уничтожить горечь, муку настаивают в воде, сменяя при этом воду два раза в сутки. После заливки свежей водой муку сильно размешивают с помощью палки. Желательно первые два дня прибавлять в воду немного питьевой соды или зольного шёлока (не едкого). Через пять дней каштановая мука теряет свой горький вкус. Затем её выкладывают на холст, чтобы стекла вода, и, если требуется, то высушивают. Такая мука по вкусу напоминает орехи. При выпечке хлебов может добавляться к обыкновенной муке в количестве 50 процентов.

Кедр. Растёт в хвойных лесах. Имеется также немало сплошных кедровых лесов. В большом количестве встречается в Сибири и на Дальнем Востоке. Площадь лесов, доступная для сбора кедровых орехов, исчисляется около 550 000 га с ежегодным урожаем орехов около 150 000 тонн. В сухом кедровом орехе содержится около 60 процентов масла, которое по вкусу и пищевым достоинствам не уступает оливковому прованскому маслу. Ядро и жмых кедрового ореха находят широкое применение в кондитерской промышленности для изготовления различных конфет, халвы, кофейного напитка. Из ядра кедрового ореха можно готовить столовый напиток приятного, освежающего вкуса. В медицине кедровое масло применяется наряду с миндальным и прованским для приготовления кремов, мазей и пр.

Орехи или семена кедра находятся в шишках. Созревают шишки в сентябре. Сбивают их с деревьев с помощью деревянных колотушек и шестов. Собранные шишки обычно сохраняют в лесах в особых амбарах («сайбах»).

К концу октября под влиянием тепла сложенные шишки «перепревают», и находящиеся в них орехи легче выделяются при молотье. Молотья производится на помостах из тонких жердей, укрепленных на козлах. Насыпанные на помост шишки колотят кривыми палками, отчего шишки разбиваются, а выскакивающие из них орехи проваливаются в щели помоста на землю. Затем орехи просеивают через решёта, отсеивают от сора и высушивают.

Вылущенные с помощью шишцов ядра орехов сушат в печах. Очищенные от плёнки ядра кедровых орехов толкут в ступах до получения густой массы. После этого полученную массу перекладывают в глиняную посуду, ставят в горячую печь и держат в ней до тех пор, пока из посуды не пойдёт пар. В нагретую таким образом ореховую массу добавляют кипятка из расчёта по два стакана на каждые 8 килограммов ореховой массы и размешивают. После того как масса отстоится, на поверхности образуется слой масла, которое снимают в отдельную

посуду. Оставшуюся мязгу помещают на сито и сквозь него сцеживают оставшееся масло. Выход масла при таком способе может составлять до 25 процентов от веса высушенных ядер орехов.

Лесной орех (лещина, медвежатник). Растёт по всему СССР. Сбор начинают с конца сентября и продолжают в течение месяца. Собранные орехи очищают от обвертки (чашечки) и высушивают на воздухе или в сушилке. Если производить сушку орехов при высокой температуре (около 100 градусов), то получается так называемый калёный орех. Лесные орехи очень питательны. Они содержат около 60 процентов масла и 16 процентов белка. В большом количестве употребляются в пищу в сыром или калёном виде. Находят применение в кондитерском производстве и для получения масла.

Миндаль обыкновенный. Растёт в Закавказье и в Средней Азии. Собирают плоды миндаля с конца августа до октября. Ядро плода, в зависимости от сорта, находится в жёсткой или мягкой косточке (скорлупе). Для очистки ядер от скорлупы употребляют деревянные молотки. Существует два сорта миндаля: сладкий и горький. Из первого добывается масло, миндальное молоко и различные кондитерские изделия. Из горького миндаля получается эфирное горькое масло. Кроме того, горький миндаль применяется в кулинарии и кондитерском производстве. По качеству и вкусу к миндальному ядру близко стоят ядра абрикосов и персиков.

Фисташка. Растёт в Закавказье и Средней Азии. Фисташковые орехи начинают созревать с конца июня. Представляют собой продолговатой формы ядро светлозелёной окраски, заключённое в тонкую, крепкую скорлупу. Употребляется в пищу главным образом в свежем виде, а также в кондитерском производстве. Собранный фисташка просушивается на воздухе и обмолачивается от наружной кожистой оболочки.

Чилим (рогулька, рогатый орех, чортон орех). Растёт в средней части СССР, в большом количестве — в устье Волги и на Дальнем Востоке. Во время цветения растение находится на поверхности воды, а после цветения, по мере развития плодов, опускается в воду. Плод — очень крепкий орех чёрно-бурой окраски, имеющий два-четыре крепких и толстых отростка неправильной формы, а также мелкие шипы — колючки, которые служат для закрепления ореха на дне водоёмов. Внутри плода находится белое ядро, покрытое бурой оболочкой, которое и употребляется в пищу. По вкусу чилим напоминает каштан.

ГРИБЫ

Сбор грибов — дело простое, не требующее больших усилий; оно доступно подросткам и старикам. Однако грибы надо собирать уметь. При сборе грибов очень важно знать места их распространения, признаки, по которым можно было бы отличить съедобные грибы от несъедобных. В этом деле, кроме указаний, приводимых в данной книге, немалую пользу может оказать также опыт местных колхозников.

Белый гриб (боровик) растёт в лиственных, смешанных и хвойных лесах, но не в глухих зарослях, а на прогалинах, на лесных опушках, в редком молодом ельнике, при свободном доступе воздуха и света. Появляются белые грибы с середины июля и держатся до середины октября. Растут гнёздами и отдельно. Молодые белые грибы бывают белото цвета и состоят из шаровидного корешка (ножки) и небольшой

шляпки. По мере роста цвет шляпки изменяется и делается желтоватым, бурым или темнокоричневым с фиолетовым оттенком. Окраска шляпки зависит от тех древесных пород, среди которых гриб произрастает. В сосновых борах шляпка бывает темнокоричневая, в смешанных и лиственных — более светлая, серо-коричневая или бурая до 15 сантиметров в диаметре. Мякоть шляпки белого гриба толстая, плотная, чисто белая, не меняющая своего цвета на изломе. Нижняя поверхность шляпки губчатая, состоит из мелких трубочек и бывает у молодых грибов почти совсем белая, а у взрослых — желтая и зеленоватая.

Корешки белых грибов, как и всех других грибов, грубее и плотнее шляпок и покрыты рисунком, напоминающим сетку. У взрослых белых грибов корешки вытягиваются и принимают почти ровную форму, с небольшим утолщением книзу.

По вкусовым и пищевым достоинствам белые грибы считаются лучшими грибами. В большом количестве заготавливаются впрок путём сушки, засолки и маринования.

По размеру и внешнему виду на белый гриб очень походит сыняк (съедобный гриб), встречающийся в смешанных лесах и основном бору. Мякоть этого гриба на изломе синее под действием воздуха. Эта особенность сыняка отличает его от белого гриба.

Белые грибы не надо смешивать с двумя похожими на них ядовитыми грибами: сатанинским и желчным.

Сатанинский гриб по внешнему виду напоминает белый гриб. Шляпка этого гриба беловато-серая или коричневая, с зелёным оттенком. Корешок сильно расширен (вздут) к основанию и покрыт красноватой сеткой. Под мякотью шляпки находится желтоватая губка, состоящая из трубочек, заканчивающихся отверстиями, или порами, красной окраски. Мякоть сатанинского гриба белая, но при изломе сначала краснеет, а затем делается синеватой или лиловой.

Жёлчный гриб имеет более вытянутую ножку желтоватого или почти белого цвета. На ножке ясно выражена сетка, но не светлая, как у белого гриба, а коричневая. Шляпка — коричневая. Губчатый слой имеет розоватую окраску. На изломе мякоть сначала краснеет, а затем синее.

Белянка. Этим названием объединяется ряд грибов, имеющих млечный сок и сходных с груздями. У взрослых белянок шляпка вдавлена внутрь, белая или с желтовато-красными бледными пятнами; края завернуты внутрь, гладкие или войлочные. Размер шляпки до 25 сантиметров. Мякоть плотная, грубая. Корешок плотный, короткий и гладкий.

Растёт белянка повсеместно осенью. Пригодна только для засолки после отваривания или вымачивания; в отваренных белянках пропадает горечь, и они становятся более нежными на вкус.

Бараний гриб. Шляпки различные: обычно круглые, мясистые, плотные, у молодых гладкие, у взрослых с трещинами и чешуйками. Ножка белая, короткая и толстая. Растёт в средней полосе СССР.

Булавка (рогатки, дубинники) — мясистые грибы разной формы: булавообразной, в виде кустиков, гребешков. Шляпки нет. В молодом возрасте все булавки съедобны, сочны, нежны и хорошего вкуса. Старые грибы жестки, горьки, но не ядовиты. Встречаются в конце лета в тенистых сырых лесах. Растут на земле или на гнилом дереве.

Валуй растёт по лесам разных пород. Шляпка молодых грибов почти шаровидная, затем раскрытая, часто растрескивается по краям, слизистая, жёлто-коричневого оттенка, шириной до 15 сантиметров. Мякоть плотная, беловатая, грубая, с резким и неприятным вкусом и запахом. Ножка плотная, толстая, ровная, книзу слабо утолщённая, длиной до 10 сантиметров. Нижняя сторона шляпки пластинчатая, желтоватая. Пластинки

выделяют капли желтоватого сока. Валуй, собранные в молодом возрасте, после вымочки или отваривания в воде солят или маринуют.

Волнушка растёт в смешанных лесах до глубокой осени. По внешнему виду несколько напоминает рыжик. Шляпка немного вдавлена посередине, шерстистая, с ровными, завернутыми внутрь краями, розовато-красной окраски. Ширина шляпки до 10 сантиметров. Так же, как у рыжиков, на поверхности шляпки волнушка имеет более тёмные концентрические кольца. Мякоть белая, выделяет острый, горький сок белого цвета. Нижняя сторона шляпки пластинчатая, более светлой, почти белой окраски. Корешок ровный, в центре полый.

Вишенник (вишень, подвишень, садовка) — шляпка мясистая, бело-серого цвета. В молодом возрасте шляпка выпуклая с загнутыми внутрь краями; по мере роста распрямляется и становится вогнутой. Пластинки редкие, белые и затем красные. Очень вкусный гриб. Растёт в лиственных лесах по мшистым полянкам, на пнях, в южных и средних районах СССР.

Гвоздичный гриб похож на чесночный, но отличается от него большими размерами и жёлто-коричневой окраской. Ножка плотная, с пряным запахом гвоздики. Очень вкусный гриб, особенно как приправа ко вторым блюдам. Растёт с весны, по полям и вдоль дорог.

Горькушка растёт преимущественно в хвойных лесах, с начала мая и до поздней осени. Шляпка мясистая, у взрослых грибов воронкообразная, с завернутыми внутрь краями, гладкая, блестящая, красновато-коричневого цвета. Ширина шляпки до 10 сантиметров. Мякоть белая или желтоватая, плотная, на изломе выделяет белый сок. На нижней стороне шляпки находятся частые пластинки, приросшие к корешку. Корешок прямой, плотный, светлокоричневой окраски, длиной до 8 сантиметров.

Как показывает название, горькушка имеет очень горький, острый вкус, но после отваривания в подсоленной воде и засолки горечь почти пропадает. В тщательно приготовленных и собранных в молодом возрасте грибах слегка горьковатый вкус воспринимается как положительный.

Груздь — крупный гриб с млечным соком, имеет характерный запах и приятный перечный вкус. Растёт гнёздами, преимущественно по сосновым лесам, с августа до октября. Часто грузди бывают скрыты слоем опавших и почерневших листьев. На толстом, коротком корне сидит большая шляпка (у взрослых грибов шириной до 20 сантиметров) белая, иногда зеленовато-белая, посередине вдавленная внутрь и с загнутыми внутрь краями. Края шляпки имеют бахрому (пушок). Ножка белая. На нижней стороне мякоти шляпки помешаются белые, очень частые пластинки, нередко спускающиеся по корешку. Расценивается груздь наравне с белым грибом и рыжиком.

Подгруздь (жёлтый груздь). Сходен с волнушкой. Появляется раньше груздя. Растёт в хвойных и смешанных лесах на влажных мшистых местах, с июля до конца сентября. Шляпка в середине вогнутая, желто-



Рис. 7. Валуй.

ватая, с нежными кольцами более тёмной окраски и завернутыми внутрь краями. Имеет белый млечный сок, быстро желтеющий на воздухе. Корешок полый. На нижней стороне шляпки расположены белые крупные пластинки. Мякоть подгруздей грубая, скрипучая.

Кроме подгруздей жёлтых, имеются похожие на грузди подгрузди белые (молочай, скрипица, сухарь), почти без млечного сока, на вкус горькие. Шляпка этих грибов легко растрескивается, белая, со слабо-зеленоватыми пятнами.

Оба вида подгруздей годны только для засолки после продолжительного отваривания в подсоленной воде.

Дождевики — ценные в пищевом отношении, но малоизвестные грибы. Относятся к луговым грибам, так же как и шампиньоны. Часто



Рис. 8. Дождевик.



Рис. 9. Ежовик.

дождевики неправильно считают за «поганки», или ядовитые грибы. В молодом возрасте они имеют белую, нежную мякоть. По форме шарообразны. Цвет дождевиков белый. При созревании оболочка гриба высыхает, становится кожистой и приобретает тёмносерую окраску. Затем она трескается на верхушке, и из гриба выделяются разносимые ветром споры в виде тончайшей пыли, похожей на табачную пыль.

Кроме мелких (до 4 сантиметров), встречаются крупные виды дождевиков, а именно заячья картошка и головач. Заячья картошка достигает 16 сантиметров ширины, имеет сверху полушаровидную, а в нижней части коническую форму. Цвет молодых грибов белый. Мякоть рыхлая и сочная. Растёт на лугах, выгонах. Легко разводится на огородах, в местах с короткой травой и на холмах. Для этого стоит только рассеять споры (пыль) этого гриба. Молодые грибы очень вкусны в варёном или жареном виде. Взрослые грибы-дождевики в пищу не употребляются.

Головач, который по форме напоминает заячью картошку, достигает величины с человеческую голову, весом до 4 килограммов. Этот вид дождевика точно так же съедобен в молодом возрасте. Осенью появляются так называемые картофельные дождевики величиной с кулак, обладающие острым, неприятным запахом. Они ядовиты и в пищу не употребляются.

Ежевика различаются жёлтые и пёстрые. Встречаются сравнительно редко. Шляпка плоско-выпуклая, с неправильными краями. Окраска бело-

бато-жёлтая до буро-коричневой; покрыта толстыми бурыми чешуями, набегающими друг на друга. Нижняя поверхность шляпки покрыта мягкими шипиками. Съедобны только в молодом возрасте после продолжительной варки до размягчения. Перед приготовлением в пищу поверхность шляпки срезают. Ежевики растут на земле и на пнях.

Зеленушка — осенний гриб с мясистой, плотной, колокольчатой шляпкой, буровато-жёлтой окраски с зелёным оттенком. По мере роста шляпка раскрывается, достигая 10 сантиметров. Поверхность шляпки гладкая или мелкочешуйчатая, слизистая. Ножка короткая, жёлтая. Мякоть жёлтая, пластинки частые. Вкус приятный. Растёт в средней полосе СССР в хвойных лесах. Перед употреблением в пищу кожицу с шляпки снимают.

Козляк растёт так же, как и маслята, в хвойных и смешанных лесах. Шляпка светлорубая или красновато-жёлтая. Ширина шляпки до 6 сантиметров и более. Мякоть шляпки желтоватая, мало сочная, тонкая, при изломе синее. Нижняя сторона шляпки губчатая. Корешок ровный или несколько суженный книзу, длиной до 7 сантиметров.

Лисичка растёт гнёздами в смешанных, хвойных и лиственных лесах с половины июля до октября. Окраска шляпки и корешка яркожёлтая, форма её воронкообразная; края шляпки волнистые, изрезанные. На нижней стороне шляпки находятся пластинки, спускающиеся по короткой и плотной ножке. Ширина шляпки до 8 сантиметров. Мякоть гриба твёрдая.

Не следует смешивать гриб с ложной лисичкой, являющейся ядовитым грибом. Ложная лисичка имеет более тёмную, красноватую окраску и почти ровные, загнутые книзу края.

Майский гриб — сильно пахучий с толстой шляпкой, плотный, мясистый, сначала полушаровидный, затем слабовыпуклый. Ширина шляпки 3—8 сантиметров. Поверхность её гладкая или слегка бородячатая. Край шляпки завернут. Цвет беловатый. Ножка плотная, твёрдая, беловатой окраски, 4—6 сантиметров высоты, 1—2 сантиметров толщины. Пластинки частые, узкие. Пахнет свежей мукой. Встречается в лиственных лесах и садах.

Маслята — иначе называемые масляники, маслёнки. Под этим названием объединены три вида съедобных грибов. В практике эти грибы идут под одним названием. Различие их состоит в окраске, форме шляпки и в наличии на корешке остатков плёнки, прикрывающей в молодом возрасте нижний губчатый слой шляпки.

Маслята растут преимущественно в хвойных лесах, на лужайках, но встречаются и в смешанных лесах. Появляются в первой половине июля и растут до октября. Шляпка жёлто-коричневая, разных оттенков, в сырую погоду покрыта слоем слизи. Ширина шляпки до 8 сантиметров. Кожица шляпки легко отделяется (в отличие от остальных видов съедобных грибов). Мякоть шляпки белая, слегка желтоватая, не меняющая своей окраски на изломе. Нижняя сторона шляпки губчатая, более тёмной жёлтой окраски. Корешок плотный, ровный, толщиной до 1,5 сантиметра, имеет более светлую желтовато-коричневую окраску.

Моховик (глухой гриб) растёт на мшистых глухих местах лиственных и смешанных лесов с июня до октября. Отличается от маслята сухой бархатистой поверхностью шляпки тёмнооливкового цвета. Ширина шляпки до 8 сантиметров. Корешок ровный, тонкий, без колец от плёнки. Мякоть светложёлтая, при изломе синее.

Навозник (колпак, благуша, чернильный гриб) растёт всего два дня и затем отмирает. Растёт (иногда большими гнёздами) по тучным, удобренным местам, на выгонах, огородах, летом и осенью. Шляпка яйцевидная, около 10 сантиметров высотой, с ростом расправляется и при-

нимает форму колокола. Поверхность шляпки сначала белая, довольно гладкая, потом покрывается серыми чешуйками. Корешок белый, высотой до 15 сантиметров, внизу утолщенный. Пластинки на нижней стороне шляпки вначале белые, затем розовые и красно-чёрные. Навозник съедобен, когда пластинки имеют белый цвет.

Опята растут между разными лиственными и хвойными деревьями, большими группами около пней и на корнях деревьев с июня до глубокой осени. Грибница опят — паразит и особенно опасна в плодовых садах. Имеет небольшие шляпки буровато-жёлтого цвета с мелкими чешуйками на поверхности. На нижней стороне шляпки расположены частые пластинки. Ножки длинные и плотные, с кольцом от разорвавшейся плёнки. Вкус мякоти кисловатый, запах приятный.



Рис. 10. Ложный опёнок.

Не надо смешивать с ложным опёнком, очень похожим на съедобный опёнок, но меньше его и без плёнок. Шляпка ложного опёнка серо-жёлтого цвета, к центру красноватая. Пластинки тёмные, зеленовато-серого цвета. Растёт гнездами на берёзовых пнях.

Подберезовик (березовик, чешуйш) растёт в лиственных лесах, преимущественно берёзовых по опушкам и на открытых местах. Появляется с середины июня и растёт до заморозков. Иногда встречается гнездами. Окраска шляпки от светло-серой до бурой и тёмнокоричневой. Ширина шляпки до 8 сантиметров. Мякоть белая, плотная, не меняющая своего цвета на изломе, но спустя некоторое время темнеет. С нижней стороны шляпка губчатая, серого цвета. Корешок подберезовика вытянутый, длиной до 10 сантиметров, иногда расширенный книзу, покрыт мелкими чёрно-бурыми чешуйками. В пищу собирают по преимуществу молодые грибы. По вкусу они расцениваются очень высоко, особенно в жареном виде и маринованные. Старые, перестоявшие подберезовики имеют дряблую мякоть, бывают сильно повреждены насекомыми и червями и при приготовлении из них пищи или при переработке, например, при засолке, дают продукты очень низкого качества. Перестоявшие (печерившие) грибы можно сушить, но и в этом случае готовый продукт получается невысокого качества.

Подосиновик (осиновик, красник) растёт в лиственных, преимущественно в осиновых лесах. Появляется в июле и держится до октября. От подберезовика по внешнему виду отличается красной окраской шляпки и более толстым корнем. Ширина шляпки до 10 сантиметров. Мякоть шляпки плотная, белая, на изломе сначала синее, потом чернеет. С нижней стороны шляпка губчатая, беловато-серого цвета. Корешок у взрослых подосиновиков высокий, к основанию утолщенный, покрыт хлопьевидными тёмными чешуйками. Мякоть корешка белая и на изломе сначала синее, а затем чернеет.

Рыжик встречается большей частью в хвойных лесах, на прогалинах и по опушкам, на возвышенных местах. Встречается и в смешанных лесах, но вблизи хвойных деревьев. Собирают с конца июля и до октя-

бря. У молодых грибов шляпка плоская с углублением в центре и загнутыми внутрь краями. У взрослых рыжиков края шляпки распрямляются. Ширина шляпки до 8 сантиметров. Шляпка мясистая, плоская, гладкая, рыжевато-красного цвета, с белыми и более тёмными рыжими концентрическими кругами. Нижняя поверхность шляпки коричневая, с частыми, сбегающими к корешку пластинками. Корешок рыжика короткий, одного цвета со шляпкой, во взрослом состоянии полый внутри. Мякоть оранжево-красная, острого, приятного запаха, нежного горьковатого вкуса. Мякоть на изломе краснеет, а затем зеленеет. Выделяет сок оранжевой окраски.

Различают рыжики боровые и еловые. Первый, наиболее распространённый, описан выше. Второй, растущий по ельникам, имеет синева-зеленоватую окраску шляпки с жёлто-оранжевой полосатостью. Лучшими рыжиками считаются боровые (красные), но и еловые (зелёные) рыжики могут дать очень хороший продукт при правильной переработке.

Свинухи можно встретить всюду в смешанных лесах от половины июля до поздней осени. Мясистые грибы с буро-коричневой окраской. У молодых грибов шляпка сначала выпуклая, затем, по мере роста, становится углублённой в центре (воронковидная), с бархатистой поверхностью и с завернутыми глубоко внутрь краями. Мякоть жёлтая, малосочная, рыхлая, жёлто-белого цвета, приятного запаха и слегка кисловатого вкуса. Под шляпкой находятся желтовато-бурые толстые пластинки. Шляпки большей частью однобокие.

Молодые грибы вполне съедобны и вкусны; с возрастом они становятся деревянистыми и грубыми. Встречаются массами не только в лесах на пнях, но и в садах.

Сморчки появляются ранней весной, как только сойдёт снег. Растут в хвойных и лиственных лесах. Собирать следует молодые грибы, так как переросшие могут быть ядовиты. Сморчками называют несколько похожие друг на друга грибы: сморчки обыкновенные, конические, строчки бабура, строчки-шаночки, или колпачки, осенние строчки и строчки большие. Наиболее часто встречаются сморчки обыкновенные и конические, а также строчки большие. Шляпка сморчков округлая, различных оттенков жёлто-бурого цвета. Корешок внутри полый, высотой до 6 сантиметров. Поверхность шляпки сморщена.

Строчки — более крупные грибы имеют шляпки округлые, неправильной формы, с глубокими складками. Окраска темнее, чем у сморчка, и бывает почти тёмнокоричневой. Корешок внутри полый.

Сморчки очень водянисты, нежны и ломки. Перед приготовлением в пищу сморчки обязательно отваривают, а воду, в которой они варились, сливают, так как она может содержать ядовитые вещества. Отваренные и высушенные сморчки вполне безвредны.

Сыроежки растут повсеместно с половины июня и до осенних заморозков. Шляпки бывают белые, жёлтые, зелёные и красные. Мякоть белая, хрупкая (ломкая). Корешки белые, у взрослых грибов полые внутри. Вкус приятный, иногда с лёгкой горечью. Предпочтительнее собирать молодые сыроежки, так как у старых шляпки бывают относительно более тонкими и ломкими.

Трюфели бывают чёрные и белые. Очень ценные грибы. Плодовое тело трюфелей развивается в земле на расстоянии примерно 5 сантиметров от поверхности. Иногда трюфели выходят на поверхность земли, но становятся в этом случае более рыхлыми и менее ценными.

Чёрные трюфели достигают веса в 800 граммов, форма неправильной-округлая. На поверхности расположены мелкие бугорки (как бы бородавки) сначала тёмно-красно-фиолетового, затем чёрного цвета. Мякоть тёмная, пепельно-серая, с белыми мраморными жилками.

Белые трюфели достигают веса в 500 граммов, имеют неправильно-сплюсненную форму, с волокнистой желтоватой или бурой поверхностью. Мякоть белая, точно так же с мраморными жилками.

Трюфели обладают сильным, очень приятным запахом. Встречаются во второй половине лета и осенью в светлых лесах с известковой почвой. Собирают трюфели с помощью приученных собак, которые находят их по запаху. Опытные грибники находят трюфели по особым признакам: по рыхлой и слегка вздутой почве пепельного цвета и почти погибшему травяному покрову (как бы выжженному).

Чернушка растёт повсеместно, но преимущественно в берёзовых лесах, с июня до середины октября.

Шляпка тёмнооливковая, буроватая, впоследствии чёрная, в молодом возрасте плоская, затем вдавленная в середине. Края шляпки завернуты внутрь. Пластинки белые, позднее желтовато-чёрные.

Употребляются в пищу в солёном виде.



Рис. 11. Шампиньон.



Рис. 12. Бледная поганка.

Чесночный гриб имеет характерный запах и вкус чеснока. Шляпка тонкая и мясистая, жёлто-розовой или светлорозовой окраски, на очень тонкой ножке. Кожица в сухую погоду сморщивается. На нижней стороне шляпки расположены частые волнистые пластинки белого цвета. В сушёном виде чесночный гриб не теряет запаха и вкуса. Высоко ценится за границей как хороший деликатесный товар. Растёт на опушках и пустошах массами, начиная с июня.

Шампиньоны (печерица, шампиньоны луговые, полевые, бульварные, дикие) — очень ценные в пищевом и вкусовом отношении грибы. Растут повсеместно в лесах, на лугах, огородах, вблизи жилья, скотных дворов и конюшен, а в городах — на дворах, на бульварах и в парках.

Появляются в начале мая и растут до конца сентября. По вкусу не отличаются от культивируемого шампиньона, но в свежем виде имеют более резкий запах. Шляпка бледносерая, почти белая, достигает 30 сантиметров. У молодых шампиньонов почти шаровидная, затем полукруглая. У молодых грибов край шляпки соединён с ножкой белой плёнкой, которая по мере роста гриба отрывается и повисает на ножке в виде

кольца. Бледнорозовые пластинки у взрослых грибов становятся фиолетово-чёрными. Корешок ровный, плотный, с широким белым кольцом сверху, толщиной до 2 сантиметров.

Шампиньон нельзя смешивать с бледной поганкой или ядовитым белым и серым мухоморами. Бледная поганка очень похожа на шампиньон и растёт зачастую там же, где и шампиньон. При сборе грибов нужна большая осторожность, чтобы не набрать вместо луговых или диких шампиньонов бледных поганок. Отравление бледной поганкой чаще всего кончается смертью. Вначале бледная поганка имеет шаровидную форму и похожа на обыкновенный мухомор. По мере роста шляпка делается плосковыпуклой и покрывается чешуйками (остатками от разорванного общего покрова), как у мухомора. От сильных дождей эти чешуйки могут смываться. Поверхность шляпки слабошелковистая, во влажную погоду липкая, чисто белого, желтоватого или зеленоватого цвета. На нижней стороне шляпки находятся пластинки белой или слегка желтоватой окраски, но никогда не розовые или коричневые, как у шампиньонов. Корешок белый, плотный, с колечком в верхней части и с влагалищем внизу (остаток общего покрова), раздутым у основания и напоминающим луковицу. Основные признаки бледной поганки — белая окраска плёнок и остаток общего покрова у основания корешка.

Белый и серый мухоморы имеют шляпку почти округлой формы, у взрослых грибов часто открытую, белого или серого цвета. Поверхность шляпки покрыта белыми бородавками, так же, как у известного всем красного мухомора. Корешок белый, у основания вздутый. Вверху ножки имеется кольцо. Пластинки под шляпкой белые.

ПЕРЕРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ДИКОРАСТУЩИХ ВПРОК

Сохранить зелень, ягоды, плоды, грибы и орехи в свежем виде на долгое время невозможно, так как они подвергаются гниению под влиянием невидимых для глаза вредных микроорганизмов бактерий и грибков. Чтобы сохранить зелень, ягоды, плоды, грибы, орехи на длительный срок, их надо переработать или законсервировать.

Наиболее распространенными способами консервирования являются: сушка, квашение, соление, варка, а также хранение при низкой температуре. Кроме того, к консервированию относится маринование, производимое с помощью уксуса, и варка варений с сахаром или патокой.

При сушке из свежего продукта под действием высокой температуры удаляется большая часть содержащейся в нём воды, отчего действие вредных бактерий и грибков, вызывающих гниение, почти совершенно прекращается.

При квашении консервирующим средством является поваренная соль и молочная кислота, которая образуется в продукте при брожении (заквашивании).

При варке под действием высокой температуры происходит уничтожение вредных микроорганизмов. Во время хранения свежих пищевых продуктов при низкой температуре (в

замороженном виде) развитие вредных бактерий и грибов задерживается.

Дикорастущую зелень при заготовках впрок высушивают, заквашивают, засаливают или варят.

Ягоды и плоды высушивают или перерабатывают в различные кондитерские изделия, а также в соки, экстракты, вина, квасы, уксус.

Орехи при заготовках впрок сушат; грибы в этом случае сушат, солят и маринуют.

Сушка

Сушка — основной, наиболее простой и доступный способ переработки почти всех дикорастущих — зелени, ягод, плодов, орехов и грибов.

Высушенные зелень, ягоды, плоды, грибы занимают сравнительно мало места. Они примерно в восемь-десять раз легче, чем в сыром виде, не портятся и могут сохраняться при любых температурных условиях.

Перед употреблением сушёные плоды и зелень никогда не заваривают горячей водой; их надо предварительно заливать холодной водой, чтобы они постепенно размокли и почти полностью восстановили свой вкусовые качества и аромат.

В зависимости от климатических и погодных условий применяют либо воздушную (солнечную сушку), либо огневую (печную), либо смешанную.

Подготовка сырья к сушке. Для сушки предназначается сырьё, очищенное от сора и грязи, не повреждённое болезнями, вредителями.

Каждый вид зелени, ягод, плодов, грибов и орехов высушивают отдельно.

Предназначенную для сушки зелень прежде всего перебирают, удаляя при этом пожелтевшие, сильно загрязнённые или загнившие стебли и листья. Все крупные листья, как, например, хрена, режут в поперечном направлении в форме узких (шириной около 2—3 миллиметров) полосок. Черешки листьев и стебли нарезают на кусочки длиной около 2—3 сантиметров, которые, в свою очередь, в зависимости от толщины, нарезают на несколько тонких столбиков. Нарезанные листья и черешки высушивают отдельно, — листья высушают значительно быстрее черешков.

Корни и корневища перед сушкой отмывают в воде от земли и грязи, очищают ножами от кожицы и нарезают мелкими кусочками. Если высушиваемые продукты предназначены для приготовления муки (порошка), то резка должна производиться возможно мельче.

Ягоды и мелкие плоды (вишня, тёрн и др.) перебирают, удаляя при этом загнившие, сор, листья, плодоножки, и высушивают в цельном виде.

Крупные плоды, как, например, яблоки, айва, персики, крупные абрикосы, разрезают на части. Удобнее всего предварительно разрезать яблоки вдоль на четыре части и вырезать из каждой части сердцевину с семенами, а сами четвертинки разрезать ещё на 2—3 дольки. Яблоки можно разрезать и в поперечном направлении на кружочки толщиной около 0,5 сантиметра. При таком способе сердцевину или оставляют или вырезают с помощью ножа в каждом отдельном кусочке. Лучше вырезать сердцевину из цельного яблока особым пожом, сделанным из жести в виде трубки шириной, примерно равной ширине сердцевины яблока.

Айва готовится для сушки так же, как яблоки. Мелкие груши высушивают целиком так же, как сливу, вишню. Персики и абрикосы высушивают как с косточками, так и без косточек. Качество персиков и абрикосов, высушенных без косточек, более высокое. Для того чтобы удалить косточки, плоды предварительно разрезают на две половинки.

Удаляемые ядра персиков и абрикосов не следует уничтожать. Их надо высушивать и сдавать заготовительным организациям как сырьё, из которого добывают чищенные ядра.

Семена яблок и груш могут быть использованы как посадочный материал. Для этого их надо вместе с сердцевиной сложить в воду и отмыть, а затем высушить на воздухе (но не в печах или сушилках).

Для сушки пригодны все трубчатые грибы, в том числе белые, подберёзовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки и сморчки. Пластинчатые грибы, т. е. грузди, рыжики, опята, волнушки, сыроежки и другие, обычно не сушат: присутствующая многим из них горечь сохраняется и в сухом виде; кроме того сушёные пластинчатые грибы трудно отличить от пластинчатых ядовитых (несъедобных грибов).

Для собственного потребления вполне можно сушить и некоторые виды пластинчатых грибов, как, например, сыроежки, лисички, опята и другие грибы, лишённые горечи. В этом случае целесообразно несколько пересушить грибы, чтобы они были особенно хрупкими (ломкими), и затем размельчить их с помощью деревянной скалки на доске и просеять через частое решето. Полученный грибной порошок может служить очень хорошим полуфабрикатом при изготовлении первых и вторых блюд. Употребление сушёных грибов в виде мелкого порошка (так же как и порошка из сушёных овощей, зелени, ягод) имеет и другое значение: если усвое-

мость сухих грибов около 65 процентов, то при употреблении в пищу тех же грибов в виде мелкого порошка усвояемость их повышается до 90 процентов. Порошок можно готовить только из совершенно чистых грибов, без песка и пр. Можно составлять смесь грибных порошков, добавляя, например, к порошку из сыроежек или лисичек порошок из более ценных и ароматных белых грибов или шампиньонов.

Предназначенные для сушки грибы очищают от приставшей к ним земли, сора, хвои, листьев и, в случае надобности, вытирают мокрой тряпкой. Мыть грибы перед сушкой не следует: во время мойки грибы впитывают много воды и после медленнее сохнут. Кроме того, многие грибы, как, например белые, после мойки теряют свой натуральный цвет и темнеют.

Для сушки отбирают свежие, крепкие грибы. Для того чтобы грибы сохли равномерно, рекомендуется предварительно рассортировать их по величине. Мелкие грибы высушиваются значительно быстрее, чем крупные. Для собственного потребления можно сушить грибы в нарезанном виде. Для этого грибы режут на тонкие пластинки по длине корешка. Нарезанные грибы высыхают значительно быстрее.

Корешки грибов, в зависимости от вида и сорта, высушивают отдельно. Для получения белых грибов высшего сорта, или «шляпки», корешки отрезают от шляпок на расстоянии не более 1 сантиметра. В грибах первого сорта корешок может быть до 3 сантиметров, в грибах второго сорта — до 4 сантиметров, третьего — до 5 сантиметров. Последний сорт сухих белых грибов — желтяк (называется так по цвету нижней стороны шляпки) должен иметь ножку не более 1 сантиметра. У сушёных чёрных грибов (подберёзовики, подосиновики, маслята), которые названы чёрными за свой чёрный цвет после сушки, ножку отрезают от шляпки на расстоянии 3 сантиметров.

Воздушная (солнечная) сушка. Воздушную (солнечную) сушку можно особенно широко практиковать в южных местностях. При сухой, теплой и ветреной погоде этот способ может применяться и в других местностях СССР.

При воздушной сушке сырой продукт рассыпают ровным, тонким слоем на чистые рогожи, циновки, толстую (не газетную) бумагу, сита, решёта или специальные приспособления в виде щитов из досок, фанеры, очищенных прутьев с невысокими бортиками. Такие щиты делают на небольших ножках, чтобы во время сушки под ними свободно мог проходить воздух, а при надобности (например, на ночь) их можно было бы устанавливать штабелями один на другой.

Разложенное таким образом сырьё устанавливают на открытом месте — на крышах домов или сараев или на земле в таких местах, куда не могут проникать домашние животные и птица. Целесообразно помещать сырьё для высушивания под навесами, на сквознях. В этом случае сушка протекает медленнее, но зато качество готовой продукции получается более высокое; в ней больше сохраняется витаминов.

Сырьё, разложенное для сушки, время от времени надо переворачивать и пересматривать, отбирая высохшее. На время дождя высушиваемую продукцию убирают в крытое помещение.

В тех местностях, где сушка на воздухе может сильно затягиваться (в зависимости от погоды), рекомендуется применять смешанный (комбинированный) способ сушки, т. е. днём производить её на воздухе, а ночью — в русских печах, плитах, на лежанках и т. д.

Печная сушка. Лучше всего начинать сушку в печах, когда будут вынуты из них хлебы, а на плитах и в духовых шкафах — после варки пищи. При сушке на плитах ставят четыре или больше штук кирпичей, на которые помещают сито или щит с высушиваемой продукцией. Можно устанавливать сита или щиты в два ряда и больше. На лежанках сушку можно производить всё время, пока тоится печь и после топки. Готовность русской или другой печи для сушки можно определить, бросив в неё небольшой кусочек бумаги. Если бумага не будет обугливаться и сильно желтеть, то печь для сушки сырья готова.

Перед сушкой обязательно надо выгребсти из печи золу, иначе продукция легко может загрязниться и потеряет свою ценность.

При сушке в русских печах вначале заслонку держат закрытой, затем приподнимают её на 7—10 сантиметров для впуска свежего воздуха. В дальнейшем открывание заслонки повторяют, чтобы высушиваемое сырьё не запарилося и не испортилось.

Сушка в печах, как и воздушная, может производиться на ситах из очищенных прутьев лозы, сеток из шпагата, а также на обычных решётах с мочальным ситом, на волосяных ситах, устанавливаемых вверх дном, на чистых рогожах, циновках, плотной чистой (не газетной) бумаге, на тарелках. Сита с нелужёной металлической сеткой или старой лужёной, но проржавевшей сеткой для сушки не пригодны — мелкие кусочки проволоки могут отставать от сетки и попадать в продукцию. Раскладывать сырьё прямо на под печи (за исключением орехов) нельзя, так как оно может подгореть, а главное будет засорено остатками золы и углей.

Щиты из прутьев и других материалов следует делать такого размера, чтобы их можно было свободно ставить и вынимать из печи. Примерный размер сит для русской печи: длина 0,6 метра и ширина 0,4 метра. По четырём углам щитов с внутренней их стороны надо сделать невысокие (около 10 сантиметров) подставки-ножки, чтобы можно было ставить щиты один на другой.

Устанавливать щиты в печах следует в один-два ряда. Увеличивать количество рядов (например, до трёх) можно только при достаточном навыке. Иначе при значительном количестве сырья и затруднительной вентиляции продукция будет не столько сушиться, сколько париться.

Перед сушкой новые щиты из очищенных прутьев лозы надо промыть в кипятке и подержать в печи, пока они не высохнут.

Решёта можно устанавливать в два ряда. При установке второго ряда между решётами оставляют промежутки, равные ширине решёта. Верхние решёта нужно ставить на края решёт нижнего ряда в шахматном порядке.

При сушке в печи, как и на воздухе, продукт необходимо периодически осматривать, переворачивать, а готовую, высохшую часть его отбирать. Не следует ждать окончания сушки всей партии. В этом случае часть продукции может пересохнуть и подгореть.

Наблюдая за ходом сушки, можно быстро научиться определять готовность печи для сушки, время, необходимое для высушивания, сроки открывания заслонок и труб для удаления из печей излишней влаги и признаки правильно высушенной продукции.

Сушка в специальных сушилках. Сушка в специальных сушилках применяется при относительно большом количестве высушиваемой продукции. Простейшие сушилки обходятся недорого и могут быть изготовлены из местных строительных материалов.

Сушилки, независимо от конструкции и пропускной способности, должны обеспечивать нужную температуру и иметь надёжное устройство для удаления влаги, испаряемой продукцией во время сушки.

Чтобы ознакомиться с устройством простейших сушилок, опишем две из них: небольшую сушилку, годную для сушки различных плодов и овощей с суточной производительностью около 10—12 килограммов сухого продукта, или около 100 килограммов сырья, и вторую, более простую, с производительностью 20—25 килограммов сухого продукта, или около 180—270 килограммов сырья.

Первая сушилка состоит из двух частей: сушильного шкафа в виде деревянного ящика, сделанного из плотных досок с вставными ситами, и печки, стенки которой сложены из кирпича. Размеры такой сушилки: длина 140 сантиметров, ширина 100 сантиметров и высота 170 сантиметров.

На рисунке 13 показан вид такой сушилки снаружи, в разрезе и в плане; буквой А обозначен сушильный шкаф, буквой Б — печь.

Сушильный шкаф устраивают из досок толщиной около 4—5 сантиметров вшпунт. Углы шкафа делают взамок.

Шкаф представляет собой ящик без крышки, опрокинутый на стенки печи. На верху шкафа имеются две вытяжные трубы а с задвижками б для удаления испаряемой влаги. Вытяжные трубы располагаются на потолке сушильного шкафа на равном расстоянии как от краёв, так и одна от другой.

Спереди в сушильный шкаф вдвигаются четыре сита в, располагая одно над другим. Рамки для сит делаются из досок в 2 сантиметра. Высота каждой рамки 9 сантиметров. Ширина и длина сит должны соответствовать внутренним размерам сушильного шкафа.

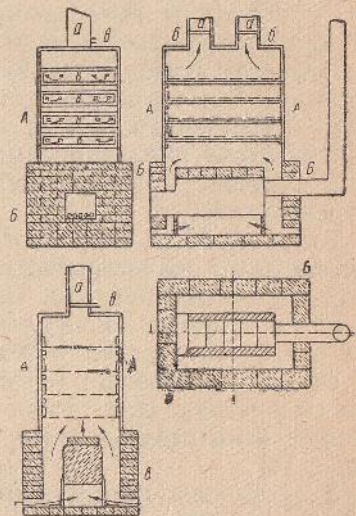


Рис. 13. Простейшая сушилка.

Сетки для сит можно делать из различных материалов (см. «Печная сушка»). Пространство между ситами 9 сантиметров. От верхнего сита и до потолка сушильного шкафа оставляют свободное пространство не меньше 18—20 сантиметров, от нижнего сита до верха печи — соответственно 20—22 сантиметра.

На печном фундаменте устраивают кирпичную коробку, в которую помещают обыкновенную железную печку длиной 0,8 метра и шириной 0,35 метра. Сверху на печь кладут кирпичи (плашмя, с промазкой глиной). Назначение кирпичной коробки — задерживать жар, идущий от железной печки. Дымоходная железная труба должна иметь диаметр в 10—12 сантиметров.

Воздушные колодцы для подачи свежего воздуха устраивают снизу. Нагретый в печи воздух во время сушки про-

ходит сквозь сита с продукцией и вместе с испаряемой влагой уходит через вытяжные трубы *a*.

Печь можно отапливать дровами, хворостом, щепой, торфом.

Если надо при сушке продукции повысить температуру, достаточно приоткрыть поддувало или открыть клапаны на печной дверке, и, наоборот, если надо снизить температуру, следует поддувало или клапаны закрыть, а дымовую трубу прикрыть. В то же время вытяжные трубы надо открыть на полную ширину.

Сита должны быть плотно задвинуты в сушильный шкаф. Время от времени их надо переставлять: третье — на место четвертого, второе — на место третьего, первое — на место второго. Без такой перестановки сит продукция на верхнем сите может запариваться, темнеть и портиться. При перестановке сит продукция высыхает равномерно, по качеству она получается однородной, а цвет её приближается к натуральному.

Такие сушилки могут устанавливаться и в помещениях. Но лучше всего их устанавливать где-либо на открытом воздухе под небольшим навесом. Они не безопасны в пожарном отношении. Поэтому около такой сушилки всегда должна находиться бочка с водой и ведра.

Вторая простейшая («полевая») сушилка временного типа также пригодна для сушки любых плодов и овощей и также может быть сделана очень быстро из местных материалов (рис. 14).

Эта сушилка представляет собой небольшую камеру (или сарай), внутри которой помещается печь. Высота камеры около 2,5 метра, ширина и длина по 3,5 метра. Размеры эти ориентировочные; они могут изменяться в зависимости от того, какими строительными материалами располагает хозяйство.

Основанием сушилки служит каркас из столбов или брусков, врытых в землю и скрепленных поперечными перекладинами из досок, брусков, горбылей или жердей, на которые набиваются стены. Стены могут быть сделаны из теса, плотно пригнанных горбылей, клеёной фанеры, плотного картона или старого листового железа. Они должны быть сделаны возможно плотнее, чтобы не выпускать теплый воздух из сушильной камеры во время её работы. С этой целью все щели изнутри следует заклеить полосками бумаги (в два раза), а снаружи — замазать глиной.

На передней стенке сушильной камеры устраивают дверь достаточной ширины для прохода человека с дровами или

ситами, т. е. не уже 0,8 метра. По середине двери вырезают узкое смотровое отверстие, идущее от половины высоты двери и почти до самого её верха. В смотровое отверстие вставляют стекло.

Для естественного освещения на боковых и задней стенах сушильной камеры устраивают небольшие окна (0,5×0,5

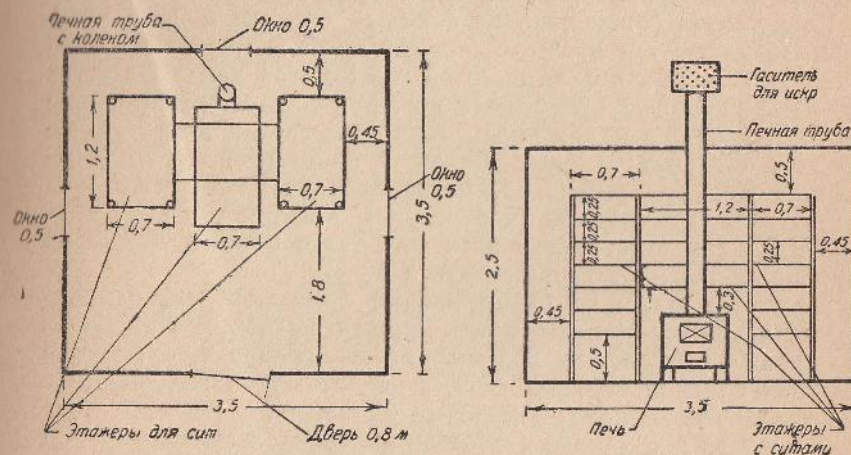


Рис. 14. «Полевая» сушилка (план и разрез).

метра). Стёкла могут быть заменены белой бумагой, лучше пропитанной маслом или олифой.

Крыша сушильной камеры делается односкатная либо двускатная из теса или клеёной фанеры.

К передней стенке сушильной камеры, на которой расположена дверь, пристраивают лёгкий навес. Под этим навесом производят подготовку сырья для сушки, загрузку сит и временно хранят высушенную продукцию.

В центре сушильной камеры (на земляном полу) устанавливают обыкновенную печь («временку») из кирпичей, покрытую чугунной плитой или листовым железом. Кирпичная печь может быть заменена железной или чугунной печкой. Печь должна иметь поддувало, колосники и отличаться хорошей тягой. Труба печи — железная с одним коленом внизу, задвижкой и гасителем искр на наружном конце. Гаситель искр представляет собой круглую коробку, сделанную из железа и с набитыми на боковой стороне и на верху дырами для выхода дыма. В крыше, вокруг трубы, должна быть раз-

делка в виде железного листа, во избежание загорания деревянной крыши.

Размеры печи зависят от размеров самой сушильной камеры, а также топлива (хворост, щепы, дрова, торф, каменный уголь и пр.), которым она будет отапливаться. Ориентировочный размер кирпичной печи (снаружи) следующий: длина 1,25 метра, ширина 0,75 метра и высота 0,7 метра.

Вокруг печи (точнее, по её боковым стенкам и над нею) устанавливают три этажера для сит. Для этого вокруг печи забивают восемь кольев высотой в 2,1 метра над землей, на которые набивают поперечные планки-перекладки, одновременно служащие и для укрепления этажеров и для установки сит. На двух боковых этажерах набивается по семь перекладок на расстоянии 0,25 метра одна от другой и 0,5 метра от пола. На среднем (центральном) этажере делается пять перекладок для установки пяти сит. Всего на трёх этажерах одновременно может размещаться 10 сит.

Для того чтобы во время работы сушильной камеры этажеры с ситами не загорались, между печкой и этажерами оставляют свободные промежутки не меньше 0,25 метра с каждой боковой стороны печи, а над печью до нижнего сита центрального этажера — не менее 0,3 метра.

По бокам и с задней стороны этажеров оставляют проход шириной около 0,45—0,50 метра. Со стороны топки печи и передней стороны этажеров оставляется свободная площадка не меньше 1,8 метра шириной.

Для притока свежего воздуха в сушильную камеру внизу двери этой камеры вырезают отверстие (0,4 × 0,2 метра), которое закрывают заслонкой, опускаемой сверху. В случае необходимости приток воздуха может быть увеличен, для чего дверь оставляют приоткрытой. Для удаления нагретого и насыщенного влагой воздуха из сушильной камеры на боковых и задней стенках под самой крышей делают по одному выходному отверстию (0,6 × 0,3 метра) с деревянными задвижками.

Размер сит 0,7 × 1,2 метра. Сита могут быть сделаны из лужёной проволоки, из чищенной лозы, щепы, лычного полотна, мелкой сетки из шпагата, а также из марли. Чтобы сетки из марли или шпагата не провисали по середине рамки, на которую набивается сетка, укрепляют перекладки.

Сита устанавливают: на боковых этажерах вдоль боковых стен, а на центральном этажере — поперёк.

Одновременно на все 19 сит может быть загружено 60—90 килограммов сырой, приготовленной для сушки продукции. За 12 часов работы, при продолжительности сушки в такой

камере около четырёх часов, может быть высушено 180—270 килограммов сырья.

После того как будет затоплена печь, в сушильную камеру вносят сита с разложенным на них сырьём и устанавливают на этажеры. Температуру воздуха в сушильной камере во время её работы необходимо определять с помощью одного переносного термометра в деревянном футляре (типа водяного или ванного) и одного обычного комнатного, вешаемого на высоте верхнего сита.

Надо стремиться к тому, чтобы сушка проходила как можно быстрее. Для этого вначале (минут 20) высушиваемый продукт оставляют в камере при требуемой температуре, а дверь и все вентиляционные отверстия закрывают. Затем открывают дверь и вытяжные вентиляционные отверстия, для того чтобы быстрее удалить из сушильной камеры выделенную продукцией влагу. После этого дверь закрывают и оставляют только приточное вентиляционное отверстие.

Необходимо следить, чтобы высушиваемая продукция не запаривалась и высыхала равномерно. Во время сушки сита с продукцией переставляют постепенно снизу вверх и обратно.

Зелень сушат при температуре около 45—50 градусов. Сохраняют её в цельном виде или предварительно измельчают в порошок (муку). Для приготовления порошка высушенную зелень, немедленно после того, как она будет вынута из сушилки, размельчают, перетирая руками, на решётах или с помощью скалки на деревянной доске или на чистом столе и затем просеивают через решето. Оставшиеся на решете крупные кусочки еще раз размельчают, если нужно подсушивают и снова просеивают. Для того чтобы высушенная зелень лучше размельчалась, её несколько пересушивают, но так, чтобы она не подгорела.

Полученный из высушенной зелени, а также корней или корневищ порошок должен сохраняться в отдельной таре по сортам в сухих, проветриваемых помещениях, без посторонних запахов.

Очищенные и предназначенные для сушки грибы лучше нанизывать на нитки по 50—60 штук в одну связку, располагая их так, чтобы внизу нитки приходились крупные, а сверху — мелкие. Такие связки вешивают где-либо на сильном сквозняке, на воздухе и провяливают до тех пор, пока из них при лёгком сжатии не перестанет выделяться сок. После этого грибы досушивают в печах или сушилках. При сушке необходимо следить за тем, чтобы во время провяливания грибы не засорялись пылью и не засиживались му-

хами. Кроме того, надо учитывать, что если проявление грибов проходит медленно, то они могут почернеть и закиснуть. Можно сушить грибы и без предварительного проявляния их на воздухе.

При сушке в печах связки грибов можно раскладывать на сита, решёта, рогожи или помещать связки на особой стойке, сколоченной из трёх досок (нижняя — дно — и две боковины). Расстояние между боковыми досками должно быть равным длине связки грибов (рис. 15).

На внутренних сторонах боковых досок набивают гвозди или деревянные шпильки, на которые прикрепляют концы ниток с нанизанными на них грибами.

Допустимо сушить грибы и без нанизывания на нитки, на особых рамках, на шпильках, вставляемых нижним концом в

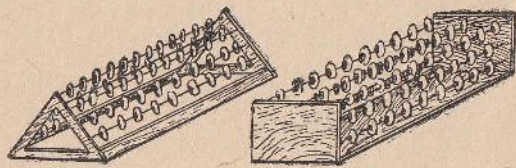


Рис. 15. Стойки для сушки грибов.

песок, насыпанный в какую-либо посуду или же россыпью. Деревянная рамка может быть различных размеров, в зависимости от величины печи. На рамку (основание) набивают несколько поперечных перекладок и вставляют в них тонкие, острые деревянные шпильки (зубья), на которые нанизывают грибы шляпками вниз. Шпильки набивают примерно на 10 сантиметров одна от другой.

Сушат грибы также на решётах, на железных противнях, подстилая на них тонкий слой чистой соломы или надевая грибы на тонкие шпильки, укладываемые поперёк противней, на их края. При сушке грибы не должны соприкасаться между собой.

Можно солому разложить непосредственно на под печи. Однако при таком способе сушки надо тщательно выгрести всю золу, не допуская засорения грибов. Высушенные грибы с приставшей к ним золой для употребления непригодны.

Мелкие грибы при печной сушке высыхают за одни сутки. Более крупные приходится досушивать в продолжение 2—3 суток.

Сушат грибы при температуре около 55—75 градусов. При более высокой температуре грибы могут запечься или зажа-

раться, а при более низкой они будут больше преть, чем сохнуть. Белые грибы при сильной жаре чернеют.

Недосушенные грибы легко сгибаются, а пересушенные становятся ломкими и крошатся.

Нормально высушенные грибы легко разламываются (но не крошатся) и почти полностью сохраняют свою натуральную окраску.

Сушёные грибы наиболее ценных сортов необходимо сохранять в жесткой таре, т. е. ящиках, щепных коробах или прутьяных корзинах. Все другие виды грибов и корешки могут, кроме того, сохраняться и в чистых мешках. Сушёные грибы сохраняют в сухих, проветриваемых помещениях.

Сушёные грибы впитывают влагу из воздуха и легко сыреют. Такие отсыревшие грибы следует немедленно перебрать и подсушить. Точно так же необходимо подсушить грибы, если при хранении в них будут обнаружены черви.

Каждая партия сушёных грибов должна быть одного вида и сорта, без примеси других видов и сортов, а также грибов горелых, червивых, испачканных золой, песком или углем.

Нитки с грибами одного товарного сорта связывают в связки весом от 2 до 4 килограммов. В такую связку помещается от 6 до 10 ниток с грибами.

Сушку крупных плодов (яблок, груш, айвы и пр.) начинают при высокой температуре, около 80 градусов. Затем температуру снижают до 60—70 градусов. Косточковые плоды (вишня, алыча, кизил и др.) сушат при температуре около 35—40 градусов. Часто их предварительно проявляют на воздухе и затем досушивают в печах. Для сушки мелких ягод (малины, лесной земляники, рябины, черники и др.) требуется температура в 60—65 градусов.

Сухие ягоды и плоды сохраняются точно так же по сортам в отдельной таре, в сухих, проветриваемых помещениях. Из сушёных ягод можно готовить порошки, сохраняемые в стекляннй или жестяной таре с плотными крышками.

Орехи высушивают при температуре около 40 градусов. Высушенные при температуре выше 100 градусов орехи носят название калёных. Калить орехи можно в русских печах. Орехи рассыпают слоем не более 5—7 сантиметров и несколько раз перемешивают. Готовность орехов узнаётся по сильному аромату, распространяющемуся из печи. В это время калёные орехи надо обрызгать водой, чтобы скорлупа сделалась более хрупкой вследствие быстрого охлаждения. После обрызгивания водой орехи досушивают на воздухе.

Квашение и засолка

Оба эти способа консервирования продукции при заготовках впрок широко известны и доступны каждому хозяйству.

Квашение и засолка могут производиться в различной деревянной таре, изготовленной из любых древесных пород: в бочках, кадках, дошниках и в упрощенных чанах квадратной формы без металлических обручей. Кроме того, квашение и засолку можно производить в стеклянной, глиняной и металлической эмалированной посуде.

Тара может быть как новая, так и бывшая в употреблении. Непригодна для засолки и квашения тара из-под масел и химикатов.

Тара должна быть вполне исправной, прочной; она не должна пропускать рассола. Огромное значение имеет чистота тары. В плохой или грязной таре никогда не может быть получена продукция хорошего качества.

Перед квашением или засолкой тару проверяют на прочность, для чего тщательно осматривают её и наливают в неё воду. Неисправную тару ремонтируют. Мелкий ремонт, как например, осаживание обручей, поделка новых верхних доньев или кружков, может быть сделан в каждом хозяйстве. Более крупный ремонт производят бондари.

Особое внимание следует обратить на ремонт имеющихся в хозяйствах старых дошников, при этом даже таких, в которых в предыдущие сезоны уже не производилось квашения. Все такие дошники надо прежде всего тщательно осмотреть и проверить путем простукивания. Чаше всего течь в таких старых дошниках происходит в пазах, между отдельными клепчинами и по окружности дна. Эти места бывают заметны по следам гнили, трухлявости древесины или плесени. Их надо вырубать до здоровой крепкой древесины, прямоугольными отверстиями на всю толщину клепчин, с помощью долота и заменять кусками новых досок равной величины. Доски для таких кусков должны быть сухими, толстыми, без сучков и вставляться с прокладкой из куги (рогоза).

Поверхность старых дошников можно покрывать тонким слоем парафина. Для этого дошники предварительно прогревают паяльными лампами или горячими утюгами и тотчас же покрывают слоем расплавленного парафина. Наносят его кистью, слоем в 1—2 миллиметра и снова прогревают паяльной лампой или горячими утюгами. Парафин хорошо впитывается в древесину и делает её не пропускаемой для рассола. Можно парафинировать дошники не сплошь, а только вокруг заплат или вообще в ненадёжных (сомнительных) местах.

При выемке продукции из парафинированных дошников надо следить за тем, чтобы парафин не соскабливался со стен дошников и не попадал в продукцию.

При течи в дне дошников их можно цементировать, т. е. покрыть дно и стенки (на высоту примерно в 20—30 сантиметров или выше) раствором цемента толщиной около 5—7 сантиметров. После того как цементная обмазка высохнет, её покрывают слоем парафина, чтобы частички цемента, которые могут отстать, не попадали в продукцию.

Отремонтированные указанным образом старые дошники нуждаются в постоянном наблюдении. Если обнаружится, что отдельные дошники не держат рассол, то заложенная в них продукция должна быть выгружена и реализована или переложена в другую тару.

Проверенные бочки и кадки, в особенности новые, заливают чистой водой и замачивают, оставляя их с водой на несколько дней, меняя воду. Можно замачивать бочковую тару, опуская её в пруды, реки или озёра с чистой водой. Вымоченную тару выпаривают, для чего бросают в бочку, наполненную на одну четверть водой, раскалённые камни. Во время выпаривания в бочки кладут свежие пахучие травы (например, мяту), можжевеловый или душистое сено.

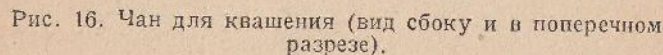
Бочки из-под сельдей и другие грязные бочки перед выпариванием необходимо несколько раз промыть с песком и мочалкой или проволочными щётками. Промывать тару можно также золой или зольным щёлоком.

При недостатке бочковой или дошниковой тары и при возможности заквасить или засолить дополнительный десяток тонн или более продукции следует устраивать упрощённые деревянные чаны, прямоугольной (почти кубической) формы. Такие чаны могут быть изготовлены своими средствами. Упрощённые деревянные чаны не требуют железных обручей; их заменяют рамами из деревянных брусьев.

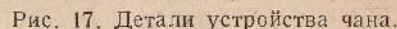
Для устройства таких деревянных чанов, в первую очередь, изготавливают квадратную раму из досок толщиной 4,5—5,0 сантиметров и шириной около 20 сантиметров. На раму настилают дно будущего чана. Внутренние размеры рамы должны быть на 10 сантиметров меньше внутренних размеров дна чана. Так, например, если дно чана делается размером 2,5 × 2,5 метра (рис. 16), то внутренние размеры рамы должны быть равны 2,4 × 2,4 метра.

Внутри рамы и поперёк направления досок дна чана, на равном расстоянии друг от друга, помещают два бруска, которые вместе с рамой и служат основанием дна чана.

Планок и клиньев доски плотно прижимают одна к другой. Подогнанные доски пришивают к раме железными гвоздями с таким расчётом, чтобы шляпки гвоздей в дальнейшем можно было закрыть плинтусами. Железные гвозди можно



На рисунке 17 видно, что одна сторона каждой стойки имеет шпунт (т. е. продольный выступ); другая же—соответствующий размеру шпунта продольный вырез или паз. Затем укрепляют верхнюю внутреннюю обвязку боковых стенок чана и изготавливают стенки чана из таких же шпунтованных досок толщиной в 5 сантиметров, как и дно чана. Все доски должны быть без трещин и сквозных сучков. Чаны можно изготавливать из досок любой из дубовых досок, следуя при этом 2—3 раза вод



Бокowymi досками, образующие стенки чана, устанавливают вертикально, с небольшой дугой, а затем при установке (креплении) окончательно прижимают одну к другой, ставя их на место. Чем лучше были просушены шпунтованные доски, тем легче происходит сборка чанов. Стенки чанов из сухих досок не следует собирать слишком плотно. Далее укрепляют четыре горизонтальные поперечные рамы (верхнюю, нижнюю

и две средние) на наружных сторонах стенок чана. Рамы делают толщиной 12×12 сантиметров. Углы рам скрепляют нагелями. Поверхность досок, выходящих внутрь чана, должна быть острогана. Рамы прибивают к стенкам чана гвоздями. Нижнюю раму прибивают, кроме того, гвоздями к рамке, которая служит основанием чана.

После того как стенки чана будут установлены по краям дна в углах, образованных боковыми стенками, внутри чана набивают плитусы (уголки). Размер плитусов равен 10×10 сантиметрам. Пазы между плитусами стенок и дном тщательно проконопачивают мелкой паклей (без костры) или забивают кугой. Плитусы прибивают гвоздями как к дну чана, так и к его стенкам. Кроме плитусов, идущих по дну чана, такие же плитусы набиваются по четырём углам чана. Размер этих плитусов равен 5×5 сантиметрам.

Верхнюю внутреннюю раму и верхнюю обвязочную раму скрепляют между собой отрезами досок шириной в 15 сантиметров. Эти отрезки досок могут быть заменены четырьмя цельными досками, которые прибивают по верхнему краю стенок чана.

После установки указанных на рисунке 17 пунктиром временных внутренних распорок дно и стенки чана с обеих сторон постепенно смачивают водой. Делается это для того, чтобы все доски равномерно разбухли и как можно плотнее были пригнаны одна к другой. После этого чан наполняют водой для окончательной проверки его годности. Если через три дня наполненный водой чан не будет давать течь, то его можно считать пригодным для квашения или засолки. Незначительную течь легко устранить, проконопатив чан кугой. Большая же, трудно устранимая течь является результатом небрежного выполнения работы и требует переделки всей неисправной стенки чана.

Убедившись в полной исправности чана и в отсутствии в нём течи, приступают к укладке вокруг стенок чана слоя мягкой глины толщиной в 30 сантиметров. Глина должна быть хорошо промыта, свободна от камней и при укладке утрамбовываться.

Деревянные чаны для квашения и соления устанавливают в котлованах глубиной до 1,80 метра с таким расчётом, чтобы от поверхности земли до краёв чана было не менее 20 сантиметров. Глубина котлована зависит от залегания грунтовых вод, уровень которых должен быть не ближе 1 метра от дна чана. Чаны можно также устанавливать и на поверхности земли. В этом случае чаны покрывают глиной слоем в 30 сантиметров и обсыпают плотным слоем земли толщиной в

1,5—2,0 метра. Слой земли необходим для предохранения продукции, заложённой в чан, от промерзания в зимнее время.

Вокруг чанов желательно настелить дощатый пол и устроить над ними навес или же закрыть чаны плотными деревянными крышками для защиты продукции от грязи, дождя, снега.

По мере загрузки чана продукцией временные внутренние распорки удаляют.

Ёмкость упрощённого деревянного чана—около 10—12 тонн продукции.

Техника квашения и засолки в описанном чане обычная. Для гнётки следует употреблять камни общим весом не более 5 процентов от веса загружаемой в чаны продукции.

Предназначенную для квашения дикорастущую зелень промывают чистой водой и измельчают (шинкуют или рубят) либо с помощью шинковальных машин, соломорезок, либо шинковальных досок, сечек (тыпок), либо кухонных ножей. Измельчение также можно производить с помощью ножа, который может быть сделан из куска старой косы (рис. 18).

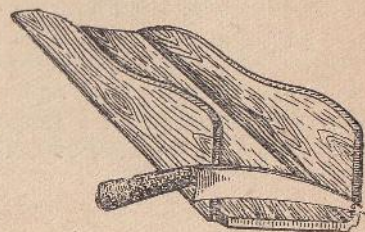


Рис. 18. Нож для измельчения зелени.

При больших количествах зелени измельчать её можно с помощью молотилок. Измельчать зелень можно остро отточенными железными лопатами или скребками в деревянных корытах или специально сколоченных ящиках из толстых досок.

Измельчённую зелень закладывают в приготовленную тару, пересыпают солью и утрамбовывают до появления на её поверхности рассола. Соли добавляется не более 2 процентов от веса заквашиваемой продукции. Количество расходной соли может проверяться ориентировочно по объёму загружаемой продукции.

В том случае, если заквашиваемая дикорастущая зелень содержит мало влаги и даёт немного рассола, к нему подливают небольшое количество воды. Для того чтобы молочнокислое брожение проходило быстрее и лучше, полезно добавлять в заквашиваемую дикорастущую зелень рассол от квашеной капусты. При закладке в тару зелени необходимо её сильно трамбовать, особенно по краям тары.

После того как тара будет заполнена заквашиваемой дикорастущей зеленью, её покрывают кругами, а сверху кругов кладут гнёт в виде камней такого веса, чтобы рассол хорошо отжимался и покрывал круги. Появляющуюся на поверхности рассола плесень надо почаще снимать, а круги и гнёт обмывать чистой водой.

В том случае, если заквашиваемая дикорастущая зелень отличается жёсткостью и грубостью ткани, её брожение затягивается и протекает не 30—45 дней, как бывает при квашении овощей, а значительно дольше. Готовность заквашенной дикорастущей зелени (так же как и ботвы овощей) узнаётся по её размягчению и появлению вкуса квашеного продукта. Во время брожения (особенно в первые 30 дней) заквашенную дикорастущую зелень необходимо чаще протыкать палками для удаления дурнопахнущих газов.

Силосование дикорастущей зелени производится так же, как и квашение, с той лишь разницей, что при силосовании соль не употребляют. Утрамбовывать силосуемую зелень надо возможно тщательнее, так, чтобы в ней не оставалось пустых мест.

На поверхность силосуемой массы зелени накладывают плотный деревянный круг, который замазывают сверху слоем увлажнённой мягкой, жирной глины для того, чтобы воздух не мог проникать внутрь тары. По мере осадки засилосованной массы круг поправляют, а образуемые при этом щели подмазывают глиной.

Сильное уплотнение заложенной засилосованной массы дикорастущей зелени и правильное её укрытие — основное условие предупреждения порчи продукции от порчи.

Засолка дикорастущей зелени менее целесообразна, чем квашение, так как при засолке требуется большее количество соли, хуже используется ёмкость тары и т. д. При необходимости засолки измельчённую зелень закладывают в тару, приминают и заливают рассолом крепостью около 7 процентов.

При засолке грибов обычно засаливают такие грибы, как грузди, подгрузди, рыжики, волнушки, белянки, лисички, свинушки, валуи, горькушки, сыроежки, т. е. все виды съедобных пластинчатых грибов. Можно засаливать и другие виды грибов, в том числе белые, если их не удаётся почему-либо высушить или замариновать.

Предназначенные для засолки грибы разбирают по видам и сортам и очищают ножом от приставших к ним земли, хвои, листьев и сора. Для домашнего употребления можно засаливать в одной таре грибы различных сортов.

При очистке грибов относительно тонкие корни, которые могут сломаться после засолки, отрезают и засаливают отдельно. Отрезают корни почти под самую шляпку. Не отрезают только толстые и короткие корни, как, например, у груздей. Корни рыжиков, белых, подберёзовиков, подосиновиков можно засаливать для сдачи на заготовительные пункты торговых организаций так же, как и шляпки этих грибов. Все сломанные грибы, а также старые, перестоявшие, червивые к засолке непригодны. При засолке маслят и сыроежек со шляпок этих грибов снимают кожицу.

После очистки грибы хорошо промывают в чистой воде. Промывку производят в бочках или кадках, в которые опускают корзины с очищенными грибами.

Существует два способа засолки грибов: холодный и горячий.

При холодном способе вычищенные и вымытые грибы укладывают в бочки или кадки, а также в стеклянные банки или глиняную посуду рядами, шляпками вниз, и пересыпают солью. Соли берётся около 4—5 процентов от веса грибов, что составляет около 700—750 граммов на каждые 16 килограммов сырых грибов.

На уложенные в бочку грибы накладывают деревянный кружок с гнётom в виде чистого камня. Через два-три дня грибы осадут и дадут сок, который должен прикрывать кружок. В это время в бочку можно подложить следующую партию вычищенных и вымытых грибов и точно так же пересыпать их солью. Когда бочка будет заполнена доверху, её хорошо закрывают и укладывают набок. Время от времени бочку с солёными грибами переворачивают и проверяют её крепость (исправность).

При небольшом количестве засолённых грибов можно хранить в открытых бочках или кадках, устанавливая их в погребах. Кружки всегда должны находиться под рассолом, а между кружком и грибами должна быть проложена какая-либо чистая ткань. При появлении плесени её тотчас же снимают, а кружки и гнёт время от времени промывают, так же как и ткань, находящуюся под кружком.

Холодный способ применяется для засолки грибов, не обладающих в свежем виде горечью. Грузди, подгрузди, белянки, волнушки, валуи и другие горькие грибы перед засолкой обязательно отваривают или вымачивают.

Вымачивание грибов производится в продолжение 2—3 дней в чистой, несколько раз сменяемой холодной воде (менять воду надо два-три раза в день). Чтобы грибы при вымочке не ломались, у днищ моечных бочек или кадок устраивают

отверстие для спуска воды, затыкаемое деревянной пробкой. При вымачивании грибы накрывают кружком, на который помещается лёгкий гнёт в виде камня. Вымочку грибов надо производить в погребе или в леднике. Грибы, вымачиваемые на открытом воздухе или в помещениях при повышенной температуре, могут легко закиснуть и испортиться. Если закисшие грибы засолить, то начавшийся в них процесс брожения будет продолжаться и после, в закупоренной бочке, и, наконец, приведёт к полной порче грибов.

Для того чтобы избежать возможности закисания грибов и ускорить процесс вымочки, выгоднее его заменять предварительной отваркой (горячий способ).

При отварке грибы опускают в корзины в котёл с кипящей немного подсоленной водой и продолжают варку около пяти минут после того, как вода снова закипит. Исключение представляют подгрузди, лисички, валуи и сморчки, которые отвариваются до 20 минут. В домашних условиях, при небольших заготовках, отваривать грибы можно в обычных кастрюлях, чугунах и другой кухонной посуде. При засолке волнушек достаточно ошпарить их кипятком, чтобы в них исчезла горечь.

Отваренные грибы вынимают с помощью шумовок и откидывают на решёта. Оставшуюся после варки таких грибов воду нельзя употреблять. Её надо вылить, а посуду, в которой производилась варка, вымыть.

После того как отваренные грибы остынут, их укладывают в бочки или кадки и засаливают так же, как при холодном способе. Для того чтобы солёные грибы обладали лучшим вкусом и ароматом, к ним добавляют пряности: лавровый лист, душистый перец, чеснок, укроп, лук, листья чёрной смородины, эстрагон и пр. Пряности можно добавлять в грибы и при холодном способе засолки.

Сохранять засолённые грибы следует в хорошо проветриваемых помещениях при температуре около нуля градусов. При более низкой температуре грибы замерзают и после оттаивания портятся, т. е. крошатся и обесцениваются. Хранение засолённых грибов при температуре выше 6—8 градусов может привести к их закисанию и порче.

Количество рассола в засолённых грибах не должно превышать 15—18 процентов от чистого веса грибов.

Мочение плодов и ягод

Этот способ консервирования распространён мало, между тем мочёные плоды и ягоды обладают приятным вкусом и являются хорошим продуктом питания.

Из плодов замачивают яблоки и груши; из ягод — бруснику, морошку, клюкву. Можно замачивать и другие ягоды.

Перебранную и вполне доброкачественную продукцию закладывают в бочки, кадки или стеклянную посуду и перестилают листьями вишни, чёрной смородины или эстрагоном и заливают слегка подсоленной водой. Неплохо добавлять в воду немного сахара, мёду или патоки, а также солодкового корня.

Сверху кадок (вообще открытой посуды) накладывают кружки, на которые помещают гнёт в виде камня так, чтобы рассол стоял выше кружка. При мочении плодов и ягод в бочках последние закупоривают. Также закупоривают и стеклянные бутылки, например, с ягодами. Мочёные плоды и ягоды сохраняют на льду. Замораживать мочёные плоды и ягоды нельзя, так как после оттаивания они становятся невкусными и дряблыми.

Маринование

Маринование, т. е. консервирование при помощи пищевой уксусной кислоты, практикуется при заготовках винок плодов, ягод и грибов. Уксус не даёт развиваться микроорганизмам, вызывающим порчу и гниение продукции.

Маринад, т. е. разведённый в воде уксус с добавлением различных пряностей (корица, гвоздика, лавровый лист, имбирь), ни в коем случае не следует варить в медных или железных котлах. Варка маринада возможна только в лужёных котлах или эмалированной посуде.

Для приготовления маринадов пригоден различный уксус: из уксусной эссенции, виноградный, винный, пивной.

Маринуют сливы, вишню, алычу, барбарис, бруснику, смородину и другие ягоды. Существует несколько способов маринования, из которых наиболее простым является следующий.

Отобранные и обмытые ягоды заливают маринадом. Уксуса берётся 2—2,5 процента от веса закладываемой для маринования продукции. Ягоды в маринаде помещают на огонь и доводят до кипения. После того как приготовленные таким образом ягоды остынут, их перекладывают в стеклянную посуду и закупоривают. Для закупорки бутылок берут обыкновенные проваренные в воде пробки. Стеклянные банки закрывают пергаментом или бычьим пузырьём или плотной проклеенной бумагой.

Предназначенные для маринования в уксусе грибы (обычно маринуют белые, подберёзовики, подосиновики, опята, но можно мариновать и все другие виды грибов) очищают, как

указано выше, моют в холодной воде и отваривают в подсоленной воде так же, как и для засолки. Для того чтобы грибы приобрели окраску, близкую к их натуральному цвету, в воду добавляют немного лимонной или виннокаменной кислоты. Отваренные грибы откидывают на решёта, остуживают, складывают в дерсянную или стеклянную тару и заливают остуженным маринадом, составленным из воды с добавлением к ней 2—2,5 процента пищевой уксусной кислоты.

Для улучшения вкуса грибов в маринад добавляют пряности в виде лаврового листа, душистого перца, гвоздики, бадьяна, чеснока, а также укропа и листьев чёрной смородины.

Сохраняют маринованные продукты так же, как и солёные, в погребах или на льду.

Приготовление пюре, повидла и других продуктов из зелени, ягод и плодов

Пюре (или «тесто») может готовиться из стеблей, листьев, корней и корневищ дикорастущей зелени, ягод и плодов.

Пюре или размельчённая и проваренная мякоть является полуфабрикатом, из которого готовят разного рода пищевые блюда, кондитерские и другие изделия.

Для приготовления пюре из зелени её перебирают, моют и отваривают в небольшом количестве воды. Варку не следует затягивать. Достаточно, чтобы зелень закипела один раз. Далее, с помощью шумовки или другими способами сваренную зелень вынимают и протирают через решето, волосные или проволочные сита или же пропускают через мясорубку. При большом производстве протирку производят или на специальных протирачных машинах или же простейших протирачных металлических корытах, на дне которых набиты небольшие отверстия (рис. 19). Протирку сваренной массы на таком корыте производят при помощи валика, насаженного на ручку.

Полученное после протирки пюре слегка подсаливают (берут около 5 процентов соли) и разливают в стеклянную, глиняную тару или бочата. Тара должна быть хорошо вымыта, а бочки, кроме того, пропарены.

Стеклянные бутылки, наполненные пюре из зелени, закупоривают проваренными пробками, заливают варом, воском или сургучом. Наполнение бочек производят через шпунтовое отверстие, которое затем плотно затыкают деревянной пробкой, обернутой куском мешочной ткани или кугой. Стеклянные

бутылки и бочковую тару с пюре сохраняют в лежащем положении. Пюре необходимо сохранять в холодных помещениях (желательно на льду) и время от времени просматривать. Пюре, помещённое в стеклянную тару, достаточно просматривать по внешнему виду, не открывая тару. Пюре в бочатах надо периодически пробовать на вкус, доставая пробу из шпунтового отверстия. При малейшей порче (например, плесени) тару с пюре вскрывают, плесень удаляют, а пюре перекладывают в другую чистую тару.

Для приготовления пюре можно использовать недозрелые, перезрелые и слегка повреждённые плоды и ягоды. Однако для получения пюре высшего качества сырьё должно быть вполне доброкачественное.

Предназначенные для приготовления пюре плоды или ягоды разваривают или тушат и протирают, как описано выше. Полученную протёртую массу уваривают в открытой посуде до густоты сметаны. Уваривание во избежание подгорания производится в двухстенных котлах. Уваривать протёртую массу можно и в кастрюлях, помещая их одна в другую и наливая в большую кастрюлю воду.

Протёртое ягодное или плодовое пюре сохраняют в бочках, стеклянной, глиняной или эмалированной посуде на льду.

Для лучшей сохранности протёртую массу можно разливать в стеклянные бутылки и слегка проваривать её, помещая бутылки (с открытым горлом) в котлы или кастрюли с водой. Когда вода закипит и из стеклянных бутылок с протёртой массой пойдёт пар, кипячение прекращают, а горлышки бутылок закупоривают проваренными пробками, завязывают пузырём или, после того как они остынут, заливают варом, воском и пр.

Повидло. Для получения повидла ягодное или плодовое пюре уваривают в течение 2—3 часов на слабом огне до получения густой массы, не стекающей при пробе с ножа или ложки. По достижении требуемой густоты повидло перекладывают в бочки, глиняные и стеклянные банки. Иногда в повидло добавляют сахар, но и без сахара из дикорастущих ягод и плодов получается высокоценный продукт питания, вполне заслуживающий самого широкого распространения. Подбирая различные сорта ягод и плодов, мы можем значи-

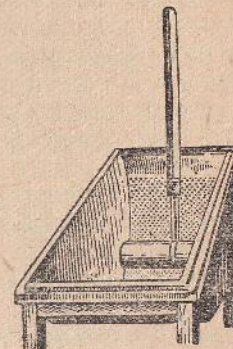


Рис. 19. Протирачное корыто.

тельно улучшать и разнообразить вкус повидла. Сохраняется повидло в прохладном месте.

Мусс. Для получения мусса из дикорастущих ягод и плодов пюре уваривают до тех пор, пока масса не начнёт отставать от стенок котла. Для улучшения вкуса в мусс можно добавлять сок сахарной свёклы, патоку, мёд или сахар. Уваренную массу раскладывают тонким слоем в глиняные чашки и ставят в печи для окончательной просушки. Когда мусс просохнет, его выкладывают из посуды, в которой он сушился, нарезают в виде лепёшек, протыкают в нескольких местах ножом и снова ставят в печь. Высушенный мусс заворачивают в чистую бумагу и сохраняют в сухом месте.

Мусс употребляется непосредственно в пищу или используется как полуфабрикат для приготовления киселей, запеканок, сладких соусов и других кушаний.

Пастила может готовиться несколькими способами. Хорошая («слоёная») пастила получается при высушивании в печах ягодного или плодового пюре, укладываемого слоями таким образом, чтобы слои пюре накладывались один на другой по мере высыхания. Такая пастила может готовиться в течение нескольких дней. В пастилу из диких яблок и груш надо прибавлять одну треть пюре рябины, калины или других ягод, которое может быть заготовлено заблаговременно.

Приготовление ягодных и плодовых соков, квасов и экстрактов

Соки. Ягоды и плоды для приготовления соков перебирают. Испорченные, заплесневевшие или загнившие ягоды и плоды, а также всякого рода посторонние примеси (ветки, сор) удаляют. Плоды промывают в чистой воде.

Далее ягоды и плоды размельчают в ступах или чистых деревянных кадках деревянными пестами. Измельчать плоды можно, кроме того, на тёрках, а ягоды — на решётах, ситах или специально изготовленных протирачных корытах (рис. 19).

Полученную мязгу ягод и плодов складывают на решёта, над чистыми кадками или другой посудой, в которую стекает получившийся при измельчении сок. Оставшуюся на решётах мязгу укладывают в мешок, сделанный из крепкого (плотного) полотна. Мешок завязывают и содержимое мешка прессуют для отжатия сока. Отжимание или прессование может производиться на прессах любой конструкции.

Простейший пресс для отжимания сока ягод и плодов состоит из толстой доски, укрепленной на четырёх ножках или на козлах. В центре доски вырезают четырёхугольное отвер-

стие (20 × 40 сантиметров), в которое вставляют две плотные прессовальные доски (рис. 20), скреплённые вместе на нижнем конце. Ширина досок около 18 сантиметров и длина около 100 сантиметров.

Чтобы прессовальные доски не могли спускаться вниз, на них набивают клинья, а для того чтобы во время выжимания сока доски не поднимались вверх, в них сделаны отверстия, в которые вставлена деревянная палка, находящаяся под основной доской.

Мешок с мязгой ягод и плодов помещают между двумя прессовальными досками, которые постепенно сближают, за-

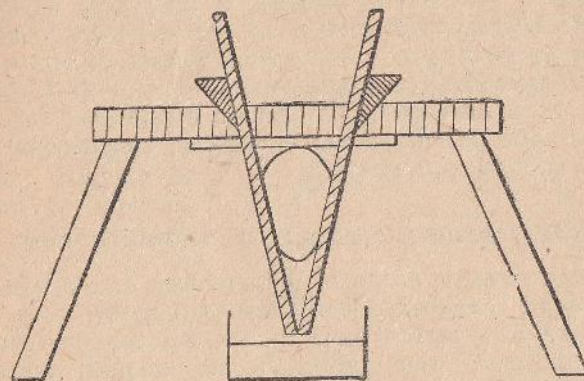


Рис. 20. Пресс для отжатия сока.

бывая их вниз. Для сбора стекающего сока под пресс подставляют бочку, кадку или другую посуду.

Как только сок перестанет стекать, мешок вынимают из пресса, а находящуюся в нём мязгу выкладывают в корыто или бочку, разбавляют её водой (прибавляют 15—20 процентов воды), хорошо размешивают и закладывают в мешок для вторичного отжимания сока. Такая операция повторяется два-три раза.

Отжатый сок пропускают несколько раз через чистое плотное полотно или другие фильтры и разливают в чистые стеклянные бутылки, которые закупоривают пропаренными пробками и в таком виде помещают в котлы с водой для медленного нагревания. Нагревание продолжается один-два часа при температуре около 65—70 градусов.

Ягодные и плодовые соки применяются как лечебные и диетические продукты, употребляемые в цельном натуральном виде или разбавленными в несколько раз кипячёной остужен-

ной водой. Из ягодных и плодовых соков готовят безалкогольные напитки, желе, кисели, а также водочные изделия (наливки, настойки).

Квасы. Ягодные и плодовые квасы получают из чистого сока или сока с мязгой, а также выжимок, разведённых водой до густоты обыкновенного кваса. В полученное таким образом сусло добавляют дрожжи. Бочку с суслом накрывают материей и ставят в тёплое место. Через сутки, когда квас перебродит, его осторожно сливают и разливают по бутылкам или переливают в бочонок. Сохраняется квас в погребе.

Экстракты. Экстракты представляют собой гущённые соки. Для получения экстрактов ягодные и плодовые соки предварительно подвергают брожению, во время которого они освобождаются от белковых и желеобразующих веществ. Брожение можно заменить сильным кипячением и фильтрованием. Далее сок процеживают и уваривают в водяной бане. Полученный экстракт разливают по бутылкам, закупоривают и сохраняют в прохладном месте.

Приготовление ягодного и плодового вина

Для приготовления ягодных и плодовых вин пригодны все ягоды и плоды, отличающиеся сладким вкусом.

Из черники получается вино с пёстрым вкусом, близким к вишнёвому вину типа кагор. Лесная малина, так же как и лесная земляника, даёт вкусное вино ликёрного типа с приятным ароматом (букетом).

Техника приготовления ягодных и плодовых вин состоит в следующем. Плоды, предназначенные для приготовления вина, моют в бочках или кадках, наполненных водой. Нежные ягоды не моют. Плоды и ягоды измельчают на тёрках, металлических ситах или решётах (ягоды). На ситах и решётах измельчение достигается протиркой.

Измельчённая масса (мязга) поступает на пресс для отжатия сока. Вначале пресс должен отжимать сок медленно, и только после того как вытекание сока начнёт приостанавливаться, прессование усиливают. Устройство простейшего пресса описано в разделе «Приготовление ягодных и плодовых соков, квасов и экстрактов».

После того как выделение сока прекратится, мязгу вынимают, складывают в корыто или кадку и заливают водой (до одной трети объёма мязги) и после этого вторично закладывают в пресс.

Плодовые и ягодные соки не должны содержать в себе меньше 15 процентов сахара (из которого после брожения по-

лучится 7—8 процентов спирта). Большинство ягод содержит сравнительно много кислот. Поэтому ягодный сок разбавляют водой. Меньше всего кислот (в процентах) содержится в вишнях (0,75), сливах (0,82), землянике (0,97) и чернике (1,17).

Для улучшения вкуса вина можно производить смешение соков различных ягод и плодов, подбирая рецептуру по вкусу.

Полученный сок или сусло сбраживается, в результате содержащийся в соке сахар превращается в спирт, и вино приобретает необходимую крепость и надлежащий вкус.

Брожение сусла может производиться двумя способами: без мязги (чистый процеженный сок) и с мязгой. Брожение

производится в чистых, хорошо вымытых и пропаренных бочках или больших стеклянных бутылках. Заполнение бочек производят через шпунтовое отверстие, сделанное на середине высоты бочки. Чтобы из воздуха в сусло не попадали вредные микроорганизмы, которые могут испортить вино, шпунтовое отверстие закрывают очень плотно пробкой, в которую вставляют стеклянную трубку; наружный конец трубки сгибают (на огне) для того, чтобы его можно было погрузить в воду, налитую в стакан или стеклянный пузырёк (рис. 21). При таком устройстве выделяемый при брожении углекислый газ свободно выходит из бочки через пробку и стеклянную трубку (что заметно по выделяющимся и проходящим через воду пузырькам), в то время как наружный воздух не может проникнуть в бочку через ту же воду в стакане.

Брожение начинается при температуре сусла около 15 градусов.

Начало брожения заметно по выделению пузырьков углекислого газа. Вначале брожение протекает медленно, но через 3—4 дня, когда в сусле накопится достаточное количество дрожжей, оно становится более сильным, и выделение пузырьков газа происходит непрерывно. В это время температура сусла повышается и может достигать до 40 градусов. Далее

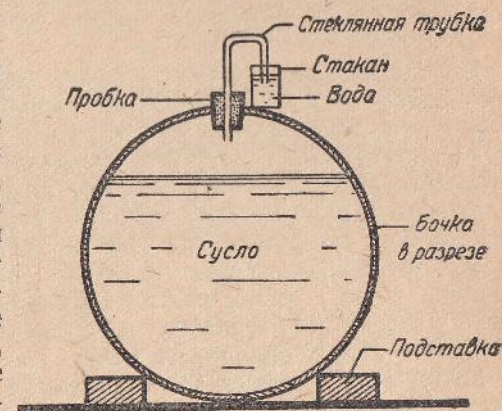


Рис. 21. Устройство бочки для брожения сусла.

дрожжи оседают на дно, сусло становится более светлым, и брожение опять становится медленным. Этот последний период дображивания может продолжаться от нескольких недель до нескольких месяцев.

Чистота тары, помещений, пропаривание порожней бочковой тары, аккуратность и чистота при взятии проб вина являются обязательными условиями приготовления вина.

Через 2—3 недели после брожения полученное вино сливают в чистую бочку или другую посуду. Сливание производится с помощью сифона в виде резиновой трубки с таким расчетом, чтобы конец сифона, опущенный в первую бочку, не доставал дна, где осели дрожжи и другие вещества, входившие в состав сусла.

Переливать вино надо в бочку меньших размеров, чтобы заполнить её полностью. Если приготовленное вино предназначается для выдерживания, то в течение первого и второго года переливание повторяют четыре-пять раз. С каждым переливанием вино становится светлее и освобождается от осадков.

Бочки с вином наполняют до верха, до самой пробки в шпунтовом отверстии. Так как за время хранения часть вина может испариться через шпунтовое отверстие и через мельчайшие щели в пазах между клёпками, то бочки необходимо периодически осматривать и доливать одинаковым вином. Бочки с вином сохраняют лёжа.

Готовое вино может быть розлито в чистые стеклянные бутылки, закупоренные пропаренными пробками и залитые ватром, сургучом или воском. Сохраняют бутылки с вином в лежачем положении.

Приготовление ягодного и плодового уксуса

Уксус является побочным продуктом производства вина. Образование уксуса происходит в результате попадания в сусло бактерий уксусного брожения. Эти бактерии распространены повсюду; они легко попадают в сусло из воздуха и быстро размножаются, ослабляя действие дрожжей. Уксус можно получить и самостоятельно, независимо от приготовления вина. В этом случае ягоды и плоды размельчают, прессуют и складывают для брожения (сок вместе с мязгой) в открытые бочки для того, чтобы к суслу был обеспечен свободный доступ воздуха. Полученный уксус сливают и процеживают, после чего наливают в бочки или стеклянные бутылки.

Получение вина и уксуса должно производиться в различных помещениях.

Получение масла

Орехи, косточки и семена плодов содержат значительное количество масла. Так, например, в ядрах кедрового и обыкновенного лесного ореха содержится около 60 процентов масла, в семенах сосны — 30 процентов, в семенах вяза — 24, липы — 12, акации — 8 процентов и т. д. В семенах дикорастущих трав также содержится до 30 и более процентов масла.

Кедровое масло, равно как и масла других орехов, отличается высокими вкусовыми и пищевыми качествами. Несмотря на это, многие из них не находят практического применения.

Для того чтобы представить, какие запасы растительных масел пропадают в наших лесах, на полях, лугах и в садах, достаточно знать, что из одних кедровых орехов наша страна ежегодно может получать около 75 000 тонн столового масла, а из косточек винограда, являющихся отходами виноделия, — 2 000 тонн масла.

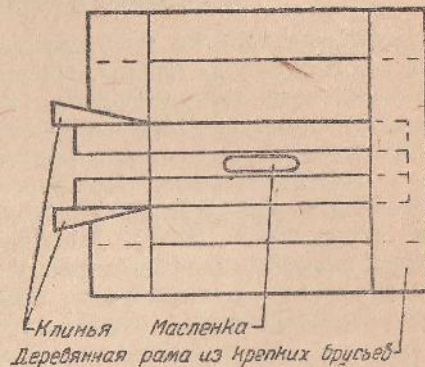


Рис. 22. Пресс для отжима масла.

Простейший способ добывания масла из семян несложен и заключается в следующем. Очищенные от посторонних примесей и сора (веточек, стеблей, листьев и пр.) семена сушат, освобождают их от оболочек и измельчают в ступах или другими способами. Полученную массу («маслёнку») замешивают с небольшим количеством воды и подогревают. Под действием высокой температуры находящееся в маслёнке масло становится более жидким и при последующем прессовании легче выделяется. Кроме того, вода при нагревании превращается в пар и разрывает оставшиеся не вскрытыми клеточки, в которых заключено масло. Маслёнка не должна подгорать, так как при подгорании масло получает неприятный вкус и запах.

Перед прессованием нагретую маслёнку закладывают в обёртку, сшитую из лыка, или в лычную кошель, сделанный в форме коробки с двойной крышкой.

Прессование может производиться на ручном прессе, имею-

щем вид квадратной рамы, сделанной из крепких брусьев или брёвен. Такая рама помещается в горизонтальном положении. В брусках на двух противоположных сторонах делают вырезы и вставляют в них два клиновидных бруска (рис. 22). Между этими двумя брусками помещают подогретую маслѣнку, завернув её в обѣртку или положив в кошель. С помощью клиньев, забиваемых снаружки, бруски сближаются между собой и сильно сжимают (прессуют) маслѣнку. Вытекающее при этом из маслѣнки масло собирают в какую-либо посуду, подставленную под пресс.

Кофейные и чайные напитки

Кофейные напитки могут готовиться из многих плодов и ягод, а также из орехов. Очень хороший кофейный напиток получается из желудей дуба («желудовый кофе»). С этой целью желуди сначала очищают от кожуры, после чего их высушивают и равномерно поджаривают до цвета натурального жѣненого кофе. Поджаренные желуди размалывают в мелкий порошок и при употреблении заваривают так же, как натуральный кофе. Желательно добавление цикория. Кроме желудей, кофейные напитки можно готовить таким же способом из диких груш, яблок, рябины, шелковицы, шиповника, боярышника, корней одуванчика, дикого цикория и др.

Можно составлять по вкусу различные смеси кофейных напитков.

Чайные напитки можно готовить из разнообразных ягод, плодов, а также из отходов, получаемых при производстве повидла, вина и других изделий (из выжимок, незрелых плодов, сердцевин, плодоножек и пр.). Ягоды или плоды, так же как и отходы производства, берут в различных смесях, состав которых может быть самый разнообразный. Предназначенное для производства чайного напитка сырьѣ подсушивают и немного поджаривают, чтобы при заваривании получался более тѣмный цвет (колер).

Очень большое значение могут иметь чайные напитки, приготовленные из различных листьев, как, например, земляники, малины и других растений.

Чайные напитки можно значительно улучшить, если листья предварительно подвергнуть обработке. Собранные листья перебирают, отделяя больные и загнившие, и подвяливают. Затем листья рассыпают тонким слоем на 8—10 часов, после чего они теряют около 12—15 процентов влаги и становятся более мягкими.

Подвяленные листья нарезают поперечными полосками шириной около 0,5 сантиметра и скручивают. Скручивание можно производить кругообразными движениями ладонями рук с легким нажимом. Скрученные листья просеивают через сито (1,5 × 1,5 сантиметра). После этого скрученные листья складывают в чистые, открытые деревянные ящики слоем около 5 сантиметров и накрывают мокрой тканью. В таком виде листья оставляют для брожения (ферментации) в течение около 6—8 часов при температуре около 20—25 градусов. За это время листья принимают тѣмную окраску, приобретают более сильный запах, причѣм уничтожается их травянистый вкус, а при заваривании получается более крепкий настой.

После брожения листья высушивают в печах при температуре около 100 градусов в продолжение 35—40 минут. Высушенные листья просеивают сначала через сито с ячейками 4 × 4 миллиметра (для удаления крупных частиц) и затем (для удаления пыли) через мелкое волосяное сито.

Растения, пригодные для курения

Для смеси с натуральным курительным табаком можно использовать листья крапивы, лопуха, дикой редьки, шавеля и других диких и культивируемых растений. Собранные листья нанизывают на шпагат и подсушивают в комнате или где-либо в тени, под навесом до тех пор, пока в высушиваемых (вернее, провяливаемых) листьях останется воды не больше 15—25 процентов (вместо 80—90 процентов в свежем виде), что определяется приблизительно по разнице в весе.

Затем подсушенные листья складывают в небольшие пачки и заворачивают в бумагу плотными пакетами, на которые кладут камень или какой-либо другой тяжѣлый предмет. В пакетах под тяжестью подсушенные листья должны быть сжаты не очень плотно. В таком виде пакеты с листьями оставляют в помещении на 2—4 недели. Через каждые 2—4 дня пакеты разворачивают, раскладывая листья для проветривания. Чем выше температура в помещении, тем чаще надо разворачивать пакеты и просматривать листья. Если листья начнут мокнуть или чернеть, следует их снова подсушить, иначе они могут испортиться.

Если при разворачивании пакетов с листьями будет ощущаться аммиачный запах, то проветривание надо продолжать до тех пор, пока этот запах не исчезнет. Слишком пересушенные листья необходимо слегка опрыснуть водой.

При хранении в пакетах в листьях происходит процесс брожения. Окончание этого процесса и готовность листьев для курения узнаётся по изменившемуся цвету и запаху. Цвет должен приближаться по окраске к махорке.

Высушенные указанным способом и перебродившие листья складывают небольшими пачками и острым ножом нарезают на тонкие полоски. Важно, чтобы во время резки листья не были слишком сухими и не крошились.

Кроме перечисленных для примеси к настоящему табаку, могут применяться и следующие растения: касатик, маун аптечный, болотная мирта, листья грецкого ореха, листья орешника обыкновенного, листья берёзы, бука, дуба, береста, хмеля, липы, алтей, дягиль лекарственный, горечавка, шалфей, тимьян, ревень, листья барбариса, платана, вишни, тёрна, каштана, богородская трава, подорожник, листья бузины чёрной и красной, листья калины, астры, подсолнечника, тысячелистника, мать-и-мачехи, цикория и донник желтый. Последний употребляют для придания табаку особо приятного аромата.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО СБОРУ ДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ

До последнего времени в большинстве случаев сбор и заготовка дикорастущих полезных растений производятся в незначительных размерах. Кроме того, приёмка таких растений организована на заготовительных пунктах кооперативных или торгующих организаций, зачастую удалённых от местожительства сборщиков на десятки километров. Такое положение тормозит заготовку дикорастущих растений. Поэтому представители заготовительных организаций, а также правления колхозов должны организовать подворную приёмку собранных плодов, ягод, грибов от населения или же открывать временные заготовительные пункты в каждом колхозе.

Заготовительные организации обязаны широко ознакомить местное население с распространением дикорастущих трав, ягод, плодов, грибов и орехов в районе и их ценностью как продуктов питания. Особенно важно обращать внимание населения на те ценные в пищевом отношении дикие растения, которые местное население не знает или о которых оно не имеет правильного представления. Далее следует рассказать, когда и как собирать, а также перерабатывать, хранить встречающиеся в районе дикорастущие травы, ягоды, плоды, грибы и орехи.

В каждой местности имеются опытные люди, знающие хорошо места, где растут ягоды, грибы и другие дикорастущие. Знания и практический опыт таких людей должны быть

обязательно использованы. Они во многом помогут организовать правильный сбор полезных дикорастущих растений.

Сбор дикорастущей зелени, как правило, производят до цветения растений, когда стебли и листья еще не успели огрубеть.

Лучше всего собирать зелень к вечеру. В вечернее время в стеблях и листьях содержится наибольшее количество питательных веществ. Погода для сбора зелени должна быть выбрана сухая. В тех случаях, когда зелень уже переросла, огрубела, собирают наиболее нежные листья, расположенные на верхней части стеблей.

Водяные растения (их корни и корневища) можно собирать с весны и до глубокой осени. Большее значение имеет осенний сбор корней и корневищ, так как в это время в них скапливается наибольший запас крахмала.

Сбор дикорастущей зелени (листьев, стеблей, корней и корневищ) может производиться в любую тару. В тех случаях, когда зелень предназначается для сбыта в свежем виде (например, для отправки в города и рабочие центры, на заготовительные пункты торгующих организаций или на колхозные рынки), её перебирают для удаления сора, завядших и пожелтевших листьев и складывают в жёсткую тару (корзины или ящики без крышек). Укладку производят с небольшим нажимом. При употреблении зелени на месте в качестве тары, кроме указанных видов, могут быть использованы мешки или кули.

Сбор большинства ягод и плодов производится несколько раньше чем они достигнут съедобной зрелости. Делается это потому, что вполне вызревшие ягоды и плоды хотя и бывают более вкусны и сладки, но их мякоть становится более нежной, они легче портятся, хуже выдерживают перевозку и кратковременное хранение. При сборе учитывают, что ягоды и плоды могут созревать, т. е. принимать нормальную окраску и другие качества, свойственные зрелым плодам и ягодам, и после сбора. Способность ягод и плодов созревать после сбора особенно используется, например, при сборе клюквы и брусники.

При сборе ягод и плодов необходимо следить за тем, чтобы вместе с хорошими не попадали в тару больные, загнившие или засохшие.

Во время сбора не следует портить самих растений, с которых производится сбор. Это особенно относится к диким плодам и некоторым ягодам, при сборе которых зачастую повреждаются не только кустарники, но и целые деревья.

Опавшие с деревьев плоды (например, яблоки, груши) следует собирать для переработки.

Большинство ягод собирается без плодоножек, что зависит от характера строения и лёгкости отделения плодоножки от ягоды, назначения ягод и местных навыков населения. Например, если малина предназначена для сушки, то сбор её производят без плодоножек. Для перевозок и кратковременного хранения в свежем виде малину собирают с плодоножками.

Сбор ягод, отличающихся нежностью ткани (малина, земляника и другие), как правило, производят в сухую погоду — мокрая ягода быстрее портится.

При сборе надо следить, чтобы ягоды не повреждались и не мялись, чтобы в них не попадали листья, веточки, мох, сор.

При сборе черники, голубики и других ягод можно применять так называемый биток (рис. 23). Биток делается из двух листов плотной бересты. Положив на ровное место лист бере-

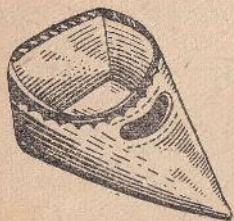


Рис. 23. Биток.

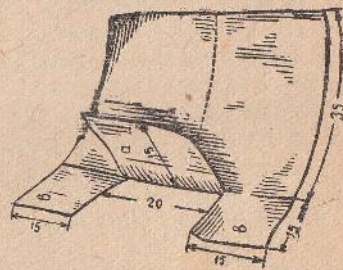


Рис. 24. Вykройка битка из бересты.

сты (50 × 50 сантиметров), на нём делают два надреза на нижней стороне размером в 15 сантиметров так, чтобы можно было отогнуть вверх язычок шириной в 20 сантиметров. Два крайних язычка укорачивают на 5 сантиметров каждый и сгибают бересту так, чтобы они пришлись сзади отогнутого среднего язычка, и закрепляют их одним-двумя стежками нитки. Противоположные углы бересты заворачивают, как показано на рисунке 24. Чтобы завёрнутые углы бересты не расходились, их точно так же скрепляют одним-двумя стежками ниток.

Далее берут второй лист бересты, кладут его наружной стороной вверх и делают такие же надрезы, как и на первом. Вторым листом бересты обёртывают биток, сделанный из первого листа, подравнивают верхнее отверстие и прокладывают по его краям узкий деревянный обруч, сделанный из орешника или другой древесины, и затем прошивают все места соединения бересты и края битка лыком или шпагатом. На

верхней стороне битка вырезают овальное отверстие для руки. Край этого отверстия также прошивают лыком или шпагатом.

Продев ладонь руки в отверстие и упираясь большим пальцем руки в край противоположной стороны битка, резко ударяют им по стеблям черники или голубики. Оторвавшиеся от удара ягоды падают вниз и попадают в биток. Часть ягод при сборе может теряться, падая мимо битка. Однако биток позволяет ускорить и упростить сбор ягод.

Сбор грибов обычно производится рано утром, по росе, в свободное от других работ время или в ненастную погоду. В это время грибы бывают лучше заметны среди травы и опавших листьев.

При сборе грибы не следует вырывать с корнем, чтобы не испортить грибницу, которая в будущем может дать ещё немало грибов. Рекомендуются слегка выкручивать грибы из земли, беря их пальцами под самый низ корешка, или, еще лучше, срезать ножами. По срезу лучше видны червивые грибы. Кроме того, срезанные грибы при складывании их в корзины не засоряются землёй, что очень важно при последующей их очистке или переработке.

Переросшие, дряблые, старые, червивые или сильно изъеденные червями грибы собирать не следует. Грибы поедаются личинками — белыми червяками, развивающимися из яиц, которые откладывает в корешок или шляпку грибная муха. При сборе грибы необходимо очищать от приставших к ним листьев, сора, хвои или земли и бережно укладывать в корзины. По окончании сбора грибы разбирают по сортам и видам и немедленно сдают на заготовительные пункты или употребляют для приготовления пищи, а также для переработки в своём хозяйстве. При вынужденной задержке сдачи или переработке собранные грибы сохраняют в погребе, на льду.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Введение | 1 |
| Дикорастущая зелень (травы) | 3 |
| Ягоды и плоды | 12 |
| Орехи | 16 |
| Грибы | 19 |
| Переработка и заготовка дикорастущих впрок | 27 |
| Сушка | 28 |
| Квашение и засолка | 40 |
| Мочение плодов и ягод | 48 |
| Маринование | 49 |
| Приготовление пюре, повидла и других продуктов из зелени, ягод и плодов | 50 |
| Приготовление ягодных и плодовых соков, квасов и экстрактов | 52 |
| Приготовление ягодного и плодового вина | 54 |
| Приготовление ягодного и плодового уксуса | 56 |
| Получение масла | 57 |
| Кофейные и чайные напитки | 58 |
| Растения, пригодные для курения | 59 |
| Общие указания по сбору дикорастущих растений | 60 |

ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ

Редактор Н. И. Иванов, Тираж 100 000 экз. Подписано к печати 26/VI 1943 г.
Объем 4 печ. л. 4,67 уч. изд. л. Л-42 744. Заказ № 1300.

3-я типография «Красный пролетарий» Огиза РСФСР треста «Полиграфкнига».
Москва, Краснопролетарская, 16.