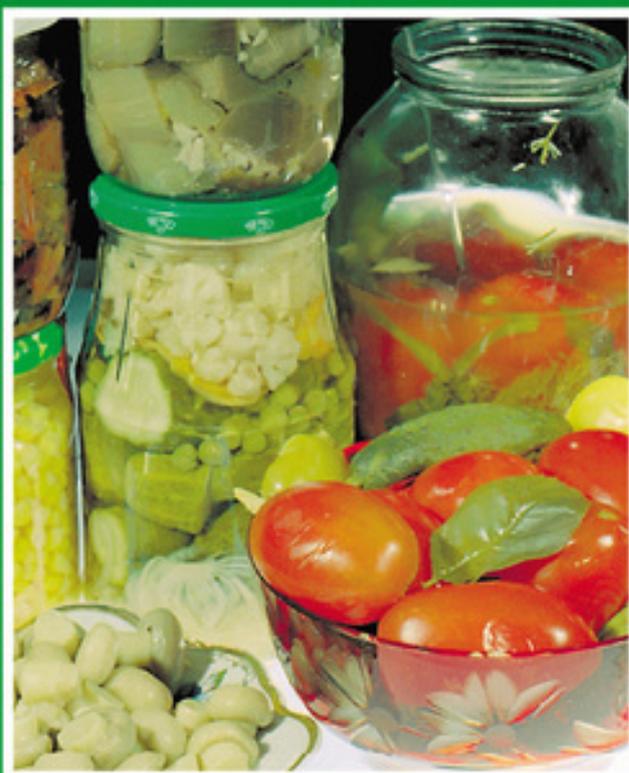


КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ДЛЯ ЛЕНТЯЕК



Маринование

Соление

Квашение

Сушка

Заморозка

Сладкие заготовки

Алина Калинина

Консервирование для лентяек

«Издательство АСТ»

Калинина А. В.

Консервирование для лентяек / А. В. Калинина — «Издательство АСТ»,

Если вы решились на заготовку овощей и фруктов, то здесь вы найдете огромный выбор способов и рецептов, как это сделать. В книге вы найдете рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте наш рецепт в вашу коллекцию!

Содержание

Их нужно законсервировать!	6
Основные способы консервирования продуктов	7
Предотвращение порчи консервов	8
Маринование продуктов	9
Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе	10
Сахарный сироп в консервировании	11
Инструменты и приспособления для консервирования	12
Тара для консервирования	13
Перевод объема продуктов в массу	14
Мойка и фасовка продуктов	15
Бланширование	16
Обжаривание, пассерование и тушение продуктов	17
Пастеризация	18
Самостерилизация и повторная стерилизация	19
Герметическая укупорка и охлаждение	20
Хранение консервов	21
Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей	22
Помидоры без хлопот	22
Помидоры в желе	23
Помидоры соленые	24
Томаты в яблочном соке	25
Томаты в соке черной смородины	26
Помидоры, соленные с красной смородиной	27
Томаты с виноградными листьями	28
Томаты с яблоками	29
Томаты с гроздьями рябины	30
Томаты с яблочным соком	31
Томаты деликатесные на зиму	32
Томаты с крыжовником	33
Томаты с чесноком	34
Томаты с луком	35
Помидоры измельченные	36
Помидоры, консервированные со сливами	37
Помидоры, консервированные без стерилизации	38
Помидоры, консервированные горячим способом	39
Помидоры продолговатые консервированные	40
Помидоры, консервированные с перцем	41
Помидоры, как свежие	42
Помидоры ароматные (1)	43
Помидоры ароматные (2)	44
Помидоры «со свечой»	45
Помидорчики «яблочные»	46
Помидоры быстрые (холодный способ)	47
Помидоры быстрые	48
Помидоры «Для гурмана»	49
Помидоры «Зимнее угощение»	50

Помидоры обжаренные	51
Помидоры в желе	52
Помидоры свежие на зиму	53
Помидоры зеленые	54
Помидоры соленые с горчицей	55
Огурцы консервированные	56
Огурцы консервированные без стерилизации	57
Огурцы пикантные	58
Огурцы «со свечой»	59
Огурцы ускоренного посола	60
Огурцы консервированные (быстрый способ)	61
Огурцы, засоленные горячим способом (1)	62
Огурцы, засоленные горячим способом (2)	63
Огурцы в огурцах	64
Огурцы в тыквах	65
Огурчики хрустящие	66
Сухая засолка огурцов «проще не бывает»	67
Огурцы, консервированные с соком смородины	68
Огурцы соленые по-польски	69
Конец ознакомительного фрагмента.	70

Алина Калинина

Консервирование для лентяек

Их нужно законсервировать!

Как известно, свежими фруктами и овощами со своего огорода или с рынка нам доводится лакомиться всего несколько месяцев в году. Поэтому так важно сохранить это фруктово-ягодно-овощное изобилие на более долгий период. Как это сделать? Ответ простой: их нужно **ЗАКОНСЕРВИРОВАТЬ!**

Консервировать, т. е. подвергать продукты специальной обработке и создавать условия для предохранения их от порчи, можно по-разному.

- Маринование
 - Соление
 - Квашение
 - Сушка
 - Заморозка
 - Заготовка варенья, джемов, повидла, желе
- все это способы консервирования!

Пользуясь рецептами из нашей книги, вы сможете обеспечить всю семью овощами и фруктами, заготовленными собственными руками. Теперь урожай не только убран, но и надежно сохранен!

Использование консервированных продуктов в зимнее время и весной позволяет разнообразить питание в этот период года, когда ассортимент свежих овощей и фруктов ограничен, что дает возможность обеспечить рациональное питание круглый год.

Если вы ищете новые рецепты приготовления консервов, то для вас огромный выбор способов приготовления самых разных заготовок из самых разных продуктов. Здесь есть рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте свой рецепт в коллекцию!

Основные способы консервирования продуктов

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Сушка является одним из давно известных способов сохранения пищевых продуктов. Она заключается в почти полном удалении влаги из продукта.

Консервирование овощей методами соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочнокислых бактерий, которые образуют молочную кислоту.

При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладут. Наиболее благоприятна для развития молочнокислых бактерий температура 15–22 °С.

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют маринованием.

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60, в цукатах – не менее 75–80. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Охлаждение пищевых продуктов до температуры, близкой к 0 °С, обеспечивает их сохранность в течение длительного срока. Однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов, а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до –18 °С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется.

Пищевая ценность замороженных плодов и овощей, т. е. содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ, остается без изменений. Почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстрозамороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

Предотвращение порчи консервов

Основной причиной порчи продуктов является развитие в них и действие различных нежелательных микроорганизмов, поэтому одно из условий обеспечения высокого качества консервов, изготавливаемых в домашних условиях, – соблюдение чистоты.

Помещение, в котором перерабатываются продукты, посуда, тара, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

Одним из основных требований, которые необходимо выполнять при консервировании продуктов, является точная дозировка составляющих рецептуры. Для удобства дозирования жидких и сыпучих компонентов можно воспользоваться данными таблицы. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Перед консервированием сырье нужно тщательно перебрать, отобрать по размерам, зрелости и цвету.

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

тщательно мыть продукты перед консервированием;

строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;

обеспечивать герметичность укупорки;

соблюдать температурный режим при хранении.

В процессе приготовления многих консервов применяется прокаленное подсолнечное или хлопковое масло. Его получают в результате нагрева до появления белого дыма (температура около 160 °С).

Маринование продуктов

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют **маринованием**. Маринование является одним из основных способов консервирования.

Пищевая промышленность готовит уксусную кислоту 5-, 6- и 9 %-ной концентрации, а также уксусную эссенцию 70–80 %-ной концентрации.

Если имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, а в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, то можно произвести перерасчет.

Пусть в рецепте потребность уксусной кислоты 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составит $30 \cdot 80 / 5 = 480$ г.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60 %, в цукатах – не менее 75–80 %. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Варенье, джем, желе, повидло необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам :

прекращается интенсивное пенообразование и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

пенка собирается центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметической укупорке должна быть около 105 °С, а при хранении без герметической укупорки – около 108 °С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения готовности желе каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу. Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укупоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но время хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов из всех продуктов, кроме корок цитрусовых, готовят 1 л сахарного сиропа (дело в том, что килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят 1,5 л сиропа). Если корки цитрусовых порезать мелкими дольками, на 1 кг долек достаточно 1 л сиропа, но тогда теряется внешний вид консервов, особенно цукатов.

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для **осветления сахарного сиропа** его охлаждают до температуры 45–50 °С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения.

Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3–4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1/4–1/5 ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут быть приготовлены и для больных диабетом, но при этом сахар заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, **консервы для больных диабетом** нужно готовить из незрелых плодов, в которых содержится меньше сахаров. Концентрация сиропа для компотов должна быть 15–20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Инструменты и приспособления для консервирования

В процессе консервирования обычно используются следующие посуда, инструменты и приспособления:

- нож из нержавеющей стали;
- нож для очистки плодов от кожицы;
- устройство для удаления косточек из вишен и черешен;
- кастрюля с сеткой для бланширования (можно использовать решетку соковарки);
- щипцы для извлечения банок из стерилизатора;
- щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек;
- кухонные весы;
- эмалированные кастрюли и тазы;
- дуршлаг;
- сито (волосяное или из нержавеющей стали);
- марля;
- чайник;
- закаточная машинка (закаточный ключ);
- кухонные доски;
- деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора;
- термометр со шкалой до 150 °С;
- шумовка;
- соковыжималка или пресс;
- соковарка.

Необходимость того или иного инструмента определяется спецификой рецепта и особенностями продукта, который подлежит консервированию.

Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях обычно применяют стеклянную тару (банки). Отдельные продукты можно консервировать в бочках и бутылках, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Банки для консервирования бывают емкостью 0,5, 1, 1,5, 2 и 3 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм.

Стеклянная тара для консервирования должна быть целой, без трещин. **Целость тары определяется** легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Необходимо также следить, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием **банки тщательно моют**. Для этого их замачивают в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды 1 чайная ложка соды) на 30 минут и более в зависимости от загрязнения. После этого банки ополаскивают холодной водой и моют мочалкой или волосяным ершом с мылом или с пищевой содой.

Вторично банки ополаскивают чистой (желательно горячей) водой и ставят горлышком вниз для стекания воды.

Перед наполнением подготовленными продуктами банки **стерилизуют паром**. Банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, диаметром чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобнее стерилизовать на кофейнике. Также для стерилизации банок используется кастрюля со специальной крышкой для стерилизации, которая представляет собой круг с отверстием посередине.

Перевод объема продуктов в массу

В рецептах часто приводится масса продуктов, а кухонных весов нет. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Перевод объема продуктов в массу, г*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	1000	500	200	20	5

* Для сыпучих продуктов меры даны для посуды, наполненной верхом.

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	–	–	130	25	–
Молоко	–	–	200	18	–
Уксус	–	–	–	15	–
Соки	–	–	200	18	–
Сода	–	–	–	25	–
Лимонная кислота	–	–	–	–	3
Гвоздика молотая	–	–	–	–	3
Перец черный молотый	–	–	–	–	5

Примерное содержание пряностей в 1 г: черного горького перца – 30 горошин, душистого перца – 15 горошин, гвоздики – 12 шт., лаврового листа – 7 шт. Масса одного зубка чеснока средней величины составляет примерно 2 г.

Мойка и фасовка продуктов

Перед консервированием продукты тщательно моют проточной холодной водой. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно замачивают, а затем моют.

После мойки обязательно дают воде стечь, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты просушивают.

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком. Если они будут наполняться вареньем, джемом или повидлом, то перед наполнением чистые банки следует хорошо просушить в духовке, не допуская их загрязнения. При фасовке продуктов в мокрые банки консервы могут заплесневеть.

Подготовленные продукты укладывают в тару насыпью или рядами. При приготовлении фруктовых смесей не следует укладывать плоды светлых тонов с плодами, дающими интенсивную окраску (вишни и яблоки, вишни и абрикосы и т. д.), поскольку такие консервы не будут иметь привлекательного вида.

Уложенные в банки фрукты и овощи в случае приготовления компотов или маринадов рекомендуется заливать горячими сахарным сиропом, маринадными и томатными заливками (температура 85–95 °С).

Тару при фасовке рекомендуется наполнять доверху (за исключением специально оговоренных в рецептуре случаев). Если не весь объем тары заполнен, то в ее верхней части остается слой воздуха, содержащий до 21 % кислорода, который пагубно действует на многие вещества, входящие в состав консервированного продукта (быстро окисляются и теряют ценные свойства). Поэтому укладка плодов должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов.

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов и овощей перед консервированием бланшируют.

*Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют плоды от разваривания и растрескивания.

*Патиссоны, белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец – для удаления излишней горечи.

*При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

*Подготовленные продукты рекомендуется бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой. При отсутствии сетки их помещают в дуршлаг и опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

*Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до 1 часа с момента закипания воды.

*После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и сразу охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

*Для бланширования на 500 г продуктов берется не менее 1 л воды. В рецептах обычно приводятся подробные рекомендации по бланшированию конкретных продуктов.

Обжаривание, пассерование и тушение продуктов

Обжаривание, пассерование и тушение применяются в процессе приготовления различных закусовых консервов, заготовок из овощей и других продуктов.

Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые коренья пастернака, сельдерея, петрушки) обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом рафинированном масле.

Целью обжаривания является удаление влаги, придание продуктам специфического вкуса и аромата, а также повышение калорийности за счет удаления влаги и поглощения овощами масла, на котором они обжаривались.

Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в собственном соку, т. е. в жидкости, выделяющейся из сырья в процессе его назревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, а также от температуры, при которой продукты обжаривают. Обычно в рецептах указывают рекомендуемые размеры кусочков, температуру и длительность обжаривания, пассерования или тушения.

Некоторые виды плодового сырья (яблоки, айва, баклажаны, перец) запекаются на интенсивном огне для придания им мягкости. Запекание плодов обычно производится в кастрюле с двойным дном, а овощей – на противне или сковороде.

Пастеризация

Пастеризация – это вид обработки консервов, который представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °С.

Некоторые виды консервов, изготавливаемые из ягод, плодов и овощей (компоты из абрикосов, винограда, маринованные или консервированные огурцы, патиссоны, мелкоплодные томаты и др.), во время стерилизации при 100 °С в течение даже короткого времени развариваются, их вкусовые качества снижаются.

Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергают пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °С. Время такой обработки больше времени стерилизации.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды при погружении в нее банок, а время пастеризации – с момента достижения заданной температуры воды.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

применять только свежие отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;

строго придерживаться температуры и времени пастеризации;

тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению. Стерилизация

Чтобы уничтожить микроорганизмы в консервируемых продуктах, последние стерилизуют. Подготовленные фрукты или овощи укладывают в стеклянную тару, заливают горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливкой, накрывают прокипяченными металлическими крышками и устанавливают в стерилизатор с горячей водой.

В качестве **стерилизатора** можно использовать таз, кастрюлю, ведро. На дно стерилизатора укладывают деревянную или металлическую решетку соответствующего размера. Не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды в стерилизаторе должна быть на 15–20 °С выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды в нем должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится обработка, должен быть зазор не менее 5–10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Банки, подлежащие стерилизации с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, перед обработкой герметически укупоривать **нельзя**, так как в них в процессе нагревания образуется избыточное давление и крышки срываются.

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация**.

Стерилизация паром производится в той же посуде, что и при стерилизации консервов в кипящей воде. При этом количество воды в стерилизаторе не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки.

При нагревании вода закипает и образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно накрывают крышкой. Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше времени стерилизации консервов в кипящей воде.

Самостерилизация и повторная стерилизация

Консервы, которые фасуют в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупоривают, следует перевернуть вниз горлышком и охладить. Такой вид консервирования называется **самостерилизацией**.

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо подготовку (прошпарку) тары, расфасовку продукта и укупорку банок производить быстро и тщательно.

Укупоренные консервы устанавливают в таком месте, где нет сквозняка, и накрывают плотной тканью (одеялом, полотенцами), чтобы дольше удержать тепло внутри банок.

Повторная (многократная) стерилизация от двух до трех раз одной и той же банки консервов производится при температуре кипения воды и применяется при стерилизации пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица, рыба).

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки в консервах после первой стерилизации оставшиеся споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы вновь стерилизуются спустя сутки в третий раз.

Герметическая укупорка и охлаждение

Герметическая укупорка. По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлекают из стерилизатора и немедленно герметически укупоривают при помощи закатной машинки.

Для извлечения банки из стерилизатора удобно пользоваться специальными щипцами. Если таковых нет под рукой, можно использовать чистое полотенце.

Охлаждение. После стерилизации или пастеризации и герметической укупорки банки обычно охлаждают на воздухе.

Некоторые виды консервов (компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, помидоры, белокочанная капуста, пюре из айвы и груш) после стерилизации и укупорки следует охлаждать как можно быстрее, чтобы продукты не размягчались и не теряли естественной окраски.

В этом случае банки ставят на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, **но не на сквозняке.**

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно добавлять холодную с тем, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 35–40 °С, после чего окончательно охладить консервы на воздухе.

Хранение консервов

Хранить консервы можно при температуре не выше + 20 °С. Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой).

В случае резких перепадов температуры у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется влага, в результате чего на поверхности продукта появляется плесень.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином.

Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Ягодные и фруктовые консервы с косточками не рекомендуется хранить больше одного года во избежание перехода в ягоды и сок вредных веществ, содержащихся в ядрах косточек.

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры без хлопот

На 3-х литровую банку – 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры заливают простым кипятком на 5–10 минут. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

Помидоры в желе

700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки желатина (растворенного в холодной воде) доводят до кипения. Заливают этим горячим раствором готовые баночки с помидорами, стерилизуют 5 минут и закатывают.

В помидоры предварительно кладут специи (смородиновый лист, укроп, чеснок, гвоздику, корицу, перец горошком).

Помидоры соленые

На 12 л воды 700–800 г соли. Кипятят воду с солью, помидоры раскладывают в банки вместе со специями и заливают теплым кипяченым рассолом. Хранят в прохладном месте.

Томаты в яблочном соке

2 кг томатов, 1,3 л яблочного сока, по 50 г сахара и веточек эстрагона, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой, укладывают в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Растворяют в яблочном соке сахар и соль, нагревают раствор до кипения и производят трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты в соке черной смородины

2 кг томатов, 300 г сока черной смородины, 1 л воды, 2–3 веточки черной смородины с листьями, 100 г сахара, 30 г соли.

Спелые томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки).

Растворяют в воде сахар и соль, добавляют сок черной смородины, нагревают раствор до кипения и проводят трехкратную заливку томатов. Вместо веточек можно использовать одни только листья черной смородины. Банку закатывают.

Помидоры, соленные с красной смородиной

Помидоры перебирают, бланшируют 30 с, кладут в 3-литровые банки, добавляют по 30 г эстрагона, зелени мяты и трижды заливают рассолом (на 1 л воды – 300 г сока красной смородины, по 50 г соли и меда). Закатывают банки.

Томаты с виноградными листьями

2 кг томатов, 200 г листьев винограда, 300 мл воды, 100 г сахара, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку, переслаивая их виноградными листьями. Растворяют в воде сахар и соль, трехкратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты с яблоками

По 1 кг томатов и яблок, 300 мл воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Томаты и яблоки моют, укладывают в банку. Разводят в воде сахар и соль, доводят раствор до кипения и производят трехкратную заливку. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости. Банку закатывают крышкой.

Томаты с гроздьями рябины

2 кг томатов, 0,5 кг гроздьев рябины, 300 мл воды, 200 г сахара, 30 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворяют в воде сахар и соль, кипящим раствором производят трехкратную заливку, банку закатывают.

Томаты с яблочным соком

Укладывают в трехлитровую банку томаты, 8–10 листьев лимонника, 3 раза заливают кипящим яблочным соком, на 1 л которого добавляем 30 г соли и 30 г сахара, после третьего залива закатывают. Томаты бланшируют полминуты.

Томаты деликатесные на зиму

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, добавляют эстрагон, листья мяты (по 30 г) и заливают трехкратно кипящей заливкой (на 1 л воды 300 г сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли). Закатывают.

Томаты с крыжовником

Накалывают крыжовник и пересыпают им полминуты бланшированные томаты, сложенные в трехлитровую банку. Трехкратно заливают кипящим раствором – на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара. Закатывают после третьего залива.

Томаты с чесноком

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, пересыпая чесноком (300 г). Трижды заливают кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатывают.

Томаты с луком

Бланшируют томаты полминуты, укладывают в банки, перекладывают луком, нарезанным кольцами, и заливают кипящим раствором: на 1 л яблочного сока 30 г сахара, 30 г соли. Закатывают.

Помидоры измельченные

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих помидоров.

Зрелые помидоры красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, нарезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 минут до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Помидоры, консервированные со сливами

Помидоры – 1 кг, сливы – 1 кг, вода – 1 л, соль – 15 г, сахар – 100 г, уксус яблочный – 50 мл.

Помидоры и сливы моют, накалывают вилкой со стороны плодоножек. Укладывают, распределив их равномерно по объему банки. Разводят в воде сахар, уксус и соль, кипятят раствор и производят трехкратную заливку, затем закатывают банку.

Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – 0,5–1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Для такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал).

Помидоры, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – 0,5–1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 °С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 минут воду сливают таким же образом и сразу заливают банки под – готовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.

Помидоры продолговатые консервированные

Консервировать лучше всего помидоры продолговатой формы – сливки. Моют их и обсушивают. На дно 3-литровой банки кладут хрен и чеснок, нарезанные мелкими кусочками, 3 лавровых листа, стебель сухого укропа с соцветием, на них – помидоры. Встряхивают банку для уплотнения, добавляют 2–3 сладких зеленых перца, еще один стебель укропа, свернутый кольцом, чтобы закрыл горлышко банки, и заливают маринадом, приготовленным из расчета: 1 ст. ложка соли на 1 л воды, добавляют 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку 9 %-го уксуса.

Кипящий маринад наливают в нагретую банку до самого верха и тут же закатывают ее.

Помидоры, консервированные с перцем

На трехлитровую банку: 2,5 кг красно-бурых помидоров, стручок горького зеленого перца, стручок красного, 10 горошин черного перца, немного гвоздики, корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.

Укладывают в простерилизованную трехлитровую банку помидоры, перец стручковый, сельдерей, петрушку (предварительно промытые в теплой кипяченой воде).

Заливают горячим рассолом (на 2 л воды: столовая ложка соли, неполная ложка уксуса, 2 ст. ложки сахарного песка) и дают постоять 5 минут. После этого осторожно сливают рассол в кастрюлю, вторично даем закипеть. Снова заливают овощи рассолом и тут же закатывают банку предварительно прокипяченной металлической крышкой.

Банку переворачивают вверх дном и ставят остужаться.

Помидоры, как свежие

В литровую банку кладут 6 зубков чеснока, 6 горошин черного перца, несколько колец лука.

Наполняют банку порезанными пополам помидорами, сверху кладут еще 6–8 колец лука, вливают 1–2 столовые ложки растительного масла (без запаха) и 1 чайную ложку 9 %-ного уксуса. Заливают маринадом и стерилизуют 10 минут, закатывают.

Маринад: на 2 литра воды – по 5 ст. ложек соли и сахара, прокипятить и горячим залить банки.

Помидоры ароматные (1)

Твердые зрелые помидоры без гнили и других повреждений очищают от плодоножек, тщательно моют. На дно банок кладут 2–3 болгарских перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2–5 горошинок душистого перца, 2–5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, лавровый лист. Укладывают помидоры.

Банки с помидорами заливают горячей водой, накрывают металлическими крышками (если помидоры сразу залить кипятком, на них могут появиться трещины).

Через 10 минут сливают воду, доводят до кипения, повторно заливают банки с помидорами, на этот раз кипятком, оставляют на 5 минут.

На третий раз заливают горячим маринадом, после чего закатывают банки с помидорами металлическими крышками и плотно укутывают до полного охлаждения.

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Помидоры ароматные (2)

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины. Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры – от кромки оставляют 3 см.

Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду – свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

Помидорчики «яблочные»

Рассол на 7 л воды: 7 ст. ложек соли, 0,5 кг сахара, 4 ст. ложки яблочного уксуса.

Приправы: хрен, горький перец, сладкий перец, черный горошек, лавровый лист, чеснок.

Помидоры укладывают в банки вместе со специями, заливают крутым кипятком, укутывают для самостерилизации. Когда остынут до комнатной температуры, сливают воду.

Перед этим готовят рассол в новой, чистой воде: в воду высыпают соль и сахар, доводят до кипения, затем в каждую банку наливают по 4 ст. ложки яблочного уксуса и заливают кипящим рассолом.

Помидоры укутывают до остывания.

Помидоры быстрые (холодный способ)

На 10 л воды: 500 г сахара, 300 г соли, 10 таблеток аспирина, 0,5 л уксуса 9 %-ного.

Сахар, соль, аспирин, уксус растворяют в холодной воде. В банки укладывают специи (по своему желанию), помидоры, заливают рассолом, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодном месте.

Помидоры быстрые

Рассол на 1,5 литра воды: 2 ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки уксуса, 6 ст. ложек сахара.

Помидоры нарезают на две части. Внутри кладут укроп, петрушку и чеснок. Можно добавить острый перец и душистый горошек. Складывают все в бутылку и заливают остывшим рассолом.

Оставляют на одни сутки постоять в тепле, а затем ставим в холодильник. Закрывают капроновой крышкой.

Помидоры «Для гурмана»

На 1 л воды: соли – 50 г, сахара – 40 г, уксуса – 40 мл.

Небольшие бурые молочной спелости помидоры кладут в подготовленные чистые банки, добавляют зелень укропа, половину стручка горького красного перца, заливают кипятком. Оставляют на 20 мин. Сливают воду в кастрюлю (через марлю или проколотую в нескольких местах капроновую крышку, чтобы специи остались в банке), кладут в воду сахар и соль. В банку кладут 3–4 зубчика чеснока и вливают уксус. Рассол доводят до кипения, заливают в банку, закатывают и укутывают потеплее на 1 сутки.

Помидоры «Зимнее угощение»

Спелые плоды цельными (очень крупные можно разрезать) загружают в 3-литровую банку, на дно которой кладут 2–3 лавровых листика, зелень укропа, нарезанные кружочками 2–3 луковицы, 1–2 моркови, нарезанные соломкой, 2 стручка сладкого перца.

Готовят заливку: на 4 л воды – 200 г сахара, 1 столовую ложку 9 %-ного уксуса. Смесь кипятят, после чего заливают банки с помидорами и специями. Закатывают. Зимой это одно из самых вкусных солений.

Помидоры обжаренные

Небольшие зеленые помидоры (желательно сливки) обжаривают на растительном масле. На дно литровых банок кладут по 1/2 чайной ложки измельченного чеснока. Плотно укладывают в банки обжаренные помидоры, заливают горячим маринадом. Закрывают металлическими крышками.

Маринад: 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 0,5 стакана уксуса, 1,5 ст. ложки соли, перец (горошек) и лавровый лист – по вкусу. Все компоненты сложить вместе и перекипятить.

Помидоры в желе

Состав заливки: на 1 л воды – 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. ложка столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замачивают в теплой воде на 40 мин. Помидоры крупно нарезают и плотно укладывают в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку добавляют набухший желатин, опускают мелко нарезанную морковь и дают покипеть 3–4 мин. Горячей заливкой заливают банки с помидорами и стерилизуют (0,5 л банки – 5–7 мин.).

Помидоры свежие на зиму

В сентябре– октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую трехлитровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.

Помидоры зеленые

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды – 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

Помидоры соленые с горчицей

На ведро воды: сахар – 2 стакана, соль – 1 стакан, лавровый лист – 12–15 шт, сухая горчица – 100 г, перец горький и душистый – по 1 чайной ложке, листья черной смородины.

Твердые, чуть недозрелые помидоры хорошо промывают холодной водой, обсушивают, кладут в бочонок, ведро или кастрюлю, перекладывая свежими листьями черной смородины. Дно посуды тоже предварительно выстилают этими листьями.

Готовят рассол, добавляют в него сахар, соль, лавровый лист, размятые горошины душистого и горького перца, кипятят и, остудив, добавляют сухую горчицу. Все смешивают и дают отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, заливают им помидоры. Сверху кладут полотняную тряпочку и гнет.

Огурцы консервированные

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие – на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа.

Дают постоять 2–3 мин, после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов – 1,4 кг, рассола – 1,3 л, мелкой столовой соли – 70 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, зеленого сладкого резаного перца – 30 г, листьев мяты – 1–2 шт., долек чеснока – 3–4, листьев вишни – 6–8 шт., листьев винограда – 4 шт., листьев черной смородины – 6–8 шт., стручкового горького перца – 1/4 шт. и лаврового листа – 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки – огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху – остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6 %-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 ч в холодной воде.

В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), наструганный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, 1/3 ч. ложки молотой корицы.

У огурцов срезают кончики, раскладывают в банки.

Рассол: на 1 л воды – 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавляют соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают теплее на 1 сутки.

Огурцы «со свечой»

3 литровая банка, свеча, огурцы.

3-литровую банку стерилизуют в течение 20 минут. Ставят в нее восковую свечу и помещают в нее огурцы. Огурцы должны быть только с грядки. Ни в коем случае их нельзя мыть, лишь протереть сухой тряпкой. Когда банка будет заполнена, зажигают свечу на 10 минут. Как только свеча сгорит, банку закрывают железной крышкой. Всю зиму у вас будут свежие огурцы.

Огурцы ускоренного посола

Огурцы моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч, отрезают концы и плотно укладывают в банки, на дно которых уложены пряности. Сверху на огурцы также помещают слой пряностей (укроп, сельдерей, горький стручковый перец, чеснок).

Наполненные банки заливают заранее приготовленным прокипяченным теплым (50–60 °С) рассолом (60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками или завязывают марлей и ставят на солнце. Через 3–4 дня огурцы готовы к употреблению.

Огурцы консервированные (быстрый способ)

Приблизительно ведро небольших огурчиков, 3 литра воды (на 8 литровых банок), 250 г сахара, 4 ст. ложки соли (с горкой), 500 мл уксуса.

На дно банок кладут перец горошком, лавровый лист, укроп, петрушку, чеснок. В кипящий рассол кладем огурцы. Как только поменяют цвет (2–5 мин.), складывают в банки, закатывают и укутывают на сутки.

Огурцы, засоленные горячим способом (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг, воды для рассола – 2 л, соли – 50–60 г, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – 6–8 шт., чеснока – 15 г, красного стручкового горького перца – 5 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт.

На дно банок укладывают зелень, специи и пряности, а затем – огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2–3 огурца укладывают горизонтально.

Наполненные банки осторожно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками, а сверху – полотенцем и оставляют на 2–3 мин. Затем снимают полотенце и крышки и сливают воду. Банки вторично заливают кипящей водой, накрывают крышками, обматывают полотенцем и прогревают 5–6 мин.

Одновременно готовят солевой рассол из 2 л воды и 50–60 г соли. После вторичного прогрева воду сливают и сразу заливают банки кипящим рассолом.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

Огурцы и специи укладывают в банки так же, как и в первом случае, заливают рассолом, накрывают прокипяченными крышками и выдерживают 3–5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышку снимают и сливают рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагревают до кипения и заливают им огурцы.

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурцы в огурцах

Перезревшие огурцы натирают на терке, добавляют соль из расчета 1 ст. ложка соли с горкой на 1 л протертой массы. Если огурцы для засолки мелкие, то 1 л хватит для заливки трехлитровой банки.

На дно банки кладут листья черной смородины, хрена, укроп, лавровый лист, несколько долек чеснока и кусочек горького перца (можно добавить горошинки душистого перца, гвоздику и корицу), укладывают слой подготовленных огурцов, заливают огуречной массой, снова слой огурцов и снова слой массы – таким образом заполняют банку полностью. Сверху кладут листья смородины, вишни, хрена, доливают огуречную массу до горлышка банки и закрывают полиэтиленовой крышкой. Хранят в холодном месте.

Огурцы в тыквах

На литр воды: соль – 50 г, сахар – 25 г.

Вместо бочонков используют тыквы. С тыквы срезают верхушку, выдалбливают ее и наполняют огурцами, перекладывая каждый ряд травами (укроп, эстрагон, лист хрена, лист смородины или вишни), очищенными дольками чеснока, специями. Наполнив подобным образом несколько тыкв, укладывают их в бочонок и заливают холодным рассолом. Хранить лучше всего в погребе.

Для рассола: вода – 1 л, соль – 50 г, сахар – 25 г, специи – по вкусу.

Огурчики хрустящие

На каждую литровую банку: 1 десертная ложка соли без горки, 1 десертная ложка с горкой сахара, 1 ч. ложка уксуса 70 %-ного, 3–5 шт. черного горошка, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 листа хрена, 1–2 веточки укропа (зонтиком), 1–2 лавровых листа. Огурцы 7–8 шт. на литровую банку.

На дно банки кладут лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовывают по одному огурчики. Кипятят воду в большой кастрюле, заливают доверху подготовленные банки с огурцами, накрывают неплотно крышками и дают постоять 5 мин. Аккуратно выливают воду из огурцов в кастрюлю, кипятят заново, в каждую банку насыпают соль, сахар и вливают уксус, кладут лавровый лист. Заливают кипящей водой (рассолом), плотно закручивают, переворачивают крышками вниз, укутывают и держат минимум 12 часов в тепле (можно и 2–4 дня).

Сухая засолка огурцов «проще не бывает»

Огурцы – 1 кг, соль – 1 ст. ложка, укроп – 1 пучок, чеснок по вкусу.

Вечером моют огурцы и, не обсушивая, складывают в целлофановый пакет. Туда же засыпают соль и измельченные укроп с чесноком. Завязывают пакет и хорошенько встряхивают. Убирают на ночь в холодильник. К утру огурчики готовы. Хранят в холодильнике в том же пакете.

Огурцы, консервированные с соком смородины

Заливка: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины (красной или черной), 50 г соли, 20 г сахара.

С огурцов срезают кончики. На дно 3-литровой банки кладут 2–3 горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп, мяту. Огурцы в банку ставят вертикально.

Готовят заливку, доводят ее до кипения и заливают огурцы. Банку сразу же закрывают крышкой и стерилизуют 8 минут. Закатывают.

Огурцы соленые по-польски

5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен горького перца.

Рассол: 10 л воды, 300–600 г соли.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.