

Při zavařování okurek Češi zapomínají na nejdůležitější věc. Když je pak otevřou, nestojí za nic

 aazdravi.cz/pri-zavarovani-okurek-cesi-zapominaji-na-nejdulezitejsi-vec-kdyz-je-pak-otevrou-nestoji-za-nic

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

9. 7. 2023

Klasické zavařené okurky neboli nakladačky jsou oblíbená pochoutka mnoha Čechů. Jaké zklamání ale přichází, když dychtivě otevřete sklenici, těšíte se na křupavou a chutnou okurčičku a místo toho okusíte cosi gumového, měkkého a planého? Kvalitu a chuť kupovaných okurek nejspíš neovlivníte, ale pokud zavařujete sami, vyzkoušejte příště následující rady.

Výběr a příprava okurek

První, na co je třeba se zaměřit, je výběr okurek. Ty totiž určují chuť finálního produktu. Zavařujte zdravé, mladé a tvrdé okurky. Pokud potřebujete zavařit i větší okurky, propíchněte je vidličkou. Před zavařováním okurky namočte na 8-12 hodin do studené vody. Pak je důkladně očistěte.

Příprava láku

Na lák budeme potřebovat:

- 1,75 l vody
- 0,6 l octa
- 240 g cukru
- 80 g soli

Připravíme si větší hrnec a v něm svaříme vodu a ocet, přidáme ještě cukru a sůl. Stále mícháme, krátce povaříme, následně odstavíme. Tento lák je zcela univerzální, takže ho můžete využít i na nakládané cukety nebo papriky.



–Foto: Shutterstock

Koření

Nyní přichází na řadu koření. Do jedné zavařovačky na dno naskládáme:

- 1 bobkový list,
- 3 kuličky nového koření,
- pár kuliček černého pepře,
- půl lžičky hořčičných semínek,
- snítku kopru,
- pár koleček mrkve a cibule.

Nakládání

Očištěných okurek naskládáme do sterilizované sklenice tolik, kolik se jich jen vejde. Jakmile máme hotovo, zalijeme lákem. Sklenice uzavřeme (čistými, a hlavně perfektně suchými víčky) a dáme na 20 minut do zavařovacího hrnce na 85 °C. Pokud nemáte zavařovací hrnec, můžete zavařit také v troubě, mikrovlnce nebo myčce.

Tajemství na konec

Po zavaření sklenice ochladíte, jen to prosím nedělejte rychle a zběsile. Horké sklenice naskládejte do dřezu částečně napuštěného horkou vodou. Potom pomalu připouštějte studenou a čekejte, dokud se sklenice neochladí. Kdybyste je vložili rovnou do ledové, mohly by sklenice prasknout.

Foto: Shutterstock