ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры - 1 кг
Зелень укропа - 10 г
Чеснок - 3 зубка
Перец горошком черный - 5 шт.
перец душистый - 5 шт.
Лавровый лист - 2 шт.
Листья хрена - 1 шт.
Листья смородины - 3 шт.
Соль - 1-2 ст.л.
Вода - 1 л

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помидоры, соленные в ведре или бочке на зиму, были еще не так давно распространены везде в деревнях. Это самые вкусные и полезные помидоры - они сквашиваются за счет образующейся молочной кислоты, имеют слегка резковатый кисло-сладкий вкус. Такие помидорчики - отличная закуска к отварной картошечке, шашлыкам. Один у них недостаток - слишком быстро "пыхают", т.е. теряют упругость, наполняются газом и лопаются, поэтому, открыв ведро или банку. Такие помидорчики нужно съедать как можно скорее - желательно в первые сутки.

Когда помидоры солили в бочках, то просто спускались в погреб или подвал, где они хранились в прохладе, набирали помидорчиков в чашку, а остальные снова прикрывали марлей и деревянным кружком - они и были всегда, словно только приготовленные. В условиях городской квартиры для приготовления соленых помидоров на зиму в ведре рекомендую брать для засолки небольшие пластиковые ведра.

Для засолки приготовим крепкие, можно слегка недозрелые, помидорчики, зелень укропа, чеснок, перец горошком, лавровый лист, листья хрена и смородины, соль и воду.

Сначала сделаем рассол. Вскипятим воду, соли возьмем в зависимости от крупности помидоров - 1-2 ложки. Если помидоры крупные, то между ними будет оставаться больше рассола, значит, и соли нужно больше. В воду сразу добавим лавровый лист и горошком перец. Вскипятим рассол и поставим остывать в холодное место - на балкон, например.

Подготовим пластиковые ведра - хорошо промоем их и обсушим, промоем помидоры и зелень. Тоже дадим стечь воде.

В ведро укладываем на дно нарезанный лист хрена, листья смородины (если занимаетесь засолкой осенью, в более позднее время можно взять сушеную зелень или обойтись тем, что есть), зелень укропа, нарезанный дольками чеснок.

Затем помидоры прокалываем зубочисткой у основания плодоножки - это позволит помидорам просолиться более равномерно, у них очень плотная кожура. В свободное пространство набиваем зелень и зубки чеснока - они тоже получатся вкусными.

Заливаем чуть теплым или совсем остывшим рассолом.

Закрываем помидоры крышками, можно положить на первые 1-2 дня гнет. Когда процесс брожения пройдет - дня через 3-4 (это будет заметно по помутнению рассола и отсутствию пузырьков), соленые помидоры в ведре на зиму вынести в холодное место - на постоянное место хранения.

Недели через полторы можно попробовать (пробовать можно и раньше, малосольные помидорчики тоже очень вкусны!).