

ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ



Москва
АСТ
Минск
ХАРВЕСТ
2005

УДК 641.4
ББК 36.91
К 65

Серия основана в 2004 году

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

К 65 **Консервирование помидоров.** – М.: ООО «Издательство АСТ», Мн.: ООО «Харвест», 2005. – 32 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 5-17-013601-3 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 985-13-3190-2 (ООО «Харвест»)

Вкусно приготовленные помидоры – самое лучшее кушанье, а уж о маринованных помидорах и говорить не приходится. Прочитав эту книгу, вы освоите основные способы консервирования помидоров, научитесь готовить салаты, аджики, томатные соки и соусы.

Для широкого круга читателей.

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 5-17-013601-3 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-3190-2 (ООО «Харвест»)

© Харвест, 2005

Содержание

| | | | |
|---|----|---|----|
| Помидоры в подсолнечном масле | 4 | Салат из зеленых помидоров | |
| Помидоры десертные | 4 | с капустой | 17 |
| Помидоры в собственном соку | 4 | Салат из зеленых помидоров | |
| Помидоры «Очень просто» | 4 | с квашеной капустой | 18 |
| Помидоры деликатесные | 5 | Салат по-венгерски | 18 |
| Помидоры зеленые с луком и морковью ... | 5 | Салат из зеленых помидоров | |
| Помидоры зеленые с чесноком | 5 | с овощами | 18 |
| Помидоры, консервированные с перцем ... | 6 | Соус томатный острый | 19 |
| Помидоры красные натуральные | 6 | Салат из помидоров с перцем | |
| Помидоры с чесноком | 6 | по-польски | 19 |
| Томаты в яблочном соке | 6 | Салат из помидоров с овощами | |
| Помидоры с виноградом | 7 | по-польски | 20 |
| Помидоры зеленые соленые | 7 | Икра из красных помидоров | 20 |
| Помидоры соленые (I) | 7 | Икра из зеленых помидоров | 20 |
| Помидоры соленые (II) | 8 | Заготовка для вторых блюд с томатами .. | 21 |
| Томаты соленые в банках | 8 | Приправа из помидоров | 21 |
| Помидоры соленые в собственном | | Соус томатно-яблочный | 22 |
| соку | 9 | Соус томатный по-французски | 22 |
| Томаты соленые острые | 9 | Соус томатный македонский | 23 |
| Томаты соленые в томатной заливке | 9 | Соус томатный с укропом | 23 |
| Помидоры, фаршированные | | Соус томатно-сливовый | 23 |
| овощами | 10 | Соус томатный с яблоками и перцем | 24 |
| Помидоры соленые (сухой засол) | 11 | Варенье из помидоров | 24 |
| Аджика из помидоров | 11 | Джем из помидоров по-чешски | 25 |
| Помидоры соленые с горчицей | | Томаты красные протертые | 25 |
| (старинный рецепт) | 11 | Томат-пюре | 25 |
| Помидоры соленые с молодой | | Сок томатный с перцем и луком | 26 |
| кукурузой | 12 | Варенье из зеленых помидоров | |
| Аджика по-домашнему | 12 | с орехами | 26 |
| Помидоры соленые с морковью | 12 | Мармелад из помидоров по-чешски | 27 |
| Салат из зеленых помидоров с луком | | Мармелад томатно-яблочный | 27 |
| и перцем | 13 | Мармелад из помидоров, яблок и груш ... | 27 |
| Помидоры целые без кожицы | 13 | Сок томатно-яблочный с добавлением | |
| Помидоры зеленые фаршированные | 13 | сока из сладкого перца | 28 |
| Помидоры, фаршированные | | Цукаты из зеленых помидоров | |
| по-молдавски | 14 | по-чешски | 28 |
| Аджика с острым перцем | 14 | Сок томатный | 28 |
| Салат из помидоров украинский | 15 | Сок томатно-огуречный | 29 |
| Салат из зеленых помидоров | 15 | Сок томатно-яблочный с добавлением | |
| Салат из зеленых помидоров (I) | 16 | морковного | 29 |
| Салат из зеленых помидоров (II) | 16 | Сок томатный с мякотью | 29 |
| Салат из помидоров с овощами | | Сок томатно-капустный | 30 |
| и яблоками польский (I) | 16 | Сок томатно-вишневый | 30 |
| Салат из зеленых помидоров (III) | 17 | Сушка помидоров | 30 |



Помидоры в подсолнечном масле

1 кг помидоров, 1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца.

Для маринадной заливки: *1 л воды, 7—10 лавровых листьев, 15 горошин черного перца, 15 шт. гвоздики, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса.*

На дно литровой банки положить лавровый лист, перец, нарезанную кольцами луковицу. Затем плотно уложить нарезанные пополам с плотной мякотью помидоры (укладывать разрезом вниз). Сверху положить несколько колечек лука. Помидоры залить приготовленным маринадом, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 15 мин, накрыв крышкой. Перед укупуориванием в банку влить немного подсолнечного масла, чтобы оно покрыло маринад.

Помидоры десертные

Помидоры, 8—10 листьев лимонника.

Для маринадной заливки: *на 1 л яблочного сока 30 г соли, 30 г сахара.*

Некрупные плотные помидоры промыть, очистить от плодоножек, пробланшировать в кипящей воде 5 мин, предварительно наколов в нескольких местах. Уложить помидоры в трехлитровую банку, добавить листья лимонника. Яблочный сок вскипятить, добавив сахар и соль, залить кипящей заливкой помидоры, через 3—5 мин заливку слить, вскипятить и снова залить. После третьей заливки банку закатать.

Помидоры в собственном соку

Помидоры вымыть, обсушить, сложить в банки, добавить чеснок, лавровый лист, перец. Мягкие помидоры пропустить через соковыжималку, можно через мясорубку. Полученный сок посолить по вкусу и закипятить. Залить помидоры горячим соком и стерилизовать до тех пор, пока не станут подниматься со дна банки пузырьки. Закатать и перевернуть вверх дном.

Помидоры «Очень просто»

Взять свежие помидоры, желательно толстокожие. Тщательно вымыть и хорошень-



Помидоры деликатесные

Помидоры, 30 г листьев мяты и эстрагона.

Для маринадной заливки: 1 л воды, 300 г сока красной смородины, 50 г меда, 50 г соли.



Помидоры промыть, отобрать одинакового размера, пробланшировать в кипящей воде 10 мин, уложить в трехлитровую банку, добавить зелень (листья мяты, эстрагон).

Приготовить заливку, в которую добавить сок красной смородины, мед, соль. Кипящим раствором залить помидоры, через 3—5 мин раствор слить, снова вскипятить и залить. После третьего залива банку закатать, перевернуть вверх дном до охлаждения.

ко подсушить. В простерилизованные, сухие стеклянные банки уложить нарезанные дольками помидоры, как на салат, и очень хорошо уплотнить. Накрыть крышкой. Литровые банки стерилизовать 25—30 мин. Закатать, перевернуть и оставить остывать, накрыв сверху теплым одеялом.

Перед употреблением посолить, добавить растительное масло, лук, перец.

В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые помидоры, нарезанную кружочками морковь, зелень. Все залить растительным маслом и тушить 30 мин. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в пол-литровые банки и стерилизовать в течение 15 мин в кипящей воде, затем закатать.

Помидоры зеленые с луком и морковью

5—6 крупных зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 60 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

Помидоры зеленые с чесноком

Помидоры, чеснок, укроп.

Для маринадной заливки: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 60 г 9%-ного уксуса.