

Kapustáreň v Bernolákove

Moderátor: Hovorí sa, čím viac hláv, tým viac rozumu. Aj preto nás na Farmárskej revue pracuje už pomerne veľa ľudí. Jednou z členiek nášho tímu je aj kolegynka Zuzka Ševčíková, ktorá nakrúcala naozaj medzi veľkým počtom hláv. O čo išlo?

Redaktorka: Nakrúcali sme na južnom Slovensku v kapustárni a zistili sme, že viac hláv, viac rozumu nemusí vždy platiť. Presvedčte sa spolu s nami.

Redaktor: Tol'ké množstvo hláv, veru, nevidíte hocikde. V Kapustárni v Bernolákove však padajú jedna po druhej. A čo je sympatické, hlavy tu berú, takpovediac, za sebou a nerobia rozdiely. Práve teraz uprostred sezóny tu majú plné ruky práce. Ľudia si sem totiž chodia aj po rezanú kapustu, ktorú si nakladajú do súdkov. My sme boli zvedaví na recept na tradičnú kvasenú kapustu.

Peter Kovács: Ako základ je, samozrejme, hlávková kapusta, najlepšie kvasný typ. Začneme tým, že tú hlávkovú kapustu si očistíme. Hlúbik vyrežeme alebo vyvrtáme. V našom prípade vyvrtáme. A keď máme tú kapustu narezanú, tak si ju nasolíme. Zaručene vám to vyjde vtedy, keď si to nasolíte v pomere: na 10 kg rezanej kapusty 200 – 250 g soli. Na solenie použijeme tradičnú kuchynskú soľ. Netreba experimentovať s nejakou himalájskou. Najlepšia je osvedčená naša. Nasolíme, premiešame, áno. Ďalej *zobereme*¹ koreniny, ľubovoľne podľa chuti. My používame rascu a bobkový list. *Môžte*² *kludne*³ pridať aj čierne korenie, chren, jablčko, chren. Pridáme ešte troška bobkového listu. Netreba to prehnať.

Keď sme nasolenú kapustu premiešali, vložíme ju postupne do súdka. Keď sme súdok naplnili, prichádza na rad zaťaženie. Zaťaženie je potrebné kvôli tomu, že keď kapusta začne kvasiť a začne sa dvíhať a potrebujeme ju nejakým spôsobom ustrážiť. Používame na zaťažovanie buď špeciálne *ťažítka*⁴ keramické, alebo si tam dáte nejaký *sáčok*⁵, tanier, poprípade na to dáte nejaké kamene. A keď to tam všetko máte, dáte tam vrchnák na súdok a zalejete vodou. Mliečne kvasenie prebieha pri teplotách okolo 12 – 15 stupňov Celzia. Pri vyšších teplotách sa nám to môže zvrhnúť na octové kvasenie a to my nechceme. Tá kapusta je potom hnusná.

Na čo by som si ešte dával pozor, je to, aby sme teda používali tú normálnu kuchynskú soľ, aby sme to nemali pri veľmi vysokej teplote. Veľa ľudí robí chybu, že si to dá napríklad na podlahové kúrenie alebo do veľmi teplej miestnosti a vtedy sa to môže zvrhnúť na to octové kvasenie.

Redaktor: Kapustáreň začínala ako malý rodinný podnik už pred viac ako 30 rokmi. Dnes ide už o veľkú firmu, v ktorej vyrábajú najmä kvasenú kapustu, čalamádu a iné kvasené výrobky.

¹ štandardne: *zoberieme*

² štandardne: *môžete*

³ štandardne: *pokojne*

⁴ správne: *ťažidlá*

⁵ štandardne: *vrecko* (N)

Peter Kovács: Kapustu spracovávame tradičným spôsobom. Najskôr zoberieme hlávkú, vyvrtáme, nastrúhame. Nastrúhaná kapusta osolená padá do sudov alebo do tých veľkých bazénov, kde sa to následne rozhadzuje, *šlape*⁶, korení. Keď je celý proces ukončený, tak sa to zaťažuje vodnými vakmi. A trvá zhruba mesiac, maximálne dva, kým nám tá kapusta vykvasí.

Sudy, v ktorých nám kvasí kapusta, sú tonové, päťtonové alebo v našom prípade aj 30-tonové. Rotujú niekoľkokrát ročne, čiže sú aj naplnené aj vyprázdnené. Takto ročne spracujeme zhruba 1300 ton kapusty.

Keď je kapusta vykvasená, tak prichádza proces balenia. Balíme rôzne do vákuových *sáčkov*⁷ alebo do *kýblov*⁸.

Redaktor: Keď sme videli, ako to tu fičí, rozhodli sme sa priložiť ruku k dielu aj my. Redaktorka Zuzka si vyskúšala, ako ťažko sa nahadzuje kapusta na baliaci stroj. A samozrejme, ochutnala aj samotnú kapustu.

Peter Kovács: V tomto sude sa nachádza pred mesiacom nakvasená kapusta, naložená. Teraz je už vykvasená a *môžeme*⁹ teda rovno vyskúšať, ako chutí. Nech sa páči.

Redaktorka: Ochutnáme. Na Vianoce bude kapusta do kapustnice akurát.

Farmárska revue, 20. 11. 2019, minútáž: 05:13 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=J53sheSea-8>)

⁶ štandardne: *šliape*

⁷ štandardne: vrečko (N), *do vákuových vreciek*

⁸ správne: vedro (N), *do vedier*

⁹ štandardne: *môžeme*