

Алма

Алма. Бышуу мөөнөтүнө карата алма жайкы, күзгү ж-а кышкы сортко бөлүнөт. Кыргызстанда алманын жайкы –«Ак-алма», «Пеструшка», «Папировка», «Бурхардт ренети»; күзгү – «Александр апорту», «Шафран пепини», «Рашида», «Уэл си»; кышкы – «Александр апорту», «Курск сары ренети», «Верный грушовкасы», «Голден Делишес», «Делишес», «Кыргыз кыштык алмасы», «Симиренко ренети» ж. б. өстүрүлөт. Жайкы сортторунун жаңы үзүлгөнү жегиликтүү, бирок 7–10 күндөн ашык сакталбайт. Күзгү сорттору үзүлгөндөн 1–2 жумадан кийин сапаты жакшырып, даамына келет. 1,5–2 ай сакталат. Кышкы сорттору 8–9 ай сакталышы мүмкүн. Сакталуучу кышкы сорттору мүмкүн болушунча кеч үзүлөт, анткени эрте үзүлгөнү начар сакталат. Алманы 0°С темп-рада сактаган жакшы. Сактоо мөөнөтү алманын сапатына, чоңдугуна байланыштуу. Бузулбаган (урулбаган, чийилбеген) орто чоңдуктагы алма жакшы сакталат. Алмада 86,5% суу, углевод, органикалык кислоталар, клетчатка бар. Алманын түн. сортуна караганда түш. сортунда кант көбүрөөк, кислота азыраак болот, бирок түң. сорту витаминге бай. С витамини 16 мг%ке жетет.

Алма жаңы кезинде көп желет, консервалоо, кыям кайнатуу, повидло, компот даярдоо, кургатуу (к. Жашылча, жемиш жана мөмө кургатуу), туздоо, о. эле кисель, мусс, салат ж. б. тамактарды даярдоодо кеңири керектелет. Алманын ичин оюп, ага жаңгак ж-а күрүч салып бышырат.

Алма муссу. Алманы (кычкыл сортун) жууп, айры м-н ар кайсы жеринен сайгылап табага салат, орто ысытылган духовкага 15–20 мин коёт. Бышкан алманы ысык бойдон электен сүрүп өткөрөт. Бул пюреге муздак кант ширесин ж-а жумуртканын агын куят, андан кийин көбүргөн масса пайда болгуча чалат. Эгер кислота жетишпесе, лимон ширеси (1/2 чай кашык) кошулат. Дасторконго муздак коюлат.

500 г алмага 2/3 стакан кум шекер, 3 жумуртканын агы керек.

Алма пудинги. Алманы жууйт, дат баспас болот ойгуч бычак м-н өзөгүн алып, кабыгын аарчыйт, төрткө бөлүп, ак майга бир аз куурат, муздагандан кийин камыр м-н аралаштырат, май, жылуу

сүт чалынган жумуртка кошулат. Баары жакшылап чалынат. Алма аралашкан камырды май сүйкөлүп, сухарь себеленген жайпак табага салат, андан кийин тегиздеп, духовкага 30 мин бышырат. 800 г алмага 21 /2 стакан ун, 1 /2 стакан кум шекер, 2 аш кашык ак май, 1 / 2 стакан сүт, 2 жумуртка, 1–2 чай кашык сода керек, туз даамга жараша салынат.

Алма кошулган каттама. Каттамалык камыр жууруп, калыңдыгын 1–2 см кылып жайып, алманы орой тургандай чарчылап кесүү керек.

Алманы жууп, өзөгүн альш, анын ордуна кум шекер салгандан кийин камырга ороп, четин бириктирип, кум шекер сээп, нымдуу табага салат. Кооздук үчүн ар бир алманын үстүнө жылдыз же жалбырак формасында кесилген жука камырды коюп, үстүнкү бетине жумуртка сүйкөйт. Табаны ысык духовкага коюп, 10–15 миндан кийин (камырдын үстү кызарганда) отту кичирейтип, дагы 8–10 мин бышырат. Даяр болгон алманы күрөкчө же мокок бычак м-н акырын алып, табакка салып, үстүнө кант упасын себет. Дасторконгб ысык же муздак коюлат.

Алма суусуну. Алманы жууп, аарчыйт. Андан кийин сүргүчтөн өткөрүп, ширеси сыгып алат. Ширеге кум шекер кошуп кайнатат, майда электен же дакиден өткөрүп чыпкалайт, тунганга чейин коёт. Ширени тунмасына аралаштырбай (чайкабай) акырын куюп алат. Ушундай эле жол м-н клюкванын ширесин даярдайт, аны алманын ширеси м-н аралаштырат, кум шекер, кайнак суу, ванилин кошот, муздатат.

500 г алмага 200 г клюква, 100 г кум шекер, 1 стакан суу, чай кашыктын учу м-н ванилин кошот.

Туздалган алма. Туздоого күзгү ж-а кышкы сорттогу ачык түстүү, нык, кычкыл-таттуу («Антоновка», «Анис», «Пепин литовский», «Осеннее полосатое» ж. б.) орто чоңдуктагы ж-а майда алмалар жакшы. Өтө бышкан же жайкы сортторун туздоого болбойт. Алманы үзүлгөндөн кийин 15 күн өткөрүп туздаса сапаттуу болот. Туздоо алдында алмаларды чоңдугу б-ча сорттоп бөлөт, урулганы алынат, андан кийин ар бир сортун 30–50 кг баткан жыгач челектерге өз-өзүнчө салат (карапа идиш да жарайт), саларда челекти сууга салып, ысык суу м-н жууйт. Алмага татынакай түс ж-а өзгөчө жакшы даам берүү үчүн челектин түбүнө, капталдарына алманын салынышына жараша кара буудайдын же буудайдын таза ж-а кайнак

сууга бууланган саманын жука төшөйт. Ар бир челекке (бирдей бөлүктө – түбүнө, ортосуна ж-а үстүнө) 150 г эстрагон, 250 г чие ж-а чыны карагат жалбырагын кошуу сунуш кылынат. Толтурулган челектин оозун бекитип, атайын тешик аркылуу абдан аралаштырылган туздуу суу куюлат. Тешик тыгын м-н абдан бекитилбей 15°C темп-рада 5–6 күн турат. Ачыгандан кийин тешиктин тегерегиндеги көбүктү жууп, жаңы туздуу суу куят (себеби алма көп ным сиңирет), таза чүпүрөк коюп, тыгын тыгыз бекитилет, тоңдургучка же жер төлөгө коёт; 2°Cден 5°Cге чейинки, бирок 12°Cден ашпаган темп-рада сактаган жакшы. 30–40 күндөн кийин чыланган алма жегенге даяр болот. Жашылча салатына, капустадан «провансаль» салатын даярдаганда кошсо, о. эле эттен даярдалган коюу тамак м-н (мис., куурулган өрдөк) гарнир катары берсе болот.

10 л туздуу суу даярдоо үчүн 9,5 л суу, 250 г кум шекер (кум шекерди эки эсе көп бал же шире м-н алмаштырса болот), 150 г туз, 1/2 стакан (100 г) угут маңызы (же 150 г кара буудайдын уну) керек. Угуттун маңызын даярдоо үчүн угутка (100 г)суу (1 л) куюп, 10–15 мин кайнатып, муздатуу керек. Угутту кара буудай уну м-н алмаштырса болот: 1 л сууга 150 г ун салынат. Алды м-н муздак сууга ез-аздан унду чалат, андан кийин кайнак суу куят, муздатып туруп туздуу суу кошот;

Алма джеми. Джемди даярдоо үчүн алманын бардык сорту жарайт, бирок «Антоновка», «Папировка», «Анис» сыяктуу сорттору баарынан жакшы. Алманы жууйт, экиге бөлөт, ичин тазалап, дароо (алма карарып кете электе) бир аз ачык суу же туз кошулган суусу бар мискейге салат. Андан кийин алманы чарага которуп, суу (1 кг алмага 1–2 стакан) куюп, тынымсыз аралаштырып туруу м-н алма эзилгенге чейин, болжол м-н 10–15 мин кайнатат. Эгер суусу аз болсо, дагы 1 стакан суу куюу керек. Чараны оттон чыгарып, кант же кант ширесин кошот. Андан кийин чараны кайрадан отко коюп, тынымсыз аралаштыруу м-н кайнаганга жеткирет, дагы 30 мин кайнатат.

1 кг аарчылган алмага 1,2 кг кум шекер 2,5 стакан суу керек.