

ЗАПИСЬ РЕЦЕПТА СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ НА ЗИМУ.



Соление или засолка.

Наиболее легкими и общедоступными способами переработки продуктов является – СОЛЕНИЕ (ЗАСОЛКА). Солить можно мясо, рыбу, овощи. Этот способ издавна известен на Руси, как способ консервирования в домашних условиях, при которых сохраняется до 80-90% витамина С.

- Засолка (соление) – это способ консервирования при помощи соли.
- Поваренная соль издавна применяется для сохранения мясных и рыбных продуктов. В процессе соления, соль "вытягивает из продукта «влагу, сам продукт пропитывается раствором соли и благодаря снижению активности воды становится непригоден для развития большинства бактерий.

ДЛЯ ЗАСОЛКИ НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- Стеклянные банки
- Крышки
- Кухонная посуда (кастрюля)
- Ножи
- Закаточная машина



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ ПРОДУКТЫ:

Огурцы - 1,5-2 кг

Чеснок - 3-4 зубчика

Лавровый лист - 3-4 штуки

Зонтики укропа - 1-2 штуки

Листья хрена - 1-2 штуки

Листья вишни - 1 веточка

Перец горошком - 5 штуки

Соль - 50 грамм

Вода - 1 литр

ШАГ ПЕРВЫЙ:

Продукты для засолки
огурцов перед вами.
Огурцы должны быть
примерно одного
размера. Все продукты
тщательно моем.



ШАГ ВТОРОЙ:

- Чеснок чистят, режут на кусочки.



ШАГ ТРЕТИЙ:

Листья хрена, вишни, зонтики укропа
тщательно промывают.



ШАГ ЧЕТВЁРТЫЙ:

- Банки тщательно моют, стерилизуют. Крышки кладут в кастрюлю, заливают водой и кипятят 3-5 минут на среднем огне.



ШАГ ПЯТЫЙ:

- Делают рассол: соль растворяют в холодной воде (50 г соли на 1 л воды).



ШАГ ШЕСТОЙ:

- Огурцы укладывают в банки, добавляя чеснок, лавровый лист, перец, зелень.



ШАГ СЕДЬМОЙ:

- Затем заливают огурцы в банках холодным рассолом (Это холодный способ засолки огурцов, но можно залить огурцы и горячим рассолом.)



ШАГ ВОСЬМОЙ:

- Банки с огурцами прикрывают прокипяченными крышками. Не закатывают, а оставляют при комнатной температуре для ферментации (брожения) на 4-5 дней (можно выдерживать огурцы 7-8 дней).



ШАГ ДЕВЯТЫЙ:

- После этого рассол сливают, кипятят и снова заливают огурцы в банках. Закупоривают банки с помощью закаточной машинки.



ШАГ ДЕСЯТЫЙ:

- Такой рецепт засолки огурцов в банке хорош тем, что огурцы хорошо сохраняются даже при комнатной температуре.



ВОТ ТАКИЕ АППЕТИТНЫЕ ОГУРЧИКИ У
НАС ПОЛУЧИЛИСЬ! ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



RussianFood.com