Maminčiny rychlokvašky – domácí nakládané okurky

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/maminciny-rychlokvasky-domaci-nakladane-okurky.html

Když byla o prázdninách sezona okurek, maminka nestačila rychlokvašky nakládat. Protože my děti a naši kamarádi, jsme je konzumovaly po kilogramech. Než se dohrál pingpongový turnaj, snědly jsme dvě čtyřlitrové lahve chutných a křupavých naložených okurek.

Na přípravu rychlokvašek do jedné čtyřlitrové skleněné lahve budeme potřebovat

- 2,0 kg čerstvě natrhaných okurek nakládaček 8-12 cm dlouhých
- 1 sáček přípravku DEKO od firmy Alibona
- 1,75 l vody
- ½ l kvasného (8%) octa
- 130 g pískového cukru
- 2 stonky zdřevnatělého kopru
- 1 větší bobkový list
- 1 čtyřlitrovou, důkladně umytou, skleněnou láhev
- 2 čtverce celofánu o hraně 20 cm
- 2 – 3 dřevěné špátle (používají na ORL, 100 ks stojí 45,00 Kč)
- 2 gumičky

Postup přípravy rychlokvašek

Okurkám ostrým nožem odkrojíme stopky. Právě tam může zůstat nečistota, kterou i přes důkladné mytí, neodstraníme.

Na hodinu je namočíme do studené vody a potom je umyjeme v několika vodách. Z okurek při mytí rovněž odstraníme zbytky zaschlého květu a případné trny. Okurky necháme okapat.

Zásadně nepoužíváme okurky, které nahryzaly myši nebo je navštívili slimáci.

Stonky kopru opereme a nalámeme na kusy přibližně 5 cm dlouhé.

Okurky urovnáme do připravené sklenice, proložíme je stonky kopru, úlomky bobkového listu a pod hrdlem sklenice je upevníme 2-3 dřevěnými špátlemi, které jsme si namočili na půl hodiny do studené vody. Špátle jsou tak pružné a nelámou se.

Nyní si připravíme nálev na rychlokvašky

Do hrnce nalijeme 1,75 l studené vody, přidáme 0,5 l octa, přisypeme celý obsah sáčku DEKO a 130 g cukru. V hrnci vše promícháme a přivedeme k varu. Nezakryté vaříme 5-6 minut.

Hrnec odstavíme a ihned vařící nálev po naběračkách naléváme do připravené lahve tak, aby okurky byly ponořené v nálevu. Špátle zabrání, aby okurky vyplavaly na hladinu.

Hrdlo lahve otřeme papírovou utěrkou.

Lahev pokryjeme dvěma čtverečky celofánu a gumičkami upevníme. Případné faldíky na celofánu vyrovnáme.

Nálev ve sklenici necháme vychladnout. Sklenici přemístíme na chladné a tmavé místo.

Za deset dní se dají konzumovat. Ale já to nikdy nevydržím a první ochutnávám už po týdnu. Mají nepřekonatelnou chuť. Když jsem byla na internátu, spolubydlící odpoledne mířily do cukrárny a já do zeleniny, koupit si sudovou rychlokvašku.

RADA: Pokud se stane, že lák v okurkách získá mléčnou barvu, nic se neděje. Jde o průběh mléčného kvašení. Babička i maminka okurky ze sklenice vyndaly, opraly a uvařily nálev nový.

Okurky se dají konzumovat až do vánoc. Já si do bramborového salátu schovávám vždy 2 kusy.

Budete-li v září nakládat zelí, nálev ze snědených rychlokvašek nevylévejte. Já ho používám jako tak zvaný „ustalovač“. Celý proces nakládání zelí jsem popisovala ve svém článku Síla kysaného zelí.