

Илья Мельников

Консервирование огурцов, томатов, кабачков



Илья Мельников

**Консервирование огурцов,
томатов, кабачков**

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование огурцов, томатов, кабачков / И. В. Мельников —
«Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22151-2

Эту книгу правильнее было бы назвать «О консервировании без секретов». Познакомившись с нею и последовав ее советам, читатель забудет о досадных неудачах и испорченных в прошлом продуктах.

ISBN 978-5-457-22151-2

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование огурцов	5
Консервированные огурцы	5
Консервирование резаных огурцов	6
Консервирование огурцов без стерилизации	7
Огурцы маринованные	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Илья Мельников

Консервирование огурцов, томатов, кабачков

Консервирование огурцов

Консервированные огурцы

Для консервирования отбирают свежие, недозревшие огурцы зеленого цвета, размером не более 9 см. с плотной хрустящей мякотью и недоразвитыми семенами.

Отобранные огурцы моют, сортируют по качеству и размеру и замачивают в холодной воде на 6 – 8 часов. За это время 2 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют и нарезают на кусочки длиной 4 – 6 см.

На 10 банок вместительностью 0,5 л. необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг., петрушки 15 г., укропа – 50 г., сельдерея – 30 г., листьев хрена – 30 г., листьев мяты – 3 г., чеснока – 15 г., красного стручкового горького перца – 3,5 г., душистого перца – 30 шт., лаврового листа – 7 штук.

Для маринада: воды – 2 л., соли – 120 г., уксусной эссенции – 25 г. или 5%уксуса – 400 г.

На дно банки уложить третью часть специй, необходимых для одной банки, затем вертикально уложить огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда уложить вторую часть специй и вновь огурцы, но горизонтально, сверху кладут оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2 – 3 л. первый ряд огурцов укладывают вертикально, а остальные – горизонтально. Наполненные банки залить горячим маринадом. Температура маринада 80 градусов.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль из расчета 60 г. на 1 л. воды, нагреть до полного растворения соли, раствор профильтровать через 3 слоя марли и добавить уксусную кислоту, прокипятить маринад 2 минуты.

Приготовленным маринадом залить наполненные банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для пастеризации.

Время пастеризации при 90 градусах: для банок 0,5 л. – 10 минут, для литровых банок – 15 минут, для банок 3л. – 25 минут.

Температура воды в кастрюле не должна быть больше 90 градусов, так как в противном случае огурцы станут мягкими.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят в прохладное место для охлаждения.

Консервирование резаных огурцов

Подобрать свежие огурцы по размерам и степени зрелости, промыть их в холодной воде, дать стечь воде. Затем огурцы нарезать на небольшие куски, положить их в эмалированную кастрюлю, посолить из расчета 30 г. соли на 1 кг. огурцов, перемешать, накрыть полотенцем и выдержать 12 часов.

Промыть укроп и листья хрена, дать воде стечь и нарезать их кусочками длиной 4 см. Очистить лук и чеснок и порезать: лук – кружочками, чеснок – пластинками.

Из расчета на одну банку готовят маринад.

Приготовление маринада для одной банки вместимостью 1 литр: взять 400 г. воды, 30 г. соли, 20 г. сахара, 60 г. 5% столового уксуса.

В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, сахар, нагреть до полного их растворения, прокипятить 2 минуты, профильтровать через 3 слоя марли, добавить уксусную кислоту и дать закипеть.

В чистые сухие литровые банки уложить по 12 г. резаного укропа, нарезанный лист хрена, который должен покрыть дно банки, и несколько горошин черного перца. Слить сок с огурцов и уложить их в банки, чередуя с нарезанным луком и чесноком. Затем залить горячим маринадом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 8 минут, 1 л. – 10 минут, 3 л. – 12 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Консервирование огурцов без стерилизации

Для консервирования огурцов без стерилизации на одну 3л. банку необходимо: свежих огурцов – 1,5 кг., рассола – 1,3 кг., мелкой столовой соли – 75 г., укропа 50 г., листьев хрена – 20 г., зеленого сладкого резаного перца – 30 г., листьев мяты – 6 г., чеснока 14 г. (в дольках), листьев вишни – 8 штук, листьев винограда – 4 штуки, листьев черной смородины – 8 штук, стручкового горького перца – 3 г., лаврового листа – 2 штуки.

Для консервирования отобрать свежие зеленые огурцы небольших размеров и одинаковой длины. Отобранные огурцы промыть проточной водой и замочить на 6 часов. После замачивания еще раз вымыть. На дно банки положить 1/3 специй и до половины заполнить огурцами. После этого добавить часть зелени и специй, вновь огурцы, а сверху положить оставшуюся зелень и специи. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим 5 – 6% раствором соли, для приготовления которого нужно взять 50 – 60 г. соли на 1 л. воды.

Залить банки кипящим раствором. Делать это нужно осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. Перед заливкой банки установить на сухую доску или бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в кладовой, подвале или ином прохладном месте.

Огурцы маринованные

Для маринования отбирают огурцы среднего размера, сорванные незадолго до приготовления. Огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6 часов. Затем их промывают проточной водой и обрезают плодоножки.

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.