

Kapusta kwaszona ślezańska



Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych
w dniu 05.07.2008

kategoria: Warzywa i owoce
województwo dolnośląskie

Wygląd:

Podłużne nitki, powstałe po szatkowaniu białych główek kapusty, mogą występować śladowe ilości startej marchwi.

Kształt:

Nitki mają kształt nieregularny i podłużny.

Wielkość:

Nitki mają długość 10-20 cm, grubość ok. 0,2–0,8 cm.

Konsystencja:

Twarda i chrupka.

Smak i zapach:

Smak lekko kwaśny z posmakiem lekkiej słodczy, zapach typowy dla kiszzonej kapusty.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :

Kolor lekko kremowy, z odcieniem bieli, w zależności od długości okresu kwaszenia.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Kapusta kiszona była jedną z podstawowych potraw chłopskich. O dużym znaczeniu kapusty dla ludności wiejskiej świadczy fakt, że przydomowe ogrody warzywne nazywano „kapustnikami”. W literaturze etnograficznej przełomu XIX i XX wieku możemy znaleźć zapisy o sposobie przygotowywania i konserwacji żywności oraz o upodobaniach kulinarnych chłopów w Polsce do kiszzonej kapusty (i produktów z niej wytworzonych). Między innymi opisane jest to w twórczości Z. Szromka-Rysowa „Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku”, Wrocław, 1978. „Kapusta kiszona była jedną z podstawowych potraw chłopskich, zwano ją „dębową przyciesią” (...) pojawiła się codziennie jako potrawa pierwsza, podstawowa”. Kiszona kapusta jest bogatym źródłem witaminy C. Sok z kiszzonej kapusty rozcieńczony wodą poprawia apetyt, trawienie i obok leczniczego oddziaływania na wątrobę, śledzionę, pęcherzyk żółciowy, reumatyzm, gościec czy arteriosklerozę, jest środkiem ogólnie wzmacniającym. Kwas mlekowy powstający przy kiszeniu ma nie tylko właściwości bakteriobójcze, ale także regenerujące ustrój.