

## ВРЕДИТЕЛИ В НОКДАУНЕ!

**«НОКДАУН» (Креоцид ПРО) — уникальный препарат против вредителей овощных культур**



Главное его преимущество — быстрое действие. При опрыскивании, сразу после попадания на вредителя, он проникает в его организм и в течение нескольких минут приводит к парализующему эффекту и дальнейшей гибели. Это свойство так и называется: «нокдаун-эффект».

Этот препарат уничтожает всех вредителей: от личинки до взрослого насекомого.

«Нокдаун» (Креоцид ПРО) содержит не только действующее вещество — циперметрин, но и усиливающий его свойства креолин. Благодаря этому он выгодно отличается от других препаратов: лучше прилипает к поверхности листьев при опрыскивании, гораздо меньше смывается дождем, более длительное время сохраняется на поверхности листьев и защищает растения, убивая и отпугивая вредителей.

**Спрашивайте в магазинах и на рынках! [www.vhoz.ru](http://www.vhoz.ru)**

сертифицировано

реклама

## ФРУКТОВЫЕ ПРИПРАВЫ

Поднадоевшая овсяная каша приобретает совершенно иной вкус и даже цвет, если ее сдобрить фруктовой приправой. Пикантности рыбным и мясным блюдам добавит оригинальный соус или гарнир на основе фруктов и ягод. Приготовьте, оцените и сделайте заготовки сейчас, когда в саду зреют ягоды и фрукты.



### ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Потребуется 1 л сока красной смородины и 100 г сахара.

Свежеотжатый сок соединить с сахаром и уварить на небольшом огне до трети объема. Разлить в горячем виде в стерильные пол-литровые бутылки или банки, быстро герметично закупорить. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

### ТОМАТНО-СЛИВОВАЯ

Понадобится 2 кг томатов, 1 кг слив, 500 г репчатого лука, 1 стакан воды, 1 головка чеснока, соль, сахар, черный и красный острый перец по вкусу.

Вымытые зрелые томаты разрезать на 4 части, залить небольшим количеством воды и довести на слабом огне до мягкости, затем добавить мелко нашинкованный лук и тушить под крышкой до мягкого состояния. Горячую массу протереть через сито.

Тщательно вымытую сливу освободить от косточек, бланшировать в кипятке до размягчения и протереть через сито. Сливовое и томатное пюре соединить, хорошо перемешать, заправить растертым с солью чесноком, сахаром, перцем, досолить по вкусу и уварить на слабом огне на треть объема. Быстро разлить в горячие банки и закатать крышками. Подавать к мясным блюдам.

### ЯБЛОЧНО-АБРИКОСОВАЯ

На 1 кг яблок кислых сортов берут 500 г абрикосов, 500 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложку соли, 700 г сахара, 1 ч. ложку мелко натертого имбиря, 1 ч. ложку молотого черного перца, 0,7 л винного 5-процентного уксуса.

Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки и семена, нарезать кубиками, добавить мелко нашинкованный

лук и чеснок, сахар и соль. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, 20 мин., добавить уксус и томить до загустения массы. В конце добавить имбирь и перец. Быстро разложить по горячим банкам и закатать. Подавать к макаронным, мясным и рыбным блюдам, использовать при выпечке пиццы.

### СЛИВОВАЯ

На 900 г пюре из слив берут 100 г сахара.

Спелые сливы тщательно вымыть, отделить от косточек, сложить в кастрюлю, добавить 1 стакан воды и варить 5-10 мин., пока сливы не разварятся. Горячую массу протереть через сито, добавить сахар, тщательно перемешать. Соус прокипятить 3-5 мин., разлить в пол-литровые банки, пастеризовать 15 мин., закатать крышками. Подавать к блюдам из птицы и свинины, кашам.

### СЛИВОВО-ЯБЛОЧНАЯ

Потребуется 3 кг сливового пюре, 1 кг яблочного, 1 кг сахара, 5-10 штук гвоздики, щепотка молотой корицы, 1 ч. ложка мелко тертого имбиря.

Спелые сливы вымыть, освободить от косточек, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 стакан воды и разварить до мягкого состояния. Горячую массу протереть через сито. Кисло-сладкие яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить стаканом воды и варить до размягчения. Горячую массу протереть через сито, добавить к сливовому пюре, соединить с сахаром и специями, хорошо размешать и варить на слабом огне 5 мин. Разложить в стерильные пол-литровые банки, пастеризовать 20 мин. и закатать крышками. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

**Н. ДОРНИНА**

О снова для приготовления кваса — черный ржаной хлеб или подрумяненные и измельченные сухари, зерна ячменя, сахар, свежие и сушеные фрукты, соки, мед, дрожжи (их растирают с сахаром), изюм. По вкусу добавляют сок лимона или лимонную кислоту. Высокого качества квас можно приготовить, только если использовать воду из родников и артезианских скважин.

Процесс приготовления напитка длится двое суток. Следующие два дня квас «созревает». В первый день сырье, предназначенное для приготовления кваса, заливают кипятком или теплой кипяченой водой. На второй день жидкость процеживают и добавляют сахар (0,5-1,2 кг на 10 л в зависимости от вида основного сырья). Посуду, накрытую чистой салфеткой, ставят на 12-15 часов в тепло. За это время на поверхности жидкости появляется белый венчик, а также углекислота, которую можно заметить в виде пузырьков воздуха на стенках посуды. Жидкость сливают в чистые ошпаренные бутылки. Бутылки тщательно закупоривают и помещают еще на 12 часов в тепло. Затем их ставят в прохладное место.

Брожение будет продолжаться и после закупорки бутылок. Если емкость открыть, жидкость «вскипит», так как в ней накапливается углекислота. Квас можно хранить 3-5 суток. Более длительное хранение не рекомендуется: напиток теряет вкус, делается кислым, а слишком сильное брожение приводит к взрыву бутылок. Открывать бутылку с квасом надо аккуратно, в наклонном положении, иначе пенящаяся жидкость может выбить пробку.

### СОВЕТАЕМ ПРИГОТОВИТЬ КВАС

#### Хлебный

Потребуется 1,5 кг ржаного хлеба, 800 г сахара, 20-30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.

Квас удобно готовить в эмалированном ведре. Хлеб нарезать небольшими кусочками, слегка подрумянить в духовом шкафу, сложить в эмалированную посуду, залить кипятком и оставить на 3-4 часа. Когда сушло остынет, жидкость процедить (она должна быть прозрачной, с коричневым оттенком), положить сахар, добавить дрожжи. Посуду прикрыть и оставить на 12 часов. Настой разлить в бутылки, положить в каждую 2-3 изюминки. Бутылки плотно закупорить. Первые сутки держать квас в теплом месте, а затем поставить на холод. Самый приятный вкус квас приобретает через 4 дня.

#### Ягодный

Понадобится 1 кг ароматных ягод (клубника, земляника, малина), 700-800 г сахара, лимонная кислота, 20-30 г дрожжей, 10 л воды.

Ягоды вымыть, слегка раздавить, залить кипятком. Через 12 часов процедить, добавить сахар,

# ДОРОГ НЕ КВАС, А ИЗЮМИНКА В КВАСУ

Квас — напиток древний и один из самых распространенных у нас. В жаркий летний зной он отлично утоляет жажду, кроме того, его используют как основу для первых блюд. Хороший квас должен быть густым, сытным, вкусным. Этот освежающий напиток содержит углеводы, сахара, белки, органические кислоты, минеральные соли, ферменты, витамины. Приятный кисловатый вкус, остроту, свежесть, бактерицидные свойства квасу придают молочная и уксусная кислоты, которые образуются в процессе его создания.

лимонную кислоту и дрожжи, тщательно размешать. Посуду прикрыть чистой салфеткой и оставить в теплом месте еще на 12 часов. Затем разлить квас в бутылки и закупорить.

#### Фруктовый

Необходимо взять пол-литра фруктового сока, 500-700 г сахара, лимонную кислоту, 20-30 г дрожжей, 10 л воды.

В кипяченую воду добавить сахар и сок. Жидкость охладить. Дрожжи растереть с сахаром и размешать с основой кваса. Поставить в теплое место, некоторое время дать побродить. Затем разлить в бутылки и плотно закупорить. Через три дня квас готов.

#### Клюквенный

Берут 1 кг клюквы, 1-1,2 кг сахара, 20-30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.

Клюкву вымыть, раздавить, залить теплой кипяченой водой. Жидкость охладить, положить сахар и дрожжи, растертые с сахаром, поставить в теплое место на 10 часов. Разлить в бутылки, положить в каждую по 2-3 ягодки изюма. Бутылки плотно закупорить и положить в теплое место в горизонтальное положение.

#### Смородиновый

Потребуется 1 кг смородины, 0,8-1 кг сахара, 2-3 гвоздики, немного корицы, 20-30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.

Смородину вымыть, раздавить, залить теплой кипяченой водой, добавить сахар, молотые гвоздику и корицу. Добавить дрожжи, растертые с сахаром и оставить на 8-10 часов. Затем разлить в бутылки, плотно закупорить. Хранить в прохладном месте.

#### Грушевый

Понадобится 1,5 кг груш, 600-800 г сахара, лимонная кислота, 20-30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.

Груши вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и слегка раздавить. Залить теплой кипяченой водой, добавить лимонную кислоту и растертые с сахаром дрожжи. Поставить



в теплое место. Когда на поверхности появится пена (через 12-14 часов), процедить сквозь марлю и разлить в бутылки, положить в каждую по 2-3 изюминки. Бутылки плотно закупорить, поставить в холодное место. Лучше использовать ароматные плоды, их запах во время брожения усилится, и квас получится с ярко выраженным грушевым привкусом.

#### Свекольный

Берут 2 кг свеклы, 400-600 г сахара, лимонную кислоту, 20-30 г дрожжей, 1 ломтик ржаного хлеба, 3-4 л воды.

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, залить кипяченой теплой водой. Добавить сахар и лимонную кислоту, дрожжи. Тщательно размешать и положить хлеб. Когда появятся признаки брожения, жидкость процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и через 12-24 часа перенести в холодное место. На следующий день квас готов.

#### Морковный

Необходимо взять 1 кг моркови, 400-600 г сахара, лимонную кислоту, 4-5 шт. гвоздики, немного корицы, 20-30 г дрожжей, ломтик ржаного хлеба, 2 л воды.

Очищенную морковь натереть на средней терке, залить кипяченой водой, добавить сахар и лимонную кислоту, положить гвоздику, корицу, дрожжи, ломтик хлеба. Все хорошенько размешать и поставить в теплое место на ночь. Утром процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить, а затем поместить в холод. Через сутки квас готов.

**С. ИВАНОВ,**  
кандидат

сельскохозяйственных наук