



**Заготовка капусты на зиму**  
**Рецепт от Бугарковой Натальи Михайловны, мамы**  
**Артема Крашеникова, 4 А класс)**

На 10 литров воды взять 0,5 кг соли. Размешать. Нарезать капусту и добавить морковь. В рассол погружаем капусту на 5 – 10 минут и плотно уложить в банки, накрыв крышкой, поставить в лоток. Капуста бродит 3 – 4 дня, при этом утром и вечером ее надо протыкать. По истечении срока доливаем рассол и закрываем крышкой. Убираем в подвал на хранение.