

18+

БЛАНШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ — СЕКРЕТ СОУСОВ И ЗАГОТОВОК

нежные · сочные · ароматные · домашние

Андрей Попов



Андрей Попов

Бланшированные помидоры: секрет соусов и заготовок

<https://litres.ru/74152404>

ISBN 9785007014816

Аннотация

Алые, спелые, сочные — томаты с грядки, которые за пару минут превращаются в бархатный соус, ароматную пасту или нежное пюре. Уважаемый читатель, кожица в супе портит вид, а зимой не хватает вкуса лета? Эта книга откроет вам главный секрет хозяек — бланширование. Вы научитесь снимать кожицу за секунды, готовить идеальные соусы, делать заготовки впрок и сохранять витамины. Простые приёмы сэкономят время и наполнят дом ароматом настоящей домашней кухни!

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста, так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья»	6
Введение	7
Что такое бланширование	8
Преимущества метода	9
Для чего нужны бланшированные помидоры	10
Базовые ингредиенты	12
Инвентарь	13
Маленькая хитрость в начале	14
Глава 1: Выбор помидоров	15
Спелые томаты	16
Размер	18
Сорта для бланшировки	20
Свежесть	22
Хранение	24
Глава 2: Подготовка помидоров	26
Промывание	27
Крестообразные надрезы	29
Удаление плодоножки	31
Сортировка по размеру	33
Подготовка воды	35

Бланшированные помидоры: секрет соусов и заготовок

Андрей Попов

Иллюстрации Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-1481-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Необходима консультация
специалиста, так как
рекомендации в книге могут быть
связаны с риском для здоровья»**

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели! А вы знали, что половина хозяек выбрасывает в борщ помидоры прямо с кожурой — и потом эта самая кожура плавает в тарелке как непрошенный гость? Маленькая жесткая полоска, которая застревает между зубами и портит впечатление от всего обеда.

А ведь решение придумали еще французские повара пару веков назад. Простое до смешного — окунуть томат сначала в кипяток, потом в ледяную воду. Тридцать секунд работы — и кожура слезает сама, как перчатка с руки.

Эта книга — про тот самый прием, который меняет вкус домашней еды раз и навсегда. Освойте его — и борщ станет другим. Соус — другим. Лечо, кетчуп, томатный сок — все станет другим.

Главное — это не сложно. Совсем не сложно. И сейчас разберем все по полочкам.

Что такое бланширование

Слово страшное, а суть простая. Бланширование — это короткое погружение продукта в кипяток с последующим резким охлаждением в холодной воде. Все.

Название пришло из французского — там «бланшир» значит «белить, осветлять». Французы применяли прием к овощам, чтобы сохранить их цвет ярким. Помидоры от этого становятся еще краснее, а кожица отделяется сама.

Сергей Малаховский, известный шеф-повар, как-то говорил в одной кулинарной передаче — бланширование это первое, чему надо учить начинающих хозяек. И он прав на все сто процентов.

Суть процесса. Кипяток размягчает тонкую пленку между кожей и мякотью. Лед моментально останавливает дальнейшую варку. В итоге мякоть остается свежей, сырой по сути, а кожица легко снимается пальцами.

Преимущества метода

Зачем вообще снимать кожуру? Многие машут рукой — мол, и так сойдет. А зря.

Кожица помидора почти не переваривается. Желудок ее не любит, особенно после сорока лет. Гастрит, тяжесть, дискомфорт — частенько именно из-за нее. А еще она горчит при тепловой обработке — варили томатный соус и получили легкую горечь? Вот вам и причина.

В коже скапливаются пестициды и нитраты, если помидоры не свои с грядки, а магазинные. Снимая кожуру, вы убираете большую часть химии. Это не выдумка — это говорят специалисты по питанию уже давно.

Текстура. Бланшированный помидор в соусе превращается в однородную бархатную массу. Без кожицы. Без волокон. Только мякоть с семечками — и неповторимый вкус, который ни с чем не спутаешь.

И последнее — экономия времени. Звучит парадоксально, но это так. Бланшированный томат режется быстрее, тушится быстрее, разваривается равномернее. Полминуты вначале — экономят полчаса потом.

Для чего нужны бланшированные помидоры

Список применений длинный — устанете перечислять. Но пройдемся по главным точкам.

Соусы — основа основ. Маринара, болоньезе, домашний кетчуп, аджика, ткемали из помидоров. Везде хороший повар начинает именно с бланшированных томатов. Иначе соус будет с «соринками» — теми самыми кусочками кожуры.

Супы. Борщ, харчо, гаспачо, томатный крем-суп. Особенно гаспачо — испанский холодный суп требует только бланшированных помидоров. Иначе вкус получится не тот.

Заготовки на зиму. Помидоры в собственном соку, лечо, аджика, томатная паста. Все это делают только из очищенных томатов. Так делали наши бабушки, так делают и сегодня.

Салаты. Не всякие — но для нежных салатов с моцареллой, авокадо, тунцом нужны именно очищенные помидоры. Без жесткой кожицы. Тогда салат тает во рту.

Детское питание. Малышам кожара противопоказана до трех лет минимум. Желудок не справляется. А пюре из бланшированного томата — идеальный прикорм. Полезно, вкусно, безопасно.

И повторюсь — бланширование нужно почти везде, где помидор используется в готовом блюде. Свежий салат «по-

мидор-огурец» — исключение. Все остальное — бланшировать.

Базовые ингредиенты

Самое смешное — для бланширования почти ничего и не надо. Помидоры и вода. Все.

Помидоры — главный герой. Какие выбрать — разберем в первой главе подробно. Пока скажу одно — спелые, плотные, без гнили.

Вода — две кастрюли. Одна для кипятка, другая для ледяной воды. И льда побольше — без него ничего не выйдет.

Соль — по желанию. Если бланшируете для немедленного использования — можно добавить щепотку в кипяток. Для заготовок — не надо, иначе соль попадет в готовый продукт и нарушит пропорции.

Лимонная кислота — для тех, кто хочет максимально сохранить красный цвет. Четверть чайной ложки на литр кипятка. Помидоры останутся ярко-алыми даже после бланширования.

Уксус — альтернатива лимонке. Столовая ложка девятипроцентного уксуса на литр кипятка. Тот же эффект.

Но честно говоря — без соли, без кислоты можно прекрасно обойтись. Чистая вода работает безотказно. Все остальное — на любителя.

Инвентарь

Кастрюля большая — литра на пять. Чтобы помидоры в ней плавали свободно. Тесная посуда — главная ошибка начинающих.

Миска большая — для ледяной воды. Любая, главное чтобы туда влезли все помидоры одновременно.

Шумовка — без нее никак. Доставать томаты из кипятка руками — обжечься гарантированно. Шумовка с длинной ручкой — самая удобная.

Лед — кубики из морозилки или специальные пакетики. Чем больше — тем лучше. Идеально — заполнить миску льдом до половины, а потом долить воды.

Нож острый — для крестообразных надрезов. Тупой нож не справится с тонкой кожицей помидора, будет рвать мякоть.

Дуршлаг — пригодится, если бланшируете много томатов. Откинуть всю партию разом — экономия времени.

Полотенце бумажное — обсушить помидоры после ледяной воды. Перед использованием в дело.

И все. Никакой экзотики, никаких специальных приборов. Все есть на любой кухне.

Маленькая хитрость в начале

Перед тем как закипятить воду — поставьте миску со льдом и водой рядом. Не после. Не «потом сделаю». Сразу.

Потому что когда помидоры будут готовы выходить из кипятка, у вас не будет времени готовить ледяную воду. Каждая секунда задержки — и томаты переварятся. Кожура слезет, но и мякоть станет вареной.

Эта мелочь отличает мастера от любителя. Готовьте все этапы заранее — и процесс пойдет как по маслу.

И главное — не бойтесь. Бланширование выглядит сложно только на бумаге. На деле — все занимает три минуты от начала до конца. Освойте за один раз, потом будете делать на автомате.

Теперь давайте по делу — начнем с того, какие помидоры выбирать. Без этого ничего не получится, даже с идеальной техникой.

Глава 1: Выбор помидоров

Скажу прямо — половина успеха зависит от того, какие помидоры вы возьмете в руки в магазине или на рынке. Можно знать все секреты бланширования, но если томат водянистый, бледный и пустой — все труды зря.

В этой главе разберем по полочкам — как выбирать, на что смотреть, чего избегать. Алла Ковальчук, известная ведущая кулинарных программ, говорила однажды — у плохого помидора нет шансов стать хорошим соусом. И это чистая правда.

Пройдем по всем критериям. Спелость, размер, сорт, свежесть, хранение. Каждый параметр важен. Пропустите один — и результат подведет.

Спелые томаты

Спелый помидор — это не тот, который покраснел. Это тот, который покраснел правильно. Разница огромная.

Признак первый — цвет должен быть равномерным. Без зеленых пятен у плодоножки. Без бледных боков. Сплошной насыщенный красный — от макушки до низа. Допустим легкий желтоватый оттенок около плодоножки, но не зелень.

Признак второй — упругость с легкой мягкостью. Нажимаете пальцем — томат поддается, но не проваливается. Жесткий как камень — незрел, кислый внутри. Мягкий как тряпка — перезрел, водянистый.

Признак третий — аромат. Спелый помидор пахнет. Поднесите к носу — должен идти настоящий томатный запах, теплый, летний. Не пахнет ничем — значит выращен в теплицах на химии. Бланшировать такой можно, но вкуса не будет.

Признак четвертый — кожица. У спелого она тонкая, гладкая, блестящая. Шершавая или толстая кожица — томат либо незрелый, либо старый сорт грубый.

Не покупайте «декоративные» помидоры. Те, которые в магазине лежат идеально красные, идеально круглые, идеально гладкие. Часто это томаты-пластмасса, выращенные на гидропонике. Красота есть, вкуса нет.

И не путайте спелость с переспелостью. Переспелый по-

мидор — это уже почти гниль. Бланшировать его бессмысленно — мякоть превратится в кашу при первом же контакте с кипятком.

Маленькая хитрость от продавцов на рынках. Возьмите помидор в руку и поднесите к плодоножке нос. Спелый пахнет даже через шкурку. Незрелый — никакого запаха. Это проверка, которой пользуются опытные хозяйки уже полвека.

Размер

Размер имеет значение — и большое. От него зависит время бланширования, удобство работы, конечный результат.

Средний размер — оптимально. Это помидоры весом сто пятьдесят граммов. С яблоко среднего размера примерно. Они равномерно прогреваются, легко чистятся, удобно режутся.

Крупные томаты — двести граммов и больше. Сорта типа «бычьего сердца» или «розовый великан». Бланшируют дольше, но и мякоти в них больше. Идеально для густых соусов и пасты.

Мелкие помидоры — менее ста граммов. Сюда же относятся черри и сливки. У них своя техника бланширования — об этом будет отдельный разговор в пятой главе.

Правило важное. Не смешивайте размеры в одной партии! Мелкие приготовятся за тридцать секунд, крупные требуют полторы минуты. Если положите все вместе — мелкие переварятся, крупные останутся сырыми.

Сортируйте перед бланшированием. По кучкам — крупные отдельно, средние отдельно, мелкие отдельно. Так каждая партия получится идеальной.

Форма тоже важна. Помидоры-сливки (вытянутые, овальные) бланшируются чуть быстрее круглых. Их форма — сама природа создала для соусов. Итальянцы знают это давно

— их знаменитые сан-марцано имеют именно такую форму.

И повторяю — размер должен быть единообразным в партии. Это простое правило, которое спасает результат. Запомните и применяйте всегда.

Сорта для бланшировки

Не каждый помидор подходит. Точнее — подходят почти все, но есть фавориты, которые работают идеально.

Сливовидные помидоры — король среди сортов для соусов. Сан-марцано итальянский, наш «новинка приднестровья», болгарский «сан-марино». Мясистые, мало семян, плотные. После бланширования получается чистая мякоть без лишней жидкости.

«Бычье сердце» — для тех, кому важна мякоть. Огромные, сладкие, мясистые. Минус — много возни с большими плодами. Но результат стоит того.

Грунтовые сорта средней величины. Любые — «ляна», «слива», «дамские пальчики». Растущие в открытом грунте, под солнцем — самые ароматные. Тепличные уступают им по вкусу всегда.

Розовые сорта — отдельная категория. «Розовый мед», «бизон розовый», «розовый гигант». Сладкие, нежные, идеальны для свежих салатов и легких соусов. Для густой пасты — не лучший выбор, слишком водянистые.

Черри — для особых случаев. Бланширование черри — тонкое искусство. Зато результат — соус с интенсивным концентрированным вкусом. Один килограмм черри дает столько же вкуса, сколько три килограмма обычных томатов.

Желтые и оранжевые. Можно бланшировать, но соус по-

лучится непривычного цвета. Для экспериментов хорошо, для классики — берите красные.

Зеленые помидоры. Бланшировать смысла нет. Они и так твердые, и для соусов не используются. Только для маринования целиком или для жарки.

Маленькая хитрость — смешивайте сорта в готовом соусе. Большую часть сделайте из обычных красных, добавьте горсть черри для аромата, ложку перетертых сушеных томатов для глубины вкуса. Так получится сложный соус с многоуровневым характером.

Свежесть

Свежий помидор и помидор-долгожитель — разные продукты. Бланшировать второй можно, но смысла не много.

Главный признак свежести — упругость плодоножки. Зеленая часть, которая прикрепляет помидор к ветке. Свежая — упругая, ярко-зеленая, ароматная. Поникшая, коричневая, сухая — значит томат давно сорван.

Кожица свежего помидора блестит, как намазанная маслом. Тусклая, матовая — старая.

Запах у плодоножки самый показательный. Понюхайте именно там — у свежего томата аромат идет даже через холодную кожу. У старого — ничем не пахнет.

Тяжесть в руке. Свежий помидор кажется тяжелее, чем выглядит. Внутри много сока, мякоть плотная. Старый — легче ожидаемого, потому что начал подсыхать изнутри.

Самые свежие томаты — на рынках, у частников. Сорваны утром, к обеду уже на прилавке. В сезон — июль-сентябрь — рынки наполнены такими красавцами. Используйте этот период по максимуму.

В магазинах сложнее. Помидоры лежат на полках по две-три недели иногда. Особенно зимние «пластмассовые» с импортом. Они выглядят свежими, но это обман — обработка специальным газом сохраняет цвет, но не вкус.

Маленькая хитрость для зимних месяцев. Покупайте по-

мидоры на ветке — те, что продаются гроздьями с зеленой веточкой. Они дольше сохраняют свежесть благодаря веточке. Хотя стоят дороже — оно того стоит.

И главное — повторяюсь — свежесть не подделать. Никакая техника бланширования не превратит старый помидор в свежий. Не пытайтесь спасти безнадежное. Лучше купите меньше, но свежее.

Хранение

Купили помидоры — и сразу в холодильник? Стоп! Это первая и главная ошибка большинства хозяек.

Помидоры в холодильнике портятся. Не сразу — но обязательно. Холод разрушает их структуру, убивает аромат, делает мякоть мучнистой. Через три дня в холодильнике лучший томат становится посредственным.

Правильное хранение — при комнатной температуре. Двадцать-двадцать два градуса. Плодоножкой вверх — так дольше сохраняются.

В темном месте. Свет — враг помидоров. Они продолжают «созревать» под лучами, но не так как на грядке. На столе под лампой через неделю томат превратится в мягкую кашу.

Не в пакете! Воздух должен циркулировать. В закрытом пакете помидоры начинают «потеть», образуется конденсат, появляется плесень. Только в открытом ящике или на блюде.

Не рядом с фруктами. Особенно с яблоками и бананами. Они выделяют этилен — газ, ускоряющий созревание. Помидоры рядом с ними переспеют за пару дней.

Срок хранения свежих томатов при правильных условиях — пять-семь дней. После этого начинают терять качество. Лучше за это время использовать или законсервировать.

Если очень много томатов и вы не успеваете. Тогда холодильник — единственный выход. Но кладите в нижний от-

сек, где температура около восьми градусов. И используйте в течение трех дней максимум.

Маленькая хитрость от южных хозяек. Кладите помидоры в один слой на льняное полотенце в прохладной кладовке. Так в Молдове и Краснодарском крае хранят томаты неделями. Полотенце впитывает лишнюю влагу, темнота сохраняет вкус, прохлада замедляет порчу. Простое решение — а работает безупречно.

Перед бланшированием. Достаньте помидоры из холодильника за час. Дайте согреться до комнатной температуры. Холодный томат в кипятке трескается — мякоть лопается, кожа слезает рваными лоскутами. Согретый — реагирует на кипятки мягко, кожа снимается аккуратно.

И последний совет на эту главу. Покупайте помидоры небольшими партиями, но часто. Лучше зайти на рынок дважды в неделю, чем закупиться на месяц вперед. Свежее — всегда вкуснее. Это аксиома, которую не обойти ни одной хитростью.

Теперь о подготовке томатов к самому бланшированию. Это второй важный этап — без него даже идеальные помидоры дадут плохой результат.

Глава 2: Подготовка помидоров

Готов поспорить — половина читателей сейчас думает: «Какая еще подготовка? Помыл — и в кипяток». А зря думают.

Между «помыл» и «опустил в воду» есть пять важных шагов. Каждый из них влияет на конечный результат. Пропустите хоть один — получите слезающую клочьями кожуру, лопнувшие томаты, неравномерно очищенные плоды.

Сейчас разберем все по порядку. Юлия Высоцкая, ведущая кулинарных передач, неоднократно говорила — мелочи решают все на кухне. И в случае с бланшированием это правда вдвойне.

Промывание

Кажется ерунда — помыть помидор. А на самом деле тут есть свои тонкости.

Вода должна быть прохладной. Не ледяной, не теплой — комнатной температуры. Холодная вода сжимает кожуру, делает ее жестче. Теплая — наоборот, размягчает и может повредить мякоть. Прохладная — золотая середина.

Мойте под проточной водой. Не в тазике! В тазике вся грязь, пыль, химия с одного помидора остается в воде и переходит на другие. Только под краном, потоком, каждый томат отдельно.

Время на один помидор — десять-пятнадцать секунд. Не торопитесь. Особое внимание — углубление у плодоножки. Там скапливается пыль, иногда грязь от транспортировки, остатки химической обработки.

Используйте мягкую щеточку или просто пальцы. Сильно тереть не надо — испортите кожу. Но и слегка погладить под струей — мало.

После мытья — сразу обсушите. Полотенцем бумажным, чистым кухонным. Лежать мокрыми помидоры не должны. Влага под кожицей в местах мытья мешает правильному бланшированию.

Маленькая хитрость для магазинных томатов. Положите их на пять минут в холодную воду с добавлением столовой

ложки соды на литр. Сода убирает с поверхности воск, которым обрабатывают помидоры для блеска и сохранности. После содовой ванны помидор становится чище в разы. Только потом обязательно ополосните чистой водой!

Не используйте мыло, моющие средства, специальные «средства для мытья овощей». Сода и вода — все что нужно. Остальное — маркетинг и трата денег.

И главное — помидор должен быть чистым визуально перед бланшированием. Если на коже остались следы грязи — они впитаются в мякоть при контакте с кипятком. И никакая последующая чистка не поможет.

Крестообразные надрезы

Вот мы дошли до главного секрета бланширования. Без крестообразного надреза кожура снимается со скрипом — то отойдет, то не отойдет, целиком — никогда.

Что такое крестообразный надрез? На дне помидора, противоположном плодоножке, делается крестик. Два пересекающихся надреза. Глубина — только кожица, мякоть резать не надо!

Длина каждой линии креста — два-три сантиметра. Не больше. Маленький крестик не сработает, большой — испортит форму помидора при бланшировании.

Где именно делать. На самом «дне» помидора — там, где обычно есть маленькая звездочка от цветка. Это самое тонкое место кожицы. Именно отсюда она начнет сворачиваться при попадании в кипяток.

Глубина надреза — критически важна. Нож должен прорезать только кожуру. Если зайти глубже — мякоть треснет в кипятке, томат превратится в кашу.

Прием для контроля глубины. Острием ножа едва касайтесь кожицы. Чувствуете, как нож «прошел» через тонкий слой? Дальше не давите. Прорезали кожуру — этого достаточно.

Какой нож использовать. Самый острый, который есть на кухне. Тупой нож только мнет помидор, не режет. Лучше

всего — маленький овощной нож с тонким лезвием. Им проще контролировать движение.

Делайте надрезы непосредственно перед бланшированием. Не за час, не за полчаса. Прямо перед закладкой в кипяток. Иначе через надрез вытечет сок, мякоть окислится.

Маленькая хитрость для крупных помидоров. Делайте не один крест, а два — один на дне, второй в районе плодоножки. После того как удалите ее. Так кожура отойдет с двух сторон одновременно, помидор очистится в два раза быстрее.

И повторяю — крестообразный надрез это основа всей техники бланширования. Без него прием не работает. Запомните этот шаг навсегда. Это самое важное правило, которое отделяет правильное бланширование от непонятной возни на кухне.

Удаление плодоножки

После надреза — переходим к плодоножке. Та самая зеленая часть в углублении на верху помидора. Удалить ее нужно правильно, не повредив мякоть.

Зачем удалять. Плодоножка содержит вещество соланин — то самое, что есть в позеленевшей картошке. В небольших количествах безвредно, но горчит при варке. И структура у плодоножки жесткая — не размягчается даже после долгого тушения.

Как удалить. Маленьким острым ножом сделайте круговой надрез вокруг плодоножки. Глубиной — сантиметр-полтора. По форме — как будто выкручиваете пробку из бутылки.

Угол наклона ножа — внутрь, к центру помидора. Получится конусообразное углубление. Зеленая часть выйдет легко, потянув ее пальцами.

Не выковыривайте плодоножку вилкой или ложкой! Помидор треснет, мякоть пострадает. Только нож, только аккуратный круговой надрез.

Размер вырезанного участка — минимальный. Только зеленая часть и немного белой жесткой сердцевины под ней. Слишком много мякоти убирать не надо — потеряете объем готового продукта.

У некоторых сортов плодоножка совсем маленькая, у дру-

гих — большая и глубокая. У «бычьего сердца» иногда выкусываешь чуть ли не четверть помидора. Это нормально — лучше потерять немного объема, чем оставить горький участок в готовом блюде.

Маленькая хитрость для аккуратной работы. Возьмите специальный нож для помидоров — он называется «корнюшон» или «вырезатель сердцевины». Похож на маленькую ложечку с острыми краями. Стоит копейки, продается в любом хозмаге. Работает в десять раз быстрее обычного ножа.

После удаления плодоножки помидоры готовы к следующему этапу. Сложите их в одну миску, чистые и подготовленные.

Сортировка по размеру

Уже говорил в первой главе, но повторюсь — без сортировки результат будет неравномерным. Это правило стоит запомнить навсегда.

Берите три миски. В одну кладите крупные помидоры — те, что весят больше ста пятидесяти граммов. Во вторую — средние, от ста до ста пятидесяти. В третью — мелкие, до ста граммов.

Если все примерно одного размера — отлично, обойдетесь одной партией. Это идеальный случай.

Чаще всего размеры различаются. Тогда работайте партиями. Сначала самые крупные — им нужно больше времени. Потом средние. В конце — мелкие, для них хватит полминуты.

Между партиями кипятков можно использовать тот же. Но воду в миске со льдом меняйте! Лед быстро тает от горячих помидоров, температура поднимается. Если она выше десяти градусов — шокое охлаждение не сработает.

Признак того, что воду пора менять — лед растаял полностью. Если в миске только холодная вода без кубиков льда — это уже не «ледяная вода», а просто прохладная. Эффект будет слабым.

Маленькая хитрость — заморозьте заранее побольше льда. Не одну формочку, а две-три. Если бланшируете много

помидоров, льда уйдет много. Лучше иметь запас, чем останавливать процесс на полпути.

И еще одна тонкость. Помидоры одной партии должны быть похожи не только по размеру, но и по степени зрелости. Если в кучку попал недозрелый — он переварится медленнее. Перезрелый — лопнет в кипятке раньше остальных. Однородность — ключ к равномерному результату.

Подготовка воды

Дошли до воды. Точнее — до двух вод. Одна горячая, другая ледяная. Обе важны одинаково.

Кастрюля для кипятка. Большая, литров на пять минимум. Чем больше — тем лучше. В тесной кастрюле помидоры будут касаться друг друга, прогрев получится неравномерным.

Воды наливайте на две трети объема кастрюли. Помидоры должны полностью погружаться, плавать свободно, не выглядывать из воды.

Доводите воду до сильного бурного кипения. Не просто закипела — а активно булькает большими пузырями. Слабый кипяток не справится с задачей.

Огонь под кастрюлей — на максимум. После закладки помидоров вода чуть остынет, поэтому изначально нужен запас температуры. Огонь не убавляйте до конца процесса.

Соль в кипяток. По желанию — пол чайной ложки на литр воды. Соль чуть повышает температуру кипения, помогает быстрее снять кожицу. Но для заготовок лучше без соли — пропорции рецепта не нарушать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.