

PRZEPIS NA OGÓRKI KISZONE TOMASZA BUKOWSKIEGO
dyrektora MGOK w Kaliszu Pomorskim

Podstawą są dobre ogórki i dobra woda.

Ogórki muszą być ze sprawdzonego źródła, bez nawozów. Najlepiej z własnego ogrodu.

Ważna jest pora zbioru - najlepiej robić to wcześnie rano, w suchy dzień i dbać, aby zerwane ogórki nie przegrzały się na słońcu.

Ujęcie wody, z którego zaopatrywany jest Kalisz Pomorski to woda bardzo dobrej jakości, stąd nasze ogórki są tak dobre.

Pozostałe składniki:

- niejodowana sól (4 łyżki stołowe na litr do ogórków małosolnych, 3 łyżki na litr do kiszonych)
- świeże baldachy kopru
- czosnek
- korzeń chrzanu
- można dodać na każdy słoik kilka ziaren gorczycy

Ogórki układać ciasno w słoikach razem z pozostałymi składnikami. Zalewać zimną wodą. Zakręcić i poczekać, aż zaczną „pracować”. Odstawić do chłodnej piwnicy.