

как законсервировать помидоры без уксуса



Загрузок: 2867

Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★

Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет



196



100



161 комментариев

В



Саша

Благодарочка за все!

1 минуту назад



Ангелина

Побольше бы таких сайтов.

1 минуту назад



Гриша

Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!

1 минуту назад



Марина

Всем советую, качает быстро.

1 минуту назад



Леша

не поверил глазам, есть все. спасибо!

1 минуту назад



Оксана

Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.

1 минуту назад

Возможно, этот рецепт не совсем конкурсный, но так как тематика подходит, то хочу поделиться своим способом консервации помидор. Этим рецептом пользуюсь на протяжении долгого времени, более 13 лет и заготавливаю только таким способом. Рецепт, как мне кажется, очень простой, так как не надо заливать, сливать воду многократно. А самое важное то, что здесь нет уксуса, что немаловажно. Помидоры получаются с настоящим томатным вкусом, как если бы вы пили томатный сок с солью. Невозможно найти человека, который бы не любил помидоры. Но этот овощ не только очень вкусный, помидоры еще и невероятно полезные. В помидорах содержится большое сочетание антиоксиданта ликопена, благодаря которому наш организм способен бороться с развитием раковых клеток. Рецепт помидор без уксуса практически ничем не отличается от обычного классического способа приготовления домашней заготовки. Есть у меня замечательный рецепт консервирования сладких помидор без уксуса и без стерилизации. Однажды сделал таким образом консервацию, я не соблазняюсь другими рецептами и уже на протяжении не одного десятилетия закрываю на зиму помидоры только таким способом. А сегодня делюсь им со своими читателями. Для консервации в "должности" консерванта нужна кислота. С этой целью традиционно используют столовый уксус или аспирин. Мы этого делать не будем. Рецепт вкусных консервированных помидоров на зиму! Готовим без с уксуса с добавлением яблок! помидоры (на 3-х литровую банку около 1.5 кг) 8 горошин черного перца 8 горошин душистого перца 6 лавровых листиков 4 зубчика чеснока 20г горчичного порошка кусочек острого перца букет зелени (вишня, смородина, хрен, укроп) на 1 литр холодной кипяченой воды 2 ст. ложки крупной соли с горкой белые х/б тряпочки горчичный порошок для присыпания Итак. Накануне вечером или рано утром кипятим воду из расчета 1.5 литра на одну 3-х литровую банку. Нам нужна холодная кипяченая вода. Кулинарный рецепт Каждый год делаю консервированные помидоры по этому рецепту. Всем очень нравятся. Надеюсь, понравятся и вам ! Состав: помидоры перец болгарский перец острый листья черной смородины, винограда, вишни (можно только листья смородины) веточки петрушки, венчик укропа перец черный и душистый горошком лавровый лист уксус 6% — 100 мл или 9% — 70 мл на 3-х литровую банку сахар 4 ст. ложки на 3-х литровую банку соль 1,5 ст. ложки на 3-х литровую банку Консервация без уксуса! Такие помидорчики могут, есть даже детки! Их исключительный сладковатый привкус с небольшой кислинкой и умопомрачительным ароматом понравится даже заядлым привередам или кулинарам высшего класса. Заготовка помидор без уксуса готовится легко, без стерилизации, нарезок и каких либо изощренных сложных способов обработки. Необходимая и очень важная заготовка в зимнее время !