

Что делать с тыквой? Оставить на десерт!

Сентябрь – время тыквы. Мы уже рассказывали, как сделать из этого овоща крем-суп, хлеб и булочки. Но тыква, особенно сладких сортов, хорошо подходит и для десертов. Своими рецептами с «ОГ» делится уральский фермер, выпускник образовательной программы «Школа фермера» Павел ПЕТРОВ. Он рассказал, как сделать из овоща варенье с апельсином, курагой или грецким орехом.



ДЕСЕРТ С КУРАГОЙ

- ✓ Тыква свежая, 1,2 кг
- ✓ Курага, 400 г
- ✓ Сахар, 500 г
- ✓ Лимонный сок, 80 г

1. Подготовка кураги

Курагу поместить в дуршлаг и промыть под холодной проточной водой. Дать стечь излишкам воды. Нарезать острым ножом на мелкие кубики.

2. Приготовление тыквенного пюре*

3. Приготовление десерта

В полученное пюре добавить курагу, лимонный сок, сахар и 200 мл питьевой воды, перемешать. Довести до кипения, варить 10 мин. Полученный десерт разлить в заранее стерилизованные банки. Закупорить, дать остыть, затем убрать.

*Приготовление тыквенного пюре

Тыкву промыть с содой под струей холодной воды. Очистить от кожуры и семян, отмерить необходимое количество, нарезать кубиками. Тыкву переложить в тару, заполнить водой. Включить нагрев. Довести до кипения и варить до приготовления. Проверить тыкву на степень готовности: она должна быть мягкая. Слить воду, дать остыть до 35–45 °С. С помощью погружного блендера измельчить тыкву до состояния пюре.

**Приготовление апельсиново-лимонного сиропа (лимонного сиропа)

Апельсины и лимон (для 3-го варианта только лимон) хорошо промыть с содой под струей холодной воды, затем опустить в кипящую воду на 10–12 минут. Отрезать ножом кончики лимона. Нарезать апельсины и лимон дольками, убрать косточки. Измельчить апельсины и лимон в блендере. К полученной массе добавить 200 г сахара (для 3-го варианта еще 100 мл воды) и перемешать. Массу поставить на медленный огонь и периодически помешивать. Довести до кипения и варить 20 минут, после дать остыть до 35–45 °С. Массу процедить через сито в чистую сухую тару.

ДЕСЕРТ С АПЕЛЬСИНОМ

- ✓ Тыква свежая, 1,2 кг
- ✓ Апельсины свежие, 3 шт.
- ✓ Лимон свежий, 1 шт.
- ✓ Сахар, 500 г
- ✓ Лимонный сок 30 г

1. Приготовление апельсиново-лимонного сиропа**

2. Приготовление тыквенного пюре*

3. Приготовление десерта

В полученное пюре добавить апельсиново-лимонный сироп, лимонный сок, остатки сахара. Довести до кипения, варить 10 мин. Полученный десерт разлить в заранее стерилизованные банки. Закупорить, дать остыть, затем убрать.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПАВЛОМ ПЕТРОВЫМ

ДЕСЕРТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И КОРИЦЕЙ

- ✓ Тыква свежая, 1,2 кг
- ✓ Грецкий орех (цельные ядра), 150 г
- ✓ Лимон, 1 шт. и лимонный сок, 60 г
- ✓ Сахар, 500 г
- ✓ Корица, 1/3 чайной ложки

1. Обжарка грецкого ореха

Выбрать толстостенную сковороду с антипригарным покрытием или чугунную, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла. Сухую сковороду прогреть на среднем огне в течение 1–2 минут. Аккуратно выложить орехи тонким слоем. Постоянно помешивать деревянной лопаткой каждые 20–30 секунд, чтобы достичь однородного золотистого цвета. Примерно через 5–7 минут выключить нагрев и дать орехам постоять еще 20 минут, после пересыпать в чистую сухую тару. С помощью скалки расколоть ядра.

2. Приготовление лимонного сиропа**

3. Приготовление тыквенного пюре*

4. Приготовление десерта

В полученное пюре добавить грецкий орех, корицу, лимонный сок, остатки сахара, 100 мл воды, перемешать. Довести до кипения, варить 10 минут. Полученный десерт разлить в заранее стерилизованные банки. Закупорить, дать остыть, затем убрать.

«Рецепты для «ОГ»

Мягкая и сочная: ГОТОВИМ нежнейшую шарлотку с грушей

Яблоки уже давно стали привычным ингредиентом для приготовления шарлотки. Но в бисквитный пирог можно добавлять и другие фрукты. Например, свежие и сочные груши. Rezeptom с читателями делится генеральный директор «Областной газеты» Мария БАЗУНОВА.

Груши добавляют тесту особую мягкость, такую, что каждый кусочек пирога буквально тает во рту.

Ингредиенты

- ✓ Груши среднего размера – 2–3 шт.
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Сахар – 2–3 стакана
- ✓ Сметана – 180–200 г
- ✓ Сливочное масло – 70–100 г
- ✓ Мука – 1 стакан
- ✓ Разрыхлитель для теста
- ✓ Ванилин

Способ приготовления

Помойте груши, очистите их от кожицы и удалите сердцевину с семечками. Нарезьте небольшими кубиками или тонкими дольками – на ваш вкус – и отложите.

В глубокой миске взбейте миксером яйца и сахар. Добавьте сметану, она сделает тесто нежным, и перемешайте до однородности. В отдельной посуде смешайте муку и разрыхлитель, постепенно вводите их в жидкую основу. Добавьте ванилин. Перемешайте лопаткой или миксером на минимальной скорости.

Затем смажьте форму для выпечки сливочным маслом, посыпьте манкой или панировочными сухарями. Выложите на дно кусочки груши или сразу смешайте их с тестом. Выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

Перед подачей дайте пирогу остыть. При желании можно украсить его, присыпав сахарной пудрой. Приятного аппетита!

Как правильно сушить овощную яму: безопасные способы и смертельные ошибки

Сентябрь для садоводов – время подготовки к зиме. Часть собранного урожая идет на заготовки, часть – на хранение в специальные овощные ямы, которые важно правильно подготовить, чтобы за зиму картошка, морковь и другие дары земли не испортились. Рассказываем, как правильно сушить овощные ямы, чтобы дело не обернулось катастрофой.

Главное управление МЧС России по Свердловской области предупреждает: важно соблюдать меры безопасности и никогда не спускаться в погреб сразу после открытия люка.

«В закрытых подземных пространствах могут накапли-

ваться токсичные газы (например, углекислый газ или метан) или отсутствовать кислород, что может привести к гибели человека за считанные секунды. Перед спуском обязательно проверьте качество воздуха: опустите в яму зажженную свечу на веревке. Если пламя гаснет или тускнеет, не спускайтесь – требуется дополнительное проветривание», – рассказал «ОГ» начальник пресс-службы Главного управления МЧС России по Свердловской области Владимир Пургин.

Если в погребе нет системы вентиляции, поможет естественное проветривание – нужно открыть люк и оставить его так на несколько дней. Также можно направить в яму поток

свежего воздуха с помощью вентилятора и длинного шланга (или трубы), не спускаясь вниз. После нужно снова проверить воздух с помощью свечи или газоанализатора.

Что безопасно использовать для просушки, а что использовать категорически нельзя:

● **Вентиляторы** – да. Это самый безопасный способ просушки, так как они обеспечивают приток кислорода без выделения вредных веществ.

● **Тепловые пушки** – не рекомендуется. Газовые или дизельные пушки опасны, так как выделяют кислород и выделяют угарный газ. Электрические допустимы при постоянном кон-

троле и эффективной вентиляции, но риск пожара остается высоким.

● **Дымовые шашки** – нет. МЧС России не рекомендует использовать их в закрытых пространствах без защиты. Они выделяют токсичные вещества, которые могут привести к тяжелым отравлениям.

● **Открытый огонь** – категорически нельзя. Это может вызвать пожар и мгновенное накопление угарного газа.

Как отметили в пресс-службе Главного управления МЧС России по Свердловской области, в регионе регулярно происходят трагедии, когда люди гибнут или получают отравления при спуске в овощные ямы без соблюдения мер безопасности.

«В 2024–2026 годах в регионе были зафиксированы случаи гибели семей в погребах при попытках их просушить или проветрить (в пос. Буланаше и Артёмовском районе). Главная причина – накопление углекислого газа и недостаток кислорода», – добавил Владимир Пургин.

Если после просушки овощной ямы необходимо выполнить работы по очистке или покраске, следует спускаться в погреб только в страховочном поясе с надежной веревкой. Важно, чтобы на поверхности были люди, с которыми можно поддерживать контакт. При ухудшении самочувствия (головокружении, слабости) нужно подать сигнал.

Анастасия БОЛТАЧЕВА