



## Выбор огурцов для засолки и маринования

Многие хозяйки сетуют на то, что их баночки с маринованными огурчиками неожиданно мутнеют и портятся. Кажется, и огурцы свежие, и рецепт для приготовления любимого кушанья тот же, а крышки вздуваются без видимой причины. Оказывается, есть причина. И зачастую она связана с тем, какой огурец вы используете для маринования.

Даже по внешним признакам можно понять, какие огурцы пойдут для маринования, для засолки, а какие лучше съесть в салате.

Возьмите в руки овощ и рассмотрите его внимательно. Видите шипы? У одного сорта они светлые и мягкие, а у другого чёрные или бурые и грубые. Для засолки, квашения и маринования выбирайте крупно бугорчатые сорта с темными шипами.

После тепловой обработки они останутся крепкими и хрустящими. Если таковых не найдётся, марируйте белошипные сорта, но при приготовлении добавляйте больше уксуса или делайте заготовки в нарезанном виде.

Сегодня не редко можно услышать о таблетированной соли. И некоторые хозяйки думают, что им нужно [купить соль в таблетках](#), чтобы домашние заготовки были более вкусные и безопасность засолки была выше. Однако это не совсем так. Соль в таблетках в основном применяется не для приготовления пищи и домашних заготовок типа засолки на зиму, а для технических нужд. В частности, с помощью таблетированной соли производится фильтрация воды, ее смягчение, чтобы использовать эту воду, в частности, в системах отопления зданий.

Так что для засолки не бегайте по магазинам в поисках таблетированной соли, которую кстати, в простых магазинах практически не найти, а покупайте простую поваренную соль крупного или среднего помола. Мелкой пользоваться не стоит, так как она обманчива. Также не стоит для засола использовать йодированную соль, морскую, и в целом, соль в которой множество добавок, так как вкус продукта можно существенно испортить.