

Въ България още отъ ранна пролѣтъ почватъ да се редятъ всѣки день все нови и прѣсни растителни продукти: спанакъ, зеленъ лукъ, салата, бакла, зеленъ фасулъ, тикви, краставици, млади картофи, пиперъ, прѣсно зеле, бамя, домати, патладжани, моркови, цвекло, празъ и др. и др. Наредъ съ тѣхъ зрѣятъ сладкитѣ плодове: ягоди, череши, вишни, кайсии, сливи, ябълки, круши, дини, пъпеши, праскови, дюли и др. Да не говоримъ за зърненитѣ храни, царевичата, пююнитѣ и гроздето, които поглъщатъ всичкото време и внимание на земеделѣца.

Колкото изобилна и разнообразна е лѣтната храна, толкова е суха и оскъдна зимната. Добритѣ и предвидливи стопанки и стопани съ време мислятъ за зимнина. Тѣ събиратъ лукъ и чесънъ, фасулъ и леща, сушатъ домати, пиперки, бамя, сливи, круши и дрѣнки, сваряватъ мармаладъ, петмезъ, домати и др. Преди настѣпването на зимата въ всѣки зимникъ и на всѣки таванъ все ще се намѣрятъ каче кисело зеле, къпче туршия, нѣколко вѣнци лукъ и чесънъ, човалче картофи, нанизи червени пиперки, торба фасулъ и леща, тагарче орѣхи и лещници, кошче ябълки и круши, малко сушени или печени сливи, 3—4 връзки празъ, 10—15 тикви, цвекло, моркови, рѣпа и др. Но всичко това е сухо или твърде много изгубило отъ истинския си вкусъ. Къде сж алени-тѣ череши, златно-жълтитѣ кайсии, сладкитѣ пиперки, сочнитѣ домати, ароматнитѣ круши и ябълки, прѣсната бамя, синитѣ патладжани и др.? Къде сж приготвенитѣ презъ лѣтото вкусни „тюрюлю говечи“ и „яхнии“, подправени съ нѣколко яйца и заблажени съ малко шарлаганъ, съ краве или слънчогледово масло — где каквото се намѣри?

Въпрѣки всичкитѣ грижи, които се полагатъ за приготвяне на зимната храна, тя си остава все по-суха, по-безвкусна, по-слаба по питателностъ и по-еднообразна. Нуждата отъ сочна зеленчукова храна за презъ зимата е съзната вече въ градоветѣ. Тѣй или иначе градското население е станало по-взискателно, може би затуй, защото за него и добрата храна и по-долнокачествената е „все на купило“, все съ пари. Така и така се харчатъ пари, поне да се вземе нѣщо по-добро. То използва сигурнитѣ начини, които ни дава науката, за да се запаси още презъ лѣтото, когато зеленчуцитѣ и плодетѣ сж въ изобилие, съ такива за презъ зимата, като ги запазва сочни и вкусни, каквито се бератъ отъ градинитѣ.

Зеленчуцитѣ и плодетѣ се **консервиратъ**. Коренътъ на тази дума е латински. На български **консервиратъ** значи **запазватъ**. Консервиранитѣ (запазенитѣ) продукти се казватъ **консерви**. Кон-