

## **Kulis – kwas z czerwonych buraczków**

### **Składniki:**

- korzenie czerwonych buraczków (odmiana o okrągłym kształcie korzeni) – własna uprawa, najlepsze świeże, jędrne prosto z pola, nadają się zarówno małe jak i większe korzenie
- przegotowana, niezbyt ciepła woda
- chleb razowy– kiedyś pieczony we własnym zakresie z żytniej mąki - teraz kupowany w sklepie
- czosnek ( ząbek) – własna uprawa

### **Wykonanie:**

Korzenie czerwonych buraczków (5-6 małych lub 4 większe), pozbawić liści, oczyścić, obrać ze skórki i pokroić w grubsze plastry. Młode korzenie wystarczy dobrze umyć. Naczynie-garnek kamienny dobrze wymyć, aby proces kiszenia zachodził w jak najczystszych warunkach.

Pokrojone plastry buraczków ułożyć w kamiennym garnku, włożyć ząbek czosnku, na wierzchu kromkę razowego chleba (najlepiej piętę – samą skórę), zalać przegotowaną wodą. Buraczków wkładamy tyle, aby nie wystawały z naczynia. Zalewamy wodą tak, aby buraczki, a także kromka chleba były zalane wodą. Naczynie z zalanymi buraczkami przykryć płócienną, lnianą szmatką. Odstawić w ciepłe miejsce (najlepiej przy ciepłym piecu), aby powstał zakwas.

Kisić tak długo (minimum 4 dni) aż powstanie na wierzchu „kożuch” – jest to naturalne podobny powstaje przy kiszeniu ogórków czy kapusty. Zdjąć powstały „kożuch” i wyrzucić kromkę razowego chleba, która była w garnku z buraczkami. Należy pamiętać, aby w porę wyciągnąć chleb, aby nie spleśniał i nie „zepsuł” kulisu. Przed użyciem precedzić kwas z buraczków.

Buraczki z zakwasu można zalać drugi raz i ponownie zrobić kulis, pamiętając o tym, aby dokładnie umyć kamienny garnek przed następnym kiszeniem.

*Anna Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)*