

Zelé, zelé to je živobytí celé ...

Právě teď je ta nejvhodnější doba pro všechny hospodyňky a hospodáře, kteří si chtějí na zimu připravit nefalšovanou vitamínovou bombu v podobě domácího kysaného zelí. Není to nic složitého a radost z podařeného výsledku vám všechnu námahu určitě vynahradí. Vám, kdož máte s tlačáním zelí zkušenosti, držíme palce a těm, kteří si v této činnosti nejsou moc jistí, trochu poradíme - zajděte do obchodu, kupte třeba ten nejmenší zelák /kameninový hrnec na nakládání zelí/, několik kilo zelných hlávek, sůl, kmín, cibuli a pak obětujte dvě hodiny času. Zelí nařežte, přidejte ingredience podle své chuti, vše natlačte do hrnce a zatěžkejte prkénkem. Hrnec postavte na 3-4 týdny někam k teplu, trochu pohlídejte a pak... Pak třeba přineste jednu sklenici do jarmekové soutěže, kterou také letos vyhlašujeme při 25. valašském mikulášském jarmeku. Nemějte strach, pamatujte na slova slavičinského rodáka pana Jana Pivečky „Nikdy se nevzdávej!“ a když bude nejhůř, klidně se poptejte na radu sousedů, prolistujte moudré knihy a to by bylo, aby sa vám to zelé nepodařilo. Hlavně však nezapomeňte a přihlaste se do letošní jarmekové soutěže O nejlepší kysané zelé:



Do soutěže můžete přihlásit jeden „sedmičkový skleňák“ vašeho domácího kysaného bílého zelí.



Soutěžní vzorky se budou přijímat ve Valašských Kloboukách na Kosence (Brumovská ulice číslo 11) v předjarmekovém týdnu - nejpozději však v pátek 2. prosince 2016 do 14.00 hodin.



„Skleňáky“ opatřete připevněným lístkem s vaší adresou a telefonickým kontaktem.



Pokud budete potřebovat bližší informace, volejte na číslo 737 402 169....více na www.jarmek.cz

za jarmekové soutěže

Sáblíková Eva