

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Знаменская средняя общеобразовательная школа»
Ирбитское муниципальное образование
Свердловская область

Номинация «Экотрадиции»

«Квашенные «бочковые» огурцы – традиционное русское блюдо»

Автор: Демьянов Артем Андреевич, 10 класс,
Руководитель: Демьянова Альбина Наилевна,
Учитель русского языка и литературы

с. Знаменское, 2021

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Обзор информации литературных источников.....	5
1.1. Соленые огурцы в произведениях русской классики.....	5
1.2. Процесс изготовления квашеных «бочковых огурцов».....	6
1.3. Полезные свойства квашеных огурцов.....	7
Глава 2. Результаты наших исследований.....	8
2.1.Рецепт «Бочковых» огурцов Полтановой Анны Сергеевны (теща Стихина Василия Федоровича), жительница д. Малая Зверева.....	8
2.2.Рецепт квашеных огурцов Оленевой (Стихиной) Любви Павловны, жительницы д. Малая Зверева.....	9
2.3.Рецепт квашеных огурцов Валерия Федоровича и Татьяны Николаевны Стихиных, жителей д. Дубская.....	9
2.4.Рецепт соленых огурцов моей бабушки - Демьяновой (Стихиной) Валентины Федоровны.....	10
2.5. Мое экспериментирование на кухне.....	11
Заключение.....	12
Список литературных источников.....	13
Приложения.....	14

Введение

Как великолепно, проста наша замечательная русская кухня. Но мы, современное поколение, предпочитаем нашей кухне - зарубежную, забывая о родной русской кухне, то, к чему мы привыкли, то, что передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Отказ от нашей национальной кухни несёт вред нам и грядущему поколению.

Многие классические блюда русской кухни уходят на задний план и всё реже и реже появляются на наших столах. К такому блюду можно отнести и квашеные (соленые) огурцы. А это русское зимнее блюдо еще не так давно был очень популярен.

Моя родная - Малая Зверева, в которой жили предки, живут мои родственники по папиной линии – Стихины, издавна славилась ранним



Стихина Т.Л.

урожаем огурцов. Из поколения в поколение жители деревни выращивали этот чудесный плод. Моя прабабушка Тамара Леонидовна Стихина - милейший и всеми уважаемый человек, человек величайшего трудолюбия. Эти качества она привила своим детям. Вела большое хозяйство, занималась огородом, и конечно выращиванием огурцов. На зиму она всегда их солила именно в бочках. Дети Тамары Леонидовны: Василий Федорович (д. Малая Зверева), Валерий Федорович (д. Дубская), моя бабушка - Валентина Федоровна (с. Знаменское) всю жизнь занимаются выращиванием своих овощей и их заготовлением на зиму. Это радует, но вот

рецепты «бочковых» квашеных огурчиков уже в нашей семье постепенно стали незаслуженно забываться. А ведь эти лакомства возвращают нам забытые традиции, делают любое застолье оригинальным, дарят очарование старины. На сегодняшний день в нашей семье, как и во многих других, популярно консервирование с использованием уксуса, а это не совсем полезно.

Проблема исследования: В наше время активного информационного развития средств коммуникации происходит большое обогащение русской кухни за счет кухонь и кулинарных традиций самых разных стран мира и в связи с этим незаслуженно забываются исконно русские рецепты наших предков, в том числе по солению «бочковых» огурцов.

Поэтому перед собой мы поставили **цель:** собрать рецепты квашеных огурцов, как часть традиционной культуры нашего большого рода Стихиных из Малой Зверевой, обосновать необходимость возрождения этой традиции русской национальной кухни.

Объекты исследования – квашеные «бочковые» огурцы

Гипотеза: исследование данной проблемы будет иметь не только познавательное, но и большое практическое значение в сборе и сохранении рецептов квашения огурцов.

Методы исследования - анализ, опрос, наблюдение, сбор информации из разных источников:

1) теоретический анализ (изучение литературных источников, информации в сети интернет);

2) метод опроса (беседы, интервью со старожилами, родственниками д. Малая Зверева, занимающихся или занимавшихся когда-то квашением огурцов);

3) Сбор и анализ информации из разных источников.

Для достижения поставленной цели выбраны **задачи:**

1. Изучить имеющиеся источники по поставленной проблеме.

2. Собрать фактический материал на основе опроса местных жительниц.

4. Провести анализ собранного материала и систематизировать его.

5. Оформить сборник рецептов квашеных огурцов.

6. Сформулировать выводы, оценить полученные результаты.

Практическая значимость исследования состоит в том, что сборник рецептов можно напечатать в газете «Родники Ирбитские» и разместить в социальной сети в группе «Вкусные рецепты», тем самым станут доступными для многих.

Глава 1. Обзор информации из литературных источников

1.1. «Солёные огурцы» в произведениях русской классики

У соленых огурцов на Руси долгая история. Это блюдо пришло из древних времен (в отличие от соленых помидоров, завезенных пока в свежем виде Колумбом из Нового Света). В. Похлебкин говорит о том, что огурцы солили на Руси еще в XII веке. Традиция эта пережила татаро-монгольское иго и сохранилась во времена укрепления Российской государственности.

Тематика соленых огурцов часто встречается в произведениях русской классики, что еще раз нам доказывает то, что соленые огурцы — одно из традиционных блюд русской кухни. Подтверждение этому я нашел у А.К. Толстого в произведении «Князь серебряный», вот как он описывал пир при дворе Ивана Грозного: «Чинно вошла в палату блестящая толпа царедворцев и разместилась по скамьям. На столах в это время, кроме солонки, перечниц и уксусниц, не было никакой посуды, а из яств стояли только блюда холодного мяса на постном масле, **соленые огурцы**, сливы и кислое молоко в деревянных чашах».

У А.П. Чехова в произведении «Иванов» лучше соленого огурца и нет ничего: «Ученые с сотворения мира думают и ничего умнее **соленого огурца** не придумали. Петр, поди-ка еще принеси огурцов да вели на кухне изжарить четыре пирожка с луком. Чтоб горячие были». А в рассказе «Воры» у Чехова героиня: «Любка собрала на стол и принесла большой кусок свиного сала, **соленых огурцов**, деревянную тарелку с вареным мясом, порезанным на мелкие кусочки...»

У Д. Мамина-Сибиряка в «Черты из жизни Пепко»: «Пообедали мы дома разным «сухоястием», вроде рубца, дрянной колбасы и **соленых огурцов**. После такого меню необходимо было добыть самовар». «Молодой парень скоро появился с большой белой кружкой, наполненной хорошим квасом, с огромным ломтем пшеничного хлеба и с дюжиной **соленых огурцов** в деревянной миске» - у Тургенева И. С. в «Записках охотника».

Героиня - Василиса Егоровна в «Капитанской дочке» А.С. завела речь «о **соленых огурцах**, которые Акулина Памфиловна приготавливала совершенно особенным образом».

Нередко «литературные огурцы» встречается в произведениях русских классиков и как закуска к русскому напитку. У Д. Мамина-Сибиряка в «Приваловских миллионах» разговор происходил с «неизбежной выпивкой и характерной русской закуской в виде балыка, салфеточной икры, **соленых огурцов** и т. д.».

Упоминаются соленые огурцы и в романе Л.Н. Толстого «Анна Каренина»: «вот мои спасители! — закричал, увидав вошедших, Петрицкий, пред которым стоял денщик с водкой и **соленным огурцом** на подносе». И таких произведений очень много, и все их трудно перечислить.

Читая литературу русских классиков, узнаешь, что любимыми лакомствами русского народа были не суши, роллы и чизбургеры, а варенье,

соленье, блины, пирожки, вареное мясо, и конечно же соленые огурцы. В них детально описываются не только сами блюда, но и чувства, которые испытывают главные герои во время трапезы.

Соленые (квашеные) огурцы наши предки ели и в будни, и подавали к праздничному столу, добавляли в салаты и супы. Они и сейчас придадут любому столу особый колорит.

1.2. Процесс изготовления квашеных «бочковых» огурцов

Наши предки не консервировали овощи на зиму ... они их квасили! Вспомним русские традиции. Квашение – процесс заготовки на зиму овощей и фруктов, полученных в процессе молочнокислого брожения естественного консерванта – молочной кислоты. В русской кухне квашеные продукты были очень популярны. Таким способом на зиму заготавливали яблоки, арбузы, огурцы, помидоры, лук и пр.

Квашение, равно как и соление, относится к биохимическим методам консервирования. Этот метод основан на образовании в процессе молочнокислого брожения естественного консерванта – молочной кислоты, которая накапливается в результате молочнокислого брожения. Механизм состоит в преобразовании углеводов в процессе брожения в молочную кислоту под действием молочнокислых бактерий. Молочная кислота придаёт продукту специфический вкус и запах, а также препятствует размножению посторонней микрофлоры.

Огурцы квасят в рассоле, добавляют поваренную соль, под действием молочнокислых бактерий идёт процесс брожения (квашения). Соль не является необходимым компонентом, однако она влияет на вкус и задерживает развитие патогенной микрофлоры. Целые плоды полностью заливают рассолом, это предохраняет их от разрушения витамина С. В процессе ферментации и во время хранения необходимо следить, чтобы продукты сверху были покрыты рассолом, и, если нужно, то доливают свежеприготовленный 3-4 процентный солевой раствор.

В зависимости от температуры, количества соли и желаемого результата квашение может проходить от нескольких дней до нескольких месяцев и даже лет.

Правильному процессу ферментации необходима и соответствующая температура. Для процесса брожения эта температура колеблется от 15 до 22 °С. Если температура выше, то развиваются нежелательные микроорганизмы, например масляно-кислые бактерии; они придают готовому продукту неприятный вкус. Чтобы ускорить процесс ферментации, посуду с приготовленными и заправленными огурцами обычно держат при комнатной температуре (18-20 °С), а затем до окончания процесса ферментации переносят в более прохладное место (8-12 °С). Готовые продукты хранят при температуре 0 °С. В этих условиях микробиологические процессы почти полностью прекращаются.

1.3. Польза квашеных огурцов

Квашеные огурцы с давних времен заменяли свежие в зимний и весенний период. Они являлись обязательным блюдом на столе именно в холодную пору. Употребление этого овоща способствует укреплению иммунитета, снижению уровня холестерина, общему оздоровлению организма. Благодаря молочной кислоте, этот продукт нормализует работу всех органов пищеварения, улучшают микрофлору кишечника и очищают его. А ведь состояние кишечника очень важно для крепкого иммунитета. Поэтому именно в холодную пору стоит употреблять квашеные овощи.

Кроме того, приготовленные таким способом огурцы, сохраняют много витаминов и минералов, содержат большое количество витаминов группы В и йода., поэтому они защищают от авитаминоза. Большое количество витамина С, который содержится в квашеных овощах, снижает восприимчивость организма к вирусным инфекциям.

В отличие от уксусной засолки, квашение способствует размягчению клетчатки, поэтому огурцы легче усваиваются организмом. Кроме того, процесс брожения происходит в собственном соку, при квашении сохраняется витамин С. Поэтому огурцы из бочки должны быть постоянными «гостями» на обеденном столе!

Наверное, нигде в мире квашеные овощи больше не популярны так, как у нас. Жители дальнего зарубежья считают их редкостью и чем-то очень экзотичным. Диетологи же советуют, есть их как можно чаще, так как они укрепляют организм и повышают устойчивость к инфекциям. Кроме того, квашенные овощи помогают поддерживать стройную фигуру в течение зимы. А еще это самый настоящий кладезь витаминов.

Глава 2. Результаты наших исследований

Конечно, есть в процессе квашения «Бочковых» огурцов свои тонкости! Издавна, рецепты квашения передавались жителями деревень из поколения в поколение, и в нашем роду Стихиных были и есть свои рецепты квашения огурцов. Поэтому мы тоже выбрали для себя несколько маршрутов, куда и отправились за поиском рецептов и секретами приготовления.

2.1 Рецепт «Бочковых» огурцов Полтановой Анны Сергеевны (теща Стихина Василия Федоровича), жительница д. Малая Зверева

У каждой хозяйки есть свой оригинальный рецепт и свои хитрости приготовления соленых огурцов на зиму. Свой секрет нам рассказала Анна Сергеевна Полтанова, живущая в д. Малой Зверевой и занимающаяся засолкой огурцов не один десяток лет. Для засолки она использует не йодированную соль – крупную каменную или морскую. В зависимости от размера огурцов концентрация соли разная. Концентрация соляного раствора ещё зависит и от желаемого времени хранения. Чем дольше мы хотим, чтобы в запасах были солёные огурцы, тем выше процент соли.



Полтанова А.С.

При засолке она добавляет укроп (семена и стебли), хрен, чеснок, лисья чёрной смородины, листья дуба, вишнёвые листья, лавровый лист и др. Количество специй и пряностей не должно превышать примерно 5% от общего веса огурцов. Количество чеснока не должна быть более 10-15 г на 1 кг огурцов.

Огурцы для засолки должны быть отборными и спелыми. Это самое важное условие. Анна Сергеевна старается сортировать их по размеру. У нее есть простой способ определения рекомендуемым для засолки плодов: посмотреть на верхушку огурца (это там, где у огурца был хвостик). «Если поверхность ребристая и «граней» более 4-х, это и есть засолочный сорт. «Если меньше или поверхность гладкая – салатный. Так выбирали огурцы моя мама и бабушка, так делаю я и так делают мои дочери» - говорит Анна Сергеевна.

Лучше всего солить огурцы в дубовых (меньше впитывают влагу и весьма практичны) или в берёзовых бочках. Кадку нужно проложить чистым полотенцем, а сверху (на огурчики) обязательно положить пресс из дубовых дощечек и груз. Огурцы должны быть полностью погружены в раствор, иначе они потемнеют и просолятся неравномерно. Груз не должен сильно давить на огурцы. А самое важное, огурцы нужно солить именно в день их сбора. Готовые огурцы должны иметь в меру плотную и хрустящую мякоть. Вкус солёно-кисловатый, с приятным ароматом специй и пряностей. Цвет зеленовато-оливковый. Рассол должен быть с минимальным

помутнением. Хранит хозяйка солёные огурцы в погребе при температуре близкой к 0 °С.

Еще Анна Сергеевна поделилась со мной рецептом простого деревенского вкусного супа с квашеными огурцами и капустой. Я решил, что обязательно его приготовлю.

2.2. Рецепт квашеных огурцов Оленевой (Стихиной) Любови Павловны, жительницы д. Малая Зверева



Пластиковый бак Любовь Павловна готовит к засолке за пару дней. Для этого его нужно вымыть с содой и 2–3 раза ошпарить кипятком. Огурцы солятся в день сбора, огурцы нужно тщательно промыть и окунуть в кипящую воду на 2-3 минуты, быстро вынуть из кипятка и затем окунуть, в холодную воду. Эта хитрость позволит огурцам сохранить свой естественный красивый зеленый цвет.

В бак она кладет разные специи: зонтики укропа, корень и зелень хрена, очищенные дольки чеснока, свежий горький перец, зелень петрушки и сельдерея, зеленые листья вишни и черной смородины. Эти специи необходимо вымыть, просушить и перекладывать ими слои огурцов при наполнении бака.

В наполненный огурцами и специями бак нужно влить холодный раствор соли и оставить тару в помещении с комнатной температурой.

Рассол Любовь Павловна готовит из соли и воды. Для закладки в бак огурцы нужно выбирать одного размера – так они просолятся равномерно, говорит хозяйка.

Бак с залитыми рассолом огурцами нужно держать в тепле 2-3 дня, чтобы началось активное брожение. Для того чтобы при брожении огурцы вместе с рассолом не поднимались до края бочки, на них нужно положить хлопчатобумажную салфетку, на нее – деревянный кружок, а на него – гнет, она ставит большую кастрюлю с водой.

Когда придет время и на поверхности рассола начнет образовываться пена, бак опускается в подвал и, если рассол прольется, то можно долить бак, новым до верха.

Иногда Любовь Павловна готовит и в больших банках или бутылках. Стекланные бутылки перед засолкой моет с содой и ошпаривает кипятком или держит 20 минут над паром.

Вкусные хрустящие огурцы, засоленные в баке или в банке, можно пробовать уже через месяц. Если при засолке придерживаться аккуратности и тщательно мыть тару и овощи, хранить при низкой температуре, то квашеные огурцы сохраняются даже до весны.

2.3. Рецепт квашеных огурцов Валерия Федоровича и Татьяны Николаевны Стихиных, жителей д. Дубская

С супругами Стихиными мы пообщались по телефону. Узнали их секреты: банки для засолки хорошо моем водой с содой и сушим. Огурцы моем и предварительно замачиваем в холодной воде. Подготавливаем все необходимые специи с приправами и приступим к делу. На дно чистой баночки кладем веточку вишни, зонтик укропа, лавровый лист, лист хрена (его желателно порвать на части), горошины душистого и черного перца. Зубчики чеснока разрезаем на 4 дольки и также добавляем в банку к остальным специям.

Затем начинаем плотно укладывать в банку огурцы. Сначала кладем их вертикально, а потом докладываем горизонтально (сколько поместится). Также кладем туда один стручок острого перца и сверху прикрываем зонтиками укропа.

Готовим самый простой рассол. В отдельную миску насыпаем соль и заливаем ее чистой холодной водой. Хорошо размешиваем, чтобы соль растворилась и даем рассолу постоять минут десять. Затем, под самое горлышко, заливаем рассолом огурцы в банке, и сразу закрываем банку обычной крышкой, ставим на тарелку и убираем в прохладное место для брожения. На начальном этапе (3-4 дня) за заготовками нужно приглядывать, ведь в процессе брожения из банки может вытекать рассол, который нужно будет доливать в банку до верха (приготовив по вышеописанному рецепту) и снова накрывать ее крышкой. Аппетитные хрустящие огурчики можно пробовать уже через неделю. А окончательно квашеные огурцы будут готовы месяца через 1,5.

Побеседовав с Татьяной Николаевной, нам удалось узнать, что ее бабушка знатно солила огурцы в кадках, а рецепт засолки был очень прост: на дно емкости укладывала укроп, хрен, лист смородины, дуба, вишни, чеснок предварительно измельченный в тряпочке, далее укладывала огурцы, хорошо промытые и все это заливала холодным рассолом, сверху укладывала плотным слоем веток ивы для предотвращения появления плесени. Свои огурцы ее бабушка даже сдавала в ресторан в г. Иrbите.

2.4. Рецепт соленых огурцов моей бабушки - Демьяновой (Стихиной) Валентины Федоровны

Бабушка с ностальгией вспоминает вкус маминых разносолов: квашеную капусту, соленые грузди и, конечно квашеные огурцы, которые солились в деревянных бочках и кадках. Сейчас бабушка готовит их в трехлитровых банках, говорит так удобнее. Делает все холодным способом, без уксуса и стерилизации, на вкус, почти как настоящие бочковые огурчики.

Для начала, хорошо моем овощи, огурцы замачиваем на несколько часов, чтобы они получились хрустящими. Банки стерилизовать не нужно, просто вымыть их с горчичным порошком или содой. На дно трехлитровой банки положить всю промытую зелень (хрен, листья дуба, смородины, укроп). А

также можно положить гвоздику, черный перец и кориандр. Заполнить банку огурцами. Кончики у зеленцов, говорит бабушка, отрезать не нужно, чтобы они не размякли в процессе квашения. В середину закладки кладет чеснок, чеснока в бабушкиных заготовках всегда много, насыпает в наполненную банку соль, примерно три полные с горкой столовой ложки. Заливает холодной водой свои заготовки. В завершении насыпает сверху по столовой ложке сухой горчицы. Горчица необходима, чтобы уберечь огурцы от плесени, без нее не обойтись. Закрывает чистой капроновой крышкой банки и можно убирать в погреб. Сквашивать в тепле не нужно. В прохладном месте процесс будет идти, просто чуть медленнее, поделилась бабушка.

2.5 Мое экспериментирование на кухне

Хочу отдать дань моим предкам, внести свою лепту в дело сохранения старых кулинарных рецептов и научиться квасить огурцы, к тому же уже зная маленькие хитрости. Мне пришлось по вкусу самый простой рецепт Анны Сергеевны - эксперимент начался. Так как бочки у меня нет, я взял трехлитровую стеклянную банку.

Ингредиенты:

- Огурцы – 1.5–2 кг.
- Вода (у нас из скажины) – 1.5 л.
- Соль – 1 ст. л.
- Чеснок – несколько зубков.
- Листья смородины
- Укроп с соцветиями – несколько веточек.

Процесс приготовления:

- Огурцы замочил на 3 часа в холодной воде, затем тщательно промыл и удалил кончики с обеих сторон.
- Чеснок почистил от шелухи.
- Все указанные в рецепте листья и укроп хорошо промыл
- Банку промыл с содой.
- Положил в нее часть промытых листьев и пару зубков чеснока.
- Плотно уложил в банку подготовленные огурцы, перекладывая их листьями и укропом и заполнив банку до самого верха.
- Верхний слой овощей накрыл оставшимися листьями.
- Для приготовления рассола налил в кастрюлю необходимое количество чистой воды (не водопроводной) и растворил в ней указанное в рецепте количество соли. Рассол перемешали оставил его на несколько минут, чтобы осели на дно иные примеси.
- Чистый рассол налил в банку к огурцам.
- Банку плотно закупорил полиэтиленовой крышкой.
- Банку на хранение поставил в холодное место. Так уже не терпится их попробовать!

Заключение

Мое исследование завершено, можно подвести итоги. За время работы, общаясь с родственниками, жительницами деревни я многое узнал о блюдах русской кухни, узнал о том, чем питались наши предки. Думаю, что достиг цели своей работы, Собрал сборник рецептов приготовления «бочковых» огурцов, сам попробовал засолить баночку квашеных огурчиков. Оказалось не так и сложно, при желании. Вкусные получились огурцы! А еще по старинному рецепту Анны Сергеевны приготовил суп из квашеных овощей.

Гипотеза, выдвинутая мной в начале исследования, подтвердилась: в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни. Погоня за едой экзотической стала для современного человека еще одной забавой, способной отвлечь от ежедневных стрессов, вечно преследующих житейских проблем. Я думаю, что сейчас очень важно не забывать опыт наших предков по приготовлению пищи и правильному питанию. А квашеные огурцы, приготовленные по старинным способам брожения, и есть правильная и полезная еда, которая обеспечивает человека здоровьем, силами, энергией, бодростью на долгие годы.

Квашеные «бочковые» огурцы в моей, например, семье пришлось по вкусу. Думаю, что своей работой, выложенными рецептами в социальной сети, я смогу заинтересовать многих!

А я желаю всем приятного аппетита и крепкого здоровья!!!

Список использованных источников

1. Мамин-Сибиряк Д.Н. «Приваловские миллиона» 1883, «Черты из жизни Пепко» 1894
2. Пушкин А.С «Капитанская дочка» 1836
3. Тургенев И.С. «Записки охотника» 1852
4. Толстой А.К. «Князь серебряный» 1861
5. Чехов А.П. «Иванов» 1887, «Воры» 1890

https://medaboutme.ru/articles/pochemu_stoit_est_kvashenye_ovoshchi/

<http://krasotadivo.ru/nashi-predki-ne-solili-ovoshhi-na-zimu-oni-ix-kvasili/>

<https://aif.ru/health/food/37878>

<https://svetorusie.livejournal.com/71924.html>

Сборник рецептов квашеных «бочковых» огурцов

Рецепт 1.

Соленые огурцы в банках холодным способом, как бочковые

Ингредиенты:

1,5 - 2 кг огурцов;
 листья хрена;
 листья вишни;
 листья смородины;
 чеснок;
 соль.

Приготовление:

Рецепт закваски начинаем с того, что отбираем твердые плотные огурцы, они должны быть сладкие, так как горькие получаются невкусными.

Банки можно не стерилизовать, а просто хорошо помыть. На дно кладем все листочки, а также 5-6 долек чеснока. Теперь закладываем огурцы, сначала крупные, затем средние и маленькие, до самого верха.

Теперь готовим рассол. Для этого берем соль, без нее никуда. Соль – не экстра и не йодированная, только обычная каменная. Отмеряем 3 ст. ложки соли и размешиваем в кружке с водой. Соль должна полностью раствориться.

Далее берем чистую воду, вливаем в банку до половины, затем выливаем солевой раствор и снова воду, уже доливаем до края.

Важно, чтобы вода была прохладной, так как это холодный засол. Банки можно не закатывать железной крышкой, а плотно закрыть капроновой.

Переносим их в прохладное место, например, в подвал, и через месяц квашеные огурцы будут готовы.



Рецепт 2 Квашеные огурцы с горчицей

Ингредиенты:

2 кг свежих огурцов;
1,5 ст. л. горчицы (порошок);
головка чеснока;
1-2 листика хрена;
5-6 зонтиков укропа;
15 горошин черного перца;
крупная соль; листья дубовые,
смородины, вишни, малины (по желанию).

Приготовление:

Для квашения выбираем ровные огурцы размеров в 10-13 см. С сочным зеленым цветом и желательно с плотной кожурой, именно такие плоды получают хрустящими.

Перед тем как приступить к самому процессу квашения, все листья нужно хорошо промыть, можно даже подержать в воде в течение 5 минут.

Огурцы замочить на несколько часов в прохладной воде. Банки моем и стерилизуем любым удобным способом – в духовке или на пару. На дно банок кладем листья, затем огурцы, добавляем зубчики чеснока, сверху присыпаем горошинами перца, закрываем листиками хрена и зонтиками укропа.

В сотейник с водой засыпаем соль из расчета на 1 л – 2 ст. ложки. Ставим на огонь. Как только рассол закипит, вливаем его в банки. Прикрываем крышками и оставляем на 2 дня, за это время с поверхности огурцов нужно снимать пену и выпускать пузырьки, которые будут образовываться в процессе брожения.

После двух дней рассол станет мутным, а огурцы поменяют цвет. Засыпаем горчицу. Для квашения используем пряность в порошке.

Снова прикрываем крышками и оставляем еще на 6 часов. После рассол сливаем в кастрюлю, подсыпаем немного соли, кипятим и снова отправляем к огурцам, закатываем банки крышками.



Рецепт 3

Быстрые квашеные огурцы как из бочки

Ингредиенты:

Огурцы 2 кг
лист смородины
лист хрена
укроп
2 столовые ложки соли

Приготовление:

Накладываем на дно 3-х литровой банки положить зелень, чеснок, далее уложить вымытые огурцы. Всыпать соль, и залить банку кипятком. 2 литра воды вскипятить заранее. Прикрыть капроновой крышкой, не закрывать. Оставить в комнате на 2-3 суток. Если недостаточно укисли, то оставить еще на сутки, а затем убрать в холодильник, хранить в этом же рассоле.



Рецепт 4

Квашеные «бочковые» огурцы на зиму

Ингредиенты:

Огурцы – 1.5–2 кг.

Вода – 1.5 л.

Соль – 1 столовая ложка

Чеснок – несколько зубков.

Листья смородины

Укроп с соцветиями – несколько веточек.

Процесс приготовления:

Огурцы замочить на 3 часа в холодной воде, затем тщательно промыть и удалить кончики с обеих сторон. Чеснок почистить от шелухи. Все указанные в рецепте листья и укроп хорошо промыть. Банку промыть с содой, положить в нее часть промытых листьев и пару зубков чеснока. Плотно уложить в банку подготовленные огурцы, перекладывая их листьями и укропом и заполнив банку до самого верха. Верхний слой овощей накрыть оставшимися листьями. Для приготовления рассола налить в кастрюлю необходимое количество чистой воды (не водопроводной) и растворить в ней указанное в рецепте количество соли. Рассол перемешать, оставить его на несколько минут, чтобы осели на дно иные примеси. Чистый рассол налить в банку к огурцам. Банку плотно закупорить полиэтиленовой крышкой, поставить на хранение в холодное место.



Приятного Вам аппетита!!!