



Как правильно варить томатную пасту из помидоров на зиму?

Самый простой рецепт предполагает использование только помидор и на выходе дает классический томат, который необходимо приправить только солью и сахаром для получения желаемых вкусовых качеств.

Ингредиенты:

- спелые помидоры – сколько есть в наличии;
- сахарный песок – по вкусу;
- соль каменная не йодированная – по вкусу.

Приготовление

Для томата необязательно брать отборные помидоры. Сгодятся примятые, и даже подпорченные местами экземпляры. Главное, чтобы они были спелыми, насыщенного красного цвета. Промываем плоды, обрезаем при необходимости порченные места, нарезаем мякоть на несколько частей и пропускаем их после этого через мясорубку. Переливаем томатную массу в эмалированную посуду и прогреваем до кипения. Провариваем массу минут двадцать, после чего оставляем ее остывать. Дальнейшие действия будут зависеть от того, какой густоты заготовку нам необходимо получить. Если нужна консистенция сока, то после остывания сразу же перетираем массу через ситечко. Для более густой текстуры оставляем дополнительно посудину на сутки в холодильнике. За это время томатная масса отстоится и сверху образуется розоватая прозрачная жидкость. Ее необходимо аккуратно слить при помощи трубочки, а оставшуюся томатную основу уже пропустить через сито, отделяя ненужные зернышки и шкурки.

Сколько времени варить томат на зиму ?

Ответ на этот вопрос зависит от того, насколько густой продукт вам нужен. Время варки определяем самостоятельно, но учитываем, что необходимый минимум варки томата – двадцать минут.

В конце варки приправляем томат по вкусу солью каменной, обязательно не йодированной, сахаром, даем всем кристаллам раствориться и тут же разливаем заготовку по стерильным и сухим заранее простерилизованным баночкам.

Укупориваем их проваренными крышками, переворачиваем дном кверху, укутываем одеялом и даем медленно остыть.