

Whispering Roots Refrigerator Pickles

Makes 1 – 16-ounce jar



Ingredients

- 2/3 cup water
- 1/3 cup white vinegar
- 2 tsp kosher salt (can also use pickling salt, just use a little less. Do not use iodized table salt)
- Pinch of sugar
- 4 cloves garlic, peeled
- 1 tsp black peppercorns
- 2 large sprigs fresh dill
- 2-3 small salad cucumbers (or 1 English cucumber), sliced into desired pickle shape
- Optional additions: crushed red pepper flakes, sliced jalapenos, sliced onions, mustard seeds, bay leaf, other fresh herbs, etc.
- 16-ounce mason jar or other clean jar with lid (or see notes for other options)

Instructions

1. Combine water, vinegar, salt, and sugar in a saucepan and mix to combine (this is your brine). Over high heat, bring to a boil until salt is dissolved. Turn off heat and set aside.
2. To your jar, add black peppercorns, garlic cloves, and sprigs of dill. If using any additional seasonings, add now. Add cucumbers to jar.
3. Pour hot brine into the jar so the cucumbers are covered. Put on the lid and label with the type of pickles and the date.
4. Place jars in the fridge. They will be ready to eat within a few hours or the next day, however they will be at their best flavor after 2-3 days. (If you use the cucumber whole, they will need a few extra days to absorb the brine before eating)
5. Store pickles in the fridge for up to 2-3 weeks.

Whispering Roots Refrigerator Pickles

Makes 1 – 16-ounce jar



Ingredients

- 2/3 cup water
- 1/3 cup white vinegar
- 2 tsp kosher salt (can also use pickling salt, just use a little less. Do not use iodized table salt)
- Pinch of sugar
- 4 cloves garlic, peeled
- 1 tsp black peppercorns
- 2 large sprigs fresh dill
- 2-3 small salad cucumbers (or 1 English cucumber), sliced into desired pickle shape
- Optional additions: crushed red pepper flakes, sliced jalapenos, sliced onions, mustard seeds, bay leaf, other fresh herbs, etc.
- 16-ounce mason jar or other clean jar with lid (or see notes for other options)

Instructions

1. Combine water, vinegar, salt, and sugar in a saucepan and mix to combine (this is your brine). Over high heat, bring to a boil until salt is dissolved. Turn off heat and set aside.
2. To your jar, add black peppercorns, garlic cloves, and sprigs of dill. If using any additional seasonings, add now. Add cucumbers to jar.
3. Pour hot brine into the jar so the cucumbers are covered. Put on the lid and label with the type of pickles and the date.
4. Place jars in the fridge. They will be ready to eat within a few hours or the next day, however they will be at their best flavor after 2-3 days. (If you use the cucumber whole, they will need a few extra days to absorb the brine before eating)
5. Store pickles in the fridge for up to 2-3 weeks.

Whispering Roots - Encurtidos de Refrigerador

Rinde 1 - tarro de 16 onzas



Ingredientes

- 2/3 taza de agua
- 1/3 taza de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de sal kosher (también puede usar sal para encurtir, solo use un poco menos. No use sal de mesa yodada)
- una pizca de azúcar
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 ramitas grandes de eneldo fresco
- 2-3 pepinos para ensalada (o 1 pepino inglés), rebanados en la forma de pepinillo deseada. Adiciones opcionales: hojuelas de pimienta rojo triturado, jalapeños en rodajas, cebollas en rodajas, semillas de mostaza, laurel, otras hierbas frescas, etc.
- tarro de albañil de 16 onzas u otro tarro limpio con tapa (o vea las notas para otras opciones)

Instructions

1. Combine agua, vinagre, sal y azúcar en una cacerola y mezcle para combinar (esta es su salmuera). A fuego alto, llevar a ebullición hasta que la sal se disuelva. Apaga el calentador y colocalo a un lado.
2. A su frasco, agregue granos de pimienta negra, dientes de ajo y ramitas de eneldo. Si usa condimentos adicionales, agréguelos ahora. Agregue los pepinos al frasco.
3. Vierta salmuera caliente en el frasco para cubrir los pepinos. Poner la tapa y etiquetar con el tipo de encurtidos y la fecha.
4. Coloque los frascos en el refrigerador. Estarán listos para comer en unas pocas horas o al día siguiente, sin embargo, estarán en su mejor sabor después de 2-3 días. (Si usa el pepino entero, necesitarán unos días más para absorber la salmuera antes de comer)
5. Guarde los pepinillos en el refrigerador hasta por 2 a 3 semanas.

Whispering Roots - Encurtidos de Refrigerador

Rinde 1 - tarro de 16 onzas



Ingredientes

- 2/3 taza de agua
- 1/3 taza de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de sal kosher (también puede usar sal para encurtir, solo use un poco menos. No use sal de mesa yodada)
- una pizca de azúcar
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 ramitas grandes de eneldo fresco
- 2-3 pepinos para ensalada (o 1 pepino inglés), rebanados en la forma de pepinillo deseada. Adiciones opcionales: hojuelas de pimienta rojo triturado, jalapeños en rodajas, cebollas en rodajas, semillas de mostaza, laurel, otras hierbas frescas, etc.
- tarro de albañil de 16 onzas u otro tarro limpio con tapa (o vea las notas para otras opciones)

Instructions

1. Combine agua, vinagre, sal y azúcar en una cacerola y mezcle para combinar (esta es su salmuera). A fuego alto, llevar a ebullición hasta que la sal se disuelva. Apaga el calentador y colocalo a un lado.
2. A su frasco, agregue granos de pimienta negra, dientes de ajo y ramitas de eneldo. Si usa condimentos adicionales, agréguelos ahora. Agregue los pepinos al frasco.
3. Vierta salmuera caliente en el frasco para cubrir los pepinos. Poner la tapa y etiquetar con el tipo de encurtidos y la fecha.
4. Coloque los frascos en el refrigerador. Estarán listos para comer en unas pocas horas o al día siguiente, sin embargo, estarán en su mejor sabor después de 2-3 días. (Si usa el pepino entero, necesitarán unos días más para absorber la salmuera antes de comer)
5. Guarde los pepinillos en el refrigerador hasta por 2 a 3 semanas.