



Kysané zelí

Maruška dělala pořádek ve spíži a zrak jí padl na velký kameninový hrnec v rohu. Už je dávno prázdný, ale i po mnoha letech je z něj cítit vůně.

Babička jí k snídani nachystala kus tvarohového koláče a hrnek čaje. Sama byla dávno po snídani, protože ji čekala pořádná práce. Krájela hlávky zelí na tenké nudličky – šikovnými pohyby, jeden proužek jako druhý. Maruška směla rozkrojeným hlávkám odtrhávat vrchní poškozené listy a dávat je bokem.

Za chvíli byla na stole velká hromada nakrájeného zelí a začínala se vršit další. Marušce přišlo neuvěřitelné, jak velká hromada se z jedné hlávky udělá. Babička jí podala velkou mísu a Maruška do ní opatrně shrnovala všechno nakrájené zelí. Pak babička do zelí nasypala sůl a začala ho oběma rukama mačkat. Maruška to chtěla taky zkusit. Po chvíli byla unavená – byla to opravdu namáhavá práce. „Víš co, Maruško? Umyj si nohy,“ řekla babička a mrkla. Maruška si šla do koupelny umýt nohy a pak ji babička vysadila na stůl. Stoupla si do mísy plné zelí. Šlapala chvíli a najednou uslyšela, jak jí pod nohama začalo čvachtat. Zelí pouštělo šťávu. „To je ono, na to čekáme,“ zaradovala se babička a pohládila ji po vlasech.

Když bylo zelí dobře promačkané, babička ho smíchala s kmínem. Pak poslala Marušku pro panenská jablka do sklepa. „To je pro vůni a chuť,“ říkala. Zelí dávala po hrstech do velkého kameninového hrnce a občas do něj vmáčkla i jablko. Pak celou vrstvu pořádně upěchovala dřevěnou vařečkou.

Když bylo zelí všechno v hrnci, dala babička nahoru velký plochý kámen a pokličku. Pak po obvodu hrnce nalila vodu, aby dovnitř nešel vzduch. A Maruška dostala důležitý úkol. Každý den měla hlídat vodu na kraji hrnce a dolévat ji, když ubývala.

Po pár dnech, když Maruška nadzvedla pokličku, zjistila, že je hrnec plný drobných bublinek. A taky to zrovna nevonělo. „Babi, babi, zelí se nám kazí!“ volala vyděšeně. Ale babička se rozesmála: „Nekazí, děje se malý zázrak.“ Pak jí vysvětlila, jak proces kvašení probíhá a jaký vliv má na naše zdraví. A že to nebude vonět vábně několik dnů, ale to vůbec nevádí. Za dva týdny už budou moci ochutnat první porci letošního kysaného zelí.

Když bylo zelí hotové, dala babička Marušce do misky porci kysaného zelí. Trochu křupavé, trošku nakyslé, osvěžující. Moc jí to chutnalo. U babičky se zelí v zimě jedlo často. Maruška měla ráda, když bylo s kouskem pečeného masa. Nebo bramborové placky se zelím. A co teprve, když babička uvařila zelňačku!

Maruška se usměje a pohládí prázdný hrnec. „To byly časy...“

Vzpomínky na kysané zelí

- Máte rádi kysané zelí?
- Dělali jste si doma kysané zelí?
- Pamatujete si, kde jste dříve kupovali zelí - na trhu, v obchodě nebo u sousedů ze zahrady?
- Kdo u vás doma krouhal zelí? Používali jste zvláštní krouhač, nebo jen nůž?
- Měli jste doma velké kameninové hrnce na nakládání?
- Šlapali jste někdy zelí?
- Kde jste nechávali zelí kvasit?
- Přidávali jste do zelí něco navíc - jablka, mrkev, kmín, bobkový list?
- Vzpomínáte si na vůni, když začalo zelí „pracovat“? Líbila se vám, nebo jste ji moc nemuseli?
- Vzpomínáte si na chuť kysaného zelí?
- Kdy jste měli kysané zelí naposledy?

