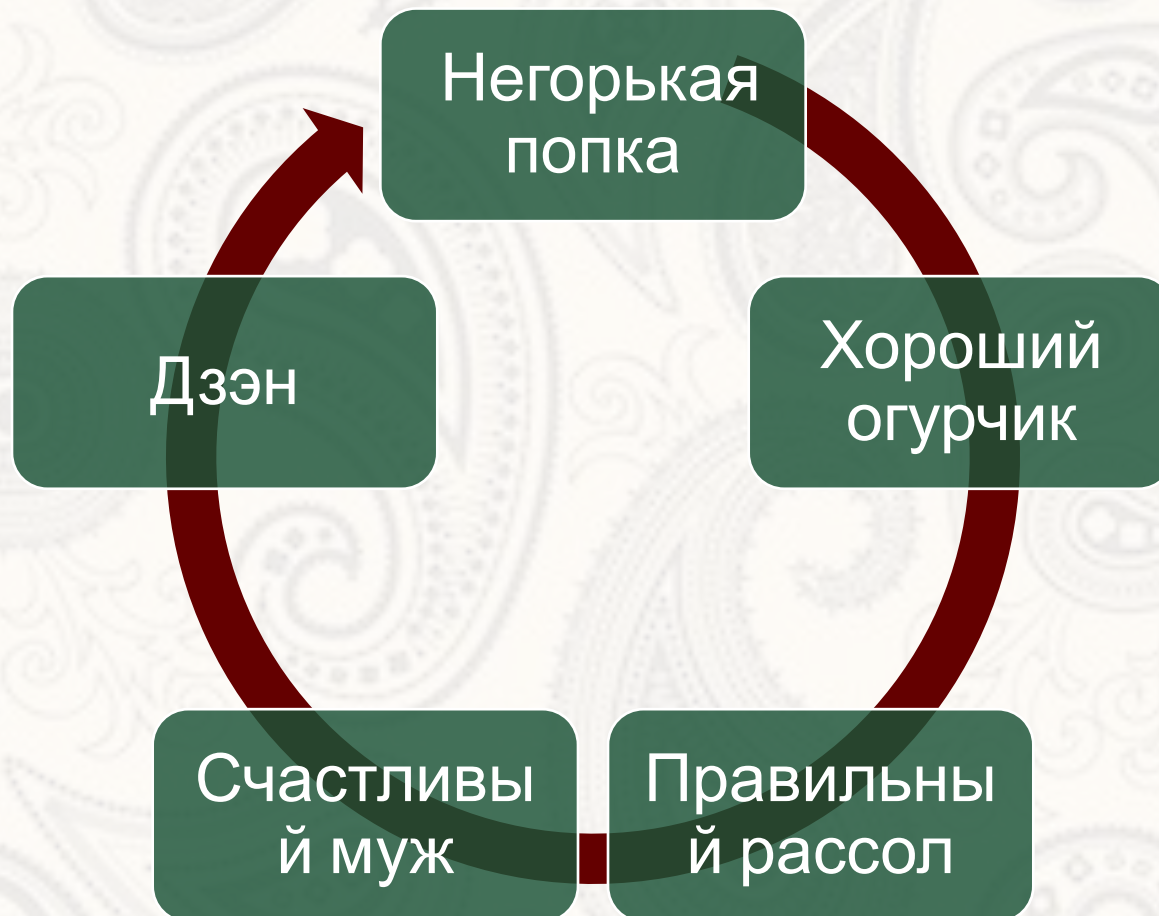
The background of the slide is a repeating paisley pattern in shades of light brown and beige. The pattern consists of intricate, teardrop-shaped motifs with internal circular and floral details.

Модельные алгоритмы засаливания огурцов

**Пахотина Маргарита, Общество защиты
огурцов**

Вселенский цикл равновесия



Нам потребуется

нельзя просто так взять

Вода - 1 л

Соль - 50 г

Огурец - 1,5-2 кг

Приправы (по вкусу):

Перец горошком - 5 шт.

Чеснок - 3-4 зубчика

Лавровый лист - 3-4 шт.

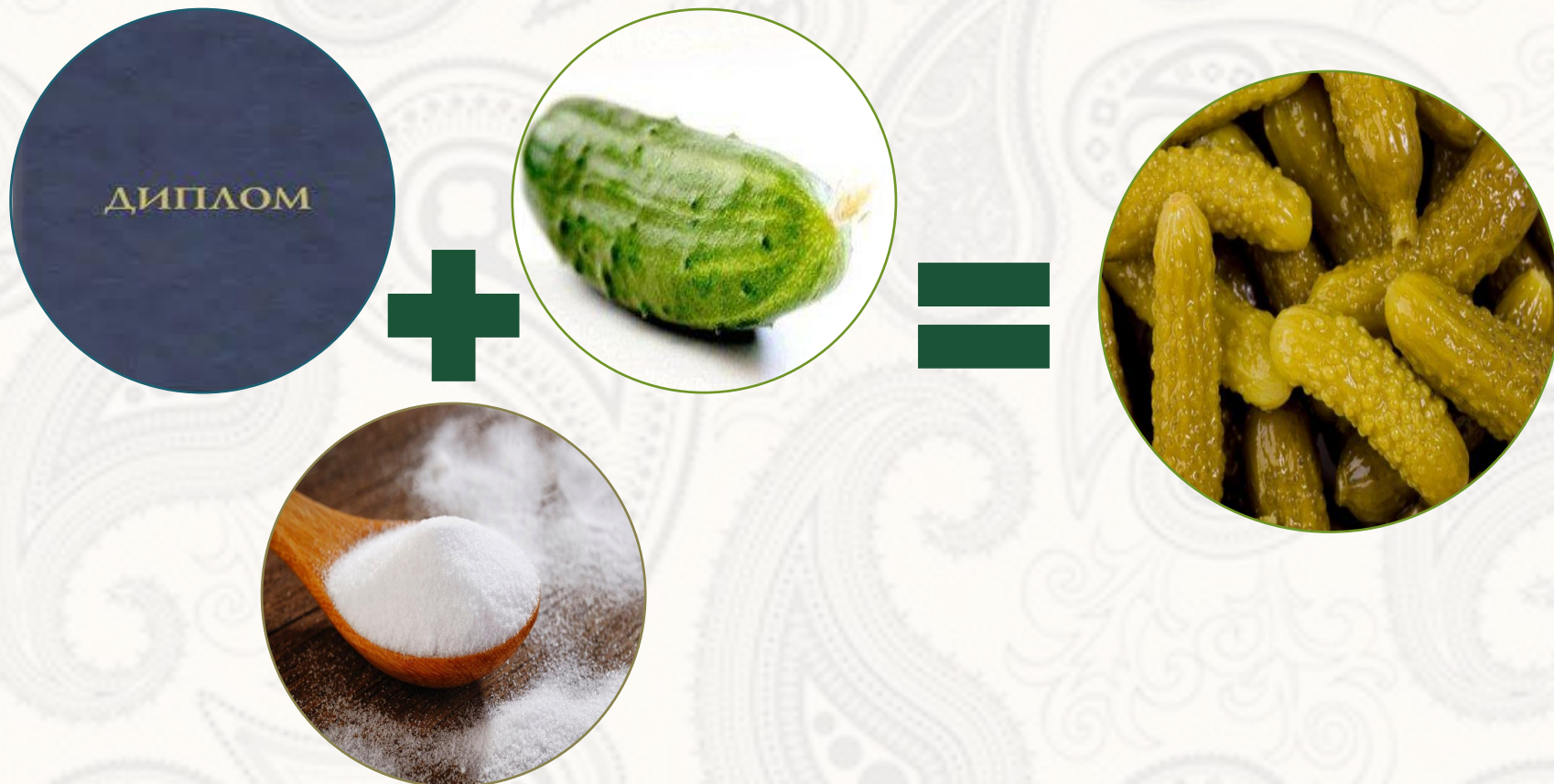
Зонтики укропа - 1-2 веточки

Листья хрена - 1-2 шт.

Листья вишни - 1 веточка

и за
мужо

Засолка огурцов



Засолка огурцов

Горячая засолка

Плюсы:

- Рассол варится недолго
- Хранится при комнатной температуре

Минусы:

- Долго настаивать

Холодная засолка

Плюсы:

- Рассол не нужно варить.

Минусы:

- Твой парень вернется из армии раньше, чем они засолятся
- Погреб

Маленькие хитрости

- Чтобы банки не взрывались, можно добавить в рассол щепотку горчичных семян.
- Пара тонких ломтиков корня хрена, положенная под крышку, защитит огурцы от плесени.
- 1 ст.л. спирта или водки также предохранит от взрыва.
- Кусочек коры дуба сделает огурцы более хрустящими.
- Если нужно, чтобы огурцы побыстрее засолились, то можно обрезать хвостики или наколоть их вилкой.

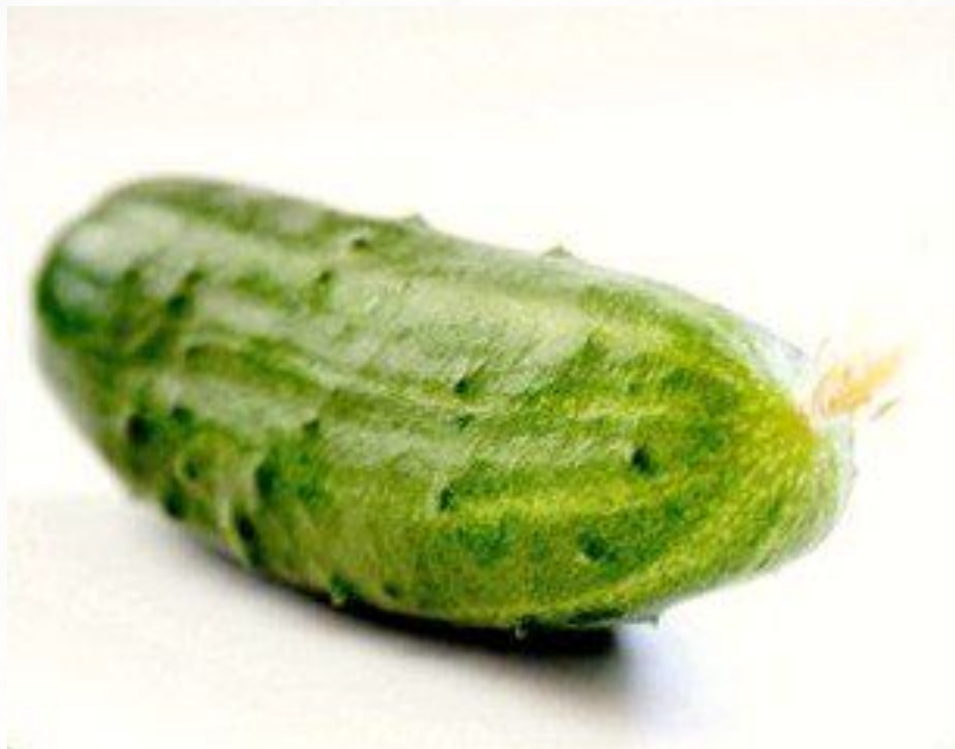
Альтернативные способы использования огурцов

НАРОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ДОКТОРА

Геморрой. Лечение живым огурцом

www.vitatv.ru

Солёные и маринованные огурцы не обладают лечебными свойствами.



Пахотина
Маргарита
marpktn@gmail.com
+7(916)0680905