

Как засолить помидоры на зиму в банках: понятный рецепт и правила хранения

Засолить помидоры на зиму можно так, чтобы зимой открыть банку с упругими, ароматными томатами, а не получить мутный рассол и сорванную крышку. Для хранения при комнатной температуре одних соли, чеснока и кипятка недостаточно: томаты нужно подкислить и обработать в кипящей воде по проверенной технологии. Ниже — спокойный базовый способ для домашних банок.



В быту такие помидоры часто называют солёными. По технологии это томаты с солью и кислотой, закрытые с тепловой обработкой. Такой подход важнее красивого названия: он снижает риск порчи заготовки.

Что понадобится для одной литровой банки

Возьми плотные, спелые, но не перезрелые помидоры примерно одного размера. Мягкие, треснувшие или подпорченные плоды для заготовок не годятся: их лучше сразу пустить в соус или салат.

На одну банку объёмом около литра подготовь:

- помидоры — сколько войдёт в банку без сильного утрамбовывания;
- питьевую воду — для заливки;
- нейодированную соль для заготовок — 1 чайную ложку без горки;
- сахар — 1 чайную ложку, по желанию; он смягчает вкус, но не заменяет кислоту;
- один вариант подкисления: 2 столовые ложки бутилированного лимонного сока или 4 столовые ложки столового уксуса кислотностью 5 % или 1/2 чайной ложки пищевой лимонной кислоты;
- по вкусу: зонтик укропа, лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, несколько горошин чёрного перца.

Не увеличивай количество лука, перца, моркови и других низкокислотных овощей по своему усмотрению в рецепте, рассчитанном на хранение. Они меняют состав содержимого банки. Для овощного ассорти нужна отдельная проверенная рецептура.

Почему нельзя пропускать кислоту

Помидоры кажутся кислыми, но их естественная кислотность зависит от сорта, зрелости и условий выращивания. В закрытой банке это не тот случай, где стоит надеяться на «у бабушки всегда так стояло». В рекомендациях по домашнему консервированию томаты советуют подкислять перед обработкой: для литровой банки подходит 2 столовые ложки бутилированного лимонного сока, 4 столовые ложки 5-процентного уксуса или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Лимонный сок нужен именно промышленно бутилированный: его кислотность стабильнее, чем у свежавыжатого. Уксус тоже бери с маркировкой 5 %. Соль отвечает в первую очередь за вкус, а сахар — только за баланс кислоты. Они не позволяют отменить подкисление.

Если не планируешь тепловую обработку и хочешь именно квашеные помидоры, это другой рецепт и другой режим хранения. Для первого опыта не смешивай две технологии: используй один понятный способ от начала до конца.

Как подготовить банки и помидоры

Осмотри банки на свет. Сколы на горлышке, трещины и ржавые крышки — причина взять другую тару. Вымой банки и крышки горячей водой с моющим средством, хорошо ополосни. Подготовь большую кастрюлю для водяной бани, щипцы для банок и чистое полотенце.

Помидоры промой под проточной водой. Удали плодоножки. Крупные можно проколоть зубочисткой у места плодоножки, чтобы кожица реже лопалась от горячей заливки. Делай это чистой зубочисткой и не превращай плод в решето: одного прокола достаточно.

Зелень и чеснок тоже промой. Если сомневаешься в качестве воды, не используй её для заливки — вкус рассола и сохранность зависят и от этого.

Как засолить помидоры на зиму: пошагово

1. Поставь чистые банки прогреваться так, как требует выбранный способ консервирования. Крышки подготовь по инструкции производителя.
2. На дно банки положи часть укропа, чеснок и перец. Не забивай дно плотным слоем специй: они должны лишь дать аромат.
3. Заполни банку помидорами. Укладывай их плотно, но не дави руками. Между плодами должна проходить горячая вода.
4. Добавь соль и сахар. Затем добавь выбранную кислоту: лимонный сок, 5-процентный уксус или лимонную кислоту. Не используй все три сразу.
5. Залей помидоры чистой кипящей водой, оставив примерно 1–1,5 см свободного места до края. Удали пузырьки чистой неметаллической лопаткой, если они заметны, и при необходимости долей кипятка.
6. Протри горлышко чистой салфеткой, поставь крышку и закрути её без перекоса.

7. Обработай банки в кипящей воде по актуальной проверенной таблице для целых или половинчатых томатов, размера банки и своей высоты над уровнем моря. Для литровой банки с целыми томатами в воде в типовых таблицах встречается обработка около 50 минут на небольшой высоте, но время нельзя переносить на любой рецепт и местность без проверки.
8. Достань банки щипцами, поставь вертикально на полотенце и не трогай до полного остывания. Не переворачивай их: так сложнее заметить проблему с герметичностью. На следующий день проверь крышку. Центр не должен пружинить при лёгком нажатии. Банку, которая не закрылась герметично, не отправляй в шкаф: охлади её и используй в ближайшее время, либо переработай по безопасной инструкции.

Где и сколько хранить заготовку

Храни герметично закрытые банки в прохладном, сухом и тёмном месте. Подпиши дату и содержимое — через несколько месяцев одинаковые банки сложно отличить друг от друга. После открытия держи помидоры в холодильнике и набирай их только чистой вилкой или ложкой.

Вздутие крышки, подтёки, плесень, пена, помутнение с неприятным запахом — не повод «просто попробовать». Такую банку не ешь и не проверяй на вкус. Безопасность заготовки важнее нескольких помидоров.

Частые ошибки

- Берут очень спелые томаты. Они разваливаются в банке и дают мутный рассол. Оставь для заготовки плотные плоды.
- Меняют уксус на эссенцию на глаз. Концентрации разные. Если в рецепте указан 5-процентный уксус, не подставляй другой без точного перерасчёта.
- Надеются только на стерильную банку. Чистая тара нужна, но не заменяет подкисление и тепловую обработку.
- Делают большую банку по времени для маленькой. Размер банки влияет на прогрев. Сверяй способ и время именно для своего объёма.

Вопросы, которые часто задают

Можно ли засолить помидоры на зиму без уксуса?

Можно использовать бутилированный лимонный сок или пищевую лимонную кислоту в указанных пропорциях. Просто убрать кислоту из рецепта для хранения при комнатной температуре нельзя.

Нужно ли стерилизовать банки с помидорами?

Нужна чистая подготовленная тара и последующая обработка заполненных банок по проверенному режиму. Одной заливки кипятком для длительного хранения недостаточно.

Почему помидоры в банке лопаются?

Чаще всего причина в слишком горячей заливке, перепаде температуры или перезрелых плодах. Выбирай плотные томаты и прогревай банку перед наполнением.

Можно ли хранить такие помидоры в квартире?

Только если банка герметично закрыта и рецепт выполнен с подкислением и правильной тепловой обработкой. Лучше выбрать прохладную тёмную кладовую, а не место у батареи.

Что делать, если крышка вздулась?

Не открывай банку для дегустации и не пытайся «спасти» её повторным кипячением. Такую заготовку нужно утилизировать безопасно.

У вас всё получится, если не торопиться и не менять важные пропорции на глаз. Первая аккуратно подписанная банка зимой напомнит, зачем всё это было нужно.

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