

# Tak deptali w Drogomyślu

Data publikacji: 3.11.2012 19:00

Najpierw ją 'krążali', później deptali. W Drogomyślu, przypomniano to, co jeszcze kilkanaście lat temu w każdym domu robiło się jesienią. Kiszzenie kapusty, tak aby na święta Bożego Narodzenia mieć swoją własną.

□

**Działamy w naszym sołectwie wiele, każdy coś ciekawego powinien tutaj znaleźć** – mówi Urszula Słowik sołtys Drogomyśla. Ostatnią akcją, która w miejscowości była realizowana to projekt stowarzyszenia „Droga Myśl”. Przez pół roku w sołectwie trwały różne zajęcia dla dzieci, ale i starszych. Gotowano, pieczono, były zajęcia plastyczne. Wszystko dzięki programowi Działaj Lokalnie, z którego uzyskano dofinansowanie na akcję „Bliskie spotkania z kuchnią i tradycją”.

**Biesiada z pokazem kiszienia kapusty była podsumowaniem całego, półrocznego cyklu** – mówi Słowik. Wcześniej na dożynki upieczono m.in. tysiąc pięćset kołaczyków.

**Chcieliśmy przypomnieć to deptanie kapusty. Niestety, już coraz rzadziej można spotkać domy, w których na zimę się ją zakisza.** - dodaje Słowik. Smaku tej 'domowej' ukiszzonej w dębowej beczce nie sposób porównywać z tą ze sklepu. Na pokazie w Drogomyślu można było zobaczyć, jak specjalnymi nożami „krąża” czyli kroi się kapustę na paski. Później wrzuca się ją o beczki, przesypuje solą i warstwami ubija.

**Kapusta jest rośliną niezbyt wymagającą** – mówi Piotr Czakon gospodarz z Drogomyśla. Ale jak z każdą rośliną wymaga ona odpowiedniego nawożenia, dbałości na polu i później, właściwych warunków przechowywania.

Zazwyczaj kisi się kapustę białą, ale jak dodaje Czakon również można ukisić kapustę czerwoną. Choć nie dobrze się kisi jak biała, to modra kapusta ma zupełnie inne walory smakowe. A skąd się wzięło deptanie? To nic innego jak ubijanie kapusty a poprzez to zwiększanie jej suchej masy. Kapustę przesypuje się solą, by jeszcze lepiej wyciągnąć z niej sok. Dobrze ubita kapusta, a tym samym bardziej sucha lepiej się kisi.

## [POŁUCHAJ](#)

A nie od dzisiaj wiadomo, że kiszona kapusta jest smaczna i zdrowa. Znane są również drogocenne właściwości jej soku. Szczególnie dla wszystkich, którzy dzień wcześniej mocno zabalowali.

**Jan Bacza**