



Luonnosta
tuotteeksi!

HAPANKAALI (10 litran astiaan sopiva annos)

8 kg kiinteää keräkaalia

120 g merisuolaa

(1-2 dl heraa tai pari kapselia maitohappobakteeria (saa apteekista))

noin 1/2 kg porkkanaa tai omenaa

(1/2 dl kuminaa tai katajanmarjoja)

Valmistusohjeet:

1. Huuhtelee kaalit, poista vahingoittuneet lehdet sekä puumaiset kannat kovertamalla. Leikkaa kaalit tasaisiksi suikaleiksi terävällä veitsellä tai käytä monitoimikoneen vihannesleikkuria.
2. Nuiji kaalia puhtaalla survimella sangossa tai pienissä erissä muussa sopivassa astiassa, kunnes se mehustuu.
3. Pane kaalia, omenanlohkoja tai karkeaa porkkanaraastetta, suolaa ja muita mausteita vuorotellen käymisastiaan. Paina ainekset mahdollisimman tiiviisti astiaan.
4. Kaada hera päälle. Hera ei ole välttämätöntä, mutta se nopeuttaa käymistä. Heran saat suodattamalla suodatinpussissa huoneenlämpöistä maustamatonta jogurttia, piimää tai viiliä.
5. Peitä kaalisuikaleiden pinta kaalinlehdillä tai voipaperiarkilla ja pane päälle niin raskas paino, että liemi peittää kaalin. Peitä astia kannella tai muovikelmulla. Astiaksi sopii sopivan kokoinen lasipurkki tai vaikkapa muovisanko.

Vinkki: Viinitarvikemyymälöissä myytävät muoviset vesilukolla varustetut viininkäymisastiat sopivat myös oikein hyvin hapankaalin valmistamiseen. Hapatusruukussa vesilukko estää ilman pääsyn astiaan.

6. Kaali saa käydä aluksi 2 – 3 vrk 20 – 24 °C lämmössä, minkä jälkeen astia siirretään 15 – 18 °C:een pari viikoksi.

Käymistä on hyvä seurata päivittäin. Mahdollisesti muodostuva vaahto kuoritaan pois. Apteekista saatavalla pH-paperilla voi seurata happamuuden nousua. Arvon on oltava alle 4.1 ennen kuin tuote voidaan siirtää kylmävarastoon. Ihanteellinen varastointilämpötila on +4 °C.

Vinkki! Jos viileää säilytyspaikkaa ei ole, kaalin voi myös pakastaa. Punakaalista valmistettu hapankaali sopii hyvin joulupöytään.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

