Все об обычной
ВИШНЕ
А так ли заурядна вишня, как привыкли мы думать?

Иван Ильич Дубровин

Все об обычной вишне

Серия «Всё об обычных продуктах»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176085
Все об обычной вишне: Эксмо-Пресс, Яуза; М.;

Аннотация

Предлагаемая вам книга содержит массу сведений об обычной вишне. Значительное место отведено рецептам, в которые вошли заготовки (варенья, компоты, наливки), кондитерские изделия (кремы, помадки, торты), экзотические рецепты с использованием вишни. Кроме этого, авторы книги сочли необходимым включить в книгу несколько рецептов национальной кухни с использованием вишни. Немаловажное место отводится главе о лечении с помощью вишни. А для женщин, желающих стать привлекательнее, авторы книги предлагают главу «Маски».

Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ 4
ГЛАВА I. РЕЦЕПТЫ 7
ЗАГОТОВКА 7
НАЛИВКИ 8
ЛИКЕРЫ 9
ВАРЕНЬЕ 13
Конец ознакомительного фрагмента. 17

Иван Дубровин
Все об обычной вишне

ВСТУПЛЕНИЕ

А так ли заурядна вишня, как привыкли мы думать? «Конечно, в наше время никого вишней не удивишь», – скажете вы нам в ответ. «Вишня – она и в Африке вишня», – ответит другой. А третий вообще промолчит, потому что смотреть не может на вишню. И все-таки нам хотелось бы несколько слов сказать в защиту этой маленькой красной ягодки. Для начинки она годится? Еще как! И пирожки, и пироги, и вареники, и даже торт! И торт делается с начинкой из вишни. А наливки, собственноручно приготовленные из собственноручно выращенной вишни? Вкусно и полезно, ведь сами делали. Да и потом, ведь родная вишня стала для россиян. Помнится, в войну, когда никаких сластей не было, варили хозяйки вишневое варенье, и казалось оно ребятишкам слаще самых сладких шоколадок. Почему же так незаслуженно назвали вишню обычной? Вовсе она не обычная, а волшебная. Возможно, что вкусом вишня пасует перед бананами или киви. Но зато выигрывает ценой. Именно за сочетание дешевизны и полезных свойств любят россияне вишню, варят из нее вкусные компоты, настаивают ароматные налив-

ки, пекут пирожки с сочной начинкой.

Вишня хорошо разводится и приживается. Особенно много вишневых деревьев на юге, в средней и северной полосах России, в Западной Сибири, в Средней Азии.

Как вы понимаете, маленькая красная ягодка, чуть кисловатая на вкус может стать для вас просто незаменимой. Не верите? Предлагаемая вам книга убедит вас в этом.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Знаете ли вы, что в вишне содержится: 12 % сахара (глюкоза и фруктоза), от 0,8 % до 2,1 % органических кислот, в среднем 0,7 % минеральных солей, а содержание витамина С (аскорбиновая кислота) в вишне составляет от 10 до 20 %. «Чем хорош витамин С?» – спросите вы нас. Да тем и хорош, что он принимает активное участие в процессе обмена веществ. Витамин А присутствует в вишне в количестве, равном 0,3–0,55 %, витамин В1 – от 0,2 до 0,3 %. Витамин РР – 0,25-0,4 %. Вишня богата органическими кислотами – лимонной и яблочной – 1,0 – 1,6 %. Не забудем про азотистые, дубильные, красящие вещества и керацианин. Красные ягоды содержат такое химическое вещество, как медь, в количестве, равном 1,17 мг %.

Вишня хранится до трех дней, если, была собрана вместе с плодоножкой. Если же на вишню воздействовать нулевой температурой, то она может храниться до двух недель.

СОРТА

Все сорта вишни делятся на две группы. В основе разделения лежит окраска ягод, их вкус и цвет сока. Темно-красные ягоды с кисловатым вкусом и соком очень насыщенного красно-темного цвета относят к группе «морели» (или гриоты). Сорта этой группы: «подбельская», «гриот украинский», «любская», «владимирская», «анадольская», «шубинка». Вторая группа – «аморели» – отличается светло-розовыми ягодами, очень сладкими, сё практически бесцветным соком. Сорта этой группы: «аморель розовая», «склянка», «монморанси», «шпанка».

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Остерегайтесь от употребления в большом количестве косточек вишни и ее семян, так как вы можете пострадать от отравления. Косточки и семена содержат гликозид амигдалин (в количестве, равном 0,85 %), который подвержен процессам распада в кишечнике под влиянием гнилостных бактерий, в этом случае образуется синильная кислота, очень опасная для организма. По этой же причине вишневые компоты и варенья, сваренные с косточками, нельзя хранить более 3-х лет.

ГЛАВА I. РЕЦЕПТЫ

ЗАГОТОВКА

Любая мало-мальски опытная хозяйка скажет вам, что излишки вишни надо обязательно переработать. Как это сделать?

НАЛИВКИ

Если вы еще не знаете, что такое наливка, то мы вам объясним. Наливка – это алкогольный напиток, который готовится из ягод, поэтому он очень сладкий и вкусный. В приготовлении наливки обязательно используется высокоочищенный спирт, а также лимонная кислота и сахар. От вина наливка отличается большим содержанием алкоголя (от 18 % до 20 %).

Для приготовления наливок вам потребуется бутыль с широким горлом, хотя в случае неимения таковой можно воспользоваться обычной трехлитровой банкой.

ЛИКЕРЫ

«АРОМАТНЫЙ»

Вымытую в холодной воде и очищенную от косточек вишню пропустите через соковыжималку или подавите в марле. Полученный сок вылейте в эмалированную кастрюлю, добавьте сахар и соды. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите в течение получаса. Затем бросьте в кастрюлю листья малины и смородины. Полученный ликер разлейте по бутылям, которые надо поставить обязательно в солнечное место. Заготовку ликера настаивайте в течение двух недель. По истечении этого времени заготовку процедите через сито и влейте 2 стакана водки. Хорошо все размешайте и разлейте ликер по бутылкам.

Вам потребуется: 2 кг очищенной вишни, 2 кг сахара, 1 л воды, 2 стакана водки, смородиновые и малиновые листья.

«ВЕСЕЛЫЙ»

Неочищенную (то есть косточки удалять не надо), но вымытую в холодной воде вишню сложите в эмалированную посуду. Свежие смородиновые и малиновые листья, а также

мятные листочки хорошо вымойте под холодной водой и накройте ими ягоду. Не забудьте влить водки. Плотно закройте посуду, чтобы в нее не проникал воздух, и поставьте на солнечное и теплое место. Пусть заготовка настаивается в течение 2-х месяцев, после чего все процедите. Процеженную ягоду смешайте с сиропом, который готовится так: сахар смешайте с водой и проварите его 10 минут. Почти готовый ликер разлейте по бутылкам и отставьте, а через неделю можете снять пробу.

Вам потребуется: 2,5 кг вишни, 1,5 бутылки водки, 1 л воды, 1,3 кг сахара, малиновые, смородиновые и мятные листья.

«ДОЛГОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ»

Приготовьте вишневый сок, отжимая его через марлю или через соковыжималку. Сок смешайте с водкой, разлейте по бутылям и очень плотно закройте бутыли. Заготовку для ликера храните в течении месяца в теплом месте. По истечение месяца бутыль откройте, засыпьте содержимое сахаром и пусть стоит еще в течение трех недель. Ликер будет готов в том случае, если жидкость немного посветлеет.

Вам потребуется: 3 кг вишни, 1 бутылка водки, 1,5 кг сахара.

«ДЛЯ ГОСТЕЙ»

Ягоду хорошо промойте в холодной воде и очистите от хвостиков и косточек. Поместите ее в бутыль (банку) и засыпьте сахаром. Добавьте ванилин, корицу, мускатный орех и гвоздику. Бутыль завяжите (калькой или тряпочкой) и поставьте ее на солнце дней на десять. Это делается для того, чтобы ягода дала сок. Как только вы увидите, что выделилось какое-то количество сока, то встряхните хорошенько бутыль. Надо, чтобы вишня всегда была в соку. По истечении десяти дней, добавьте спирт (обычной водки), настаивайте 4 недели, после чего процедите ее и пейте на здоровье.

Вам потребуется: из расчета на 2 кг вишни: 1 кг сахара, 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, 10 г корицы, 1 мускатный орех, пол-литра водки.

НАПИТОК «ВСПОМНИМ ПРЕДКОВ»

Предлагаемый вам напиток не только очень вкусный, но и полезный. При простудных заболеваниях он просто незаменим. Как правило, его добавляли в чай или в водку. Но самым знаменательным было то, что этот напиток обязательно подавали на свадьбе молодым.

Возьмите спелые не порченые ягоды, очистите их от пло-

доножек. Смешайте очищенные ягоды с медом, чтобы мед закрывал вишню. Обычно мед с вишней помещали в деревянную тару и хорошо герметизировали, чтобы при брожении крышку не выбило. Настаивайте напиток три месяца в не очень холодном месте (температура должна быть 8-12 градусов). Если температура будет выше, то процесс брожения усилится и и тара разорвется. Когда напиток перебродит, то процедите его и вылейте в бутылки. Такой напиток может храниться по несколько лет.

Вам потребуется: 2 кг вишни, 3 л меда.

ВАРЕНЬЕ

Вишневое варенье можно использовать само по себе, а может использоваться в качестве начинки. Варят его либо с косточками, либо без – как вам больше нравится. Если вам лень сидеть и выковыривать шпилькой косточки, то сварите варенье с ними, только предварительно наколите каждую вишенку иголкой. Знайте, что варенье, сваренное без косточек, отличается большей качественностью.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ БЕЗ КОСТОЧЕК «ЛАКОМКА»

Как только вы успешно извлекли все до одной косточки (косточки не выбрасывайте, из них получится компот), переложите ягоды в эмалированный таз (это обязательное условие для приготовления успешного варенья), засыпьте их сахаром и дайте постоять. Через три часа поставьте таз на маленький огонь. Доведите массу до кипения, как только начнет кипеть, снимите пенку.

Вам потребуется: 1 кг ягоды без косточек, 1,2 кг сахара

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С КОСТОЧКАМИ «ПРОСТЕЦКОЕ»

Такое варенье надо варить дольше, потому что ягоды пропитываются сахаром медленнее, чем при варке вишен без косточек. Но такое варенье нельзя переваривать, потому что оно получится невкусным. Если вы будете варить ягоды на сильном огне, то этим добьетесь только того, что ягоды съежатся и будут жесткими. Соответственно, и вкус у них будет не ахти. Мы советуем вам поступить следующим образом. Для начала сварите сироп. Залейте 800 г сахара водой (неважно горячей или холодной). Кастрюлю с водой поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, ждите, пока не растворится весь сахар. Доведите жидкость до кипения. Пусть сироп покипит две-три минуты до полной готовности. Сиропом залейте наколотые ягоды и выдержите их в течение 4-х часов. По истечении этого времени таз поставьте на маленький огонь, доведите варенье до кипения и проварите его еще семь минут. После этого сироп слейте (но не выливайте окончательно), а ягоды варите в течение 5 минут. Затем соедините ягоды с сиропом, высыпьте оставшийся сахар и варите варенье до полной готовности.

Вам потребуется: 1 кг вишни без косточек, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

«ПЯТЬ МИНУТ! ПЯТЬ МИНУТ…!»

Переваренное варенье невкусно. А вот если варенье варить недолго, то получится прекрасный вариант, который бабушки любовно называют «пятиминутка». Витамины почти все сохраняются, да и вкус отменный. Как сделать пятиминутку? Очень просто. Вишню засыпьте сахаром и поставьте на средний огонь. Постоянно помешивая, доведите варенье до кипения. В течение пяти минут после кипения проварите вишню и закатайте в банки.

Вам потребуется: 2 кг вишни, 2 кг сахара.

«ФИННЫ УГОЩАЮТ»

Хорошо вымытую ягоду, очищенную от плодоножек и косточек, поместите в эмалированный таз или кастрюлю для варки. Засыпьте ее сахаром и выдержите в течение 1–2 часов, чтобы ягоды дали сок. По истечении времени залейте вишню водой и варите сперва на слабом, а затем на более сильном огне, постоянно помешивая.

Не забывайте снимать пенку. Делать это нужно после того, как варенье закпит основательно. Не стоит снимать ее в начале варки, потому что она будет появляться постоянно. Минут через пять добавьте винную кислоту. Через 7 минут

варенье снимите с огня и выдержите в течение 7–8 часов. Остывшее варенье поместите в простерилизованные стеклянные банки под пластмассовые крышки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.