
Buraki kwaszone na zimę

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3163 razy.

Chcąc mieć dobry kwas burakowy na barszcz, kapuśniak itp.; nie należy wszystkich buraków kwasić od razu, tylko częściowo, co 2 lub 3 tygodnie, pewną ilość zakwasić. Buraki mniejsze w całości, większe poprzekrawać, obrać, a włożywszy do beczułki, nalać zimną wodą i postawić w ciepłe, najlepiej przy kuchni. Po upływie 4-5 dni wystawić baryłkę w zimne miejsce, aby buraki powoli kwaśniały i dłużej przechować się dały. Najdalej po 6 dniach kwas można używać, a w miarę ubywania, należy wody dolewać; lecz nie dłużej jak przez miesiąc używać tych buraków, gdyż przekwaśniały barszcz będzie już niezdrowy. Pleśń starannie zbierać i beczułkę trzymać zawsze nakrytą. Jeżeli kwas na przędce otrzymać chcemy, wtenczas buraki zalać ciepłą wodą i włożyć skórkę razowego chleba; po 3 dniach już kwas zdatny do użycia, wszakże długo przetrzymać się nie da.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"