

شور گل کلم درست کنیم

شور گل کلم یکی از شور های بسیار خوشمزه می باشد که شما می توانید این شور خوشمزه را درست کنید.

چگونه شور بندازیم؟

شور خانگی از مخلوط کلم با انواع سبزیجات درست می شود. برای درست کردن شور گل کلم، باید همه مواد شور را باید به صورت درشت خرد کنید. بعضی ها در شور کمی زردچوبه می ریزند تا رنگ شور زرد شود. شور خانگی ماندگاری بالایی دارد، پس با خیال راحت میتوانید در حجم زیاد درست کرده و در زمستان این ترشی را استفاده کنید. از خواص شور خانگی با گل کلم می توان به سرشار بودن از ویتامین پتاسیم و ویتامین A و C اشاره کرد که به هضم غذا کمک می کند. یادتان باشد یکی از مهم ترین تفاوت های شور با ترشی ها در میزان آب نمک و سرکه است، به این صورت که مزه و طعم بیشتر شور از آب نمک آن است و فقط مقدار خیلی کمی سرکه برای طعم و ترد شدن شور اضافه می گردد.

مواد لازم برای تهیه شور گل کلم

گل کلم	۱۰ کیلو
هویج	۱/۵ کیلو
خیار	۱ کیلوگرم
کرفس	۱ بوته
فلفل تند	۲۰ عدد
سیر	۲ بوته
سرکه سفید	به مقدار لازم
نمک	به مقدار لازم
نمک	به مقدار لازم
آب جوشیده	به مقدار لازم
ترخون، مرزه، سبزی کرفس	به مقدار کم برای معطر شدن

ادویه و سبزی شور گل کلم

ترکیب سبزی کلم شور بسیار سلیقه ای است و تمامی سبزی‌های معطر را در می‌برگیرد؛ اما سبزی شور بیشتر شامل ترخون، نعنا، جعفری و مرزه می‌باشد.

طرز تهیه شور گل کلم

1. ابتدا، گل کلم‌ها را از هم جدا کرده و درشت خرد کنید. بعد آنها را داخل لگن آب بگذارید و چند بار آب آن را عوض کرده و داخل آبکش ریخته و بگذارید تا آب اضافی آن خارج گردد. سپس روی یک پارچه تمیز پهن نمایید تا خشک شود. یادتان باشد اصلا مرطوب نباشد.
2. کرفس‌ها را نیز خرد کرده، داخل لگن آب بریزید و چند بار بشورید. بعد اجازه دهید خشک شود.
3. سبزیجات را به صورت شاخه ای تمیز کرده و بشویید و بگذارید تا خشک شود.
4. به دلخواه می‌توانید کمی سیر خرد کنید. سیر را پوست گرفته، کنار بگذارید.
5. فلفل‌های تند را نیز بشورید و اجازه دهید تا حتما کامل خشک شود.
6. سپس، خیارها را بشویید و با خلال دندان چند سوراخ در آنها ایجاد نمایید تا در هنگام رسیدن شور خانگی ترد باشد. سپس خیارها را نیز روی پارچه بگذارید تا خشک شوند. می‌توانید مقداری از خیارها را درسته و مقداری را نیز درشت خرد کنید.
7. هویج را پوست بگیرید و درشت خرد کنید و روی پارچه نمگیر قرار دهید تا خشک شود.
8. یک ظرف را پیمانه کار خود قرار دهید که هم آب هم سرکه را با همان اندازه گیری کنید. نسبت سرکه به آب، یک به هشت است (یعنی اگر ۸ لیوان آب میریزید ۱ لیوان سرکه بریزید) و به ازای هر لیتر آب سه قاشق سرپر نمک لازم است. آب را داخل قابلمه ریخته و بگذارید تا به جوش بیاید بعد از روی حرارت بردارید و نمک اضافه کنید و هم بزنید تا حل گردد. بعد کمی که از حرارت افتاد سرکه را اضافه نمایید.
9. ظرف شیشه ای را شسته و خشک کنید .
10. حالا سبزیجات خشک شده را لایه به لایه بریزید، بدین صورت که

یک لایه سبزیجات و روی آن ها سبزی معطر، بعد کمی سیر و فلفل تند بچینید.

11. این لایه ها را تکرار نمایید تا کل موادتان تمام شود.

12. سپس مخلوط سرکه و آب نمک را روی طرف بریخته و درب ظرف را محکم ببندید.

13. شور را برای سه الی چهار روز داخل محیط آشپزخانه قرار دهید. سپس ۴ روز بیرون یخچال و یک هفته داخل یخچال بگذارید تا شور حاضر گردد.



نکات و فوت و فن های تهیه شور گل کلم

1. از آب جوشیده استفاده کنید تا شور شما کپک نزند.
2. اگر سرکه شما تیز است در نسبت ها بجای ۱ لیوان ۱/۲ لیوان اضافه نمایید.
3. به طور سلیقه ای می توانید اصلا سرکه اضافه نکنید و با آب و نمک، شور را تهیه کنید.
4. رطوبت سبزیجات یا شیشه باعث کپک زدن ترشی می شود پس حتما همه سبزیجاتی که می شوئید را کاملا خشک خشک نمایید.
5. اگر مایلید زردچوبه اضافه کنید، آن را به آب نمک زده و داخل شور بریزید.
6. برای تهیه شور حتما از سرکه سفید استفاده نمایید.
7. تا وقتی که شور نرسیده درب ترشی را اصلا باز نکنید.
8. یکی از دلایل کپک زدن شور نیز میزان کم بودن نمک است.
9. اگر بعد از رسیدن شور حس کردید نمک آن کم یا زیاد است آب

آن را هر چه سریع تر عوض نمایید.