**Засолка капусты в банках на зиму – фото рецепт приготовления**

Квашеная капуста – одно из самых любимых и популярных зимних блюд. Эта закуска с достоинством заменяет свежеприготовленные салаты. Помимо отменного вкуса, она является источником большого количества витамина С и В. Баночка квашеной капусты гармонично дополнит любое мясное блюдо в виде самостоятельной закуски, а также станет дополнением к различным овощным салатам.

Для засолки капусты на зиму подходят среднеспелые и поздние сорта капусты. Такой способ приготовления капусты и ее хранения очень удобен в условиях городской квартиры. Ведь банки занимают не так много места, а закуска получается просто превосходной.

Для приготовления одной порции капусты необходимо:

* плотная и тугая капуста – 3 кг,
* морковь – 0,5 кг,
* каменная соль – 2 столовые ложки,
* сахарный песок – 1,5 столовые ложки,
* очищенная или колодезная вода – 1 литр.

Алгоритм приготовления соленой капусты в банках на зиму:

1. Капусту очищаем от верхних листиков, с помощью ножа или овощерезки тонко шинкуем, переминая капусту, чтобы пустила сок.
2. Морковь моем, очищаем от кожуры, трем на мелкую терку.
3. Капусту перемешиваем с морковкой и накладываем в банки по плечики, плотненько ее утрамбовывая.
4. Банки предварительно готовим для заготовки: тщательно моем, ополаскиваем и ставим на паровую баню для стерилизации.
5. Воду для рассола необходимо предварительно вскипятить, остудить и развести в ней соль и сахар.
6. Банки с капустой заливаем рассолом и накрываем капроновыми крышками. Оставляем банки при комнатной температуре на 2 суток.
7. Банку с заготовкой лучше поставить в миску, потому что во время сквашивания может вытекать лишний рассол.
8. Ежедневно нужно слегка помешивать капусту, чтобы выходил газ. Делать это можно вилкой или деревянной палочкой или ложкой.
9. Через 48 часов с засолки нужно слить лишний рассол, накрыть крышками и переместить в прохладное место для длительного хранения.
10. При засолке капусты следует помнить несколько правил: кочан капусты должен быть тугим, капусту ни в коем случае не стоит переминать с морковкой, иначе и цвет и вкус заготовки изменятся не в лучшую сторону, готовую засолку нужно хранить в прохладном месте, чтобы капуста не перекисла.
11. В зимнее время года такую капусточку нужно отжать, при необходимости промыть, добавить немного зеленного лука и подсолнечного масла, вкуснейший и полезнейший салат готов к потреблению.

**Приятного аппетита!**

Количество символов - 2026

Уникальность по еtxt – 96%

**Маринованная капуста быстрого приготовления – фото рецепт**

На смену овощам и фруктам дозревают среднеспелые сорта капусты. Столько вкусных и полезных блюд можно приготовить с этого овоща. Но когда урожай капусты радует своим богатством, головы хозяек болят о том, как ее переработать быстро и качественно.

Существует много рецептов соления капусты на зиму, но для этой цели больше подходят поздние сорта, а вот со среднеспелой капусты можно приготовить очень вкусную и полезную заготовку. Маринованная капуста быстрого приготовления станет не только украшением осеннего стола, но и полезным ингредиентом солянок, пирогов, вареников и прочих домашних вкусностей.

Для приготовления одной трехлитровой банки быстрой маринованной капусты понадобится:

* тугие кочаны капусты – 2,5-3 кг,
* морковка – 0,5 кг,
* сахарный песок – 120 г,
* соль - 2 столовые ложки,
* рафинированное подсолнечное масло – ½ стакана,
* очищенная или колодезная вода – 1 литр,
* 9% раствор уксуса – ½ стакана (120-130 мл).

Алгоритм приготовления маринованной капусты:

1. Капусту очищаем от верхних листиков, специальной шинковкой или ножом тонкой соломкой шинкуем ее.
2. Нашинкованную капусту следует слегка перемять, чтобы она пустила сок.
3. Морковь тщательно моем от грязи, очищаем от верхней кожицы и трем на среднюю или крупную терку.
4. Соотношение капусты и моркови произвольное, но самым оптимальным соотношением считается 3:1. Все зависит от вкусовых предпочтений членов семьи.
5. Натертую морковь соединяем с капустой, аккуратно перемешивая, чтобы не испортить вкус и цвет заготовки.
6. Трехлитровую банку тщательно моем горячей водой, ополаскиваем и стерилизуем на водяной бане 3-4 минуты.
7. Банку плотненько набиваем капустой и морковкой по плечики банки.
8. Параллельно варим маринад: в кастрюлю заливаем воду, растворяем сахар, соль, добавляем подсолнечное масло и доводим до кипения.
9. Когда маринад закипит нужно добавить раствор уксуса.
10. Банку с капустой рекомендуется поставить в металлическую или эмалированную миску, дабы не лопнула от горячего маринада.
11. Аккуратно заливаем капусту горячим маринадом.
12. Когда банка остынет, накрываем ее капроновой крышкой и отправляем на сутки в прохладное место.
13. Через 24 часа маринованная капуста по быстрому рецепту готова. Можно снимать первую пробу, немножко добавив в нее зеленого лучка.
14. С такой капустой получаются отменные пироги, вареники, а также солянки, и капустники.

**Приятного аппетита!**

Количество символов - 2039

Уникальность по еtxt – 98%

**Как засолить капусту на зиму - фото рецепт заготовки**

Близится сезон заготовки капусты на зиму. Наверняка, каждая хозяйка знает свой фирменный семейный рецепт, который передается из поколения в поколение. Сегодня, засолить капусту можно не только в бочке, но и в простой трехлитровой банке. С каждым годом разнообразие новых рецептов впечатляет, но самый простой «классический» рецепт засолки капусты на зиму всегда остается актуальным.

Благодаря такому простому и доступному рецепту, даже начинающая молодая хозяйка сможет осилить и переработать большое количество продукции. Если уж упоминалось бабушкином рецепте соления, то нельзя не вспомнить несколько бабушкиных примет, касающихся засолки.

1. Чтобы капуста получилась хрустящей и вкусной солить ее рекомендуется в мужской день недели.
2. При месячных женщинам категорически запрещается заниматься консервированием и солением.
3. Солить капусту нужно исключительно каменной солью крупного помола.
4. Для заготовки капусты на зиму, лучше выбирать дни растущей луны.

Для засолки капусты на зиму понадобится:

* «сбитые» тугие головки капусты – 10кг,
* морковь – 1 кг,
* каменная соль крупного помола без добавок – 200 г.

Алгоритм соления капусты на зиму:

1. Чтобы в зимнее время года радовать всех членов своей семьи полезными и вкусными салатами из капусты, для соления лучше всего выбирать такие сорта, как: доброводская, зимняя московская, поздняя харьковская. Эти сорта тем и замечательны, что они предназначены для соления капусты на зиму и длительного хранения.
2. Головки капусты очищаем от верхних поврежденных листиков.
3. С помощью овощерезки, шинковки или ножа тонко шинкуем капусту.
4. Когда капуста нашинкована, следует немного ее перемять, чтобы она пустила сок.
5. Морковь моем под проточной водой, очищаем от кожицы и трем на крупной терке.
6. Морковь соединяем с капустой и аккуратно все перемешиваем, добавив в овощи соль.
7. Готовую заготовку раскладываем по предварительно подготовленным и вымытым банкам.
8. Банки прикрываем крышками и оставляем в теплом месте на 3 суток.
9. Через 3 суток, капусту можно закрыть более плотными крышками и переместить в холодное место для длительного хранения.

Другой рецепт засолки капусты предусматриваем применение рассола. Нашинкованную капусту опускаем в соляной раствор (на 10 литров воды – 1 кг соли) на -5 минут, после чего капусту следует отжать, добавить в нее тертую морковь и оставить в банках на 3 дня в теплом месте.

**Приятного аппетита!**

Количество символов - 2053

Уникальность по еtxt – 98%