

# KORISNE INFORMACIJE

Vanja Kovačić

099 197 0568

[www.natura-naturans](http://www.natura-naturans)

## PRIRODNO KISELJENJE KRSTAVACA

Krastavce operemo, obilno posipamo solju i dobro protresemo zajedno s posudom, da se sol ravnomjerno rasporedi. Ostavimo ih na hladnomu mjestu 24 sata i kroz to ih vrijeme povremeno potresemo. Za to vrijeme krastavci će upiti nešto soli i otpustiti dio tekućine.

Drugi ih dan izvadimo iz te tekućine, složimo u keramičku, staklenu ili plastičnu posudu, dodamo željene začine (kopar, lišće vinove loze, lišće višnje, hren, češnjak – ovo su mogućnosti, samo odaberite svoju kombinaciju) i prelijemo hladnom vodom u kojoj smo otopili 1-2% soli.

Krastavce prekrijemo čistom krpom, opteretimo kao kad se kiseli zelje i ostavimo na toplomu mjestu nekoliko dana. Na površini mora biti vode koja se nakon nekog vremena počne pjeniti, što znači da je počeo proces kiseljenja.

Kad prestane pjenjenje treba prekontrolirati okus. Sitniji krastavci će se brže ukiseliti, većima treba duže vremena.

Kad se ukisele prema našoj želji (što kod male količine i sitnijih krastavaca po toplom vremenu može biti već nakon do 5 dana), krastavce vadimo iz rasola (ako ima puno «birse» mogu se oplahnuti hladnom vodom), slažemo u staklenke i dodajemo štapiće hrena, a na dno možemo staviti nekoliko zrna gorušice umjesto papra (hren i gorušica su prirodni konzervansi).

Krastavce zalijemo prokuhanom mlakom slanom vodom, čvrsto zatvorimo i stavljamo u veliki lonac za pasterizaciju.

Na dno lonca položimo čistu krpu, složimo staklenke i ulijemo hladnu vodu preko poklopaca.

Zagrijavamo do 70°C i na toj temperaturi ostavljamo oko 30 minuta. Najbolje je da se u toj tekućini i ohlade.

Ako imamo više «tura» za pasterizaciju, nakon pola sata vruće staklenke izvadimo i postupamo kao kod pekmeza. (Mogu se zamotati u deku da se polagano hlade) Za slijedeću «turu» pasteriziranja dodamo nešto hladne vode u vruću i stavimo ostatak staklenki s krastavcima na pasterizaciju.

Ako nemamo toplomjer za kontrolu temperature vode, približno možemo ocijeniti da je to potrebna temperatura kad voda obilno isparava i na dodir je vruća da ne možemo dulje u njoj držati ruku.