

# ЗАПАСЫ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ

## *Как сохранить капусту свежей?*

Кочаны белокочанной капусты перевязать шпагатом так, чтобы один кочан не касался другого, и повесить в подвале под потолок. Для длительного хранения выбирать самые крепкие кочаны, не поврежденные морозом. Таким образом капуста сохраняется до Рождества. Перед морозами выкопать кочаны капусты вместе с землей и посадить их в подвале в ящики с песком или землей. Перевязать ниткой. Нужно часто осматривать кочаны, обрывая испорченные листья. Подвал следует просушивать, открывая окно в сухую погоду и затворяя его перед закатом солнца. Кочаны с признаками порчи отбирать для дальнейшего соления и маринования.



## КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Пока стоит теплая погода и не ударили морозы, не следует начинать сбор капусты. С наступлением первых морозов капусту сложить в овощной подвал и вначале приготовить рубленую капусту серую, а потом уже, дождавшись новолуния, взять крепкие тугие кочаны, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на две половинки и нашинковать сечкой или острым ножом.

Замечено, что капуста, которую поставят квасить на новолуние, бывает твердой и хрустящей, потому любители мягкой капусты должны квасить ее на последней четверти луны. Нашинкованную капусту выложить в большое сито, промыть хорошенько чистой холодной водой, а когда вода стечет, сложить капусту рядами в кадку, посыпая небольшой горстью вымытой соли и горстью тмина. Каждый ряд капусты следует уминать и уколачивать специально сделанной толкушкой так, чтобы показался сок. Чтобы сока было побольше, каждый ряд капусты заливают 1 стаканом очень соленой воды и перекладывают ломтиками моркови, яблок, брусникой или клюквой. Впрочем, слишком уколачивать капусту также нельзя: она станет слишком мягкой. Наполнив таким образом полную кадку, нужно непременно каждый день дважды прокалывать капусту в 6–7 местах до самого дна дубовой или березовой палкой или длинной спицей. Из проколотых отверстий выходит сильный неприятный запах, который совершенно испортил бы капусту. Через две недели накрыть капусту капустными листьями, установить гнет: кружок и камень. Кадки с капустой изначально должны стоять в довольно холодном месте, где капуста может киснуть и не замерзать.



ВСЕ КАДКИ И БОЧКИ, В КОТОРЫХ КВАСЯТ КАПУСТУ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЧИСТО ВЫМЫТЫ. ЩЕЛИ ИЗНУТРИ ЗАМАЗЫВАЮТСЯ ТЕСТОМ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ, СНАРУЖИ БОЧКИ СМОЛЯТСЯ.

На кадку, вмещающую в себя 15 ведер (180 л), берут 3 л соленой воды (т.е. на 3 л воды кладут 400 г соли) и 4 стакана тмина. Каждый ряд капусты заливается понемногу, как сказано выше, соленой водой. Такая капуста используется для щей, подается вместо гарнира к жаркому, к сосискам и проч.

### *Способ сохранения квашеной капусты до появления свежей*

Квасить капусту так, как сказано выше, но складывать ее не в большие кадки, а в маленькие бочонки, которые через две недели осмолить хорошенько, поставить в холодное место, как и прочую капусту, а весной перенести в погреб и закопать.

- Капуста в открытом бочонке долго не хранится, употреблять ее надо быстро.



---

## КИСЛАЯ КАПУСТА ЗА НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ

---

- Капусту нашинковать, выложить в большое сито, промыть хорошенько чистой холодной водой, опустить в кипяток.
- Сразу после закипания откинуть капусту на сито, промыть холодной водой до остывания. Когда вода стечет, сложить капусту рядами в банки, посыпая каждый ряд солью, ломтиками яблок, моркови и лимона, лавровым листом, корицей, кардамоном и тмином по вкусу.
- Установить гнет.

От холодной воды, которой промывали капусту, она станет твердой и хрустящей.



---

## КАПУСТА ПАРЕНАЯ

---

Приготовленная таким образом капуста готова к употреблению через несколько дней, однако не подлежит долгому хранению: ее нужно использовать в первую очередь.

- Крепкие капустные кочаны очистить от зеленоватых листьев, противень выстелить соломой, положить кочаны и установить в слабо разогретой духовке.
- Как только капуста станет мягкой, вынуть кочаны из духовки, остудить и уложить в кадки, густо пересыпая каждый ряд рубленой капустой. Установить гнет.
- Капусту поставить в погреб на хранение, дать ей закваситься.

Пареная капуста имеет своеобразный привкус, который нравится не всем.

