

## Маринованные томаты на зиму



У хорошей хозяйки всегда имеется в кладовой хотя бы минимальный запас консервации. Наряду с огурцами самыми популярными являются маринованные томаты. Именно о них мы сегодня и поговорим и предложим два лучших рецепта помидорной заготовки.

### Маринованные томаты на зиму в литровых банках - рецепт

*Ингредиенты:*

Расчет на четыре литровых банки:

- помидоры мелкие – 2,2-2,4 кг;
- вода фильтрованная – 2,5 л;
- уксус (9%) – 70 мл;
- соль каменная не йодированная – 60 г;
- сахарный песок – 200 г;
- чесночные зубцы – 8 шт.;
- лавровые листья среднего размера – 4 шт.;
- веточки петрушки – 8 шт.;
- некрупные зонтики укропа – 8 шт.;
- бутоны гвоздики – 4 шт.;
- горошины душистого перца – 12 шт.

*Приготовление*

Прежде чем приступать к маринованию томатов на зиму, подготовим вначале тару для этого. В данном случае нам понадобятся литровые баночки, которые мы помоем тщательно и простерилизуем любым удобным способом. Теперь наливаем в кастрюлю воду фильтрованную и ставим ее на огонь и пока она закипает, займемся заполнением банок. На дно каждой укладываем по зонтику укропа и веточке петрушки, бросаем по три горошины перца и по одному лавровому листику и бутону гвоздики. Чесночные зубчики очищаем, разрезаем каждый на четыре части и бросаем по одному в банку. Теперь черед помидорок. Выбираем некрупные, плотные плоды, споласкиваем их и заполняем ими банку по плечики. Сверху кладем еще по одному измельченному чесночному зубчику, по веточке петрушки и зонтику укропа. Заливаем заготовки кипятком под завязку, прикрываем прокипяченными заранее металлическими крышками и оставляем минут на десять.

По прошествии времени сливаем водичку обратно в кастрюлю. Очень удобно воспользоваться для этого специальной крышкой с дырочками, заменив ею временно металлическую.

Многие на этом этапе добавляют в воду все компоненты маринада. Но можно поступить гораздо проще и практичнее. Мы добавим сахар соль и уксус прямо в баночки. На каждую понадобится 50 г сахара, 15 г соли и одна столовая ложка уксуса. После повторного закипания водички слитой с баночек, даем ей прокипеть минут пять, после чего разливаем по баночкам, тут же закатываем и переворачиваем дном кверху под теплое одеяло или плед. Даем заготовкам в таком виде медленно остыть.

## **Маринованные томаты черри на зиму с чесноком – пальчики оближешь!**

*Ингредиенты:*

Расчет на восемь пол-литровых банок:

- помидоры черри – 1,7-2 кг;
- сладкий болгарский перец (крупный) – 2 шт.;
- стручок острого перца – 0,5-1 шт.;
- вода фильтрованная – 2 л;
- уксус (9%) – 80 мл;
- соль каменная не йодированная – 25 г;
- сахарный песок – 100 г;
- чесночные головки – 2-3 шт.;
- лавровые листья среднего размера – 8 шт.;
- веточки петрушки – 8 шт.;
- лист хрена – 1 шт.;
- некрупные зонтики укропа – 8 шт.;
- бутоны гвоздики – 8 шт.;
- горошины душистого перца – 16 шт.

*Приготовление*

Невероятно вкусной получается маринованная заготовка на зиму из сладких томатов черри с чесноком – ну просто пальчики оближешь! Для реализации идеи подготавливаем первоначально банки, простерилизовав их любым удобным способом, после чего принимаемся подготавливать пряную подушку для помидорок. На дно каждой емкости укладываем по кусочку листа хрена, по зонтику укропа и веточке петрушки, бросаем также лавровые листья, гвоздику, горошины перца, по колечку острого перца и по ломтику сладкого, а также закладываем по два чесночных зубца, очистив их предварительно и разрезав на части.

Теперь заполняем емкости помидорами и заливаем подогретой до кипения водичкой. Прикрываем сосуды с черри прокипяченными крышками и оставляем минут на десять-пятнадцать. По прошествии времени воду сливаем, добавляем в нее соль, сахарный песок и размешиваем, чтобы кристаллы полностью растворились. В каждую баночку наливаем по 10 миллилитров уксуса, дожидаемся закипания маринада, и через минуту разливаем его по баночкам с помидорами черри.

Укупориваем тут же крышки, переворачиваем емкости дном кверху, укутываем основательно и оставляем в таком виде для медленного остывания и самостерилизации.

Источник: <http://womanadvice.ru/marinovannye-tomaty-na-zimu>