

Лайфхаки24 / Секрети дачника / Як використати перестиглі огірки: ось як використати їх для зимових заготовок і не ті...

11 вересня, 22:05 | 38 | 3 хв

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

 Лілія Імбіровська-Сиваківська



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.

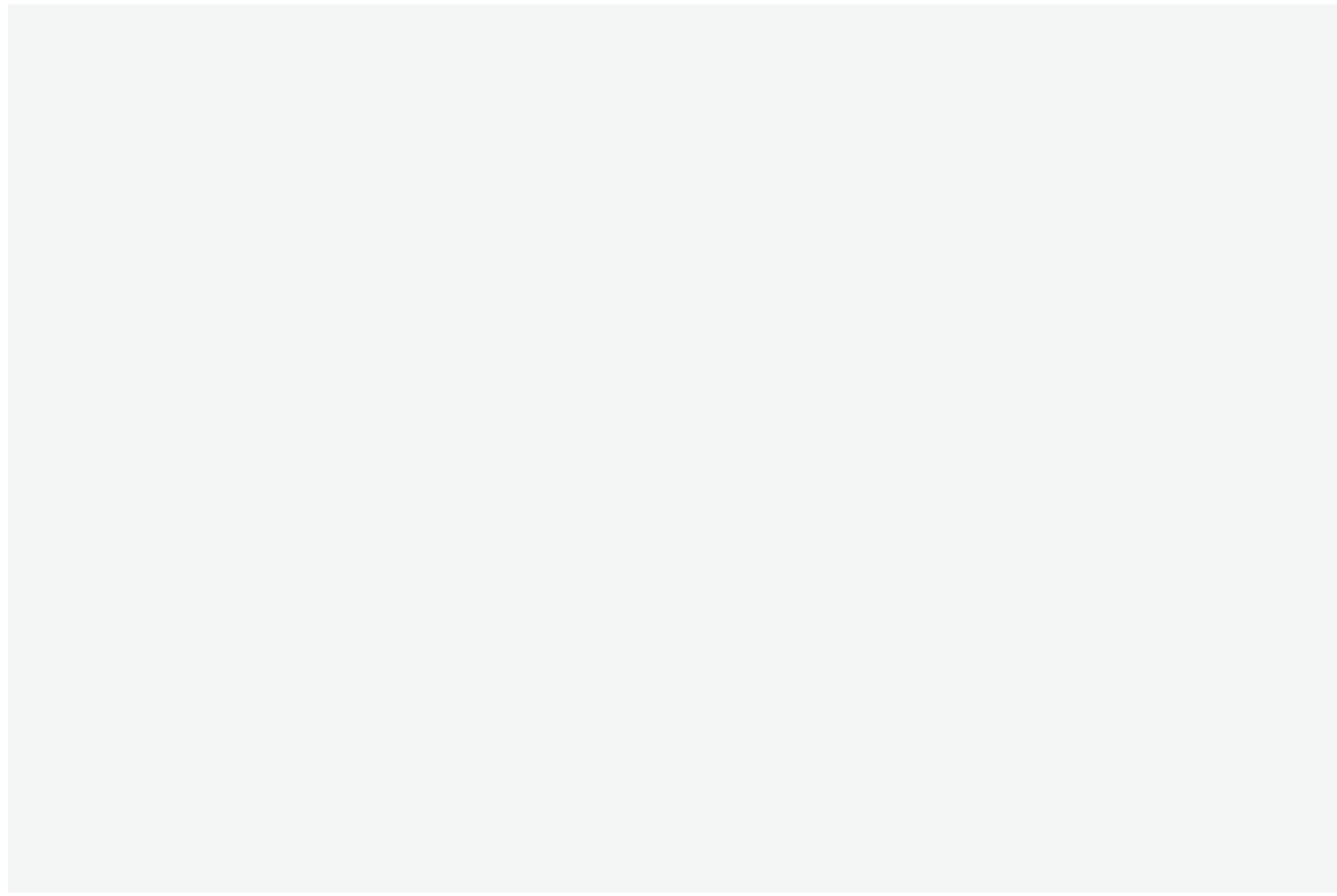
Як використати перерослі огірки для заготівлі на зиму?

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.

 Якщо оперативні новини для вас важливі
Додайте 24 Канал у вибрані в Google

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 зелені 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 перезапилуються з іншими огірками. Тому для заготівлі власного насіння краще підходять сортови, а не гібридні рослини.

Пов'язані теми:

СЕКРЕТИ ДАЧНИКА

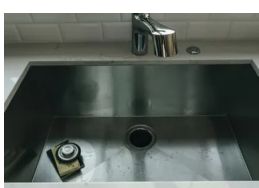
ЦІКАВО



Кухонні рушники смердять одразу після прання: ось в чому їх відіпрати
11 вересня, 21:49



Полегшують життя водіям: автомобільні камери до 2 тисяч гривень
11 вересня, 21:28

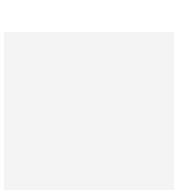


Коли вода в раковині ледве стікає: один засіб із кухні прочистить злив за 10 хвилин
11 вересня, 20:21

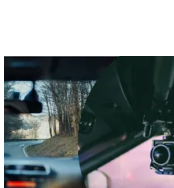
НОВИНИ ПРО ЛАЙФХАКИ



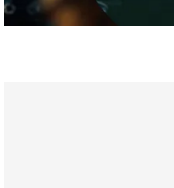
Як використати перестиглі огірки: ось як використати їх для зимових заготовок і не тільки
22:05



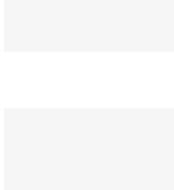
Кухонні рушники смердять одразу після прання: ось в чому їх відіпрати
21:49



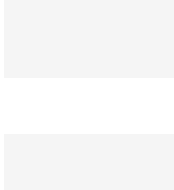
Полегшують життя водіям: автомобільні камери до 2 тисяч гривень
21:28



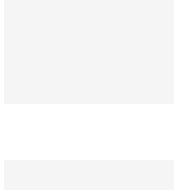
Коли вода в раковині ледве стікає: один засіб із кухні прочистить злив за 10 хвилин
20:21



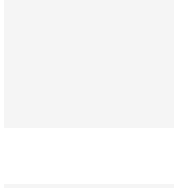
Картопля більше ніколи не буде проростати: зробіть це з нею вже зараз
18:32



Чи можна мити фільтр пілососа водою: головне правило, яке рятує техніку від поломок
12:35

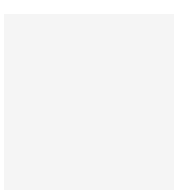


Лілійники розрослися в густий кущ: як восени отримати нові рослини для клумби
08:25

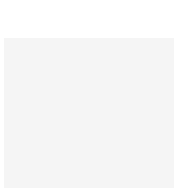


Помідори ще зелені, а осінь уже настала: що прибрати з куща, щоб допомогти врожаю досягнути
06:41

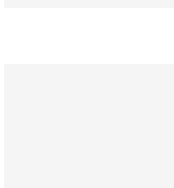
10 вересня



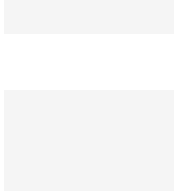
Сильно пригоріла кастрюля: цей спосіб розм'якшить нагар без металевого скребка
22:30



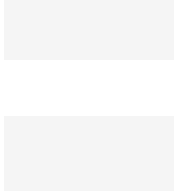
Павуки восени лізуть у будинок частіше: що покласти біля вікон і дверей
21:12



В холодильник та морозилці постійно намерзає лід: ось чому це відбувається
20:03



Як перевірити й підготувати склоочисники автомобіля до осені: прості кроки для водіїв
19:42



Скриплять двері: один засіб із кухні може швидко приглушити цей звук
18:30

Більше новин

Е-mail редакції news24@24tv.com.ua	Номер телефону: +38 044 390 5077	Про нас Редакція Редакційна політика Про телеканал Телеведучі Рекламадавцям Правила користування	Політика конфіденційності Політика використання штучного інтелекту Політика конфіденційності додатку Угода Користувача Спільноти Правила коментування Технічна інформація	Контакти Вакансії Структура власності Архів Карта сайту Ігри
--	--	--	--	---

Всі новини Головні новини Новини України Прямий ефір Відеоновини Аудіоновини Погода	Війна Росії з Україною Ракетні обстріли Карта бойових дій Мирні переговори Повітряна тривога в Україні Масована атака по Україні Вибухи у Росії Втрати ворога	Мобілізація в Україні Звільнення з військової служби Мобілізація 50+ Мобілізація жінок Контракт для 18-24-річних Відстрочка від мобілізації Мобілізація в Україні: скільки осіб мобілізує ТЦК	Новини економіки Ціна нафти Курси валют Фінансові новини Тарифи на комунальні послуги Податки Пенсія в Україні
Кіно Найцікавіші фільми Українські фільми Фільми на вечір Комедії Серіали	Новини Освіти Міністерство освіти та науки України Школа НМТ 2026 Саморозвиток Навчання за кордоном	Нерухомість Аналітика ринку Купівля житла Тренди і натхнення	Спорт Бокс Футбол Теніс Біатлон Інші види спорту

 **Email - розсилка**
Будьте в курсі всіх новин і оновлень! Перейдіть на сторінку наших розсилок, щоб обрати ті, що відповідають вашим інтересам.

ДО РОЗСИЛОК

Всі комерційні рекламні матеріали позначені словами "Спецпроект" чи "Партнерський матеріал". Матеріали з позначкою "Експерт", "Позиція" відображають позицію авторів та героїв. Редакція може не поділяти їхніх поглядів. Детальніше щодо реклами та правил цитування можна ознайомитись в правилах користування сайтом. Усі права захищені. Матеріали сайту призначені для осіб старше 21 року (21+)

Онлайн-медіа «24 Канал»
пл. Галицька, буд. 15, м. Львів, 79008
Телефон **+380 (32) 229-77-77**
Адреса електронної пошти — **legal@24tv.com.ua**
Ідентифікатор онлайн-медіа в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа — R40-06057

[СЕКРЕТИ ДАЧНИКА](#)[ПОРАДИ ПОДРУГИ](#)[ХИТРОЦІ НА ЩОДЕНЬ](#)