



В зимне-весенний период выбор качественных свежих овощей не богат. А иногда так хочется порадовать организм вкусным помидорчиком или огурчиком. Для этого многие хозяйки в летний сезон консервируют свой урожай и в последнее время всё чаще в качестве тары используют дубовые бочки. Ведь дубовые кадки и [бочки](#) подходят для консервирования как нельзя лучше. В древесине содержатся собственные полезные вещества, при консервировании, закваске, ферментации продуктов к их полезным свойствам добавляются полезные свойства дуба, что делает продукты более ценными. Дубовая древесина содержит консерванты, мало того, в [дубовых бочках](#) как бы заранее заложены всевозможные специи, придающие соленьям приятный привкус и своеобразный аромат.

Соления являются источником витаминов и минералов; в них содержится клетчатка и молочная кислота, которые нормализуют работу пищеварительной и кровеносной систем.

Обычно все рецепты солений подразумевают добавление большого количества специй, которые также очень полезны. Чеснок и укроп способны останавливать рост вредных бактерий, а горчица способствует нормализации пищеварения. Как доказали результаты исследований, частое употребление продуктов брожения способствует здоровью кожи, и снижает риск нарушений аутоиммунной системы.

Для любителей солений мы подготовили такой рецепт:

Соленые огурцы в дубовой бочке

Для засолки нужно брать некрупные, с тонкой кожей, свежие огурцы (лучше всего - снятые с грядки в день посола). Огурцы перебрать, отбросить пожелтевшие и испорченные, обмыть холодной водой. Следует помнить, что кадку необходимо подготовить, а именно выстлать дно промытыми листьями дуба, черной смородины или вишни, положить укроп, хрен, эстрагон, чеснок. Затем плотными рядами уложить огурцы в вертикальном положении. Между рядами сделать прокладки из листьев и приправ, плотно закрыть бочку, забив верхнее днище. Через отверстие, сделанное в днище, влить рассол и закупорить деревянной пробкой. Бочку хранить в прохладном месте. На ведро воды - 600 г соли, 50 г укропа, 5 г эстрагона, 0,5 стручка красного перца, 1 головку чеснока, 0,5 корня хрена.

Соленые огурцы в дубовой кадке

Для засолки отбирают огурцы с пупырышками, с неровной поверхностью. Чтобы сохранился яркий зеленый цвет, обдайте их кипятком и тотчас опустите в холодную воду. Естественный цвет сохранится и брожение ускорится, если переложить огурцы листьями белокочанной капусты или положить в посуду кусочек черного хлеба. Если добавить в рассол немного горчицы, то соленые огурцы станут вкуснее и сохранятся дольше. Огурцы не заплесневеют, если положить сверху настроганный хрен. Отсортируйте огурцы, отобрав перезревшие и поврежденные. Замочите их на 5-7 ч в холодной воде. На дно кадки положите слой пряных растений: укропа с соцветиями, эстрагона, корня хрена, чеснока, стручкового горького перца и листьев вишни, затем уложите вертикально огурцы, на них снова пряности, потом опять огурцы, а сверху пряные растения, залейте рассолом. После заливки рассола огурцы следует прикрыть плотно пригнанным деревянным кругом, на него положить гнёт (груз). Рассол должен покрывать огурцы не менее чем на 3—4 см. Кадку покрыть чистой тканью и хранить в прохладном месте. Во время засолки в кадке надо ежедневно снимать плесень и один раз в два - три дня мыть круг и салфетку в кипятке. От чистоты на поверхности рассола зависит качество готовой продукции. На ведро воды — 600 г соли, 50 г укропа, 5 г эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 1 головку чеснока, 1/2 корня хрена. Храните кадку с огурцами в прохладном месте.

Еще больше рецептов вкусной и здоровой пищи читайте [здесь](#)

С почтением и заботой, Из Дуба.