

Varză Murată – Cea mai simplă și sigură rețetă de varză murată pentru iarnă



Varză Murată pentru Iarnă



Iată cea mai simplă și sigură rețetă de varză murată pentru iarnă, care nu face floare și rezistă până vara. Rețeta, transmisă din generație în generație, include și varză roșie, perfectă pentru salate, varză cu afumătură sau varză călită.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Cantități pentru un bidon de 30 litri:

- 15-20 kg varză albă și opțional roșie, în funcție de cantitatea dorită
- 25-30 g sare/litru de apă
- 200 g grăunțe de porumb
- 3 ardei iuți sau orice alte arome/ingrediente doriți (mărar, cimbru, morcov, gulii, sfeclă roșie, țelină, etc.)
- 2 gutui
- 3-4 mere mici/medii
- 3-4 rădăcini mici de hrean (50-60 g)

Pentru saramură, se amestecă 1 litru de apă (rece sau călduță) cu 25-30 g sare (minim 20 g de sare la litru) și se umple vasul.**

Curățarea verzei:**

1. Taie cotorul verzei (aproximativ 1,5 cm) și îndepărtează primele rânduri de frunze, asigurându-te că nu sunt larve sau insecte.

Pregătirea verzei pentru murat:

1. Crestează cotorul în formă de cruce adâncă de 7 cm pentru a permite saramurii să pătrundă în interior. Opțional: scoate cotorul complet pentru a facilita pătrunderea saramurii.

Adăugarea altor ingrediente:

1. Așază la fundul butoiului: două gutui, patru mere și 2-4 rădăcini de hrean (pentru a întări varza). Adaugă sfeclă roșie și câțiva ardei iuți (opțional).

Așezarea verzei:**

1. Așază verzele în butoi, lăsând spațiu pentru ca varza să se lase pe măsură ce se murează.

Pregătirea saramurii:

1. Folosește 25-30 g de sare neiodată la fiecare litru de apă. Dizolvă sarea în apă semi-caldă (pentru o murare mai rapidă).
2. Umple butoiul cu saramură până la margine, asigurându-te că varza este complet acoperită.

Întreținerea:

1. Timp de 7-14 zile, aerisește varza fie prin scoaterea și reintroducerea saramurii, fie prin barbotare (suflarea

aerului în saramură).