

Doświadczenie. Ogórki małosolne „na sucho”

ze sprawdzonego przepisu Babci Kazi



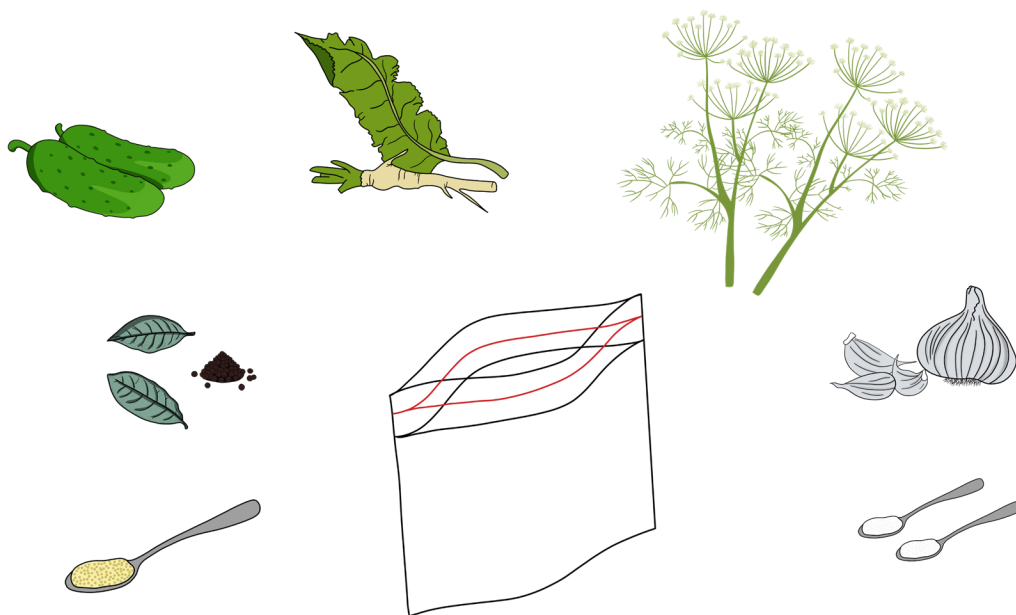
czas przygotowania
10 minut + 2 dni

poziom trudności
★★★★★

Sprzęt i odczynniki:

- ♦ 1 kg ogórków gruntowych
- ♦ 1 korzeń chrzanu
- ♦ 1 porwany na kawałki liść chrzanu
- ♦ 2 płaskie łyżeczki soli
- ♦ 2 gałązki kopru
- ♦ 2 liście laurowe
- ♦ 2 ziarna ziela angielskiego
- ♦ 1 łyżka ziaren gorczycy
- ♦ 4–5 ząbków czosnku
- ♦ torebka na mrożonki (5–6 l)

Rysunek poglądowy:

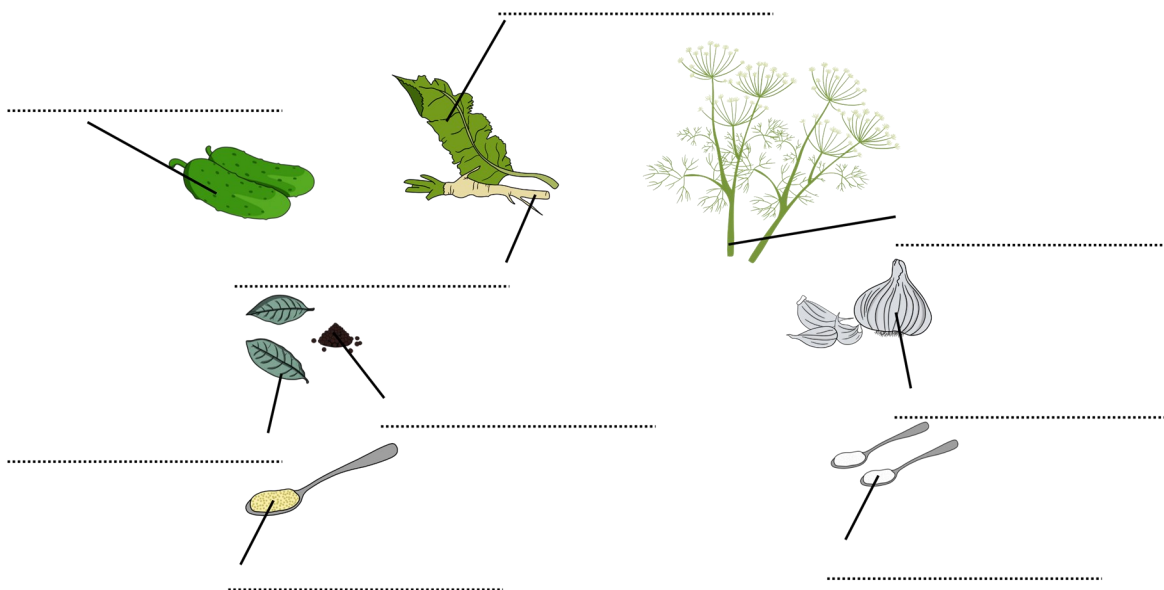


Wykonanie:

1. Ogórki myjemy i odcinamy końcówki.
2. Wkładamy je do torebki na mrożonki.
3. Dodajmy do nich pokrojony korzeń chrzanu, plasterki czosnku, koper, porwany liść chrzanu oraz przyprawy.
4. Posypujemy wszystko równomiernie solą.
5. Torebkę szczelnie zamykamy i wkładamy do lodówki.
6. Po 4 godzinach wyjmujemy ją i pozostawiamy w temperaturze pokojowej na 20 godzin. Po tym czasie ogórki są gotowe. Przechowujemy je w lodówce.

1. Na poniższym rysunku schematycznym przedstawiono m.in. substraty potrzebne do otrzymania ogórków małosolnych. Wpisz w odpowiednie miejsca właściwe ich nazwy (spośród zaproponowanych w ramce).

ogórek gruntowy korzeń chrzanu liść chrzanu sól kuchenna koper
liść laurowy ziele angielskie ziarna gorczycy (1 łyżka) czosnek



2. Opisz czym w smaku różnią się ogórki małosolne od ogórków kiszonych.

3. Ogórki małosolne otrzymuje się we wczesnym etapie fermentacji mlekowej. Korzystając z zasobów internetu wyszukaj informacji o tym rodzaju fermentacji i krótko go opisz.



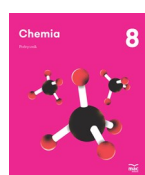
s. 63-65



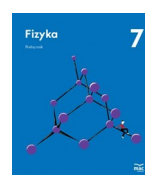
kl. 7, s. 105-109



kl. 5, s. 27-31



kl. 8, s. 172-175



kl. 7, s. 26-56