

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



ЗАГОТОВКИ

соление, мочение,  
квашение, маринование

Еще вкуснее и проще

# **Заготовки. Соление, мочение, квашение, маринование**

«РИПОЛ Классик»

2014

Заготовки. Соление, мочение, квашение, маринование / «РИПОЛ  
Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Несмотря на то что соление, мочение, квашение и маринование напрямую относятся к заготовке овощей и фруктов, это абсолютно разные процессы переработки, подходящие для разных видов плодов и овощей. С нашей книгой вы легко справитесь с любым из них и удивите своих близких вкусными лакомствами и зимой, и летом!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

## Содержание

Овощи	5
Соленые огурцы	5
Малосольные огурцы	6
Огурцы с зеленью эстрагона	7
Соленые огурцы без рассола	8
Соленые огурцы быстрого приготовления	9
Соленые огурцы с яблоками	10
Помидоры нестерилизованные	11
Соленые красные помидоры	12
Соленые зеленые помидоры	13
Помидоры, соленные с овощами по-болгарски	14
Соленые помидоры с морковью	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Заготовки. Соление, мочение, квашение, маринование**

## **Составитель Сергей Павлович Кашин**

### **Овощи**

#### **Соленые огурцы**

##### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 35 г зеленого укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба.

*Для рассола:* 1 л воды, 50–60 г соли.

##### *Способ приготовления*

Выбрать одинаковые по величине огурцы, чтобы все они были готовы в одно время. Тщательно их помыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Плотно уложить огурцы в емкость, положить чеснок, натертый на терке хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Приготовить рассол: всыпать в воду соль и довести до кипения. Охлажденным рассолом залить огурцы. Сверху накрыть чистой марлей, сложенной в два слоя, на нее положить деревянный кружок и груз.

В первое время огурцы требуют тщательного ухода, поскольку от этого зависит качество конечного продукта. Каждый день следует убирать образующуюся плесень, а кружок, ткань и груз через 2–3 дня промывать кипящей водой.

## Малосольные огурцы

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 10 г зелени укропа, 10 г зелени хрена, 20 г листьев вишни.

*Для рассола:* 1 л воды, ½ чайной ложки перца, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Выбрать одинаковые по размеру и качеству огурцы, вымыть, обрезать плодоножки, проткнуть каждый овощ вилкой.

На дно подготовленной емкости выложить половину листьев вишни, зелени хрена и укропа, зубчики чеснока, на них плотно уложить огурцы, сверху – оставшиеся листья и зелень.

В воду добавить соль и перец, довести до кипения, через 2 минуты снять с огня. Остудить рассол до 70 °С и залить им огурцы, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня.

## Огурцы с зеленью эстрагона

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 5 г корня хрена, 10 г зелени эстрагона, ½ стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 30 г зелени укропа, зелень базилика, петрушки, чабра.

*Для рассола:* 1 л воды, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Отобрать одинаковые по размеру и спелости огурцы, помыть и замочить их в холодной воде на 3 часа. Зелень чабра, эстрагона, укропа, базилика, петрушки, а также ½ стручка красного перца помыть и нарезать, корень хрена натереть на терке. Плотнo уложить в банку огурцы, чередуя их со слоями зелени, тертым хреном, стручковым перцем и листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, профильтровать и залить горячим рассолом огурцы. Прикрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и вынести в прохладное место. Таким образом огурцы можно засолить в любой удобной эмалированной емкости. Заливать огурцы нужно холодным рассолом, после этого сверху кладется деревянный кружок (можно использовать эмалированную тарелку), а на него – гнет. Гнет должен быть достаточно тяжелым, но таким, чтобы не раздавить огурцы.

## Соленые огурцы без рассола

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 100 г укропа, 300–400 соли.

### *Способ приготовления*

Отобрать зеленые плотные огурцы, не мыть, насухо вытереть чистым полотенцем. На дно эмалированной емкости насыпать соль слоем 1 см.

Вертикально и плотно уложить огурцы, перекладывая их измельченным укропом. Засыпать солью так, чтобы между огурцами не оставалось свободного пространства, сверху также покрыть огурцы слоем соли. Емкость поставить в прохладное место. Перед употреблением огурцы нужно помыть, затем опустить в холодную воду на 24 часа. В течение этого времени воду следует менять два-три раза.



## **Соленые огурцы быстрого приготовления**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 60 г ржаного хлеба, 30 г зелени укропа.

*Для рассола:* 750 мл воды, 45 г соли.

### *Способ приготовления*

Ржаной хлеб нарезать и положить на дно банки. Зелень укропа помыть, часть уложить на хлеб. Одинаковые по качеству и размеру огурцы вымыть, разрезать вдоль, но не до конца, плотно уложить в банку. Рассол прокипятить, остудить до 35 °С и залить им огурцы. Оставить банки с огурцами в теплом месте на 2 дня, затем перенести в холодное. Через 4 дня огурцы будут готовы к употреблению.

## Соленые огурцы с яблоками

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 350 г яблок, 10 листьев лимонника.

*Для рассола:* 1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Отобрать мелкие зеленые огурцы, помыть и просушить полотенцем. Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Подготовленные продукты уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая листьями лимонника. В кипящей воде растворить соль и сахар, горячим рассолом залить огурцы и яблоки, через 5 минут рассол слить, снова довести до кипения и залить огурцы. Так повторить еще 1 раз, затем плотно закрыть емкость крышкой и, когда остынет, убрать в холодное место.

## Помидоры нестерилизованные

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 35 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 10 листьев черной смородины, 2 болгарских перца, 2 лавровых листа.

*Для рассола:* 1 л воды, ½ чайной ложки красного молотого перца, 50–60 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры средней спелости тщательно помыть. Зелень укропа, очищенные зубчики чеснока, листья смородины и болгарский перец тщательно помыть в проточной воде. Сладкий перец и чеснок нарезать. Одну треть подготовленных таким образом листьев и специй положить на дно банки. Затем выложить половину помидоров, сверху – еще одну треть специй, на них – оставшиеся помидоры и специи.

Приготовить рассол, прокипятив воду с красным молотым перцем и солью. Охладить его и залить им помидоры. Герметично закрыть банку прокипяченной полиэтиленовой крышкой.

## Соленые красные помидоры

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

*Для рассола:* 1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Отобрать по возможности помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, чтобы процесс брожения протекал равномерно. Мытые помидоры плотно уложить в подготовленную банку, добавить чеснок, укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху, чтобы плоды не всплыли.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, красный молотый перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть полиэтиленовой крышкой.

## Соленые зеленые помидоры

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 70 г укропа, 30 г листьев хрена, 70 г листьев вишни и черной смородины, 70 г болгарского перца, ½ стручка красного перца.

*Для рассола:* 1 л воды, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Отобрать одинаковые по размеру и качеству помидоры. Вымыть их и плотно уложить в банку вместе с мытым и нарезанным болгарским перцем, переложив укропом, листьями вишни, смородины и хрена. Добавить ½ стручка красного перца и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить его и вновь залить в банку с помидорами. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место до употребления.

## **Помидоры, соленные с овощами по-болгарски**

### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 400 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 120 г корней петрушки, зелень укропа.

*Для рассола:* 1,7 л воды, 110 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры отобрать, выбрав одинаковые по величине и качеству, помыть и, опустив в холодную воду, варить 2–3 минуты. Морковь очистить, помыть и опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем достать, охладить в холодной воде, просушить и нарезать кружками.

Корни петрушки очистить, помыть и натереть на крупной терке. Белокочанную капусту (мелкие кочаны) разрезать на четыре части. Зелень укропа измельчить.

Подготовленные овощи уложить послойно в посолочную емкость, залить охлажденным рассолом (в кипящей воде растворить соль), установить гнет и поставить на ферментацию в прохладное место.

В этот период необходимо внимательно следить за состоянием овощей, снимая при необходимости плесень и протыкая их деревянной палочкой. Через 2–3 недели помидоры будут готовы к употреблению.

## **Соленые помидоры с морковью**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени укропа.

*Для рассола:* 1 л воды, 50–60 г соли.

### *Способ приготовления*

Морковь натереть на терке, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, нарезать кружочками.

## **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.