

CUCUMBERS PRESERVING

☀ Spring - Fall



Quick refrigerator pickles

You'll need

- Cucumbers (pickling variety is best), sliced
- Distilled white vinegar
- Water (optional)
- Clean jars with tight fitting lids
- Mustard seeds
- Coriander seeds
- Peppercorns
- Fresh dill springs or dill seed

Directions

1. Fill your jars with the sliced cucumbers
2. Add 1 - 2 teaspoons of the mustard seeds, coriander seeds, peppercorns, depending on your jar size
3. Add fresh dill or ½ - 1 teaspoon of dill
4. Fill the jars with 3 parts vinegar and 2 parts water, or just with vinegar
5. Screw the lids on tightly and shake well
6. Enjoy after 4 hours, pickles will increase in flavor as they sit
7. Store in the refrigerator for up to 2 months

Try adding some sliced jalapeno for an added kick!

CUCUMBERS CONSERVAS

☀ primavera - otoño



Encurtidos rápidos para el refrigerador

Necesitarás

- Pepino (las variedades para encurtir son las mejores), en rodajas
- Vinagre blanco destilado
- Agua (opcional)
- Frascos limpios con tapas herméticas
- Semillas de mostaza
- Semillas de cilantro
- Granos de pimienta
- Ramitas de eneldo fresco o semillas de eneldo

Preparación

1. Llena los frascos con pepinos en rodajas
2. Añade 1 o 2 cucharaditas de semillas de mostaza, semillas de cilantro y granos de pimienta, según el tamaño del frasco
3. Añade eneldo fresco o $\frac{1}{2}$ o 1 cucharadita de eneldo
4. Llena los frascos con 3 partes de vinagre y 2 partes de agua, o solo con vinagre
5. Cierra bien las tapas y agita bien
6. Disfrútelo después de 4 horas, los encurtidos aumentarán su sabor a medida que reposen
7. Conserva en el refrigerador hasta 2 meses

¡Prueba a añadir jalapeño en rodajas para un toque especial!

CUCUMBERS STORAGE

☀ Spring - Fall



The best way to store cucumbers to keep them fresh and crisp

- Wrap them individually in paper towels or a cloth dish towel,
- Place them in a plastic bag or tupperware,
- Store them in the refrigerator, ideally on a shelf rather than the crisper drawer.

This method helps to absorb excess moisture and prevent the cucumbers from becoming slimy or soggy.

CUCUMBERS ALMACENAMIENTO

☀ primavera - otoño



La mejor manera de almacenar pepinos para mantenerlos frescos y crujientes

- Envuélvelos individualmente en toallas de papel o un paño de cocina
- Colóquelos en una bolsa de plástico o un tupper
- Guárdalos en el refrigerador, idealmente en una rejilla en lugar del cajón de verduras

Este método ayuda a absorber el exceso de humedad y evita que los pepinos se pongan viscosos o blandos.