Kiszenie ogórków - przelicznik zalewy i dodatki

Reguła zalewy: około 30 g soli na 1 litr wody, czyli mniej więcej jedna czubata łyżka. To około 3% solanki.

Ile soli na daną ilość wody (ok. 3%)

Woda	Sól (ok. 3%)	W przybliżeniu
1 litr	30 g	ok. 1 czubata łyżka
2 litry	60 g	ok. 2 łyżki
3 litry	90 g	ok. 3 łyżki
4 litry	120 g	ok. 4 łyżki
5 litrów	150 g	ok. 5 łyżek

Używaj soli niejodowanej, kamiennej lub morskiej. Jod hamuje bakterie fermentacji.

Dodatki i ich funkcja

Dodatek	Funkcja
Koper z baldachem	aromat i charakterystyczny smak
Czosnek	smak, wspiera właściwą fermentację
Chrzan (korzeń lub liść)	utrzymuje jędrność, chroni zalewę
Liść dębu, wiśni lub porzeczki	garbniki - to one trzymają ogórki twarde
Ziele angielskie, gorczyca	dodatek smakowy, opcjonalnie

Najczęstsze problemy

Objaw	Przyczyna	Co zrobić
Miękkie, flakowate	za mało soli, brak garbników lub za ciepło	dodaj liść dębu, trzymaj 3% soli, chłodniej
Puste w środku	ogórki przejrzałe lub za długo leżały	kiś świeże, prosto po zbiorze
Mętna zalewa	na starcie normalne; kożuch to drożdże	kożuch zbieraj, resztę zostaw
Ogórki wypływają	za słabo dociśnięte	obciąż tak, by były pod zalewą

Ogórki muszą być przez cały czas pod zalewą. Kiszenie to nie to samo co marynowanie w occie. Materiał nie jest poradą medyczną.