



Издавна в России картофель – один из самых популярных продуктов на обеденном столе (второй хлеб). Его и жарят, и варят, и пекут, и... Сразу вспоминается героиня фильма «Девчата», которая с таким азартом поведала о различных способах готовки картошки. Все это и мы можем приготовить . А вот **как картофель сохранить на зиму?**

Выбирается место для хранения картофеля – сухое, прохладное, и обязательно темное помещение, недоступное пониженным температурам. Свет очень вредит картофелю: клубни приобретают зеленый цвет, вырабатывается яд – соланин. Поэтому зеленый клубень – только в посадку.

Некоторые жители городских квартир пробуют заготавливать картофель на зиму сухим, то есть сушат его. Как это делается?, да запросто.

Картофелины нарезают пластинками толщиной не более 0,5 см, лучше тоньше. Затем его промывают в холодной воде дают стечь излишней влаге, и далее возможны два варианта:

Первый вариант:

Обжарить пластинки на растительном масле, после разложить в один слой на решетке или просто блюде и дать высохнуть, потом собрать в полиэтиленовый пакет и положить на хранение в сухое темное место.

Второй вариант:

Просушить пластинки картофеля в духовом шкафу при температуре не выше 40 градусов по Цельсию, далее тоже самое что и в первом варианте.

Жаль только что, с сушеного картофеля нельзя приготовить драники картофельные – для них только свежая картошка подходит, приятного аппетита.