

KWAS BURAKOWY PO WZDOLSKU – produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych

Kwas burakowy jest najbardziej popularnym przetworem buraczanym. Tradycja wytwarzania go w regionie świętokrzyskim sięga lat 20 – tych minionego stulecia. Według informacji gospodyń ze wsi Wzdół Rządowy, kwas robiony był niemal we wszystkich gospodarstwach. Najczęściej jednak na przedwiośniu, kiedy to nasilał się okres chorób. Jego właściwości lecznicze potwierdzają opinie lekarzy oraz osób, które go piły. Popularny jest także za granicą. W 2000 roku uhonorowany został nagrodą specjalną w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Na Listę Produktów Tradycyjnych Kwas burakowy trafił w marcu 2008 roku.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zdrowe buraki namoczyć na kilka godzin w letniej wodzie, a następnie dokładnie wyszorować szczotką, opłukać, obrać, pokrajać w cienkie plastry lub paski. Buraki włożyć do wymytych i wyparzonych garnków kamiennych lub słoików i zalać letnią przegotowaną wodą. Naczynie postawić w ciepłym miejscu (blisko płyty kuchennej), a dla szybszego ukiszenia można dodać do buraków kawałek skórki z chleba. Po 6-7 dniach zdjęć powstałą na powierzchni pleśń, a kwas zlać do czystych butelek, zakorkować wyparzonymi korkami. Przechowywać w suchym, chłodnym pomieszczeniu.