Krystyna Cieśluk – Kwas Buraczany

Nazwa zgłoszenia: Kwas buraczanyProducent/Wykonawca: Krystyna Cieśluk

Opis zgłoszenia: 5 kg obranych, surowych buraków należy pokroić na ósemki, włożyć do garnka kamiennego. Na dnie garnka należy umieścić: ziarnka kopru (1 łyżeczka), 2 łyżki soli, 4-5 ząbków czosnku i kilka listków laurowych. Całość należy zalać 10 litrami przegotowanej wody, a na wierzch położyć kilka kromek suchego chleba razowego i przykryć talerzem przyciśniętym czymś ciężkim. Następnie trzeba odstawić w ciepłe miejsce na 5-7 dni do zakwaszenia się (do szybszego zakwaszenia się można też dodać ok. pół kwasu chlebowego). Gdyby na wierzchu powstał biały nalot, należy go zebrać łyżką, kwas odcedzić i wlać do ciemnych butelek. Przygotowanie kwasu buraczanego jest bardzo proste. Taki kwas powinien znaleźć się w każdym polskim domu, jako: napój zimny, do picia w lecie, barszcz na gorąco do soczewiaków lub do pierogów, uszek z grzybami albo ocet do zup. Rozcieńczony jest doskonałym napojem, służącym jako lekarstwo na przybycie krwi. Kwas przygotowywany domowym sposobem może stać w lodówce nawet do kilku miesięcy.