

© **HUGO-balazs**

Varza murata (capatini),

conservare metoda sacului de plastic. (reteta folosita de familia Balazs)

Necesar:

1 buc. butoi de plastic cu capac

1 buc. sac de plastic ermetic (fara gauri)

Ingrediente:

Varza, cantitate functie de marimea butoiului. De preferinta varza cu frunze subtiri si nu prea tare. Capatini mici sau mijlocii (depinde si de deschiderea butoiului). Varza tare se acreste foarte greu.

Marar uscat, citeva tulpini (doua – trei tulpini pentru un butoi)

Boabe de porumb uscat (un pumn pentru un butoi)

Gutuie sau mar (1 bucata)

Proces tehnologic:

Se pregateste butoiul in care se introduce sacul de plastic (fundul in jos, gura in sus).

Pe fundul sacului se asaza o gutuie sau un mar.

Se curata capatina de frunzele exterioare, se taie drept capatul inspre tulpina si se scobeste miezul cu o lingurita sa cutit in forma unui crater.

Scobitura se umple cu sare iar capatinile se stivuesc (cu scobitura in sus) pe fundul sacului (respectiv a butoiului) in mai multe straturi pina se umple butoiul. Intre straturi se presareaza citeva boabe de porumb si tulpinile de marar uscat.

Se pregateste apa sarata (dupa gust), temperatura camerei.(eventual usor calduta).

Se toarne apa in sacul cu varza pina la umplere.

Foarte important:

Se leaga ermetic sacul cu o sfoara in asa fel incit sa nu ramina aer inaintu. Se pune capacul la butoi si se depoziteaza doua pina la trei saptamini butoiul intr-o incapere calda. La rece fermentatia dureaza mai mult.

Pentru transportul la locul de depozitare se recomanda ajutorul unui vecin boxer, halterofil etc...

Pofta buna!!

Dupa deschiderea sacului pentru verificare sau gatit, se inchide dinou ermetic (fara aer).

Nu se necesita nici un tratament in perioada de fermentatie sau depozitare ulterioara, conditia de baza sa nu ramina aer in sac.