

Томатный сок (на 3 л)

3 кг помидоров, 1 ст.л. соли крупного помола

- Помидоры надрежьте крест-накрест со стороны плодоножки, обдайте кипятком, затем опустите в ледяную воду, снимите кожицу. Разрежьте помидоры на 4 части, вырежьте внутреннюю часть плодоножки, удалите семена. Пропустите мякоть через мясорубку с мелкой решеткой.
- Банки и крышки простерилизуйте. Полученный сок с мякотью доведите до кипения при постоянном помешивании, добавьте соль, варите на слабом огне 15 мин.
- Готовый сок разлейте в банки, укупорьте, переверните крышкой вниз, охладите. Храните в прохладном темном месте.

Помидоры в собственном соку (на 6 л)

5 кг мелких помидоров, 4 ст.л. (100 г) соли крупного помола, 10 стаканов (2 л) натурального томатного сока

- Подготовленные помидоры аккуратно уложите в глубокую посуду с толстым дном, залейте теплой водой, доведите до кипения и сразу снимите с нагрева.
- Томатный сок нагрейте, добавьте соль, перемешайте, доведите до кипения.
- Помидоры осторожно уложите в простерилизованные банки, стараясь не повредить кожицу. Залейте помидоры кипящим томатным соком, накройте чистыми крышками, но не закатывайте.
- Банки установите в кастрюлю с горячей водой. Обратите внимание! Дно банки не должно касаться дна кастрюли, иначе банка может лопнуть. Обычно на дно кастрюли устанавливают невысокую железную подставку, на нее ставят банку и наливают в кастрюлю горячую воду. После 30-минутной стерилизации банки герметично укупорьте, переверните, охладите.

Помидоры с перцем (на 6 л)

4 кг помидоров, 6 шт. оранжевого или желтого сладкого перца, 2 шт. острого красного перца, 2 ч.л. душистого разноцветного перца горошком.

Для маринада: 20 стаканов (4 л) воды, 2 ст.л. (50 г) соли крупного помола, 2 ст.л. (30 мл) 9%-го уксуса, 2 ст.л. (50 г) сахара.

- Приготовьте маринад: смешайте воду, соль, сахар и уксус, доведите до кипения.