Kiszenie ogórków

Do kiszenia najlepiej nadają się ogórki zdrowe, średniej wielkości, niezupełnie dojrzałe — zielone. Ogórki można kisić w beczkach z twardego niesmolistego drzewa, w garnkach kamiennych lub słojach. Naczynia te przed kiszeniem muszą być dobrze wymyte i wyparzone. Ogórki starannie wymyć, osaczyć (nie obcinać końców i nie nakłuwać). Układać w naczyniach, kładąc na dno, w połowie i na powierzchni ogórków przyprawy (łodygi kopru, paski korzenia chrzanu, liście dębowe, wiśniowe lub czarnej porzeczki, czosnek, gorczycę). Nie nakładać ogórków zbyt pełno. Zalać ogórki zimną solanką sporządzoną z przegotowanej wody z dodatkiem soli (biorąc na 1 l wody 5 dkg białej soli), tak aby były całkowicie przykryte. Na powierzchnię ogórków położyć wygotowany kawałek płótna, a następnie wymyte i wyparzone denko, które obciążyć czystym niekruszącym się kamieniem. Naczynie z ogórkami postawić na 2—3 dni w ciepłym pomieszczeniu (temperatura 18 do 20°C), a następnie wynieść do piwnicy (temperatura 8 do 10°C). Przez cały okres przechowywania ogórki powinny być pokryte sokiem. Tworzącą się w czasie przechowywania pleśń należy usuwać, denko myć i wyparzać, a płótno wygotowywać.