

СМОРОДИНА КРАСНАЯ (*RIBES RÚBRUM*), СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ (*RIBES NÍGRUM*), СМОРОДИНА БЕЛАЯ (*RIBES NIVEUM*)

СЕМЕЙСТВО КРЫЖОВНИКОВЫЕ (*GROSSULARIACEAE*)

Название

На протяжении всей своей долгой истории смородина считается «русской» ягодой. Даже в ее названии прослеживается славянский корень, происходящий от слова «смердит», что первоначально означало «сильно и пряно пахнет».

Происхождение культуры и распространение

В XI веке черная смородина появилась в монастырских садах Руси, и только после этого перекечевала в страны Европы, красную уже в V веке выращивали голландцы. Самое интересное, что они вводили ее как культуру не ради урожая ягод, а ради ее декоративных качеств, чтобы в садах было красиво. Поэтому в Европе она была популярна намного больше черной смородины. На Руси она стала известна с XV века. Смородина – очень популярная садовая культура в нашей стране. Кроме черной и красной смородины сегодня культивируют также белую и красную, но черная смородина преобладает над остальными видами и как самая вкусная ягода, и как самая полезная. Красная и белая смородина не так ароматны, как черная, поскольку эфирных масел в них меньше, однако они также очень полезны.

Включает около 190 видов. До 50 видов распространены в Европе, Азии и Северной Америке, причём некоторые спускаются к югу континента по Андам до Магелланова пролива.

Биологическая характеристика

Смородина – многолетнее кустарниковое растение, компактное или раскидистое, высотой от одного до двух метров с пушистыми бледно-зелеными побегами, которые с возрастом становятся коричневыми. Ежегодно из спящих почек вырастают новые побеги. Корневище смородины представляет собой мощную систему, уходящую вглубь на 60 см. Трех- или пятилопастные листья смородины имеют диаметр от трех до двенадцати сантиметров, зубчатый край, с верхней стороны пластины они темно-зеленые, а с нижней – опушены вдоль жилок. Колокольчатые светло-лиловые или розоватые цветки собраны в поникающие кистевидные соцветия. Плод – ароматная ягода. Цвет и размер ягоды зависит от вида и сорта смородины. Начинается плодоношение уже на второй год после посадки. Смородина является родственником такой повсеместно выращиваемой ягоды, как крыжовник.

Пищевая ценность, полезные свойства

Черная смородина является настоящей рекордсменкой по содержанию витамина С. Конечно, полезнее всего употреблять смородину в свежем виде, но уникальность этой ягоды еще и в том, что при переработке польза черной смородины практически не ослабевает. Калорийность черной смородины составляет всего 44 ккал на 100 г.



Полезны не только ягоды черной смородины, но и ее листья. Они используются как пряность в маринадах для овощей и грибов. Из молодых листьев готовят полезные для диабетиков салаты, они обладают способностью снижать уровень сахара в крови. Их добавляют в чай для придания вкуса и аромата.

Что касается пользы черной смородины для здоровья, то здесь нельзя не упомянуть о том, что смородина часто рекомендуется при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при язвенных болезнях. Сок черной смородины эффективно помогает при воспалении горла, при различных видах кашля. Народная медицина активно использует отвары из листьев черной смородины для лечения заболеваний почек и желчного пузыря. В косметологии черная смородина также нашла себе применение. Многие утверждают, что отвары из черной смородины помогают избавиться от различных кожных заболеваний, к примеру, от угревой сыпи.

О пользе красной смородины люди знали с незапамятных времен. Несмотря на то, что по составу красная смородина значительно уступает черной, она также полезна. В ней содержится уникальнейшее вещество под названием оксикумарин, которое крайне благотворно влияет на нормальную свертываемость крови. Это свойство чрезвычайно полезно для профилактики инфарктов. Соответственно, употребление в пищу красной смородины оказывает ни с чем не сравнимое положительное действие на состояние сосудов и сердечно-сосудистой системы в целом.

Витамина С в красной смородине несколько меньше, чем в черной, но по этому показателю она значительно превосходит лимоны и апельсины. Пектины, входящие в состав этой ягоды, способствуют выведению нежелательного холестерина из организма, тем самым оказывая бесценное содействие в деле профилактики атеросклероза.

О пользе красной смородины говорит ее замечательный жаропонижающий и потогонный эффект, а также противоопухолевое и болеутоляющее действие. Помимо этого, красная смородина способствует нормализации процесса пищеварения, является отличным желчегонным средством.

Вегетационный период

Оптимальное время для посадки смородины – сентябрь. Если по какой-либо причине у вас не получилось посадить смородину осенью, можно перенести посадку на весну – на середину или конец апреля.

Цветение смородины происходит в середине мая, а ягоды созревают в середине июля. Разница в сроках созревания между ранними и поздними сортами – примерно две недели. Период созревания в зависимости от сорта длится 14–20 дней. Ягоды смородины некоторых сортов после созревания осыпаются, поэтому их нужно своевременно убирать.

Предшествующие культуры

Лучшими предшественниками для смородины черной и красной являются черный и сидеральный пар, однолетние травы, зерновые и пропашные культуры. Не следует размещать смородину после крыжовника, поскольку у них общие болезни и вредители. Недопустима посадка после малины, так как оставшиеся корни способны засорять насаждения смородины на протяжении двух лет. Смородину выращивают в севообороте с чередованием культур.

Правила посадки

Черная смородина влаголюбива и относительно теневынослива, однако сильного затенения не выносит. Поэтому для нее лучше отводить пониженные, увлажненные, достаточно освещенные и защищенные от ветра места (но не заболоченные низины с выступающими грунтовыми водами). Лучшие всего – плодородные легкие суглинки. На тяжелых кислых почвах черная смородина растет плохо. Смородина красная и белая любит супесчаные и суглинистые почвы, но вполне может расти и на других. Светолюбива

больше, чем черная, но не так требовательна к влажности.

Для посадки смородины нужно заранее, за 2–3 недели, выкопать яму глубиной 40 см и шириной 50–60 см (чтобы почва, которой мы ее заполним, успела осесть). Вынутую из ямы почву тщательно перемешайте с 8-10 кг торфа или перегноя. Половину смеси засыпьте в яму, а вторую часть оставьте рядом. Если вы высаживаете несколько кустов, копайте для них ямы на расстоянии не менее 1,5-2 м и между рядами на расстоянии 1,5 -2 м.

Для посадки используют растения в возрасте 1-2 лет. По внешнему виду саженцы должны быть не подсохшие, без листьев, хорошо развитые, здоровые, без видимых признаков поражений болезнями и повреждений на побегах и корнях. Корневая система должна быть полностью одревесневшей от светло- до тёмно-коричневого цвета. Саженец должен иметь: длину корней – не менее 10-15 см; количество основных корней – не менее 3 шт.; количество основных побегов – 1-2; толщина стволика у корневой шейки – 0,8-1,0 мм; высота надземной части – 30 см.

Перед посадкой длинные корни обрезают до 20 см, саженцы высаживают под углом 45, корневую шейку заглубляют на 8-10 см, у высаженных саженцев обрезают надземную часть, оставляя у каждого побега 2–3 хорошо развитые почки. После посадки обязательен полив. Норма расхода воды – 3-5 л на куст.

Районированные сорта

Для закладки производственных насаждений смородины черной используют районированные сорта – Наследница, Память Вавилова, Катюша, Клуссоновская, Титания, Церера, Наследница, смородины красной – Йонкер ван Тетс, Ненаглядная, Красная Андрейченко, Рондом, Фертоди.

Размножение

Нередко садоводы хотят самостоятельно выращивать саженцы черной или красной смородины. Сделать это несложно, правда всегда нужно помнить, что смородина, особенно черная, подвержена опасным заболеваниям, которые передаются при размножении. Поэтому на роль материнских кустов годятся только урожайные, внешне здоровые растения.

Деление куста. Чтобы получить с куста смородины несколько саженцев, рано весной нужно высоко окучить основание выбранного растения рыхлой землей (летом следят за ее влажностью и пару раз подсыпают). В середине сентября это растение выкапывают и отделяют образовавшиеся молодые розетки- с корнями, которые можно сразу сажать на постоянное место.

Одревесневшие черенки. Черенки черной смородины можно высаживать в конце апреля – начале мая или в сентябре – октябре, красной смородины – только в начале сентября.

Из хороших однолетних побегов толщиной не менее 7 мм нарезают черенки длиной около 20 см (4-6 почек). Нижний срез (под почкой) должен быть косой, под углом 45°, верхний (над почкой) – прямой. Черенки на ночь ставят в воду, а на следующий день высаживают на специально подготовленное место (почву предварительно перекапывают и разравнивают, ее можно укрыть черной пленкой, в которой прокалывают отверстия на расстоянии 10-15 см друг от друга). Черенки сажают под углом 45°, оставляя на поверхности 2 почки. Землю хорошо уплотняют, проливают и мульчируют компостом или торфом слоем 4-5 см. На следующий год при хорошем уходе черенки разовьются в молодые растения, пригодные для пересадки на постоянное место.

Горизонтальные отводки. Горизонтальные отводки закладывают весной, сразу же, как только земля готова к перекопке. Почва вокруг размножаемого куста должна быть рыхлой. Сильные прошлогодние приросты пригибают, укладывают в заранее подготовленные бороздки глубиной 5-7 см, пришпиливают металлическими скобами и засыпают землей. Когда появятся вертикальные побеги длиной 6-8 см, их окучивают (до

половины высоты) землей пополам с перегноем. Через 2-3 недели окучивание повторяют. За растениями тщательно ухаживают: удаляют сорняки, поливают по мере необходимости. Осенью окоренившиеся отводки с помощью секатора и лопаты осторожно отделяют и пересаживают.

Уход

Выращивание смородины и уход за ней сложности не представляет и заключается в следующем:

- неглубоко обкопать куст и замульчировать почву вокруг него навозом или перегноем;
- осуществлять достаточный полив смородины в период роста и цветения;
- удалять с участка сорняки и рыхлить грунт под кустами; избежать частого рыхления помогает мульча;
- провести санитарную обрезку смородины после зимы;
- провести подкормку смородины органическими удобрениями.

Борьба с сорняками

Поскольку смородина любит влагу и хорошее питание, любые растения-конкуренты рядом с ней крайне нежелательны. Для полноценного роста кусту смородины нужна чистая от сорняков площадка, на которой не будет ни газонной травы, ни овощных, ни цветочных растений. Если вы по незнанию совершили такую ошибку, постарайтесь исправить ее: расчистите необходимую площадку вокруг и замульчируйте ее рыхлой почвой. Поскольку применять гербициды для борьбы с сорняками на посадках смородины не рекомендуется, остается ручная прополка или мульчирование (опилками, пленкой и т.д.). Делают это примерно 2 раза в год: осенью или рано весной (обычно после внесения удобрений) и после сбора всего урожая. Полезно и неглубокое) рыхление почвы тяпкой, вилами или лопатой примерно на 8-10 см.

Полив

Если зима была снежной, то смородинные кусты весной в частых поливах нуждаться не будут, поскольку почва будет пропитана талой водой. Если же снега не было, и влаги в земле мало, то придется смородину регулярно поливать. В период образования завязей и налива ягод, особенно если стоит сухой зной, смородина требует увлажнения грунта теплой водой примерно раз в пять дней. Чтобы почва промокла на глубину 30-40 см, приблизительный расход должен составить 20-30 литров на 1 м² участка. Лить воду необходимо под куст, чтобы капли влаги не попадали на плоды и листья смородины. Лучше всего сделать круговые канавки глубиной 10-15 см на расстоянии 30-40 см от проекции кроны или устроить поливные площадки вокруг кустов, ограничив их окружность земляным валиком высотой в 15 см. В конце периода вегетации в случае сухой осени проведите подзимний полив смородины, который обеспечит ее корни влагой до конца зимы. Красная и белая смородины не так требовательны к увлажнению почвы.

Подкормка

Если посадочная яма для смородины была изначально хорошо заправлена необходимыми удобрениями, то в первые 2 года дополнительное питание растениям не потребуется. Но уже начиная с третьего года посадки каждый (или через) год в почву нужно вносить удобрения.

Основную часть вносят осенью или рано весной. Делают это перед рыхлением: под каждый куст вносят по 4-5 кг перегноя или компоста.

Часть органики добавляют в почву весной (до начала июня) в период активного роста – так называемая раннелетняя корневая подкормка. Для этого используют разведенный водой навоз (1:8), или птичий помет (1:10), или настой травы. Поливают (из расчета 1,5-2 ведра на куст) по канавкам, которые сразу же засыпают.

Обрезка

Формирование куста начинают сразу после посадки. Оставляя на побеге 2-3 хорошо развитые почки. На второй-третий-четвертый год после посадки удаляют слабые,

затеняющие друг друга и ветви со слабым приростом, оставляя ежегодно 3-4 наиболее сильных. В дальнейшем вырезают ветви: у смородины черной старше 4-5 лет; у смородины красной старше 5-6 лет. Куст должен иметь 15-20 разновозрастных скелетных ветвей с приростом 1-2-3 порядков. В течение эксплуатации плантации систематически проводят санитарную обрезку, в процессе которой удаляют поломанные, пониклые, поврежденные болезнями и вредителями, лежащие на земле побеги. Основную обрезку проводят осенью после листопада (октябрь-ноябрь), дополнительную – весной до распускания почек.

Болезни и вредители

Болезни

Антракноз смородины и крыжовника. Грибное заболевание смородины и крыжовника, поражающее листья. На них образуются мелкие расплывчатые, неправильной формы темно-бурые пятна. При сильном развитии болезни пятна сливаются, листья бурют, засыхают, пластинки их скручиваются краями кверху. Они преждевременно опадают и остаются лишь на концах растущих побегов. У заболевших кустов сильно уменьшается прирост молодых побегов, резко снижаются урожай и сахаристость ягод. **Меры борьбы.** Прежде всего необходимо собирать все опавшие листья, так как именно в них и остается на зимовку грибок. Листья сразу же сжигаем. Ранней весной проверяем, нет ли необрушенных листьев под кустами. Когда болезнь только начинается, обрываем пораженные листья и опрыскиваем кусты крыжовника раствором медного купороса (40 г на 10 л воды). При опасном развитии болезни необходимо провести обработку кустов крыжовника 1%-ной бордоской жидкостью не менее четырех раз. Опрыскиваем – до цветения, сразу после него, затем через 12-14 дней после второго опрыскивания и последний раз обрабатываем крыжовник непосредственно после сбора урожая.

Американская мучнистая роса, или сферотека. Грибное заболевание смородины и крыжовника, поражающее листья. На них образуются мелкие расплывчатые, неправильной формы темно-бурые пятна. При сильном развитии болезни пятна сливаются, листья бурют, засыхают, пластинки их скручиваются краями кверху. Они преждевременно опадают и остаются лишь на концах растущих побегов. У заболевших кустов сильно уменьшается прирост молодых побегов, резко снижаются урожай и сахаристость ягод. **Меры борьбы.** 1. Ранневесеннее обливание кустов крыжовника кипятком частично уничтожает споры грибка. 2. Затем можно провести обработку крыжовника и почвы вокруг него 3%-й бордоской смесью или же раствором кальцинированной соды (50 г соды на 10 л воды), добавив туда хозяйственного мыла, для лучшей прилипаемости раствора. Это опрыскивание желательно провести до распускания почек на крыжовнике. 3. Еще хорошо опрыскивать кусты настоем древесной золы (300 г на 10 л воды), а также вносить золу в приствольные круги, равномерно ее распределяя и перемешивая с землей. 4. Очень хорошие результаты дает и бактериальный метод борьбы с этой коварной болезнью. Для этого берем 1 часть настоя коровяка или перепревшего навоза, разводим в 3 частях воды и настаиваем в течение трех дней. Затем настоем втрое разбавляем водой и процеживаем. 5. Еще один интересный метод – делаем такой раствор: 1 л сыворотки разводим в 10 литрах воды и добавляем 15-20 капель йода. Этим раствором можно опрыскивать кусты в течение всего сезона через каждые 10 дней. 6. Обрывая на томатах пасынки, не выбрасывайте их. Они тоже помогут нам побороть мучнистую росу. Настаиваем помидорную ботву, затем добавляем в настой 40-50 г хозяйственного мыла и опрыскиваем этим средством кусты крыжовника.

Белая пятнистость (септориоз) смородины и крыжовника. Грибное заболевание, поражающее листья смородины и крыжовника. Болезнь появляется на листьях в июне в виде многочисленных сероватых округлых или угловатых пятен с темно-бурой каймой. Позднее на пятнах появляются мелкие черные точки – плодовые тела гриба со спорами. При сильном развитии заболевания листья преждевременно засыхают, скручиваются и опадают. **Меры борьбы.** С белой пятнистостью боремся таким же образом, как и с

антракнозом, а именно: собираем и уничтожаем листья (осенью или рано весной), на начальной стадии обрываем заболевшие листья, рыхлим почву под кустами. Повысить устойчивость крыжовника к септориозу мы также можем, внося в почву вокруг кустов сернокислый марганец, медь, бор, цинк.

Бокальчатая ржавчина. Возбудителем бокальчатой ржавчины является паразитный грибок. На пораженных листьях появляются оранжевые пятна с желтыми подушечками спор, которые позднее принимают форму мелких бокальчиков, отсюда и название заболевания. Пораженные листья у растений становятся уродливыми и преждевременно опадают, ягоды образуются однобокие, недоразвитые, быстро подсыхают и легко отваливаются. **Меры борьбы.** Прежде всего старайтесь сажать сорта устойчивые к данному заболеванию. При посадке выбирайте на участке места более высокие, чтобы не было застоя воды и, на которых не растет осока. Пораженные растения необходимо обработать 1%-й бордоской жидкостью: сначала – при распускании листьев, затем – после цветения и последний раз – через 8-10 дней после второго.

Вредители

Смородинная листовая галлица. Вредитель – мелкие комарики с коричневато-желтым телом. Личинки вредителя питаются еще не развернувшимися листьями, вызывая их уродливость и отмирание и рост вновь заложившихся боковых почек. Появившиеся боковые побеги не успевают одревеснеть к заморозкам, в результате чего вымерзают. **Способы борьбы.** Прежде всего необходимо не допустить ухода вредителя на зимовку, проведя своевременную обрезку пораженных побегов, сбор листьев с личинками и их сжигание. Перекопка почвы под кустами и мульчирование ее торфом слоем не менее 6 см также способствуют уменьшить количество этого вредителя. При сильном заражении галлицами можно опрыскать кусты растворами карбофоса или фуфанона, перед цветением и после сбора урожая. А во время созревания ягод лучше все-таки применять народные средства: настои полыни горькой, ботвы помидоров, древесной золы, сухой горчицы.

Смородинная златка. Личинки это жука питаются сердцевинной ветвей крыжовника. У поврежденного побега начинается усыхание вершины, быстро охватывающее весь побег. В результате плодоношение куста ослабляется, и ягоды становятся мелкими. **Меры борьбы** – вырезка и сжигание пораженных ветвей; правильная и проводимая вовремя обрезка куста; посадка здоровых саженцев.

Бледноногий крыжовниковый пилильщик. Личинки зеленые, съедают все листья, оставляя только жилки. При сильном развитии пилильщика кусты смородины и крыжовника остаются без листьев. **Меры борьбы.** Осенью обязательно перекапываем почву под кустами, уничтожая при этом личинок пилильщика, которые уже отправились на зимовку. Весной и летом периодически стряхивайте личинки с куста, подстелив под него пленку или какую-либо другую подстилку, и тут же уничтожайте их. Собираем ягоды, которые повреждены пилильщиком. Их ни в коем случае нельзя оставлять на земле под кустами, так как личинки, находящиеся в них, уйдут на зимовку в почву. Регулярно в течение сезона опрыскиваем кусты настоями полыни горькой, ботвы помидоров, древесной золы, сухой горчицы.

Крыжовниковая огневка. Распространенный вредитель крыжовника. В начале распускания листьев происходит вылет бабочки, которая откладывает яйца внутрь цветков. Отрождающиеся гусеницы опутывают кисти с плодами паутиной и питаются ягодами. Пораженные ягоды задолго до созревания краснеют, загнивают и засыхают. **Меры борьбы** с огневкой такие же, как и с пилильщиком: собираем и уничтожаем ягоды с гусеницами, перекапываем почву и проводим опрыскивание кустов крыжовника такими же растворами.

Крыжовниковая пяденица. Гусеницы этого вредителя объедают полностью листовую пластинку и жилки, оставляя только черешки листьев. В результате кусты оголяются. **Меры борьбы** с крыжовниковой пяденицей: тщательная уборка опавших листьев (если таковые останутся) осенью и ранней весной; сжигание их, чтобы уничтожить гусениц; перекопка почвы; обработка крыжовника настоем ромашки аптечной или же

отварами табака, махорки; если вредителя очень много, то стоит провести несколько раз опрыскивание раствором карбофоса (первое – ранней весной, когда появляются гусеницы после зимовки, второе – летом, при их повторном появлении, но не позднее 20-30 дней до уборки урожая).

Смородинная стеклянница. Опасный вредитель всех видов смородины и крыжовника. Белые или розоватые гусеницы этой бабочки проделывают ходы в сердцевине ветвей по направлению сверху вниз. В результате побеги отстают в росте, засыхают и отмирают. На поврежденных ветвях листья и ягоды мельчают. **Меры борьбы** – осенью и весной обязательная санитарная обрезка, причем без оставления пеньков, с последующим сжиганием вырезанных веток; рыхление почвы под кустами (май-июнь) и обработка ее смесью из следующих ингредиентов: табака, древесной золы, горчицы и молотого перца (300 г золы, по 1 столовой ложки горчицы и перца, 200 г пыли табака). Рассыпаем по 3-4 столовые ложки под каждый куст. А в период вылета бабочек хорошо опрыскать кусты настоями сухой горчицы или чистотела, отваром пижмы и только после сбора урожая можно обработать кусты каким-либо химическим препаратом.

Крыжовниковая побеговая тля. Тли высасывают сок из листьев и из концов побегов. Поврежденные листья свертываются в комок, а побеги искривляются и приостанавливаются в росте. На следующий год у пораженных растений замедляется общее развитие и задерживается распускание почек. **Меры борьбы:** 1. Полить кусты горячей водой (ранней весной). 2. В 10 литрах воды хорошо размешиваем 200-300 г измельченного чеснока, затем процеживаем получившийся раствор и обрабатываем растение. 3. Настаиваем в 10 л воды 150-200 г луковой шелухи, по истечении 4-5 дней настой процеживаем и приступаем к опрыскиванию. 4. Заливаем 1,2 кг зеленой картофельной ботвы десятью литрами воды, настаиваем 3-4 часа, процеживаем и опрыскиваем. Если у нас сухая ботва, то берем 600-800 г. 5. Настаиваем в 10 л воды 4 кг измельченных листьев лопуха в течение 2-3 суток, затем процеживаем настой и обрабатываем растение.

Урожайность

Урожай зависит от сорта, условий произрастания, ухода и удобрения. Культура эта скороплодная: на 3-4 год куст белой и красной смородины дает в среднем 3 кг ягод, а черной смородины 4-10 кг с куста (в хороших условия урожай достигает 12-14 кг).

Сбор урожая и его хранение

Правильно определить степень зрелости и срок съема ягод можно по покровной окраске кожицы, характеру созревания – одновременности и осыпаемости, вкусу и другим показателям. Срок сбора ягод смородины в основном можно регулировать подбором сортов. Выращивая ранние, средние и поздние сорта, можно значительно продлить период сбора ягод и их потребление в свежем виде.

Для немедленного употребления можно собирать смородину, как и когда угодно, хоть в дождь. А вот храниться, например, в холодильнике дольше будут ягоды, собранные в сухую ясную погоду после того, как сошла роса. Собранные после дождя хранятся хуже. Собирать смородину лучше кисточками, аккуратно, чтобы не повредить и не помять. Используют для сбора маленькие ведерки, мелкие корзинки, коробки или решета, емкостью на 2-4 килограмма. И желательно, чтобы ширина была больше высоты: в этом случае ягоды точно не помнутся под собственной тяжестью.

Черная смородина может храниться в холодильнике в свежем виде около двух недель, практически не теряя при этом полезных качеств. Красная и белая – при температуре около 1 °С и высокой влажности воздуха – около двух месяцев. Если хочется продержать ягоды в холодильнике подольше, лучше собирать их слегка недозрелыми. Мыть ягоды перед закладкой в холодильник не надо.

В морозильной камере и красная, и черная смородина хранятся, не теряя полезных свойств, до трех месяцев. Дальше – сохраняется смородиновый вкус, но разрушаются

витамины. Закладывать ягоды в морозилку удобнее всего порционными пакетами, чтобы использовать их зимой для приготовления компотов, например. Ягоды смородины имеет смысл раскладывать по пакетам уже охлажденными, подержав перед этим несколько часов в холодильнике. Оптимальная температура для хранения в морозилке – 2 °С.

Способы хранения и консервирование

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60%-й концентрации (на 1 кг ягод 400 г воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 °С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75-80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин, 1 л – 25, 2 л – 35 и 3 л – 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Варенье из черной смородины

Для того чтобы ягоды смородины были нежными и наполненными сахарным сиропом, а не сморщенными, их бланшируют 2-3 мин в соковарке или 5 мин в кипящей воде.

После бланширования дают воде стечь, и помещают ягоды в эмалированный таз. На воде, оставшейся после бланширования, готовят сироп 70%-й концентрации (на 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 500-600 г воды), доводят его до кипения и фильтруют через 3-4 слоя марли. Профильтрованный сироп выливают в эмалированный таз, доводят до кипения и всыпают в него пробланшированные ягоды. Варенье варят в один прием, систематически удаляя пену. Готовое варенье в горячем виде расфасовывают в банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. При таком способе приготовления варенье рекомендуется немного не доваривать, что улучшает качество продукта.

Сок черной смородины натуральный

Подготовленные ягоды смородины пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5 мм.

Измельченные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (120 г на 1 кг ягод), ставят на огонь и подогревают до 70 °С, выдерживают при этой температуре 15-20 мин. После выдержки ягоды прессуют. Полученный после прессования сок помещают в эмалированную кастрюлю, дают отстояться в течение 2-3 ч, а затем фильтруют. Профильтрованный сок нагревают до 95°С и разливают в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, укупоривают, устанавливают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Выжимки, оставшиеся после отжимания сока, можно использовать следующим образом. Их помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (100 г на 1 кг выжимок), хорошо перемешивают, нагревают до 70 °С и в таком виде оставляют на 4-5 ч. После выдержки отходы повторно прессуют. Полученный при этом сок можно использовать для приготовления сиропа при варке компотов, варенья и джема.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины помещают в эмалированный таз, ставят на огонь и нагревают до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавляют сахар (1,5 кг на 1 л сока), ставят на огонь, доводят до сильного кипения, снимают с огня на 15-20 мин, снимают пену, вновь ставят на огонь, дают сильно закипеть и отставляют на 20 мин, после чего ставят таз на огонь и варят до тех пор, пока не перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 °С) разливают в горячие банки и оставляют

открытыми на 24 ч, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Такое желе хранят в прохладном месте.

Смородина маринованная

Подготовленные крупные ягоды черной смородины плотно укладывают в стерилизованные банки и заливают маринадом. На дно банки или в маринад кладут специи в следующих количествах: на 1 л маринадной заливки – 3-4 шт. гвоздики, 3-4 горошины душистого перца, одну палочку корицы ломаной или чайную ложку порошка.

На 10 банок вместимостью 0,5 л готовят 2,2 л маринадной заливки. Заливка готовится следующим образом: в кастрюлю наливают 1,4 л воды, добавляют 940 г сахара, смесь нагревают до кипения, после полного растворения сахара ее фильтруют, вновь нагревают до температуры 85-90 °С, вливают 15 г 80%-й или 200 г 6%-й уксусной кислоты. Горячим маринадом заливают банки до верха, накрыв крышками, и помещают в емкость с водой, нагретой до температуры 60-70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Можно также мариновать белую или красную смородину. Грозди смородины укладывают в банки, а на дно и по бокам банки помещают небольшие листочки смородины, которые на фоне ягод придают готовому продукту привлекательный вид.

Цукаты из смородины

Спелые ягоды смородины (черной, красной или белой) обрывают с кистей, моют холодной водой, дают воде стечь и помещают в эмалированный таз. Одновременно готовят сахарный сироп из расчета 1,2 кг сахара на 300 г воды на 1 кг подготовленных ягод. Сироп кипятят 5-7 мин до полного растворения сахара, фильтруют через 3-4 слоя марли, вновь доводят до кипения и горячим заливают в таз с ягодами, после чего кипятят 5 мин и оставляют на 8-10 ч. После выдержки ягоды уваривают до готовности, т.е. до температуры кипения сиропа в конце варки 108 °С. Уваренные ягоды вместе с сиропом в кипящем состоянии откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставляют в таком состоянии на 1,5-2 ч для полного стекания сиропа и остывания ягод. Пропитанные сиропом ягоды берут чайной ложкой по 10-12 шт. и раскладывают порциями на плоскую тарелку или сито, слегка обсыпанные сахаром. Разложенные порции смородины обсушивают при комнатной температуре в течение 5-6 суток или в духовке при температуре не выше 40°С в течение 2,5-3 ч.

После подсушки из каждой порции ягод вручную формируют шарик диаметром 15-20 мм. Шарики обкатывают в сахаре и укладывают на сито для подсушки. Обсыпанные сахаром шарики можно дополнительно прокатать в ладонях для придания более круглой и гладкой поверхности. Досушивают их при комнатной температуре в течение 5-6 суток или в духовке при температуре не более 35-40 °С в течение 2,5-3 ч. Готовые цукаты во избежание пересыхания укладывают в чистые сухие банки и герметически укупоривают крышками. Сироп от цукатов можно использовать как варенье к различным блюдам.

Конфитюр из смородины

Рецепт конфитюра из смородины не сложен, но требует времени. Ягоды смородины следует тщательно вымыть и перебрать. Из сахара и воды приготавливают сахарный сироп. Смородину опускают в приготовленный сахарный сироп и доводят смесь до кипения. Затем емкость со смесью снимают с плиты и оставляют на 6 часов. При прошествии времени смесь доваривают до необходимой густоты, постоянно помешивая на медленном огне. За некоторое время до полной готовности всыпают лимонную кислоту. Кипящий конфитюр из смородины перекладывают в банки и закрывают крышками. Хранить закрытые баночки следует в прохладном затемненном месте.

Кулинарная обработка, способы употребления

Смузи из черной смородины

Берем несколько горстей свежей или предварительно размороженной черной смородины (подойдет также вишня или клубники, банан и киви). Добавляем немного коричневого сахара или меда, пол-литра воды (в жару можно добавить немного дробленого льда) и взбиваем в блендере. Готовый напиток можно украсить веточкой мяты и несколькими ягодами. Получается освежающий витаминный коктейль.

Кисель из черной смородины

Воду наливаем в кастрюлю, ставим ее на огонь, доводим до кипения. Ягоды слегка разминаем, выкладываем их в кипящую воду. Варим ягоды 2 минуты. Процеживаем через мелкое сито. Процеженную жидкость вливаем обратно в кастрюлю, снова ставим на огонь. Добавляем к жидкости сахар по вкусу. В холодной воде разводим крахмал. Вливаем разведенный крахмал тонкой струйкой, постоянно помешивая ягодный отвар. Снимаем кисель с огня и остужаем. Кисель можно подавать теплым или холодным.

Десерт «Пятиминутка»

Подготовленные ягоды выкладываем в салатник (можно использовать как свежие, так и замороженные), добавляем мед, сок лимона и украшаем взбитыми сливками.