

Как засолить помидоры в ведре: холодный рассол и брожение

Помидоры в ведре — это не банки «на полку», а холодная ферментация. Плоды стоят в рассоле, молочнокислые бактерии постепенно делают среду кислой, а помидоры получают насыщенный солёный вкус. Важно не закрывать ведро герметичной крышкой без контроля и не оставлять готовый продукт в тёплой кладовой: у такого способа другие правила, чем у маринования с уксусом.



Для первой партии бери небольшое пищевое ведро. Так проще держать помидоры полностью под рассолом, контролировать брожение и перенести заготовку в холодильник.

Десятилитровое ведро выглядит эффектно, но не даёт преимущества, если семья не успеет съесть всё после созревания.

Какая ёмкость подходит

Нужна ёмкость с маркировкой для контакта с пищей: пищевой пластик, стекло или керамика без трещин. Подойдёт и специальное ведро для ферментации. Не используй оцинкованное ведро, алюминий, медь, латунь или повреждённую эмалированную посуду. Кислый рассол взаимодействует с такими материалами, а результат нельзя считать безопасным.

Вымой ведро, крышку, тарелку-гнёт и груз горячей водой с моющим средством, затем тщательно ополосни. Понадобится чистая тарелка, которая свободно помещается внутрь ведра, и груз. Удобный безопасный груз — плотно закрытая стеклянная банка с водой или чистый пакет, заполненный рассолом. Если пакет протечёт, в него не попадёт обычная вода и не разбавит заготовку.

Продукты и рассол

На 3 кг плотных небольших помидоров подготовь:

- 3 л чистой мягкой воды;

- 6 столовых ложек нейодированной соли для засолки — это средняя пропорция 2 ложки на литр воды;
- 1–2 зонтика укропа;
- 5–6 зубчиков чеснока;
- несколько листьев хрена, вишни или смородины — по желанию и только хорошо вымытые;
- чёрный перец горошком, лавровый лист, острый перец — по вкусу.

Для мокрого рассола при ферментации овощей исследовательские рекомендации приводят диапазон от 1 до 3 столовых ложек соли на 1 кварту, то есть примерно на литр воды. Здесь выбрана середина диапазона, но мерить ложки нужно ровно. Не бери соль с йодом, ароматизаторами и антислеживающими добавками: они могут сделать рассол мутным и помешать предсказуемому брожению.

Не добавляй уксус в этот вариант. Уксусный маринад и ферментация — разные процессы. Не стоит делать «чуть-чуть и того, и другого», потому что так невозможно понять, как поведёт себя рассол.

Подготовь помидоры

Выбирай свежие, твёрдые и одинаковые по зрелости томаты без трещин и подпорченных мест. Перезрелые плоды быстро размягчаются и делают рассол мутным. Вымой их прохладной водой, но не оттирай щёткой до блеска: для ферментации достаточно убрать грязь. Плодоножки удали.

Крупные помидоры можно слегка проколоть около плодоножки чистой зубочисткой. Один прокол помогает рассолу проникнуть внутрь и не превращает томат в кашу. Маленькие плотные плоды оставь целыми.

Как засолить помидоры в ведре: пошагово

1. Раствори соль в воде до полного исчезновения кристаллов. Если вода жёсткая, лучше использовать мягкую или фильтрованную: минералы иногда дают помутнение и меняют текстуру.
2. На дно чистого ведра положи часть зелени, чеснока и специй.
3. Выложи помидоры слоями. Не бросай их с высоты и не дави — кожица должна остаться целой.
4. Добавь оставшиеся специи между верхними слоями.
5. Залей всё рассолом. Над верхним слоем должно быть 3–5 см жидкости: это не декоративный запас, а защита от контакта с воздухом.
6. Поставь сверху чистую тарелку и гнёт. Ни один помидор не должен всплывать над рассолом.
7. Накрой ведро крышкой не наглухо либо используй крышку с гидрозатвором. При брожении выделяется газ, ему нужен выход. Не открывай ёмкость надолго и не перемешивай содержимое каждый день.
8. Поставь ведро в тёмное место с температурой около 20–22 °С. Слишком высокая температура ускоряет процесс и повышает риск порчи, а в холоде брожение почти останавливается.

Как понять, что брожение идёт правильно

В первые дни могут появиться небольшие пузырьки и кисловатый запах рассола. Это ожидаемая часть процесса. Проверяй, что помидоры остаются под жидкостью, а груз и край ведра чистые. Снимай только поверхностные загрязнения чистой ложкой; не пытайся «выловить» помидоры руками.

Ферментации обычно нужно 3–4 недели при подходящей температуре. Если в помещении прохладнее 20 °C, срок может вырасти до 5–6 недель. Надёжный контроль для такого способа – пищевой pH-метр: готовый фермент должен достичь pH 4,6 или ниже. Без измерения не называй продукт заготовкой для длительной тёплой кладовой.

Хранение после созревания

Когда активное пузырение закончилось и вкус стал приятно кислым, перенеси ведро в холодильник или разложи помидоры с рассолом по чистым банкам и держи их в холодильнике. Холод останавливает активную ферментацию. По рекомендациям для ферментированных овощей такой продукт может храниться в холодильнике до девяти месяцев, если он приготовлен и хранится правильно.

Плесень, слизь, неприятный гнилостный запах, вздутие мягких пакетов или помидоры над рассолом – признаки неудачной партии. Не пробуй её «на всякий случай». Безопаснее утилизировать содержимое.

Частые ошибки

- Используют строительное или непищевое ведро. Даже идеально чистая ёмкость не заменяет пищевой материал.
- Оставляют верхние помидоры без рассола. Контакт с воздухом – частая причина плесени.
- Закрывают ведро намертво. Газу нужно выходить; лучше крышка с гидрозатвором или контролируемая неплотная крышка.
- Ставят готовый продукт в тёплый шкаф. Ферментированные помидоры после созревания держат в холоде.

Вопросы и ответы

Сколько соли класть на литр воды для помидоров в ведре?

Для этого рецепта – две ровные столовые ложки нейодированной соли на литр. Не делай рассол «на вкус»: стабильная пропорция важнее.

Можно ли засолить помидоры в эмалированном ведре?

Только если эмаль целая, без сколов и ржавчины. Надёжнее использовать пищевой пластик, стекло или керамику.

Нужно ли добавлять сахар?

Нет. В этом ферментированном варианте сахар не нужен: томатам хватает собственных сахаров для процесса.

Что делать, если появилась белая плёнка?

Сначала убедись, что все плоды под рассолом и нет пушистой плесени или неприятного запаха. При любых сомнениях не пробуй продукт; безопасность важнее партии.

Вы уже сделали главное — выбрали понятную технологию вместо случайного рецепта.

Держите помидоры под рассолом, не спешите с дегустацией, и у вас получится насыщенная домашняя закуска.

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