

# Translations:Conserve lactofermentées/146/ar

---

بمجرد اكتمال التخمير، أضف القليل من خل التفاح (أو عصير التفاح إذا كنت تريد الالتزام بالوصفة التقليدية) واخلطها جيداً لضبط القوام حسب رغبتك، وتأكد من أن درجة الحموضة منخفضة بما يكفي للاحتفاظ بها لفترة طويلة (حوالي 3 درجة حموضة أو أقل). يمكنك أيضاً إضافة ملعقة كبيرة من العسل اللذيذ. ثم املأ برطمان المربى بالخردل (لقد أعطيتك جرعة برطمان 440 غرام من خردل أمورا) واحفظه في مكان بارد. كلما استهلكته، انقله إلى برطمان أصغر للحفظ من كمية الأكسجين في البرطمان.