заготовки из помидоров

Сергей Павлович Кашин

Заготовки из помидоров

Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16703771
Заготовки из помидоров: Энтраст Трейдинг; М.; 2015
ISBN 978-5-386-08449-3

Аннотация

Всем известно, что помидоры обладают целым рядом полезных свойств. Как сохранить витамины, содержащиеся в помидорах, в период долгой зимы, расскажет эта книга. К тому же рецепты, собранные в ней, помогут существенно разнообразить рацион ваших близких. Делайте заготовки с удовольствием и без лишних трат!

Содержание

Маринованные помидоры по-софийски 5
Маринованные помидоры по-грузински 7
Соленые помидоры по-плевенски 8
Соленые помидоры по-варнски 9
Соленые помидоры по-коларовградски 10
Соленые помидоры по-созопольски 12
Соленые помидоры по-несербски 13
Конец ознакомительного фрагмента. 14

С. П. Кашин
Заготовки из помидоров

© Кашин С. П., 2015

Маринованные помидоры по-софийски

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 л воды,
2 столовые ложки 9 %-ного уксуса,
2 столовые ложки соли,
1 столовая ложка сахара,
чеснок,
зелень укропа,
зелень эстрагона,
зелень петрушки.

Способ приготовления

Одинаковые по размеру помидоры помойте и проколите тонкой деревянной палочкой в месте прикрепления плодоножки, чтобы они не растрескались при нагревании.

Зелень помойте, чеснок очистите.

Помидоры вместе с зеленью и чесноком поместите в подготовленные банки.

В отдельной посуде приготовьте горячую заливку. Для этого растворите в воде соль и сахар и доведите полученную жидкость до кипения, после чего добавьте уксус.

Полученным маринадом залейте помидоры.

Банки накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки в течение 10 минут, трехлитровые в течение 12–15 минут). После этого закатайте крышками.

Маринованные помидоры по-грузински

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров,
175 г ядер грецких орехов,
150 мл 9 %-ного уксуса,
10 головок чеснока,
1 стручка острого перца,
1 чайная ложка мяты (сушеной),
1 чайная ложка семян кориандра,
1 чайной ложки зелени базилика (сушеной),
1 чайной ложки зелени эстрагона (сушеной).

Способ приготовления

Чеснок очистите и измельчите вместе с острым перцем и ядрами грецких орехов. Полученную массу тщательно истолките, выжмите сок и соедините его с кориандром, мятой, базиликом, эстрагоном и уксусом. Помидоры помойте, залейте кипящей водой и оставьте на 20 минут. По прошествии указанного времени разрежьте помидоры на несколько частей, положите в литровые банки, добавьте полученную смесь, залейте выжатым соком. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Соленые помидоры по-плевенски

Ингредиенты

2 кг белокочанной капусты,
3 $^{1}/_{2}$ кг сладкого перца,
500 г зелени петрушки,
укропа и сельдерея,
600 г соли,
10 л воды.

Способ приготовления

Помидоры и сладкий перец помойте. Перец проколите у основания плодоножки вилкой.

Морковь очистите и вымойте.

У капусты удалите кроющие листья, разрежьте кочан на несколько частей.

Зелень помойте и выложите на дно банок, сверху положите подготовленные овощи и гнет.

В воду добавьте соль, доведите до кипения, остудите и залейте полученным рассолом овощи.

Банки держите при комнатной температуре в течение 2–4 дней. После начала ферментации поставьте в холодное место на 20 дней.

Соленые помидоры по-варнски

Ингредиенты

7 кг помидоров,
60 г листьев сельдерея,
30 г зелени петрушки,
30 г зелени укропа,
2 стручка горького перца,
вода,
соль.

Способ приготовления

Помидоры помойте и рассортируйте по размерам, после чего удалите плодоножки. Зелень помойте и нарежьте. Перец разрежьте пополам и положите вместе с зеленью в 10-литровую емкость. Помидоры уложите сверху.

В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого разведите соль в воде, прокипятите, остудите и процедите полученную жидкость. Залейте рассолом помидоры, банку накройте крышкой и поставьте на 20 дней в прохладное место.

Соленые помидоры по-коларовградски

Ингредиенты

3,6 кг зеленых помидоров,
3,6 кг сладкого перца,
2,6 кг моркови,
600 г корней и зелени петрушки,
750 г поваренной соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Корни петрушки помойте и очистите. Перец помойте, проколите у основания плодоножки вилкой и слегка сплющите.

Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду и нарежьте кусочками размером около 2 см.

Зелень петрушки помойте и нарубите.

В отдельной посуде приготовьте рассол, растворив соль в воде и доведя полученную жидкость до кипения. Готовый рассол остудите.

Помидоры помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в подготовленные банки, сверху накройте гнетом и залейте рассолом. Поставьте в теплое место для

брожения.

Соленые помидоры по-созопольски

Ингредиенты

2,6 кг зеленых помидоров,
2,6 кг огурцов,
2,6 кг моркови,
2,6 кг сладкого перца,
400 г корней и зелени петрушки,
300 г семян укропа (сушеного),
500 г соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 3–4 часа.

Морковь и корень петрушки очистите и нарежьте кусочками длиной около 2 см.

Помидоры и перец помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в банки и добавьте укроп. В отдельной посуде приготовьте рассол, соединив воду и соль и прокипятив полученную жидкость.

Рассол остудите и залейте им овощи. Поставьте банки в теплое место для брожения, неплотно закрыв крышками.

Соленые помидоры по-несербски

Ингредиенты

4,1 кг зеленых помидоров,
2,6 кг сладкого зеленого перца,
1,6 кг моркови,
600 г свеклы,
600 г белокочанной капусты,
500 г корня петрушки,
450 г соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Помидоры помойте.

Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду, а затем нарежьте небольшими кусочками. Корень петрушки очистите и разрежьте на несколько кусочков. 500 г сладкого перца очистите от плодоножек и проколите в нескольких местах у основания плодоножки вилкой. Оставшийся перец проколите вилкой и сплющите. Капусту очистите от кроющих листьев и разрежьте на несколько небольших частей. Свеклу очистите и нарежьте тонкими ломтиками.

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.