

Fermented Cucumbers at Home

Crunchy probiotic cucumbers fermented in a low-salt 2% brine with optional spices.

YIELD

1 jar

PREP

15 minutes

COOK/SET

Ferment 3-4 days

SOURCE

WaELTbf9Ddk

Ingredients

- Small cucumbers: as many as fit tightly in the jar
- Water: 1 litre
- Salt: 20 g or 4 tsp
- Optional: dill leaves, coriander seeds or mustard seeds
- Green chilli and bay leaf: as used in the video

Notes

- For 1/2 litre brine, use 2 tsp salt.
- A harmless white film may appear; remove it cleanly from the top.
- Keep vegetables fully submerged to avoid spoilage.

Method

1. Wash cucumbers well and trim both ends lightly.
2. Pack cucumbers tightly in a clean glass jar.
3. Add optional dill, whole spices, green chilli, and bay leaf.
4. For 2% brine, mix 1 litre water with 20 g salt.
5. Pour enough brine to fully cover the cucumbers.
6. Use a clean weight so cucumbers stay under the brine.
7. Cover and ferment at room temperature; ideal temperature is around 21-27°C.
8. Check after 2-3 days. Bubbles mean fermentation has started.
9. Taste after 3-4 days and refrigerate when you like the sourness.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

फर्मेंटेड ककड़ी

पानी और नमक की 2% ब्राइन में बनी कुरकुरी प्रोबायोटिक फर्मेंटेड ककड़ी।

YIELD

1 जार

PREP

15 मिनट

COOK/SET

3-4 दिन

SOURCE

WaELTbf9Ddk

सामग्री

- छोटी ककड़ी: जार में जितनी टाइट फिट हो जाए
- पानी: 1 लीटर
- नमक: 20 ग्राम या 4 छोटे चम्मच
- वैकल्पिक: डिल लीव्स, साबुत धनिया या सरसों
- हरी मिर्च और तेजपत्ता: वीडियो अनुसार

टिप्स

- आधा लीटर पानी के लिए 2 छोटे चम्मच नमक लें।
- ऊपर सफेद फिल्म आए तो साफ टिशू से हटा सकते हैं।
- ककड़ी हमेशा ब्राइन के नीचे रहनी चाहिए।

विधि

- ककड़ी धोकर दोनों साइड से हल्का ट्रिम कर लें।
- साफ कांच के जार में ककड़ी टाइट पैक करें।
- चाहें तो डिल, साबुत मसाले, हरी मिर्च और तेजपत्ता डालें।
- 2% ब्राइन के लिए 1 लीटर पानी में 20 ग्राम नमक मिलाएं।
- इतनी ब्राइन डालें कि ककड़ी पूरी तरह डूब जाए।
- ऊपर साफ वेट रखें ताकि ककड़ी पानी के नीचे रहे।
- कमरे के तापमान पर फर्मेंट करें; 21-27°C अच्छा रहता है।
- 2-3 दिन बाद बुलबुले दिखें तो फर्मेंटेशन एक्टिव है।
- 3-4 दिन बाद टेस्ट करें और पसंद की खटास आने पर फ्रिज में रखें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।