

❖ Огурцы малосольные быстрые ❖

- **Огурцы** – сколько уместится в трехлитровую банку
- **Вода** – 3 л
- **Соль** – 2 ст. л.
- **Зонтик укропа** – 3 шт.
- **Хрен** – 1 крупный листик
- **Чеснок** – 1 головка
- **Душистый перец** – 3 горошины
- **Листья смородины** – 3–4 шт.

1. У огурцов срезать кончики. Положить на дно банки укроп, хрен, зубчики чеснока, перец и листья смородины. Заполнить банку огурцами.
2. Вскипятить рассол и залить огурцы. Закрыть банку крышкой и поставить в теплое место.
3. Через 5–6 часов перед подачей на стол поставить огурцы на 30 минут в холодильник.

❖ Огурцы соленые ❖

- **Огурцы** – 1,5–2 кг
- **Листья вишни и черной смородины** – по 3–4 шт.
- **Корешок или листик хрена** – 1 шт.
- **Чеснок** – 1 головка
- **Зонтик укропа** – 1 шт.
- **Соль** – 3 ст. л.
- **Вода** – 1,2 л
- **Перец красный горький, кинза** – по вкусу

1. Огурцы промыть, срезать кончики на 1–2 мм.
2. Залить водой на 2–3 часа.
3. Уложить огурцы в трехлитровую банку стоя, плотно, сверху положить зелень и специи.
4. В ключевой или фильтрованной воде развести соль и залить огурцы. Плотно закрыть крышкой.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КЛЮЧЕВОЙ ИЛИ ФИЛЬТРОВАННОЙ ВОДЫ ОГУРЦЫ НЕ ПРОКИСАЮТ И ДОЛГО СОХРАНЯЮТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

❖ Огурцы с укропом в яблочном соке ❖

- **Огурцы** – 2 кг
- **Яблочный сок** – 1,3 л
- **Укроп (зонтики)** – 7 шт.
- **Сахар** – 50 г
- **Соль** – 50 г

1. Огурцы промыть, обдать кипятком, затем холодной водой, плотно уложить в банки, перекладывая зонтиками укропа со зрелыми семенами.

2. Яблочный сок, соль и сахар, нагреть до кипения и залить огурцы. Слить рассол в кастрюлю и снова вскипятить. Повторить заливку 3 раза.

3. Закатать банки.

❖ Огурцы, маринованные с чесноком и водкой ❖

- **Огурцы** – 2 кг
- **Соль** – 100 г
- **Вода** – 2 л
- **Виноградный уксус** – 50 мл
- **Водка** – 50 мл
- **Чеснок** – 1 головка
- **Зонтичный укроп, листья черной смородины** – по вкусу

1. Свежие огурцы помыть, поместить в таз и залить холодной водой. После чего выложить огурцы вместе с чесноком и зеленью в стерилизованные литровые банки.
2. Для приготовления маринада воду с солью нагреть до кипения. Влить уксус, вскипятить и влить водку. Снова вскипятить и залить приготовленным рассолом огурцы. Быстро закатать, перевернуть и тепло укутать.
3. Дать огурцам полностью остыть и переставить в темное прохладное место на хранение.

❖ Огурцы маринованные стерилизованные ❖

- **Огурцы** – 1,5–2 кг
- **Вода** – 1,2 л
- **Соль** – 3 ст. л.
- **Сахарный песок** – 2 ст. л.
- **Уксус 9 %-ный** – 3 ст. л.
- **Лавровый лист** – 2–3 шт.
- **Перец черный** – 5–6 горошин
- **Гвоздика** – 1 шт.
- **Чеснок** – 1 головка
- **Укроп (семена или сухой)** – по вкусу

1. Огурцы промыть, срезать кончики. Залить водой на 2–3 часа. На дно трехлитровой банки покрошить чеснок, затем выложить огурцы.
2. Для приготовления маринада воду, соль, сахарный песок, специи, укроп смешать и довести до кипения.
3. Поставить банку с огурцами в емкость для стерилизации.
4. Залить кипящим маринадом огурцы в банке по плечики.
5. Добавить уксус, закрыть крышкой и кипятить на водяной бане 15–20 минут (пока жидкость не поднимется до краев банки).
6. Закатать крышку и перевернуть банку. Укутать на ночь.