

A still life photograph of strawberry jam preparations. In the background, a large glass jar is filled with jam, and next to it is a smaller jar with a red lid. In the foreground, a glass bowl is also filled with jam. Several fresh strawberries are scattered on the left side of the bowl. The entire scene is set on a white tablecloth with a large, stylized floral pattern in orange and green. Text overlays are present: 'Наталия Кочеткова' at the top, 'ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ' in a red banner across the middle, and 'Рецепты' in a red box over the bowl.

Наталия Кочеткова

ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

Рецепты

Наталия Кочеткова

Заготовки на зиму. Рецепты

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71782330

ISBN 9785006572065

Аннотация

В этой коллекции рецептов я собрала лучшие идеи для заготовок на зиму, которые легко приготовить в домашних условиях. Вы найдете как классические рецепты, такие как домашний кетчуп и маринованные огурцы, так и более необычные варианты, например, варенье из помидоров или сладкие маринованные помидоры. Каждый рецепт сопровождается подробными инструкциями и полезными советами, которые помогут вам добиться отличного результата.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
НАТУРАЛЬНЫЙ КЕТЧУП НА ЗИМУ	7
КЕТЧУП ИЗ ПОМИДОР И ЯБЛОК	11
МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА	15
ПОМИДОРЫ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ	19
КАБАЧКОВАЯ ИКРА С МАЙОНЕЗОМ	23
ЗАГОТОВКА ЩИ НА ЗИМУ В БАНКАХ	27
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ НА ЗИМУ	31
ОГУРЦЫ НА ЗИМУ	35
САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ НА ЗИМУ БЕЗ ВАРКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ	39
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Заготовки на зиму

Рецепты

Наталия Кочеткова

© Наталия Кочеткова, 2025

ISBN 978-5-0065-7206-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ВВЕДЕНИЕ

Заготовки на зиму – это не просто традиция, а настоящая кулинарная магия, позволяющая сохранить свежесть и вкус летних овощей и фруктов на протяжении холодных месяцев. В условиях современного мира, когда мы стремимся к здоровому питанию и натуральным продуктам, домашние заготовки становятся особенно актуальными. Они не только позволяют контролировать качество ингредиентов, но и дарят возможность экспериментировать с различными вкусами и сочетаниями.

Каждый сезон приносит свои дары: сочные помидоры, хрустящие огурцы, ароматные яблоки и сладкие ягоды. Используя эти продукты, мы можем создавать разнообразные закуски, соусы, варенья и маринады, которые будут радовать нас и наших близких. Заготовки не только обогащают наш рацион, но и создают атмосферу уюта и тепла, когда за окном холодно и снежно.

В этой коллекции рецептов я собрала лучшие идеи для заготовок на зиму, которые легко приготовить в домашних условиях. Вы найдете как классические рецепты, такие как домашний кетчуп и маринованные огурцы, так и более необычные варианты, например, варенье из помидоров или сладкие маринованные помидоры. Каждый рецепт сопровождается подробными инструкциями и полезными со-

ветами, которые помогут вам добиться отличного результата.

Приготовление заготовок – это не только процесс, но и возможность провести время с семьей, поделиться рецептами и традициями, а также создать что-то уникальное своими руками. Так что, запасайтесь свежими продуктами, включайте свою кулинарную фантазию и готовьтесь к зиме с вкусными и ароматными заготовками!

НАТУРАЛЬНЫЙ КЕТЧУП НА ЗИМУ

Домашний кетчуп получается умеренно сладким, густым и с ярким ароматом. Рекомендую приготовить заготовки на зиму, чтобы круглый год радовать близких вкусным кетчупом.



Ингредиенты:

Помидоры – 2 кг.

Лук репчатый – 2 шт.

Сахар – 100 гр.

Корица молотая – 0,5 ч. л.

Чёрный перец молотый – 1/2 ч.л.

Паприка – 0,5 ч.л.

Гвоздика – 3—4 шт.

Соль – 1 ст. л.

Уксус 9% – 20 мл.

Способ приготовления:

1.Томаты нарежьте крупно.

2.Лук очистите от шелухи и нарежьте кубиками.

3.Сложите лук и помидоры в кастрюлю. Добавьте 100 мл воды, всыпьте соль, сахар и специи, перемешайте.

4.Доведите смесь до кипения. Варите 20 минут, помешивая.

5.Простерилизуйте банку и крышку.

6.Пробейте все овощи блендером.

7.Если хотите добиться идеальной текстуры, пропустите через сито.

8.Доведите кетчуп до кипения, снимите с огня. Сразу добавьте уксус, перемешайте и разлейте кетчуп горячим по банкам, закатайте крышки.

Храните в прохладном тёмном месте. Удачных заготовок и приятного аппетита!

Советы по приготовлению домашнего кетчупа:

– Выбор помидоров:

Используйте спелые и сочные помидоры для лучшего вкуса. Идеально подходят сорта, такие как «сливка» или «черри», так как они сладкие и мясистые.

– Подготовка ингредиентов:

Овощи можно нарезать заранее и хранить в холодильнике, чтобы сократить время приготовления в день заготовки.

– Добавление специй:

Экспериментируйте со специями! Добавьте базилик, орегано, или даже немного чеснока для разнообразия вкуса. Если любите острое, добавьте красный перец или чили.

– Консистенция:

Если хотите более густой кетчуп, варите его дольше, чтобы испарилась лишняя влага. Также можно добавить немного крахмала, разведенного в воде, для загустения.

– Сладость:

Регулируйте количество сахара по своему вкусу. Если помидоры очень сладкие, можно уменьшить количество сахара.

– Кислотность:

Уксус не только добавляет вкус, но и помогает сохранить кетчуп. Убедитесь, что вы добавили его в конце приготовления, чтобы сохранить его свойства.

– Стерилизация банок:

Не забывайте тщательно стерилизовать банки и крышки перед наполнением кетчупом, чтобы предотвратить порчу.

– Хранение:

Храните кетчуп в прохладном, темном месте. После открытия лучше всего держать его в холодильнике и использовать в течение 1—2 недель.

– Проба на вкус:

Не бойтесь пробовать кетчуп во время приготовления. Это поможет вам настроить баланс сладости, кислоты и остроты по своему вкусу.

– Упаковка:

Если хотите подарить кетчуп друзьям или семье, оформите банки с красивыми этикетками и лентами. Это добавит особый штрих к вашему подарку!

КЕТЧУП ИЗ ПОМИДОР И ЯБЛОК

В домашнем кетчупе, приготовленном из помидоров, яблоки добавляют интересную кислинку и усиливают вкус соуса. Рекомендуется брать более кислые сорта яблок, чтобы получить более глубокий и оригинальный вкус. Для придания остроты можно добавить свежий или молотый чили.



Ингредиенты:

Помидоры – 1 кг 200 гр.

Яблоки – 300—350 гр.

Лук – 250 гр.

Чеснок – 3—4 зуб.

Красный молотый перец – 0.5 ч.л.

Черный молотый перец – 0.5 ст. л.

Корица молотая – 0.5 ч.л.

Уксус яблочный – 5 ст. л.

Соль – 2 ст. л. или же по вкусу.

Сахар – 1 стакан или же по вкусу

Способ приготовления:

1. Сначала моем помидоры, разрезаем их на средние кусочки. Яблоки моем, режем на крупные дольки, удаляя семечки. Лук чистим, нарезаем произвольно, довольно крупно, так же режем и перец, удалив плодоножку с семенами.

2. Все овощи пропускаем через мясорубку.

3. Складываем всё вместе в кастрюлю и ставим на огонь доводим до кипения.

4. После закипания добавляем сахар, соль, перец, корицу и варим 25 минут.

5. По прошествии этого времени добавляем 5 столовых ложек 9% уксуса и еще варим 5 минут.

6. Подготовьте банки для соуса, простерилизуйте банки и крышки, разлейте в них горячий кетчуп.

7. После того, как вы разольете кетчуп в банки, закройте их крышками, переверните вверх дном и накройте чем-нибудь теплым, оставьте до полного остывания. Готовый кетчуп можно хранить в холодильнике или убираем в подвал.

Удачных заготовок!

Советы по приготовлению домашнего кетчупа:

– Выбор помидоров:

Используйте спелые и сочные помидоры. Сорта «сливка» или «черри» отлично подойдут для насыщенного вкуса.

– Предварительная подготовка:

Нарежьте овощи заранее и храните их в холодильнике. Это сократит время приготовления в день готовки.

– Эксперименты со специями:

Добавляйте различные специи, такие как базилик, орегано, чеснок или даже имбирь для интересного вкуса. Остроту можно добавить с помощью красного перца или чили.

– Регулировка консистенции:

Если хотите более густой кетчуп, варите его дольше или добавьте немного кукурузного крахмала, разведенного в воде.

– Баланс сладости:

Настройте количество сахара в зависимости от сладости ваших помидоров. Если они очень сладкие, уменьшите сахар.

– Кислотность:

Добавляйте уксус в конце приготовления, чтобы сохра-

нить его вкусовые качества и свойства.

– Стерилизация:

Обязательно стерилизуйте банки и крышки перед наполнением кетчупом, чтобы избежать порчи.

– Правильное хранение:

Храните кетчуп в прохладном, темном месте. После открытия лучше держать в холодильнике и использовать в течение 1—2 недель.

– Проба на вкус:

Пробуйте кетчуп во время приготовления, чтобы настроить вкусовые акценты. Это поможет добиться идеального баланса.

– Оформление:

Если хотите подарить кетчуп, оформите банки с красивыми этикетками и лентами. Это добавит особый штрих!

МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА

Маринованные маслята на зимний период – это вкусное и универсальное угощение для вашего застолья. Эти сочные и мягкие грибы отлично дополняют горячие блюда, приготовленные дома. Кроме того, их можно добавлять в салаты или подавать в качестве отдельной закуски.



Ингредиенты на 1 литр воды:

Маслята

Соль – 2 ст. л.

Сахар – 1 ст. л.

Черный перец горошком – 5 шт.

Душистый перец – 3 шт.

Гвоздика – 5 шт.

Лавровый лист – 3 шт.

Уксусная эссенция 70% – 3 ч. л.

Способ приготовления:

1.Начинаем сегодняшнюю подборку с рецепта без чистки шляпок. Достаточно хорошенько почистить от мусора и промыть грибы, откинуть на дуршлаг и поставить кастрюлю с водой на плиту.

2.Маслята помещаем в глубокую кастрюлю, воду доводим до кипения. Появляется обильная пена, но она нам не мешает. Варим около 15 минут, пену удаляем по возможности.

3.Грибы откидываем на дуршлаг, а воду из кастрюли сливаем.

4.В кастрюлю наливаем чистую воду и готовим маринад. Кладем лавровый лист, перец, гвоздику, соль и сахар.

5.Когда маринад закипит, опускаем в него грибочки. Варим примерно 20 минут, если образуется пена, то удаляем ее.. В самом конце варки вливаем уксус.

6.Готовую заготовку раскладываем в чистые баночки. После этого переворачиваем банки вверх дном, чтобы вышел

весь воздух.

7. Хранятся такие баночки даже при комнатной температуре. Удачных заготовок!

Советы по приготовлению маринованных маслят:

– Выбор грибов:

Используйте только свежие и крепкие маслята. Избегайте гнилых или поврежденных грибов, так как они могут испортить вкус заготовки.

– Очистка:

При очистке маслят старайтесь не снимать шляпки, так как они могут потерять свою текстуру. Достаточно удалить грязь и остатки лесной подстилки.

– Промывание:

Тщательно промывайте грибы под холодной водой, чтобы удалить песок и грязь. Это улучшит вкус конечного продукта.

– Удаление пены:

Во время варки грибов на поверхности может образоваться пена. Регулярно удаляйте ее, чтобы маринад оставался чистым и прозрачным.

– Баланс вкусов:

Настройте количество соли и сахара по своему вкусу. Если вы предпочитаете более сладкий или соленый вкус, не стесняйтесь экспериментировать.

– Специи:

Добавьте свои любимые специи для разнообразия. Напри-

мер, можно использовать чеснок, тимьян или красный перец для остроты.

– **Уксус:**

Добавляйте уксус в самом конце варки, чтобы сохранить его кислотные свойства и предотвратить потерю аромата.

– **Стерилизация банок:**

Обязательно стерилизуйте банки и крышки перед заполнением, чтобы предотвратить развитие бактерий и плесени.

– **Хранение:**

Храните готовые банки в прохладном, темном месте. После открытия лучше держать их в холодильнике и использовать в течение 1—2 недель.

– **Проверка герметичности:**

Убедитесь, что крышки плотно закрыты. Если крышка не поднимается при нажатии, значит, банка герметична и готова к хранению.

ПОМИДОРЫ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ

Консервация помидоров с лимонной кислотой на зиму представляет собой аналогичный рецепт маринованных томатов, но без использования уксуса. Овощи сохраняют тот же замечательный вкус, не имея при этом уксусного аромата и привкуса, который может не всем нравиться.



Ингредиенты на 3-х литровую банку:

Помидоры – 1.9—2.1 кг.

Головка чеснока – 1 шт.

Зонтик укропа – 1 шт.

Для маринада:

Вода – 1.2 литр

Сахар – 7 ст. л.

Соль – 1.5 ст. л.

Лимонная кислота – 2 ч.л.

Способ приготовления:

1.Стерилизуем банку удобным для вас способом.

2.Укладываем на дно банки нарезанный чеснок и зонтик укропа. 3.Помидоры моем, накалываем зубочисткой и укладываем их в банку. 4.Заливаем помидоры кипятком, накрываем крышкой, и оставляем на 15 минут. 5.Воду сливаем в кастрюлю, готовим маринад: добавляем соль, сахар, лимонную кислоту доводим до кипения и кипятим еще 5 минут. 6.Залить банку маринадом, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания. 7.Хранить в прохладном месте подвал, погреб, гараж, холодильник. Удачных заготовок и приятного аппетита!

Советы по консервации помидоров:

– Выбор помидоров:

Используйте только свежие, спелые и плотные помидоры. Лучше всего подходят сорта с мясистой текстурой, такие как «Сливка» или «Бычье сердце».

– Подготовка помидоров:

Перед маринованием помидоры можно опустить в кипяток на 1—2 минуты, а затем в холодную воду. Это облегчит процесс очистки и поможет сохранить форму.

– Накалывание:

Накалывайте помидоры зубочисткой или ножом, чтобы предотвратить их растрескивание во время консервации.

– Стерилизация:

Обязательно стерилизуйте банки и крышки перед использованием. Это поможет избежать порчи заготовок.

– Маринад:

Приготовленный маринад должен быть горячим, когда вы заливаете его в банки. Это улучшает процесс консервации.

– Добавление специй:

Не бойтесь экспериментировать! Добавьте в банки лавровый лист, черный перец горошком или даже острый перец для дополнительного аромата.

– Хранение:

Храните готовые банки в прохладном, темном месте. Оптимальная температура для хранения – около 10—15° С.

– Проверка герметичности:

После закатывания проверьте герметичность крышки. Если крышка не поднимается при нажатии, значит, банка герметична.

– Употребление:

После открытия банки храните ее в холодильнике и ста-

райтесь использовать в течение 1—2 недель для лучшего вкуса.

– Соблюдение пропорций:

Следите за пропорциями соли, сахара и лимонной кислоты, чтобы добиться желаемого вкуса. Можно немного уменьшить или увеличить количество по своему вкусу.

КАБАЧКОВАЯ ИКРА С МАЙОНЕЗОМ

Кабачковая икра – это легкая и доступная закуска, идеально сочетающаяся с черным ржаным хлебом! Существует множество способов приготовления этого блюда, и я хочу предложить один из них, в который добавляется майонез.



Ингредиенты:

Кабачки – 2 кг. (очищенные)

Томатная паста – 250 гр.

Майонез – 250 гр.

Соль – 1—2 ст. л.

Сахар – 150 гр.

Масло подсолнечное – 100 гр.

Красный молотый перец – 2 щеп.

Уксус 70 проц. – 1 – 1.5 ст. л.

Чеснок – 6—7 зуб.

Способ приготовления:

Кабачки пропустить через мясорубку (их нужно почистить и вынуть семечки). Добавить майонез, томат. пасту, соль, сахар и перемешать. Довести до кипения и варить на маленьком огне 1,5 часа. Затем добавить раст. масло, уксус, красный молотый перец и измельченный чеснок. Перемешать. Дать покипеть минут 15 и разложить по стерилизованным банкам. Закрыть крышками. Банки перевернуть, укутать в тепло до полного остывания. По рецептуре выходит 6 пол литровых баночек.

Советы по приготовлению кабачковой икры:

– Выбор кабачков:

Используйте молодые и свежие кабачки, так как они более нежные и сладкие. Избегайте зрелых кабачков с твердыми

семенами.

– **Подготовка овощей:**

Убедитесь, что кабачки очищены от кожуры и семян. Это сделает икру более однородной и приятной на вкус.

– **Пропорции:**

Не стесняйтесь корректировать количество соли и сахара по своему вкусу. Некоторые предпочитают более сладкую икру, другие – соленую.

– **Ароматные добавки:**

Для усиления вкуса можно добавить лавровый лист, черный перец горошком или другие специи во время варки.

– **Томление:**

Варите икру на медленном огне, чтобы она не пригорала и равномерно пропитывалась всеми ингредиентами.

– **Стерилизация:**

Перед разливом икры по банкам обязательно стерилизуйте их, чтобы избежать порчи. Можно прокипятить банки и крышки или использовать духовку.

– **Остывание:**

После закатывания перевернутые банки укутайте в теплое одеяло или полотенце. Это поможет создать вакуум и сохранить икру дольше.

– **Хранение:**

Храните готовую икру в прохладном, темном месте. После открытия банки лучше хранить в холодильнике и употребить в течение 1—2 недель.

– Подача:

Кабачковую икру можно подавать как самостоятельную закуску, намазывая на черный ржаной хлеб, или использовать как гарнир к основным блюдам.

– Эксперименты:

Не бойтесь экспериментировать с другими ингредиентами, такими как морковь, болгарский перец или даже острый перец, чтобы создать свой уникальный вариант!

ЗАГОТОВКА ЩИ НА ЗИМУ В БАНКАХ

Щи в банках на зимний период – это уникальный способ заготовки, который существенно экономит время занятым людям. Доступные по цене компоненты волшебным образом преобразуются в великолепный полуфабрикат, что значительно сокращает время, необходимое для приготовления насыщенных щей. Один раз запасившись таким блюдом, вы освободите массу времени для других важных дел, помимо кулинарии.



Ингредиенты :

Помидоры – 2 кг.

Перец болгарский – 1 кг.

Лук репчатый – 1 кг.

Морковь – 1 кг.

Капуста – 1 кг.

Растительное масло – 100 гр.

Заправка:

Вода – 1 литр

Уксус столовый 9% – 3/4 стакана

Соль – 5 ч л.

Сахар – 1 ст. л.

Лавровый лист – 3 шт.

Способ приготовления:

Помидоры и перец мелко нарезать, морковь нашинковать, лук порезать полукольцами. овощи (без капусты) перемешать. Кастриюлю с ними поставить на медленный огонь, добавить 0,5 стакана растительного масла и 0,5 литров заправки. По желанию можно добавить укроп, кориандр, красный молотый перец. Варить 30 мин. добавить нашинкованную капусту, влить ещё 0,5 заправки и тушить 30 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Советы по приготовлению щей в банках:

– Выбор свежих ингредиентов:

Используйте только свежие и качественные овощи. Это существенно повлияет на вкус готового блюда.

– Нарезка овощей:

Нарезайте овощи примерно одинакового размера, чтобы они равномерно готовились.

– Тушение:

Тушите овощи на медленном огне, чтобы они не пригорали и лучше сохраняли свои ароматы.

– Пробуйте заправку:

Перед разливом щей по банкам, попробуйте заправку на вкус. Возможно, вам потребуется добавить больше соли или сахара в зависимости от ваших предпочтений.

– Добавление специй:

Экспериментируйте с добавлением различных специй и трав (например, укропа, петрушки или чеснока), чтобы придать щам уникальный вкус.

– Стерилизация банок:

Перед использованием обязательно стерилизуйте банки и крышки. Это поможет предотвратить порчу продукта.

– Охлаждение:

После закатывания переверните банки вверх дном и укутайте в теплое одеяло. Это создаст вакуум и поможет сохранить щи дольше.

– Хранение:

Храните готовые банки в прохладном, темном месте. Избегайте воздействия солнечных лучей и высокой температуры.

– Срок хранения:

Обычно щи в банках можно хранить до 1 года. После открытия храните в холодильнике и употребите в течение 1—2 недель.

– Подача:

Разогревайте щи перед подачей и добавляйте свежую зелень или сметану для улучшения вкуса.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ НА ЗИМУ

Зимний капустный салат – это отличный способ заготовить витамины на холодное время года. Чтобы приготовить его, выбирайте сочные и свежие овощи, такие как капуста, морковь и перец.



Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 2.5 кг.

Перец болгарский – 500 гр.

Морковь – 500 гр.

Лук репчатый – 500 гр.

Соль – 2 ст. л.

Сахар-песок – 150 гр.

Масло подсолнечное – 250 мл.

Уксус столовый 9% – 250 мл.

Способ приготовления:

1.Шинкуем капусту

2.Нарезаем соломкой болгарский перец.

3.Нарезаем не крупно лук.

4.Трем на крупной терке морковь.

5.Смешиваем все ингредиенты в глубокой миске (тазу).

6.Всыпаем соль, сахар, вливаем уксус и растительное масло.

Всё хорошо перемешиваем руками.

7.Ставим под гнет на сутки в теплом месте.

8.Раскладываем по стерилизованным банкам.

9.В глубокую кастрюлю на дно кладем полотенце, ставим банку с заготовкой с не плотно закрытой крышкой. Наливаем воду по плечики маленькие банки, большие до половины. После закипания стерилизуем 35—40 минут.

10.Закрываем баночки крышками, переворачиваем и накрываем полотенцем. Оставляем до полного остывания.

Храним в сухом прохладном месте, лучше в холодильнике.
Удачных вам заготовок.

Советы по приготовлению зимнего капустного салата:

– Выбор овощей:

Используйте свежие и сочные овощи. Капуста должна быть крепкой и хрустящей, а перец – ярким и без повреждений.

– Овощи одной температуры:

Перед началом приготовления дайте овощам полежать при комнатной температуре, чтобы они были одинаковой температуры. Это поможет избежать шока при смешивании с другими ингредиентами.

– Стерилизация банок:

Убедитесь, что банки и крышки тщательно стерилизованы перед использованием. Это поможет предотвратить развитие бактерий и увеличит срок хранения.

– Гнет:

Используйте гнет, чтобы овощи лучше пропитались маринадом. Это также поможет сохранить хрустящую текстуру.

– Настойка:

Не пропускайте этап настаивания под гнетом. Это позволяет овощам выделить сок, который делает салат более ароматным и вкусным.

– Регулировка вкуса:

Вы можете регулировать количество соли и сахара по сво-

ему вкусу. Если вы любите более сладкие или кислые салаты, добавьте больше сахара или уксуса.

– Добавление специй:

Попробуйте добавить свои любимые специи или травы, такие как черный перец, лавровый лист или укроп, для дополнительного аромата.

– Хранение:

Храните салат в прохладном месте, лучше в холодильнике. Проверяйте банки на наличие признаков порчи перед использованием.

– Употребление:

Дайте салату постоять хотя бы несколько дней перед употреблением, чтобы он лучше настоялся и стал более насыщенным по вкусу.

– Экспериментируйте:

Не бойтесь экспериментировать с другими овощами, такими как редис, свекла или яблоки, чтобы добавить новые вкусы и текстуры.

ОГУРЦЫ НА ЗИМУ

Заготовим невероятно аппетитные и сладкие хрустящие огурцы на зиму с добавлением уксуса в банках. Этот рецепт порадует вас не только ярким вкусом, но и простотой приготовления. Сладкие огурцы, сохраняющие свою хрусткость, станут отличной закуской к любому столу, а также идеальным дополнением к салатам и бутербродам.



Ингредиенты на литровую банку:

Вода – 500 мл.

Огурцы (сколько войдет)

Сахар – 4 ч. л.

Соль – 2 ч.л.

Уксус 9% – 4 ст. л.

Зерна горчицы – 1 ч.л.

Черный перец горошком – 5 шт.

Душистый перец горошком – 5 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Зонтик укропа – 1 шт.

Чеснок – 1 зуб.

Лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления:

Огурцы промыть и срезать кончики.

В банку высыпать зерна горчицы, перец, лавровый лист, зонтик укропа, чеснок и луковичку.

Уложить огурцы в банку.

Вскипятить пол литра воды и залить огурцы первый раз, оставить на 15 минут прикрыв крышкой.

Далее снова слить воду с огурцов в кастрюлю и довести до кипения.

Второй раз заливаем огурцы на 15 минут вскипевшей водой.

А вот на третий раз когда сливаем воду с банки, нужно будет довести до кипения и добавить соль, сахар и уксус.

Заливаем готовым рассолом огурцы и закрываем банку.

Переворачиваем и накрываем полотенцем, оставляем до полного остывания.

Затем храним в прохладном месте, можно и в холодильнике.

Советы по приготовлению сладких огурцов на зиму:

– **Выбор огурцов:**

Для заготовки выбирайте молодые, крепкие огурцы с тонкой кожурой. Они лучше сохраняют хрусткость и вкус.

– **Промывание:**

Тщательно промойте огурцы под холодной водой, чтобы удалить грязь и пестициды. Можно замочить их на 1—2 часа в холодной воде, чтобы они стали более упругими.

– **Подготовка банки:**

Перед использованием обязательно стерилизуйте банки и крышки. Это поможет предотвратить развитие бактерий и увеличит срок хранения.

– **Укроп и специи:**

Используйте свежий укроп, если это возможно. Он придаст огурцам более насыщенный вкус и аромат. Также можно добавить другие специи по вашему вкусу, например, красный перец или кориандр.

– **Два этапа заливки:**

Первый этап заливки горячей водой помогает огурцам прогреться и начать выделять сок. Не забывайте прикрывать банку крышкой на это время.

– Правильный рассол:

Убедитесь, что последний рассол, который вы заливаете, хорошо прокипячен и все ингредиенты (соль, сахар, уксус) полностью растворены.

– Остужение:

После закатки переверните банки и укутайте их полотенцем. Это поможет сохранить тепло и обеспечить лучшую консервацию.

– Хранение:

– Храните банки в прохладном, темном месте. Если у вас нет подходящего места, холодильник – отличный вариант.

– Употребление:

Дайте огурцам настояться хотя бы 2—3 недели перед употреблением, чтобы они лучше пропитались вкусом и ароматом.

– Эксперименты:

Не бойтесь экспериментировать с добавлением других ингредиентов, например, моркови, перца или даже кусочков редиса для разнообразия.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ НА ЗИМУ БЕЗ ВАРКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ

Огурцы, приготовленные без варки и стерилизации на зиму, представляют собой настоящую гармонию вкуса и аромата, способную украсить любое застолье. Эти хрустящие деликатесы, создаваемые с добавлением уксуса и обильного чеснока, дарят наслаждение и радуют гурманов своим неповторимым шармом. В этом рецепте не важно, выберете ли вы молодые, нежные огурчики или же крупные, перезревшие плоды – они все станут великолепной основой для изысканного зимнего лакомства.



Ингредиенты:

Огурцы – 2 кг.

Чеснок – 200 гр.

Лук репчатый – 2 шт.

Соль – 3 ст. л.

Сахар – 5 ст. л.

Столовый уксус 9% – 6 ст. л.

Способ приготовления:

Огурцы нарезаем колечками, добавляем чеснок. Далее добавляем репчатый лук, порезанный колечками. Затем до-

бавляем соль, сахар и уксус. Тщательно перемешиваем салат. Оставляем на час при комнатной температуре. И затем на 10 часов в холодильник. Плотно укладываем и закручиваем в банки. Рассол доливаем до краев. И всё, наслаждаемся зимой вкусными хрустящими огурчиками. Приятного аппетита!

Советы по приготовлению салата из огурцов на зиму:

– **Выбор огурцов:**

– Как вы уже упомянули, молодые огурцы лучше всего подходят для этого рецепта. Они более хрустящие и имеют тонкую кожуру, что делает их идеальными для салата.

– **Чеснок:**

– Для более насыщенного вкуса можно использовать не только свежий чеснок, но и добавлять его в разных формах, например, чесночный порошок или запеченный чеснок.

– **Лук:**

– Если хотите, можете попробовать использовать красный лук, он придаст салату красивый цвет и немного сладости.

– **Специи:**

– Чтобы разнообразить вкус, добавьте немного черного перца, душистого перца или даже красного перца. Это придаст салату пикантность.

– **Время настаивания:**

– Чем дольше салат настаивается, тем более насыщенным становится его вкус. Если у вас есть время, можете оставить

его на ночь в холодильник.

– **Упаковка в банки:**

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.