

NIEZAWODNY PRZEPIS NA OGÓRKI KISZONE – KROK PO KROKU

**Poleca Dr inż. Sylwia Przybylska
z Katedry Technologii Żywności
Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie**

I. ODPOWIEDNI DOBÓR SUROWCA PODSTAWOWEGO:

Wybieramy tylko ogórki gruntowe, świeże, jędrne, jednolite odmianowo (o regularnym kształcie, wielkości, barwie) i o cienkiej skórce.

II. SUROWCE POMOCNICZE:

- ❖ przegotowana i ostudzona woda
- ❖ sól niejodowana kamienna do przetworów dozowana w ilości 25 g/ 1 litr przegotowanej wody
- ❖ przyprawy na 1 słoik 0,9 l: czosnek (4 do 5 rozdrobnionych ząbków), świeży koper zarówno łodygi (4 szt.) jak i baldachy (2 szt.), korzeń chrzanu lub jego liście (2-3 sztuk), nasiona gorczycy (1 łyżeczka)
- ❖ dla zwiększenia trwałości właściwego przebiegu procesu fermentacji i gotowego produktu: liście czarnej porzeczki, dębu lub wiśni (2-3 sztuki na 1 słoik).
- ❖ słoiki *twist-off* zdezynfekowane z nową nakrętką.

III. SPOSÓB WYKONANIA OGÓRKÓW KISZONYCH:

1. Ogórki wstępnie moczymy w zimnej wodzie (1-2 h) dla poprawy jędrności i usunięcia zanieczyszczeń.
2. Po moczeniu dodatkowo myjemy w czystej, bieżącej wodzie.
3. Przygotowujemy przyprawy: obieramy i myjemy czosnek, rozdzielamy na ząbki, które możemy przekroić jeszcze na dwie lub trzy części, łodygi kopru i baldachy po umyciu możemy wykorzystać w całości do kiszenia lub pokroić,

korzeń chrzanu obieramy i po umyciu kroimy w większe słupki, liście czarnej porzeczki, dębu lub wiśni myjemy i w postaci całej dodajemy do ogórków.

4. Napelniamy słoiki w ten sposób, że na dno układamy połowę przypraw, dodajemy liście czarnej porzeczki lub wiśni, a następnie ogórki, ciemniejszą częścią do dołu, dosyć ściśle, a na koniec ponownie resztę przypraw.
5. Przygotowujemy zalewę - najpierw gotujemy wodę, do której po ostudzeniu (10-15°C), dodajemy sól niejedowaną kamienną do przetworów. Po dokładnym rozpuszczeniu soli, zalewę dozujemy ręcznie do szklanych opakowań. Ważne, aby zalewę dozować po ściankach słoika, co w ten sposób znacznie zmniejszy ilość powietrza w opakowaniu i zwiększy trwałość wyrobu. Zalewę zawsze dozujemy tak, aby pokryć nią i ogórki i przyprawy – zawsze do dolnej części kołnierza, ponieważ inaczej zaczną nam się psuć.
6. Zamykamy opakowania i pozostawiamy słoiki na 2 do 3 dni w temperaturze 18°C w ciemnym pomieszczeniu, a w dniach kolejnych w temperaturze 15°C, aby pod koniec kiszenia obniżyć temperaturę do 10°C.
7. Gotowy produkt po ukiszeniu, aby nie stracił swojej jakości przechowujemy w zaciemnionym pomieszczeniu w temperaturze nie niższej niż 0°C i nie wyższej niż 10°C.