

# Nakládání medvědího česneku do soli

<https://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 vejdu 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 medvědího česneku je sůl. Takže připravované pokrmy dosolujte opatrně.



### **Naplňená sklenice**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Mám vyzkoušeno, že v ledničce vydrží sklenice medvědího česneku tak dlouho, dokud ji nespoteřebujete. 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.