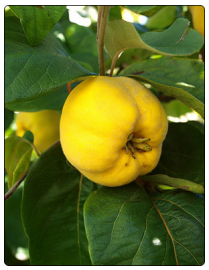
Автор: Наталия Антонова
10.11.2008 07:45 -



В самом конце осени на рынке появляются плоды айвы. Они имеют красивую форму и приятный аромат, но тех, кто покупает айву впервые, она может разочаровать.

Плоды айвы на вкус кисловатые, вяжущие, с жёсткой мякотью, немного напоминают незрелое яблоко с привкусом груши, но кислое любят не все.

Зато варенье из айвы сказочное! Её можно и просто резать кусочками в чай. Можно добавлять в компот вместе с другими фруктами.

Считается, что айву возделывают никак не менее 400 тысяч лет. На территории современного Кавказа айва произрастала ещё в древние времена.

По одной из версий о Парисе и Елене, самой красивой богине, то есть Афродите, Парис отдал не яблоко, а именно айву.

Плутарх считал, что брак чем-то схож с айвой – он имеет много хорошего, сладкого, но в то же время не лишён кислинки и горчинки…

В Средние века в Европе подаренный плод айвы был символом большой любви.

Айва (Cydonia) - небольшое листопадное дерево или кустарник из семейства розовых. В диком состоянии айва растёт в Иране, Средней Азии и Юго-Западной Азии, в Японии, США, Канаде, Корее в Крыму, Молдавии, на Кавказе.

Своё научное название айва получила от древнего города Сидон, находящегося на Крите. Считается, что жители этого города первыми стали культивировать айву.

Бывают низкорослые сорта айвы, не более метра высотой, с крохотными плодами, а бывают достаточно высокие деревья (до 6 – 10 метров) с крупными плодами размером со среднее яблоко. Есть и такие сорта, у которых один плод весит килограмм и более.

Плодоносить айва начинает на 4 – 5 год. Листья у айвы серовато-зелёные или тёмно-зелёные, снизу опушённые. Кора дерева сероватого оттенка. Цветы крупные, одиночные, нежно-розовые, интенсивно-розовые и белые, имеют весьма декоративный вид.
Зрелые плоды зеленовато-жёлтые, волнующе золотистые, покрыты нежными волосками, как щека знойной красавицы. Семена примерно такие же, как у яблони.

Айву выращивают из-за ценности её плодов. Хоть они и не каждому придутся по вкусу,

особенно в сыром виде.

В плодах айвы содержится масса полезных для здоровья человека веществ: провитамин А, витамины В, Вб, С, Е, РР, комплекс органических кислот, пектин и другие.

Айва используется в кондитерской промышленности, из неё готовят варенье, желе, добавляют в начинку конфет. Один-два ломтика айвы, добавленные в яблочный пирог, сделают его вкус обворожительным.

Моя бабушка парила айву в чугунке, а расставшись с печью, приспособилась парить её в жаровне в духовке, так же, как запекают яблоки, только сахара побольше. Кстати, древние греки запекали айву с мёдом, удалив из неё сердцевину.

Айву выращивают и в декоративных целях, так как она легко поддаётся обрезке и формированию кроны. Не требовательна к уходу. Засухоустойчива, хотя и любит воду. Светолюбива. Растёт практически на любой почве. Размножается семенами, которые можно осенью высеивать прямо в грунт. А вот морозы жестче –15С ей перенести тяжело. Вертикальные и горизонтальные корни айвы располагаются в верхних слоях почвы.

В умеренных широтах айву выращивают редко, хотя в собственном саду всё-таки вырастить и сберечь деревце возможно, если посадить его под защитой двух стен, как бы в углу.

При посадке айве необходима опора и отсутствие сорняков. Нужно обязательно внести комплексное минеральное удобрение и желательно костную муку.

А если нет сада, или в саду нет айвы, купите плоды на рынке. Приготовив из неё интересные блюда, вы и ваша семья останетесь довольны.

К тому же плоды айвы защищают от радиации и множества болезней.

Варенье из айвы
- 1кг айвы
- 1, 200 г сахара
- 4-5 стаканов воды

Плоды вымыть, удалить сердцевину, опустить в таз с кипящей водой на 10 минут. Потом переложить в холодную, остудив, разрезать на несколько кусочков. В воду, где была айва, добавить сахар и сделать горячий сироп. Переложить в него дольки айвы, довести до кипения и держать на убавленном огне ещё 5-10 минут. Снять с огня. Остудить. Снова поставить на огонь и варить 10 минут. Снова остудить и снова поставить на 10минут.

Моя двоюродная бабушка после второй варки оставляла айву на всю ночь и доваривала утром в два приёма.

Автор: Наталия Антонова
10.11.2008 07:45 -

Сыр из тыквы и айвы
- 400г айвы японской
- 1стакан сахара
- 1кг тыквы
- 2 ст. ложки семян укропа.

Тыкву помыть, очистить, удалить семена, нарезать небольшими дольками и пересыпать 1/3 стакана сахара. Подождать, пока выделится сок. Айву промыть, положить в тазик, засыпать сахаром и залить выделившимся соком тыквы. Варить до мягкости. Затем соединить айву вместе с соком с тыквой. Варить до загустения. Перетереть через сито. Выложить на чистую льняную салфетку, придать форму сыра. Трое суток держать под гнётом. Смазать растительным маслом и обвалять в семенах укропа.

Гусь, фаршированный айвой
- 1 гусь
- 1кг айвы
- сметана для смазки
- соль, перец по вкусу.

Потрошёного гуся хорошо промыть снаружи и изнутри, посолить, поперчить, смазать сметаной, нафаршировать кусочками айвы, зашить и выпекать так же, как с яблоками, при температуре примерно 180 градусов 3-4 часа. Время от времени поливать выделяющимся соком. На гарнир подойдёт рис, картофель.