

Как засолить огурцы холодным способом: рассол и хранение

Холодные огурцы не заливают кипятком и не закатывают в шкаф. Они ферментируются: соль вытягивает часть влаги, молочнокислые бактерии постепенно делают рассол кислым, а огурцы получают вкус настоящих солений. После созревания такая партия хранится в холодильнике.



Не смешивай этот способ с маринадом. Уксус здесь не добавляют, а готовность не определяют только по календарю: важны температура, уровень рассола и состояние продукта.

Продукты на два литра рассола

- 1,5–2 кг небольших огурцов;
- 2 л мягкой питьевой воды;
- 4 ровные столовые ложки нейодированной соли для засолки;
- укроп, чеснок, перец горошком — по вкусу;
- пищевой контейнер или стеклянная банка, тарелка и чистый груз.

Для мокрой ферментации овощей используют рассол с солью. Здесь взята понятная средняя пропорция — две ложки на литр. Не меняй её в середине процесса и не используй хозяйственную тару без маркировки для пищевых продуктов.

Подготовка и засолка

Выбери плотные свежие огурцы без повреждений. Промой их, замочи на час в холодной воде и срежь тонкий кончик со стороны цветка. Вымой ёмкость, тарелку и груз горячей водой, затем хорошо ополосни.

1. Полностью раствори соль в холодной воде.
2. Выложи в ёмкость укроп, чеснок и часть специй.
3. Уложи огурцы и добавь оставшуюся зелень.

4. Залей рассолом так, чтобы над огурцами было несколько сантиметров жидкости.
5. Поставь тарелку и груз: все огурцы обязаны быть под рассолом.
6. Накрой ёмкость крышкой с возможностью выхода газа или контролируй обычную крышку. Не закрывай активное брожение намертво.
7. Поставь в тёмное место примерно с температурой 20–22 °C.

Когда огурцы готовы

Обычно брожению нужно 3–4 недели; в прохладе — до шести. Первые пузырьки и кислый запах нормальны. Проверь уровень рассола каждый день, но не перемешивай партию и не оставляй её открытой.

Самый надёжный контроль — пищевой pH-метр: после завершения ферментации показатель должен быть 4,6 или ниже. Затем сразу перенеси огурцы в холодильник. Холод останавливает активное брожение; правильно приготовленные ферментированные овощи могут храниться там до девяти месяцев.

Ошибки и FAQ

- Огурцы всплывают. Добавь гнёт и рассол той же пропорции.
- Появилась пушистая плесень или слизь. Не пробуй содержимое; партию безопаснее утилизировать.
- Можно ли хранить в квартире? Нет, готовый ферментированный продукт держат в холоде.
- Почему огурцы мягкие? Обычно причина в перезрелых плодах или слишком тёплом брожении.

У вас всё получится, если держать огурцы под рассолом и не торопить процесс. В холодном способе именно спокойное брожение создаёт вкус.

Оригинал статьи: <https://gorbaum.ru/recepty/zagotovki/solenya/ogurcy/kak-zasolit-ogurcy-holodnym-sposobom/>