

Smaki Mazowsza



Autor: FOT.

5PH/GETTY IMAGES

Ogórki małosolne wg KGW „Dziedziczki” w Szymankowszczyźnie.

- 2 kg ogórków zielonych średnich
- główka czosnku
- kilka gałęzi kopru
- 15 cm korzenia chrzanu
- 5 liści laurowych
- 3 łyżki soli kamiennej
- 3 litry wody

Naczynie kamionkowe wyparzamy. Ogórki płuczemy pod bieżącą wodą i obrywamy kwiatostany. Chrzan kroimy na mniejsze słupki. Wodę na zalewę przygotowujemy i lekko studzimy. Mieszmamy z solą.

Na dnie garnka układamy przyprawy: chrzan, czosnek przekrojony na pół, liście laurowe, koper. Wsypujemy ogórki i zalewamy letnią zalewą. Przykrywamy talerzykiem i dociążamy go, aby woda zakryła wszystkie ogórki. Odstawiamy w ciepłe miejsce. Po 3 dniach ogórki małosolne są gotowe i nadają się do jedzenia przez kolejne 5-7 dni. Po tym czasie ogórki staną się kiszone.

Przepis pochodzi ze zbioru „Kiszonki. Praktyczny przewodnik dla każdego” wydany przez Samorząd Województwa Mazowieckiego.

Koło Gospodyń Wiejskich „Dziedziczki” w Szymankowszczyźnie

Powstało w 2018 r. i liczy 14 członkiń. Panie prowadzą wiele różnorodnych działań na rzecz lokalnej społeczności: reprezentują wieś i gminę m.in. na dożynkach i w konkursach. Podtrzymują lokalne tradycje tj. plectenie wieńca dożynkowego, śpiewanie nabożeństw majowych pod przydrożną kapliczką. Prowadzą warsztaty dla najmłodszego pokolenia z m.in.: pieczenia chleba i pierniczków, zbijania budek lęgowych dla ptaków.

Głównie woda

Ogórki nie mają wielu substancji odżywczych. Aż 95 proc. ich składu to woda. Niemniej jednak zawierają sporo soli mineralnych. Znane są ludzkości od 4000 lat jako roślina uprawna, a pochodzą z północno-zachodnich Indii (podnóże Himalajów). Do Polski dotarły we wczesnym średniowieczu.

Sezon ogórkowy

Ten popularny związek frazeologiczny oznacza zastój w życiu kulturalnym, społecznym i politycznym, spowodowanym letnimi urlopami, wypadającymi właśnie w porze zbioru ogórków. To także czas medialnych „sensacji”, które mają za zadanie podnieść sprzedaż i zwiększyć klikalność.

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl