Нынешнее лето выдалось особо урожайным на самый популярный в нашей средней полосе фрукт – на яблоки. Сейчас поспевают летние сорта яблок, и, если не успеешь собрать, то весь урожай будет на земле. Вот и в селе Верхний Урледим Рузаевского района в садах жителей яблоки уродились на любой вкус и цвет.

- Яблок в этом году действительно много, - говорит глава Верхнеурледимского сельского поселения Рифат Рафикович Рахмуков. - В столовой местного сельхозпредприятия каждый день варят компот, а население и на зиму «закатывает» яблочный компот или варенье. Зимой все пригодится. Очень вкусный получается бялеш с яблоками. Знаю, что многие заготавливают яблоки как сухофрукты – просто и полезно. Если когда-то яблоки можно было сдать, например, на переработку, то сейчас идет на корм скотине. В соседней Яковщине, помню, были большие сады, а сейчас в основном по 4-5 яблонь. Вишни, правда, было мало, но сливы предостаточно. Скоро созреют осенние сорта яблок, которые отправятся на хранение. Так что урледимцы без любимых фруктов не останутся.

В селе Белозерье Ромодановского района все большую популярность набирают овощные культуры, выращиваемые на продажу.

- Яблоки у нас тоже есть, но в основном используем для себя, - говорит глава Белозерьевского сельского поселения Гафур Галявович Абдрашитов. – Деревья гнутся от плодов, поэтому от «переломов» спасают стойки для ветвей. Многие сельчане сажают для продажи морковь, столовую и сахарную свеклу, чеснок, лук. Белозерьевцы «отошли» от возделывания подсолнечника и занимаются фасовкой привозных семечек. Овощи всегда пользуются спросом и хорошо реализуются. В этом году, правда, чеснок не очень крупный, но все желающие могли его продать оптом, хотя закупочная цена была невысокая – в село приезжала машина.

- В селе Большое Татарское Караево яблоневых садов практически нет, - признается глава Татарско-Караевского сельского поселения Темниковского района Нюрия Абидулловна Позднякова. – Земля такая, что саженцы не приживаются или болеют долго. Например, мы в своем саду посадили несколько штук, но они высохли. Еще посадили, ждем – приживутся или нет. Те караевцы, у кого есть яблони, собирают неплохой урожай, который идет на переработку – компот, повидло, варенье.

Издавна в татарских селах одним из любимых лакомств был кагыт – яблочная пастила. Рецепт ее прост. Яблоки запекают целиком в духовке без сахара, раньше это делали в

печи, пока они не станут мягкими. Потом их нужно протереть через сито. Если пюре жидковатое, то его можно уварить. По вкусу можно также добавить немного сахара. Уже густое яблочное пюре намазывают тонким слоем на большой лист целлофана, затем подсушивают сначала в тени, после подвешивают на прищепках на солнце. Такую заготовку можно хранить в сухом темном месте и наслаждаться всю зиму великолепным вкусом.

Альбина Давыдова