**5 sposobów na idealne ogórki kiszone**

**Sezon kiszenia ogórków trwa w najlepsze. Wystarczy jedno popołudnie by przez resztę roku mieć smaczny i zdrowy składnik sałatek i szybki dodatek do obiadu. Warto wiedzieć, że dzięki procesowi fermentacji ogórki zyskują nie tylko nowy smak, ale także wiele nowych składników korzystnych dla zdrowia. Idealny efekt w postaci soczystych i twardych ogóreczków zapewni kilka prostych zasad.**

Dawno, dawno temu ogórki kisiło się w wielkich dębowych beczkach, które następnie zanurzano po brzegi w studni lub stawie. Tylko w taki sposób można było wtedy osiągnąć temp. 3-4 stopni C., uznawaną za idealną dla procesu fermentacji. Dziś na szczęście ogórki kisimy w wygodnych szklanych słojach lub glinianych garnkach, jeśli robimy małosolne. Przechowujemy nadal w ciemnych zimnych miejscach, najlepiej w piwnicy.

Choć przepis na ogórki kiszone jest prosty to warto znać kilka sposób, które pomogą uzyskać efekt idealnie chrupkich i aromatycznych ogórków kiszonych.

**5 sposób na idealne ogórki kiszone:**

1. Wybieraj ogórki jak najmniejsze i jak najbardziej równe. To ułatwi układanie ich w słoiku. Sprawdź także czy ogórki są twarde i jędrne.

2. Ogórki kupuj rano. Im wcześniej tym lepiej. Najlepsze do kiszenia ogórki są te zerwane maks. 7 godzin wcześniej. Największą szanse na takie ogórki masz jeśli wybierzesz się na najbliższy targ kupisz je bezpośrednio od rolników.

3. Najlepsze do kiszenia są słoiki litrowe. Sprawdź czy nie mają obszczerbionych brzegów i dokładnie je umyj. Zakrętki także musza być czyste i bez uszkodzeń.

4. Ogórki lubią ścisk. Układaj je pionowo i bardzo blisko siebie. Im bardziej ciasno tym lepiej. Przerwy wypełniaj czosnkiem, chrzanem i koprem.

5. Korzystaj z gotowych mieszanek przypraw do kwaszonych ogórków, ale koniecznie wybieraj te bez glutaminianu sodu. Wysokiej jakości zioła i przyprawy stosowane w tradycyjnych metodach kwaszenia oraz specjalna receptura idealnie utrwali smak świeżych warzyw i zagwarantuje sukces kwaszenia.

**Przepis na ogórki kiszone**

Składniki:

l Ogórki gruntowe

l Koper włoski

l Chrzan

l Czosnek

l Woda

l Sól

l Mieszanka przypraw do ogórków kwaszonych

**Wykonanie**

Umyte ogórki układamy pionowo w słoikach. Do każdego litrowego słoika między ogórkami układamy 2-3 ząbki czosnku, kawałek chrzanu i gałązkę kopru. Zalewę przygotowujemy w osobnym garnku, do którego wlewamy wodę, dosypujemy 1 dużą łyżkę soli na litr wody. Żeby wzbogacić smak ogórków dodajemy gotową mieszankę przypraw do kwaszonych ogórków, najlepiej taką bez dodatku glutaminianu sodu. Po zagotowaniu wlewamy do słoików tak żeby przykryć wszystkie ogórki. Zamykamy słoje i przenosimy je w zaciemnione i chłodne miejsce.

**Żeby zapewnić najlepszy smak ogórkom kiszonym użyj mieszanki przypraw Appetita!**

Mieszanka do ogórków kwaszonych Appetita to połączenie

w odpowiednich proporcjach, najwyższej jakości ziół i przypraw stosowanych w tradycyjnych metodach kwaszenia. Ta sprawdzona od lat receptura idealnie utrwala smak świeżych warzyw

i gwarantuje sukces podczas przygotowywania domowych zapraw.

GRAMATURA: 40g

CENA: ok. 1,72 zł.