Letní zelenina naložená v kořeněném nálevu (čalamáda)

https://varimesmarcelou.cz/letni-zelenina-nalozena-v-korenenem-nalevu-calamada

Letní zelenina naložená v kořeněném nálevu (čalamáda) je jedna z možností, jak využít přebytky či zbytky zeleniny, která se vám urodí na zahradě. Koncem léta jsme všichni už přesyceni všech zeleninových salátů (soudím podle sebe), ale co koncem ledna? V chladném lednu bychom si kořeněný salát určitě všichni rádi dali.

Obrovským benefitem vlastní výroby čalamády je její cena.

Pokud máte vlastní zeleninu i sklenice s víčky, jedna sklenice vás přijde na zanedbatelnou částku (necelé 2 Kč bez energie), kterou porovnejte s cenou kupované naložené zeleniny, která je vyšší než 30 Kč za stejně velkou sklenici. Když ale využijete, například na chalupě, ke sterilizaci kamna, ve kterých se stejně topí, tak cena zůstává nižší než 2 Kč za sklenici.

Na 16 sklenic o obsahu 330 ml budeme potřebovat

- 1,5 kg zelí nakrájeného na menší čtverečky (přibližně)
- 10 g soli
- 80 g cibule nakrájené na kostičky
- 3 kg okurek nakrájených či nastrouhaných na tenká kolečka
- 100 g fazolových lusků (nemusí být)
- 100 g mrkve nastrouhané na velikost sirky
- Větší nádobu na míchání zeleniny

Nálev

- 700 ml vody
- 400 ml octa
- 80 g soli
- 60 g krupicového cukru
- 2 přelomené bobkové listy
- 20 kuliček černého pepře – rozmáčknutých plochou stranou nože
- 10 kuliček nového koření – rozmáčknutých plochou stranou nože
- 1 hřebíček
- Větvička rozmarýnu cca 3 cm dlouhou
- 2 čajové lžičky kari koření (vrchem)
- 5 semínek chilli papričky (nebo více - dle volby každého)

Náročnost: snadné

Doba odležení zelí a cibule v soli 1-2 hodiny

Po přidání ostatní zeleniny necháme odležet 24 hodin

Doba sterilizace: 15 minut na 85 °C

Postup přípravy letní zeleniny naložené v kořeněném nálevu (čalamády)

Nejprve si připravíme nálev. Všechny uvedené suroviny na nálev dáme do kastrolu, promícháme a začneme zahřívat. Od bodu varu nálev povaříme 5 minut. Pak zdroj tepla vypneme, nálev promícháme a necháme vychladnout.

U krájení zeleniny začneme nejprve u zelí a cibule. Zelí můžeme krájet na proužky, ale mně se líbily čtverečky, přibližně o hraně 1 cm. Nakrájené zelí vložíme do nádoby na míchání zeleniny, přidáme i kostičky cibule. Vše posolíme 10 g soli a rukama promačkáme. Stačí 1 minuta. Zelí začne pouštět buněčnou šťávu. Směs zelí a cibule necháme 1–2 hodiny odležet.

Nyní si připravíme další zeleninu. Okurky neloupeme, nastrouháme je na tenká kolečka. Přidáme i fazolové lusky, nakrájené asi na centimetrové kousky. Oloupanou mrkev nastrouháme na velikost sirky. Nastrouhané okurky, mrkev i nakrájené fazolky přidáme do mísy k zelí a cibuli.

Zeleninu v míse promícháme. Abychom získali čistý nálev, na zalití zeleniny nálevem použijeme sítko. Opětovně vše důkladně promícháme.



Mísu pokryjeme potravinářskou folií a umístíme ji někam na chladnější místo. Směs zeleniny necháme zrát +/- 24 hodin.

Druhý den směs zeleniny plníme do naprosto čistých sklenic. Z uvedené dávky zeleniny jsem měla celkem 16 sklenic o obsahu 330 ml (velikosti naložené zeleniny Moravanka či Kunovjanka).



Sklenice sterilizujeme na 85 °C po dobu 15 minut.

Před otevřením doporučuji sklenici s naloženou zeleninou několikrát obrátit dnem vzhůru a zpět, zkrátka protřepat.