

Свинку встретим нашим

Что сегодня покупают магаданцы на ярмарке выходного дня и какие новогодние блюда предлагают на праздничный стол

До праздника осталось чуть больше недели - самое время забить холодильник своим, колымским. Корреспонденты «МП» побывали на ярмарке выходного дня и выяснили, какие продукты местного производителя пользуются популярностью у колымчан.



Многие посетители ярмарки магазинную свинину давно не покупают - берут исключительно здесь.

Нотка... огурца

Картофель, морковь, свекла, капуста - самые ходовые колымские овощи. Середина зимы, а они как будто только с грядки - до обеда на ярмарке разбирают почти все. Картофель по 80 рублей за килограмм, морковь - 180, свекла - 200.

- Все дело в правильном хранении, - делится секретом глава одного из овощеводческих хозяйств с. Клепка Тамара Луценко. - Мы поддерживаем одинаковую температуру и влажность в течение дня: если холодно на улице - подтапливаем, если жарко - охлаждаем. Потому что они у нас как с картинки!

Традиционным салатам особенно тонкий вкус придадут соленья, считает постоянный покупатель продукции ярмарки магаданка Валентина Вайтеконес:

- Я здесь всегда беру бочковые домашние огурцы - на оливье самое то! 300 рублей за килограмм. Салат получается очень интересным - именно огурчики дают такую тонкую нотку с кислинкой. Капусту кваше-

ную беру по 250 рублей у одного и того же продавца из хозяйства на 23-м км. Ее можно в винегрет положить, тоже очень вкусно получается. Обязательно приготавливаю фирменное семейное блюдо - студень, мясо - нашего производителя.

Привет из Кореи

Если хочется остренького - не пройдешь мимо корейских салатов. За прилавком - Галина Юдина. Она и продавец, и постоянный покупатель, и первый поклонник продукции, выпускаемой мини-заводом ИП Ли, без которой не обходится ни один праздник в ее доме.

Перед Новым годом корейские салаты разлетаются на ура. Острая капуста, хе из мяса, желудки куриные, баклажаны, папоротник, молодые ростки имбиря, грибы шиитакэ... Цены от 60 рублей за 100 граммов (фунчоза, капуста, морковь). Самые дорогие - 150 рублей - мясные и морские. В списке лидеров по популярности хе из говядины. По словам продавца, это

блюдо самое раскупаемое. Вот не особо еще прониклись колымчане симпатией к цветной капусте и спарже - они на любителя.

- Муж у меня склонен к классике и всегда просит оливье, - говорит Галина. - Я же не могу без корейских салатов, поэтому на нашем столе в праздничную ночь - и оливье, и хе. А еще - гусь или утка, запеченная с яблоками и черносливом, рисом или гречкой в духовочке.

А для чего сыворотка?

Широко на ярмарке выходного дня представлена и молочная продукция - от магаданского молочного завода и производителей-частников. На прилавках фермерских хозяйств сметана в расфасовке по 350 граммов от 130 рублей, брынза - от 700, жирный творог - 230 и сыворотка - по 50. Чем же она может помочь хозяйке в создании праздничного меню?

- Дешево, сердито, а полезно-то как! - считает представитель КФХ «Садиков» с. Гадля Шахсанам Гусинова. - Это продукт, образующийся при производстве сыра, у нас она сладкая, ее можно пить просто так. Вот сметану часто берут для заправки салатов, а ее, сыворотку, - на выпечку. Она очень полезна тем, кто страдает повышенной кислотностью. Для окрошки обычно берут другую, которая покислее. Вообще продукт хорошо покупают перед Пасхой, люди делают на ней куличи: тесто получается особенно воздушное. Если не боитесь поправиться - попробуйте выпечку на сыворотке: чебуреки, хачапури, пирожные-трубочки, торт «Наполеон», рогаики - да все, что угодно!

Символ года для народа

По словам продавцов, колымчане - народ не особенно суеверный, что касается приготовления блюд из собратьев хозяйки наступающего года - Свины. Цены на это мясо на ярмарке разнятся от 600 до 850 рублей за килограмм в зависимости от части туши. Чаще всего покупают свиные ножки и голову, рульки, сало на колбасу домашнюю по цене 1300 за килограмм.

- Магазинное мясо уже сто лет как не покупала - свое есть свое, - говорит глава личного подсобного хозяйства в п. Армань Галина Федоренкова. - Оно на вкус совершенно другое, без добавок каких-то и даже пахнет иначе в процессе приготовления. У нас свиной не много - последнее время три головы было, а в прошлые годы и по пятьдесят держали. Комбикорм на базе покупаем, откармливаем свинок примерно до 110 кг. Это еще немного, бывают и по 200 - 250 кг. Есть в хозяйстве коровы и бычки.

Если хочется морского

Любителям рыбной продукции и деликатесов из морских недр: сельдь можно купить по 35 рублей за килограмм, кету - за



Клепкинская морковь будто только с грядки.

■ НА ЗАМЕТКУ

Ярмарка выходного дня товаров местных сельхозпроизводителей на рынке «Фреш» работает каждую субботу с 10.00 до 16.00. Здесь можно приобрести парную говядину, свинину, крольчатину, утятину и гусятину от владельцев личных подсобных хозяйств Магадана, п. Ола, Армань, с. Клепка. Кроме того, горожан всегда ждет богатый ассортимент свежей колбасной, молочной, овощной, рыбной продукции, хлебобулочных изделий.

Анна СЕРГЕЕВА.



■ РЕЦЕПТЫ

Чебуреки из слоеного теста по-грузински на новогодний стол фермера хозяйства «Садиков» с. Гадля Шахсанам Гусиновой:

- 3 стакана сыворотки;
- 3 белка куриного яйца;
- 3 столовые ложки водки;
- 50 граммов маргарина, предварительно растопленного (желательно марки «Пышка»);
- мука, сахар, соль - на глаз;
- фарш из мяса (по предпочтениям).

Замешиваем тесто до плотной консистенции, делим на три части. Каждую отдельно раскатываем и по три раза смазываем растопленным маргарином - нужно для многослойности. Потом убираем в холодильник на два часа. И так три раза. А после - отправляем в морозилку на целый день. Да, долго, но того стоит! Вырезаем круги, вкрутим каждого кладем фарш, жарим.

Фирменный холодец от постоянного посетителя ярмарки выходного дня Валентины Вайтеконес:

- три вида мяса в равных частях: говядина, свинина, баранина;
 - лавровый лист, перец, кориандр, чеснок, укроп - по вкусу.
- Мясные заготовки тщательно промываем в холодной воде, опускаем в кастрюлю. Оставляем сухожилия, кости, чтобы без добавления желатина получилось настоящее желе. Заливаем холодной водой, ставим на максимальный огонь и даем закипеть. Периодически убираем пену. Так варим четыре часа. После разбираем мясо на волокна, процеживаем от мелких косточек. Снова на огонь на полчаса. В конце варки добавляем приправы и чеснок (именно когда уже убрали с огня). Даем остыть полностью и - в холодильник часа на три. Студень готов!



Сметана, сыворотка, сыр, брынза - все, что нужно хозяйке для приготовления праздничного ужина, есть на нашей ярмарке.