

PRZEPIS NA OGÓRKA KOŁOBRZESKIEGO ELŻBIETY KUCZMY

W tradycyjnym produkcie ważne jest, aby aby ogórki, czosnek, chrzan i koper wykorzystywane do wytwarzania ogórka kołobrzeskiego były uprawiane na ziemi kołobrzeskiej przy zachowaniu zasad uprawy ekologicznej.

Produkty z dobrego źródła to podstawa przy kiszeniu ogórków.

Cechą charakterystyczną tego specjału jest wykorzystanie w przetwórstwie naturalnej wody solankowej pozyskiwanej ze źródła solankowego nr 18 w Kołobrzegu. Zawartość mikroelementów w solance nadaje ogórkowi kołobrzeskiemu, tradycyjnie przygotowywanemu od pokoleń, niepowtarzalny smak i zapach.

UWAGA: Źródło znajduje się w Kołobrzegu przy ul. Solnej, jest ogólnodostępne, każdy kto jest w Kołobrzegu, może zaopatrzyć się w solankę.

Ogórek kołobrzeski przygotowywany jest następująco: na 100-litrową beczkę ogórków potrzeba 30-35 dag czosnku, 30-40 dag korzenia chrzanu (do ogórków małosolnych wystarczy użyć liści chrzanowych), 30-35 dag łydgi kopru (z kwiatostanem). Ogórki układa się warstwami, przekładając pozostałymi dodatkami, takimi jak chrzan, czosnek i koper. Zawartość beczki zalewa się solanką.

Do kiszenia ogórków w słojach typu „Twist”, należy dobrać te same składniki, w odpowiednich proporcjach. Ogórki układa się wtedy w słojach ciemną stroną ku dołowi raczej ściśle, dodając 1-2 ząbki czosnku, pasek korzenia chrzanu, kawałek łydgi kopru, a następnie wszystko zalewa się solanką, zamyka słoiki i odstawia produkt do fermentacji.