

ПЕРШАЕ ПРЫВІТАННЕ ЛЕТА

Клубніцы і чарэшня — шукаем, дзе танней

Сезон клубніц і чарэшні пачаўся! Калі вы хочаце падтрымаць імунітэт, пазба-віцца ад лішніх кілаграмаў або проста назапасіць вітамінаў — пара на рынак. Дарэчы, дыеталагі сцвярджаюць, што ягады лепшыя за садавіну: яны не вы-клікаюць закісання ў страўніку і ўтрым-ліваюць антыаксіданты, якія дапамага-юць даўжэй заставацца маладымі.

У дзяцінстве лета — гэта цэлае жыццё, а цяпер — усяго толькі тры зарплаты. Але та-кія-сякія прыкметы «летніх канікулаў» усё ж захаваліся і для дарослых. У горадзе лета пачынаецца з сезона клубніц, цана на якія за некалькі тыдняў змяняецца ад дарагой да больш-менш бюджэтнай. Потым надыхо-дзіць сезон чарэшні. Сёлета, напэўна, 3-за зацяжной халоднай вясны, абодва «ягадных сезоны» супалі.



КЛУБНІЦЫ

— Клубніцы беларускія, — кажа прада-вец Святлана.

Яе кіёск з гароднінай-садавіной разме-шчаны ў адным са спальных раёнаў сталі-цы. Брэсцкія клубніцы Святлана прадае па 10.90. Дорага, на рынку танней. Затое каля дома, нікуды не трэба ехаць. Клубніцы ў гэтым годзе сапраўды ўдалыя — салодкія, духмяныя.

— Для клубніц добра, што ў маі было нягорача і пры гэтым няшмат дажджоў, — тлумачыць Ірына. Яна гандлюе ягадамі на «Камароўцы». — Для клубніц такі май — тое, што трэба. Ягады паспелі выспець па-ступова, назапасіўшы дастатковую коль-касць цукроў і вітамінаў. Вось калі б пры тым надвор'і, якое было ў канцы мая, зарадзілі дажджы, клубніцы маглі б пачаць гніць.

На адкрытых радах галоўнага сталічна-га рынку цяпер клубнічны сезон. Як сцвяр-джаюць прадаўцы, у дзень з аднаго пункта сыходзіць кілаграмаў 50—60 гэтых ягад. Яшчэ нядаўна прадавалі клубніцы з Грэ-цыі, цяпер усе гэтыя ягады на адкрытым рынку — брэсцкія. Клубніцы — вельмі да-лікатныя ягады, везці іх да пункта продажу ў сезон імкнучца на максімальна кароткія

адлегласці. А пакупніку лепш прасіць фас-ваць ягады ў скрыначкі, а не ў пакеты — так яны лепш захоўваюцца па дарозе дадому.

Клубніцы — любімыя ягады дыетала-гаў, прафесіяналаў б'юці-сферы і кардыё-лагаў. Калорый мала, а карысці — шмат. Напрыклад, даказана, што яны здольны за-бяспечыць прафілактыку анкалогіі страўні-кава-кішачнага тракту. А яшчэ рэгулярнае ўжыванне клубніц зніжае рызыку развіцця інфарктаў і інсультаў, паколькі ягады чыс-цяць арганізм ад халестэрыну.

— Таннець клубніцы будуць?

— Гэта залежыць ад цэн у фермераў, — тлумачыць Ірына. — Учора па 7,50 прадава-лі, сёння — па 9. Там дажджы ў іх пайшлі. Калі будзе мала ягад, яны будуць даражэй-шыя. Але таннейшых, чым на «Камароўцы», не знойдзеце, — запэўнівае суразмоўніца.

Расцэнкі такія: на латках па горадзе клубніцы — ад 10,90 да 10 рублёў, на ад-крытым рынку — у залежнасці ад памеру ягад, іх стану, сорту і месца ў радах ад 9,50 да 7,50.

Купляючы клубніцы, найперш трэба гля-дзець не на ягады, а на латок, расказалі на рынку. Калі на сценках латка ёсць кавалачкі расціснутых ягад, клубніцы наўрад ці све-жыя. Ну і, вядома, калі ёсць магчымасць, старанна агледзеце ягады, якія вам паклалі ў скрыначку або мяшок — нават адна «гни-лушка» можа «заразіць» спорами астатнія. Дома клубніцы варта адразу ж перабраць, выдаліць усё, што выклікае сумненні (іх трэ-ба тут жа з'есці або выкарыстаць, напрык-лад, у начинцы для пірагоў). Мыць клубніцы перад захоўваннем не варта — яны раскіс-нуць, а захоўваць можна ў халадзільніку дні тры. Для больш працяглага захоўвання ягады замарожваюць. Ну і закаткі ніхто не адмяняў.

ЧАРЭШНЯ

А вось чарэшню ў Мінск вязуць здалёк. Яна даражэйшая за клубніцы — як, зрэшты, і ўсе папярэднія гады. Сёлета на латках па горадзе чарэшня пакуль што па 16, 15, 13 і 12 рублёў.

— Па 12 — гэта, напэўна, малдаўская, яе на «Камароўцы» пашукайце, — мяркуе Святлана. — У мяне такой няма. У мяне чарэшня ўзбекская. Па 15-16 — адборная, суперсалодкая, а па 13 — з кіслінкай. А мал-даўскую чарэшню я наогул не люблю. Яе трэба перабіраць — яна з «мясам» ідзе.

— У сэнсе — з «мясам»?

— З чарвячкамі.

— Дык кажучь, гэта азначае, што ягада экалагічна чыстая.

— Можа, і так, але я, напрыклад, грэбую такую экалагічна чыстую ягаду есці.

У чарэшні мала цукру і мала вугляводаў, затое — антыаксіданты, цэлы спектр вітамі-наў (у прыватнасці, шмат вітаміну С), шмат жалеза і яшчэ яна пазбаўляе ад ацёкаў. Так што, калі фінансы дазваляюць, гэта апты-мальныя ягады для правядзення разгрузач-нага дня. Праўда, яны яшчэ і моцны алерген, так што малым дзецям іх можна есці толькі з года і не больш за дзве ягадкі на адзін прыём.

Дарослым у дзень не варта есці больш за 200 грамаў, а ў разгрузачны — больш за пайкіло (у ідэале — 400 грамаў чарэшні на адзін такі дзень).

Малдаўскай чарэшні на «Камароўцы» мы не знайшлі. Дарэчы, акрамя Узбекі-стана і Малдовы, яшчэ яе вязуць да нас з Азербайджана, Сербіі, Іспаніі, Грэцыі, паў-днёвых рэгіёнаў Расіі (Краснадарскі край, Растоўская вобласць), і нават з Паўднёвай Амерыкі. Сёлета на адкрытых камароўскіх гандлёвых радах уся чарэшня — іспанская і ўзбекская. Цэны «кусаюцца» і тут — 10,99, 9,99 за кілаграм, можна знайсці па 8,99, калі пашукаць. У канцы дня з дарагой ча-рэшні (якая па 11 рублёў) могуць скінуць капеек 70-80.

Сезон чарэшні звычайна пачынаецца на беларускіх рынках з пачаткам чэрвеня. Сё-лета прадавалі ягады на «Камароўцы» ўжо ў пачатку сакавіка — праўда, па нерэальных цэнах: 220 рублёў за кілаграм чарэшні з Перу, 209 рублёў за кілаграм ягады з Чылі. Цэны тлумачылі цяжасцямі транспарціроў-кі. Тыя, хто паспрабаваў гэтую экстрэмаль-на дарагую чарэшню (купілі дзве ягадкі за 5 рублёў), пісалі ў сетцы: маўляў, чарэшня як чарэшня, проста буйная і мякаць больш шчыльная, чым звыклія нам сарты. У маі чарэшня (ужо з нашага, паўночнага паў-шар'я) каштавала 25-26 рублёў за кілаграм, і да чэрвеня «спусцілася» да вышэйназва-нага ўзроўню цэн.

Дарэчы, не ў сезон ягады купляць не варта: часам для яе захаванасці выкарыс-тоўваецца кансервант дыфеніл, які не карысны для здароўя ад слова «зусім». Каб праверыць, ці апрацавана чарэшня гэтым кансервантам, дастаткова заліць яе ў місцы гарачай вадой. Калі праз пяць хвілін на па-верхні вады з'явіцца плёнка — ягада была апрацавана кансервантам. Каб пазбавіцца ад яго, можна замачыць ягады ў растворы соды на 10 хвілін (на 1 л вады — 1 ч. л. соды).

У свеце існуе каля 4 тысяч відаў і сартоў гэтых ягад. Ад сорту залежаць кіслінка або слодыч, колер, шчыльнасць ці вадзяністасць мякаці.



На слыху

Дзеці крэйдай падрапалі аўто

Увечары ў двары аднаго з дамоў па вуліцы Леніна ў Са-лігорску гуляла кампанія непаўналетніх. Яны забавляліся маляваннем крэйдай на асфальце. У адзін з момантаў двое хлапчукоў, 9 і 10 гадоў, сталі наносіць надпісы на легкавыя аўтамабілі, размешчаныя на неахоўнай аўта-стаянцы.

Як паведамляе УУС Мінабл-выканкама, дзеці наносілі лініі і словы. Нявіннае свавольства па-вярнулася значнай матэрыяльнай шкодай — ад іх штуркавань на лакафарбавым пакрыцці аўтама-біляў засталіся драпіны. Уладаль-нікі, выявіўшы пашкоджанні сваіх транспартных сродкаў, звярнулі-ся ў міліцыю.

Было ўстаноўлена, што непаў-налетнія пашкодзілі лакафарба-вае пакрыццё сямі аўтамабіляў. Пяць уладальнікаў транспарт-

ных сродкаў звярнуліся з заява-мі. Двое па факце пашкоджання прэтэнзій да непаўналетніх і іх бацькоў не маюць.

«Пры правядзенні праверкі было ўстаноўлена, што арыен-ціровачна прычыненая падлет-камі шкода ацэньваецца на су-му каля 1400 рублёў. Для кам-петэнтнай ацэнкі мы звярталіся ў страхавую кампанію. Згодна з дзеючым заканадаўствам, шкоду, прычыненую дзецьмі, будуць абавязаны пакрыць іх

законныя прадстаўнікі», паве-дамлілі ў інспекцыі па справах непаўналетніх Салігорскага РАУС.

Па выніках праведзенай пра-веркі было прынята рашэнне аб адмове ў завядзенні крыміналь-най справы за злоснае хуліган-ства — малалетнія на момант здзяйснення сваіх дзеянняў не дасягнулі ўзросту, з якога настае крымінальная адказнасць.

Аб прынятым рашэнні даве-дзена камісіі па справах непаў-налетніх, інфармацыя таксама накіравана ва ўпраўленне па адукацыі Салігорскага райвы-канкама для правядзення інды-відуальнай прафілактычнай ра-боты са згаданымі дзецьмі.

Вясковец па частках раскраў... дом суседа

Інцыдэнт адбыўся ў вёсцы Зоры-чы Барысаўскага раёна, паведам-ляе УУС Мінаблвыканкама падра-бязнасці гэтай гісторыі.

Падазраванаму было вядома, што ранейшы гаспадар нерухомасці памёр, а вось пра тое, што з'явіўся новы ўлас-нік, мужчына, з яго слоў, не ведаў.

Як аказалася, домік у вёсцы не-калькі гадоў таму набыў 31-гадовы мінчанін. Мужчына вельмі рэдка з'яў-ляўся на ўчастку, і менавіта з гэтай прычыны не адразу выявіў замах на сваю маёмасць.

Даведаўся пра здарэнне жыхар сталіцы пасля званка з сельсавета. У ходзе размовы ў яго ўдакладнілі, ці плануе ён нешта рабіць з участкам, паколькі, акрамя падмурка, на ім ні-чога няма. Ашаломлены гэтай наві-

— Пакуль прадаюць раннія сарты чарэш-ні, яны не такія салодкія, — дзеліцца інфар-мацыяй прадавец Раміль. — Праз тыдзень-два чарэшня будзе смачнейшая. Але наўрад ці моцна патаннее, я думаю.

Пакуль што ўся чарэшня на рынку — чыр-воная. Жоўтая з'яўляецца пазней, таму што не надта добра пераносіць транспарціроўку, і яе імкнучца везці бліжэй.

— Цёмная чарэшня заўсёды салатзей-шая, а светлая больш карысная — у ёй больш вітаміну С, — распавядае прадавец Марына. — Часам пакупнікі думаюць, што цёмная чарэшняя больш спелая, але афар-боўка ягад можа проста залежаць ад сорту. Мы звычайна прапануем пакупніку паспра-баваць ягадку.

— А як правільна выбіраць чарэшню?

— Трэба ў першую чаргу глядзець на «хвосцікі», — кажа суразмоўніца. — Яны павінны быць не сухія, зялёнага колеру. Карычневыя і сухія пладаножкі — значыць, ягада няспелая. Пераспелыя ягады лёгка адвальваюцца ад «хвосцікаў». Яшчэ важ-на, каб костачка была невялікая. Калі яна занадта буйная, чарэшню здымалі няспелай і яна даспявала ў дарозе або на складзе. Тое ж самае, калі чарэшня аднаго сорту мае розную афарбоўку: ягадка святлейшая — ягадка цямнейшая. Дробныя дэфекты на ягадах — увагнутасці, драпіны — таксама паказчык дрэннай якасці чарэшні.

Дарэчы, на кожную партыю ягад у пра-даўца павінны быць дакументы. У іх на-пісана, дзе сабраная чарэшня, калі яе збіралі, паказаны тэрмін прыдатнасці партыі.

Захоўваць чарэшню лепш за ўсё, за-марозіўшы яе (костачкі перад замарозкай варта выдаліць). Лічыцца, што ў свежым выглядзе якасная чарэшня захоўваецца ў халадзільніку да 7-10 дзён. Калі хопіць сілы волі, можаце праверыць.

І ІНШЫЯ ЛЕТНІЯ РАДАСЦІ

Абрыкос — не ягада, але абысці яго ўва-гай нельга: абрыкосы — таксама першае прывітанне гэтага лета. Хоць сезон абрыко-саў надыхдзе крыху пазней. Пакуль мінчанам прапануюцца ў асноўным турэцкія абрыко-сы — буйныя, але цвердаватыя, ад 12 да 12,50 за кілаграм (у асноўным, у кіёсках па горадзе), і іспанскія, памерам меншыя, ад 11 да 13 рублёў за кілаграм (галоўным чы-нам, на рынках).

— Абрыкосы пакуль так сабе, — паве-дамляе прадавец Святлана. — Самыя смач-ныя — узбекскія, але яны будуць пазней. Яны не такія крупныя, як турэцкія, светленькія, невялікія, далікатна-жоўтага колеру.

Кошт залежыць ад якасці, знешняга вы-гляду і часу сутак. Перад закрыццём у будны дзень на «Камароўцы» атрымалася знайсці абрыкосы нават па 5,99. А яшчэ на рын-ках ужо актыўна гандлююць нектарынамі і персікамі новага ўраджаю (яны таксама іспанскія), па 7,50 за кілаграм. Так што лета нарэшце прыйшло.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.