

ОВОЧІ

Квашені огірки за рецептом Ані

Огірки з кропом, часником і хроном за оригінальним рецептом Анни з блогу AniaGotuje.pl.

Автор рецепта: Anna (AniaGotuje.pl) · AniaGotuje.pl



ЧАС

30 хвилин підготовки + близько 14 днів
квашення; за описом авторки - не більше 20
днів

КІЛЬКІСТЬ

4 банки по 1 літру

Спосіб приготування: Квашення в розсолі

Сезон та інгредієнти: Свіжі дрібні огірки з відкритого ґрунту

Зберігання: Через 3 дні за температури близько 20°C перенесіть банки до прохолодної комори або льоху. Якщо вдома тепло й немає прохолодного льоху, авторка радить зберігати в холодильнику.

Інгредієнти

- ☐ 2 кг дрібних огірків, вирощених у відкритому ґрунті
- ☐ 2 невеликі головки часнику
- ☐ Великий пучок кропу із суцвіттями-парасольками
- ☐ Шматок кореня хрону завдовжки 10 см і листя
- ☐ 2 літри окропу
- ☐ 4 ст. л. кам'яної солі без гірки
- ☐ За бажанням: листя хрону, зелене листя дуба, чорної смородини, винограду або вишні

Відміряйте сіль столовими ложками без гірки, як у рецепті авторки.

Обладнання

- ☐ 4 чисті банки місткістю 1000 мл і неушкоджені кришки

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті [Fermentarnia](http://Fermentarnia.com)
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Квашені огірки за рецептом Ані / продовження

Приготування

1. Підготуйте огірки та зелень

Беріть свіжі, дрібні, пружні огірки без пошкоджень. Підготуйте часник, кріп, хрін і листя, якщо використовуєте.

2. Наповніть банки

Вимийте огірки, хрін, кріп та листя. Корінь хрону нарежте смужками. Розділіть часник на зубчики, не знімаючи лущиння. Ошпарте банки й кришки. Розподіліть часник, зелень і хрін між 4 банками місткістю 1000 мл. Щільно укладіть огірки вертикально.

3. Залийте розсолом

Закип'ятіть 2 літри води й розчиніть у ній 4 столові ложки солі без гірки. Залийте огірки гарячим розсолом. Розсіл має повністю покривати огірки. Обережно похитайте банки, щоб вийшло повітря. Авторка зазвичай використовує 500 мл розсолу на банку. Щільно закрутіть кришки та залиште на 3 дні за температури близько 20°C.

4. Перенесіть у прохолодне місце

Через 3 дні перенесіть банки до прохолодної комори або льоху. Квашення триває близько 14 днів, не більше 20 днів. Перевертати банки під час охолодження не потрібно; авторка також дозволяє заливати огірки охолодженим розсолом.

Поради

NCHFP/USDA рекомендує викинути огірки, якщо вони стали м'якими, слизькими або набули неприємного запаху; не куштуйте їх. Окремий запобіжний захід редакції Fermentarnia: за появи плісняви викиньте всю партію.

Як подавати

Подавайте до бутербродів і гарячих страв або додавайте до польського огіркового супу й овочевого салату.

Під мікроскопом

Кислинка з'являється в розсолі

Ці огірки готують без оцту: вони заквашуються в солоному розсолі. Сіль впливає на те, які мікроорганізми зможуть розвиватися, а під час бродіння кислотність поступово зростає. Кріп, часник і хрін надають аромату; кислий смак з'являється завдяки бродінню.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ