

Příznivé účinky kysaného zelí

S příchodem chladnějších dní na podzim a v zimě se mění i náš jídelníček. Ke slovu se dostávají potraviny, které nás nejen zahřejí, ale mohou být také dobrým zdrojem vitaminů a minerálních látek. Měli bych si dopřávat pestrou stravu, jejíž součástí může být také kysané zelí, které je bohaté na vitamin C a obsahuje také vitaminy skupiny B. Dalšími složkami jsou například vitamin K, kyselina listová, draslík, železo, hořčík, vápník, zinek a další. Kysané zelí tak může být příjemným zpestřením jídelníčku a zároveň způsobem, jak si pochutnat na tradiční potravině.

Vyzkoušejte například **Nošovické kysané zelí,** které se vyrábí podle nezměněné původní receptury, díky níž získává svou zlatožlutou barvu a charakteristickou chuť. Specifické vlastnosti jsou dány i prostředím, v němž se základní surovina – bílé zelí – pěstuje. Nošovické kysané zelí patří mezi výrobky, jimž bylo Evropskou unií uděleno „Chráněné označení původu“, a garantuje tak jeho spojení s konkrétním místem a tradičním způsobem výroby.

Kysané zelí přitom nemusí být jen klasickou přílohou k pečenému masu či kachně s knedlíky. Výborně se hodí do zelňačky, segedínského guláše, zelňáků nebo bramboráků, připravit z něj můžeme také jednoduchý salát s jablkem či mrkví. Skvěle funguje i v kombinaci s bramborami, haluškami nebo zapečenými pokrmy.

Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však názory a stanovisky autorů a nemusí nutně odrážet názory Evropské unie nebo orgánu poskytujícího podporu. Evropská unie ani orgán poskytující podporu za ně nenesou odpovědnost.

www.slunickakvality.cz

KAMPAŇ FINANCOVANÁ S PODPOROU EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ UNIE PODPORUJE KAMPANĚ ZAMĚŘENÉ NA PROPAGACI ZEMĚDĚLSKÝCH PRODUKTŮ VYSOKÉ JAKOSTI

ENJOY IT'S FROM EUROPE