

## Маринованные огурцы на зиму

Автор: Administrator  
17.05.2015 11:46

---



Почти закончился сезон сбора и заготовки на зиму урожая, но в южных районах нашей страны хозяйки еще умудряются **мариновать огурчики**. Несмотря на изобилие бакалейных товаров в магазинах, русские женщины заготавливают этот вид овоща впрок в домашних условиях, потому что знают чем полезны огурцы. Самый обычный и распространенный способ **как замариновать огурцы на зиму** у предложен ниже:

На 5 кг огурцов, нам понадобится:

- 1 большой пучок укропа,
- 10 листьев хрена,
- 5 корней хрена,
- 1 средний пучок петрушки,
- 1 головка чеснока,
- 8 шт. гвоздики,
- 4 лавровых листья,
- 1 стручок горького перца;

Для стандартного маринада нужно взять:

- 1 л воды,
- 2 ст. ложки без верха сахара,
- 2 ст. ложки крупной соли,
- 1,5 чайной ложки уксусной кислоты (70%) на 1 трехлитровую банку.

## Маринуем огурцы на зиму в банках

## **Маринованные огурцы на зиму**

Автор: Administrator  
17.05.2015 11:46

---

Для маринования нужно отобрать очень свежие средние зеленцы без дефектов и замочить на 6 часов в холодную воду.

В банки, хорошо вымытые теплой водой с пищевой содой, уложить приправы рассчитав на 1 л объема: 4 шт. гвоздики, 1 шт. лавровый лист, 1/10 часть стручка красного горького перца, 7—8 штук черного перца горошком, 0,3 чайн. ложки корицы, 1 крупную дольку чеснока, 1-3 кисточки зелени петрушки, хрена (можно листья и корни) — в 2 раза больше, чем петрушки, и укропа — в 3 раза больше. Чеснок и молодую зелень промыть и измельчить.

### **Как мариновать огурцы на зиму**

Уложить огурцы вертикально в банку со специями, предварительно промыв их холодной водой и обрезав оба кончика (верхний слой огурцов укладывать не выше плечиков банки).

Приготовить маринад-раствор из 1 л воды, соли и сахара, вскипятить. Соль лучше взять крупного помола, водопроводной воде дать отстояться, или по возможности очистить, чтобы избавиться от хлора.

Прогретую над паром, или прокаленную в горячей духовке банку с огурцами залить до плечиков кипящим маринадом, так чтобы огурчики были покрыты и накрыть простерилизованной крышкой. После трехминутной выдержки поставить банку на решето-подставку в бак с горячей водой (80-90°С) и довести до кипения. Стерилизовать 3-литровые банки 15 минут. После извлечения банки из воды, приоткрыть крышку, влить одну дозу уксусной кислоты-эссенции — 1,5 чайн. ложки и тут же закатать машинкой.

Перевернуть банки вверх дном и поставить в таз. Накрыть тряпкой, полотенцем смоченным теплой водой, и проливать их через каждые 3—5 минут сначала комнатной температуры, а затем холодной водой. При таком способе охлаждения огурчики остаются хрустящими. После 25 минут охлаждения вернуть банку в нормальное положение.

***Маринованные огурцы на зиму*** готовы