KAPUSTA KISZONA

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 03 września 2007 14:37 - Poprawiony wtorek, 18 września 2007 09:15

Od kiedy sięgam pamięcią w domu moich Rodziców kisi się na zimę kapustę. Kapustę można kisić w beczkach,

najlepiej z twardego drzewa, można też w garnkach kamiennych lub w słojach. Tata przynosi z piwnicy dużą dębową beczkę, taką na 100 kg poszatkowanej kapusty, myje ją starannie, wyparza wrzątkiem. Do kiszenia na zimę najlepiej nadają się zimowe odmiany kapusty białej i tylko taką Rodzice kupują od zaprzyjaźnionego rolnika. W wielkiej kuchni szykuje się szatkowanie. Z siostrami czyścimy stosy białych główek, kroimy na połówki, wycinamy głąby, obieramy i kroimy cebule. Mama czyści marchewki i ściera je na jarzynowej tarce, wybiera jabłka, miesza sól z przyprawami i sprawdza, czy starannie usuwamy głąby. Szatkownica zostaje umieszczona nad sporą, metalową wanienką, która jest przechowywana w piwnicy tylko na tę okazję. Do pracy przystępują mężczyźni : na zmianę szatkują białe główki, zmieniając się, bo to jednak ciężka praca.

Gdy wanienka jest już w 3/4 zapełniona zaczyna się mieszanie z przyprawami, marchewką i cebulą pokrojoną w piórka. Następnie przekłada się kapustę do beczki i starannie ubija drewnianym ubijakiem, z którego moi synkowie (a wcześniej siostrzeńcy) czasami robili maczugę. Nadmiar soku zostaje odlany. Na każdą warstwę układanych jest kilka twardych, zimowych jabłek. I tak aż do "wyczerpania składników"! Kiedyś udeptywałam kapustę na bosaka, zabawa była wyśmienita, skończyła się jednak ciężkim przeziębieniem, gdyż kapusta była bardzo zimna. (Fantastyczne wprost deptanie winogron w Winnicy Abrahama w Wójtowicach przepłaciłam zapaleniem oskrzeli i od tej pory nie wpuszczają mnie do żadnej beczki.)

Beczki nie napełnia się zbyt pełno, ze względu na wydzielający się sok w pierwszych dniach fermentacji. Na powierzchnię kapusty kładzie się drewniane denko i obciąża kamieniem, który się nie kruszy. Beczka stoi w kuchni (jak się ma kuchnię o pow. 35 m2, to można trzymać w niej wielką beczkę) w temperaturze ok.18°C i zaczyna "bzyczeć". W tym czasie kilkakrotnie przebijana jest aż do dna grubym , zaostrzonym na końcu drągiem. Ułatwia to fermentację i uwalnia wytwarzające się gazy. Po 3-4 dniach beczka zostaje wyniesiona do chłodnej piwnicy i spokojnie kiśnie.

Na 10 kg kapusty należy wziąć 20 dkg soli białej, po 1 łyżce kminku i nasion kopru, kilka liści laurowych, kilka ziarenek ziela angielskiego, 1 kg marchewki, 5-6 małych twardych jabłek. wg rodzinnego obyczaju Rodziny Chęciów