

Где ты, клюква-ягодка?



Алла Мироненко

Где ты, клюква-ягодка?

Кислая - не сладкая...

В босоножках синеньких

Не смогу дойти к тебе...

В сапогах резиновых,

Да дорогой длиною,

Где болота топкие,

А комары - не робкие.

Я бреду с корзиночкой

Узенькой тропиночкой...

Поклонюся кустику -

Ягодку покушаю!

Кругла клюква-ягодка,

А все равно - не сладкая!

Для чего же лезла я?

Да говорят - полезная!

Разложу по кружечкам

С сахаром подружечкам.

Вкусом кисло-сладкая

Теперь ты, моя ягодка!



ПИРОГ-ПЕРЕВЁРТЫШ С КЛЮКВОЙ

Для теста: Яйца - 3 шт. Масло сливочное (размягченное) - 150 г, Сахар - 1 стакан, Мука - 1 стакан (130 г) Разрыхлитель теста - 0,5 ч. Ложки.

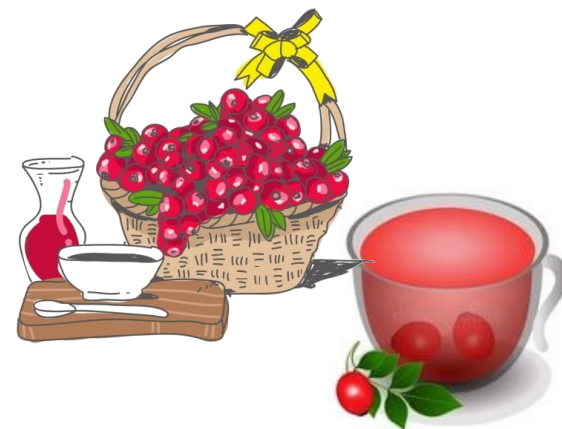
Для начинки: Клюква - 300 г, Орехи грецкие жареные - 80 г, Сахар - 0,5 стакана

Яйца, сахар и размягченное сливочное масло взбиваем миксером 3-4 минуты. Муку и разрыхлитель перемешиваем и частями добавляем к яичной массе. Продолжаем взбивать, замешивая тесто. Форму для выпечки выстилаем пекарской бумагой. На дно формы выкладываем клюкву и крупно рубленые орехи, посыпаем сахаром. Сверху выкладываем тесто. Накрываем форму фольгой, отправляем в разогретую духовку и выпекаем пирог 40 минут при температуре 200 градусов. Затем фольгу снимаем и отправляем клюквенный пирог в духовку ещё на 5 минут. Готовый пирог с клюквой переворачиваем на тарелку, даём ему остыть. Затем присыпаем клюквенный пирог-перевертыш сахарной пудрой. Приятного аппетита!

По материалам из открытых источников подготовила библиограф районной библиотеки Сладкевич С. В.

Велижская районная библиотека

Клюквенная россыпь



Интересные факты и

рецепты из клюквы





Факты о клюкве

Произрастает это растение только в Северном полушарии Земли.

В высоту оно не превышает 25-30 сантиметров. Клюква предпочитает не тянуться вверх, а стелиться по земле.

Её иногда называют «медвежьей ягодой», так как бурым медведям клюква очень даже по вкусу .

Если замочить ягоды клюквы в сахарном сиропе на зиму, они не испортятся.

Ягоды клюквы почти на 90% состоят из воды.

Каждый год один небольшой кустарник клюквы приносит 200-300 ягод.

Проверить спелость клюквы можно таким способом: бросьте ее на твердую поверхность, если она подпрыгнет — значит, ягоды созрели.

Клюква исключительно полезна для здоровья благодаря высокой концентрации витаминов С, группы В, РР и К1. По количеству этих веществ клюква не уступает цитрусовым, капусте и землянике. В ягодах также содержится большой запас

калия, фосфора, кальция, железа, йода и магния.

Научно доказано, что клюква оказывает противовоспалительное действие и защищает от стресса или депрессии.

В 1964 году в Советском Союзе выпустили почтовую марку, на которой красовалась ярко-красная клюква.

Из ягод клюквы готовят соки, сиропы, кисели, морсы, желе, варенье, начинки для конфет, вина, пищевые красители. Вот несколько рецептов.



КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ

Клюкву вымыть, немного подсушить в сите, переложить в блюдо, пересыпать сахарной пудрой, перемешать и подать к чаю. На 200г клюквы - 50 г сахарной пудры.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



Ядра грецких орехов варить в кипящей воде в течение 30 минут, откинуть на

дуршлаг, дать стечь воде, соединить орехи с клюквой, залить сахарным сиропом и варить до готовности. На 1 кг. клюквы - 200 г очищенных грецких орехов, 1,5 кг сахара.

КЛЮКВЕННЫЙ КВАС

Отобранную и бланшированную клюкву размять, залить водой и варить 10 минут. Сок процедить, добавить в него сахарный песок, охладить. Добавить разведённые дрожжи, хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на три дня в прохладное место. На 1 кг. клюквы - 2 стакана сахарного песка, 4 литра воды, 10 г дрожжей.

