



Kiszenie ogórków

Potrafisz kisić ogórki? Sprawdź się!

Poziom trudności: Średni

1. Jakie ogórki nadają się do kiszenia?

- A - Niezupełnie dojrzałe, zielone
 - B - Bardzo małe, twarde
 - C - Duże, dojrzałe
-

2. Przed włożeniem ogórków do słoika należy:

- A - Obciąć końce ogórków
 - B - Starannie wymyć i osączyć ogórki
 - C - Nakłuć ogórki
-

3. Jakie przyprawy dodajemy do kiszenia?

- A - Koper, czosnek, liście wiśniowe
 - B - Gotowane liście cebuli
 - C - Gałka muszkatołowa, pieprz
-

4. W jakiej temperaturze pozostawiamy ogórki do zakiszenia?

- A - -10 - 8°
 - B - 8 - 10°
 - C - 10 - 25°
-

5. Proces kiszenia ogórków trwa:

- A - 30–40 dni
 - B - 2-3 miesiące
 - C - około 1 roku
-



Kiszenie ogórków

Potrafisz kisić ogórki? Sprawdź się!

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

1. A
2. B
3. A
4. B
5. A