

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

A person wearing a dark blue jacket and red gloves is holding two large heads of green cabbage. The background is a blue corrugated metal surface. The text 'КВАШЕНАЯ КАПУСТА' is overlaid in large orange letters.

ЗВИЗЖИ РЕКА УГРА



для капусты для
длительного хранения



В октябре 2013 года в деревне Звизжи, что на территории Национального парка «Угра» в Калужской области, голландская художница Вапке Феенстра организовала вечер приготовления квашеной капусты. Звизжи – маленькая деревня, всемирно известная благодаря содействию в архитектурных и лэнд-арт событиях в соседнем Никола-Ленивце. Вапке Феенстра: «Во вторник температура падает до -10, и с деревьев облетают последние листья. Я беспокоюсь, что мороз погубит капусту и морковь в школьном огороде, но учителя невозмутимы: «Соберем урожай на этой неделе,» - говорят они. Все овощи должны быть собраны до того, как выпадет снег. Учителя и ученики собирают весь урожай за 25 минут. Мы сортируем белокочанную капусту, морковь и свеклу и раскладываем их на листах картона. Я задумываю готовить квашеную капусту в кафе Сергея и Натальи «КартошКино» в воскресенье, и мне нужна помощь. Ни в юности, ни позднее никто не учил меня квасить

капусту, так что мне предстоит многому научиться. К счастью, рядом моя немецкая коллега Антье Шифферс и жительницы Звизжей, которые рады поделиться опытом. Антье привозит из Берлина семена укропа. Похоже, здесь укроп тоже пользуется любовью: все приходят с пучками свежей зелени с собственных огородов. Этим вечером мы готовим по шести разным рецептам и учимся друг у друга, в памяти возникают народные песни.







НАРОДНЫЕ ПОВЕРЬЯ И ПРИМЕТЫ

СЕКРЕТЫ ПОСАДКИ КАПУСТЫ

- Согласно народной примете, сажать капусту желательно 18 мая, в день Ирины рассадницы.
- Первое растение следует посадить и накрыть горшком, а остальным растениям приговаривать: «Расти капуста не пузаста, а головаста!»

СЕКРЕТЫ КВАШЕНИЯ КАПУСТЫ

- Нужно квасить капусту в мужские дни: понедельник, вторник, четверг.
- Нельзя квасить капусту в полнолуние.
- Не рекомендуется квасить капусту женщине во время месячных.
- Первые несколько дней после приготовления необходимо «проветривать» капусту или использовать вместо крышки марлю (сложить в несколько слоев).

СЕКРЕТЫ КАПУСТЫ

- Вплоть до 1960х на севере Нидерландов родители говорили детям, что находили их в капусте, если малыши интересовались, откуда берутся дети.
- В России и на Украине есть поверье, что от капусты растет роскошный бюст, правда, по опыту некоторых жительниц Звизжей, это не так.

Потому, в качестве утешения, ниже приводятся рецепты – уже не секретные – квашеной капусты, которую мы готовили тем воскресным днем:



МАМОЧКИН РЕЦЕПТ

от Стацурь Людмилы Сергеевны

На дно банки положить кусочек ржаного хлеба (лучше обернуть верхним гибким листом капусты, чтобы хлебные крошки не попали в рассол). Нашинковать капусту, посолить и мять руками до появления сока. На средней терке измельчить морковь, свеклу и кислое яблоко (сорт Антоновка). Все смешать, по вкусу добавить соль и сахар. Затем плотно утрамбовать в банку, но не доверху - оставить место для сока, который будет выделяться со временем. В этих же целях рекомендуется банку ставить в какую-нибудь емкость. 3 дня настаивать в теплом месте, периодически протыкать деревянной палочкой, после чего капуста готова к употреблению. Хранить в холодном месте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 средних кочана капусты
- 2 средние моркови
- 2 небольшие свеклы
- 1 кислое яблоко (сорт Антоновка)
- Кусочек ржаного хлеба
- Соль
- Сахар



НЕМЕЦКИЙ РЕЦЕПТ

от Антье Шифферс

(рецептом поделилась мать Катрин Бем)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10 кг капусты
- 100 г соли
- 1 ст. ложка сахара
- 20 г семян укропа
- 20 г тмина
- 2 г ягод можжевельника
- 200 мл белого сухого вина

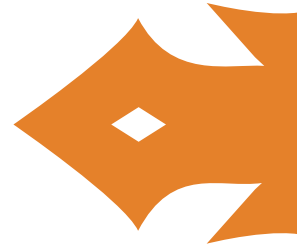
Шинкуем капусту, добавляем соль. Мнем капусту до появления сока. Добавляем семена укропа, тмин, можжевельник и бутылку белого сухого вина, перемешиваем. 10 дней настаиваем в теплом месте, после чего капуста готова к употреблению. Первые несколько дней необходимо периодически открывать крышку, чтобы вышел газ. Храним в холодном месте. В Германии обычно такую капусту едят в тушеном виде, реже – как самостоятельное блюдо.



РУМЫНСКИЙ РЕЦЕПТ

от Антье Шифферс

(рецептом поделились румынские друзья)



Для квашения используем цельные кочаны капусты. Необходимо вырезать Кочерыжку (делаем квадратный надрез), в отверстие каждого кочана насыпаем 15 горошин черного перца. В отдельной посуде разводим в воде соль (на 10 л. воды – 300 гр. соли). Укладываем подготовленные кочаны в емкость и заливаем приготовленным водным раствором. Добавляем горсть семян укропа, корень хрена и пару веточек вишни. 6-8 недель настаиваем в теплом месте. Первые дни необходимо доливать то количество воды, которое «выпила» капуста.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20 средних кочанов капусты
- 300 гр. соли
- 10 л. воды
- горсть семян укропа
- горсть черного перца
- несколько корешков хрена
- пара веточек вишни



БАБУШКИН РЕЦЕПТ

от Якушиной Людмилы Васильевны

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 средних кочана капусты
- 2 средние моркови
- 2 небольшие свеклы
- Горсть семян укропа
- Соль
- Сахар

Нашинковать капусту, посолить и мять руками до появления сока. На средней терке измельчить морковь и свеклу. Все смешать, по вкусу добавить соль и сахар. Затем плотно утрамбовать в банку, но не доверху: оставить место для сока, который будет выделяться со временем. В этих же целях рекомендуется банку ставить в какую-нибудь емкость. Настаивать в теплом месте, хранить – в холодном.



РЕЦЕПТ КЛУБА «КАРТОШКИНО»

от Серовой Натальи Иосифовны

(рецептом поделился муж Натальи – Серов Сергей)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10 кг капусты
- 100 г соли
- 2 средние моркови
- 1 горсть клюквы
- 1 кг яблок (сорт Антоновка)

Уложить цельные листья капусты на дно банки, и в конце приготовления – накрыть такими же листьями сверху. Нашинковать капусту, помять ее с солью. Добавить морковь (измельченную на средней терке) и горсть клюквы, перемешать. Между слоями проложить цельными яблоками (сорт Антоновка). Плотнo уложить в ведро. Ведро поставить в тазик для сбора сока. На неделю оставить в теплом месте, а хранить – в холодном.



ЗАКУСОЧНАЯ КАПУСТА

*от Саватеева Владимира Федоровича
(рецептом поделилась супруга Люба)*

ИНГРЕДИЕНТЫ

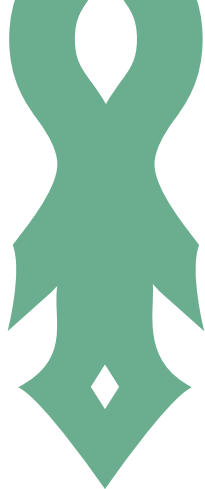
- 4,5 кг. капусты
- 4 стакана воды
- 1 стакан сахара
- 1 ст. ложки соли
- 0,5 стакана уксуса 9%
- 0,5 л. подсолнечного масла
- 1-2 моркови
- 1-2 перца болгарского

Капуста нарезается квадратами, морковь и перец - соломкой. Укладывать слоями: капуста, морковь, перец. В кастрюлю с водой добавить соль и сахар, перемешать и довести до кипения. Залить заготовку и добавить масло и уксус. Рассол должен покрывать капусту на 3,5 см. Первые сутки капусту хранить в теплом месте, после чего она готова к употреблению.

ИНФОРМАЦИЯ

Этот буклет создан в рамках проекта «СДЕЛАНО В ЗВИЗЖИ», который голландская художница Вапке Феенстра, из творческой группы Myvillages, реализовала в российской деревне Звизжи (Калужская область). Проект входил в программу Года Голландия-Россия 2013. Благодаря участию множества разных местных и приглашенных экспертов «СДЕЛАНО В ЗВИЗЖИ» создал разносторонний образ деревни и окружающего ландшафта. Вместе мы отпраздновали окончание плодородного года приготовлением квашеной капусты и обсудили планы на будущее. Почти все овощи, которые использовались – были с местного школьного огорода, который был возрожден благодаря поддержке компании «Райк Цваан Россия». Проект «СДЕЛАНО В ЗВИЗЖИ» был осуществлен при участии Ольги Гартман, координатора из Ассоциации менеджеров культуры (АМК). Подробнее о последних международных новостях о проекте см. на www.myvillages.org и <http://amcult.ru>.

Идея и производство: Вапке Феенстра (творческая группа Myvillages)
Текст: Вапке Феенстра, Катя Старостенко
Перевод на русский язык и редакция: АМК, Ольга Гартман
Фотографии: Вапке Феенстра, Катя Старостенко, Ольга Гартман
Дизайн: Вапке Феенстра совместно с Мириам Тэйссен
Проект «СДЕЛАНО В ЗВИЗЖИ» реализован в рамках программы «Арт-резиденция Звизжи», организованной Ассоциацией менеджеров культуры (АМК)
Куратор и консультант: Георгий Никич
Координатор программы «Арт-резиденция Звизжи»: Ольга Гартман
При поддержке Фонда Мондриана (Амстердам)
Благодарим Звизжевский сельский дом культуры, Фестиваль ландшафтных объектов «АРХСТОЯНИЕ 2013», Международный сельский магазин и Пятую московскую биеннале современного искусства за возможность презентации проекта.
Контакты: info@myvillages.org, olga.gartman80@gmail.com



КВАШЕНАЯ КАПУСТА



ЗВИЗЖИ РЕКА УГРА

РІАДОВКА

