



Home » Кулінарія » Хрустять не гірше за бочкові: як швидко приготувати малосольні огірки вдома

## Хрустять не гірше за бочкові: як швидко приготувати малосольні огірки вдома

РОМАНЧУК МИКОЛА — 11 Червня 2026, 21:06 ⌚ 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Малосольні огірки можна приготувати всього за кілька хвилин без варіння розсолу. Для цього знадобиться сильногазована вода, яка допоможе зберегти овочі хрусткими та соковитими.

Про це повідомляє [КИЇВ24](#).

Для приготування малосольних огірків радять обирати невеликі плоди однакового розміру. Завдяки цьому вони рівномірно просолюються та набувають однакового смаку.

Перед засолюванням огірки рекомендують замочити у холодній воді на 2–4 години. Саме цей простий крок допомагає отримати характерну хрусткість готової закуски.

На літрову банку знадобиться приблизно 600–700 грамів огірків, кріп, кілька зубчиків часнику та одна столова ложка солі.

Спочатку на дно банки викладають кріп і часник. Потім щільно заповнюють її огірками, додають сіль та заливають холодною сильногазованою водою.

Після цього банку потрібно поставити в холодильник. Уже через добу малосольні огірки будуть готові до подачі на стіл.

Газована вода допомагає овочам залишатися пружними та хрусткими, тому цей спосіб приготування став популярним серед любителів домашніх заготовок.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[кулінарія](#)
[малосольні огірки](#)
[рецепт](#)

### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

21:19 Чоловік влаштував різанину під час обшуку в Запоріжжі: деталі надзвичайної події

21:15 У Усика вимагають відібрати чемпіонський пояс: через кого спалахнув скандал

21:06 Хрустять не гірше за бочкові: як швидко приготувати малосольні огірки вдома

20:52 У Києві вигадали "7 тисяч загадкових смертей": що стоїть за новим фейком РФ

20:47 У ТЦК визнали відсутність повноважень на зброю: що заявили військові

20:36 Українка попередила про штраф до 50 тисяч євро в Німеччині: за що можуть покарати

20:29 Рахунки ПриватБанку з'являться в застосунку ПУМБ: що зміниться для клієнтів

20:18 Українців попередили про фейкові графіки відключень світла: чому небезпечно відкривати такі листи

20:09 Психологи назвали 10 цінностей, які сучасна молодь дедалі частіше відкидає

20:09 Пентагон частково евакуювали через тривожний інцидент: що відомо про небезпечні матеріали

LOAD MORE

#### КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

[Україна](#)

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

#### ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)