

Zelje ili kupus kiseljenje

Za kiseljenje zelja pored naravno zelja(kupusa), najbolje je varaždisko ili ogulinsko, potrebna nam je sol, papar u zrnju i jedna prikladna kaca, bačva ili slična posuda koja se može odozgora opteretiti, a dole na dnu ima pipu za ispuštanje tekućine.

Vrlo je važno voditi brigu o samom omjeru zelja, soli i vode. Također vrlo je važno voditi brigu o temperaturi u različitim fazama vrenja/kiseljenja zelja.

Ovdje vrijedi: • Količina zelja u kilogramima mora biti jednaka duploj zapremini (u litrama) posude za kiseljenje.

• Vode dolazi 10% više od polovine zapremine prazne posude.

• Količina soli u kilogramima jednaka je 4% količine vode koja se naljeva do vrha posude.

Za one koji slabo računaju: Posuda 20 litara zapremine: Zelja 10 kg 11 l vode 440 grama soli.

Zelje se očisti od vanjskih listova, u korjenu u dnu glavice se naprave dva dublja reza (križ) dubine 2-3 cm.

Glavice se slažu u posudu što čvršće jedna na drugu, bacite koje zrno papra između. Prostor između se puni sa polovicama ili četvrtinama glavica, koje će ujedno biti i prve ukiseljene.

Možete između ubaciti i malo zelja narezanog na trake (još brže kiselo).

Pri rezanom zelju pripazite da ga stavite onoliko koliko ga možete potrošiti u jedno mjesec, dva.

Pazite da ne zatvorite pipu na dnu posude.

Kada smo posudu napunili redovima zelja, pristupamo punjenju sa slanom vodom.

Radite postepeno znači uzimajte recimo 3 litre vode u koju ste razmutili 120 g soli. Postepeno zato jer nikad neznate 100% koliko ćete trebati vode.

Kada ste napunili vodom do vrha, važno je da opteretite sadržaj posude sa prikladnim teretom, što teže to bolje.

Posudu stavite prvih 30 dana na mjesto gdje je temperatura 15-20°C (kuhinja).

Pazite tih prvih 30 dana je i najvažnije u procesu kiseljenja kupusa.

Važno je tekućinu koja je u posudi redovno pretakati, šta znači, tekućinu koju smo ispustili na dnu posude ponovno uljevamo odozgora po zelju. Manjak vode nastao njenim povlačenjem u glavice zelja treba obavezno nadoknaditi friškom vodom zasoljenom u istom odnosu (4% soli u odnosu na količinu vode).

Prvih 15 dana pretačemo svaki dan. Drugih 15 dana smanjujemo na jednom u dva dana.

Nakon ovih 30 dana možete posudu staviti negdje drugdje(balkon, podrum).

Sljedećih mjesec dana dovoljno je pretakati jednom tjedno, a poslije jednom u dva tjedna.

Sve ovo vrijeme provjeravati boju rasola(tekućine koja se pretače), mora biti bistara.

Redovno konzumirajte zelje, počevši prvo sa rezanim zeljem i manjim glavicama.

Nakon 2 mjeseca možete na dno posude ubaciti nove friške glavice.

Ako ste sve radili po uputstvu sarmi ,salati, dinstanom zelju ne stoji ništa na putu.

Neugodan miris, a bože moj....