



***В каждой семье, у каждого человека найдётся рецепт, которым можно поделиться с нашими читателями. Специально для этого редакция газеты «Звезда» открывает новую рубрику «Бабушкины рецепты».***

Среди них будет и ваш – стоит лишь позвонить нам по телефону 2-32-49. К рубрике могут присоединиться не только пожилые люди, но и все желающие. Сделаем нашу жизнь вкуснее!

За три года, которые Любовь Александровна Игнатьева живёт в Пено, она уже совсем освоилась в посёлке – летом выращивает на своём участке цветы и овощи, осенью делает заготовки, ходит в гости к своим подругам, время от времени любит прогуляться по скверу имени Лизы Чайкиной, регулярно посещает службы в пеновском храме. По рыночным дням обязательно выезжает вместе с мужем в центр посёлка, чтобы закупить на всю неделю продукты и необходимые мелочи, да и пообщаться со знакомыми.

А на досуге, долгими зимними вечерами любит она заняться рукоделием, повязать в

свое удовольствие крючком или спицами. Любовь Александровна весьма искусная мастерица, даже самый сложный узор ей по плечу. И, обладая отличным вкусом и любовью к изящным вещам, Любовь Александровна особенно любит порадовать своих подруг красивыми, практичными и тёплыми аксессуарами. Да и сама она носит превосходную шаль, связанную собственными руками.

Конечно же, как и у многих хозяек в Пено, осень у Любви Александровны посвящена заготовкам на зиму. Согласилась она поделиться с нами несколькими рецептами весьма интересных и необычных консерваций.

### **Помидоры в желатине**

На 15 банок по 0,5 литра потребуется:

5 кг крепких помидоров;

2 кг лука;

9 чайных ложек порошкового желатина;

3 литра воды;

соль и специи по вкусу: лавровый лист, черный перец горошком, зонтики укропа.

Замочить желатин в холодной воде на 40 минут для разбухания.

Тем временем подготовить банки к консервации – хорошо вымыть их с содой и просушить. Помидоры и лук нарезать произвольно. На дно каждой банки уложить по 3-5 горошин чёрного перца, лавровый лист и зонтик укропа. Выложить лук с помидорами чередуясь слоями так, чтобы нижний и верхний слои были из лука.

Подготовить маринад. Для этого вскипятить 3 литра воды, растворить в ней соль по вкусу, маринад должен быть достаточно солёным. Добавить в воду размоченный желатин. Довести его до кипения, но не кипятить, а держать на медленном огне на грани закипания. Разлить маринад по банкам, и поставить их на 10-12 минут стерилизоваться. После закатать под железные крышки.

Готовые помидоры следует хранить в холодном месте.

### **Варенье из тыквы с грецкими орешками**

1 кг тыквы желательнее сладких сортов;

1 стакан воды;

600 – 800 г. сахара;

100 – 200 г ядер грецкого ореха;

0,5 чайной ложки корицы, 5-6 штук гвоздики.

Тыкву очистить и нарезать произвольными кусочками размером 1-2 см. Сварить сироп из воды и сахара. Уложить тыкву в сироп и варить 5 минут. После чего снять с огня и охладить. Снова поварить тыкву в течение пяти минут и снова охладить варенье. На третий раз уложить в холодное варенье 0,5 чайной ложки корицы, 5-6 цветков гвоздики и мелко нарубленные очищенные ядрышки грецкого ореха. Довести смесь до кипения и варить 20 минут на медленном огне. После того, как варенье охладится, разлить его по стерилизованным банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками. Для того чтобы варенье лучше сохранилось, уложить под крышки круг из пергаментной бумаги.

Варенье из тыквы со специями получается очень красивого оранжевого цвета, обладает весьма интересным вкусом и долгой зимой поможет вам вспомнить о ярких солнечных

летних деньках.

А для мам малышей, которые предпочитают не давать детям магазинное фруктовое пюре, Любовь Александровна предлагает воспользоваться её рецептом детского пюре из слив, яблок и тыквы.

### **Детское пюре «Фруттис»**

По 1,5 кг спелых яблок, слив и тыквы;

1 средний апельсин;

1,5 кг сахара;

300 г воды.

Приготовить сахарный сироп. Мелко нарезать очищенные от косточек и кожуры тыкву, яблоки и сливы. Сварить их до мягкости в сахарном сиропе (20-25 минут). За пять минут до готовности добавить мелко нарезанный вместе с кожурой апельсин. Закрывать в стерилизованные банки.

**Наталья БРУХАНСКАЯ**