

Translations:Conserve lactofermentées/142/ar

تقليدياً، وبدلاً من استخدام الخل، كان صانعو الخردل يستخدمون الفيرجوس بدلاً من الخل. وهو عبارة عن تخمير عنب أخضر غير ناضج غير ناضج ومملح قليلاً. إذا كنت ترغب في صنع عصير الفيرجوس الخاص بك، ما عليك سوى حصاد بعض حبات العنب الأخضر (غير الناضج) وعصر العصير في كيس، ثم ضع السائل في إناء مغطى بالقماش واتركه ليتخمر في الشمس لمدة 2-3 أيام. ثم أضف قليلاً من الملح لتهدئة التخمير والحد من الخمائر (لا تريد تخميراً كحولياً قوياً جداً).