

Золотые
рецепты



Г. И. ПОСКРЕБЫШЕВА

ОГУРЦЫ



Золотые рецепты

Г. И. ПОСКРЕБЫШЕВА

ОГУРЦЫ



Москва
«ОЛМА-ПРЕСС»
2000

ББК 36.997
П 61

Поскребышева Г. И.

П 61 Огурцы. — М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2000. — 32 с.: ил. —
(Золотые рецепты).

ISBN 5-224-01190-6

Разнообразные рецепты консервирования огурцов помогут вам достойно «справиться» с урожаем. Салаты из огурцов возбуждают аппетит. Переросшие огурцы можно жарить как кабачки и класть в овощные супы.

Для широкого круга читателей.

ББК 36.997

ISBN 5-224-01190-6

© Г. И. Поскребышева, 2000
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»,
2000
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»,
оформление, 2000

www.natahaus.ru

От автора

Огурцы — рекорсмены по количеству содержащейся в них воды, но они также содержат сахар, белки, клетчатку, жиры, минеральные соли. Вода, содержащаяся в огурцах, очень важна для диетического питания. В питании огурцы используют в виде салатов и различных заготовок. Крупные огурцы можно фаршировать. Для заготовок используют свежие, только что собранные огурцы.

Основные блюда

1. Салат из свежих огурцов и лука-порей

*Огурцы — 400 г,
лук-порей — 200 г,
масло растительное,
зелень, соль — по вкусу*

Лук-порей промыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать небольшими брусочками, смешать с луком, заправить растительным маслом, посолить по вкусу, добавив измельченную зелень укропа, петрушки или кинзы.

2. Салат огуречный с зеленью

*Огурцы — 400 г,
кинза (зелень) — 100 г,
укроп — 100 г,
масло растительное,
соль — по вкусу*

Зелень тщательно промыть и мелко нарезать. Огурцы промыть, нарезать ломтиками, соединить с зеленью, посолить, заправить растительным маслом и перемешать.

3. Салат из лука-порей с картофелем и солеными огурцами

Картофель отварить «в мундире», залив подсоленным кипятком, затем очистить и нарезать кубиками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Лук-порей мелко нарезать. Смешать все овощи и заправить растительным маслом. Овощи для салата можно взять в пропорции 1:1:1 либо в ином соотношении по своему вкусу.



4. Окрошка с малосольными огурцами и репой (фото)

Кефир — 500 г,
вода кипяченая — 500 г,
картофель — 200 г,
репа — 200 г, огурцы
малосольные — 200 г,
чеснок — 3 зубчика,
укроп — 10 г,
соль — по вкусу

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Репу вымыть, очистить, нарезать соломкой и отварить в небольшом количестве воды. Огурцы нарезать кубиками. Соединить все и залить разбавленным водой кефиром. Посолить, добавить растертый чеснок и мелко нарезанную зелень укропа.

5. Суп холодный из огурцов

Огурцы — 500 г,
простокваша — 500 г,
яйца — 4 шт., чеснок —
3—4 зубчика, укроп
(зелень) — 50 г,
соль — по вкусу

Огурцы вымыть, с переросших срезать твердую кожицу и удалить семена. Натереть огурцы, смешать с простоквашей. Яйца отварить вкрутую, очистить и порубить. Чеснок растереть. Разделить порубленные яйца и растертый чеснок на 4 порции, залить приготовленной смесью из огурцов и простокваши, посолить и добавить мелко нарезанную зелень укропа.

6. Жареные переросшие огурцы

Огурцы — 1 кг, сахарный
песок — 50 г, масло
растительное — 100 г,
соль — по вкусу,
мука для панировки —
2—3 ст. ложки

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, нарезать кружочками, пересыпать сахарным песком и чуть посолить, выдержать до выделения сока. Затем обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Подавать со сметаной.



7. Огурцы фаршированные

Переросшие огурцы — «желтяки» — очистить от твердой кожицы, разрезать пополам, выбрать сердцевину с семенами, заполнить освобожденную серединку фаршем. Нафаршированные половинки уложить на противень разрезом вверх, запечь в духовке.

Фарш из мяса и репчатого лука

Мясо отварное — 400 г,
лук репчатый — 100 г,
петрушка (зелень) — 50 г,
масло растительное —
30 г, перец черный
молотый, соль — по вкусу

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Лук и зелень петрушки, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Все перемешать с провернутым отварным мясом, добавив соль и черный молотый перец.

Фарш из риса и яиц с топинамбуром

Рис — 1 стакан, яйца —
2 шт., топинамбур —
300 г, соль — по вкусу

Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Рис промыть и отварить до готовности. Топинамбур промыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке и пассеровать на растительном масле. Пассерованный топинамбур смешать с отварным рисом и измельченными яйцами, посолить.

Фарш из топинамбура и моркови

Топинамбур — 300 г,
морковь — 300 г, лук
репчатый — 100 г, масло
растительное — 50 г,
соль — по вкусу

Топинамбур и морковь вымыть, очистить и нашинковать на крупной терке, лук очистить и мелко нашинковать. Все пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать.

Фарш из корней пастернака и моркови

Пастернак (коренья) —
400 г, морковь — 200 г,
лук репчатый — 200 г,
масло растительное —
100 г, соль — по вкусу

Все овощи очистить, нашинковать на крупной терке, пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать.

Заготовки из огурцов

Свежесобранные огурцы вымыть в холодной воде и замочить со льдом на 1–2 часа. Лучше их консервировать сразу, так как от замачивания в воде комнатной температуры огурцы становятся мягкими. После замачивания огурцы обдать кипятком, вертикально уложить в подготовленные прокипяченные банки, перекладывая их свежими, хорошо промытыми пряностями. (Замечу, что пряности можно сочетать, пользуясь классическими рецептами, но я советую для консервирования выбрать какую-либо одну, например только листья вишни или только зонтики укропа. Открывая зимой банки, вы ощутите ароматы лета, ни одна из них не будет похожа на другую, и все огурчики будут иметь разный вкус.) После этого залить кипящим раствором и пастеризовать: трехлитровые банки — 20–25 мин, литровые — 15 мин, поллитровые — 10 мин. Для консервирования можно также использовать способ трехкратной заливки.

В предлагаемых мною рецептах нет обычного уксуса, но есть кислые натуральные соки (свежеотжатые, не покупные!) или уксусы, приготовленные из натуральных соков. Если вы будете использовать ароматизированные уксусы, пряности в банки можно не класть.

8. Огурцы крепкого засола

*Огурцы — 2 кг, вода —
1,5 л, соль — 150 г*

Предлагаемый рецепт дает возможность длительного хранения соленых огурцов при комнатной температуре. Огурцы при этом остаются твердыми и хрустящими, не размягчаются при хранении. Особенностью рецепта также является отсутствие каких-либо пряностей.

Огурцы вымыть, плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку, разместив их вертикально. Растворить в воде соль, холодным рассолом залить уложенные в банку огурцы, накрыть банку крышкой и поставить на постоянное место хранения. За 5 дней до употребления огурцы вымачивают в холодной воде, доводя их до нужной степени солености.

9. Огурцы малосольные ускоренного засола

Огурцы — 2 кг, укроп (зонтики) — 20 г, черная смородина (листья) — 20 г, хрен (листья) — 20 г, вишня (листья) — 20 г, эстрагон — 10 г, чеснок — 8–10 зубчиков, вода — 1,5 л, соль — 75 г

Огурцы вымыть и замочить на 2 часа в холодной воде. Зелень промыть, зубчики чеснока очистить от шелухи и разрезать на кусочки. На дно банки уложить половину специй, затем плотно уложить огурцы и сверху оставшуюся часть пряностей и чеснока. Растворить в воде соль, вскипятить и кипящим раствором залить уложенные огурцы со специями. Банку накрыть крышкой. Через сутки огурцы пригодны к употреблению. Для ускорения засолки у огурцов срезают концы и дополнительно накалывают вилкой. При такой подготовке мелкие огурцы засаливаются в течение 12 часов.

Малосольные огурцы не подлежат длительному хранению.

10. Огурцы малосольные «на белом хлебе» (фото)

Огурцы — 2 кг,
хлеб белый — 200 г,
вода — 1,5 л, соль — 75 г

Огурцы вымыть, уложить плотно в банку, размещая их по возможности вертикально. Перед этим на дно тары положить белый хлеб, разрезанный на куски. Вскипятить воду, растворить в ней соль, горячим рассолом залить хлеб и огурцы, чтобы они были полностью погружены в раствор. Положить гнет. Через 2–3 дня огурцы готовы. Огурцы этой засолки необыкновенно вкусны и ароматны.

11. Огурцы в тыквенно-яблочном соке

Огурцы — 2 кг,
тыквенный сок — 600 г,
яблочный сок — 700 г,
вишня (листья) — 100 г,
соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем залить холодной водой и уложить плотно в банку, перекладывая каждый слой вишневыми листьями. Соединить свежеежатые тыквенный и яблочный соки, добавить соль, кипящей смесью трижды залить огурцы и закатать.



12. Огурцы, засоленные в тыкве

В старых книгах по домоводству и огородничеству встречаются рецепты засолки огурцов в тыкве; при этом отмечается их особенно приятный вкус. Упоминаются два способа засолки. При одном из них оболочка крупной тыквы служит посудой для засолки огурцов. При другом способе засолки заполненные огурцами небольшие выдолбленные тыквы укладывают в кадушку попеременно с огурцами («россыпью»), добавляют туда же пряности, заливают солевым раствором, накрывают сверху деревянным кружком, кладут гнет и выносят кадушку на холод. Приводимый ниже рецепт пригоден для обоих способов засолки.

Огурцы — 10 кг, эстрагон (зелень) — 100 г, укроп (зелень) — 100 г, черная смородина (листья) — 100 г, вода — 5 л, соль — 400 г

Тыквы небольшого размера вымыть, срезать верхушечную часть (со стороны плодоножки) и выбрать из них семена. Огурцы и зелень промыть. Плотно уложить в выдолбленные тыквы огурцы попеременно с пряной зеленью, залить рассолом, накрыть тыквы срезанными верхушечными частями и закрепить их с помощью деревянных шпилек либо перевязать суровой ниткой. Уложить в кадушку заполненные и закрытые тыквы верхушечной частью вверх, заполняя пустоты между ними огурцами и пряностями. Растворить в воде соль и залить раствором уложенные в кадушку тыквы и огурцы. Накрыть сверху чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет. Рассола должно быть столько, чтобы им был накрыт деревянный кружок. Вес гнета обычно равен $\frac{1}{10}$ части веса огурцов. Кадушку установить в холодное место.

13. Огурцы, маринованные с брусникой (фото)

Огурцы — 2 кг, брусника — 500 г. Маринад: вода — 1 л, соль — 50 г, сахарный песок — 100 г

Огурцы (лучше мелкие) вымыть, уложить в стерильную банку, пересыпая брусникой, залить кипящим маринадом, провести пастеризацию в кипящей воде и закатать.



14. Огурцы соленые «Изумрудные»

Огурцы — 2 кг, укроп
(зонтики) — 2 шт.,
черная смородина
(листья) — 5 шт., хрен
(корень) — 20 г, вишня
(листья) — 5 шт.,
монарда (листья) —
5 шт., соль — 75 г,
водка — 50 г, вода — 1,5 л

Свежие зеленые огурцы (не переросшие!) вымыть, обдать кипятком и сразу же окунуть в холодную воду, затем плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку, перекладывая их вымытыми листьями и укропом. Залить приготовленным холодным солевым раствором (50 г соли на 1 л воды) и добавить 2 ст. ложки водки. Закрыть банку крышкой и поставить в холодное место. Особенность этой заготовки в том, что огурцы сохраняют свой естественный зеленый цвет, приобретают своеобразный, «не стандартный» вкус и очень хорошо хранятся. Количество пряностей указано в рецепте ориентировочно, можно изменять по своему вкусу и усмотрению.

15. Огурцы маринованные «Изумрудные»

Огурцы — 2 кг, пряная
зелень — по вкусу, соль —
75 г, сахарный песок —
75 г, лимонная кислота —
10 г или 100 г фруктового
уксуса, водка — 50 г,
вода — 1,5 л

Огурцы свежие зеленые вымыть, обдать кипятком и сразу же погрузить в холодную воду. Плотно уложить огурцы в трехлитровую банку, перекладывая их пряной зеленью. Растворить в кипящей воде соль, сахарный песок и лимонную кислоту, залить огурцы, выдержать 5 мин. Слить раствор, нагреть его до кипения и вновь залить им огурцы. После вторичной 5 мин выдержки снова слить раствор, еще раз довести его до кипения, кипящим раствором третий раз залить огурцы, добавить в банку 50 г водки и закатать. Для маринования огурцов можно использовать эстрагон, укроп, монарду, иссоп, листья вишни, черной смородины, хрена и др. Каждую банку рекомендуется закатывать со своим, отличным от других, набором пряностей.

16. Огурцы в виноградном соке

Огурцы — 2 кг,
виноградный сок — 600 г,
черная смородина
(листья) — 5 шт., вишня
(веточки с листьями) —
3 шт., вода — 700 г,
соль — 50 г, уксус
виноградный — 20 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с листьями смородины и вишневыми веточками. Из свежего винограда отжать сок, разбавить наполовину водой, добавить соль, довести до кипения и кипящим соком трижды залить огурцы, банку закатать.

17. Огурцы в соке ревеня

Огурцы — 2 кг, ревень — 300 г, вода — 1 л, черная смородина (листья) — 5 шт., эстрагон, веточки — 3 шт., сахар — 100 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с пряностями в банку. Черешки ревеня хорошо промыть, нарезать крупными кусками, залить крутым кипятком, прокипятить и протереть через сито. Смешать протертый ревень с отваром, в котором он находился, добавить соль и сахар, довести смесь до кипения и провести трехкратную заливку огурцов. Банку закатать.

18. Огурцы в огуречном соке

Огурцы — 2 кг, огуречный сок — 1,3 л, сахарный песок — 50 г, соль — 50 г, лимонная кислота — 5 г или 100 г ароматизированного уксуса

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и плотно уложить в банку. В свежеежатый огуречный сок добавить соль, сахарный песок и лимонную кислоту, кипящим раствором трижды залить огурцы. Банку закатать.

Для приготовления огуречного сока взять нужное количество переросших огурцов, обдать кипятком, натереть на крупной терке и отжать сок через марлю. Можно получить сок из переросших огурцов также с помощью пресса или соковыжималки.

19. Огурцы в клюквенном соке

Огурцы — 2 кг, клюквенный сок — 300 г, вода — 1 л, монарда (листья) — 5 шт., эстрагон (веточки) — 3 шт., вишня (веточки) — 3 шт., сахарный песок — 150 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с пряностями, распределяя равномерно. Клюкву промыть холодной водой, залить 1 л крутого кипятка, проварить 5 мин, протереть через сито, смешать с отваром, добавить соль и сахарный песок, довести до кипения, провести трехкратную заливку огурцов и банку закатать.

20. Огурцы в яблочно-кабачковом соке с монардой

Огурцы — 2 кг, яблочный сок — 600 г, кабачковый сок — 700 г, монарда (листья) — 5 шт., сахарный песок — 50 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с пряностями в банку. Свежеприготовленные яблочный и кабачковый соки соединить, добавить соль и сахарный песок. Нагревая смесь до кипения, провести трехкратную заливку и закатать банку.

Для приготовления сока яблоки и кабачки вымыть, обдать кипятком, почистить, измельчить и отжать.

21. Огурцы в щавелевом отваре

Огурцы — 2 кг, щавель — 300 г, вода — 1 л, укроп (зонтики) — 5 шт., сахарный песок — 100 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с укропом. Щавель промыть, залить крутым кипятком и прокипятить. Процедить отвар через сито и протереть щавель, добавить соль и сахарный песок, кипящей смесью провести трехкратную заливку огурцов и закатать банку.

22. Огурцы укропные (фото)

Огурцы — 2 кг, яблочный сок — 1,3 л, укроп (зонтики) — 7 шт., сахарный песок — 50 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой, плотно уложить в банку, перекладывая зонтиками укропа со зрелыми семенами. Добавить в яблочный сок соль и сахарный песок, нагреть раствор до кипения, провести трехкратную заливку огурцов и банку закатать. Вместо яблочного можно использовать тыквенно-яблочный сок (в пропорции 1:1).



23. Огурцы ароматные с яблоками

Огурцы — 1 кг, яблоки
(мелкие) — 1 кг, вода —
1 л, лимонник китайский
(листья) — 10 шт., вишня
(веточки с листьями) —
2 шт., сахарный песок —
50 г, соль — 50 г

Огурцы и яблоки вымыть. Уложить плотно в банку вместе с пряностями. Воду вскипятить, добавить в нее сахарный песок, соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку и банку закатать.

24. Огурцы в виноградных листьях

Огурцы — 2 кг, яблочный
сок — 300 г, вода — 1 л,
виноград (листья) — по
потребности, сахарный
песок — 50 г, соль — 50 г

Огурцы и виноградные листья промыть водой. Огурцы обдать кипятком и затем холодной водой, каждый огурец завернуть в виноградный лист и в таком виде плотно уложить в банку.

Соединить яблочный сок с водой, добавить сахарный песок и соль, довести раствор до кипения, затем провести трехкратную заливку огурцов. Банку закатать. Вместо яблочного можно использовать виноградный сок. Виноградные листья из такой банки можно использовать для приготовления долмы.

25. Огурцы с укропом и чесноком (фото)

Огурцы — 2 кг, укроп
(зонтики) — 3 шт.,
чеснок — 3 головки

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в простерилизованную банку, перекладывая зонтиками укропа и головками чеснока, залить маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, сахарный песок — 100 г, яблочный уксус — 100 г). Пропастеризовать, банку закатать.



26. Огурцы с хвойным ароматом

Огурцы — 2 кг, яблочный сок — 1,3 л, сосна (веточки) — 3 шт., сахарный песок — 50 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с сосновыми веточками (используют только самые нежные кончики веток длиной 7–10 см). Добавить в яблочный сок сахарный песок и соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку и банку закатать.

27. Огурцы с крыжовником

Огурцы — 2 кг, крыжовник — 400 г, вода — 1 л, эстрагон (веточки) — 5 шт., сахарный песок — 100 г, соль — 50 г, уксус ароматный — 50 г

Подготовить огурцы как описано выше, уложить в простерилизованную банку, пересыпая их крыжовником и веточками эстрагона. Довести раствор до кипения, залить им и поставить на пастеризацию. Банку закатать.

28. Огурцы в соке барбариса

Огурцы — 2 кг, барбарис (ягоды) — 300 г, вода — 1 л, тмин (семена) — 1 ст. ложка, сахарный песок — 100 г, соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с тмином в банку. Ягоды барбариса промыть, прокипятить 5 мин в воде, процедить отвар через сито и протереть ягоды. Добавить в смесь соль и сахарный песок, кипящим раствором провести трехкратную заливку и закатать банку. Ягоды барбариса можно не протирать, а уложить в банку целиком.

29. Огурцы укропные со жгучим перцем

Огурцы — 2 кг, перец жгучий — 1 стручок, укроп (зонтики) — 3 шт.

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в простерилизованную банку, перекладывая зонтиками укропа. Добавить жгучий перец, залить маринадом (см. выше). Пропастеризовать, банку закатать.

30. Огурцы с томатами маринованные

Овощи вымыть. Томаты наколоть вилкой. Уложить в банки, перекладывая пряными свежими травами: эстрагоном, укропом, душицей или любыми другими, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, яблочный уксус — 50 г, сахарный песок — 100 г). Пропастеризовать, банку закатать. Если у вас есть ароматизированный уксус, пряные травы можно не использовать.

31. Огурцы в сладкой заливке

Огурцы — 2 кг, вода — 1 л, сахар — 100 г, соль — 50 г, лимонная кислота — 3 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой, уложить в банку. Растворить в воде соль, сахар и лимонную кислоту. После трехкратной заливки кипящим раствором закатать банку крышкой.

32. Огурцы в яблочном уксусе

Огурцы — 2 кг, перец жгучий — 1 стручок, чеснок — 2—3 головки, зонтики укропа — 2—3 шт., уксус яблочный — 100 г, вода — 1 л, соль — 50 г, сахар — 100 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, а затем сразу же холодной водой. С чесночных головок снять верхний слой шелухи и обрезать донца, проделать это таким образом, чтобы головка не распалась на отдельные дольки. Промыть перец и укроп. Уложить подготовленные огурцы и пряности в простерилизованную банку и залить кипящим консервирующим раствором. Установить банку с огурцами в кипящую воду, накрыв предварительно простерилизованной крышкой, и пастеризовать в кипящей воде 30 мин, затем сразу же закатать. Хранить такую заготовку можно при комнатной температуре.

33. Огурцы в яблочном соке

Огурцы — 2 кг, яблочный сок — 1 л, сахар — 50 г, соль — 30 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком и сразу же холодной водой, плотно уложить в банку. Растворить в яблочном соке соль и сахар, провести трехкратную заливку кипящим раствором и банку закатать.

34. Огурцы, квашенные в капусте

Капуста — 10 кг, морковь — 1 кг, огурцы — 3 кг, укроп (зонтики) — 100 г, соль — 25 г на 1 кг овощей

Морковь вымыть, очистить, нарезать и перемешать с нашинкованной капустой. Уложить слоями сначала капусту с морковью, затем ряд огурцов, вплотную друг к другу, затем снова слой капусты с морковью и, чередуя слой капусты и огурцов, заполнить тару доверху, добавляя в каждый слой соль и зонтики укропа. Сверху накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и установить гнет. Если через день-два выделившийся сок не покроет овощи, долить консервирующий раствор (на 1 л воды: соль — 50 г, сахарный песок — 200 г). Огурцы для заквашивания по этому рецепту лучше брать мелкие, плотные. Перед засолкой их необходимо вымыть в очень холодной воде.

35. Огурцы, квашенные с репчатым луком

Огурцы — 1 кг, лук репчатый — 300 г, сельдерей (коренья) — 50 г, укроп (зелень) — 30 г, монарда (зелень) — 30 г, вишневый лист — 30 г, соль — 15 г

Огурцы вымыть, очистить от твердой кожицы, семян и нарезать кубиками. Промыть зелень, очистить и нашинковать лук, почистить и мелко нарезать корни сельдерея. Смешать измельченные огурцы, коренья, зелень и репчатый лук. Массу посолить, перемешать и установить под гнет при комнатной температуре. Через неделю заквашенную массу нагреть до кипения, прокипятить в течение 15 мин, горячей уложить в банку и закатать.

36. Огурцы, консервированные с зонтиками укропа без соли

Огурцы — 2 кг, вода —
1 л, уксус фруктовый —
200 г, укроп (зонтики) —
5 шт., мед — 200 г

Огурцы обдать кипятком и сразу же холодной водой, плотно уложить в банки вместе с зонтиками укропа, залить кипящим консервирующим раствором, накрыть крышкой и пастеризовать в кипящей воде: трехлитровые банки — 20–25 мин, литровые — 10–15 мин, пол-литровые — 5–7 мин. После этого сразу же закатать стерильными крышками и остудить, установив банки на ткань вверх дном. Консервирующий раствор готовится из домашнего фруктового уксуса, разбавленного водой, с добавлением меда. При пастеризации банки должны быть погружены в воду по плечики. Зонтики укропа для этого рецепта лучше брать с недозревшими семенами. Можно брать и цветущие зонтики укропа, но тогда их потребуется вдвое больше, а если заменить зрелыми семенами, необходима примерно 1 ст. ложка семян на 1 л раствора.

37. Салат из огурцов, физалиса и моркови

Огурцы — 1 кг, физалис
(плоды) — 1 кг, морковь —
0,5 кг, лук репчатый —
0,5 кг, чеснок — 300 г,
перец (горошек) —
10 шт., сахарный песок —
100 г, соль — 40 г, уксус
фруктовый — 100 г

Морковь и огурцы вымыть. Физалис обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью. Овощи нарезать кружками. Лук нарезать колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахарный песок и черный перец. После выделения из овощей сока кипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

38. Салат из огурцов и яблок пикантный

Огурцы свежие — 2 кг,
яблоки — 1 кг, эстрагон
(зелень) — 50 г, укроп
(зелень) — 50 г, масло
растительное — 100 г,
сахарный песок — 50 г,
соль — 40 г, уксус
фруктовый — 100 г

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружками. У яблок удалить сердцевину и нарезать их равными дольками. Зелень измельчить и соединить с яблоками и огурцами, добавить соль, сахарный песок, масло, уксус, перемешать. Когда из смеси появится сок, поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 мин и разлить в стеклянные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

39. Переросшие огурцы, консервированные с овощами

Огурцы — 1 кг, морковь — 200 г, лук репчатый — 200 г, чеснок — 1 головка, эстрагон (зелень) — 50 г, аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г, соль — 25 г

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян, оставшуюся мякоть нарезать соломкой или кубиками. Морковь вымыть, почистить, нарезать так же, как и огурцы. Лук репчатый очистить и нашинковать. Чеснок разобрать на дольки, освободить от шелухи и мелко нарезать. Зелень эстрагона тщательно промыть и измельчить. Соединить все овощи и зелень, пересыпав их солью и добавив аскорбиновую кислоту, оставить на 1 час до выделения сока. После этого смесь прокипятить в течение 10–15 мин, затем разлить в банки и закатать.

Такую огуречную заготовку можно использовать для приготовления супов, рассольников и всевозможных овощных приправ. Хранить ее можно при комнатной температуре.

40. Языки из переросших огурцов (фото)

Огурцы — 2 кг, вода — 1 л, сахарный песок — 100 г, соль — 15 г, лимонная кислота — 5 г, гвоздика — 5 шт., перец черный (горошек) — 5 шт., перец душистый (горошек) — 5 шт.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль на пластины толщиной 2 см, семена удалить. Затем промыть огурцы холодной водой, уложить в кастрюлю. Приготовить консервирующий раствор, растворив в воде сахар, соль, лимонную кислоту. Вложив в раствор гвоздику, черный и душистый перец, нагреть его до кипения и кипящим залить подготовленные огурцы. Выдержав 10 мин, огурцы из раствора переложить в стеклянные банки, залить этим же раствором и установить на стерилизацию в кипящую подсоленную воду, накрыв банки крышками. Стерилизовать литровые банки 30 мин, поллитровые 20 мин. Банки при стерилизации должны быть погружены в воду по плечики. По окончании стерилизации банки сразу же закатать.



41. Салат из переросших огурцов

Огурцы — 1 кг, перец
сладкий — 300 г, лук
репчатый — 200 г, уксус
фруктовый — 150 г,
масло растительное —
75 г, соль — 30 г,
мед — 1 ст. ложка

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян и нарезать ломтиками. Перец болгарский сладкий вымыть, срезать плодоножку, вынуть семена и нарезать кольцами или полосками. Лук очистить и нарезать кольцами. Нарезанные овощи перемешать, пересыпав солью. После выделения сока всю массу разложить в чистые стеклянные банки, добавить в них фруктовый уксус, растительное масло и мед. Банки накрыть крышками и установить в кипящую воду для стерилизации. Банки должны быть погружены в воду по плечики. Простерилизовать расфасованную массу в течение 30 мин и сразу же закатать крышками.

42. Рулетики из переросших огурцов с зеленью

Огурцы — 1 кг, укроп
(зелень) — 50 г,
эстрагон (зелень) — 20 г,
чеснок — 1 головка,
черная смородина
(листья) — 30 г, соль —
50 г, уксус яблочный —
50 г, вода — 0,5 л

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать пластинами вдоль толщиной 1 см. Зелень промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Уложить подготовленные огурцы слоями в тару, пересыпая солью, зеленью и чесноком, залить раствором, установить сверху гнет и выдержать под ним в течение суток на холоде. Через сутки, когда пластины станут мягкими, свернуть каждую вместе с зеленью в виде рулетика и плотно уложить в стеклянную банку с широким горлом, дно которой предварительно выстелить слоем промытых свежих листьев черной смородины.

Уложенные в банку рулетики также укрыть листьями черной смородины и залить оставшимся рассолом, затем установить гнет. В таком виде заготовку поместить в погреб. Для хранения в комнатных условиях рулетики уложить в банку и пропастеризовать.

43. Переросшие огурцы, квашенные с горчицей

Огурцы — 2 кг,
горчица сухая — 2 ст.
ложки, сахарный песок —
2 ст. ложки, эстрагон
(зелень) — 20 г, базилик
(зелень) — 20 г,
соль — 50 г, яблочный
уксус — 100 г

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян, разрезать вдоль пластинами толщиной в 1 см. Уложить в тару слоями, пересыпая солью, сухой горчицей, сахарным песком, измельченной зеленью эстрагона и базилика. Установить сверху гнет, выдержать сутки при комнатной температуре и затем поместить, не убирая гнета, в погреб. Для хранения в комнатных условиях огурцы выдержать сутки на холоде, уложить в банки и простерилизовать, затем закатать.

44. Переросшие огурцы консервированные пряные

Огурцы — 2 кг, эстрагон
(зелень) — 30 г, укроп
(зелень) — 30 г, вишня
(листья) — 20 г, черная
смородина (листья) —
30 г, сахарный песок —
50 г, гвоздика — 3 шт.,
корица (кусочками) — 5 г,
лимонная кислота — 10 г,
свекольный сок —
2 ст. ложки, соль — 25 г

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян, нарезать длинной соломкой, смешать с зеленью и пряностями, пересыпать сахарным песком и солью и выдержать до выделения сока (приблизительно 1–2 часа). Затем добавить свекольный сок и, поставив на огонь, кипятить в течение 10–15 мин, разлить в горячем виде в банки и закатать.

Вместо лимонной кислоты можно положить такое же количество аскорбиновой кислоты или 50 г натурального фруктового уксуса.

45. Огурцы для рассольника квашеные

Огурцы — 5 кг, укроп
(зелень) — 50 г, эстрагон
(зелень) — 30 г, вишня
(листья) — 30 г, черная
смородина (листья) —
30 г, соль — 70 г на 1 л
воды

Огурцы вымыть, наколоть вилкой и уложить в тару для квашения, перекладывая пряной зеленью. Соль добавить в воду, раствор вскипятить и сразу залить подготовленные огурцы с пряностями (на 5 кг огурцов понадобятся 4–5 л раствора). Положить сверху гнет и установить в погреб для хранения. При отсутствии погреба заквашенные огурцы вынуть из рассола, очистить от кожицы, освободить от семян, мякоть нарезать соломкой или кубиками, уложить в кастрюлю и залить процеженным рассолом, в котором заквашивались огурцы.

Смесь кипятить 10–15 мин, разлить в горячем виде в стерильные банки и закатать.

46. Огурцы, квашенные в соке переросших огурцов

Измельченную мякоть переросших огурцов можно использовать для консервирования мелких зеленых огурцов. Пряности при таком виде консервирования можно не добавлять. Можно применять кашицу из переросших огурцов, натерев их на терке, либо только огуречный сок, отжатый из этой массы. Заквашенные по этому рецепту огурцы имеют изумрудный цвет.

*Огурцы мелкие — 2 кг,
огурцы крупные (для
сока) — 1,5 кг, крапива
(листья) — 50 г, соль —
70 г*

Огурцы вымыть в холодной воде и обдать крутым кипятком. Уложить в тару для квашения, перекладывая крапивными листьями. Залить соленым огуречным соком либо кашицей из переросших огурцов, в которой растворена соль. Сверху установить гнет.

Выдержать при комнатной температуре в течение 3 дней и затем выставить на холод для хранения.

Варенье и цукаты

47. Варенье из переросших огурцов и красной смородины

*Огурцы — 1 кг, сахарный
песок — 1 кг, красная
смородина — 0,5 кг*

Огурцы вымыть, очистить, разрезать вдоль, вынуть ложкой семена, нарезать кусочками и выдержать в очень холодной воде (лучше со льдом) 7–8 часов. Вынув вымоченные огурцы из воды, пересыпать их сахарным песком (100 г песка на 1 кг огурцов), выдержать до выделения сока, затем сок слить. Красную смородину промыть, размять толкушкой, смешать с сахарным песком, нагреть всю массу до кипения, остудить и процедить, отжав жмых. Полученным сиропом залить подготовленные огурцы и варить все до тех пор, пока огурцы не станут прозрачными.

48. Варенье из огурцов с облепихой

Огурцы — 1 кг,
облепиха — 0,2 кг,
сахарный песок — 1 кг

Огурцы вымыть, очистить, освободить от семян, выдержав в очень холодной воде 7–8 часов, нарезать кусочками, пересыпать сахарным песком (100 г сахара на 1 кг огурцов). Выдержать до выделения сока, слить его. Из облепихи отжать сок, смешать его с сахарным песком и этой смесью залить подготовленные огурцы. Поставив огурцы, залитые облепиховым сиропом, на огонь, варить все до тех пор, пока огурцы не станут прозрачными.

49. Варенье из огурцов с крыжовником

Огурцы — 1 кг,
крыжовник — 200 г,
сахарный песок — 1 кг,
лимонная кислота —
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки,
крапивный сок —
2 ст. ложки

Огурцы вымыть, очистить, разрезав вдоль, выбрать семена, нарезать кусочками и выдержать в очень холодной воде 7–8 часов. Слив воду, пересыпать огурцы сахарным песком (100 г сахара на 1 кг огурцов), выдержать до выделения сока, затем сок слить. Недозрелый зеленый крыжовник вымыть, пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком, добавив лимонную кислоту и крапивный сок, довести все до кипения, затем остудить и процедить. Процеженным сиропом залить подготовленные огурцы и варить все на медленном огне, пока огурцы не станут прозрачными. Вместо крапивного сока можно взять такое же количество свежеежатого шпинатного сока.

50. Цукаты из переросших огурцов

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян, нарезать кусочками, пересыпать сахарным песком, выдержать до выделения сока, и, слив часть сока, поставить на огонь. Довести до кипения, добавить сахар с пряностями и варить до тех пор, пока огурцы не станут прозрачными. Уваренные до прозрачности огурцы вынуть из загустевшего сиропа и подсушить либо в духовке при температуре 40–60°C градусов, либо при комнатной температуре.

На 1 килограмм огурцов потребуется 1 килограмм сахарного песка.

51. Цукаты из огурцов медовые

Огурцы вымыть, очистить, удалить семена, нарезать кружками, пересыпать сахарным песком, слить выделившийся сок, залить медом и уваривать на медленном огне, пока огурцы не станут прозрачными. Уваренные ломтики вынуть из сиропа и подсушить либо в духовке при температуре 40–60°C градусов, либо на воздухе при комнатной температуре. Оставшийся сироп используется как варенье или для приготовления различных кондитерских изделий (на 1 кг огурцов расходуется 0,5 кг меда).

Соки

52. Огуречный сок с мякотью

*Огурцы — 3 кг, лимонная
кислота — 5 г или сок
1 лимона*

Для приготовления огуречного сока с мякотью лучше использовать хорошо вызревшие или переросшие огурцы. Огурцы вымыть, натереть на терке или пропустить через мясорубку. Измельченную массу с выделившимся соком довести до кипения, растворив в ней предварительно лимонную кислоту. Кипящую массу разлить по банкам и закатать крышками.

Вместо лимонной кислоты можно использовать аскорбиновую либо лимонный сок. На трехлитровую банку достаточно сока, отжатого из одного большого лимона.

53. Огуречно-облепиховый сок

*Огурцы — 2,5 кг,
облепиховый сок — 0,5 л*

Огурцы вымыть, отжать сок, смешать со свежесотжатым облепиховым соком, довести до кипения, разлить в простерилизованные стеклянные банки или бутылки и закатать крышками.

54. Огуречно-яблочный сок

*Огурцы — 2 кг, яблочный
сок — 1 л*

Свежеприготовленный огуречный сок перемешать со свежесотжатым яблочным соком. Полученную смесь довести до кипения, разлить в прокипяченные банки и закатать крышками.

Вместо яблочного можно использовать сок крыжовника либо сок белой смородины.

55. Огуречный сок с крыжовником

*Огурцы — 2 кг,
крыжовник — 1 кг*

Ягоды крыжовника вымыть, залить свежеприготовленным огуречным соком, нагреть все до кипения и протереть через сито. Протертую массу довести до кипения, разлить в горячем виде в стеклянные прокипяченные банки или бутылки и закатать крышками.

Вместо яблочного можно использовать сок крыжовника либо сок белой смородины.

Содержание

ОТ АВТОРА	3
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	4
ЗАГОТОВКИ ИЗ ОГУРЦОВ	9
ВАРЕНЬЕ И ЦУКАТЫ	28
СОКИ	30

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

Поскребышева
Галина Ивановна

ОГУРЦЫ

(Золотые рецепты)

Редактор *Е. Н. Авадьява*

Художественный редактор *А. А. Данилин*

Технический редактор *Л. П. Бирюкова*

Компьютерная верстка *И. В. Слепцова*

Корректор *И. В. Беляева*

Налоговая льгота — Общероссийский классификатор
продукции ОК-005-93, том 2;
953000 — книги, брошюры

Лицензия ЛР № 070099 от 03.09.96

Подписано в печать 19.10.00.

Формат 70×90 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «Бодони». Бумага офсетная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,34.

Доп. тираж 10 000 экз. Изд. № 00-975-ЗР.

Заказ № 446.

Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»
129075, Москва, Звездный бульвар, 23

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ОАО «Рекламфильм»
103055, Москва, Палиха, 10.



Галина Ивановна Поскребышева – член Московской ассоциации кулинаров, обладательница серебряной медали ВДНХ за уникальные рецепты домашнего консервирования, автор и ведущая телевизионных передач "Домашний очаг" и "Русский огород". Более 35 лет она изучает целебные свойства овощей, плодовых и ягодных культур, собирает и совершенствует народные рецепты кулинарии и целительства.

Золотые рецепты

ОГУРЦЫ

Огурцы возбуждают аппетит и улучшают вкус других овощей. В любое время года популярны салаты из свежих огурцов, огурцы соленые и маринованные. Вода, содержащаяся в огурцах, очень важна для диетического питания.

Поскребышева

Maggi

Мaggi – вкус к творчеству!



ОЛМА-ПРЕСС

ISBN 5-224-01262-7



9 785224 012626 >