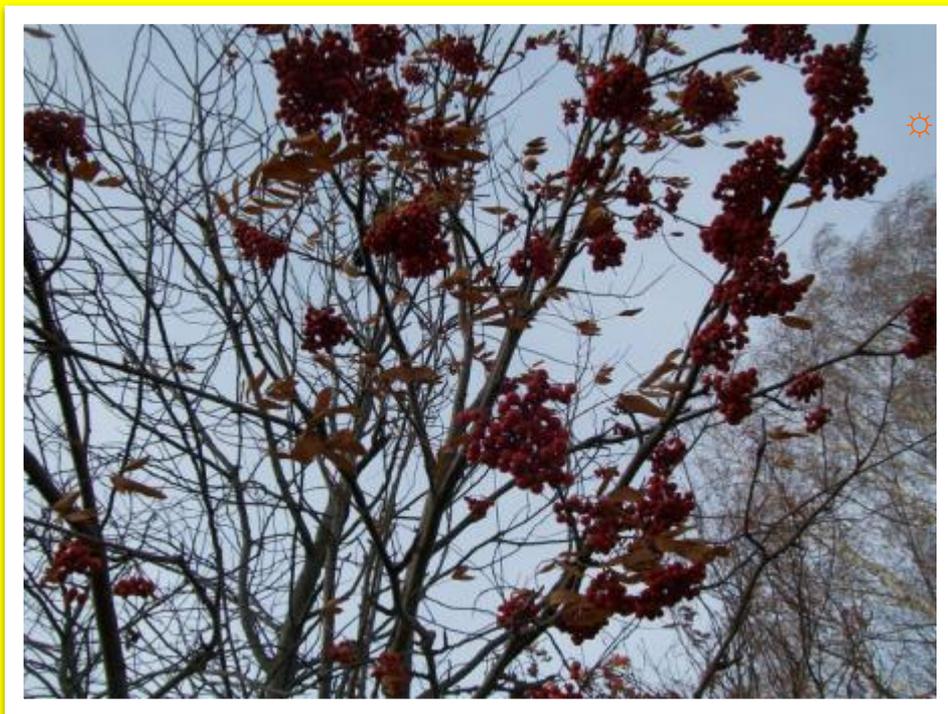


*Ягоды не сладость,
Зато глазу радость
И садам украшенье,
А друзьям угощенье.*



*Ботаникам известны примерно 100 различных видов рябины,
Из всех видов рябины наиболее известны два .*



*Красноплодная
рябина*



*Черноплодная
рябина*





В «Словаре живого великорусского языка» В.И. Даля говорится, что слово «рябина» имеет основное значение – «крапинка, родинка, веснушка». А это слово в свою очередь происходит от слова «рябой», которое понимается как «пятнистый в крапинку» или же «неровный, шероховатый».



24 сентября Рябиновый праздник



**Категорически запрещается
срубать и обламывать
ветви!**





ART-SEE.RU

В медицинских целях



От камней в печени и протоках надо есть в течение 1,5 месяца лесную, но не садовую рябину. Есть с чем угодно: с хлебом, чаем, сахаром, медом и т. д., съедая в течение дня 2 стакана свежей рябины.





Рябина

Стали утренники чаще
Сыпать горсти серебра,
А рябина в темной
чаще
Щедрость лета
сберегла.
Наши щёки от мороза
Начинают ярче цвести,
В человеке, видно,
тоже
От рябины что-то есть.

Варенье из черноплодной рябины

Ингредиенты:



- ☀ 1 кг черноплодной рябины,
1.2 - 1.4 кг сахара,
300 мл воды или сока красной смородины,
1г лимонной кислоты (если готовите варенье на воде)
- ☀ Из черноплодной рябины на воде варенье получается пресное и годится не для употребления в качестве самостоятельного десерта, а лишь для добавления зимой в чай и компоты. Поэтому лучше варить его на смородиновом соке

Варенье из красной рябины



На 1 кг ягод взять 1,3 кг сахара, 2 стакана воды. У кого сахар повышен, замените простой сахар фруктовым (фруктозой). Сварите сироп, залейте горячим ягоды и дайте в нем постоять 1,5 часа, затем варите на слабом огне до загустения, снимите с огня и еще выдержите 7 часов, потом переложите в сухие подготовленные банки.



