

Как засолить огурцы на зиму в банках: хрустящий рецепт

Хорошие огурцы на зиму — плотные, хрустящие и с прозрачным рассолом. Этого не добиться одной горячей водой: важны свежие плоды, точное соотношение воды, 5-процентного уксуса и соли, а также обработка заполненных банок. Ниже — понятный рецепт для тех, кто делает заготовку впервые.



Для шкафа при комнатной температуре выбирай маринованный вариант с кислотой. Квашеные огурцы без уксуса — другая технология: они бродят и требуют отдельного контроля и холодного хранения.

Продукты на четыре литровые банки

- 2–2,5 кг небольших крепких огурцов;
- 1 л воды;
- 1 л столового уксуса кислотностью 5 %;
- 1/4 стакана соли для засолки без йода;
- 4 зонтика укропа;
- 4 зубчика чеснока;
- листья хрена или смородины, перец горошком — по вкусу.

Не меняй воду и уксус местами и не подставляй эссенцию вместо 5-процентного уксуса. В заготовках кислота отвечает не только за вкус. Соль лучше взять без йода и антислеживающих добавок: они могут замутнить рассол.

Как выбрать и подготовить огурцы

Бери огурцы, собранные недавно: с тонкой целой кожицей, без желтизны, мягких боков и глубоких царапин. Если они лежали после сбора, замочи их в очень холодной воде на 2–3 часа — это помогает вернуть упругость. Не оставляй их на ночь в тёплой воде.

Вымой огурцы и срежь тонкий кончик со стороны цветка. Именно там могут оставаться ферменты, из-за которых овощи размягчаются. Зелень и чеснок тоже промой. Осмотри банки: горлышко без сколов, крышки без ржавчины и деформации.

Как засолить огурцы на зиму: шаги

1. Вымой банки и крышки, подготовь большую кастрюлю для водяной обработки.
 2. На дно горячих банок положи укроп, чеснок и специи.
 3. Уложи огурцы вертикально и достаточно плотно, но не дави их.
 4. Соедини воду, 5-процентный уксус и соль. Доведи рассол до кипения.
 5. Залей кипящий рассол, оставив около 1 см до края банки. Удали заметные пузырьки чистой неметаллической лопаткой.
 6. Протри горлышко, поставь крышку и закрути без перекоса.
 7. Обработай банки в кипящей воде по проверенной таблице для выбранного рецепта, объёма и высоты местности. Не придумывай время «как у соседки»: оно меняется вместе с размером банки.
 8. Достань банки щипцами и оставь вертикально на полотенце до остывания.
- На следующий день проверь крышки. Центр не должен щёлкать при нажатии. Банку без герметичности убери в холодильник и используй первой.

Как сохранить хруст

Не используй переросшие огурцы: они пустеют внутри и мягчают. Не режь их слишком мелко, если рецепт рассчитан на целые плоды. Огурцы должны быть полностью покрыты рассолом, а банки нельзя ставить рядом с батареей или на свет.

Лист хрена, вишни или смородины добавляют аромат, но не заменяют свежесть овощей и правильную обработку. Хруст появляется от качественного огурца и аккуратной технологии, а не от одной «секретной» специи.

Частые ошибки

- Берут уксус неизвестной кислотности. Используй только продукт с понятной маркировкой 5 %.
- Закрывают банки простой заливкой. Для длительного хранения нужна обработка заполненных банок по проверенному режиму.
- Добавляют слишком много чеснока. Он перебивает вкус и может смягчить овощи.
- Пробуют банку со вздутой крышкой. Такую заготовку не дегустируют.

FAQ

Почему огурцы стали мягкими?

Чаще всего виноваты переросшие плоды, долгое хранение до засолки, неверный рассол или перегрев при обработке.

Можно ли засолить огурцы без уксуса?

Можно сделать ферментированные огурцы, но это отдельная технология с брожением и холодным хранением после созревания.

Где хранить закрытые банки?

В прохладном, сухом и тёмном месте. После открытия — только в холодильнике.

У вас всё получится: начните с небольшой партии и ровно отмеряйте ингредиенты. Одна удачная банка быстро превращается в уверенность перед следующей заготовкой.

Оригинал статьи: <https://gorbaum.ru/recepty/zagotovki/solenya/ogurcy/kak-zasolit-ogurcy-na-zimu-v-bankah/>