

מלפפונים חמוצים

אצלינו אף פעם הם לא הגיעו לרמת חמיצות גבוהה. תמיד אכלנו אותם מיד לאחר שהחמצנו ... תמיד טעים פרמטר החשוב ביותר במלפפון לפני החמצה הוא הטריות. באופן אופטימלי, מלפפון שנקטף באותו יום או יום לפני. זה אתגר אמיתי היום, למצוא מלפפון סופר טרי.

מצרכים:

כלי שאפשר לסגור היטב - צינצת עדיפה
מלפפונים - עדיף קטנים וטריים
שיני שום
שמיר
פלפל אדום חריף
כפית מלח על כל כוס מים חמים

אופן ההכנה:

המלפפונים

שוטפים היטב את המלפפונים במים ומסירים את כל שיירי הפרח שרואים עליהם. מומלץ גם להסיר את קצוות המלפפונים

אם המלפפונים טיפה עייפים, משרים אותם בכלי עם המון מים קרים מספר שעות – כדי שיתרעננו וימשכו פנימה עוד נוזלים.

מי מלח:

מערבבים את המים והמלח עד שהמלח מתמוסס לחלוטין בנוזל. אם משתמשים במלח גס, מערבבים את המלח עם 1/2 ליטר מים חמים ואז מוסיפים 1/2 ליטר מים קרים, כדי שהמים שיוצקים על המלפפונים יהיו פושרים.

הכנה בצנצנת:

מעקרים את הצנצנת: מביאים סיר עם מים לרתיחה, מוסיפים למים את הצנצנות והמכסים. מביאים שוב לרתיחה. מכבים את הלהבה ומשהים 20 דקות עד שהמים התקררו.

מוציאים ומייבשים היטב בעזרת מגבת נייר.

שמים את המלפפונים בצנצנת כך שיגיעו עד 3/4 גובה. אם צריך אפשר לחתוך את המלפפונים שיכנסו.

אם שמים תוספות שונות, מפזרים אותן בין המלפפונים בשכבות.

יוצקים מעל תערובת מים ומלח עד לכיסוי המלפפונים. חשוב: כל תכולת הצינצנת חייבת להיות מכוסה בנוזל.

סוגרים ועוטפים בנייר עיתון מהודק עם גומייה (כדי שלא יהיה מגע אור ישיר). שומרים במקום מוצל מחוץ למקרר כשבוע – אם נשאר משהו...

אחרי שמוכן, שומרים את הצנצנת בקירור עם נוזלי ההתססה