چگونه بدون سرکه شور درست کنیم؟

18 بهمن 1400

فوت و فن "مادران و دختران" / پاییز فصل فراوانی کلم، هویج و در کل سبزیجات ترشی و شور است و انداختن شور معمولا پای ثابت هر سال است. طعم ترش و خوش‌نمک و در عین حال ترد شور در کنار غذاهای مختلف بی‌نظیر است. در این مطلب با طرز تهیه شور خانگی و خوشمزه آشنا می‌شوید.

به سبزیجاتی که در آب شور نگه داشته می‌شوند شور می‌گویند. در طرز تهیه کلم شور می‌توانید از سبزیجاتی نظیر خیار و گل کلم و هویج و سیر و کرفس و سیر و سبزی‌های معطر استفاده کنید و از طعم بی‌نظیر کلم شور خانگی نهایت لذت را ببرید.

انواع سالادهای شور و ترشی را بهتر است خودتان در منزل و به صورت خانگی با رعایت کردن نکات بهداشتی و مطابق با ذائقه خود و اعضای خانواده‌تان تهیه کنید. طرز تهیه کلم شور خوشمزه را در ادامه این مطلب می‌خوانید.

کلم شور یا همان گل کلم شور یکی از انواع شورهای خوشمزه و خوش طعم است که می‌توانید آن را با انواع سبزیجات و چاشنی‌های خوشمزه تهیه کنید و در کنار برخی از غذاها این ترشی خوش طعم را میل کنید.

مواد لازم

گل کلم کوچک: یک عدد
سیر: ۲ بوته
خیار: ۵۰۰ گرم
هویج: ۵۰۰ گرم
فلفل سبز تند: ۱۵۰ گرم
نمک به میزان لازم
سبزی‌های معطر: ۲۰۰ گرم (ترخان، نعنا، مرزه، جعفری)
ساقه کرفس: ۲ عدد
سرکه: یک لیوان
آب: ۱۶ لیوان

طرز تهیه شور گل کلم خانگی

ابتدا گل کلم و هویج و کرفس و خیار و فلفل سبز را به خوبی بشویید و آنها خرد کنید و بر روی پارچه تمیزی پهن کنید تا به خوبی خشک شوند.

سپس سبزی‌های معطر را بشویید و خرد کنید و آنها را نیز بر روی پارچه‌ای پهن کنید تا به خوبی خشک شوند. در مرحله بعدی طرز درست کردن کلم شور در درون قابلمه‌ای مناسب آب و نمک و سرکه را با یکدیگر مخلوط کنید بعد از این که مخلوط این مواد به دمای جوش رسیدند قابلمه را در گوشه‌ای قرار دهید تا مواد خنک شوند.

سپس مواد خرد شده را که به خوبی خشک شده‌اند به همراه مخلوط آب و نمک و سرکه خنک شده و فلفل سبز و سیرهای درسته و سبزی‌های معطر خرد شده در درون بطری شیشه‌ای در داری بریزید و در ظرف را به خوبی ببندید و به مدت ۴ هفته ظرف را در محلی خنک قرار دهید تا ترشی شور آماده شود.

نکاتی برای تهیه کلم شور

توجه داشته باشید که محلول آب و نمک نباید گرم باشند زیرا سبزیجات نرم می‌شوند.
اگر برای طرز تهیه شور مانند خیار شور از خیار قلمی استفاده می‌کنید دیگر نیازی نیست که خیارها را خرد کنید.
می‌توانید از ریحان و شوید نیز در تهیه کلم شور استفاده کنید.
همه سبزیجات به کار رفته در کلم شور و ظرفی که قرار است کلم شور را در آن قرار دهید باید به خوبی خشک شده باشد وجود نم و آب باعث کپک زدن شور می‌شود.
بهتر است از ظرف‌های شیشه ای برای تهیه شور استفاده کنید.
اگر می‌خواهید سرعت آماده شدن کلم شور را بالا ببرید می‌توانید از چند عدد نخود خام در لابه‌لای مواد استفاده کنید.



دستور تهیه کلم شور بدون سرکه

استفاده از شور در کنار غذاهایی همچون آبگوشت، لوبیا پلو و غیره در کنار شور طعم بسیار دلپذیرتری خواهد داشت، این نوع ترشی را می‌توان هم با سرکه تهیه کرد و هم بدون آن. از این رو در اینجا دستور تهیه شور بدون سرکه را آموزش می‌دهیم.

مواد لازم

گل کلم: ۲ کیلوگرم
هویج: یک کیلوگرم
خیار: یک کیلوگرم
سیر: ۲ بوته
فلفل سبز تند: ۴ عدد
سبزی معطر (نعناع، جعفری، مرزه، ترخون، شوید): نیم کیلو
ساقه کرفس: ۲ عدد
آب: ۸ لیوان
نمک: ۱۲ قاشق غذاخوری
پودر گلپر به مقدار لازم

روش تهیه شور بدون سرکه

در ابتدا گل کلم و سبزیجات دیگر را خوب بشویید و درون آبکش بریزید تا آب آنها خوب کشیده شود.

اکنون گل کلم را با دست تکه‌تکه و از هم جدا کنید و بعد هویج و ساقه کرفس را خیلی درشت و نه خیلی ریز خرد کنید، سیرها را نیز به صورت حبه‌ای خُرد کنید.

در مرحله بعدی طرز تهیه کلم شور، قابلمه‌ای را که مخلوط آب و نمک را داخل آن ریخته‌اید بر روی حرارت بگذارید، بعد از اینکه آب به جوش آمد، ده دقیقه دیگر نیز صبر کنید و بعد حرارت زیر قابلمه را خاموش کرده و آن را کنار بگذارید.

سپس ظرف مناسب برای ریختن شور را آماده کنید، توجه داشته باشید که ظرف شما تمیز و خشک باشد، اکنون کف ظرف را مقداری سبزی معطر ریخته و مواد شور را به آن اضافه کنید، در لابه‌لای مواد نیز بهتر است از سبزی معطر، مقداری گلپر و سیر استفاده کنید و بعد محلول آب نمک را طوری که به اندازه یک بند انگشت سطح مواد را بپوشاند، داخل آن بریزید.

در پایان کار، روی محفظه ظرف را با پلاستیک پوشانده و بعد در آن را محکم ببندید، برای آماده شدن شور نیز باید به مدت دو هفته در جای خنک نگهداری شود.



نکات مهم برای تهیه شور

نسبت آب به نمک برای تهیه شور، برای هر ۴ لیوان آب، ۶ قاشق غذاخوری نمک است. بنابراین در صورت استفاده بیشتر از آب باید مقدار نمک نیز به همان نسبت افزوده شود.
ظرف مورد نظر شما باید کاملا خشک و تمیز باشد، زیرا در غیر این صورت ترشی شما کپک خواهد زد.
تهیه شور با سرکه خانگی نیز به همین صورت است و لازم است هنگام جوشیدن آب و نمک یک لیوان سرکه بیفزایید.