

Как засолить бочковые помидоры дома: вкус рассола без риска

Бочковые помидоры любят за яркий кислый вкус, чеснок, укроп и плотную кожицу. Дома их можно приготовить не только в настоящей бочке: подойдёт пищевой ферментационный бак, стеклянная ёмкость или керамический горшок. Главный принцип остаётся тем же — помидоры всё время находятся под рассолом, брожение идёт при умеренной температуре, а готовый продукт хранится в холоде.



Не путай этот способ с консервированием в банках. Здесь не добавляют уксус и не рассчитывают на хранение в тёплой квартире. Кислоту создаёт само брожение, поэтому важны правильная тара, соль, температура и контроль процесса.

В чём солить помидоры вместо бочки

Традиционная деревянная бочка подходит только тогда, когда она предназначена для еды, целая и чистая. Старая сухая бочка с сомнительным запахом — плохая идея. Дерево впитывает запахи и жидкость, а трещины трудно отмыть.

Для дома проще выбрать:

- пищевой пластиковый бак с крышкой;
- стеклянную широкую банку или бутыл;
- керамическую ёмкость без сколов глазури;
- эмалированную кастрюлю без повреждений покрытия.

Нельзя брать оцинкованную, медную, латунную или алюминиевую посуду. Во время ферментации рассол становится кислым, и металл может вступить с ним в реакцию. Нужны также тарелка или круг, которые поместятся внутрь ёмкости, и чистый груз.

На 4 кг небольших плотных помидоров обычно хватает ёмкости на 8–10 л. Не заполняй её до краёв: оставь сверху место для рассола, тарелки и движения жидкости при брожении.

Продукты для домашней «бочки»

Подготовь:

- 4 кг красных или бурых плотных помидоров;
- 4 л чистой воды;
- 8 столовых ложек соли для засолки без йода;
- 2 головки чеснока;
- 3–4 зонтика укропа или крупный пучок стеблей;
- листья хрена, вишни или смородины — по желанию;
- 1–2 острых перца и чёрный перец горошком — по вкусу.

Это рассол средней солёности: две ровные ложки соли на литр воды. В руководствах по ферментации овощей для мокрого рассола приводят диапазон 1–3 ложки на примерно литр воды. Не заменяй соль морской ароматизированной смесью или продуктом с добавками. Нужна обычная соль для солений или консервирования.

Воду лучше взять мягкую, фильтрованную или бутилированную. Жёсткая вода не обязательно испортит продукт, но иногда делает рассол мутным и влияет на текстуру. Уксус и сахар в этот рецепт не добавляй: это уже была бы другая технология.

Подготовка перед засолкой

Выбирай плоды без вмятин, трещин и следов порчи. Томаты с мягкими боками быстро разойдутся в рассоле и потянут за собой остальные. Промой их прохладной водой, удали плодоножки. Очень крупные плоды лучше не класть в бочковую засолку: они просаливаются дольше. Если всё же используешь их, сделай один чистый прокол около плодоножки.

Ёмкость, тарелку и груз вымой горячей водой с моющим средством, затем хорошо ополосни. Специи и листья тоже вымой. Не собирай листья у дороги и не добавляй травы, которые не можешь уверенно опознать.

Как засолить бочковые помидоры: пошаговая инструкция

1. Раствори соль в воде. Проверь, чтобы на дне не остались крупинки.
2. На дно ёмкости положи часть укропа, листьев и чеснока.
3. Уложи первый слой помидоров, затем снова добавь немного специй. Повторяй, пока не заполнишь примерно три четверти ёмкости.
4. Залей помидоры рассолом. Жидкость должна закрывать верхний слой минимум на несколько сантиметров.
5. Поставь сверху чистую тарелку и груз. Его задача — держать все помидоры под рассолом, а не раздавить их.
6. Накрой ёмкость крышкой с возможностью выхода газа или используй гидрозатвор. Если крышка обычная, проверяй её и при необходимости очень кратко выпускай газ, не оставляя ёмкость открытой.
7. Поставь в тёмное место примерно с температурой 20–22 °C. Не ставь на солнечный подоконник, рядом с плитой или батареей.

Каждый день быстро проверяй уровень рассола, чистоту края и состояние груза. Не перемешивай помидоры и не вынимай их для «пробы» в первую неделю.

При подходящей температуре ферментация обычно занимает 3–4 недели. В прохладном помещении ей может потребоваться до шести недель. Пузырьки и кисловатый запах в начале нормальны. Гнилостный запах, пушистая плесень, слизь или всплывшие сухие помидоры — не норма.

Как определить готовность

Вкус должен стать солёно-кислым, а рассол — без неприятного запаха. Самый надёжный способ контроля — измерить pH пищевым прибором: после завершения брожения он должен быть 4,6 или ниже. Это особенно разумно для большой партии.

Когда активные пузырьки почти исчезли, перенеси ёмкость в холодильник или холодный погреб. Холод тормозит дальнейшее брожение. Ферментированные овощи при правильном приготовлении и хранении можно держать в холодильнике до девяти месяцев, но после открытия лучше доставать помидоры чистыми приборами и следить за их состоянием.

Ошибки при бочковой засолке

- Помидоры плавают сверху. Все плоды должны быть под рассолом; поправь гнёт и долей свежий рассол той же пропорции.
- Бочку закрывают наглухо. Брожение выделяет углекислый газ, поэтому нужен контролируемый выход.
- Держат продукт в жаре. Температура выше примерно 26 °C может ускорить порчу и размягчить помидоры.
- Переносят в кладовую после брожения. Готовую ферментированную заготовку хранят в холоде.

FAQ

Сколько соли нужно для бочковых помидоров?

В этом рецепте — две ровные столовые ложки соли для засолки на литр воды. Не отмеряй «на глаз» и не меняй концентрацию посреди процесса.

Можно ли сделать бочковые помидоры в пластиковом ведре?

Да, если ведро пищевое, целое и чистое. Обычное хозяйственное ведро без маркировки использовать не нужно.

Почему помидоры стали мягкими?

Чаще всего причина в перезрелых плодах, слишком тёплом брожении или повреждённой кожице. Для следующей партии бери плотные томаты и держи температуру умеренной.

Можно ли есть бочковые помидоры через неделю?

Обычно через неделю вкус ещё не сформировался. Дай брожению завершиться и контролируй состояние рассола, а не торопись.

8.

У вас всё получится, если относиться к рассолу как к важной части рецепта, а не просто к солёной воде. Терпение здесь даёт тот самый глубокий бочковой вкус.

Оригинал статьи: <https://gorbaum.ru/recepty/zagotovki/solenya/pomidory/kak-zasolit-bochkovye-pomidory/>