

Моя кулинарная библиотечка



Соленые огурчики

Соленые
огурчики –
с. 3

и другие
домашние

Соленье
из печеного
красного
сладкого перца –
с. 58

заготовки



Моя кулинарная библиотечка

**Соленые огурчики и другие
домашние заготовки**

«ЭКСМО»

2010

Соленые огурчики и другие домашние заготовки / «Эксмо»,
2010 — (Моя кулинарная библиотечка)

В книге представлены рецепты заготовок из огурцов, томатов, баклажанов и других продуктов, а также рецепты разнообразного варенья.

Содержание

ОГУРЦЫ	6
Соленые огурцы	6
Соленые огурцы в бочонках	7
Соленые молодые огурцы	8
Соленые огурцы с корой дуба	9
Маринованные огурцы с горчицей и хреном	10
Маринованные огурцы по-особому	11
Корнишоны, маринованные по-особому	12
Хрустящие соленые огурцы	13
Соленые огурцы под гнетом	14
Нежинские огурцы	15
Душистые маринованные огурцы	16
Маленькие маринованные огурчики	17
Огурцы малосольные	18
Огурцы соленые	19
Огурцы соленые в банках по-деревенски	20
Огурцы сухого посола	21
Огурцы резаные	22
Огурцы в горчице	23
Огурцы маринованные	24
Огурцы консервированные, с красной смородиной	25
Огурцы в уксусе по-швейцарски	26
Огурцы в тыквенно-яблочном соке	27
Огурцы в щавелевом соке	28
Огурцы в клюквенном соке	29
Огурцы в виноградных листьях	30
Огурцы, маринованные с горчицей и хреном	31
Огурцы, консервированные по-итальянски	32
Огурцы с еловым ароматом	33
Стерилизованные огурцы	34
Огурцы малосольные	35
Огурцы соленые	36
Огурцы консервированные	37
Огурцы резаные	38
Замороженный салат из огурцов	39
ТОМАТЫ	40
Сок из томатов и сладкого перца	40
Сок из томатов, сладкого перца и яблок	41
Томаты цельноконсервированные	42
Томат-пюре	43
Томатное пюре с яблоками	44
Томаты дробленые	45
Томаты, консервированные без стерилизации	46
Томаты зеленые с луком и морковью	47
Томаты деликатесные	48
Томаты зеленые, маринованные по-грузински	49

Аджика	50
Томаты очищенные в собственном соку	51
Помидоры с луком	52
Помидоры с чесноком	53
Острая приправа	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Соленые огурчики и другие домашние заготовки

ОГУРЦЫ

Соленые огурцы

4 ведра огурцов, 30 л воды, 6 стаканов соли, 1 ст. л. столовой селитры, 3 – 4 корня хрена, верхние кисти укропа, листья вишни, дуба, смородины, семена сушеного укропа

Для засолки надо брать недавно собранные огурцы, желательного одного размера, с тонкой кожицей. Перебрать, удалить желтоватые овощи и промыть под холодной водой.

Деревянную бочку, предназначенную для засола, отмыть и проложить листьями дуба, вишни, нарезанными кусками хрена. Подготовленные огурцы плотными рядами уложить в емкости, при этом их надо ставить в вертикальном положении.

Между рядами проложить всю имеющуюся зелень и закрыть деревянной крышкой с двумя отверстиями. Приготовить соленый отвар и через одно из отверстий залить огурцы. Через второе будет выходить воздух. Закупорить деревянными пробками и оставить в холодном помещении.

Соленые огурцы в бочонках

2 ведра огурцов, 12 л воды, 450 – 500 г соли, 3 – 4 корня хрена, верхние кисти укропа, листья вишни, дуба, смородины

Подготовить огурцы как при обычном солении и выложить вертикально в бочонке. Бочонк предварительно хорошо отмыть и пропарить с чабрецом, укропом и другими травами. Емкости для засола огурцов больше нигде не используют. Приготовить соленый рассол, вскипятить и остудить до комнатной температуры.

Залить огурцы до верха бочонка, закрыть деревянной крышкой и засмолить. Рассол должен покрыть огурцы не менее чем на 3 – 4 см. Хранить в холодном подвале, прикопав в землю.

Соленые молодые огурцы

15 л воды, 1 ст. л. квасцов, 3 стакана соли, 0,5 л водки, верхние кисти укропа, листья дуба, смородины и вишни

Молоденькие огурцы хорошенько отмыть и выложить в бочонок, несколько раз переложив листьями. Емкости предварительно вымыть и пропарить с ароматными травами. Сварить рассол из воды, квасцов, соли и водки. Кипящим отваром залить уложенные огурцы. Далее готовить как при обыкновенном солении огурцов.

Соленые огурцы с корой дуба

15 л воды, 6 стаканов соли, 3 – 4 головки чеснока, верхние кисточки укропа, листья дуба, смородины и вишни

Чистую кадку, предназначенную для засола огурцов, проложить дубовыми листьями и кусочками коры дуба. Мелко нарезать чеснок и покрошить на листья. Свежие чистые огурцы отобрать примерно одного размера и выложить в кадку в один ряд. Проложить опять листьями, чесноком и корой дуба. Заполнить таким образом всю емкость и оставить в очень холодном помещении или на льду на 3 дня. Сварить рассол и залить настоявшиеся огурцы. Закрывать и засмолить. Хранить в холодном подвале.

Маринованные огурцы с горчицей и хреном

Огурцы, уксус для маринования овощей, белый и черный перец, 1 – 2 корня хрена, 2 луковицы, 1 – 2 головки чеснока, 2 ст. л. горчицы

Свежие зеленые огурцы промыть и нарезать вдоль на 4 – 6 частей. Промокнуть лишнюю жидкость салфеткой и разложить по глиняным горшочкам. Крепкий уксус для маринования овощей вскипятить и залить огурцы. Оставить на 2 дня. Затем слить маринад, вскипятить и снова залить огурцы на 2 дня.

Повторить еще 1 раз. Все специи мелко истолочь, перемешать с горчицей и выложить на плоскую тарелку. Кусочки огурцов обвалить в этой смеси и разложить по банкам, перекладывая кусочками хрена, лука и чеснока. Вскипятить уксус и залить огурцы.

Емкости герметично закрыть и поставить в холодное место.

Маринованные огурцы по-особому

30 огурцов, 3 стакана крепкого уксуса для маринования овощей, 900 г сахара, 1 – 2 корня хрена, листья вишни и смородины, гвоздика, корица по вкусу

Свежие мытые огурцы очистить от кожицы, удалить середину и нарезать небольшими кусочками. Выложить в керамическую емкость и обварить нагретым обычным уксусом. Оставить на 1 сутки. Слить всю жидкость. Сварить рассол из уксуса для маринадов, сахара и специй, остудить и залить огурцы. Оставить на 1 сутки. Снова слить отвар и вскипятить без каких-либо добавлений. Залить огурцы и оставить на 24 часа. Повторять 7 дней подряд. По прошествии положенного времени рассол снова вскипятить и добавить в огурцы.

После закипания оставить остывать до комнатной температуры и разложить по банкам, перекладывая листьями и специями.

Корнишоны, маринованные по-особому

3 ведра корнишонов, 18 л крепкого уксуса для маринования овощей, 1,5 стакана соли, 3 стакана квасцов, перец, гвоздика, лавровый лист, прованское масло

Приготовить маринад из уксуса, соли, квасцов и залить маленькие сухие огурчики, заранее разложенные по банкам. Оставить на 2 – 3 недели. Выложить настоявшиеся огурцы на сито и оставить стекать. Когда они подсохнут, снова разложить по банкам. Вскипятить свежий уксус для маринадов со специями и лавровым листом. Остудить и залить уложенные огурцы. Сверху добавить небольшой слой масла и закрыть герметично. Хранить в холодном погребе.

Хрустящие соленые огурцы

2 ведра огурцов, 12 л воды, 600 г соли, 6 л рейнского уксуса, перец, гвоздика, веточки укропа

Приготовить рассол из воды, рейнского уксуса, соли, части трав и специй.

Подготовить огурцы по способу заготовки крепких соленых огурцов.

После укладки в кадки залить огурцы приготовленным рассолом на три дня. По прошествии положенного времени уровень жидкости опустится, и тогда надо долить рассол до самого верха. Все это время бочонок должен находиться во льду.

Соленые огурцы под гнетом

Огурцы, листья черной смородины, соль, душистые травы по вкусу

Твердые зрелые огурцы уложить в кадку, перетертую ароматными листьями. Каждый ряд овощей пересыпать солью, душистыми травами и переложить листьями смородины.

Наполнить таким образом кадку до самого верха и поставить под гнет в холодное место. Огурцы получатся морщинистыми, поэтому перед подачей к столу их желательно подержать несколько часов в воде, предварительно надрезав с двух сторон.

Нежинские огурцы

Емкость на 18 л, огурцы, 12 л крепкого уксуса для маринада, 1 стакан соли, 3 корня сельдерея с зеленью, 3 корня петрушки с зеленью, 3 ветки эстрагона, листья смородины и вишни, перец, корица по вкусу

На дно чистого пропаренного бочонка уложить рубленые корни сельдерея, петрушки, части веток эстрагона, перца и зелени. Зеленые огурцы промыть, вытереть досуха, вымочить в воде в течение 12 часов и выложить в бочонок на половину объема. Засыпать перцем, предварительно завернув его в листья смородины, зеленью и специями. Доложить огурцы до самого верха и снова засыпать перцем и зеленью. Сварить рассол из уксуса и соли, остудить до комнатной температуры и залить огурцы. Оставить на 1 день.

Если рассол впитается, долить до самого верха. Закрывать и засмолить. Хранить в прохладном месте, предохраняя от промерзания.

Душистые маринованные огурцы

2 ведра огурцов, 12 л воды, 6 л уксуса для маринада, 700 г соли, 1 ст. л. квасцов, 1 корень сельдерея с зеленью, корень петрушки с зеленью, корень хрена кусками, листья черной смородины и вишни, чабрец, майоран по вкусу

Крепкие, полежавшие в ледяной воде огурцы уложить в кадку в вертикальном положении. Каждый ряд овощей пересыпать специями и переложить душистыми травами. Верхний слой должен быть из зелени. Приготовить рассол из воды, соли, квасцов и уксуса. Вскипятить и залить огурцы. Жидкость должна покрывать овощи на 1 – 2 см. Кадку поставить в лед, а через три дня долить рассол. Заколотить емкость и засмолить.

Маленькие маринованные огурчики

12 л воды, 650 г соли, рейнский уксус, лавровые листья, мускатный орех, веточки укропа, перец, корица, гвоздика, кардамон по вкусу

Огурчики небольшого размера промыть, разложить в глиняные горшочки и поставить на 12 часов в очень холодное место, желательно на лед. Приготовить соленый отвар, вскипятить и залить огурцы.

Сварить рассол из уксуса и специй. Слить соленую воду с огурцов и залить свежим маринадом. Закрывать и поставить в холодное место на три недели. Если уксус станет слабым, то его надо заменить свежим. Закрывать окончательно и убрать на холод.

Огурцы малосольные

На 20 свежих огурцов: 75 – 100 г соли, 20 г корня или 2 листа хрена, 1,5 л воды, 20 г укропа, 2 – 3 зубчика чеснока

Свежие огурцы тщательно промыть, срезать кончики, положить в стеклянную банку или фарфоровый бочонок и залить доверху горячим соленым рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды. Слои огурцов переложить ветками укропа с зонтиками, листьями хрена или нарезанными тонкими ломтиками хрена, зубчиками чеснока. Через сутки огурцы готовы.

Огурцы соленые

На 10 кг огурцов: 150 г укропа, 30 г корня хрена, 30 г листьев хрена, 2 – 3 головки чеснока, 1 – 2 стручка жгучего красного перца, 50 г листьев петрушки, сельдерея, горсть листьев черной смородины. Соль добавит в виде рассола из расчета 600 – 700 г соли на ведро воды (10 л)

Для засолки огурцов можно использовать любую имеющуюся в доме посуду: деревянные бочки, эмалированные кастрюли, керамические или стеклянные сосуды, баллоны. Зелень нужно тщательно перебрать, промыть, нарезать. На дно бочки положить зелень, затем ряд огурцов в вертикальном положении, затем слой зелени, снова ряд огурцов и вновь зелень. На 10 кг огурцов используют от 300 до 700 г зелени. Кроме указанных, в качестве добавок можно использовать также дубовые, вишневые листья, эстрагон, смесь майорана, чабреца, базилика и других пряных растений.

Наполненные бочки следует закупорить и через шпунтовое отверстие залить рассолом. Чтобы стимулировать развитие молочнокислых бактерий, первые 3 дня бочки с огурцами выдерживают при относительно высокой температуре (15 – 20 °С), затем помещают в сухое холодное помещение и хранят при температуре от 1 до 4 °С.

Огурцы соленые в банках по-деревенски

На 3-литровую банку: 1 лист хрена, 2 – 3 зонтика укропа, головка чеснока, вместе с зеленью нарезанные на мелкие кусочки, 3 – 5 листочков черной смородины, 1 – 2 листа вишни, 1 лист дуба, огурцы засолочных сортов «Родничок», «Нежинские», 200 г соли, холодной воды, прикрыть марлей

Выдержать огурцы в банках 3 – 4 суток, периодически переворачивая банку движениями вверх-вниз, чтобы соль хорошо растворилась.

При этом огурцы возьмут соли столько, сколько требуется. По истечении указанного срока рассол слить. Залить банку с огурцами холодной водой и вновь воду слить. Еще раз залить огурцы свежей холодной водой и закрыть всасывающимися полиэтиленовыми крышками с внутренней резьбой. Хранить в сухой прохладной кладовке.

Огурцы сухого посола

5 кг огурцов, 200 г соли, 3 – 4 ст. л. домашнего уксуса, 150 – 300 г растительного масла, 100 – 150 г сахара, зелень по вкусу

Брать надо крепкие плоды сочного зеленого цвета. Очистить от кожицы, нарезать на кружки толщиной 1 – 1,5 см и разложить по банкам для консервации. Каждый слой огурцов должен быть с двух сторон осыпан солью, причем ее толщина должна быть в половину меньше слоя овощей. Банки закрыть под железные крышки. Поставить на лед. Перед подачей на стол огурцы надо промыть, заправить маслом, домашним уксусом, небольшим количеством сахара и засыпать зеленью.

Огурцы резаные

На литровую банку: 600 – 700 г огурцов, 1 ст. л. сахара, 35 г пряностей, 1 ст. л. 9%-ного уксуса

Заливка: 1 ст. л. соли на 1 л воды

Огурцы нужно замочить на 3 – 4 часа в холодной воде, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки размером примерно 1,5 см, положить в подготовленные банки, добавив все пряности – лист и корень хрена, лист вишни (1 лист на литровую банку), лист черной смородины, черный и душистый перец, чеснок, гвоздику, красный жгучий перец (стручки) и т.д. Залить соленым раствором: поставить банки в горячую воду на 15 минут. Вынуть. Крышки герметично закрыть.

Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, 1 пучок укропа, 300 мл винного или 9%-ного уксуса, 350 г сухой горчицы, 1 лавровый лист, 1 ч. л. перца

Мелкие огурцы вымыть и насухо вытереть. Нарезать лук и укроп и вместе с сухой горчицей положить в уксус и нагреть; добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить; положить огурцы, осторожно переворачивая их, в жидкость, дать закипеть, снять с огня и горячими, вместе с жидкостью разложить по банкам и немедленно укупорить их.

Огурцы маринованные

На 3-литровую банку: 90 г сахара, 70 г соли, 3 ст. л. 9%-ного уксуса или 1 ч. л. 80%-ного уксуса, 5 долек чеснока, 3 зонтика укропа, 1 лист хрена, 5 листочков смородины, кусочек красного жгучего перца, 10 – 12 горошин черного перца и столько огурцов, сколько вместится в банку при достаточно плотном заполнении

Огурцы подготовить так: замочить на 3 – 4 часа в холодной воде, тщательно, с помощью щетки, вымыть, положить на сито, ошпарить кипятком, дать воде стечь и тотчас плотно заполнить банки огурцами и всеми упомянутыми приправами и пряностями, залить кипятком, прикрыть крышками и выдержать 15 – 20 минут. Затем рассол влить в кастрюлю, довести его до кипения и вновь залить доверху огурцы в банках, немедленно закрыть крышками и быстро закатать, не стерилизуя. Огурцы хорошо сохраняются, имеют кисло-сладкий вкус.

Огурцы консервированные, с красной смородиной

На литровую банку: 600 г огурцов, 3/4 стакана красной смородины, 1 бутон гвоздики, 1 горошина душистого перца, 3 – 5 горошин черного перца

Заливка: 1 ст. л. соли на 1 л воды

Заметим, что уксус использовать не нужно, поскольку достаточное количество кислоты вводится с ягодами красной смородины. Все последующие действия – как указано в рецепте «Огурцы консервированные».

Огурцы в уксусе по-швейцарски

1 кг огурцов (корнишоны), 1 кг мелкого лука, 3 – 4 лавровых листа, 8 – 10 г черного перца, 9%-ный уксус, зелень эстрагона

Огурцы очистить и сложить в банки, добавить очищенные лук, зелень и черный перец. Залить холодным уксусом, укупорить и поставить в холодное место. Продукт готов к употреблению через 1,5 месяца.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

На 1 л тыквенного сока – 300 г яблочного сока

Небольшие огурчики хорошо вымыть, обдать крутым кипятком, уложить в 3-литровую банку. Приготовить заливку из тыквенного и яблочного сока (можно использовать только яблочный). Кипящим раствором залить огурцы, через 3 – 5 минут раствор слить в кастрюлю и снова довести до кипения. Повторить еще 2 раза. После третьего раза банку укупорить.

Огурцы в щавелевом соке

Заливка: 300 г щавеля, 800 мл воды

Огурцы вымыть, затем погрузить на 2 – 3 секунды в кипящую воду и уложить в 3-литровую банку. Для приготовления заливки щавель перебрать, промыть, отварить в воде и протереть через сито. Полученную массу прокипятить. Горячей массой на несколько минут залить огурцы, затем слить ее. Массу снова довести до кипения и залить банку. Повторить 3 раза, затем банку укупорить.

Огурцы в клюквенном соке

Заливка: 300 г клюквы (калины), 800 мл воды

Огурцы вымыть, погрузить на 2 – 3 секунды в кипящую воду, затем уложить в 3-литровую банку. Клюкву (можно взять ягоды калины) отварить в воде, протереть через сито и прокипятить. Залить на несколько минут огурцы приготовленной кипящей массой, затем слить. После третьей заливки банку укупорить.

Огурцы в виноградных листьях

Заливка: 1 л воды, 300 г яблочного (или виноградного) сока, виноградные листья

Отобранные огурцы вымыть, обдать крутым кипятком, а затем промыть холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в 3-литровую банку. Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурцов и придадут им особый вкус.

Приготовить заливку из яблочного (или виноградного) сока. Кипящим раствором залить огурцы, через 3 – 5 минут слить его в кастрюлю, снова довести до кипения и залить еще раз. Этот процесс повторить 2 раза, затем банку укупорить.

Огурцы, маринованные с горчицей и хреном

5 кг огурцов, 1 л 9%-ного уксуса, по 5 – 6 горошин белого и черного перца, 3 – 4 гвоздики, 4 – 5 горошин английского перца, 1 корень хрена, 2 головки репчатого лука, 1 – 2 головки чеснока, 4 ст. л. горчицы

Зеленые свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или более частей, вымыть их и осторожно обсушить салфеткой. Сложить огурцы в кастрюлю и залить горячим уксусом так, чтобы он покрыл овощи. Дать постоять 2 дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим опять залить огурцы: повторить это еще раз спустя 2 дня. Белый и черный перец, гвоздику и английский перец истолочь. Хрен, репчатый лук и чеснок мелко нарезать.

Добавить горчицу, перемешать все компоненты и обвалить в этой смеси вынутые из уксуса огурцы. Затем сложить их в банки, пересыпать смесью хрена, лука и чеснока, залить горячим уксусом. Банки укупорить.

Огурцы, консервированные по-итальянски

1 кг огурцов, 1 кг томатов, 2 – 3 крупные луковицы, 2 – 3 крупных сладких перца, 2 – 3 зубка чеснока, 1 – 2 г порошка острого перца, 2 – 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. животного жира, соль, майоран

Огурцы нарезать небольшими кусочками, незрелые томаты – дольками, лук – кольцами, перец очистить и измельчить полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения. Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать банки при 95 °С:

– емкостью 0,5 л – 7 – 10 минут,

– емкостью 1 л – 15 – 20 минут.

Употреблять в холодном и горячем видах.

Огурцы с еловым ароматом

На банку емкостью 3 л – 3 веточки сосны; для заливки – 1 л яблочного сока

Огурцы вымыть и пробланшировать несколько секунд в кипящей воде. Затем уложить овощи в 3-литровую банку вместе с веточками сосны длиной 7 – 10 см – самые нежные кончики. Вскипятить яблочный сок.

Залить банку кипящим раствором на несколько минут, затем раствор слить и снова довести до кипения. После третьей заливки банку укупорить.

Стерилизованные огурцы

450 г огурцов, 10 г пряностей (кориандр, соцветия укропа, измельченный хрен, соцветия или семена горчицы), 500 мл уксуса, 80 г соли, 1 л воды

Для этого вида консервирования используют сорта «Корнишоны», «Русские», «Бистренские».

Предназначенные для консервирования огурцы не следует хранить более 12 часов с момента сбора до переработки. Отобрать свежие, молодые, нежные, зеленого цвета, с недоразвитыми семенами, плотной мякотью, без бугорков и правильной формы огурчики. Не допускаются к переработке пожелтевшие, загнившие, вялые, мятые, поврежденные болезнями и вредителями и с развитыми семенами плоды. При наличии таких огурцов в банках консервы приобретают неприятный вид и вкус, заливка становится мутной.

Одновременно с отбором огурцов их сортируют по размеру на 3 группы: огурцы длиной до 6 см, от 6 до 9 см и от 9 до 11 см.

Сортировка огурцов по размеру и качеству абсолютно необходима для соблюдения режима стерилизации и для получения консервов хорошего качества.

Отсортированные огурцы следует замочить в чистой холодной воде, после чего несколько раз тщательно промыть сильной струей проточной воды.

Промытые и откалиброванные по размеру огурцы уложить в литровые банки. Огурцы должны быть одинаковыми по длине, толщине, форме и цвету. Банки нужно заполнить полностью.

Пряности должны быть свежими и без примесей. Перед закладыванием в банки их предварительно необходимо промыть большим количеством проточной воды.

Кроме описанного способа, огурцы можно приготовить и со следующей заливкой (для 10 кг готовых консервов):

10 л воды, 1,5 л винного 6%-ного уксуса, 200 г соли, 200 г сахара, 100 г пряностей (соцветия укропа, семена горчицы, молотая горчица, хрен, базилик).

Приготовить заливку из воды, уксуса и соли. Раствор необходимо довести до кипения, процедить и охладить до 70 °С. Уложенные в банки огурцы залить горячей заливкой. Наполненные банки укупорить и стерилизовать:

- емкостью 0,5 л – 7 – 10 минут,
- емкостью 1 л – 15 – 20 минут.

Огурцы малосольные

*20 свежих огурцов, 75 – 100 г соли, 20 г (или 2 листа) хрена, 20 г укропа,
2 – 3 дольки чеснока, 1/2 л воды*

Отобрать мелкие огурцы с зеленой кожицей, упругие и плотные, с недоразвитыми семенами (пожелтевшие для переработки непригодны), тщательно промыть, срезать кончики.

Подготовленные огурцы положить в стеклянную банку или фарфоровый (керамический) бочонок, переслоив ветками укропа с зонтиками, листьями или нарезанными тонкими ломтиками корня хрена и дольками чеснока, залить доверху соленым горячим раствором. Через сутки огурцы готовы к употреблению.

Огурцы соленые

5 кг огурцов, 75 г укропа, 15 г корней и 15 г листа хрена, 10 г чеснока, 3 г свежего (или 2 г сушеного) стручкового жгучего перца, 25 г листьев и черешков сельдерея, 25 г листьев черной смородины

Рассол: 1 л воды, 60 – 70 г соли

В качестве пряных добавок можно использовать дубовые, вишневые листья, эстрагон, майоран, чабер и др.

Огурцы перебрать, промыть. Зелень и пряные добавки перебрать, промыть, нарезать кусочками. На дно бочки положить примерно 1/3 зелени и пряностей, затем рядами уложить огурцы до половины бочки, на них положить еще 1/3 зелени и пряностей, затем снова огурцы и сверху оставшуюся зелень и пряные добавки. Наполненную бочку укупорить и через шпунтовое отверстие залить рассол.

Чтобы стимулировать наиболее быстрое развитие молочнокислых бактерий, первые три дня бочку с огурцами выдержать при температуре 15 – 20 °С, затем поместить в сухое холодное помещение и хранить при температуре от 1 до 4 °С.

Для засолки огурцов обычно используют дубовые, буковые, липовые бочки. Для удаления дубильных веществ из древесины новые бочки замачивают на 2 – 3 недели, периодически меняя воду каждые 3 – 4 дня.

Пряности, используемые при солении, не только улучшают вкус и аромат огурцов, но и обогащают их витаминами, способствуют их сохранности.

Огурцы консервированные

5 кг огурцов, 100 г хрена, 100 г листьев вишни, лавровый лист, укроп, красный жгучий перец, чеснок, сахар, соль, уксус

Заливка: 1 ст. л. соли, 1 л воды

Для консервирования лучше всего использовать мелкие крепкие огурцы, по возможности одинакового размера и правильной формы. Отсортированные вымытые огурцы замочить в холодной воде на 6 – 8 часов. Затем подготовить пряные добавки, которые укрепляют их структуру и способствуют лучшей сохранности: лист и корень хрена, лист вишни, лавровый лист.

На дно подготовленных литровых банок уложить пряную зелень, затем, в вертикальном положении, огурцы, сверху и с внутренней стороны банок – зонтики укропа, кусочки красного жгучего перца, дольки чеснока. В каждую банку, заполненную огурцами, положить по 1 ч. л. сахара, добавить по 1 ст. л. 9%-ного уксуса и залить процеженной кипящей заливкой до краев, чтобы образовался выпуклый мениск. Банку плотно закрыть стерильной крышкой, быстро закатать, не стерилизуя, перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до полного охлаждения. Хранить консервированные огурцы в холодильнике или холодной кладовке.

Огурцы резаные

600 – 700 г огурцов, 1 ч. л. сахара, 35 г пряностей, листья вишни, 1 ст. л. 9%-ного уксуса

Заливка: 1 ст. л. соли, 1 л воды

Для заготовки выбрать самые молодые, плотные, крепкие огурцы с неразвитыми семенами и наименьшим диаметром (длинноплодные огурцы используют в свежем виде или для приготовления салатов). Огурцы замочить на 6 – 8 часов в холодной воде, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки размером 1 – 1,5 см, уложить в подготовленные банки, добавив лист и корень хрена, лист вишни (1 лист на литровую банку), черной смородины и другие пряности (перец, чеснок, гвоздику). Далее готовить так, как указано в предыдущем рецепте.

Замороженный салат из огурцов

Огурцы должны быть здоровыми, зелеными, диаметром 3 – 4 см. Не пригодны для заморозки мягкие желтые плоды, с большими семенами, подвявшие или горьковатые.

Вымытые огурцы очистить, обрезать с обоих концов и нарезать пластинками (или соломкой). Нарезанные огурцы сразу уложить в коробки, миски или пакеты, которые нужно закрыть так, чтобы в них не осталось воздуха, и сразу заморозить.

ТОМАТЫ

Сок из томатов и сладкого перца

1 л томатного сока, 200 мл сока сладкого перца

Свежеприготовленный томатный сок смешать с соком сладкого перца, довести до кипения и в горячем виде разлить в банки (или бутылки). Стерилизовать, как и томатный, укупорить.

Чтобы получить сок из сладкого перца, плоды следует вымыть, очистить от семян, семенной камеры и плодоножек, нарезать кусками и отжать сок соковыжималкой или прессом.

Сок из томатов, сладкого перца и яблок

По 1 л томатного, яблочного и сока красного перца, 3 веточки свежего эстрагона

Смешать соки, добавить эстрагон, нагреть смесь до кипения, прокипятить 5 минут, разлить в стерильные банки вместе с веточками эстрагона, укупорить.

Хозяйке на заметку

В состав томатов входит значительное количество кислоты, что дает возможность при изготовлении консервов ограничиться их стерилизацией в кипящей воде.

Томаты цельноконсервированные

Для этих целей лучше использовать сорта с мелкими плодами овальной, сливовидной и грушевидной форм без дефектов – недозревших или неравномерно созревших, перезревших или размягченных, вялых и заплесневелых, уродливых или ребристых. Дефектные плоды можно использовать для приготовления томатного пюре. Консервировать томаты можно с кожицей и без нее, но качество консервов повышается, если томаты очищены.

Промытые томаты уложить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с горячей водой (температура 95 – 98 °С), выдержать 1 – 2 минуты, затем быстро вынуть и вместе с дуршлагом опустить в холодную воду: также на 1 – 2 минуты. В результате на кожице появляются трещины, и ее довольно легко снять руками или с помощью ножа (лучше начинать снимать ее со стороны, противоположной плодоножке).

Очищенные от кожицы томаты плотно, без воздушных промежутков, уложить в банки. В таком случае овощи можно не заливать дополнительно водой или соком, а сразу укупорить и стерилизовать. Если все же промежутки имеются, то томаты залить горячей водой (либо томатным соком). Для получения сока отобрать помятые и поврежденные томаты и протереть их через сито.

Температура содержимого банок с томатами перед стерилизацией бывает невысокая (особенно если их залить соком). Кислотность овощей также меньше, чем плодов и ягод, поэтому время стерилизации банок несколько увеличивается:

- емкостью 0,5 л – 35 минут,
- емкостью 1 л – 40 минут,
- емкостью 3 л – 50 – 60 минут.

Томат-пюре

На 1 кг томата-пюре – 2,5 кг томатов

Отобрать свежие, здоровые, равномерной красной окраски томаты, промыть их несколько раз, нарезать на части и пропустить через мясорубку.

Полученную дробленую томатную массу в эмалированной кастрюле нагреть до кипения, пропустить через протирочное сито с диаметром отверстий не более 1,5 мм (для отделения кожицы, семян и недозрелых частиц плодов) и вновь в чистой кастрюле уварить в 2,5 раза против первоначального объема при постоянном помешивании.

Полученную томатную массу сразу разлить в банки, укупорить и простерилизовать в кипящей воде:

- емкостью 0,5 л – 25 минут,
- емкостью 1 л – 35 минут,
- емкостью 3 л – 40 минут.

Готовый томат-пюре должен быть ярко-красного цвета и приятного кисло-сладкого вкуса.

Используется для заправки первых и вторых обеденных блюд с целью повышения их вкусовых качеств и питательной ценности.

Томатное пюре с яблоками

Сначала приготовить томатную пульпу, для чего зрелые здоровые томаты тщательно вымыть, нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить немного воды и подогреть под крышкой 10 минут не доводя до кипения. Всю массу протереть через редкое сито. Отдельно прокипятить небольшое количество воды с несколькими горошинами душистого и черного перца, смешать с протертыми томатами (пульпой).

Яблоки, лучше поздних сортов, очистить, разрезать на несколько частей, удалить сердцевину, на 2 – 3 минуты опустить в кипящую воду, сразу же остудить в холодной воде и уложить в литровые банки. Залить их горячей томатной пульпой и пастеризовать при 90 °С 25 – 30 минут.

Томаты дробленые

На 1 л консервов – 1,2 кг томатов

Этот вид консервов представляет значительную ценность как полуфабрикат для заправки щей, борщей, супов, приготовления различных соусов и подливок ко вторым блюдам в зимний период времени, с целью придания указанным блюдам нужного приятного вкуса и обогащения витаминами. Процесс их приготовления прост и не требует много времени.

Взять хорошо вызревшие томаты красного цвета, удалить плодоножку, тщательно промыть в проточной воде, разрезать на дольки и пропустить через мясорубку.

Полученную массу кипятить в эмалированной кастрюле в течение 10 – 15 минут (до полного исчезновения пены) и кипящей разлить в хорошо промытые и ошпаренные кипятком (или паром) стеклянные банки. Наполнить банки до самого верха и тут же укупорить жестяными крышками. После герметической укупорки банки перевернуть, установить на крышку, сверху прикрыть плотной тканью и в таком виде остудить.

Томаты, консервированные без стерилизации

На 3 л консервов – 1,6 кг томатов, 50 г укропа, 15 г чеснока, 3 г перца стручкового красного, 15 г листьев черной смородины, сельдерея, петрушки, 30 г зеленого сладкого резаного перца, 2 лавровых листа

Отобрать свежие томаты преимущественно розового, бурого или молочного цвета. Красные плоды, то есть полной зрелости, для консервирования непригодны, так как ткань плодов в процессе длительного хранения сильно размягчается, и они теряют свою форму. Томаты отсортировать по размерам и цвету, удалить плодоножки и отмыть.

В чистые баллоны уложить одну треть зелени и пряностей, затем до половины плотно наполнить томатами. Сверху уложить еще одну треть зелени и пряностей, потом опять слой томатов, а сверху – оставшиеся зелень и пряности. Наполненные баллоны залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом крепостью 5 – 6%. После заливки рассолом баллоны накрыть прокипяченными крышками и укупорить.

Укупоренные баллоны сразу установить в холодное место (холодную кладовую, подвал и др.), где и хранить до употребления. В процессе длительного хранения томаты постепенно подвергаются молочнокислому брожению, в результате внутри банок образуется значительное давление углекислого газа и, если крышка к банке была подкатана недостаточно плотно, может произойти срыв. В этом случае сорванные крышки заменяют новыми, и баллоны с томатами опять закатывают.

Томаты зеленые с луком и морковью

5 – 6 крупных зеленых томатов, 2 луковицы, 2 морковки, 60 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея

В кастрюлю положить мелко измельченный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, кружочками – морковь и зелень. Все это залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в банки и стерилизовать в течение 15 минут в кипящей воде, укупорить.

Томаты деликатесные

На 3 л консервов – 1,6 кг томатов, по 30 г листьев мяты и эстрагона

Заливка: на 1 л воды – 300 г сока красной смородины, 50 г меда

Томаты промыть, отобрать одинакового размера, пробланшировать в кипящей воде 30 секунд, уложить в 3-литровую банку и добавить зелень. Приготовить заливку из воды, сока красной смородины и меда.

Кипящим раствором залить томаты, через 3 – 5 минут раствор слить, снова вскипятить. Повторить еще 2 раза. После третьего залива банку укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Томаты зеленые, маринованные по-грузински

1 кг зеленых томатов, 175 г ядер грецких орехов, 7 – 10 головок чеснока, 2 стручка острого перца, по 1 ч. л. кориандра и сушеной мяты, 1/2 ч. л. сушеной зелени базилика и эстрагона, 150 мл столового 9%-ного уксуса

Зеленые томаты средней величины вымыть, залить кипятком и выдержать 20 мин. Затем разрезать их на 4 части. Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить кориандр, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать. Нарезанные томаты уложить в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрывать и поставить в холодное место. Когда томаты пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Аджика

*1,5 кг томатов, по 500 г моркови, красного перца и яблок любого сорта,
300 г чеснока, 3 – 4 стручка горького перца, 500 мл растительного масла*

Помидоры очистить от кожицы, яблоки разделить на дольки и мелко нарезать. Все пропустить через мясорубку (кроме чеснока), залить растительным маслом и томить на среднем огне около 2 часов. За 10 – 15 минут до готовности добавить чеснок, дать покипеть. В горячем виде разлить в простерилизованные банки и укупорить.

Томаты очищенные в собственном соку

2 кг томатов

Перед консервированием отсортировать томаты по размеру и форме – круглые, грушевидные, сливовидные.

Для консервирования отобрать зрелые, плотные и крепкие томаты. Тщательно вымыть их, уложить в дуршлаг, опустить на 1 – 2 минуты в кастрюлю с горячей водой, 95 – 98 °С, затем удалить томаты из горячей воды и опустить на 1 – 2 минуты в холодную, после чего с плодов снять кожицу.

Очищенные томаты плотно уложить в подготовленные банки, залить горячим томатным соком, а точнее – массой (для этого протереть через сито 1 кг свежих зрелых томатов).

После этого накрыть банки стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в кипящей воде 35 – 40 минут.

Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать им остыть.

Помидоры с луком

На литровую банку: 1/5 часть объема банки – нарезанный кольцами репчатый лук, 4/5 объема – помидоры «дамский пальчик» или «сливовидные», 2 лавровых листика, 6 – 7 горошин черного перца, 1 ст. л. растительного масла

Заливка: на 1 л воды – 1 ст. л. соли

В подготовленные банки на доньшко влить растительное масло, положить нарезанный кольцами репчатый лук, заполнить доверху помидорами, добавить пряности, залить кипящим процеженным рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, закрыть стерильными крышками. Стерилизовать 12 – 15 минут. Помидоры, заготовленные по этому способу, имеют приятный и очень своеобразный вкус и аромат, однако долго не сохраняются (не более 2 – 3 месяцев).

Помидоры с луком можно подать к отварному или жареному картофелю, к мясу, рыбе.

Помидоры с чесноком

На литровую банку: горсть очищенных долек чеснока; красные, крупные, сладкие, хорошо вызревшие помидоры

Для заливки: 2 – 3 полные ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9%-ного уксуса на 1 л воды

Подготовленные литровые банки заполнить нарезанными на четвертинки помидорами. Речь идет о самых крупных и сладких, хорошо вызревших помидорах. В нарезанном виде они плотнее заполняют объем, и, кроме того, достигается лучший консервирующий эффект. Помидоры щедро пересыпать дольками чеснока, пряности не добавлять, залить кипящей процеженной заливкой, закрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 минут. Помидоры имеют острый кисло-сладкий вкус с характерным ароматом.

Острая приправа

5 стручков красного сладкого болгарского перца, 5 стручков красного жгучего перца, горсть очищенных долек чеснока, соль по вкусу.

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.