

Jak skrócić kiszenie ogórków do 1-2 dni,:



Opis wskazówki

Proces kwaszenia jest wynikiem działania pałeczek kwasu mlekowego. Jeżeli dodamy je od razu do zalewy, proces ten znacząco się skróci.

Idealnie, ogórki do kiszenia powinny być jak najmniejsze. Po umyciu należy im odciąć czubek z jednego końca i/albo nakłuć wzdłuż oraz kilka razy w poprzek jakimś cienkim metalowym szpikulcem - na przykład do szaszłyków, albo zdezynfekowanym cienkim drutem do robótek. Po ułożeniu tak przygotowanych ogórków w naczyniu, razem z dodatkami, należy je zalać zalewą, przygotowaną w następujący sposób: na każde 250 ml wrzątku wziąć łyżkę soli, rozpuścić i ostudzić do letniej temperatury. Następnie dolać taką samą ilość gotowego zakwasu na żurek (sam płyn, bez mącznego osadu). UWAGA! Ostudzenie roztworu jest bardzo ważne, bo zbyt wysoka temperatura może zabić bakterie powodujące fermentację! Ponieważ prawidłowo przygotowana zalewa już zawiera te bakterie, nie muszą się one wytworzyć na początku procesu kiszenia, w wyniku kontaktu z powietrzem, a tylko rozmnożyć, co znacznie skraca proces kiszenia ogórków. Aby dodatkowo jeszcze go skrócić, można ustawić naczynie z ogórkami w ciepłym miejscu.