

# 0górki kiszone





W moim domu to podstawa przetworów na zimę. Nie może ich zabraknąć do następnego lata, dlatego robię je w ilościach hurtowych.

Ukisić ogórki – niby żadna filozofia, ale aby nasze ogórki były twarde i chrupiące, należy zwrócić uwagę na kilka rzeczy.

1. **Po pierwsze** cały sekret tkwi w samych ogórkach. Po pierwsze należy wybrać **odpowiedni gatunek**, tzn. taki który nie ma tendencji do tworzenia pustych przestrzeni nasiennych, a po fermentacji nadal pozostaje twardy i jędrny. Musi zawierać dużo cukru, który jest niezbędny przy procesie fermentacji, no i jego końcówka nie może być gorzka. Należy również uważać z nawożeniem ogórków, nie mogą być przeazotowane.

Najlepsze gatunki polskie to Borus, Śremski, Octopus, Andrus

czy Julian. Oczywiście w Danii, nie ma tak dużego wyboru nasion ogórków gruntowych, które nadają się do kiszenia, bo nie ma tutaj tradycji, ale kupowałam w Plantoramie i przetestowałam odmianę Vorgebirgstrauben, która według producenta nadaje się zarówno do kiszenia jak i do octu. I potwierdzam kiszony tej odmiany wyszły równie fantastycznie jak z odmian polskich. Faktycznie wyglądają troszkę inaczej, mają delikatniejszą skórę i bardzo drobne wypustki.

Ale jeżeli boimi się ryzykować, to w Danii sprzedawane są także nasiona naszych ogórków Polan i Sremski.

2. **Po drugie kiedy i jak zbieramy ogórki.** Ogórki zbieramy rano i takie świeże, w tym samym dniu układamy od razu do słoików. Jeżeli nie mamy pewności kiedy były zbierane, dobrze jest takie ogórki pomoczyć około godziny w zimnej wodzie.

3. **Po trzecie to odpowiednia sól.** Do kiszenia używamy soli kamiennej, ze względu na zawartość soli mineralnych, unikamy soli jodowanej. Sól przywożę z Polski, ale jakbym miała kupować sól tutaj, to pewnie obstawiałabym na sól himalajską, która jest również bardzo bogata w składniki mineralne.

4. **Po czwarte woda.** Woda oczywiście musi być czysta, czyli taka którą możemy pić na surowo. Dobrze jest odstawić wodę na kilka godzin, aby z wody wyparował chlor. Wody nie przegotowujemy, bo ją wyjaławiamy. Nie zalewamy też ogórków wrzątkiem, jak podają niektóre blogi.

5. **Po piąte odpowiednia temperatura.** Przez maksymalnie 3 doby, musimy pozostawić słoiki w temperaturze pokojowej około 22 stopni. Następnie przez 3 tygodnie w 18 stopniach, Po okresie

fermentacji chowamy ogórki w chłodne miejsce dzięki temu, będziemy cieszyć się ich smakiem przez rok.

Jak widzicie, temat rzeka!!!

To jak już jesteśmy tacy mądrzy, to zabierzmy się do kiszenia.

### **Składniki:**

- twarde ogórki gruntowe

### **Zalewa:**

- odstała woda
- sól kamienna

Na każdy litr wody duża kopia łyżka soli.

- korzeń chrzanu
- baldachimy kopru
- papryczka chili
- dobry czosnek (nie chiński, który robi się niebieski)
- dla aromatu gałązki porzeczki czarnej, maliny lub wiśni

### **Sposób przyrządzenia:**

1. Słoiki wyparzamy i sprawdzamy czy nasze zakrętki nie są

nigdzie uszkodzone. Kwas powoduje bardzo szybką korozję metalu ( Czasami pod zakrętkę daję folię spożywczą i wtedy mam pewność, że zalewa nie dotyka metalowej zakrętki.

2. Układamy ciasno ogórki w pionie, wciskamy pomiędzy gałązkę kopru, 2 – 3 ząbki czosnku, kawałek chrzanu, gałązek owocowych dla aromatu, do części słoików dodajemy paseczek chili (warto wtedy taki słoik podpisać )
3. Zalewamy zimną zalewą, zakręcamy słoiki i odstawiamy do fermentacji zwracając na temperatury i okresy podane w punkcie 5.

### **Proporcje – czyli ile, z czym i do czego**

0,5 kg małych ogórków

1 słoiki 1 litrowy

0,5 l zalewy