

Бадыраң

Бадыраң дээрлик бардык жерде айдалат. Кыргызстанда бадыраңдын «Конкурент», «Победитель», «Урожайный 86», «Маргеланский мясной», «Донской 175», «Щедрый 118», «Московский тепличный» гибриди ж. б. сорттору өстүрүлөт. Бадыраңды өтө бышып, саргайып кеткенге жеткирбей, мүмкүн болушунча тез, кээде күн сайын жыйнап туруу керек.

Жаңы бадыраңды үйдө 2 суткага чейин, ал эми темп-ра 1°C, абанын салыштырма нымдуулугу 85–90%— болсо, 20 күнгө чейин сактоого болот.

Бадыраң негизинен даамынын сапаты б-ча бааланат, аппетитти ачат, май м-н белоктун сиңишине жардам берет. Бадыраңда 98,2 %ке чейин суу, кант, белок, клетчатка, май, минерал туздар, 10 мг°/о С витамини бар. Бадыраңга мүнөздүү жыт андагы эфир майына (1 л/г%тей) жараша болот.

Бадыраң ачык жерге айдалат, жылытылмада ж-а парникте өстүрүлөт. Бадыраңдын эрте бышуучу (айдалгандан 35–55 күндөн кийин жыйнала баштайт), убагында бышуучу (айдалгандан 55–60 күндөн кийин жыйнала баштайт) ж-а кеч бышуучу (айдалгандан 65 күндөн кийин жыйнала баштайт) сорттору бар. Бадыраңдын шежири таралган ачык жерге айдалуучу салат сорттору: эрте бышуучулары – «Алтайский ранний 166», «Ржавский местный»; убагында бышуучулары –«Неросимый», «Ташкентский 86», «Изящный»; кеч бышуучулары (Орто Азияга таралган) «Узбекский 740», «Маргеланский 822»; туздалуучу сорттору: эрте бышуучулары –«Конкурент», «Вязниковский», «Витязь»: убагында бышуучулары –«Успех 221» гибрид, «Урожайный 86», «Должик»; кеч бышуучулары –«Нежинский 12». «Донской 175», «Нежинский местный ж. б.

Үйдө бадыраң жаңы кезинде желет ж-а туздалат, консерваланат, маринадалат (к. Маринад), о. эле салат ж. б. закускилар жасалат.

Туурамжыланган жаңы бадыраң. Бадыраңды жууп, кабыгы катуу болсо аарчып, узунунан экиге бөлөт, кашык м-н кчиндеги уруктарын тазалайт, анын ордуна жумуртка туурамжысын толтурат. Тууралган помидор же тегерек кесилген таттуу калемпир м-н

кооздоп, майда тууралган ашкөктүн көгү, шибит сээп коёт.

Туурамжыны даярдоо (1 бадыраң үчүн): катуу бышырылган жумуртканы майда туурап, эң майда тууралган пияз м-н аралаштырат, чымчып туз, бир аз ачык суу, горчица (даамга жараша) ж-а 1 аш кашык майонез кошот. Жумуртка туурамжысынын ордуна эт же жашылча салаттары да пайдаланылат. Ашкөктүн көгү ж-а тегерек тууралган чамгыр м-н кооздолот.

Туздалган бадыраң салаты. Туздалган бадыраң ж-а катуу бышырылган жумуртка – майда, пияз м-н алма андан майдарвак тууралат. Баарын аралаштырып табакка салат. Майдаланган сарымсакты тузга эзип, ага майонез кошот, бул аралашманы салатка куят. Үстүнө майда тууралган көк пияз себилет.

250 г бадыраңга 2 жумуртка, 1 баш пияз, 1 алма, 2 тиш сарымсак, 4 аш кашык мавонез, 1 аш кашык тууралган көк пияз керек.

Бадыраң туздоо. Бузулбаган, урулбаган, бирдей чоңдуктагы жаш бадыраңдар танжлып алынат. Эгерде бадыраң бир жз солуп калса, анда туздоонун алдында 4–5 с муздак сууга салып коюу керек.

Бадыраң, татымал ж-а идиш (банка, бочка) жакшы жуулат. 10 л сууга 500 г туз кошулган туздуу суу даярдалат. Ар бир 10 л туздуу сууга 1 л ачык суу (жүзүм же жемиштен жасалган) кошулса, бадыраң абдан даамдуу болот ж-а жакшы сакталат. Идиштин түбүнө бардык татымалдын 1/3 бөлүгү, анын үстүнө бадыраңдын жарымы, андан кийин кайрадан татымалдын 1/3 бөлүгү ж-а калган бадыран. эң үстүнө татымалдын калганы салынат (бадыраңды катарынан тыгыз тизип конгон жакшы). Тыгыз тизилбеген бадырвн туздуу болуп калат. Бадыраңды тизип салгандан кийин туздуу суу куюп, таза чүпүрөк ж-а тегерек жыгач (фанера эмес) м-н жабат, бадыраң калкып, суунун үстүнө чыкпагандай оор нерсе (таш же суу куюлган банка) м-н бастырат да, бөлмө темп-расындагы жерге 2–3 күн коёт. Андан кийин муздак жерге чыгарылат, банканын оозу жабылат. Бадыраң 0°Сден 3°Сге чейинки темп-рада сакталат.

Бадыраңды сактаган кезде туздуу суунун үстү көгөрүп кетпесин үчүн андасанда карап туруу керек. Пайда болгон көгүн алып салып, бочканын ички бетин, четин, тегерек жыгачты, чүпүрөктү ысык суу м-н абдан жууш керек. Туздуу суунун үстүнө горчица

сээп койсо көгөрбөйт.

Туздалган бадыраңды оозу бекибеген идиште (бочкада) көпкө чейин сактоо үчүн туздуу сууга жүзүм ачык суусу ж-а бир аз арак кошулат. 10 л сууга 500 г туз, 1 стакан жүзүм ачык суусу ж-а 3/4 стакан арак керек.

50 кг бадыраңга 1,5-3 кг коруш керек: 1,5 кг жетилген шибит, 150 г сарымсак, 300 г хрен (жалбырагы же тамыры), 300 г эмен жалбырагы, 300 г чыны карагат жалбырагы, 200–300 г ашкөк, сельдерей, эстрагон кошулат. Чие жалбырагы кошулса, бадыраң жумшарбайт. Сатып алган туздуу бадыраң 2 жумага чейин сакталат. Ал үчүн бадыраңды мискейге салып, туздуу суу даярдайт (1 кг бадыраңга 1,5 л суу, 1 чай кашык кум шекер, кара мурчтун 4–5 даны, 4–5 жыпар мончок, 2 чай кашык туз керек), аны отко коюп, кайнай баштаганда бадыраңга куят, андан кийин муздатат. Айнек банкага салынган бадыраңга туздуу сууну куюп, 2–3 тиш сарымсак ж-а 1 чымчым кургак шибит салат. Эгерде туздуу суунун үстүндө көк пайда болсо, аны куюп алып кайнатат, суугандан кийин кайрадан бадыраңга куят. Салкын жерге сактоо керек. Туздуу суу тунук, ал эми бадыраң катуу, нык, кырсылдак болуш керек.

Чала туздалган бадыраң. Бадыраңды идишке тизип салат, татымал кошулат, туздуу суу куюп (10 л сууга 400 г туз), оор нерсе бастырылат. 2–3 күндөн кийин бадыраң жегенге даяр болот.

Чала туздалган бадыраңды бир нече саатта даярдаса да болот. Ал үчүн бадыраңдын учтарын кесип же чегип, ысык туздуу суу куят. Бадыраң өстүрүү ж-дө, к. Огород.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.