

БОТАНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ им. В. Л. КОМАРОВА  
АКАДЕМИИ НАУК СССР

---

Н. В. ШИПЧИНСКИЙ

**РЕВЕНЬ ОГОРОДНЫЙ**  
**РАЗВЕДЕНИЕ**  
**И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПИЩУ**

ЛЕНИЗДАТ

1 9 4 5

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Общие сведения . . . . .	3
Культура ревеня в открытом грунте . . . . .	8
Сбор урожая . . . . .	13
Беление ревеня . . . . .	15
Выгонка ревеня . . . . .	16
Применение ревеня в пищу . . . . .	19

---

Ответственный редактор *М. М. Казанский*

Техред *Р. Г. Польская*

Подписано к печати 16/II 1945 г.

М — 00532

Тираж 2000 экз.

Формат бумаги 60×92<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

Печ. л. <sup>7</sup>/<sub>8</sub>

Колич. уч.-изд. л. 0,9

Колич. типогр. знаков в печ. л. 21027

Индекс № 6

Заказ 103

Типография № 2 Управления издательств и полиграфии Ленгорисполкома

C 40  $\frac{r-2}{217}$

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Культура огородного ревеня у нас еще не получила широкого распространения. Между тем, в странах Западной Европы, особенно в Англии, а также в Соединенных Штатах Северной Америки, культуре ревеня уделяется очень большое внимание и он находит себе самое широкое применение в пищевом обиходе различных слоев населения. Достаточно сказать, что в Англии, в окрестностях Лондона, в графствах Кент, Эссекс, Сюррей и Мадлсекс, в окрестностях Ланкашира и Чешира ремень культивируется в громадном количестве на очень больших площадях.

Ревень — растение, в черешках которого содержится много яблочной кислоты (до 3%). Пищевые блюда, приготовленные из черешков листьев ревеня, вкусны и полезны для человека. В этом отношении черешки ревеня заменяют собою фрукты. Идут черешки ревеня и на изготовление десертных вин. Десертное вино из ревеня по количеству содержания в нем яблочной кислоты стоит на одном из первых мест.



Некоторые лица считают, что пища из ревеня является слабительным средством. Но слабительные свойства имеют только корни некоторых специальных лечебных видов ревеня. В то же время надземные части (листья и стебли) ревеня, тем более огородного ревеня, такого действия на организм не оказывают.

Род ревеней относится к семейству гречишных. Ревени богаты разнообразием видов и широко распространены в диком виде в северном полушарии, особенно в Азии.

Огородный ремень представляет собой многолетнюю траву с толстыми бурыми цилиндрическими, внутри желтыми корнями, проникающими глубоко в землю от короткого толстого корневища, несущего на верху несколько или (у старых экземпляров) много крупных почек. Из этих почек с ранней весны образуются расположенные розеткой крупные листья с толстыми, большей частью длинными черешками и яйцевидной, при основании сердцевидной пластинкой. Ежегодно, начиная с двух-трехлетнего возраста, из середины розетки листьев, от корневища вырастают один или несколько мощных стеблей, иногда значительной (до 2 и более метров) вышины. У стебля вырастают более мелкие, значительно более узкие и на более коротких черешках очередные стеблевые листья и мощные многоцветковые соцветия. Стебель слабо бороздчатый, маловетвистый, жесткий, внутри полый. Цветы мелкие, очень многочисленные плоды по ребрам крылатые. Каждое растение дает много плодов.

Над огородным ревенем проделана значительная селекционная работа и в культуру введено уже много его сортов, отличающихся между собой окраской и величиной листовых черешков и листьев, быстротой и временем развития, вкусовыми качествами, годностью для ранней выгонки и рядом других признаков.

Из наиболее распространенных у нас в культуре огородных ревеней укажем на следующие:

1. Рояль Альберт. Черешки листьев крупные, в начале развития бледнокрасноватые, позднее зеленеющие (светлозеленые), гладкие, снизу округлые, сверху — несколько желобчатые; ребра их слегка выдаются, края острые; листовые пластинки светлозеленые. Один из наиболее ранних сортов.

2. Линней. Молодые черешки листьев светлозеленые, гладкие, сверху совершенно плоские, с округленными краями, мясистые, достигают значительной длины. Весьма ценный по продуктивности сорт для грунтовой культуры и для выгонки.

3. Виктория. Листовые черешки в молодости темнокрасные, позднее зеленые с темнокрасными пятнышками, снизу ребристые, сверху широкожелобчатые, крупные. Этот сорт немного более поздний, чем предыдущий, но также употребляется для выгонки.

4. Виктория улучшенная. От предыдущего отличается более крупными черешками.

5. Шампань. Черешки листьев крупные, яркокрасные, ребристо-волнистые, приятного кислого вкуса, черешковая мякоть красноватая. Листовые

пластинки крупные, темнозеленые. Очень ранний сорт, особенно пригоден для беления и выгонки.

6. Св. Мартин. Очень похож на сорт Линней, от которого отличается красноватой окраской листовых черешков и более поздним ростом.

7. Эльфорд. Один из наиболее пригодных для ранней выгонки сортов.

8. Сеттон. Очень похож на сорт Виктория, но развивает черешки ранее ее и много крупнее.

9. Монарх. Один из наиболее крупнорослых сортов, с гладкими, очень толстыми, мясистыми, светлозелеными, снизу округлыми, сверху желобчатыми черешками листьев. Листовые пластинки очень крупные, светлосизо-зеленые. Прекрасный сорт для беления в летнее время, нередко употребляется также и для выгонки.

10. Парагон. Черешки листьев очень мясистые и крепкие, в значительной степени сходные с сортом Шампань, темнокрасные, гладкие, но сильно ребристые. Годен как для открытого грунта, так и для выгонки.

11. Сеттон Исполинский. Один из наиболее крупных сортов.

12. Слоновый красный. Один из наиболее крупных сортов, с красными черешками листьев. Идет преимущественно для выгонки.

13. Земляничный ранний. Один из ранних сортов. Идет преимущественно для выгонки.

В пищу идут как черешки листьев, так и листовые пластинки.

Ревень в течение многих лет дает очень высокие урожаи черешков и листьев, что видно из следующей таблицы:

Урожай черешков и листьев ревеня (в килограммах)

На какой год после посадки	Черешков листьев	Листовых пластинок	Всего
На второе лето . . .	9 250	8 325	17 575
• третье . . .	14 900	13 410	28 310
• четвертое . . .	22 220	20 000	42 220
• пятое . . .	23 636	21 200	44 836

При хорошем уходе ревеня может расти на одном и том же месте, без пересадки, в течение не менее 8, а чаще 10—15 (а иногда и более) лет.

Для культуры ревеня можно, помимо пригородных огородов, использовать площадь зеленых насаждений городов, где ревеня с успехом выращивается не только на открытых солнечных местах, но и в некотором затенении, под деревьями и кустами.

## КУЛЬТУРА РЕВЕНЯ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ

Огородный ревеня является холодоустойчивым растением. Лишь молодые растения, полученные из семян, требуют в первую зимовку некоторой покрывки на зиму путем насыпки небольшого слоя



земли, или сухого листа, еловых лапок, соломи-  
стого навоза и т. п.

В культуре огородный ревень является мало  
прихотливым растением. Он дает хорошие урожаи  
как на южных, так и на северных склонах, как на  
высоких, так и на пониженных, но не слишком сы-  
рых местах.

К почвам огородный ревень также не требова-  
телен, он хорошо растет как на тучной перегнойной  
почве, так и на песчаной и на песчано-глинистой,  
даже содержащих в себе значительное количество  
мелкого строительного или другого мусора. Но  
почва должна быть достаточно удобрена. Удобра-  
ния необходимо вносить ежегодно.

Корни ревеня уходят глубоко в почву и земля  
должна быть хорошо и глубоко (на глубину до  
50—60 сантиметров) перекопана или перепахана.

В качестве удобрения для ревеня может быть  
применен навоз, перегной, компост, фекалии, тор-  
фяная подстилка из конюшен и скотных дворов,  
переработанные отбросы из помоек и минеральные  
удобрения.

Навозное или перегнойное удобрение, а также  
компост, либо заделывают в почву, либо рассыпа-  
ют по поверхности из расчета 40—80 тонн на 1  
гектар. Фекалии вносят в почву в жидком виде,  
разведенными водой в 10—12 раз.

Из минеральных удобрений вносят чилийскую  
селитру в количестве 4—5 центнеров и серно-амми-  
ачную соль в количестве 2—4 центнеров на 1 гек-  
тар. Перед внесением в почву минеральные удобра-

ния растворяют в воде и применяют в виде полива почвы между растениями.

Внесение удобрений желательно приурочить к ранней весне, когда ревень начинает трогаться в рост. В это время еще нет листьев и они не мешают разноске и заделке удобрений.

Размножить огородный ревень можно как семенами, так и делением старых экземпляров.

Ревени очень легко дают между собою помеси и при разведении его семенами трудно получить чистосортный материал. С другой стороны, при разведении ревеня семенами можно получить очень разнообразный сортовой материал, и из него можно выбрать экземпляры с наиболее желательными признаками и качествами. В дальнейшем же отобранные экземпляры размножают путем деления и тем самым сохраняют сорт с приобретенными им качествами.

Семена ревеня сохраняют всхожесть в течение трех лет.

При размножении семенами готовят специальные гряды или участки с рыхлой, сильно перегнойной землей. Можно высевать семена также в парники или теплицы. Высевают семена вразброс или, лучше, рядами. Прорастают семена довольно быстро. Между рядами дают расстояние в 10—20 сантиметров, а молодые всходы прореживают в рядах на расстояние в 10—20 сантиметров друг от друга. Вынутые лишние растения высаживают при таких же расстояниях на отдельные гряды. В течение лета гряды тщательно пропалывают от сорня-

ков и рыхлят. Под зиму гряды с молодыми растениями снова рыхлят, растения несколько окучивают и прикрывают от возможного их вымерзания и выжимания при замерзании почвы землей, соломой и т. п.

Весною покрышку снимают и годовалые растения пересаживают на постоянное место с хорошо подготовленной почвой. Выкапывают растения для пересадки осторожно, по возможности без повреждения корней. Сажают их на постоянное место рядами на расстоянии 70—75 сантиметров ряд от ряда и 50—70 сантиметров растение от растения в ряду.

Пересаживать молодые однолетние растения осенью не рекомендуется, так как в этом случае растения нередко выжимаются из земли морозом.

При размножении ревеня делением старых экземпляров предпочтительно брать растения 5—6-летнего возраста. Размножение делением можно производить как осенью, так и рано весной. Ревень трогается в рост, как только оттает верхний слой почвы.

Осенью размножение делением производят, когда закончится вегетация — в сентябре. Для этого выкапывают вполне здоровые, хорошо развитые растения, и их корневища режут острым ножом на части так, чтобы каждая из них имела по одному-два глазка (почки роста). Места разреза корневища должны быть гладкими, а корни целыми. Поверхность разреза присыпают, во избежание загнивания, толченым древесным углем.

Разделенные корневища до посадки раскладывают на воздухе тонким слоем и дают им в течение нескольких часов обсохнуть.

Подготовленные таким образом корневища высаживают на постоянное место так же, как годовалые растения, выращенные из семян. Корневища заделывают в почву на глубину 3—5 сантиметров и землю около них обжимают, чтобы в почве не осталось около корней пустых пространств. Если при посадке стоит сухая теплая погода, то каждый экземпляр посаженного растения поливают водой из лейки так же, как это делается при посадке рассады капусты. Под зиму растения надо присыпать сверху небольшим холмиком земли и этим защитить их от зимней стужи.

При размножении делением старых экземпляров весной, посадку корневищ производят возможно ранее, пока из почек не начали появляться листья.

В течение лета поверхность почвы необходимо рыхлить и выпалывать сорные травы.

На удобрение должно быть обращено особое внимание. Лучше всего применять поверхностное удобрение, но при этом нельзя допускать поломки листьев, особенно возможной при заделке в землю соломистого навоза. Показателем необходимости внесения удобрений является ослабление роста растений, особенно длины и толщины черешков листьев.

Перед наступлением зимы, когда после первых заморозков листья ревеня опадают, эти листья убирают с поля и растения слегка окучивают.

## СБОР УРОЖАЯ

В качестве пищевого продукта с ревеня берут только листья, причем наиболее ценными являются черешки листьев. Но и листовые пластинки, особенно молодые, еще не огрубевшие, употребляются в пищу; из них готовят зеленые щи и другие кушанья, одинаково со щавелем. Листовые пластинки дают также в корм скоту, особенно свиньям. Листья срезают или обламывают через один—два года после посадки растений на постоянное место. К этому времени растения вполне разовьются, окрепнут и начнут развивать сильные, крупные, прикорневые листья с толстыми мясистыми черешками, и срезка части листьев не будет сильно отражаться на развитии растений.

Чтобы черешки листьев лучше развивались, с первого же года жизни растений удаляют все появляющиеся соцветия.

Листья срезают острым ножом у самого основания черешка, или же их обламывают. С каждого растения в первый год сбора срезают или обламывают не более трех листьев, чтобы не ослаблять растений и дать им возможность более сильного развития. В последующие годы производят полный сбор, когда срезают большинство сильно развитых листьев. Уже ранней весной черешки листьев достигают 30—35 сантиметров длины и их в это время уже можно срезать. Сбор продолжается до середины лета, а иногда и дольше. По окончании срезки листьев растения будут иметь

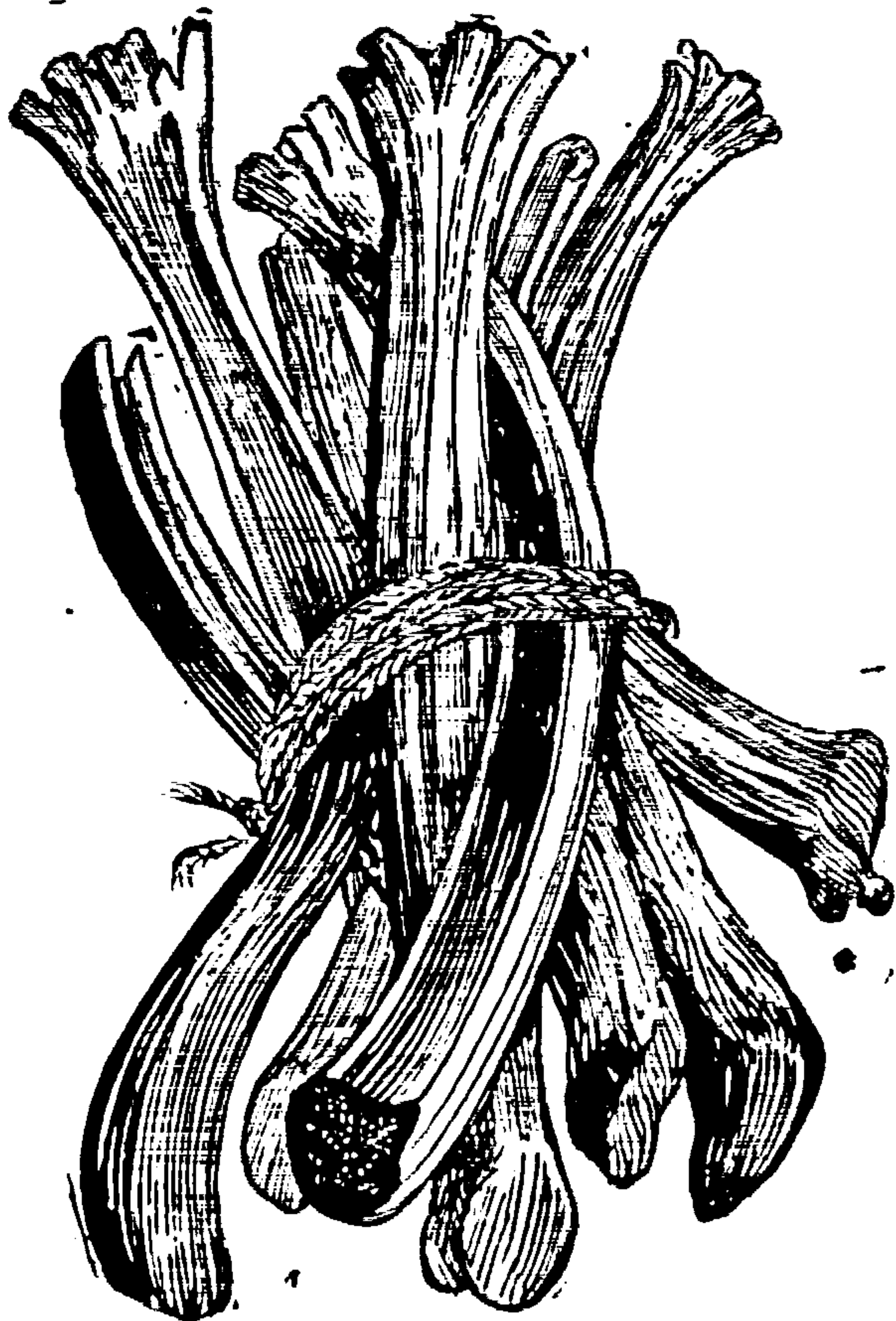


Рис. 2. Черешки ревеня

достаточно времени, чтобы оправиться и окрепнуть к предстоящей зимовке.

У собранных листьев черешки отделяют от листовых пластинок, сортируют по величине и связывают в пучки. В таком виде они и поступают в продажу.

## БЕЛЕНИЕ РЕВЕНЯ

В целях получения более длинных и нежных листовых черешков нередко прибегают к белению (этиолированию) листьев, защищая их на некоторое время от действия света.

Делают это так. Ранней весной, как только начнется развитие растений, отмечают более сильные из них и накрывают на рассвете горшками, кадушками, ящиками или плотно сплетенными корзинами, по возможности не пропускающими света. Поздно вечером укрытия снимают. Это проделывают ежедневно в течение 10—14 дней. Защищенные от света черешки листьев сильно вытягиваются и имеют очень нежную мякоть.

Однако этот способ слишком хлопотлив и может быть применен преимущественно на индивидуальном огороде.

На промышленных плантациях выбирают участки с наиболее сильными экземплярами ревеня. Отдельные гряды или узкие участки поля огораживают со всех сторон стенками из досок на высоту 30—40 сантиметров. Стенки укрепляют кольями. Сверху на огороженные таким способом

гряды или участки также накладывают доски так, чтобы по возможности избежать просветов между ними. Поверх досок кладут маты. Этим достигается светонепроницаемость сразу для большого количества экземпляров ревеня. На ночь часть досок снимают, чтобы лучше обеспечить растения свежим воздухом, от чего черешки листьев получают более мясистыми. Днем, во время солнечного нагрева, в укрытых досками и матами помещениях температура воздуха значительно повышается, что способствует более быстрому росту листьев ревеня.

## ВЫГОНКА РЕВЕНЯ

В зимнее время производят выгонку ревеня. При выгонке получают длинные черешки с очень малыми размерами листовой пластинки.

Наиболее простым и дешевым способом выгонки ревеня на свету является покрытие участков плантации парниковыми рамами. Для этого в марте — начале апреля отдельные гряды с посадками хорошо развитых растений огораживают со всех сторон досками, как при белении, на высоту 40—60 сантиметров. Стенка с северной стороны делается выше на 7—10 сантиметров. Расстояние между передней и задней стенками дают такое, чтобы оно соответствовало длине парниковых рам. Получившиеся длинные досчатые ящики закрывают рамами. На ночь поверх рам наклады-



вают для сохранения тепла маты. С наружной стороны досчатый ящик обкладывают горячим конским навозом, который по мере охлаждения заменяется новым. Благодаря теплу от навоза и от солнечных лучей температура внутри такого парника значительно поднимается, ревень начинает быстро расти и дает продукцию на две—три недели ранее получаемой с открытого грунта. После снятия урожая и наступления теплой погоды рамы снимают и растения продолжают развиваться в обычных условиях открытого грунта.

Если выгонкой ревеня с одних и тех же гряд занимаются в течение нескольких лет подряд, то стенки ящика делают более прочными. Кроме того, ящик обычно делают двойной ширины и тогда парниковые рамы укладывают на обе стороны со скатом на юг и на север. В более высокой части рамы опираются на брус, укрепленный на столбах, вкопанных в грунт. Нередко в таких укрытиях ставят печки или прокладывают отопительные трубы. В таких помещениях выгонка растений может начинаться раньше, еще зимой, и производится до 5 и более лет подряд, до истощения корневищ.

Для промышленной выгонки ревеня в темноте обычно пользуются помещением, одинаковым с «бельгийским» парником. Но, в отличие от парника, вместо остекленных рам помещение покрывают сплошь досчатыми плотными щитами. При выгонке ревеня зимой или ранней весной, когда еще стоят морозы, в помещении устраивают печь с

трубой, проведенной вдоль всего помещения. Такая печь может обогреть помещение в 15 метров длиной и 3,5 метра шириной. В нем одновременно может быть посажено для гонки 500—600 растений.

Предназначенные для выгонки корневища осенью выкапывают незадолго до наступления морозов и после непродолжительного обсыхания складывают в холодное (с температурой немного ниже 0°), но защищенное от резких колебаний температуры помещение. В этом помещении корневища ревеня сохраняются в продолжение всей зимы.

За 5—7 дней до посадки корневища вносят в сени выгоночного помещения, где они должны постепенно оттаять (быстрое оттаивание ведет к гибели корневищ).

Для зимней выгонки берут только самые сильные и лучшие корневища, так как листья с черешками у выгоночных растений развиваются исключительно за счет питательных веществ, накопленных корневищем.

Почва в гоночном помещении готовится с осени. Она должна быть глубоко обработана (на два штыка) и хорошо удобрена коровьим навозом, который обычно кладется прослойкой. К песчаным почвам прибавляют глину. По средней продольной линии гоночного помещения оставляют узкую тропинку, служащую для прохода.

Корневища сажают рядами вдоль тропинки на расстоянии 30—40 сантиметров друг от друга. В

первые дни после посадки растения поливают холодной водой. Как только проявятся признаки роста, температуру в помещении поднимают до 26—27° и тогда растения поливают, если поливка требуется, теплой водой. Весь процесс выгонки должен производиться без доступа к растениям дневного света и при достаточном проветривании, чтобы избежать излишней сырости, которая может вызвать загнивание растений.

Корневища в процессе выгонки истощаются. Вторично они могут пойти на выгонку лишь после продолжительного периода их поправки культурой в открытом грунте (не менее двух лет). С этих растений в годы поправки урожай листьев не снимают.

## ПРИМЕНЕНИЕ РЕВЕНЯ В ПИЩУ

Из ревеня можно приготовить большое количество блюд.

### СУПЫ

Суп-пюре зеленый из ревеня. Приготавливается или из одного ревеня или из ревеня и шпината пополам. Молодые листовые пластинки ревеня мелко рубят в деревянной чашке, кипятят в воде до готовности. Сваренные листья протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Протертой массой заправляют готовый бульон, кипятят, подправляют ложкой муки, разведенной в холодной воде, затем кладут сметану, масло.

Для большей кислоты можно прибавить в суп разваренные кусочки черешков листьев ревеня. Если же ревень дает слишком много кислоты, то часть его (до половины) заменяется шпинатом.

Щи из ревеня пополам со шпинатом. Сварить бульон из кореньев, сушеных грибов и крупы. Отдельно сварить 300—400 граммов мелко изрубленных молодых листовых пластинок ревеня и столько же шпината. Сваренную зелень протереть через решето или сито, или же пропустить через мясорубку, смешать с бульоном, прокипятить и заправить маслом, сметаной, укропом.

Холодец из ревеня. 1 килограмм черешков листьев ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками и сварить в 3 стаканах воды, прибавив корицы или других пряностей. Когда ревень разварится, всю массу протереть сквозь сито в суповую миску, влить 4 бутылки ягодного морса, прибавить для вкуса ложку малинового или смородинового варенья, подсластить, хорошо размешать, заправить тертой черствой булкой или подрумяненной на сковородке мукой и остудить.

## СОУСА

Соус зеленый из ревеня. Вымыть 1—2 килограмма молодых листовых пластинок ревеня, мелко нарезать или нарубить их, сварить до мягкости и протереть сквозь сито. Поджарить в масле две чайных ложки муки, размешать до гладкости, влить 100—200 граммов свежей сметаны, поло-

жить чайную ложку соли, ложку сахара, хорошенько размешать, положить протертый ревеня, размешать, подогреть до кипения, но не дать вскипеть.

Подается соус с сухими гренками или с размоченной в молоке и поджаренной булкой, с омлетом, к котлетам, к различным кушаньям из жареного мяса и т. п.

Соус из ревеня к вареной говядине. Молодые листовые пластинки или черешки листьев ревеня вымыть, отжать, мелко изрубить в деревянной чашке или пропустить через мясорубку, положить в эмалированную кастрюльку и, не добавляя воды, накрыть крышкой и сварить. Во время варки помешивать ложкой, чтобы не пригорело. После варки протереть сквозь сито, положить мелкого сахара, сметаны, вскипятить и горячим облить вареную говядину или котлеты.

Соус кислый к рыбе. Сварить мелконарезанные черешки листьев ревеня в небольшом количестве воды, протереть сквозь сито, заправить разведенной в воде мукой, прокипятить, прибавить сахару и масла, немного посолить и подавать в соуснике горячим.

Тушеный ревеня к жаркому. Черешки листьев ревеня вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, положить немного масла и сахару, влить немного воды и тушить под крышкой до мягкости. Подавать к жаркому.

Клецки с ревенем. Черешки листьев ревеня скипятить, протереть сквозь сито, прибавить не-

много толченой корицы или других пряностей, сахару, яиц и столько черствой булки или муки, чтобы при смешивании получилось густое тесто какое обычно идет на клецки. Полученное тесто чайной ложкой опускается в кипящий суп. Клецки будут готовы, как только они всплывут.

Если такие клецки кладут в холодец, то их кипятят отдельно в маленькой кастрюльке и дают остыть.

**Салат с ревенным соком.** Приготовленный обычным способом салат для придания ему кислого или кислотоватого вкуса заправляют соком, выжатым из черешков ревеня, или соком, полученным после разварки ревеня.

**Винегрет с ревенем.** Приготовленный обычным способом винегрет из овощей для придания ему острого вкуса заправляется соком из черешков листьев ревеня или сваренными кусочками черешков ревеневых листьев вместе с водой, в которой они варились.

### ***СЛАДКИЕ БЛЮДА***

**Кисель из ревеня.** 0,5 килограмма черешков листьев ревеня нарезать кусочками, положить в воду (3 стакана), вскипятить, протереть сквозь сито, процедить, всыпать по вкусу сахара и прибавить ванильного порошка или корицы. Затем развести 1 стакан (не полный) картофельной муки в одном стакане воды, влить разведенную картофельную муку в приготовленный для киселя ревеневый сок,

поставить на огонь и быстро помешивать до появления первого пузыря. Тогда сразу снять с огня и остудить.

**Компот из ревеня.** 1 килограмм черешков листьев ревеня вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, залить одним стаканом воды, положить по вкусу сахара, вскипятить, но недолго, чтобы кусочки ревеня не разварились. Для аромата положить немного ванильного порошка, корицы. Для густоты можно прибавить картофельной муки. Подавать можно в теплом или в холодном виде.

**Крем из ревеня.** 800 граммов черешков листьев ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками, прибавить по вкусу сахара, немного ванильного порошка и разварить в одном стакане воды. Сгустить картофельной мукой, дать остыть. После взбить белок из 1—2 яиц, положить взбитую пену в сваренный ремень, мешать в одну сторону, пока не получится крем.

**Желе из ревеня.** 200 граммов вымытых, хорошо очищенных от кожицы, черешков листьев ревеня сварить в 1 литре воды, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахара, распустить 5—7 листьев желатина и поставить на холод, чтобы застыло. Для аромата прибавить ванильный порошок, корицу или другие пряности.

**Желе из ревеня другим способом.** 3—4 стакана соку, выжатого из черешков листьев ревеня, подсластить сахаром по вкусу, процедить через салфетку, положить ванильного порошка или ко-

рицы, вскипятить, растворить 50—75 граммов желатина, процедить, остудить.

**Мусс с ревенем.** Сварить негустую манную или мучную кашу вместе с мелконарезанными черешками листьев ревеня, очищенными от кожицы, прибавить по вкусу сахара, остудить и взбить миксером в густую пену. Подавать в холодном состоянии. Для аромата перед взбиванием прибавляют ванильного порошка или другие пряности.

**Мороженое из ревеня.** 1 литр воды, выжатый из 400 граммов черешков листьев ревеня сок, ванильный порошок, сахар по вкусу, положить в кастрюлю, прокипятить, процедить, остудить, влить в мороженицу и вертеть на льду с солью, как обычно делается мороженое.

### ***ЗАГОТОВКА РЕВЕНЯ ВПРОК***

**Ревень сушеный.** Нежные молодые пластинки листьев ревеня отделить от толстых жилок, нарезать кусочками около 5 сантиметров величины, разложить тонким слоем, высушить на открытом воздухе или в теплой комнате. Сохранять в сухом месте в банках или в ящиках. брать по мере необходимости на зеленые щи, соуса, подливки и т. д.

**Ревень соленый.** Перед наступлением заморозков срезать листовые пластинки ревеня, вымыть их, отделить от толстых жилок, нарезать кусочками длиной около 5 сантиметров, рассыпать тонким слоем, высушить, сложить в кадушку, пересыпая солью. Соль кладут из расчета 1,5 стакана



соли на 1,25 ведра ревеня. После заложенную массу накрывают деревянным кружком, как это делается при квашении капусты, прижимают камнем и держат в прохладном, но не морозном месте. Перед употреблением просоленный ремень моют, изрубают и опускают в кипящий бульон.

**Пюре из ревеня.** Черешки листьев ревеня вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, прибавить немного пряностей, положить в кастрюлю и тушить до полной мягкости. По вкусу прибавить сахару. Протереть сквозь частое решето, уварить до густоты варенья, остудить.

Такое пюре применяется как начинка в пироги, в вареники, как подливка к манной и рисовой каше, к пудингам, к запеченным макаронам или лапше, на изготовление киселей, муссов и т. п., к оладьям, блинчикам, к драчене, для тортов, как начинка для конфет и т. д.

**Варенье из ревеня.** Вымытые черешки листьев ревеня, не очищая от кожицы, нарезают на мелкие кусочки, кладут в медный таз, прибавляют немного воды и варят до полной разварки кусочков ревеня. После отвара процеживают через кисею. На каждые 4 стакана сока кладут 1 стакан сахару, уваривают до должной густоты, остуживают. разливают в бутылки или в стеклянные банки. Для аромата при варке прибавляют ванильный порошок, корицу или другие пряности.

**Мармелад из ревеня.** Черешки листьев ревеня моют, очищают от кожицы, парят до значительной мягкости, протирают сквозь сито и процежи-

вают. На 1 литр полученного сока кладут 1 килограмм сахара и вновь варят на слабом огне. Когда масса станет прозрачной, мармелад готов. Для большего загустения в горячем соке растворяют некоторое количество желатина.

**Пастила из ревеня.** Черешки листьев ревеня моют, очищают от кожицы, нарезают кусочками, смешивают с равным количеством сахара, для аромата прибавляют немного ванильного порошка или лимонного сока и кипятят на малом огне в течение 3 часов.

**Квас из ревеня.** На 10 литров воды взять 1,5—2 килограмма черешков листьев ревеня, 1 килограмм сахара, разварить, остудить, положить немного дрожжей и размешать до полного их растворения, дать постоять сутки в теплом помещении, разлить по бутылкам, закупорить. Квас будет готов через 2—3 дня.

**Сок из ревеня.** Черешки листьев ревеня вымыть, нарезать кусочками, разварить в воде, процедить, остудить, разлить в бутылки, закупорить ватной пробкой.

Если хотят получить не такой кислый сок, то прибавляют по вкусу сахар. Для аромата можно прибавить ванильный порошок, корицу, лимонный сок и другие пряности.

**Вино из ревеня.** Черешки листьев ревеня моют, снимают с них кожицу, нарезают на кусочки и варят на малом огне в небольшом количестве воды, пока не станут мягкими. После варки вся масса остуживается и отжимается. На каждый

литр полученного сока прибавляют 400—600 граммов сахара и 1 литр воды. Получившуюся жидкость наливают не до краев в хорошо вымытую и пропаренную бочку для брожения, причем отверстие бочки закрывается бродильной пробкой. Брожение производится при температуре 18—24°. По окончании брожения сусло переливают в другую, слегка окуренную серой бочку, до самых краев, крепко закупоривают ее и помещают в подвал с температурой 6—8°. Просветление вина происходит очень медленно и для его ускорения на каждые 10 литров сусла прибавляют 1 грамм растворенного в кипятке таннина. Просветление длится 10—11 месяцев. После просветления вино разливается в бутылки, которые хорошо закупоривают и хранят лежа.

Если вино не просветлилось в течение 1,5 лет. к нему прибавляют яичного белка в количестве 3 свежих яиц на каждые 50 литров вина; белок разбалтывают в двойном количестве воды до прозрачности и прибавляют к вину при непрерывном помешивании.

Вино из ревеня очень приятно на вкус. Для большей алкогольности кладется большее количество сахара.