

**АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**



**заготовки
из огурцов**

Еще вкуснее и проще

Заготовки из огурцов

«РИПОЛ Классик»

2015

УДК 641/642
ББК 36.992

Заготовки из огурцов / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

Все мы не представляем свой стол без соленых или маринованных огурчиков, к тому же большинство традиционных праздничных салатов, готовятся с добавлением этого ингредиента. Как заготовить на зиму хрустящие и вкусные огурчики – расскажет наша книга! Теперь нет нужды покупать втридорога соленья у перекупщиков на рынках, отныне вы сможете делать их самостоятельно, с минимальными затратами и прекрасными вкусовыми характеристиками!

УДК 641/642
ББК 36.992

, 2015
© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Заготовки из огурцов	6
Соленые огурцы по-болгарски	6
Соленые огурцы «Мелник»	7
Соленые огурцы с эстрагоном	8
Маринованные острые огурцы	9
Маринованные огурцы с луком	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

С. П. Кашин
Заготовки из огурцов

© Кашин С. П., 2015

Заготовки из огурцов



Соленые огурцы по-болгарски

Ингредиенты

10 кг огурцов,
500 г соли,
300 г корней хрена,
300 г растительного масла,
150 г стеблей и соцветий укропа,
10 г черного молотого перца,
7 ¹/₂ л воды,
5 столовых ложек уксусной эссенции.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

Корень хрена очистите и измельчите. Полученным рассолом залейте помытые огурцы и оставьте на 24 часа.

По прошествии указанного времени уложите огурцы в простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавьте уксусную эссенцию и рассол, а затем налейте растительное масло. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Соленые огурцы «Мелник»

Ингредиенты

10 кг огурцов,
150 г зелени петрушки,
150 г репчатого лука,
100 г чеснока,
100 г зелени сельдерея,
100 г стеблей и соцветий укропа,
450 г соли,
5 г сахара,
5 г молотого черного перца,
5 г лаврового листа,
1 л 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Огурцы помойте, натрите солью и оставьте на 12 часов.

Уксус соедините с 50 г соли.

Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте.

По прошествии указанного времени огурцы тщательно оботрите, выложите в простерилизованные банки вместе с чесноком, луком, зеленью сельдерея, лавровым листом, укропом, сахаром, оставшейся солью и перцем и залейте полученным маринадом.

Через несколько дней закатайте банки крышками и уберите на хранение в холодное место.

Соленые огурцы с эстрагоном

Ингредиенты

10 кг огурцов,
7 ¹/₂ л воды,
750 г соли,
350 г листьев черной смородины,
300 г листьев вишни,
300 г листьев хрена,
300 г укропа с зонтиками,
4 головки чеснока,
3 корня хрена,
3 корня сельдерея,
1 стручок жгучего перца,
1 пучок эстрагона,
1 пучок сельдерея.

Способ приготовления

Коренья очистите и нашинкуйте.

Часть специй, зелени, листьев указанных растений и кореньев выложите на дно эмалированной посуды. Огурцы помойте и уложите в кастрюлю со специями.

Оставшиеся коренья, листья и специи выложите сверху, накройте деревянным кружком и гнетом, оставьте на 6 недель. Желательно, чтобы на деревянном кружке было 2 отверстия – для добавления рассола и выхода воздуха.

Для приготовления рассола соедините воду с солью и доведите полученную жидкость до кипения. Влейте немного рассола при закладке ингредиентов на соление и подливайте его в кастрюлю время от времени.

Маринованные острые огурцы

Ингредиенты

10 кг огурцов,
500 г сахара,
400 г соли,
250 г зелени укропа,
20 г семян горчицы,
15 г зелени эстрагона,
15 г корней хрена,
5 г молотого черного перца,
2 головки чеснока,
1,4 л 9 %-ного уксуса,
8 л воды.

Способ приготовления

Корень хрена и чеснок очистите и тщательно измельчите.

Зелень укропа и эстрагона помойте, нарежьте и выложите на дно подготовленных трехлитровых банок вместе с хреном, чесноком, семенами горчицы и черным перцем.

Огурцы помойте и вертикально уложите в банки.

В отдельной посуде приготовьте маринад из воды и уксуса с добавлением сахара и соли.

Огурцы залейте кипящим маринадом и пастеризуйте в течение 30 минут.

После этого закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Маринованные огурцы с луком

Ингредиенты

10 кг огурцов,
800 г репчатого лука,
200 г укропа с семенами,
20 г корня хрена,
400 г соли,
150 г сахара,
150 г лимонной кислоты,
1 головка чеснока,
15 горошин черного перца,
15 семян горчицы,
5 лавровых листьев,
10 л воды.

Способ приготовления

Чеснок, лук и корень хрена очистите. Лук измельчите, корень хрена нарежьте небольшими кусочками.

Огурцы помойте, плотно уложите в трехлитровые банки, добавьте в каждую банку по 1 зубчику чеснока, кусочку корня хрена, веточке укропа и горсти репчатого лука.

В отдельной посуде приготовьте маринад из лимонной кислоты, сахар, соли, воды, семян горчицы, лаврового листа и черного перца.

Маринад вскипятите и влейте в банки с огурцами.

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.