

Fermentation set / Souprava pro kvašení / Kit fermentazione
Juego para fermentación / Conjunto p/fermentação / Fermentier-Set
Kit de fermentation / Zestaw do kiszenia / Súprava na kvasenie
Savanyító készlet / Набор для квашения / Набір для квашення



EN INSTRUCTIONS FOR USE

Fermentation set DELLA CASA 1000 ml is excellent for easily preparing homemade fermented foods such as sauerkraut, fermented cucumbers, pickled vegetables, kimchi, etc.

Legend

- Jar 1000 ml
- Lid
- Valve with 3 positions:
 - a. attaching/removing
 - b. fermenting
 - c. storing/carrying
- Stainless steel ball
- Fermentation insert

Filling

Set the lid to the “*attaching/removing*” position, remove the lid from the jar and take out the fermentation insert . Fill the jar with food such as shredded cabbage, cucumbers, finely cut vegetables, finely cut ingredients for kimchi.

Fermentation insert

Place the fermentation insert into the jar with food inside so that the food is compressed and pour in pickle making sure that the contents of the jar together with the insert remain submerged in the pickle throughout the fermentation process .

Fermentation

Set the valve to the “*fermenting*” position and place the jar with the food inside to a room with a temperature of 20 to 25 °C . Leave the food to ferment for the required period of time; sauerkraut should be fermented in a dark place.

Notice: If the pickle in the jar rises and loosens the lid as a result of the fermentation process, remove the excess pickle so that the food and the insert stay submerged in the pickle, put the lid back on and set the valve to the “*Fermenting*” position.

Storage

When the food has sufficiently fermented, set the valve to the “*storage/carrying*” position and place the jar into the refrigerator or a room with a temperature not exceeding 10 °C .

Notice: Use the lid in the “*storing/carrying*” position only to store food which is no longer fermenting. If you are not sure whether the food will continue to ferment, store it with the lid set to the “*Fermenting*” position.

Cleaning

Disassemble the lid and set the valve to the “*attaching/removing*” position. Remove the valve from the lid and take out the stainless steel ball . Wash the disassembled lid under running water, dry and assemble again, do not wash in dishwasher. The fermentation insert and the jar are dishwasher safe.

RECIPES

Homemade sauerkraut

Ingredients: 900 g shredded white cabbage, 120 g cut onions, 16 g salt, 3 g whole caraway seeds

Recipe: Blend all the ingredients together and leave to rest for 3 hours, stirring the mixture again every thirty minutes. Fill the jar up to the narrow section with layers of cabbage, thoroughly pressing each layer, and clean out any cabbage left on the empty upper section of the jar. Place the fermentation insert into the jar in such a way that the food is completely submerged during the entire fermentation process or use some other suitable object to weigh the food down. Place the lid onto the jar, set the valve to the “*fermenting*” position and leave the cabbage to ferment for at least 3 weeks in a dark place at 20 to 25 °C.

Homemade fermented cucumbers

Ingredients: 600 g (about 13 pcs) pickling cucumbers of appropriate size (about 10 cm), spring of fresh dill, 500 ml water, 10 g salt

Recipe: Bring water with salt to boil and leave to cool down. Wash cucumbers and pierce them using a fork. Place some of the dill and a layer of cucumbers onto the bottom of the jar, then spread dill again and another layer of cucumbers. Place the fermentation insert into the glass so that the cucumbers are fully submerged during the entire time of fermentation, then pour in the brine. Place the lid onto the jar, set the valve to the “*fermenting*” position and leave the cucumbers to ferment for 1 to 2 weeks at 20 to 25 °C.

Fermented vegetables (pickles)

Vegetables suitable for fermenting (about 600 g): e.g. white and red cabbage, all sorts of onions, white and red radishes, kohlrabi, carrots, celery, parsley, white bell peppers, cauliflower, broccoli, Brussels sprouts, garlic, leek, whole pickling cucumbers and whole “ram’s horn peppers” (banana peppers). **Brine:** 400 ml water, 10 g salt.

Recipe: Boil the water with salt and set the brine aside when done. Clean the vegetables, cut into small pieces (about 1 cm), place into the jar and press down. Place the fermentation insert into the glass so that the vegetables are fully submerged during the entire time of fermentation, then pour in the brine while still warm. Place the lid onto the jar, set the valve to the “*fermenting*” position and leave to ferment for at least 3 weeks at 20 to 25 °C.

Useful hint: To boost the fermentation process, use cabbage and onions as the basic ingredients as they support fermenting; they are delicious with cauliflower, red bell peppers and other vegetables as mentioned above.

Kimchi

Ingredients: 600 g Chinese cabbage, piece of apple, piece of sweet red pepper, carrot and white radish, 20 g salt. **Spice mixture:** 20 g grated ginger, 10 ml fish sauce, 6 ml oyster sauce, 6 ml soy sauce, 2 cloves minced garlic, a little finely chopped spring onion, 1 tsp cane sugar, pinch of ground chili, 1/2 tsp salt.

Recipe: Cut cabbage into thin strips, add coarsely grated apple, white radish, carrot and sweet red pepper cut into thin strips. Blend thoroughly, add salt and leave to rest for at least 6 hours, stirring the mixture every 30 minutes. In the meantime, prepare the spice mixture – take finely grated ginger without fibre and tough parts, add fish sauce, oyster sauce and soy sauce, pressed garlic and finely chopped spring onions, cane sugar, chili peppers and salt. Pour off the liquid from the vegetable mixture previously left to rest and set the liquid aside. Add the spice mixture to the vegetable mixture and stir everything thoroughly. Fill the jar with the prepared mixture, thoroughly compressing each layer. Place the fermentation insert into the jar so that the kimchi is fully submerged during the entire time of fermentation. If the kimchi does not release enough juice when compressed, add into the jar the liquid previously set aside from the vegetable mixture. Place the lid onto the jar, set the valve to the “*fermenting*” position and leave the kimchi to ferment for one week at 20 to 25 °C.

Useful hint: It is essential for all the ingredients to be fully submerged in the pickle during the entire fermentation process. If the pickle in the jar diminishes during the fermentation process, add lukewarm water previously boiled with salt in the ratio 20 g salt per litre water.

Č NÁVOD K POUŽITÍ

Souprava pro kvašení DELLA CASA 1000 ml je vynikající pro snadnou přípravu domácích kysaných pokrmů, např. kysaného zeli, kvašených okurek, nakládané zeleniny, kimchi apod.

Popis

- Sklenice 1000 ml
- Víčko
- Ventil se 3 polohami:
 - a. nasazování/snímání
 - b. kvašení
 - c. skladování/přenosání
- Nerezová kulička
- Vložka pro kvašení

Plnění

Víčko nastavte do polohy „*nasazování/snímání*“, sejměte je ze sklenice a vyjměte vložku pro kvašení . Sklenici naplňte potravinami, např. krouhaným zelím, okurkami, nadrobno krájenou zeleninou, nadrobno porcovanými surovinami pro kimchi.

Vložka pro kvašení

Do sklenice s vloženými potravinami umístěte vložku pro kvašení tak, aby byly potraviny stlačené a dobře nález, aby obsah láhve i s vložkou zůstal pod hladinou nálevu po celou dobu kvašení .



Kvašení

Ventil nastavte do polohy „*kvašení*“ a sklenici s pokrmem umístěte do místnosti o teplotě 20 až 25 °C . Pokrm nechte potřebnou dobu kvasit, k přípravě kysaného zeli volte tmavé místo.

Upozornění: Pokud nálev ve sklenici vlivem kvašení vystoupá a uvolní víčko, odeberte přebytečný nálev tak, aby pokrmy i s vložkou zůstaly pod hladinou nálevu, víčko umyjte, nasadte je zpět a ventil nastavte do polohy „*kvašení*“.

Skladování

Jakmile je pokrm dostatečně prokvašený, nastavte ventil do polohy „*skladování/přenosání*“ a sklenici umístěte do lednice, případně do místnosti s teplotou nižší než 10 °C .

Upozornění: Víčko v poloze „*skladování/přenosání*“ používejte jen pro skladování pokrmů, u kterých se zcela zastavil proces kvašení. Pokud si nejste jisti, zda pokrm nebude dále kvasit, skládujte jej s víčkem nastaveným v poloze „*kvašení*“.

Čistění

Víčko rozložte a ventil nastavte do polohy „*nasazování/snímání*“. Ventil vyjměte z víčka a odeberte ne-rezovou kuličku . Rozložené víčko myjte pod tekoucí vodou, osušte a sestavte zpět, nemyjte v myčce. Vložka pro kvašení a sklenice jsou vhodné do myčky.

RECEPTY

Domácí kysané zeli

Ingredience: 900 g krouhaného bílého zeli, 120 g krájené cibule, 16 g soli, 3 g celého kmínu

Příprava: Všechny ingredience smíchejte a nechte 3 hodiny odležet, směs každou půlhodinu znovu promíchejte. Sklenici naplňte po zužující se část vrstvami zeli, každou vrstvu důkladně stlačte, horní nenaplněnou část sklenice očistěte od zbytků zeli. Do sklenice umístěte vložku pro kvašení tak, aby byl pokrm zcela ponořený po celou dobu kvašení, případně pro zatížení použijte jiný vhodný předmět. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „*kvašení*“ a zeli nechte nejméně 3 týdny kvasit na tmavém místě při teplotě 20 až 25 °C.

Domácí kvašené okurky

Ingredience: 600 g (cca 13 ks) okurek „nakladaček“ přiměřené velikosti (cca 10 cm), snitka čerstvého kopru, 500 ml vody, 10 g soli

Příprava: Svařte vodu se soli a takto připravený nálev nechte vychladnout. Okurky umyjte a propíchejte vidličkou. Na dno sklenice vložte část kopru a vrstvu okurek, pak další část kopru a vrstvu okurek. Do sklenice umístěte vložku pro kvašení tak, aby byly okurky zcela ponořené po celou dobu kvašení a přidejte nálev. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „*kvašení*“ a okurky nechte 1 až 2 týdny kvasit při teplotě 20 až 25 °C.

Nakládaná zelenina (pickles)

Zelenina vhodná pro kvašení (cca 600 g): např. bílé a červené hlávkové zeli, všechny druhy cibule, bílá a červená ředkev, kedlubna, mrkev, celer, petržel, bílá paprika, květák, brokolice, růžičková kapusta, česnek, pórek, celé okurky „nakladačky“ a celé papriky „kozi rohy“. **Nálev:** 400 ml vody, 10 g soli.

Příprava: Vodu svařte se soli a připravený nálev odstavte. Zeleninu očistěte, nakrájejte na malé kousky (cca 1 cm), které vkládejte do sklenice a stlačujte. Do sklenice umístěte vložku pro kvašení tak, aby zelenina byla zcela ponořená po celou dobu kvašení a přidejte ještě teplý nálev. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „*kvašení*“ a zeleninu nechte nejméně 3 týdny kvasit při teplotě 20 až 25 °C.

Dobrý tip: Pro přípravu co nejlépe prokvašené nakládané zeleniny použijte jako základ zeli a cibuli, které podporují kvašení, vynikající jsou v kombinaci s květkem, červenou paprikou i ostatními výše uvedenými druhy zeleniny.

Kimchi

Ingredience: 600 g pekinského zeli, kousek jablka, kapie, mrkve a bílé ředkve, 20 g soli. **Kořenící směs:** 20 g strouhaného zázvoru, 10 ml rybi omáčky, 6 ml ušticové omáčky, 6 ml sójové omáčky, 2 stroužky tlučeného česneku, trochu nadrobno sekané jarní cibulky, žitka tří-nového cukru, špetka mletého chili, půl žitky soli.

Příprava: Zeli nakrájejte na tenké nudličky, přidejte nashrubo nastrohané jablko, bílou ředkev, mrkev a na tenké nudličky nakrájenou kapii. Důkladně promíchejte, osolte a nechte nejméně 6 hodin odležet, směs každou půlhodinu promíchejte. Mezitím si připravte kořenící směs: k jemně nastrohanému zázvoru bez vláken a tvrdých částí přidejte rybi, ušticovou a sójovou omáčku, utřený česnek a nadrobno pokrájenou jarní cibulku, třtinový cukr, chilli a sůl. Z odleželé zeleninové směsi slijte vodu a uchovávejte ji. K zeleninové směsi přidejte kořenící směs a vše důkladně promíchejte. Sklenici naplňte připravenou směsí, každou vrstvu důkladně stlačte. Do sklenice umístěte vložku pro kvašení tak, aby bylo kimchi zcela ponořené po celou dobu kvašení. Pokud kimchi během stlačování nepustí dostatek šťávy, dolijte do sklenice uchovanou vodu ze zeleninové směsi. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „*kvašení*“ a kimchi nechte týden kvasit při teplotě 20 až 25 °C.

Dobrý tip: Všechny kysané pokrmy musí být po celou dobu kvašení zcela ponořené v nálevu. Pokud během kvašení ubude ve sklenici nálev, doplňte jej vlažnou vodou předem svařenou se soli v poměru 20 g soli na 1 litr vody.

IT ISTRUZIONI PER L'USO

Il Kit fermentazione DELLA CASA 1000 ml è ideale per preparare senza fatica alimenti fermentati come crauti, cetrioli fermentati, verdure sottaceto, kimchi, ecc.

Legenda

- Barattolo 1000 ml
- Coperchio
- Valvola con 3 posizioni:
 - a. applicazione/rimozione
 - b. fermentazione
 - c. conservazione/trasporto
- Sfera in acciaio inossidabile
- Inserito per fermentazione

Riempimento

Regolare il coperchio in posizione di “*applicazione/rimozione*”, rimuoverlo dal barattolo ed estrarre l’inserito . Riempire il barattolo con alimenti come cavolo tagliato a listarelle, cetrioli, verdure tagliate finemente, ingredienti per preparare il kimchi tagliati finemente.

Inserito per fermentazione

Posizionare l’inserito nel barattolo riempito con gli ingredienti, in modo che questi siano pressati e versare la salsaamoia assicurandosi che il contenuto del barattolo e l’inserito rimangano immersi nella salsaamoia per tutta la durata della fermentazione .

Fermentazione

Impostare la valvola in posizione “*fermentazione*” e mettere il barattolo con gli alimenti all’interno in una stanza con temperatura compresa fra 20 e 25 °C . Lasciar fermentare gli alimenti per il periodo necessario; i crauti necessitano di un luogo buio per la fermentazione.

Avvertenza: Se la salsaamoia nel barattolo aumenta di livello ed allenta il coperchio a seguito del processo di fermentazione, rimuovere qualche litro in eccesso in modo che gli alimenti e l’inserito vi rimangano comunque immersi; applicare nuovamente il coperchio ed impostare la valvola in posizione “*Fermentazione*”.

Conservazione

Terminato il tempo di fermentazione degli ingredienti, impostare la valvola in posizione “*conservazione/trasporto*” e mettere il contenitore in frigorifero o in un ambiente con temperatura non superiore a 10 °C .

Avvertenza: Utilizzare il coperchio impostato in posizione “*conservazione/trasporto*” esclusivamente per conservare alimenti che hanno terminato la fermentazione. Se non si è sicuri che la fermentazione sia terminata, riporre il barattolo con il coperchio ancora in posizione “*Fermentazione*”.

Pulizia

Smontare il coperchio ed impostare la valvola in posizione di “*applicazione/rimozione*”. Rimuovere la valvola dal coperchio ed estrarre la sfera in acciaio inox . Lavare il coperchio smontato sotto acqua corrente, asciugare ed assemblare nuovamente, non lavare in lavastoviglie. L’inserito per fermentazione e il barattolo sono lavabili in lavastoviglie.

RICETTE

Crauti fatti in casa

Ingredienti: 900 g di cavolo tagliato a listarelle, 120 g di cipolla affettata, 16 g di sale, 3 g di semi di cumino intero

Procedimento: Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciarli riposare per 3 ore, mescolandoli ogni mezz’ora. Riempire il barattolo fino a dove si restringe con strati di cavolo, pressando accuratamente ogni strato, e rimuovere i residui che rimarranno nella parte superiore del barattolo. Inserire nel barattolo l’inserito facendo in modo che gli ingredienti rimangano completamente al di sotto di esso durante l’intero processo di fermentazione, usando eventualmente un oggetto adatto per pressarli. Applicare il coperchio al barattolo, impostare la valvola in posizione “*Fermentazione*” e lasciar fermentare il cavolo per almeno 3 settimane in un luogo buio ad una temperatura compresa fra 20 e 25 °C.

Cetrioli fermentati fatti in casa

Ingredienti: 600 g (circa 13) di cetrioli di misura adatta per sottaceto (circa 10 cm), 1 mazzetto di aneto fresco, 500 ml di acqua, 10 g di sale

Procedimento: Portare a bollire l’acqua con il sale e lasciar raffreddare. Lavare i cetrioli e buche-rellarli con una forchetta. Inserire sul fondo del barattolo un po’ di aneto ed uno strato di cetrioli e procedere allo stesso modo con gli strati successivi. Inserire l’inserito nel barattolo facendo in modo che i cetrioli rimangano completamente immersi durante l’intero processo di fermentazione, quindi versarvi la salsaamoia. Applicare il coperchio al barattolo, impostare la valvola in posizione “*Fermentazione*” e lasciar fermentare i cetrioli da 1 a 2 settimane ad una temperatura compresa fra 20 e 25 °C.

Verdure fermentate (sottaceti)

Verdure adatte alla conservazione sottaceto (circa 600 g): per esempio cavolo bianco e rosso, tutti i tipi di cipolle, ravanello bianco e rosso, kohlrabi, carota, sedano, prezzemolo, peperoni bianchi, cavolfiore, broccoli, cavolfetti di Bruxelles, aglio, porro, cetriolini e peperoncini dolci (peperoncini banana). **Salsaamoia:** 400 ml di acqua, 10 g di sale.

Procedimento: Portare a bollire l’acqua con il sale e tenere da parte la salsaamoia ottenuta. Lavare le verdure, tagliarle a pezzetti piccoli (circa 1 cm), inserirle nel barattolo e pressarle. Inserire l’inserito nel

barattolo facendo in modo che le verdure rimangano completamente immerse durante l’intero processo di fermentazione, quindi versarvi la salsaamoia ancora calda. Applicare il coperchio al barattolo, impostare la valvola in posizione “*Fermentazione*” e lasciar fermentare per almeno 3 settimane ad una temperatura compresa fra 20 e 25 °C.

Consiglio utile: Per accelerare il processo di fermentazione, utilizzare come ingredienti principali cavolo e cipolla che hanno la loro capacità di favorire la fermentazione; sono ottimi abbinati al cavolfiore, ai peperoni rossi e ad altre verdure citate qui sopra.

Kimchi

Ingredienti: 600 g di cavolo cinese, pezzi di mela, pezzi di peperone dolce rosso, carota e ravanello bianco (daikon), 20 g di sale. **Mix di spezie:** 20 g di zenzero grattugiato, 10 ml di salsa di pesce, 6 ml di salsa di ostriche, 6 ml di salsa di soia, 2 spicchi d’aglio tritato, un po’ di scalogno tritato, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 1 pizzico di peperoncino in polvere, 1/2 cucchiaino di sale.

Procedimento: Tagliare il cavolo a strisciole, aggiungere la mela, il daikon e la carota grattugiati grossolanamente e il peperone rosso tagliato a listarelle. Amalgamare bene, aggiungere il sale e lasciar riposare per almeno 6 ore, mescolando il composto ogni mezz’ora. Nel frattempo, preparare il mix di spezie – mescolare lo zenzero grattugiato finemente eliminando le parti dure e fibrose, unire la salsa di pesce, la salsa di ostriche e la salsa di soia, l’aglio schiacciato e lo scalogno tritato finemente, lo zucchero di canna, il peperoncino e il sale. Versare, tenendolo da parte, il liquido prodotto dalle verdure precedentemente lasciate a riposare. Aggiungere il mix di spezie alle verdure e mescolare bene. Ri-empire il barattolo con il composto ottenuto, pressandolo bene ad ogni strato. Inserire l’inserito nel barattolo facendo in modo che il kimchi rimanga completamente al di sotto di esso durante l’intero processo di fermentazione. Se il kimchi non rilascia una sufficiente quantità di succhi quando viene pressato, aggiungere nel barattolo il liquido precedentemente messo da parte. Applicare il coperchio al barattolo, impostare la valvola in posizione “*fermentazione*” e lasciar fermentare per una settimana ad una temperatura compresa fra 20 e 25 °C.

Consiglio utile: È essenziale che tutti gli ingredienti siano completamente immersi nella salsaamoia durante l’intero processo di fermentazione. Se la salsaamoia nel barattolo diminuisce di livello durante la fermentazione, aggiungere acqua tiepida precedentemente fatta bollire con sale nella proporzione di 20 g di sale per litro d’acqua.

ES INSTRUCCIONES DE USO

El Juego de fermentación DELLA CASA 1000 ml es excelente para preparar fácilmente alimentos fermentados en casa como chucrut casero, pepinos fermentados, verduras encurtidas, kimchi, etc.

Descripción

- Tarro 1000 ml
- Tapa
- Valvula con 3 posiciones:
 - a. unión/eliminación
 - b. fermentación
 - c. guardar/transportar
- Esfera de acero inoxidable
- Trampa de fermentación

Llenado

Fijar la tapa en la posición “*unión/eliminación*”, retirar la tapa del tarro y quitar la trampa de fermentación . Llenar el tarro con alimentos como col picada, pepinos, verduras finamente cortadas, ingredientes finamente cortados para kimchi.

Trampa de fermentación

Colocar la trampa de fermentación en el tarro con los alimentos en su interior de forma que los alimentos queden prensados y verter la salmuera asegurándose de que el contenido del tarro junto con la trampa permanezcan sumergidos en la salmuera durante todo el proceso de fermentación .

Fermentación

Fijar la válvula en la posición “*fermentación*” y colocar el tarro con el alimento en su interior en un lugar con temperatura ambiente de 20 a 25 °C . Dejar fermentar los alimentos el periodo de tiempo requiendo, el chucrut debe fermentar en un lugar oscuro.

Nota: Si la salmuera en el tarro se eleva y afloja la tapa como resultado del proceso de fermentación, retirar el exceso de salmuera de forma que los alimentos y la trampa permanezcan sumergidos en la salmuera, poner la tapa de nuevo y ajustar la válvula a la posición de “*Fermentación*”.

Almacenaje

Cuando los alimentos hayan fermentado suficientemente, ajustar la válvula a la posición “*guardar/transportar*” y colocar el tarro en el frigorífico o a una temperatura ambiente que no exceda de 10 °C .

Nota: Utilizar la tapa en la posición “*guardar/transportar*” solo para guardar alimentos que ya no estén fermentando. Si no está seguro de si el alimento continuará fermentando, guardar con la tapa puesta en la posición de “*Fermentación*”.

Limpieza

Desmontar la tapa y fijar la válvula a la posición “*unión/eliminación*”. Retirar la válvula de la tapa y quitar la esfera de acero inoxidable . Lavar la tapa desmontada bajo el grifo de agua corriente, secar y montar de nuevo, no lavar en el lavavajillas. La trampa de fermentación y el tarro son aptos para lavavajillas.

RECETAS

Chucrut casero

Ingredientes: 900 g de col blanca triturada, 120 g de cebollas cortadas, 16 g de sal, 3 g de semillas de comino

Receta: Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar unas 3 horas; remover la mezcla cada treinta minutos. Llenar el tarro hasta la parte estrecha con capas de col, presionando bien cada capa, y limpiar cualquier resto de col en las partes vacías del tarro. Colocar la trampa de fermentación en el tarro de forma que el alimento quede totalmente sumergido durante todo el proceso de fermentación o utilizar cualquier otro objeto adecuado para prensar el alimento. Colocar la tapa en el tarro, ajustar la válvula a la posición “*Fermentación*” y dejar fermentar la col un mínimo de 3 semanas en un lugar oscuro con una temperatura de 20 a 25 °C.

Pepinos fermentados caseros

Ingredientes: 600 g (unas 13 unidades) de pepinos encurtidos de un tamaño apropiado (unos 10 cm), ramitas de eneldo fresco, 500 l de agua, 10 g de sal

Receta: Hervir agua con sal y dejar enfriar. Lavar los pepinos y pincharlos con un tenedor. Poner un poco de eneldo y una capa de pepinos en el fondo del tarro, después extender enéldo de nuevo y otra capa de pepinos. Poner la trampa para fermentación en el tarro de forma que los pepinos estén totalmente sumergidos durante todo el proceso de fermentación, después verter la salmuera. Colocar la tapa en el tarro, ajustar la válvula a la posición “*fermentación*” y dejar fermentar los pepinos de 1 a 2 semanas a temperatura de 20 a 25 °C.

Verduras fermentadas (encurtidos)

Verduras adecuadas para encurtir (unos 600 g): p. ej. col blanca y roja, todo tipo de cebollas, rábanos blanco y rojo, colinabo, zanahorias, ajo, perejil, pimiento blanco, coliflor, brócoli, coles de Bruselas, ajo, puero, pepinos encurtidos enteros y “pimientos cuerno cabra” enteros (pimientos banana). **Salmuera:** 400 ml de agua, 10 g de sal.

Receta: Hervir el agua con la sal y reservar la salmuera una vez hecha. Limpiar las verduras, cortar en pedazos pequeños (sobre 1 cm), colocar el tarro y presionar. Poner la trampa para fermentación en el tarro de forma que las verduras estén totalmente sum

Hausgemachte Salzgurken

Zutaten: 600 g (ca. 13 St.) Gärtnergurken, angemessener Länge (ca. 10 cm), ein frischer Dill-stiel, 500 ml Wasser, 10 g Salz

Vorgehensweise: Das Salz in Wasser unter Rühren aufkochen und die Lake erkalten lassen. Die Gurken gründlich waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Einen Dillstiel und Gurken auf den Boden legen, dann wieder einen Dillstiel und Gurken schichten. Die Fermentier-Druckscheibe ins Glasgefäß einlegen, wobei Gurken während des ganzen Gärprozesses komplett zudeckelt sein sollen, die Salzlake zugeben. Den Deckel auf das Glasgefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position *„Fermentation“* einstellen, Salzgurken 1 bis 2 Wochen bei Temperatur 20 bis 25 °C gären lassen.

Gemüse in Salzlake (Pickles)

Die zur **Milchsäuregärung** geeigneten **Gemüsesorten** (ca. 600 g): z.B. Weiß- und Rotkohl, alle Zwiebelsorten, weißer Bierrettich, Radieschen, Kohlrabi, Möhre, Sellerie, Petersilie, weiße Paprikaschote, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Knoblauch, Porree, Einleiegurken und Peperoni im Ganzen.
Salzlake: 400 ml Wasser, 10 g Salz.

Vorgehensweise: Das Salz in Wasser unter Rühren aufkochen und die Lake abstellen. Gemüse putzen, in kleine Stücke (ca. 1 cm) schneiden, in das Glas schichten und drücken. Die Fermentier-Druckscheibe ins Glasgefäß einlegen, wobei Gemüse während des ganzen Gärprozesses komplett zudeckelt sein soll, noch warme Salzlake zugeben. Den Deckel auf das Glasgefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position *„Fermentation“* einstellen, Gemüse mind. 3 Wochen bei Temperatur 20 bis 25 °C gären lassen.

***Guter Tipp:** Um die Gemüsemischung in Salzlake möglichst gut fermentieren zu lassen, sind Kohl und Zwiebel als Gemüsebasis zu nehmen, die die Fermentation fördert. Mit Blumenkohl, roter Paprika sowie mit anderen obigen Gemüsesorten bilden Kohl und Zwiebel eine besonders hervorragende Kombination.*

Kimchi

Zutaten: 600 g Chinakohl, Stück Apfel, rote Gemüsepaprika, Möhre, weißer Bierrettich, 20 g Salz.
Würzpaste: 20 g geriebenen Ingwer, 10 ml Fischsaucе, 6 ml Austernsaucе, 6 ml Sojasauce, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, etwas fein gehackte Frühlingszwiebel, 1 TL Rohrzucker, Prise Chilipulver, 1/2 TL Salz.

Vorgehensweise: Chinakohl in feine Streifen schneiden, Apfel, weißen Bierrettich, Möhre grob reiben, rote Gemüsepaprika in feine Streifen schneiden, alles zum Chinakohl zugeben. Gründlich vermischen, mit Salz einreiben, mind. 6 Stunden ziehen lassen, jede halbe Stunde umrühren. Inzwischen die Würzpaste zubereiten: Fisch-, Austern- und Sojasauce, zerdrückte Knoblauchzehen, fein gehackte Frühlingszwiebel, Rohrzucker, Chilipulver und Salz zu geriebenem Ingwer ohne Fasern und harte Teile zugeben. Das Salzwasser aus der Gemüsemischung abgießen und auffangen. Die Würzpaste zur Gemüsemischung zugeben, alles gründlich vermischen. Ins Glasgefäß die Gemüsemischung schichten, immer gründlich drücken. Die Fermentier-Druckscheibe ins Glasgefäß einlegen, wobei das Kimchi während der ganzen Fermentierdauer komplett bedeckt sein soll. Tritt nicht genug Saft aus, ist das Glas mit dem aufgefangenen Salzwasser nachzufüllen. Den Deckel auf das Glasgefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position *„Fermentation“* einstellen, Kimchi eine Woche bei Temperatur 20 bis 25 °C gären lassen.

***Guter Tipp:** Das Füllgut muss während der ganzen Fermentierdauer komplett mit Salzlake bedeckt sein. Wenn die Salzlake während des Gärprozesses verdunstet, ist lauwarmes Wasser mit Salz im Verhältnis 20 g Salz für 1 Liter Wasser aufkochen zu lassen und die Salzlake nachzufüllen.*

MODE D'EMPLOI

Le kit de fermentation DELLA CASA 1000 ml est excellent pour la préparation facile des plats fermentés maison comme la choucroute, des cornichons fermentés, des légumes marinés, le kimchi, etc.

Description

- Bocal de 1000 ml
- Couvercle
- Soupape avec 3 positions :
 - a. mise en place/retrait
 - b. fermentation
 - c. stockage/déplacement
- Bille en inox
- Insert de fermentation

Remplissage

Régler le couvercle en position *« mise en place/retrait »*, le retirer du bocal et enlever l'insert de fermentation . Remplir le bocal d'aliments, p. ex. du chou haché, des concombres, des légumes finement coupés ou des ingrédients coupés en petits morceaux pour la préparation du kimchi, etc.

Insert de fermentation

Mettre l'insert de fermentation dans le bocal avec les aliments insérés de manière que les aliments soient bien pressés et verser la saumure de manière que le contenu du bocal et l'insert restent immergés dans la saumure tout au long de la fermentation .

Fermentation

Régler la soupape en position *« fermentation »* et placer le bocal avec le plat dans une pièce d'une température de 20 à 25 °C . Laisser fermenter pendant le temps nécessaire, choisir un endroit sombre pour préparer la choucroute.

Avertissement : Si, suite à la fermentation, la saumure dans le bocal monte et desserre le couvercle, enlever la saumure en excédent de manière que les aliments et l'insert restent immergés dans la saumure, laver le couvercle à l'eau courante, le remettre en place et régler la soupape en position *« fermentation »*.

Stockage

Dès que le plat est suffisamment fermenté, régler la soupape en position *« stockage/déplacement »* et placer le bocal au réfrigérateur, éventuellement dans une pièce d'une température inférieure à 10 °C .

Avertissement : N'utiliser la position du couvercle *« stockage/déplacement »* que pour le stockage des plats chez lesquels le processus de fermentation s'est déjà arrêté. Si vous n'êtes pas sûrs que la fermentation soit finie, stocker avec le couvercle réglé en position *« fermentation »*.

Nettoyage

Démonteur le couvercle et régler la soupape en position *« mise en place/retrait »*. Retirer la soupape du couvercle et sortir la bille en inox . Laver le couvercle démonté à l'eau courante, sécher et assembler, ne pas laver au lave-vaisselle. L'insert de fermentation et le bocal peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

RECETTES

Choucroute maison

Ingrédients : 900 g de chou blanc haché, 120 g d'oignon haché, 16 g de sel, 3 g de cumin entier
Préparation : Mélanger toutes les ingrédients et laisser poser pendant 3 heures, mélanger toutes les demi-heures. Remplir le bocal jusqu'à en dessous de la partie rétrécie par des couches de chou, bien presser chaque couche, nettoyer la partie supérieure non remplie du bocal des restes de chou. Mettre l'insert de fermentation dans le bocal de manière que le plat soit complètement immergé tout au long de la fermentation, ou utiliser un autre objet approprié pour charger le plat. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la soupape en position *« fermentation »* et laisser fermenter la choucroute dans un endroit sombre d'une température de 20 à 25 °C pendant au moins 3 semaines.

Cornichons fermentés maison

Ingrédients : 600 g (environ 13 pcs) de cornichons de taille appropriée (environ 10 cm), brin-dill d'aneth frais, 500 ml d'eau, 10 g de sel

Préparation : Faire bouillir l'eau avec le sel et laisser refroidir la saumure ainsi préparée. Laver les cornichons et les percer avec une fourchette. Mettre une portion d'aneth et une couche de cornichons au fond du bocal, puis une autre portion d'aneth et une autre couche de cornichons. Mettre l'insert de fermentation dans le bocal de manière que les cornichons soient complètement immergés tout au long de la fermentation et verser la saumure. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la soupape en position *« fermentation »* et laisser fermenter les cornichons dans un endroit d'une température de 20 à 25 °C pendant 1 à 2 semaines.

Légumes marinés (pickles)

Légumes appropriés pour la fermentation (environ 600 g) : p. ex., le chou blanc ou rouge, toutes sortes d'oignons, le radis rouge ou blanc, le chou-rave, la carotte, le céleri, le persil, le poivre blanc, le chou-fleur, le brocoli, les choux de Bruxelles, l'ail, le poireau, les cornichons entiers et les piments « cornes de chèvre ».
Saumure : 400 ml d'eau, 10 g de sel.

Préparation : Faire bouillir l'eau avec le sel et laisser refroidir la saumure ainsi préparée. Nettoyer les légumes, les couper en petits morceaux (d'environ 1 cm), les mettre dans le bocal et presser au fur et à mesure. Mettre l'insert de fermentation dans le bocal de manière que les légumes soient complètement immergés tout au long de la fermentation et verser la saumure chaude. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la soupape en position *« fermentation »* et laisser fermenter les légumes dans un endroit d'une température de 20 à 25 °C pendant au moins 3 semaines.

***Bonne astuce :** Pour atteindre la meilleure fermentation possible, utiliser le chou et l'oignon en tant que légumes de base, ceux-ci aident à la fermentation ; ils sont excellents combinés avec le chou-fleur, le poivron rouge, mais aussi avec les autres types de légumes mentionnés ci-dessus.*

Kimchi

Ingrédients : 600 g de chou de Pékin, un morceau de pomme, de poivron, de carotte et de radis blanc, 20 g de sel.
Mélange de condiments : 20 g de gingembre râpé, 10 ml de sauce de poisson, 6 ml de sauce d'huitre, 6 ml de sauce de soja, 2 gousses d'ail pressés, un peu d'oignon nouveau finement haché, une cuillerée de sucre de canne, une pincée de piment moulu, une demi-cuillerée de sel.

Préparation : Découper le chou en fines lamelles, ajouter la pomme, le radis blanc, la carotte grossièrement râpés et le poivron découpé en fines lamelles. Bien mélanger, saler et laisser reposer pendant au moins 6 heures, mélanger toutes les demi-heures. Pendant ce temps, préparer le mélange de condiments : mélanger le gingembre finement râpé débarrassé des fibres et des parties dures avec la sauce de poisson, d'huile et de soja, l'ail pressé et l'oignon nouveau finement haché, le sucre de canne, le piment et le sel. Enlever l'eau du mélange de légumes et la garder. Ajouter le mélange de condiments et tout bien mélanger. Remplir le bocal par le mélange préparé, bien presser chaque couche. Mettre l'insert de fermentation dans le bocal de manière que le kimchi soit complètement immergé tout au long de la fermentation. Si le kimchi ne libère pas assez de jus lors de la compression, ajouter de l'eau gardée du mélange de légumes. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la soupape en position *« fermentation »* et laisser fermenter le kimchi dans un endroit d'une température de 20 à 25 °C pendant 1 semaine.

***Bonne astuce :** Tous les plats fermentés doivent être complètement immergés dans la saumure tout au long de la fermentation. Si le niveau de la saumure baisse trop pendant la fermentation, ajouter de l'eau tiède préalablement bouillie avec du sel pour un rapport de 20 g de sel pour 1 l d'eau.*

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Zestaw do kiszenia DELLA CASA 1000 ml jest doskonały do łatwego przygotowywania domowych kiszonek, np. kiszonej kapusty, kiszonych ogórków, marynowanych warzyw, kimchi itd.

Opis

- Stoik 1000 ml
- Wieżeczko
- Zawór z 3 pozycjami:
 - a. nasadzanie/zdejmowanie
 - b. kiszenie
 - c. przechowywanie/przenoszenie
- Kulka z stali nierdzewnej
- Wkładka do kiszenia

Napelnianie

Wieżeczko należy ustawić w pozycji „*nakładanie/zdejmowanie*”, zającą je ze stoika i wyjąć wkładkę do kiszenia (a). Stoik należy napęfnąć wyżyśnią, np. siękając kapustą, ogórkami, drobno pokrojonymi warzywami, drobno pokrojonymi składnikami na kimchi.

Wkładka do kiszenia

W stoiku z żywnością należy umieścić także wkładkę do kiszenia tak, aby produkty spożywcze były ściśnięte, a następnie dołąć zawleczę tak, aby zawartość stoika z wkładką pozostała poniżej poziomu zalanej przez cały okres kiszenia .

Kiszenie

Zawór należy ustawić w pozycji „*kiszenie*” i stoik z zawartością umieścić w pomieszczeniu o temperaturze od 20 do 25 °C . Żywność należy pozostawić do kiszenia na wymagany czas, do przygotowania kiszonej kapusty należy wybrać ciemne miejsce.

***Ostrzeżenie:** Jeśli podczas kiszenia poziom zalewy w stoiku podniesie się i wypchnie wieczko, należy odjąć jej nadmiar tak, aby żywność z wkładką pozostała pod powierzchnią zalewy, wieczko umyć pod bieżącą wodą, nałożyć z powrotem i ustawić zawór w pozycji „kiszenie”.*

Przechowywanie

Jak tylko zawartość stoika będzie wystarczająco ukiszona, należy ustawić zawór w pozycji „*przechowywanie/przenoszenie*” i umieścić stoik w lodówce, ewentualnie w pomieszczeniu o temperaturze niższej niż 20 °C .

***Ostrzeżenie:** Wieczko w pozycji „przechowywanie/przenoszenie” należy używać tylko do przechowywania potraw, których proces kiszenia został zakończony. W razie braku pewności, że proces kiszenia się zakończył, stoik należy przechowywać z wieczkiem w pozycji „kiszenie”.*

Czyszczenie

Wieżeczko należy rozłożyć i ustawić zawór w pozycji „*nakładanie/zdejmowanie*”. Należy wyjąć zawór z wieczka, następnie wyjąć kulkę ze stali nierdzewnej . Rozłożone wieczko należy myć pod bieżącą wodą, osuszyć i ponownie złożyć, nie należy myć w zmywarce. Wkładkę do kiszenia oraz stoik można myć w zmywarce.

PRZEPISY

Domowa kapusta kiszona

Składniki: 900 g siękanej białej kapusty, 120 g krojonej cebuli, 16 g soli, 3 g mielonego kminku
Przygotowanie: Wszystkie składniki należy wymieszać i pozostawić na 3 godziny, mieszając co 30 minut. Stoik należy napęfnic aż do zwięzającej się części warstwami kapusty, każdą warstwę dokładnie docisnąć, górną część stoika należy oczyścić z resztek kapusty. Do stoika należy włożyć wkładkę do kiszenia lub użyć innego odpowiedniego przedmiotu jako obciążenia tak, aby żywność była całkowicie zanurzona przez cały proces kiszenia. Stoik należy zamknąć wieczkiem, zawór ustawić w pozycji „*kiszenie*” i kisic domową kapustę przez co najmniej 3 tygodnie w ciemnym pomieszczeniu w temperaturze od 20 do 25 °C.

Domowe kiszone ogórki

Składniki: 600 g (ok. 13 szt.) ogórków gruntowych o długości (ok. 10 cm), gałązka świeżego kopru, 500 ml wody, 10 g soli

Przygotowanie: Wodę z solą należy zagotować i tak przygotowaną zalewę pozostawić do wystygnięcia. Ogórki należy umyć i nakłuć widelcem. Na dnie stoika należy ułożyć porcję kopru i warstwę ogórków, następnie kolejną porcję kopru i warstwę ogórków. Do stoika należy włożyć wkładkę do kiszenia tak, aby ogórki były całkowicie zanurzone w wodzie podczas kiszenia i dodać zalewę. Na stoik należy nałożyć wieczko, ustawić zawór w pozycji „*kiszenie*” i kisic ogórki przez co najmniej 1 do 2 tygodni w temperaturze od 20 do 25 °C.

Marynowane warzywa (pikle)

Warzywa odpowiednie do kiszenia (ok. 600 g): np. biała i czerwona kapusta, wszystkie odmiany selera, biała i czerwona rzodkiew, kalarepa, marchewka, seler, pietruszka, biała papryka, kalafior, brokuły, brukselka, czosnek, por, całe ogórki gruntowe, całe długie papryki.
Zalewa: 400 ml wody, 10 g soli.

Przygotowanie: Wodę z solą należy zagotować i tak przygotowaną zalewę odstawić. Warzywa należy oczyścić i pokroić na małe kawałki (ok. 1 cm), włożyć do stoika i docisnąć. Do stoika należy włożyć wkładkę do kiszenia tak, aby warzywa były całkowicie zanurzone w wodzie podczas kiszenia i dodać jeszcze ciepłą zalewę. Na stoik należy nałożyć wieczko, ustawić zawór w pozycji „*kiszenie*” i kisic przez co najmniej 3 tygodnie w temperaturze od 20 do 25 °C.

***Wskazówka:** Aby wzmocnić proces kiszenia, jako podstawowych składników należy użyć kapusty i cebuli, które wspomagają kiszenie. Polecamy połączyć je z kalaflorem, czerwoną papryką i pozostałymi wyżej wymienionymi warzywami.*

Kimchi

Składniki: 600 g kapusty pekińskiej, kawałek jabłka, czerwona papryka, marchew i biała rzodkiew, 20 g soli.
Mieszanka przypraw: 20 g tartego imbiru, 10 ml sosu rybnego, 6 ml sosu ostrzygowego, 6 ml sosu sojowego, 2 ½ ąbki tartego czosnku, trochę drobno posiekanej dymki, ½ łyżeczka cukru trzcinowego, szczypta mielonego chili, pół łyżeczki soli.

Przygotowanie: Kapustę należy drobno posiekać, dodać jabłko starto na dużych oczkach, białą rzodkiew, marchewkę i czerwoną paprykę pokrojną w paseczki. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać i pozostawić na co najmniej 6 godzin, mieszając co 30 minut. W tym czasie należy przygotować mieszanę przypraw – imbir należy oczyścić, usunąć włókna oraz twarde części i zetrzeć na małych oczkach, dodać rybną, ostrzygowy i sojowy sos, starty czosnek, drobno posiekaną dymkę, cukier trzcinowy, chili i sól. Z wcześniej przygotowanej mieszanki warzyw należy odlać płyn i zachować go. Następnie do mieszanki warzyw dodać przyprawy i wszystko dokładnie wymieszać. Stoik należy napęfnic przygotowaną mieszaną, każdą warstwę należy dokładnie docisnąć. Do stoika należy włożyć wkładkę do kiszenia tak, aby kimchi było całkowicie zanurzone podczas kiszenia. Jeśli podczas dociskania nie pojawi się wystarczająca ilość soku, do stoika należy dołąć wcześniej odłąny z mieszanki warzyw płyn. Na stoik należy nałożyć wieczko, ustawić zawór w pozycji „*kiszenie*” i kisic kimchi przez tydzień w temperaturze od 20 do 25 °C.

***Wskazówka:** Wszystkie składniki powinny podczas kiszenia pozostać całkowicie zanurzone. Jeśli podczas kiszenia zmniejszy się ilość płynu w stoiku, należy go uzupełnić roztworem wody z solą w proporcji 20 g soli na 1 litr wody.*

3. NÁVOD NA POUŽITIE

Šuprava na kvasenie DELLA CASA 1000 ml je vynikajúca na jednoduchú prípravu domácich kyslých pokrmov, napr. kyslej kapusty, kvasených uhoriek, nakladanej zeleniny, kimchi a pod.

Popis

- Pohár 1000 ml
- Večko
- Ventil s 3 polohami:
 - a. nasadzovanie/snímanie
 - b. kvasenie
 - c. skladovanie/prenášanie
- Nerezová guľôčka
- Vložka na kvasenie

Plnenie

Večko nastavte do polohy „*nasadzovanie/snímanie*“, zložte ho z pohára a vytiahnite vložku na kvasenie . Pohár naplňte potravínami, napr. strúhanou kapustou, uhorkami, nadrobno krájanou zeleninou, nadrobno porúbanými surovinami na kimchi.

Vložka na kvasenie

Do pohára s vloženými potravinami umiestnite vložku na kvasenie tak, aby boli potraviny stlačené a dolejte nálev, aby obsah pohára aj s vložkou zostal pod hladinou nálevu po celú dobu kvasenia .

Kvasenie

Ventil nastavte do polohy „*kvasenie*“ a pohár s pokrmom umiestnite do miestnosti s teplotou 20 až 25 °C . Pokrm nechajte potrebnú dobu kvasiť, na prípravu kyslej kapusty zvolte tmavé miesto.

***Upozornenie:** Pokiaľ nálev v pohári vplyvom kvasenia vystúpi a uvoľní večko, odoberte prebytočný nálev tak, aby pokrm aj s vložkou zostal pod hladinou nálevu, večko umyte, nasadte ho späť a ventil nastavte do polohy „kvasenie”.*

Skladovanie

Hned ako je pokrm dostatočne vykvasený, nastavte ventil do polohy „*skladovanie/prenášanie*“ a pohár umiestnite do chladničky, prípadne do miestnosti s teplotou nižšou ako 10 °C .

***Upozornenie:** V polohe „skladovanie/prenášanie” používajte len na skladovanie pokrmov, pri ktorých sa úplne zastaví proces kvasenia. Pokiaľ si nie ste istý, či pokrm nebude ďalej kvasiť, skladujte ho s večkom nastaveným v polohe „kvasenie”.*

Čistenie

Večko rozložte a ventil nastavte do polohy „*nasadzovanie/snímanie*”. Ventil vytiahnite z večka a odoberte nerezovú guľôčku . Rozložené večko umývajte pod tečúcou vodou, osušte a zložte späť, neužívajte v umývačke. Vložka na kvasenie a pohár sú vhodné do umývačky.

RECEPTY

Domáca kyslá kapusta

Ingrédients: 900 g strúhanej bielej kapusty, 120 g krájanéj cibule, 16 g soli, 3 g celého kmínu
Príprava: Všetky ingrediencie zmiešajte a nechajte 3 hodiny odležať, zmes každú polhodinu znova premiešajte. Pohár naplňte po zúžení čas vrstvami kapusty, každú vrstvu dôkladne stlačte, hornú nezaplnenú časť pohára očistite od zbytkov kapusty. Do pohára umiestnite vložku na kvasenie tak, aby bol pokrm úplne ponorený po celú dobu kvasenia, prípadne na zatlačenie použite iný vhodný predmet. Na pohár nasadte večko, ventil nastavte do polohy „*kvasenie*“ a kapustu nechajte najmenej 3 týždne kvasiť na tmavom mieste pri teplote 20 až 25 °C.

Domáce kvasené uhorky

Ingrédients: 600 g (cca 13 ks) uhoriek „nakladačiek” primeranej veľkosti (cca 10 cm), vetvička čerstvého kopru, 500 ml vody, 10 g soli

Príprava: Prevarte vodu so soľou a takto pripravený nálev nechajte vychladnúť. Uhorky umyte a porúchajte vidličkou. Na dno pohára vložte časť kopru a vrstvu uhoriek, potom ďalšiu časť kopru a vrstvu uhoriek. Do pohára umiestnite vložku na kvasenie tak, aby boli uhorky úplne ponorené po celú dobu kvasenia a pridajte nálev. Na pohár nasadte večko, ventil nastavte do polohy „*kvasenie*“ a uhorky nechajte 1 až 2 týždne kvasiť pri teplote 20 až 25 °C.

Nakladaná zelenina (pickles)

Zelenina vhodná na kvasenie (cca 600 g): napr. biela a červená hlávková kapusta, všetky druhy cibule, biela a červená reďkev, kalérab, mrkva, zeler, petržlen, biela paprika, karfiol, brokolica, ružičkový kel, cesnak, pór, celé uhorky „nakladačky“ a celé papriky „baranie rohy”.
Nálev: 400 ml vody, 10 g soli.

Príprava: Vodu prevarte so soľou a pripravený nálev odstavte. Zeleninu očistite, nakrájajte na malé kúsky (cca 1 cm), ktoré vkladáte do pohára a stlačte. Do pohára umiestnite vložku na kvasenie tak, aby bola zelenina úplne ponorená po celú dobu kvasenia a pridajte ešte teplý nálev. Na pohár nasadte večko, ventil nastavte do polohy „*kvasenie*“ a zeleninu nechajte najmenej 3 týždne kvasiť pri teplote 20 až 25 °C.

***Dobý tip:** Na prípravu čo najlepšíe vykvasenej nakladanej zeleniny použite ako základ kapustu a cibulu, ktoré podporujú kvasenie, vynikajúce sú v kombinácii s karfiolom, červenou paprikou aj s ostatnými vyššie uvedenými druhmi zeleniny.*

Kimchi

Ingrediente: 600 g čínskej kapusty, kúsok jablka, kapka, mrkva a biela reďkev, 20 g soli.
Koreniaca zmes: 20 g strúhaného zázvoru, 10 ml rybovej omáčky, 6 ml ustricovej omáčky, 6 ml sójovej omáčky, 2 strúčiky strúhaného cesnaku, trochu nadrobno nasekanej jarnej cibuky, lyžička trstinového cukru, štipka mleteho chili, pol lyžičky soli.
Príprava: Kapustu nakrájajte na tenké rezanky, pridajte nahrubo strúhané jablko, bielu reďkev, mrkvu a na tenké rezanky nakrájanú kapku. Dôkladne premiešajte, osolte a nechajte najmenej 6 hodín odležať, zmes každú polhodinu premiešajte. Medzitým si pripravte koreniacu zmes: Kjemne nastrúhanému zázvoru bez vláken a pridajte rybaciu, ustricovú a sójovú omáčku, nastrúhaný cesnak a nadrobno pokrájanú jarnú cibulku, trstinový cukor, chili a soľ. Z odležanej zeleninovej zmesi zlejte vodu a pokračujte ju. K zeleninovej zmesi pridajte koreniacu zmes a všetko dôkladne premiešajte. Pohár naplňte pripravenou zmesou, každú vrstvu dôkladne stlačte. Do pohára umiestnite vložku na kvasenie tak, aby bolo kimchi úplne ponorené po celú dobu kvasenia. Ak kimchi počas stlačania nepustí dostatok šťavy, dolejte do pohára odloženú vodu zo zeleninovej zmesi. Na pohár nasadte večko, ventil nastavte do polohy „*kvasenie*“ a kimchi nechajte týždeň kvasiť pri teplote 20 až 25 °C.

***Dobý tip:** Všetky kyslé pokrmý musia byť po celú dobu kvasenia úplne ponorené v náleve. Pokiaľ počas kvasenia ubudne v pohári nálev, doplnite ho vlažnou vodou vopred prevarenou so soľou v pomere 20 g soli na 1 liter vody.*

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A DELLA CASA Savanyító készlet 1000 ml kiválóan alkalmas házi savanyított ételek, pl. savanyú káposzta, kovászos uborka, savanyított zöldségek, kimchi és has. könnyű elkészítéséhez.

Leírás

- Üveg 1000 ml
- Fedő
- Szelep 3 helyzettel:
 - a. felhelyezés/eltávolítás
 - b. savanyítás
 - c. tárolás/szállítás
- Rozsdamentes acél golyó
- Fermentációs betét