

Содержание

Салаты, закуски, основные блюда

Селедочный салат с клюквой.....	4
Рыбный тартар с клюквенным соусом.....	5
Салат из тунца с брусникой.....	6
Овощной салат с облепихой.....	7
Запеченная макрель с брусникой.....	8
Судак по-фински.....	9
Окорочка с овощами и клюквой.....	10
Рулеты с клюквой.....	11
Грудки индейки с клюквенным соусом.....	12

Заготовки

Квашеная капуста с клюквой.....	14
Капуста, квашенная с облепихой.....	15
Клюквенный джем.....	16
Брусничное варенье-пятиминутка.....	16

Варенье облепиховое.....	17
Клюквенный компот на зиму.....	18
Клюквенный сок с сахаром на зиму.....	19
Облепиха, перетертая с хурмой.....	20
Сушеная в духовке клюква.....	20
Сушеная на воздухе брусника.....	21

Десерты и напитки

Пирог с брусникой.....	23
<i>Шаг за шагом</i> Английский десерт «Итон Месс».....	24
Пирог с клюквой.....	26
Маффины с клюквой.....	27
Овсяное печенье с клюквой.....	28
Сконы с клюквой.....	29
Желе брусничное.....	29
Тарталетки с клубникой и клюквой.....	30
Мусс из облепихи.....	31



Ягоды-сестрицы

Клюкву и бруснику нередко называют сестрами, уж больно похожи они друг на друга. А в некоторых языках их и вовсе обозначают одним и тем же словом, игнорируя существующие различия. И все-таки это две разные ягоды, относящиеся к одному семейству вересковых. Клюква (которую еще называют «красавицей Севера») растет на низких стелющихся кустарниках в болотистой местности. Бруснику тоже можно найти на болотах, но чаще ее кустики встречаются на сухих холмах в хвойных лесах. А еще ягоды брусники имеют не такой кислый, как у клюквы, вкус.



Северный ананас

Каких только названий нет у этой ягоды. Древние греки называли облепиху «блеском для лошадей», поскольку поили своих коней отваром этого растения, чтобы те выглядели красивыми и здоровыми. На Руси ее называли «царской ягодой». В народе считали, что плоды облепихи, доставляемые из Сибири, каждый день подают к царскому столу. Когда же ягода стала широко культивироваться в средней полосе, за ней закрепилось название «облепиха», отражающее внешний вид дерева, облепленного ягодками. А еще облепиху иногда называют северным или сибирским ананасом. Вероятно, это название связано с оттенками вкуса, которые слегка напоминают тропический плод.

Салаты, закуски, основные блюда

Кислая «нотка»

У многих народов клюква и брусника входят в состав традиционных блюд. Например, во многих странах Европы неизменным дополнением к рождественской индейке считается клюквенный соус. Употребляют его и в будни с другими сортами мяса: с курицей и телятиной. Северные народы привычно сочетают клюкву и бруснику с рыбой (в первую очередь — с сельдью). А еще эти ягоды прекрасно гармонируют с овощами и рисом, что дает большой простор для кулинарной фантазии.



Что-то новенькое

Облепиху не часто можно встретить в составе салатов и основных блюд. И все же применение ее в этом качестве вполне возможно. Поскольку ягоды облепихи имеют яркий цвет, их можно использовать для украшения блюд (например, салатов). А вот добавлять ее в блюда хозяйки не очень любят. И дело вовсе не во вкусовых качествах, а в косточках. Но есть выход: можно готовить пюре из ягод, пропустив через мясорубку и перетерев через сито. И смешать это пюре с любимым соусом, например, с кетчупом или майонезом.

