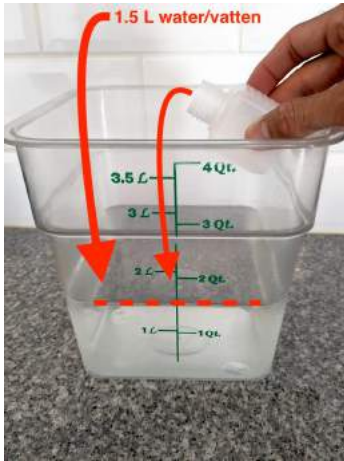


1.5 L water/vatten
+ vinegar/ättika



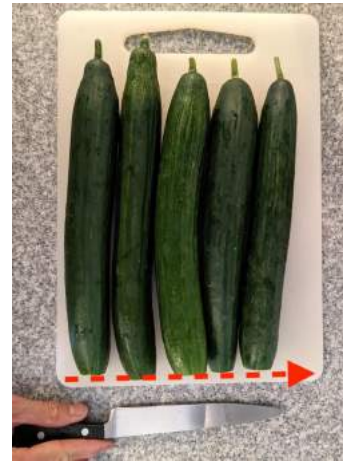
Add brine mix
Häll i blandningen



Dissolve salts
Upplös salterna



[C] Cut blossom end
Skär blomsterände



Cut e.g. in spears
Skär t.ex i stavar



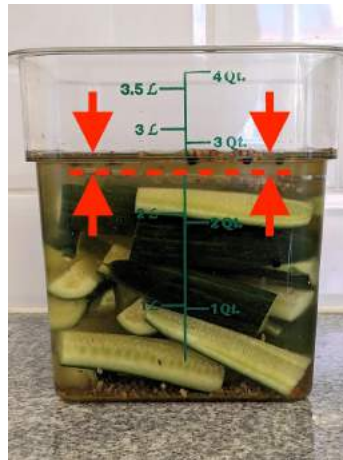
Combine everything
Lägg ihop allt



Add cover w/ weight
Täck m. lock/vikt



[D] Fully submerged
Helt nedsänkta




Do not seal
Förslut ej




Mix & taste daily
Blanda & smaka dagl



Pickle John's Kosher Dill D.I.Y. Pickling Kit Instructions v0.4-en

<p>GATHER</p>	<p>* 1.4 kg fresh, firm cucumbers, any kind [A] (approx. 5 <i>slanggurkor</i>) * 0.5 dl distilled/spirit/white vinegar (<i>ättika</i>, 12%) * 4 L food-safe container, plastic or glass [B] * Plate or cut-up plastic lid & weight to keep cucumbers submerged [D]</p>	<p>[A] <i>Snackgurkor</i> and <i>västeråsgurkor</i> are great; <i>slanggurkor</i> can be cut up into halves or spears i.e. long wedges. [B] If you don't have a single large container (what about a picnic cooler?), you can try multiple same-sized containers: Make the brine with less water (i.e. more concentrated) in one container, then distribute evenly and top off to total 1.5 L water.</p>
<p>PREP 15 min</p>	<p><u>For brine:</u> * Add 1.5 L cold water + 0.5 dl distilled/spirit/white vinegar (<i>ättika</i>, 12%) to your container [A]. * Add the contents of the brine mix packet. * Stir until salts are dissolved. <u>For cucumbers:</u> * Rinse cucumbers. * Cut off blossom ends [C] and discard. * Trim and cut cucumbers as desired e.g. into halves, spears.</p>	<p>[C] Cut off the blossom end, which contains enzymes that may cause softening during fermentation.</p> <pre> vine = (_____) blossom end ^ end ^ CUT </pre> <p>[D] Use a plate, or cut up a plastic lid to fit inside and add a small jar or bowl to weigh it down, in order to keep cucumbers fully submerged.</p> <pre> ### <- weight ===== <- plate or lid CUCUMBERS CUCUMBERS '-----' </pre>
<p>FERMENT overnight</p>	<p>* Add cucumbers to the container with brine. * Use the plate or lid & weight to keep cucumbers submerged. [D] * Leave at room temperature overnight. * DO NOT SEAL the container.</p>	<p>Try to arrange the cucumbers so they're fully submerged, but don't pack them so tightly that the brine doesn't reach all the cucumbers; they may rot. It's ok if they're a little over, since some water will be released, but you'll need to check and mix everything more frequently.</p>
<p>TASTE daily</p>	<p><u>Every day:</u> * Mix up everything to re-distribute the brine. * Taste a pickle or two. <u>After 3 days (or according to taste):</u> * Move your finished pickles to the fridge. Enjoy!</p>	<p>Keep the cucumbers fully submerged. The brine may become a little cloudy due to the natural fermentation process. That is OK. Don't throw out the brine when you're done! Tips: picklejohns.com/school</p>
<p>HELP US IMPROVE</p>	<p>* Let us know how it went: picklejohns.com/kitfeedback</p>	
<p>SPREAD THE WORD</p>	<p>* Use hashtag #picklejohns</p>	

Pickle John's Kosher Dill D.I.Y. Syrningskit Instruktioner v0.3-sv

<p>SAMLA</p>	<p>* 1.4 kg färska, fasta gurkor, valfri sort [A] (cirka. 5 slanggurkor) * 0.5 dl ättika (12%)</p> <p>* 4 L livsmedelssäker behållare, plast/glas [B] * Tefat eller plastlock & vikt för att hålla gurkor nedsänkta [D]</p>	<p>[A] <i>Snackgurkor</i> och <i>västeråsgurkor</i> är toppen; <i>slanggurkor</i> kan skäras i halvor eller som stavar.</p> <p>[B] Istället för en behållare stor nog att rymma all lag (kanske en liten frysväska?) så kan du använda flera små: fördela en koncentrerad lag med mindre vatten i behållare av liknande storlek. Fyll på med vatten till en total volym på 1.5 L.</p>
<p>FÖRBERED 15 min</p>	<p><u>Lag:</u> * Kombinera 1.5 L kallt vatten + 0.5 dl ättika (12%) i behållaren [A]. * Häll i kryddblandningen. * Blanda tills dess att salterna upplösts.</p> <p><u>Gurkor:</u> * Skölj gurkor. * Skär av gulkornas blomsterändar [C]. * Skär gurkor på valfritt sätt e.g. i halvor, stavar.</p>	<p>[C] Skär av blomsterändan, som innehåller enzymer som annars kan göra att gulkorna blir mjuka under syrningsprocessen.</p> <pre> _____: stämände = (_____:) blomsterände : ^ SKÄR HÄR </pre> <p>[D] Använd ett tefat eller klipp ett plastlock för att passa inuti behållaren och använd en burk eller skål för att hålla gulkorna nedsänkta</p> <pre> ### <- vikt ===== <- tefat eller lock GURKOR GURKOR '-----' </pre>
<p>SYRA över natten</p>	<p>* Placera gulkorna i behållaren med lag. * Använd tefat eller lock & vikt för att hålla gulkorna nedsänkta. [D] * Låt stå i rumstemperatur över natten. * FÖRSLUT EJ behållaren.</p>	<p>Fördela gulkorna så att de är helt nedsänkta men inte så tätt att delar av gulkorna inte nås av lagen; de kan ruttna.</p> <p>Det är ok om de sticker upp lite över ytan eftersom gulkorna ger från sig lite vatten under syrningsprocessen, men var vaksam och se till att lagen täcker samtliga gurkor till slut.</p>
<p>SMAKA AV dagligen</p>	<p><u>Dagligen:</u> * Blanda för att omfördela lagen. * Smaka av en gurkbit eller två.</p> <p><u>Efter 3 dagar (eller enligt smak):</u> * Flytta behållaren till kylan. Avnjut!</p>	<p>Se till att gulkorna är helt nedsänkta i lagen.</p> <p>Lagen kan bli lite grumlig på grund av den naturliga syrningsprocessen. Det gör inget.</p> <p>Släng inte lagen när du ätit dina syrade gurkor! Tips: picklejohns.com/school</p>
<p>HJÄLP OSS</p>	<p>* Berätta hur det gick: picklejohns.com/kitfeedback</p>	
<p>SPRID ORDET</p>	<p>* Dela hashtag #picklejohns</p>	