



Фото: © wirestock / Freepik

Молодые да ранние:

ЖЕЛЕ И СИРОП ИЗ ХВОЙНЫХ ПОБЕГОВ

В МАЕ ХВОЙНЫЕ ДЕРЕВЬЯ ИДУТ В РОСТ, А НА КОНЧИКАХ ИХ ВЕТОК ПОЯВЛЯЮТСЯ СВЕТЛО-ЗЕЛЕННЫЕ ВЕСЕННИЕ ПОБЕГИ, ИЗВЕСТНЫЕ В АВСТРИИ КАК «МАЙВИПФЕРЛЬ» – MAIWIPFERL. БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ СМОЛИСТОМУ, ЛИМОННОМУ АРОМАТУ ОНИ УЖЕ «ПРОТОПТАЛИ» ДОРОЖКУ В ГАСТРОНОМИЮ. ВЕДЬ ЭТО НАСТОЯЩИЙ ВКУС ЛЕСА!



Фото: © Wolfgang Eckert / Pixabay

Весной, после долгой зимы, на улице, в лесах и парках, наконец, снова появляется этот особенный зеленый цвет. Свежий, дерзкий, светло-зеленый, символизирующий новое начало. Как же он прекрасен!

Хвойные деревья тоже им покрываются: яркие сочно-зеленые побеги ели и пихты выглядят чарующе, особенно в мае. «Май-випферль», как их называют в Австрии, известны прежде всего своим антибактериальными и отхаркивающими свойствами. «Выпейте ложку сиропа Wipferl, и ваш кашель пройдет», – советуют австрийские бабушки. Тем временем лесные сокровища стали все чаще появляться на тарелках в изысканных местных ресторанах: австрийские шеф-повара **Х. Райтбауэр** и **Х. Ирка** уже удивляли своих гостей маслом из еловых побегов и блюдами, украшенными шишками.

Однако не стоит воспринимать эту информацию как приглашение отправиться на массовый «сбор урожая» в лесную кладовую. А если окажетесь в лесу, то помните: весенние побеги на хвойных деревьях следует срезать очень аккуратно ножницами; никогда не удаляйте

более двух-трех побегов с ветки, а тем более нельзя срезать основной побег – так вы лишите дерево силы. Также не собирайте побеги с маленьких деревьев.

Свежий аромат леса можно сохранить надолго, если из весенних хвойных побегов приготовить сироп или душистое масло, которое прекрасно сочетается с темным мясом, а особенно с дичью. Вкус получается насыщенным, поскольку свежие побеги содержат очень ароматные эфирные масла и дубильные вещества, и истинно лесным – горьковато-смолистым и слегка лимонным.

ЖЕЛЕ ИЗ «МАЙВИПФЕРЛЬ»

Это ароматное желе, которое можно использовать по-разному: как намазку на хлеб или в качестве украшения для шоколадного торта. Когда «майвипферль» кипит на плите, весь дом наполняется запахом леса.

Вам понадобится (на 5 баночек):

- ✓ 500 г молодых хвойных побегов
- ✓ 1 литр воды
- ✓ 1 кг желирующего сахара
- ✓ 1 органический лимон

Приготовление:

Поместите хвойные побеги в кастрюлю и залейте их водой. Доведите до кипения и варите 10–15 минут. Уменьшите огонь и варите еще около получаса, пока побеги не станут совсем мягкими.

Оставьте отвар настаиваться на ночь, затем процедите его через льняную ткань или марлю.

Смешайте отвар с желирующим сахаром и лимонным соком, доведите до кипения и варите несколько минут.

Проверьте на готовность: выложите ложку желе на маленькую тарелку и поставьте ее в холодильник. Если желе станет твердым, сразу же разлейте оставшийся джем по банкам.

ЛЕСНОЙ СИРОП

У этого сиропа множество применений – им можно подсластить чай, придать особый вкус салатным заправкам, дополнить мясные соусы или облагородить десерты. Он одинаково хорошо сочетается как с грибами, так и с дичью или рыбой. Обязательно попробуйте украсить таким сиропом ванильное мороженое с ягодами. Это просто незабываемый вкус!

Вам понадобится:

- ✓ 300 г молодых хвойных побегов
- ✓ 600 г тростникового сахара
- ✓ 1 мелкое сито для процеживания

Приготовление:

Выложите часть молодых хвойных побегов в банку и присыпьте частью сахара, хорошо



Фото © Freepik

утрамбуйте. Чередуйте слои и утрамбовывайте их, пока не заполните всю банку. В идеале слои из хвойных побегов должны быть примерно в два раза толще, чем сахарные. Последним должен быть толстый слой сахара.

Затем закройте банку. Держите ее в темном месте, пока сахар не станет жидким, а вер-

хушки не приобретут коричневый цвет.

Процедите все через сито и храните сироп в банке с закручивающейся крышкой (или в банке для консервации) в темном месте.

По материалам
www.kurier.at
и <https://bauernladen.at>

ФАКТЫ О ЕЛИ

✓ Ель может жить до 600 лет, а ее молодые побеги имеют ярко-зеленый цвет.

✓ Латинское название этого вечнозеленого хвойного дерева: *Picea abies*.

✓ При диаметре ствола до 2 м и высоте около 40 м ель, относящаяся к семейству сосновых, является одним из самых крупных деревьев в Австрии.

✓ Пока кончики побегов ярко-зеленые, а хвоя – мягкая (с мая до конца июня), их можно заготавливать.

✓ Хвоя ели имеет ромбовидную форму в сечении и колется. У пихты, напротив, хвоя мягкая.

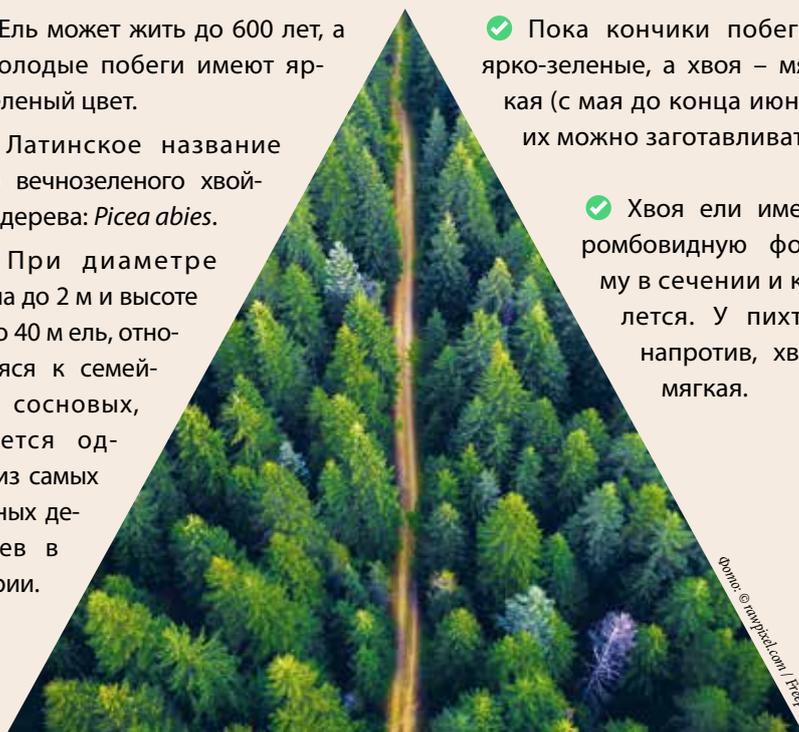


Фото © Freepik