
Kwas do barszczu 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1913 razy.

Kroimy buraki w wąskie paski. Wersja dla leni - trzemy na grubej tarce jarzynowej. Tu uwaga - buraki póki nie zakisną są bardzo wrażliwe na zrzucanie barwnika (będącego jednocześnie garbnikiem) w postaci kompleksów żelazowych - dlatego należy minimalizować kontakt z żelazem. Zatem noz nierdzewny, tarka takoz lub dobrze pocynowana (nie stara i poczerniała...). Pakujemy wszystko do kamiennego garnka (ew. szklanego szerokiego słoja, debowej beczki w obecnych czasach nie polecam, nie ta skala, po czym zalewamy przegotowaną lekko osolona woda (wyraźnie czuć słony posmak) tak aby tylko zakryło lekko uklepane buraki. W odróżnieniu od kapusty nie dociskamy zbyt mocno - ale przykrywamy pasującym talerzem lub czymś podobnym i dociskamy lekko czysto wymyętym kamieniem chyba że cieczy jest tyle że buraki swobodnie kryje. Nakrywamy wszystko czystą ściereczką aby much nie znalazło i czekamy kilka dni.

Uwaga: w przewidywanej obecności osobników skacowanych lub nieletnich przewidywana na barszcz ilość kwasu należy co najmniej potroić - w obecności osobników w.wym. ma tendencję do niewytłumaczalnego zanikania (odchyłka od zasady zachowania masy?).

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)