

Остренькие огурчики

1 кг огурцов, 30 г укропа, 10 листьев сельдерея или петрушки, черной смородины, 1 горошина черного и 1 стручок красного острого перца.

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли.

Огурцы часто солят в эмалированной посуде и стеклянных банках. Приправы закладывают на дно, в середине и сверху. Подбирают небольшие огурцы.

Рассол заливают с некоторым избытком. Сверху тоже кладут деревянный кружок (не фанерный) или фарфоровую тарелку и гнет.

Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают при комнатной температуре несколько дней. Затем переносят их в холодное и темное помещение.

Через 10-15 дней добавляют рассол до краев и закрывают крышками.



Кисло-сладкие огурчики

В банку укладывают свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, петрушку, сельдерей и т.д. Крупную зелень режут на 2-3 части. Очищают небольшие головки репчатого лука и чеснока.

В литровую банку кладут 2 ст. ложки 9%-ного столового уксуса, головку лука, 1-2 зубчика чеснока, 2-3 горошины черного перца, гвоздики, лавровый лист, 15-20 г свежей зелени и ½ ч. ложки горчицы. Укладывают огурцы и заливают горячей заливкой.

Для заливки на 1 л воды требуется 50 г соли и 25 г сахара. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки – 10 минут, 3-х литровые – 15 минут.

Консервирование со смородиновым соком

Подобрать одинаковые по размеру небольшие огурчики. Хорошо промыть и срезать кончики.

На дно каждой банки положить по 2-3 горошины черного перца, гвоздики, 1-2 зубчика чеснока, веточку укропа и мяты.

Огурцы установить в банку вертикально. Залить заливкой, приготовленной из 1 л воды, 250 г сока спелой смородины, 50 г соли и 20 г сахара.

Довести до кипения и разлить по банкам. Сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 минут.

<http://kramtp.info/news/16/full/id=10834>

Малосольные огурцы (быстрого приготовления).

Рецепт дан на 3-литровую банку:

огурцы (лучше обрезать с обоих концов),
корень хрена или 2 листа хрена, 4 зонтика укропа,
3 зубчика чеснока.

Огурцы аккуратно уложить в банку, пересыпая специями, залить слабым раствором соли: 1 чайная ложка соли на стакан воды. Соль с водой лучше прокипятить, остудить и таким теплым рассолом залить огурцы. А если поставить огурцы на подоконник, освещенный солнцем, то через сутки ими можно будет лакомиться.

Маленькие кулинарные хитрости

❖ Огурцы на засолку должны быть некрупными, свежими, с черными колючками. Огурцы с белыми колючками на консервирование не годятся – это десертные, скоропортящиеся сорта. Банки с такими огурцами имеют обыкновение «взрываться». Не годятся и вялые, «пробковые» огурцы. Они пролежали слишком долго. Их лучше солить на еду, без закатывания в банки.

❖ Замочить огурцы в воде на 2-6 часов. Эта процедура «заставит» огурцы хрустеть.

❖ Чтоб не было «взрывоопасной» ситуации добавьте несколько семян горчицы в банку. Иногда используют 1 ложку спирта или аспирин.

❖ Так же для хрустящих огурцов добавляют щерицу (амарант), а иногда – кору дуба.

❖ Огурцы не будут плесневеть, а вкус их даже улучшится, если сверху положить еще нарезанный стружками хрен.

❖ Острым и пряным вкусом обладают так называемые чесноковые соленые огурцы – при их засоле используется вдвое больше нормы чеснока и хрена.



«Молодец, молодец,
Истобенский огурец!»

Наш адрес: пгт Оричи,
ул. Молодая Гвардия, д. 32
т/ф 2-16-30

E-mail: Orihi-cbs@mail.ru

Сайт: <http://orichi-cbs1.ucoz.ru>

Часы работы: с 9-00 до 18-00 час.

**Выходной день -
суббота**

Сост. Т.Зубарева – библиотекарь ПЦПИ

Оричи, 2014

Праздник "Истобенский огурец"

Каждый год, в последнюю субботу июля, в селе Истобенск Оричевского района проходит фестиваль народного творчества и юмора под названием «Истобенский огурец». Впервые этот праздник был отмечен на Истобенской земле в 1997 году.

Само село Истобенск старинное, ему уже более шести веков. Расположено это село на берегу реки Вятки, между городами Котельнич и Орлов. Название села происходит от древнерусского слова «истоба», или, иначе говоря, изба, построенная из рубленого леса. И, действительно, в давние времена на берегу реки Вятки стояло много рубленых изб. И народу здесь жило много, в основном это был народ мастеровой, трудолюбивый и жаждущий обучиться грамоте. Говорят, что ни в одном другом селе Вятской губернии не было так много грамотных и умных крестьян, как в Истобенске. Сами условия жизни и быта жителей этого села способствовали развитию у них эрудиции и смекалки.

Живущие на берегу реки, истобяне связывали с ней свою жизнь. Так, например, талантливый крестьянин Тулакин не только построил первую в округе паровую молотилку, но и смастерил свой собственный пароходик и спустил его на реку. Именно истобенские мужики стали превосходными лоцманами и капитанами на северных реках. Кстати, село Истобенск является и родиной первой Вятской гармонии.

А вот уж знаменитыми истобенскими огурцами это село прославилось по всей России. Сегодня свое родное село его жители по праву называют «огуречной столицей России». Соленые огурцы стали настоящей гордостью Истобенска! Чтобы огурцы на Вашем столе были подобны истобенским, нужно знать секреты выращивания, засолки и хранения огурцов. Внешне истобенский огурец ничем не отличается от огурцов, выращенных в других регионах. Секрет его кроется в цвете и «фирменном» вкусе огурца, с неповторимым хрустом, который достигается путем уникальных условий хранения.

Огуречные традиции

Были у истобян и свои огуречные традиции. Так, старики вспоминают, как однажды, в день Фалалея-огуречника, просили они у Бога, чтоб рассада взошла, да огурчик вырос, а на Ильин день несли они овощи в местную церковь для освящения.

До сих пор жители Истобенска придерживаются весьма странной традиции, согласно которой огурцы нужно сажать скрытно, в одиночку, так, чтобы ни соседи, ни даже Ваши домашние не видели этого процесса. Особенно нужно беречься от посторонних глаз при первичной посадке.

Если у Вас вырос первый огурец, то его непременно нужно закопать в землю тут же в огороде, чтобы при этом

никто не видел, как Вы это делаете... Иначе, нападет на огуречный урожай желтизна.

Собирать урожай огурцов следует с утра, поскольку огурцы имеют странное свойство, расти только ночью.

Во время праздника «Истобенский огурец» действует целый обряд посвящения в огуречники. Как это происходит? Берется один наиболее крупный огурец, из которого вырезается мякоть. В образовавшуюся полость наливается водка. Человек, который желает стать огуречником, должен выпить эту водку и закусить тем же огурцом. Но есть одно «но», в огуречный мир впускают только коренных жителей Истобенска.

Интересно, что до сих пор, засол истобенских огурцов происходит традиционным русским способом, в деревянных бочках с использованием таких приправ, как чеснок, укроп, хрен, листья смородины и дуба. Конечно, у каждой семьи в Истобенске есть свои «огуречные» секреты, в рассол каждый добавляет свой набор приправ, неизменными ингредиентами остаются лишь чеснок, укроп и хрен. Далее бочки с огурцами погружаются на хранение в реку с проточной ключевой водой, где обеспечена постоянная низкая температура. Все эти особенности придают огурцам истинно «истобенский вкус», а вместе с ним и славу по всей округе. Вот лишь некоторые рецепты жителей с. Истобенск:

Огурцы маринованные от Э.Н. Мосуновой

Банки 3-х литровые стерилизуем. На дно укладываем листья смородины, дуба, чеснок, перец, лавровый лист. Заполняем банку огурцами, засыпаем в неё 6 чайных ложек соли, 6 чайных ложек сахара, 3 чайные ложки эссенции. Заливаем 1,5 литрами кипятка, закатываем металлической крышкой и опрокидываем вверх дном. Укрываем одеялом и оставляем на сутки. Храним в подвале.



Таким же образом делаем ассорти (огурцы с помидорами).

Рецепт от Кропачевой Т.В. Огурцы маринованные

На дно 3-х литровой банки кладем: 10-15 листьев черной смородины, 10-15 листьев вишни, 3-4 лавровых листа, 1 головка чеснока, 1 - 2 веточки укропа. Укладываем огурцы до середины банки, затем те же специи. Банку докладываем огурцами до верха, сверху кладем укроп, лавровый лист, добавляем 10 горошин перца, 7-8 гвоздичек. Всё заливаем кипятком. Через полчаса воду сливаем и готовим маринад: 2 ст. ложки с горкой соли и 2 ст. ложки сахара. Маринад доводим до кипения, заливаем банки и добавляем 1 чайную ложку эссенции. Закатываем.

Рецепт от Крысовой Т.В. Огурцы солёные в банках

В банку, прожаренную на солнце на дно положить укроп, чеснок, затем меленькие огурчики. В середину снова укроп и чеснок, затем до верха доложить огурчики и снова укроп и чеснок. Воду кипятить с лавровым листом и солью (60-70 гр. на 3-х литровую банку). Когда вода немного остынет залить, а сверху посыпать молотым черным перцем.

Сначала жители Истобенска отправляли свой продукт на местные базары и рынки, а затем стали отправлять и в столичные города – Санкт-Петербург и Москву. Сегодня истобенским огурцам предпочтение отдают не только жители Кировской области, но и во многих регионах нашей огромной страны.

Сегодня фестиваль «Истобенский огурец» направлен на сохранение и распространение культурных традиций на Вятской земле. Он позволяет поддержать народное творчество мастеров, а также художественные промыслы и ремесла. В празднике принимают активное участие гармониисты, частушечники, коллективы и солисты, работающие в жанре народной музыки, театральные коллективы с юмористическими программами и многие другие Вятские таланты.

<http://www.kipov.ru/prazdnik/7/prazdnik-istobenskiy-ogurets/>



"Хрустящий" рецепт

На 1 л холодной воды (кипяченой или фильтрованной) - чуть больше 1,5 столовой ложки соли.

На 3-х литровую банку:

1-2 зубчика чеснока (нарезать кружочками на дно), затем огурцы, сверху на огурцы - зелень: несколько соцветий укропа, листья смородины, листья вишни с веточками, лист хрена.

Огурцы вымыть и предварительно замочить в холодной воде часа на 4 ("попки" у огурцов не обрезаем).

Затем огурцы уложить в чистые банки с пряностями, залить рассолом, банки закрыть пластиковыми крышками и поставить в прохладное место (температура в помещении должна быть около 20°C).

Через несколько дней, когда начнется процесс брожения (пластиковые крышки на банках вздуются), крышки приоткрыть, чтобы вышел воздух - тогда огурцы будут хрустящими. Через день крышки снова закрыть и соленые огурцы можно ставить в холодильник.

Такие соленые огурцы надо хранить в холодном месте (например, в погребе или холодильнике). Так они прекрасно сохраняются всю зиму и остаются хрустящими (и довольно острыми - за счет чеснока).