

Як використати перестиглі огірки: ось як використати їх для зимових заготовок і не тільки

Лілія Імбіровська-Сиваківська

f

X



Великі перестиглі огірки ще згодяться / Unsplash

Достатньо кілька днів не заглядати під листя, і невеликий огірок може перетворитися на великий перезрілий плід із грубою шкіркою та насінням. Для звичайного маринування такі екземпляри вже незручні, але викидати їх не обов'язково.

Досвідчена майстриня з консервування Крістіне Мака пропонує використати перерослі огірки разом із маленькими, зазначає [Tv net](#). Великі потрібно натерти, а отриманою масою заповнити простір у банці між цілими огірками.

Особливість такого способу – до банки взагалі не додають воду. Огірки поступово виділяють власний сік, у якому й зберігатиметься заготівля.

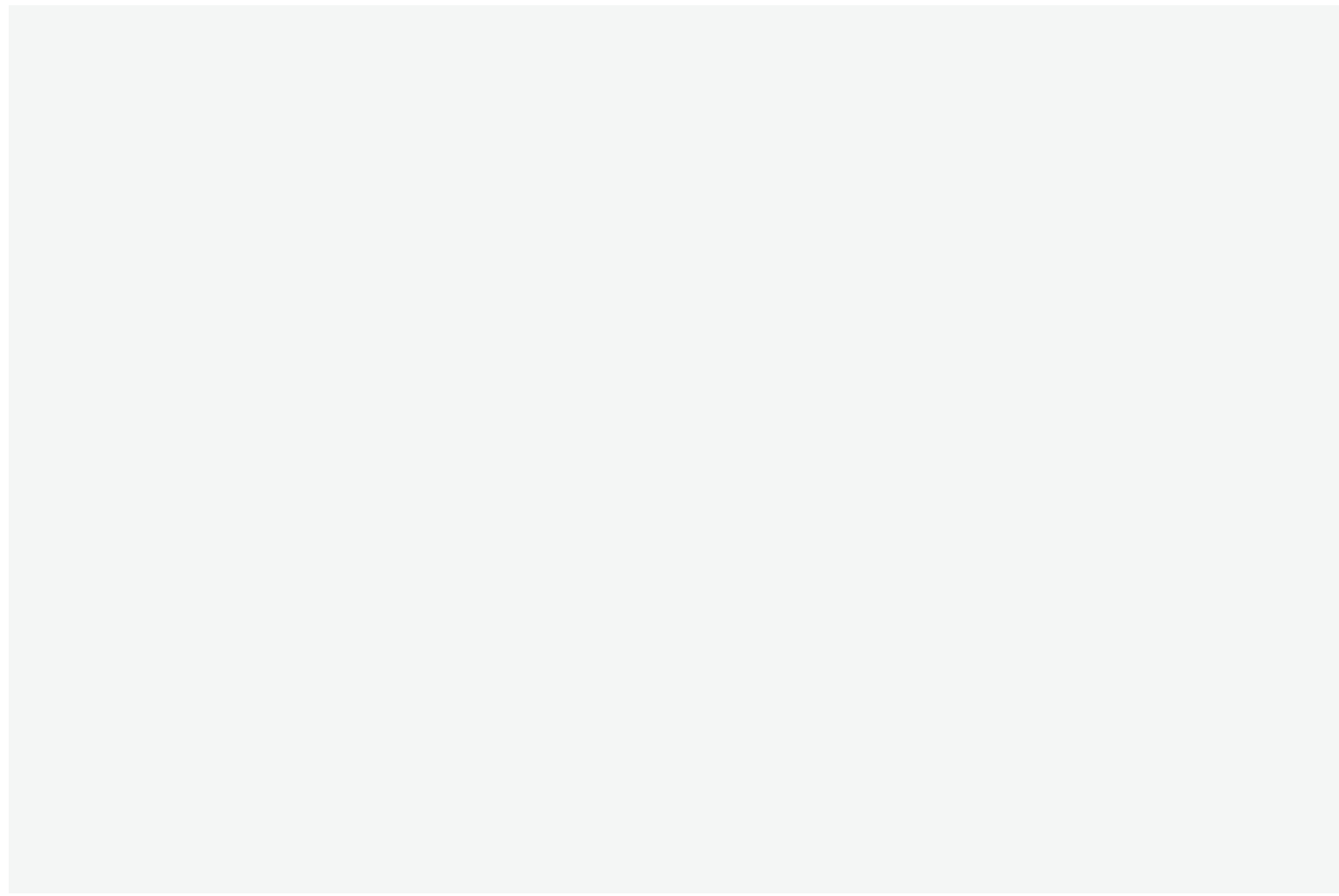
Як використати перерослі огірки для заготівлі на зиму?

Спочатку підготуйте банки та спеції. На дно покладіть корінь хрону, часник, лавровий лист, чорний перець горошком і половину потрібної кількості солі. Кількість солі залежить від об'єму банки. На літрову знадобиться 1 столова ложка. Для трилітрової банки потрібно 3 столові ложки, але їх варто розділити навпіл: 1,5 ложки покласти на початку, а решту додати зверху.

Перерослі огірки натріть на тертці. Частину маси викладіть у банку, потім додайте маленькі цілі огірки й знову накрийте їх тертими.

[Читайте оперативні новини першими](#) Підпишіться на 24 Канал у Telegram

Додати



Такі огірки часто викидають дарма / Фото Unsplash



Ми "укладаємо" так, щоб терті огірки заповнили кожен куточок банки", – пояснює Крістіне Мака.

Кріп краще покласти цілими пучками між шарами. Подрібнювати його не потрібно – взимку так зелень буде простіше дістати з банки. Останнім має бути шар тертих огірків. Зверху висипте другу половину солі та покладіть лист хрону.

Підготовлені банки Крістіне радить перенести до льоху. Через кілька днів їх потрібно перевірити. Якщо огірки вбрали багато рідини й рівень соку опустився, долийте ще соку, отриманого з натертих огірків. Маленькі огірки взимку можна використовувати цілими, а терту масу – для страв, де потрібні солоні огірки. Крістіне, наприклад, додає її до солянки, харчо та азу.



Окрім банок для заготовок, для переробки перестиглих огірків можуть знадобитися тертка, овочечистка та лійка з широким отвором. Завдяки асортименту понад 120 млн товарів на Prom усе необхідне можна знайти в одному місці.

Що ще робити з огірками, які переросли на грядці?

Навіть якщо великий огірок уже не хочеться консервувати, його краще зняти з рослини. Перестиглі плоди, залишені на батогах, можуть пригальмувати формування нових огірків. Тому наприкінці сезону грядки варто регулярно оглядати й прибирати всі перерослі екземпляри. Якщо огірок ще щільний, його можна очистити від грубої шкірки та великого насіння й використати для заготовок.

Саме консервування та квашення залишаються одними з найпрактичніших способів зберегти надлишок урожаю.Для домашнього зберігання огірків найкраще підходять різні способи засолювання й маринування. А плоди, які вже стали зовсім м'якими, пошкодженими або непридатними для заготівель, можна використати для компосту замість того, щоб просто викидати.

Є ще один варіант – залишити перестиглий огірок на насіння, але тут є нюанс. Насіння гібридних сортів може наступного року дати рослини з іншими властивостями, а огірки легко перезапилюються з іншими огірками. Тому для заготівлі власного насіння краще підходять сортові, а не гібридні рослини.

Пов'язані теми:

СЕКРЕТИ ДАЧНИКА