

**АНТИКРИЗИСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ**



**заготовки  
из огурцов**

**Сергей Павлович Кашин**  
**Заготовки из огурцов**  
Серия «Еще вкуснее и проще»

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=16704653](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16704653)*

*Заготовки из огурцов: Энтраст Трейдинг; М.; 2015*

*ISBN 978-5-386-08450-9*

**Аннотация**

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!

# Содержание

Заготовки из огурцов	5
Соленые огурцы по-болгарски	5
Соленые огурцы «Мелник»	7
Соленые огурцы с эстрагоном	9
Маринованные острые огурцы	11
Маринованные огурцы с луком	13
Конец ознакомительного фрагмента.	15

**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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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 чер-

ным 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 убе-

рите 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 корней 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 от-

верстия – 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.