Nakládání medvědího česneku do soli

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/nakladani-medvediho-cesneku-do-soli.html

Sezona sběru medvědího česneku je velmi krátká. Po nasbírání medvědí česnek musíte velice brzy spotřebovat. Nedá se dlouho skladovat, vadne a zasychá. Uchovejte si čerstvý medvědí česnek naložením do soli. Sušený medvědí česnek totiž rychle ztrácí své aroma.

Sůl je perfektní konzervant. Alespoň já to mám tak vyzkoušeno i u nakládání zeleniny a při výrobě domácího zeleninového bujónu.

Medvědí česnek nesušte, sušením ztrácí kvalitu a své aroma.

Budete-li medvědí česnek sbírat volně rostoucí v přírodě, nikdy ho netrhejte, vždy ho výhradně stříhejte nůžkami nebo řežte ostrým nožem.

Medvědí česnek ve volné přírodě
Zdroj:Marcela Hackerová

Nikdy ho neotrhávejte, protože ho většinou vytrhnete i s cibulkou, a tím už příštím rokem nevyroste a nebudete mít co sbírat.

Medvědí česnek výhradně stříhejte.

Pokud se vám povede si medvědí česnek vypěstovat doma na zahradě nebo když máte štěstí a potkáte ho v přírodě, zkuste si listů natrhat více, a naložit si je do soli.

Jedna nebo dvě skleničky naloženého medvědího česneku se do ledničky vždycky vejdou a náklady na přípravu jsou minimální.

Suroviny na přípravu

- Medvědí česnek
- Sůl
- Čisté uzavíratelné skleničky

Poměr medvědího česneku a soli pro nakládání je vždy 3 : 1.

Tzn., že například 300 g nasekané nati medvědího česneku promícháme se 100 g kuchyňské soli.

Postup přípravy nakládaného česneku

Postup přípravy je velice jednoduchý. Listy medvědího česneku se operou a nechají se oschnout. Po osušení je nasekáme a promícháme se solí.

Nasekaný medvědí česnek se solí
Zdroj:Marcela Hackerová

Směs medvědího česneku se solí napěchujeme do čisté sklenice a pak už jen odebíráme po lžičkách.

Třeba do bramborové polévky, na kuře pečené na hořčici s cibulí a klobásami, do slaného pečiva, do pomazánek, do velikonoční nádivky.

Při použití naloženého medvědího česneku do vaření je třeba mít na zřeteli, že v medvědím česneku je sůl. Takže připravované pokrmy dosolujte opatrně.

Naplněná sklenice
Zdroj:Marcela Hackerová

Mám vyzkoušeno, že v ledničce vydrží sklenice medvědího česneku tak dlouho, dokud ji nespotřebujete. Zachová si barvu i aroma po mnoho měsíců a tak máte k dispozici medvědí česnek celý rok.

Skleničku, kterou jsem nakládala při loňské sklizni medvědího česneku, jsem dobírala do polévky včera. A skutečně, v chladničce vydržel celý rok.