# Kiszenie kapusty — ubijanie kapusty w drewnianej beczce



KolorowankiOli.pl powered by AnimatOlka animacje na Twoich eventach AnimatOlka.pl

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka do domu, przedszkola, szkoły oraz na imprezy okolicznościowe · K-17247

# Kiszenie kapusty — ubijanie kapusty w drewnianej beczce

Kiszenie kapusty to dawny polski sposób konserwowania warzyw na zimę. Poszatkowaną kapustę ubija się w drewnianej beczce, aby puściła sok.

## Ciekawostka

Kiszona kapusta powstaje dzięki naturalnej fermentacji, bez użycia octu, i była w Polsce ważnym źródłem witamin zimą.

## Sugerowane kolory

Kapusta w jasnej zieleni, beczka w brązie, drewniany tłuczek w jaśniejszym drewnie.

## Wskazówka dla rodzica

*Wytłumacz dziecku, że kiszenie to naturalny proces, dzięki któremu warzywa dłużej zachowują świeżość.*

https://animatolka.pl

ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne · Przedszkolne · Wesela · Komunie