Капуста квашеная белая

- Для 100 кг квашеной капусты надо взять шинкованной или рубленой 108 кг, моркови 3—4 кг, соли 2,5 кг.
- Кроме того: яблоки 5 кг и 18 г семян тмина, аниса или укропа.

Небольшое количество капусты можно квасить в стеклянных банках, эмалированных кастрюлях или глиняных горшках, а большое — в бочках. Бочки надо предварительно вымыть и пропарить, налив в них горячую воду и опустив раскаленные камни.

Кочан зачищают от зеленых листьев, шинкуют или рубят, добавляют немного соли (лучше крупную) и перетирают. На дно подготовленной бочки кладут хорошо промытые целые листья капусты. (По старинному способу вначале насыпали на дно слой ржаной муки, а затем закрывали ее листьями.) Затем в бочку кладут слой капусты, посыпают солью, добавляют шинкованную морковь, утрамбовывают деревянной толкушкой, опять кладут слой капусты и моркови, утрамбовывают, и так заполняют бочку до верха.

Сверху капусту закрывают листьями, жесткой хлопчатобумажной тканью, кладут хорошо промытый деревянный кружок. Сверх его кладут гнет (промытый, ошпаренный камень). Вес гнета должен составлять около 15% массы капусты, т. е. 13—15 кг на 100-килограммовую бочку.

Бочку оставляют для брожения (лучшая температура — 15—22°С). Через 2—3 дня начинается брожение: развитие в рассоле бактерий. Вначале будет идти так называемое неорганизованное брожение: будут развиваться все зародыши бактерий, находившиеся в капусте. При этом на поверхности ее начнут выделяться пузырьки газа, образуя пену, которую надо удалять. Каждые 3—4 дня слой капусты надо прокалывать деревянным колышком. Постепенно молочнокислые бактерии вытеснят все остальные и начнут бурно развиваться. Выделение газа уменьшится. При 15—22«С брожение происходит в течение 10—15 дней, при 6—10°С — более 30 дней. Когда брожение закончится, заменяют гнет на более легкий (около 10% массы капусты) и выносят ее на холод (0—3°С). После окончания брожения рассол делается более светлым, а капуста приобретает приятный кислый вкус без горечи. Во время хранения надо следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Если появляется плесень, то ее надо удалять, деревянный кружок, гнет и ткань — периодически промывать и обваривать кипятком. Так солят капусту для приготовления щей и вторых блюд. Если же капусту используют для салатов, то при квашении кладут в нее антоновские яблоки, тмин, семена укропа.

Источники

- Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. — 520 с.

From:
http://itstinks.ru/ - **It stinks!**

Permanent link:
http://itstinks.ru/doku.php/kapusta_kvashenaja

Last update: **2024/10/03 12:00**