

Готовим вместе с Нямой

Консервируем томаты!

Консервируем томаты!

2011-08-31 18:54:45



Вот я и дома! За 2 недели мы объехали кучу стран и везде я пробовала их национальные блюда, это потрясающий опыт! В Белоруссии - драники, в Польше - супы, в Германии - мясо, во Франции - багеты с различными начинками, в Италии... О, Италия, чего я там только не попробовала!! =)) Она навсегда завоевала моё сердце!

Сегодня, в самый сезон томатов, я поделюсь с вами итальянским способом (одним из..) консервирования томатов. Это очень просто!

Консервировать мы будем томатное пюре с базиликом. Следующим постом я покажу вам, что с ним делать в последствии, хотя применений ему будет масса!

Итак, нам понадобится: томаты базилик бутылки с закручивающимися крышками (или банки) высокая кастрюля или даже бак кухонный комбайн или соковыжималка

Выбираем помидоры с ненарушенной кожицей и опускаем в кипяток минут на 20, кожица сразу лопнет по бокам, но сок вытекать не будет.



После чего откидываем их на дуршлаг.

В Италии используют ящики с дырочками, выкладывают туда томаты и выставляют на солнце. Кожица будет хорошо отделяться, а помидорчики останутся цельными.



Готовим вместе с Нямой

Консервируем томаты!

Дальше они пропускают томаты через соковыжималку, после чего кожицу пропускают ещё три раза, чтобы полностью выжать сок.

Но моя доисторическая соковыжималка не взяла томаты, просто превращала их в пюре, поэтому я сделала так: сняла с них кожицу и отрезала зелёную верхушку, после чего тщательно измельчила ножами в комбайне.



Промываем по паре листочков базилика на каждую бутылочку и немного подсушиваем.

В хорошо промытые бутылки кладём базилик, сверху заливаем томатным пюре и хорошо закупориваем.

Кладём в высокую кастрюлю тряпочку, чтобы стекло не лопнуло и опускаем туда бутылки с томатным пюре, заливаем водой и кипятим час. Готово!

Его можно будет класть в супы, делать на его основе томатные соусы для пиццы, пасты или лазаньи, вариантов миллион!

© www.njama.ru