

**АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**



**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.