

CETRIOLI

I cetrioli crescono rapidamente e per questo motivo hanno bisogno di calore e di umidità. Negli anni buoni si fanno fermentare facilmente, perché oltretutto si circondano di una propria coltura di acido lattico.

Se l'estate è siccitosa e le notti sono fredde, ne risentirà la qualità e diventeranno facilmente molli. In questo caso l'aggiunta di siero di latte è particolarmente importante, come pure l'esatta dose di sale.

In simili annate, in Finlandia ed in Russia, si mettono nei recipiente di fermentazione alcune foglie di quercia, in quanto l'acido tannico della quercia protegge i cetrioli dal rammollimento, fin quando si è formato sufficiente acido lattico.

Cetrioli maturi

Anche i cetrioli gialli, maturi, possono esser fatti fermentare.

Togliete ai cetrioli la scorza ed i semi, tagliateli poi in pezzi lunghi 2 cm, unite 30 gr. di sale per chilo di cetrioli e lasciate penetrare il per ca. 1/2 ora. I cetrioli in questo modo emetteranno una gran quantità di succo, per cui difficilmente dovrete aggiungere altro liquido.

Nel frattempo preparate i pomodori, sbucciate le cipolle e misurate le quantità necessarie di aromi, di cui non dovrete fare economia in questa miscela. Potete prendere le stesse quantità indicate nella ricetta dei cetrioli latte-fermentati.

Un'abbondante aggiunta di pomodori e di peperoni migliora molto il gusto di questa conserva.

Mettete tutti gli ingredienti a strati nel recipiente di fermentazione, insieme al siero di latte e preparate la pentola per la fermentazione come già descritto.

Cetrioli latte-fermentati

I cetrioli da far fermentare devono essere di media grandezza e ben sodi. Devono essere lavati e spazzolati con una spazzolina da cucina. Si consiglia di pungere i cetrioli con un grosso ago o con un coltello appuntito, in modo che lo scambio di liquido possa avvenire meglio.

Se non si ha a disposizione la pentola per fermentare, si può preparare tutto l'alimento col sale e le erbe, e poi metterlo in normali vasi da conserva ermetici. Si gonfieranno un po', ma è normale. Si possono sfiatare dopo un mesetto e richiuderli, ma non è necessario.