

Рубрику ведет Марина ПЕРЕСАДКИНА

# Посоли меня на закате дня!

**ВЫ СОБРАЛИ УРОЖАЙ ОГУРЦОВ? ПРЕДЛАГАЕМ САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАСОЛКИ**



*«Лист смородины груб и матерчат,  
В доме хохот и стекла звенят,  
В нем шинкуют, и квасят, и перчат,  
И гвоздики кладут в маринад...»*

Благословенное время, радостные хлопоты вокруг стерилизованных банок в пропахшей маринадом кухне! Кажется, вместе с хрустящими плодами закатываешь в баночку это счастливое ощущение лета и уже заранее предчувствуешь, как уютно будет зимой открыть крышку, а там... упругие огурчики, крепкие зубчики чеснока в укропе и матерчатый лист смородины...

Этим летом есть над чем похлопотать, вон какой урожай огурцов получился: из окон и дверей, из всех щелей парника выглядывают и будто сами просятся в рассол или маринад.

● Самые подходящие для заготовки — небольшие зеленые огурцы с бугорчатой ребристой поверхностью, плотные и хрустящие.

● Начинать процесс лучше сразу, в день сбора, так как через сутки огурцы начнут терять свою крепость.

● Бывает, во время зимнего хранения на поверхности рассола появляется плесень, под которой огурцы размягчаются, портится их вкус и запах. Плесень развиваться не будет, если поверхность рассола посыпать немного горчичным порошком. Или насыпать 30—40 г сухой горчицы в тканевый мешочек и поместить его в банку между огурцами.

Предотвратить появление плесени можно также, если положить сверху нарезанный стружкой корень хрена.

● Не очень-то приятно, разрезав консервированный или соленый огурец, обнаружить вместо желанной хрустящей мякоти — пустоты. Такое явление может иметь разные причины: длительное хранение свежих огурцов, медленное приготовление, перезрелость, а также слишком рыхлое строение клеток из-за большого количества внесенных удобрений.

● Есть хороший способ сохранить свежесть огурцов несколько дней. Нужно держать их на 3/4 в воде хвостиками вниз, ежедневно меняя воду.

Известные классические рецепты заготовки огурцов, соленых, малосольных и маринованных, проходят через творческое осмысление и личный опыт, развиваются и дополняются.

Много раз я наблюдала, как солил огурцы моя соседка по даче **Ирина Сергеевна**. Банки у нее никогда не взрываются, рассол не мутнеет, огурчики остаются вкусными аж до следующего сезона.

● Свежесобранные огурцы нужно очень-очень хорошо промыть и замочить на 5—6 часов в какой-нибудь удобной емкости, например в тазу. Время замачивания может изменяться в зависимости от температуры воздуха. В таз вместе с огурцами закладываются укроп, чеснок, корень хрена, листья дуба, вишни и смородины. Вода заливается так, чтобы покрыть огурцы. Нужно только заливать воду пол-литровыми банками, считая их, и положить соли столько столовых ложек с горкой, сколько получилось пол-литровых банок воды. Растворить соль, придавить огурцы в тазу небольшим грузом так, чтобы все они оказались погружены в рассол. Когда на поверхности появится пленочка, можно переходить к следующему этапу. Огурцы опять очень-очень хорошо промыть кипяченой водой, поместить в стерилизованные банки удобного объема, куда предварительно положить пряно-зеленную смесь (свежую или хорошо промытую из рассола). Рассол прокипятить, снять пену, залить прямо кипящий в банки и закрыть крышки. Потом банки обязательно перевернуть и накрыть одеялом или подушками для дополнительной стерилизации.

**Людмила ПАПАНОВА советует:**



— Нужно взять огромные переросшие огурцы, с которыми уже не знаешь, что делать. Хорошо промыв, нарезать их крупными кружашками (толщиной примерно 1 см), а также лук — толстыми кольцами. Чеснок брать целыми зубчиками. Все уложить слоями в банку и залить маринадом, как при обычном мариновании (на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара и 2 чайные ложки уксусной эссенции). Получается очень вкусно, хранится хорошо. Вместо огурцов можно взять некрупные кабачки.

Еще я люблю делать быстрые малосольные огурчики. Например, так. Огурцы разрезаю вдоль на 4 части и кладу их в обычную банку объемом 800 г, сколько поместится (обязательно в стоячем положении), сверху кладу раздавленный чеснок, 2—3 зубчика, можно больше, тогда огурцы получаются более ядреными. А дальше по желанию — укроп, листья смородины, хрен. На дно банки тоже можно положить зелень, это произвольно. Самое главное здесь — чеснок! Соли кладу примерно одну столовую ложку (чуть больше или меньше — не так важно, все равно получится вкусно). Заливаю горячей водой и ставлю в холод. Когда банка уже не будет горячей — в холодильник. Есть можно уже тогда, когда банка совсем остынет. Получаются отличные малосольные огурцы!

Можно сделать еще быстрее по рецепту из серии «Гость на пороге». Пока гость на пороге, быстренько все нарезаешь — заливаешь, как в предыдущем рецепте, и очень плотно закрываешь. Закрытую емкость нужно трясти, пока не надост. Можно и гостю дать потрясти. А потом баночку эту — в морозилку. Огурцы будут готовы как раз тогда, когда сварится картошка. Испробовано мной тысячу раз, огурчики получаются отличные и идут на ура даже на десерт, если про них случайно забыли.

**А вот любимый рецепт Натальи БЕСПАЛОВОЙ:**



— На дно трехлитровой банки нужно положить листья и корни хрена, лавровый лист, чеснок, укроп, тархун (только что сорванные веточки или засушенный), вишневые листья, листья черной смородины, горький красный перец, 8 горошин черного перца, 5 горошин — душистого, 5 штук гвоздики.

Маринад готовится из расчета на 5 л воды: соли — 10, а сахара — 20 столовых ложек, уксуса девятипроцентного — 400 г.

У огурцов срезать кончики, уложить (вертикально!) в банки со специями. По желанию можно сверху положить парочку болгарских перцев, разрезанных на четыре части, получается вкуснее. Залить кипящим маринадом и прикрыть «сваренной» в кипятке крышкой на 3 минуты. Затем слить маринад, опять вскипятить и залить банки. Должно быть три залива. После чего закрыть банки герметично, перевернуть на крышку и тепло укрыть до полного остывания. Можно перед закаткой в каждую банку добавить 2—3 столовые ложки водки.

Попробуйте вместо чеснока положить головку очищенного репчатого лука, парочку морковок, нарезанных кольцами, и вместо укропа — пучок зелени петрушки.

В любом случае получается очень вкусно. И даже в жару мои огурчики стоят «как огурчики»!



**Любовь БУРЦЕВА в этом году решила попробовать новый рецепт, вот такой:**

— На 6 кг огурцов нужно взять 1 стакан зелени (укроп, петрушка), 1 стакан пропущенного через пресс чеснока, 200 г сахара, 3 столовые ложки соли, 1 стакан подсолнечного масла. Огурцы разрезаем вдоль на 4 части, смешиваем с остальными ингредиентами, оставляем на 4 часа. Затем раскладываем в пол-литровые банки и ставим на стерилизацию на 20 минут. А если есть сразу, стерилизация не нужна!