

Kiszenie kapusty

Kvasenie kapusty

Dawniej na wsi wiele czynności wykonywano wspólnie. Jesienią kobiety kisiły kapustę. Do izby wtaczano olbrzymią beczkę. Na dwóch taboretach ustawiano szatkownicę i przywiązywano do niej od spodu prześcieradło. Kobiety **krązoły** kapustę na szatkownicy i wsypywały do beczki. A gdy ta została wypełniona na odpowiedniej wysokości, najcięższa z kobiet lub rostry mężczyzna bosymi (wcześniej porządnie umyтыми) stopami deptali kapustę. Na bieżąco dokładano kapustę z prześcieradła, posypywano solą i czerpano garnuszkami wydeptywany sok. Co jakiś czas wrzucano gałązki kopru, czosnek, a nawet małe jabłuszka. Na koniec wkładano do beczki wielki kamień i przykrywano ścierką.

Kapusty nie można było kisić przez dzień Wszystkich Świętych, kiedy to – jak wierzono – dusze najbliższych zmarłych odwiedzają domy. Nieopatrzenie można było je zdeptać, zmoczyć wylewaną wodą czy niechcący uderzyć. To mogłoby spowodować, że cały wysiłek wszystkich zebranych przy kiszeniu poszedłby na marne...


Volakedy sa viaceré práce na dedine robili spoločne. Na jeseň ženy kvasili kapustu. Do izby sa vktúlal obrovský sud. Na dvoch stoličkách sa uložilo rezačku a pod ňu sa uviazalo plachtu. Ženy **krázoły** kapustu na rezačke a vsypávali ju do suda. A keď bol sud naplnený do vhodnej výšky, najťažšia zo žien alebo urastený muž začal bosými (skôr dobre umyтыми) chodidlami tlačiť kapustu. Celý čas sa vsypávalo z plachty kapustu, posypávalo sa ju soľou a hrnčekom sa zas vyčerpávalo vzniknutú šťavu. Občas sa pridávali kôprové vetvičky, cesnak, ba aj malé jabĺčka. Nakoniec sa do suda uložil obrovský kameň a prikrylo sa ho utierkou.

Kapusta sa nesmela kvasiť pred sviatkom Všetichsvätých, keďže sa verilo, že duše blízkych navštevujú domy. Omylom by sa ich mohlo pošliapať, zamočiť vylievanou vodou alebo nechtiac udrieť. Zmarilo by sa tým celé úsilie všetkých zhromaždených pri kvasení kapusty.



Przeczytaj informacje o tradycyjnej metodzie kiszenia kapusty. Odszukaj na końcu książki obrazki podpisane: Kiszenie kapusty. Przyjrzyj się im i ponumeruj je według kolejności wykonywanych czynności. Następnie wytnij i wklej w wolne miejsca.

Prečítajte si informácie o tradičnej metóde kvasenia kapusty. Nájdite a konci knihy umiestnené obrázky s popisom: Kvasenie kapusty. Pozrite si ich a očísľujte ich podľa postupu úkonov, ktoré po sebe nasledujú. Následne ich vystrihnite a nalepte na prázdne miesta.

Także na Słowacji uprawiano kapustę. Mieszkańcy Orawy kisili ją w beczkach. Przed szatkowaniem oddzielano zielone liście od białych główek. Poszatowane białe główki ładowały w beczkach, które nazywano **sudkami**. Z tej części kapusty przygotowywano odświeżające potrawy. W innych beczkach kiszone wcześniej silnie udeptane, pocięte zielone liście i pokrojone główki kapusty. Stanowiły one podstawę codziennych dań. Do kiszenia kapusty używano pieprzu, kopru i soli. Czasami kiszone ją w garnku, do którego wkładano kawałek ciasta z żytniej mąki, koper, liście chrzanu, poszatowane główki kapusty i wszystko zalewano wodą, w której gotowały się ziemniaki. Kiszone kapusta była podstawą takich dań, jak **kwaśnica** – syta zupa, na co dzień z suszonymi grzybami, a od święta z dodatkiem mięsa, wędzonych żeberek, słoniny lub boczku. Przygotowywano ją także z dodatkiem wody (z ugotowanych ziemniaków) podprawionej mąką.

Także na Slovensku sa pestovala kapusta. Oravci ju kvasili v sudoch. Pred rezaním sa odstránili zelené listy zelené listy od bielej hlávky. Narezané hlávky kapusty sa ukladali do sudov, ktoré nazývali **sudkami**. Z tejto časti kapusty sa pripravovali sviatočné jedlá. V iných sudoch sa kvasili predtým silno natlačené, narezané zelené listy a narezané hlávky kapusty. Ony tvorili základ pre každodenné jedlá. Na kvasenie kapusty sa používalo čierne korenie, kôpor a soľ. Niekedy sa kvasila aj v hrnci, do ktorého sa dávalo kus cesta z ražnej múky, kôpor, chrenové listie, narezaná kapusta a všetko sa zalialo vodou, v ktorej sa skorej varili zemiaky. Kvasená kapusta bola základom pre také jedlá, ako **kvašnica** – plná polievka so sušenými hribkami, do ktorej sa na sviatky pridávalo mäso, údené rebierko, slanina alebo bôčik. Pripravovala sa aj s vodou (z uvarených zemiakov) zahustených múkou.



kręzać – kroić np. kapustę czy ziola / krájať napr. kapustu alebo bylinky

sudki – beczki do kiszenia kapusty / sudy na kvasenie kapusty

kwaśnica – syta zupa z kiszonej kapusty z suszonymi grzybami lub z dodatkiem mięsa, wędzonych żeberek, słoniny lub boczku / plná polievka z kyslej kapusty so sušenými hribkami alebo s prísadou mäsa, údeného rebierka, slaniny alebo bôčiku

kwaśnica



bigos

bigos (pol'ské jedlo s kyslou
kapustou, sušenými hříbmi,
mäsom, bôčikom)



zasmažona kapusta
zasmažená kapusta



groch z kapustą
hrach s kapustou



gotąbki

plnená kapusta



surówka z kapusty
i marchwi

šalát z kapusty a mrkvy



kapusta z grzybami
kapusta s hříbmi



řazanki

řazanki (kapusta s rezancami
a mäsom alebo bôčikom
alebo šampiňónmi)

.....

.....

.....

.....

Uporządkuj w kolejności alfabetycznej nazwy potraw (nie tylko regionalnych), do przyrządzenia których potrzebna jest kapusta. Zapisz je w odpowiedniej kolejności w wyznaczonym miejscu.

Usporiadajte v abecednom poradí názvy jedál (nielen regionálnych), na varenie ktorých je potrebná kapusta. Zapište ich v správnom poradí na vyznačenom mieste.

Kiszenie kapusty

Kvasenie kapusty

