

Kysaný zelí ze Sudet

Suroviny: zelí krouhárenský (nejlép podzimní)
Sůl kamenná bez příměsí (1kg na 1metrák zelí)
kmín

Postup: Koupíme krouhárenský zelí (obvykle k dodání v druhý půlce září). Na 20kilo kysaného potřebujeme 25kg krouhárenského. Připravíme si zelák, který umejeme a vysušíme. Ze zelí oloupeme poškozené listy. Několik dobrých listů si dáme stranou a na závěr je použijeme na zakrytí. Zelí překrojíme na 1/2ky nebo 1/4tky a vykrojíme košťál. Na kruhadle nebo ručně zelí nakrouháme. V přiměřené nádobě, třeba neckách přidáme odměřené množství soli (**Na jeden metrák zelí, přijde jedno kilo kamenný soli 100kg/1kg.** Dneska už je sůl obvykle s jódem případně s dalšími prvky.). Přidáme kmín na 100kg/ cca 8dkg tj. pytlík na 20kg zelí. Všechno to dobře promícháme a po hrstích našlapeme do zeláku. Dobře promačkáme (našlapeme), aby nezůstal v zelí vzduch. Vodu obvykle necháváme, ale když jí bude moc, můžeme ji troch vybrat, ale ne aby zůstalo zelí suchý, to by se mohlo zkazit. Když je zelák plný na vrch dáme několik zelných listů a přikrejeme víkem. Do ráfku nalejeme vodu. První tejdne necháme zelák v pokojové teplotě. Obvykle se při kvašení vytlačuje kvasná pěnící voda, takže dejte zelák třeba do lavóru. Po 1tejdnu dejte zelák do chladna, třeba do sklepa. V ráfku musí být furt voda, jinak se zelí zkazí. V případě, že nakládáme zelí do otevřené nádoby na vrch dáme prkýnko se závažím a zelná voda musí být až nad prkýnko.