

о природе новогоднего МАНДАРИНА



*Созрел жизнерадостный цитрус – бой курантов не за горами.
Подарить себе и любимым мандариновое деревце –
замечательная идея!*

О роли мандаринов в жизни человека можно говорить долго и со вкусом. Например, приступы веселья, которые случаются при вдыхании ароматов мандарина и еловой хвои в сочетании с глотком шампанского, называются новогодней эйфорией. Полезны всем, противопоказаний и побочных эффектов не имеют. А витамин С, а бодрящие эфирные масла, которых так много в мандариновой шкурке!

И как было бы волшебю, если бы мандарины росли дома – ну хотя бы одно малюсенькое деревце с рыжими плодами! Один можно было бы оставить на ветке, смотреть, радоваться и гордиться: мое солнышко.

Эту мечту исполнить очень просто: надо просто бросить мандариновое зернышко в землю. А что, если посадить мандарин в новогоднюю ночь в хорошей компании? Красивый цветочный горшок с землей, «волшебная» посадочная палочка, мандарины и забавно оформленная инструкция по уходу

за цитрусом – это и декор праздничного стола, и сюрприз, и новогоднее таинство.

В процессе застолья каждый, кто съест мандарин, бросает мандариновое зернышко в горшок с землей (в углубление, сделанное при помощи палочки). Одновременно загадывается желание. И оно непременно сбудется, как только появится зеленый мандариновый росток.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Всем цитрусовым нужно много света и тепла. Цветочные бутончики, из которых потом разовьются цветки и плоды, образуются при температуре воздуха и почвы 15–18 °С. Растения надо держать на светлом, но не слишком жарком из-за солнца подоконнике – восточном или западном. Весной молодые растения следует пересадить в горшок побольше, и заполнить его надо землей для цитрусовых. Летом и весной мандарины любят, чтобы их поливали и опрыскивали

1–2 раза в день теплой водой. Осенью и зимой – реже. Кстати, если в горшке будет слишком сухая земля, у мандаринов могут опсть листья и цветки. Это же происходит и при недостаточной влажности воздуха. В первой половине лета цитрусы подкармливают специальным удобрением. В теплую погоду молодые растения можно выносить на веранду. Кстати, мандариновые деревья с цветками и плодами нельзя двигать с места на место и пересаживать.

ВЫБИРАЕМ «СОЛНЫШКИ»

Марокканские – небольшие, ярко-оранжевые. Сладкие или кисло-сладкие, сочные, с тонкой кожурой, которая легко снимается. Почти без косточек.

Турецкие – небольшие, желто-оранжевые, чуть кисловатые, с тонкой кожурой, которая может не полностью отделяться. Семян много.

Испанские – крупнее и дороже других сортов. Ярко-оранжевые, сладкие, сочные, с тонкой кожурой, которая легко снимается. Семян мало. Бывают с зелеными веточками.

Абхазские – обычно среднего размера. Дешевле европейских и марокканских. Кожура тонкая, желтая или оранжевая. Сочные, с кислинкой. Много семян. Считаются самыми витаминными и не обработанными химией.

Крошечные (размером чуть больше грецкого ореха) «мандаринчики» по большой цене – это **кумкваты**. Из них делают самые вкусные цукаты. В свежем виде они на любителя – кисловатые и с горчинкой. Но очень полезные – всех витаминов в них больше, чем в сладких крупных мандаринах. ■

Елена АЛЬ-ШИМАРИ



ЦУКАТИКИ ИЗ МАНДАРИНОВЫХ КОРОЧЕК

Готовить их долго, но получается очень-очень вкусно!

Итак, мандариновую корку нарезают кусочками со стороны 1,5–2 см. Для удаления горечи их на 3 дня замачивают в воде, периодически ее меняя. Затем корочки проваривают 10 минут в воде и откидывают на дуршлаг.

На воде, в которой варились корки, готовят сахарный сироп (на 1 кг мандариновых корок 1,5 л сахарного сиропа из 1,8 кг сахара и 400 мл воды). Мандариновые корки заливают кипящим сиропом и выдерживают 10 часов. Потом добавляют лимонную кислоту (3 г на 1 кг корок), проваривают 15 минут и вторично выдерживают 10 часов. Затем третий раз уваривают – до готовности. Кипящий сироп с цукатами откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставляют на 1–1,5 часа. За это время сироп полностью стекает. Остывшие цукаты раскладывают на сутки подсушиться.

Затем обкатывают в сахаре. Чтобы цукатики не пересохли, их хранят в банке с крышкой.



Фото: Shutterstock.com