

# КРІП



## ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КРІП

Найпопулярнішою рослиною, що використовується в кулінарії, є **кріп пахучий**. Ця трава відома вже більше 5 тисяч років, сьогодні без неї не можна уявити собі практично жодну страву. Цілющі властивості кропу були відкриті ще ескулапами Стародавнього Єгипту.

**Кріп (кріп запашний, кріп пахучий)** – однорічна трав'яниста рослина. У дикому стані росте в Південно-Західній та Центральній Азії.

У кулінарії використовують зелень та насіння як ароматичну приправу, додаючи до страв з м'яса, риби, овочів, салатів та маринадів, а в цвітучому стані для соління і маринування овочів.

Кріп має багато **корисних властивостей**, які допомагають для профілактики та боротьбі з хворобами.

**Трава і насіння багаті** вітамінами, кислотами, мінеральними речовинами, фітонцидами, також кріп містить кумарин, віценін, віск, фосфор, калій, залізо, кальцій, смолу, білок, клітковину, аскорбінову кислоту, вітаміни А, Р, В, РР.

**Ефірне масло**, яке отримують з рослини – відмінний антисептик. Концентрація активних речовин в насінні кропу значно вища, ніж в зелені.

Незважаючи на позитивну дію кропу на організм, існують й певні обмеження щодо його вживання людьми.

**Не можна** приймати ліки на основі кропу людям зі зниженим тиском. Це загрожує запамороченням, нудотою і втратою свідомості.

Якщо у людини спостерігається індивідуальна непереносимість або алергічні реакції, перед лікуванням варто провести тест на сумісність.

Якщо кислотність соку, який виділяється шлунком, підвищена або спостерігається його надлишкова секреція, це також є серйозним аргументом проти використання трави і насіння кропу.

**Вагітність.** У цей період краще обмежити вживання кропу або зовсім відмовитися від нього, щоб не нашкодити малюкові і не спровокувати викидень або передчасні пологи.



**Урожайність:** від 15 до 25 т з 1 га або до 1,5–2,5 кг з 1 м<sup>2</sup>.

**Визрівання:** 40–60 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

**Калорійність:** 100 грамів листя кропу забезпечує нам 40 ккал, а насіння – 304 ккал.

**Хімічний склад:** вітаміни А, С, РР, групи В; магній; залізо; мідь; калій; фосфор; селен; багатий на фітонциди та амінокислоти.

## Лікувальні властивості кропу

Кріп ефективний в боротьбі з інфекційними захворюваннями завдяки яскраво вираженим бактерицидним властивостям. А також він очищає організм, позбавляючи його від шлаків. Допомагає зняти судоми кінцівок, нормалізувати роботу серця, заспокоює, сприяє полегшенню відходження мокроти з дихальних шляхів, позбавляє від запалень на яснах. Однак найбільш виражену дію застосування прянощі в лікувальних цілях має на шлунково-кишковий тракт, оздоровлюючи його.

### Насіння кропу:

- корисне у випадках запорів, нормалізує перистальтику кишечника;
- знімає розлад травлення;
- пригнічує гнильні процеси і відновлює баланс мікрофлори;
- позбавляє від метеоризму;
- покращує апетит;
- нормалізує процес перетравлювання їжі, підвищуючи секрецію шлункового соку;
- підвищує виділення жовчі і підсилює її відтік;
- допомагає за проявів гастриту і печії;
- показано за хронічного коліту, панкреатиту і хвороб печінки.

Настоем з кропового насіння **можна вмиватися і робити примочки**. Це знімає запалення на шкірі, надаючи обличчю рівний здоровий колір.

**Для новонароджених кропова водичка** – перший засіб для порятунку від кольок, якими страждають майже всі маленькі діти. Приготування її нескладне: треба щіпку насіння заварити у півсклянки води і настояти. Поїти малюка по половинці чайної ложки.

У випадку **запалення очей і ознаках кон'юнктивіту** необхідно змочувати ватяні диски в відварі насіння кропу і прикладати до очей. А також це допомагає, якщо очі втомилися від довгої роботи за комп'ютером.

Настій рекомендований **для зміцнення нервової системи і нормалізації сну**.

**Сечогінні властивості** допомагають полегшити стан під час циститу, зменшуючи запалення.

## ЯК ВИРОЩУВАТИ КРІП

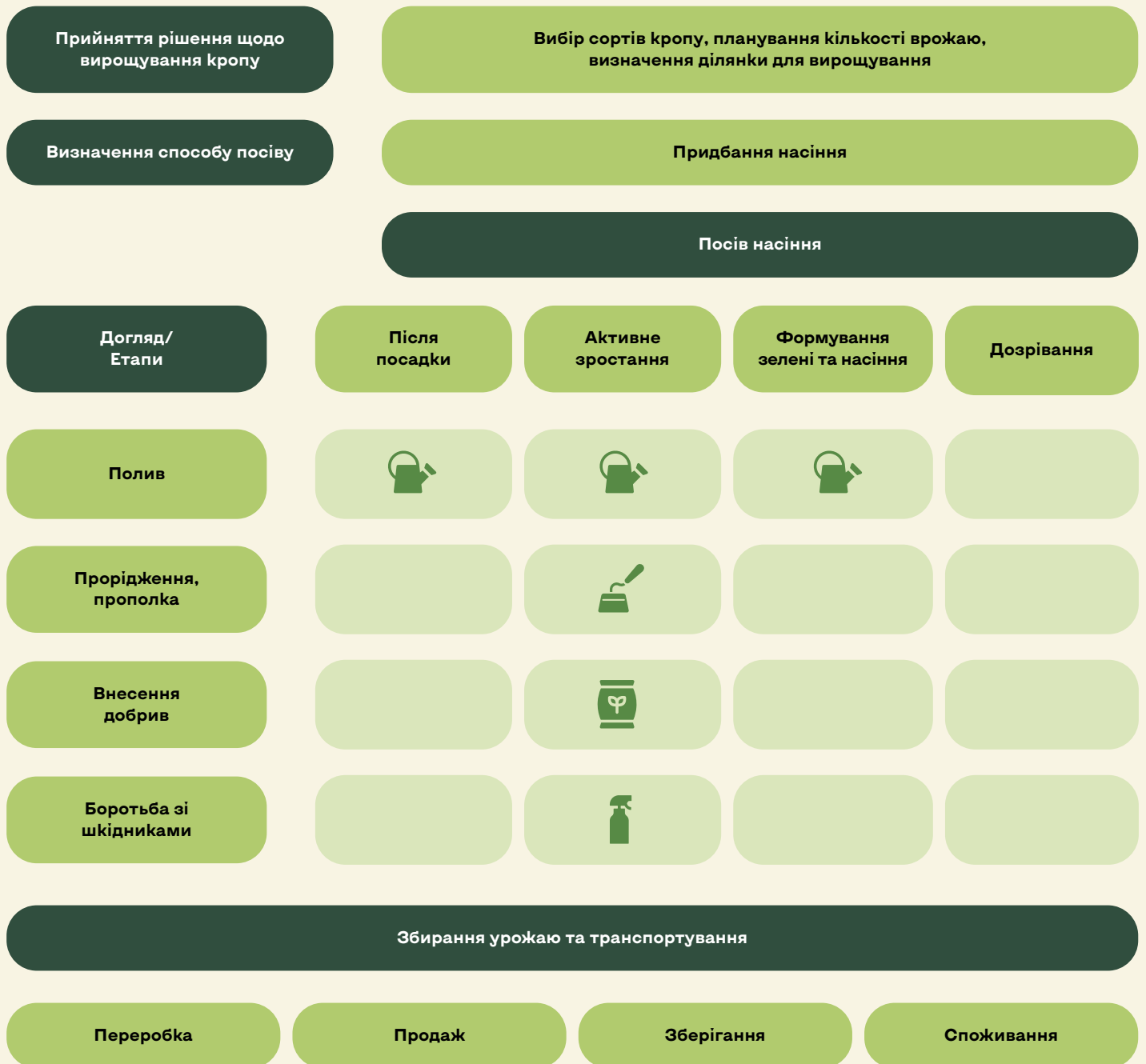
Для того, щоб оцінити скільки кропу потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання кропу – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.



Важливе значення в технології вирощування кропу має вибір ґрунту. На легких піщаних ґрунтах дуже важко забезпечити оптимальний водний режим і достатнє мінеральне живлення. Внесені мінеральні добрива швидко вимиваються, верхні шари ґрунту пересихають. За таких умов кріп швидко йде в стрілку, листки підсихають.

**Тому тільки на родючих ґрунтах і за достатнього зволоження одержують урожаї кропу високої якості.**

Рис. 1. Кріп: від купівлі насіння до споживання



Під час переорювання ґрунту восени корисно вносити 200 г/м<sup>2</sup> деревного попелу, 30–40 г/м<sup>2</sup> амофосу та 25–30 г/м<sup>2</sup> хлористого калію.

**Азотні добрива** краще вносити навесні у вигляді аміачної селітри нормою 25–30 г/м<sup>2</sup>. Кріп відзначається швидким ростом. Азот йому потрібен у рівномірній кількості в усі фази росту, фосфор і калій особливо потрібні у фазу формування стебла та квітання.

**Поливають** кріп рідко, але під час поливу ґрунт добре зволожують.

Насіння, що перезимувало у відкритому ґрунті, сходить краще і швидше, ніж висіяне навесні. В усьому винні ефірні олії, що утруднюють проростання.

Перед тим як висівати кріп весною, **треба підготувати насіння**. Його намочують за 2–3 доби до сівби і щодня змінюють воду, перед сівбою підсушують до сипучості.

При нагоді насіння кропу калібрують, обробляють мікроелементами та мікродобривами для поліпшення його посівних якостей і схожості.

Для отримання раннього врожаю зелені кропу можна виростити розсаду і пересадити її у відкритий ґрунт через 35 діб з моменту сівби. Клопоту більше, але вдасться заощадити насіння і виростити значно більше якісної, густої зелені.

**Безрозсадний кріп.** Кріп у відкритому ґрунті вирощують в основному безрозсадним способом.

**Спосіб сівби** – широкорядний (45+5 см) або стрічковий (20+40; 20+20+40 см). У рядку рослини розміщують на відстані 5–10 см.

Якщо застосовують безрозсадний спосіб, то насіння висівають під зиму (коли температура знизиться до 1–3° С) і навесні (у кілька термінів). Із підзимових посівів продукцію одержують на 7–10 днів раніше, ніж від ранньовесняних.

Навесні в перший строк насіння висівають щойно можна вийти в поле, потім через кожні 10–15 діб до липня.

**На 1 м<sup>2</sup> у разі ранньовесняної сівби висівають 0,15–0,2 г, за підзимової і пізньовесняної – 0,2–0,3 г насіння.**

Глибина загортання насіння має становити 0,5–1,5 см, у пізніші терміни – 2–3 см (залежно від вологості й механічного складу ґрунту).

За весняної сівби ґрунт ущільнюють. Навесні висівають сухе або намочене насіння.

Сухе насіння дає сходи через 15–20, намочене – через 5–10 діб після сівби залежно від погодних умов.

**У фазі першого справжнього листка рослини проривають** і залишають на відстані 2–5 см. Вдруге це роблять у фазі 6–7 листків і залишають рослини на відстані 5–10 см, які найкраще розвинулися. Якщо запізнитися з прориванням, рослини витягуються, а продуктивність їх знижується. Зірвані рослини використовують як товарну продукцію кропу.

Після проривання **міжряддя розпушують**. Упродовж вегетації проводять 3–4 розпушування міжрядь і виполюють бур'яни в рядках.

У південних районах посіви 1–2 рази поливають, залежно від погодних умов.

**Кріп часто вирощують як ущільнювач інших культур** (картоплі, цибулі, моркви), сходи яких з'являються через 20 діб і більше після сівби, а також у широких міжряддях огірків, кабачків, гарбузів тощо.

**Кріп у закритому ґрунті.** Для вирощування кропу в несезонний період в квартирі або теплиці насіння висівають в ящики або горщики на глибину 1–2 см. Найбільші врожаї збирають за вирощування кропу в касетах. Щойно з'являться сходи, їх потрібно прорідити, залишивши відстань між паростками до 5 см. Сходи обов'язково досвічують світлодіодними або іншими лампами, доводячи світловий день до 14–16 год. на добу. Лише в умовах достатнього світла отримують міцні, густі кушки ароматної зелені.

**Можливий також посів кропу взимку:**

- завчасно підготовлена грядка звільняється від снігу;
- по її поверхні розкидаються насіння;
- зверху посіви накривають шаром перегною або землею, змішаною з перегноем;
- під час весняного танення снігу насіння втягуються в землю разом з талою водою і незабаром проростають;
- у разі зимової і підзимової посадки кропу бажано навесні накинути на посіви покривний матеріал, закріпивши його по краях. У порівнянні з весняними посадками зелень кропу, посіяного взимку або восени, можна буде зрізати на тиждень-два раніше.

# ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ КРОПУ

**Плід у кропу** – двосім'янка, яка після досягання і обмолоту розпадається на два напівплоди, які використовуються в якості насіння.

**Насіння** має 4–5 мм в довжину та 1 мм в товщину, злегка викривлене, з поздовжніми боріздками. Плоди мають приємний специфічний запах, пряний смак.

**Маса 1000 насінин** має бути не менше ніж 1,4–1,7 г.

**Під час вибору насіння в магазині слід орієнтуватися на такі показники:**

- Сортова чистота насіння кропу складає – 96%.
- Схожість насіння має бути не менше ніж 55% за вологості 12%.
- Схожість зберігається 3–4 роки, тому насіння має бути не старше – подивіться на місяць і рік фасування та придатності.

## Як самому виростити насіння кропу

Технологія вирощування кропу на насіння подібна до технології на товарні цілі.

**Підготовка ґрунту** – як можна раніше восени, а то й влітку – зразу ж після збирання попередника.

**Строк сівби** – тільки ранньовесняний. Підзимовий, хоча і дає насіння найвищої якості, але не завжди вдається одержати дружні і рівномірні сходи рослин. За підзимових строків сівби не проводять обробку насіння стимуляторами росту, глибину сівби зменшують, а норму висіву – збільшують.

У насінництві використовують найменшу норму висіву (до 1 г/м<sup>2</sup>), однорядкову (ширина міжрядь 60–70 см), або стрічкову схеми сівби (20+50 см), що сприяє індивідуальному росту і розвитку рослин.

**Оптимальна густина** рослин у насінництві – 12 шт/м<sup>2</sup>.

Такі вимоги до ширини міжрядь і густоти дають можливість кропу мати оптимальну площу для живлення і освітлення, а городнику проводити видалення бур'янів, міжрядний обробіток і кілька сортопрочисток.

В умовах дощової погоди на рослинах кропу інтенсивно розвиваються хвороби, проти яких організують відповідну систему захисту.

**Цвітіння рослини триває від 20 до 30 діб**, що сильно сприяє проявленню різноякісності насіння, що виникає внаслідок різного положення насіння на рослині.

**Найкращі посівні якості** насіння кропу формуються на пагонах першого порядку.

Враховуючи високий ступінь різноякісності і сильну здатність до осипання, для одержання високоякісного насіння використовують кілька способів збирання насіння. Збирають плоди після побуріння 50% насінин, зрізують зонтики або цілі рослини з плодами, зв'язують у снопики і залишають достигати, потім обмолочують, очищають плоди, за потреби досушують. На невеликих площах у міру досягання найкраще проводити зрізування зонтиків по ярусах. На великих площах скошують, укладають у валки і через 8–10 діб обмолочують.

**Зберігають насіння у сухому приміщенні.**



## Де і як правильно виростити розсаду кропу

Практикують висаджування кущових пізніх сортів розсадним способом. Під час вирощування розсади дотримуйтеся такої послідовності:

- Спочатку необхідно посіяти в березні насіння на розсаду на грядки в теплицю або ящики в домашніх умовах. Після досягнення 2-3 справжніх листочків можна провести пікіровку, яку кріп переносить відмінно.
- Розсада, що має 3-5 листочків, переноситься на відкриту грядку приблизно через місяць після посіву. Пересадка проводиться ввечері або в похмурий день, щоб уникнути пошкодження слабких саджанців променями сонця. Відстань в ряду між паростками залишають 10 см, міжряддя роблять 20-30 см.
- Після посадки здійснюють полив. Протягом декількох днів необхідно захистити ніжну і слабку розсаду від променів сонця. Для цього накривають саджанці папером, агроволокном.

**Розсадний спосіб** прискорює терміни збору врожаю. З деяких рослин вже через тиждень можна знімати гілочки прянощі.

## ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З КРОПОМ

### Гарні сусіди для кропу:

- Якщо говорити про рослини, які з кропом вживаються, на перше місце треба поставити всі різновиди капусти – білокачанну, кольрабі, цвітну і т. д. Капуста не дуже світлолюбна і непогано зав'язується в качани в тіні кропових заростей. Головне при цьому – дотримуватися відстані приблизно 30 см між качанами і кущиками кропу.
- На другому місці – кабачки. Вони з кропом настільки не заважають один одному, що сіяти можна щонайближче – всього 20-25 см один від одного.
- На третє місце можна поставити буряк. Вони з кропом дозрівають в настільки різний час, що до часу, коли кріп вже висмикують, буряк ще продовжує набирати масу коренеплоду. В цьому разі прибирання кропу навіть допоможе бурякам, розпушуванням ґрунту.
- Кріп і полуниця можуть рости пліч-о-пліч, але при цьому полуницю краще садити з південної сторони, інакше високі кущики прянощі закриють сонце для низькорослої ягоди.
- Нарешті, ідеально поєднуються кріп і редис. Хоча редис любить тінь, а прянощі потрібно спекотне сонце – дорослі кущі кропу відмінно затінять грядку з редисом. До того ж редис швидко дозріває, залишаючи місце кропу, а під час його збирання додатково спускається земля.



### Не варто садити кріп на одній грядці з будь-якими іншими рослинами сімейства зонтичних:

- Морква.
- Кмин.
- Фенхель (він же «кріп аптечний»).
- Аніс.
- Петрушка.

### Поганими сусідами для кропу будуть також:

- Кукурудза. Вона не тільки затінить світлолюбний кріп, але ще і висмокче своїм потужним корінням всі поживні речовини і вологу в межах досяжності.



- ➔ Соняшник. Сам по собі він ніяк не впливає на пряність, але сильними стеблами, листям і кошиками затінює всю грядку. Садити поруч з ним кріп можна, тільки якщо немає інших варіантів, та й те, робити це треба лише з південної сторони.
- ➔ Крес-салат. Вони з кропом настільки не підходять один одному, що бажано взагалі садити їх на відстані не менше 3 м один від одного.

## ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КРОПОМ

Якщо ви хочете мати зелень протягом всього весняно-осіннього сезону, слід постійно **підсівати насіння через кожні 2 тижні**. Догляд за сіянцями полягає в поливі, прополці, розпушуванні, проріджуванні (одночасно збір врожаю), підгодівлі, захисту від шкідників.

**Полив** повинен бути рясним (20–30 л/м<sup>2</sup>), оскільки за його відсутності смакові якості прянощі знижуються. Бажано поливати увечері або в хмарну погоду. У суху погоду організовують в день 2 поливи. Прополка перша проводиться після вкорінення рослини. Поки сіянець тонкий і слабкий, потрібно частіше звільняти його від бур'янів. Далі за потребою, приблизно через кожні 2 тижні.



**Розпушування** виконують після вкорінення розсади, рихлять на глибину 5 см для усунення кірки після поливу. Якщо ґрунт пухкий, розпушування не потрібно.

**Проріджування** кропу проводять обов'язково. Якщо сіянці будуть заважати один одному – вони швидше зацвітають, зростання зелені припиняється.

Добриво бажано вносити попередньо, перед посадкою. Внесення добрив в період вегетації не робиться, підгодівлі потрібні тільки за недостатнього розвитку рослин. Наприклад, якщо ви побачите, що кущик жовтіє, значить, бракує азоту і необхідно внести сечовину – 1 ч.л. на 10 л води, 1% розчин коров'яку. Зверніть увагу на властивість кропу накопичувати нітрати. Як заміну добрив можна використовувати кропив'яний настій, зброджений протягом 5 днів (використовується також як засіб для боротьби з попелицями).

### Хвороби кропу:

- ➔ борошниста роса,
- ➔ пероноспороз,
- ➔ фомоз (суха гниль),
- ➔ церкоспоріоз,
- ➔ фузаріоз,
- ➔ вертіцильоз,
- ➔ чорна ніжка.

### Шкідники кропу:

- ➔ кропова міль,
- ➔ морквяна листовішка,
- ➔ морквяна муха,
- ➔ смугастий щитник,
- ➔ попелиця.



**Кріп, який використовується в їжу, як правило вже на 20–30 день від посадки не обробляється хімічними препаратами для боротьби зі шкідниками і хворобами.**

Лише на посівах, які планують збирати на насіння або для консервації, для профілактики і за перших ознак розвитку захворювання кріп обприскують 1%-ю бордоською рідиною або розчином фунгіцидів «Абакус», «Рекс-Дуо», проти шкідників застосовують «Децис», «Фастак» або «БІ-58».

# ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ КРОПУ

Збирається урожай зелені кропу, зрілих рослин для консервації і насіння. На зелень кріп збирають, коли він досягне висоти 10–12 см, починаючи з 20-ї доби від появи сходів, тобто тільки в молодому віці. Як тільки з'явиться парасолька, для зрізання зелені вже не годиться. Саджанець тоді залишають на насіння, для виготовлення спецій або для використання під час консервації.

## Під час збору врожаю кропу дотримуються наступних правил:

- Спочатку проріджують ряди молодих сходів. Під час розвитку до досягнення повної зрілості можна у кропу зняти кілька листочків на їжу, але залишити достатньо для нормального розвитку.
- Перед початком цвітіння видаляється вся рослина з коренем.
- У кущових сортів, у яких парасолька не з'являється до 50 днів, період збору зелені досить тривалий. Спочатку у них обривається нижній ярус кущика, залишається розетка для відростання. Потім вищипуються бічні паростки з пазух, а потім вже збирається весь кущ.
- У деяких пізніх сортів кущ може і не визріти до утворення насіння. У них зелена частина збирається до пізньої осені, до настання приморозків, оскільки підмерзлі рослини погано зберігаються.
- Для зберігання продукцію збирають у суху погоду, очищають від жовтих і зів'ялих листків, зв'язують у пучки і вкладають по 3–4 штуки в поліетиленові мішечки з плівки товщиною 30–60 мк та зав'язують. Температура зберігання кропу має становити 1–3° С, відносна вологість повітря – 80–95%. За таких умов кріп зберігається до 25 діб і довше.
- Для технічних цілей кріп використовують після цвітіння, висмикуючи з корінням.

# ЯК ЗБЕРІГАТИ КРІП

**У посудині з водою.** Щоб зберегти трохи свіжого кропу на невеликий період, необхідно просто залити в склянку (банку) воду, покласти туди зелень та щільно накрити поліетиленовим пакетом. У такому разі кріп можна зберігати 3–5 днів при кімнатній температурі, але обов'язково у темному місці. У холодильнику термін зберігання подовжується до 2 тижнів. Не забувайте через кожен день-два змінювати воду.

**Зберігання сушеного кропу.** Термін зберігання: від 1 року. Сушений кріп можна використати в якості приправи до різних страв, але не варто його змішувати з іншими спеціями, щоб не змінити аромат та колір зелені. Для сушки зелень промити. Розкласти і просушити за температури 50° С. Висушений кріп розфасувати по скляних або фарфорових банках і щільно накрити кришкою. Зберігати можна як в холодильнику, так і в сухому темному місці.

**Зберігання кропу в холодильнику.** Щоб кріп під час зберігання в холодильнику зберіг свої корисні властивості на тривалий період, треба знати, як правильно його підготувати:

- Перед тривалим зберіганням в холодильнику, зелень краще не мити – так вона зберігатиметься значно довше. Якщо кріп буде занадто брудний, то можна його протерти сухою ганчіркою;
- Якщо ж вам сильно хочеться очистити від бруду кріп, то замочіть його в посудині, а не під струменем води з крану, а потім просушіть на сухій тканині. В цілому ж бруд можна змити безпосередньо перед вживанням, після зберігання;
- Позбавтеся від пожовклих листочків.

**У пластикових контейнерах.** Термін зберігання: 7 днів. Є безліч спеціальних контейнерів для зберігання ніжних овочів. Переберіть свіжий кріп, обірвіть жовті гілочки. Промийте зелень під маленьким натиском води з-під крану або в глибокій мисці. Висушіть на сухому рушнику (бажано паперовому). Покладіть в контейнер і помістіть для зберігання в холодильник на нижню полицю.



**У скляних банках або поліетиленовому пакеті.** Термін зберігання: 1–2 місяці. Не промиваючи зелень кропу, помістіть по пучку в літрову скляну банку (поліетиленовий пакет). Щільно накрийте поліетиленовою кришкою. У разі зберігання в пакеті надуйте його, щоб кріп дихав, і міцно зав'яжіть. Залиште на зберігання в холодильник, на найнижчій полиці. У таких умовах кріп залишається ароматним і зеленим, зберігаються практично усі його вітаміни та корисні властивості.

**За допомогою цибулини.** Термін зберігання: 1–2 місяці. Переберіть зелень, не мийте її. Покладіть зелень в поліетиленовий пакет. Додайте нарізану четвертинками цибулину. Зав'яжіть пакет, зробіть в ньому дірочки та помістіть в холодильник. Кожні 5 днів міняйте стару цибулину на нову.

**Зберігання в морозилці.** Термін зберігання: 6–12 місяців. Кращий спосіб зберігання кропу – заморожування, причому цей спосіб зберігання дозволяє зелені утримати свої корисні властивості по максимуму. Промийте зелень в ємності з водою. Позбавтеся від жовтих гілочок та відріжте корені. Складіть кріп в пучок і загорніть в фольгу або харчову плівку. Покладіть в морозилку.

## ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ КРІП

**Кроповий соус на зиму.** Заготівля зелені кропу на зиму в банках – це найбільш простий і швидкий спосіб. Виявляється, з нього можна зробити смачний соус до шашликів, риби або намазати на хліб до борщу і будь-якого супу. Знадобиться:

- Кріп – приблизно 200 г (можна взяти і перерослий кріп разом зі стеблами).
- Часник – 8–10 зубчиків.
- Лимон – 1 шт.
- Олія оливкова – 100 мл.
- Сіль.

**Спосіб приготування.** Підготуйте гілочки кропу до нарізки. Якщо у вас молодий кріп, то просто наріжте дрібно його ножом. А якщо у вас кріп переріс, то обідріть гілочки і наріжте їх окремо. А ось самі стебла теж наріжте на невеликі частини. Зубчики часнику нарубайте ножом на дрібні частини. У миску викладіть нарізані кріп і часник. Візьміть дрібну тертку і натріть цедру з усього лимона. Ще вичавіть сік одного лимона. Потім посоліть і налейте оливкової олії. Можна і соняшникову олію взяти, але з оливковою смачніше. Потім подрібніть всі інгредієнти блендером. Укладіть кріп на зиму в суху чисту банку, так вона може зберігатися 2–3 місяці. Якщо трохи потемніє, не біда, їсти можна. Кроповий соус закручується кришкою і прибирається в холодильник.

### Сушіння кропу в домашніх умовах

**Як підготувати кріп до сушіння.** Якщо ви плануєте переробляти зелень з власного городу, то необхідно уважно підійти до питання її збору. Найкраще для сушіння використовувати зовсім молоді рослини, які ще не пустили щільну трубку з насінневою парасолькою. Час збору випадає на початок літа. Зрізати кріп з грядки бажано вранці, відразу після сходу роси. Якщо вночі був дощ, навіть невеликий, то цю процедуру краще відкласти на інший час, оскільки зелень буде надмірно вологою, а це може привести до її передчасного псування. З цієї ж причини кріп, зібраний з власного городу, краще не мити. Якщо зелень ви купуєте на ринку, і чистота продукту опинилася під сумнівом, то пучки кропу споліскують під проточною прохолодною водою і ретельно сушать. Для цього підійде вафельний або паперовий рушник. Також, пучок трави можна поставити в склянці на протяг, щоб краплі води з рослини випарувалися.

**В якому вигляді сушити кріп.** Найкращий спосіб – це засушити гілочки цілком, а потім, вже в сухому вигляді обмолотити тоненькі листочки від грубого стебла. Плюс цього способу в тому, що ефірні масла, що знаходяться в рослині, будуть менше випаровуватися і приправа надовго залишиться ароматною. Якщо все-таки прийнято рішення сушити рослини без стебел, в нарізаному вигляді, то не потрібно прагнути подрібнювати кріп занадто дрібно. Це краще зробити перед самим процесом приготування, перетерши зелень між пальцями.

**Сушка на свіжому повітрі.** Підготовлену зелень можна сушити в пучках або в подрібненому вигляді. Невеликі пучки, по 5–6 гілочок, фіксують за допомогою нитки до будь-якого навісу,

розташовуючи їх вниз листям. Водночас на місце для сушіння зелені не повинні потрапляти прямі сонячні промені, а саме воно має добре провітрюватися. Подрібнений кріп також сушать в тіні, розташовуючи його невеликим шаром на піддонах або плоских тарілках. Траву зверху можна прикрити марлею, щоб уникнути осідання пилу на заготовку.

**Як сушити кріп в духовці.** Оскільки в кропі багато ароматичних олій, то сушити цю траву потрібно за максимально низької температури духової шафи, бажано, до 40° С. Занадто висока температура духовки також може призвести до зміни кольору заготовки і втрати її корисних якостей. Кріпну нарізку і гілочки цілком розташовують на деках, що вистилають воценим папером. Дверцята духовки тримають злегка прочиненими. Листи через кожні 30–60 хвилин слід виймати, зелень перемішувати і оглядати її на предмет готовності. Загальний час сушіння може займати від 2 до 4 годин.



**Сушимо кріп в електросушарці.** Підготовлені листя або гілочки розкладають щільним шаром на піддонах і включають агрегат на режим «Трави». Якщо такого у вашій електросушарці немає, то температуру слід виставити самостійно в межах 40° С. Продукт буде повністю готовий через 3–4 години.

**Сушимо кріп в холодильнику.** На плоску тарілку викладають тонким шаром подрібнену зелень або невеликі гілочки. Зверху конструкцію прикривають серветкою. Ємність поміщають в плюсовий відсік холодильника на нижню полицю і забувають про неї приблизно на 2–3 тижні. За цей час вся волога з трави випарується і заготовку можна буде перекинути в банки на зберігання.

**Як сушити кріп в мікрохвильовці.** Нарізку або гілочки розташовують на паперовій тарілці або на плоскій ємності, застеленій паперовою серветкою. Зверху кріп прикривають ще одним шаром тонкого паперу. У такому вигляді зелень відправляють в СВЧ-піч на 3 хвилини роботи за максимальної потужності. Через зазначений час верхню серветку прибирають, а зелень оглядають і перемішують. Якщо є необхідність, то сушіння триває на такому ж режимі ще 2–3 хвилини.

**Як перевірити готовність сушеного кропу.** Якісно просушений кріп з легкістю перетворюється в дрібний порошок, якщо гілочки спробувати розтерти між пальцями. Якщо ж зелень мнеться, але не ламається – сушку потрібно продовжити.

Зберігати сушений продукт слід в банках з темного скла, щільно закритих кришками, в темному сухому приміщенні. Для зберігання пряної зелені також відмінно підійдуть пакети з застібкою-блискавкою.

**Засолювання кропу на зиму.** Кріп перебрати. Промити під проточною водою. Обсушити. Прибрати товсті стебла, залишити тільки ніжну зелень. Дрібно нарізати, зважити. Сіль беремо з розрахунку: на 100 грамів кропу 25 грамів солі. Солити можна двома способами:

- ➔ Якщо вага кропу до кілограма. У стерилізовані банки викладаємо: шар кропу, солимо, потім знову кріп і сіль, утрамбуємо і так повторюємо, поки не заповниться банка або не закінчиться кріп і сіль. Прибираємо в холодильник. Через два дні кріп дасть сік і осяде у 2 рази. Перекладаємо в одну банку, закриваємо кришкою. Зберігаємо в холодильнику.
- ➔ Якщо вага кропу більше кілограма. Складаємо кріп в глибоку ємність, засипаємо сіллю і перемішуємо. Це можна зробити руками. На кріп кладемо дощечку і гніт. Прибираємо в прохолодне місце. Через два дні щільно розкладаємо по стерилізованих банках, закриваємо кришками. Зберігаємо в холодильнику.

**Використовуйте будь-який варіант засолювання кропу, і взимку у вас на столі завжди буде ароматний кріп!**

