

Használati utasítás

A DELLA CASA Fedő savanyításhoz kiválóan alkalmas házi savanyú káposzta, kovászos uborka, savanyított zöldség, kimchi és hasonlók könnyű és gyors készítéséhez a DELLA CASA 5000, 1000, 800 és 600 ml-es csatos befőttes üvegekben.

Leírás

1. Fedő
2. A fedőnek 3 állítható pontja van:
 - a. a fedő felhelyezése és figyelése
 - b. savanyítás
 - c. tárolás/áthelyezés
3. Rozsdamentes golyó

Töltés

A DELLA CASA befőttes üvegről szerelje le a csatos fedőt (1, 2, 3). A DELLA CASA befőttes üveget töltse meg szorosan a szűkülő rész alatt leszelt káposztával, uborkával, zöldséggel, kimchivel, stb. (4).

Nehezék

A DELLA CASA 5000 ml-es csatos befőttes üvegbe helyezett leszelt káposzta lenyomásához használja a 3 db-os DELLA CASA Nehezéket savanyításhoz, melyet kérjen a Tescoma márkabolt eladójától. Ügyeljen rá, hogy az étel mindig teljesen el legyen lepve a savanyítás egész ideje alatt (5).

A kisebb DELLA CASA 600, 800 és 1000 ml-es befőttes üvegekben történő lenyomáshoz használjon erre alkalmas tárgyat.

Savanyítás

Az étellel töltött lezárt üveget helyezze 20-25 °C-os hőmérsékletű helyiségbe, savanyú káposzta készítésénél válasszon sötét helyiséget. A szelepet állítsa a „savanyítás” (6) pontra és hagyja az ételt megfelelő ideig savanyodni.

Figyelmeztetés: Ha az erjedés ideje alatt az üvegben található folyadék eléri a fedő szelepét és beszennyezi, esetleg kinyomja a fedőt, vegyen el a felesleges folyadékból, a fedőt szedje szét, minden darabját a rozsdamentes acél golyót is beleértve mossa el, és jól szárítsa meg. Az összerakott fedőt helyezze vissza, és a szelepet állítsa a „savanyítás” pontra.

Tárolás: Amikor már az étel kellően savanyított, állítsa a szelepet a „tárolás/áthelyezés” pontra (7), és az üveget rakja hűtőszekrénybe, vagy 10 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű helyiségbe.

Figyelmeztetés: A „tárolás/áthelyezés” pontra állítva a fedelet csak azon ételek tárolásánál használja, amelyeknél megállt az erjedés folyamata. Amennyiben nem biztos benne, hogy az étel nem fog tovább erjedni, tárolja a „savanyítás” pontra állított szeleppel.

Tisztítás: Szedje szét a fedőt – a szelepet állítsa a „felhelyezés” pontra (8), húzza ki a fedőből és vegye ki a rozsdamentes golyót (9). Az első előtt, és minden használat után a fedő minden darabját mossa el és szárítsa meg.

Receptek

A receptek a DELLA CASA 5000 ml-es befőttes üvegre vannak szabva. A DELLA CASA 1000, 800 és 600 ml-es üvegekhez a hozzávalók mennyiségét arányosan csökkentse.

Házi savanyú káposzta

Hozzávalók: 3,5 kg fehér leszelt káposzta, 500 g felkarikázott vöröshagyma, 70 g só, 14 g egész fűszerkeverék.

Elkészítés: Keverjen össze minden hozzávalót, és 3 órán keresztül hagyja állni, a keveréket minden félóránál újra keverjen át. Az üveget töltse meg rétegesen a zöldségekkel a szűkülő rész alatt, minden réteget alaposan nyomjon le, a felső megtöltetlen részt tisztítsa meg a felesleges zöldségektől. Az üveg tartalmát nyomja le a 3 db-os DELLA CASA Nehezékkel savanyításhoz (kérheti a Tescoma márkaboltokban), hogy az étel a savanyítás teljes ideje alatt el legyen lepve vagy használjon más erre alkalmas eszközt. Az üvegre helyezze rá a fedőt, azt állítsa a "savanyítás" pontra, és a házi káposztát hagyja legkevesebb 3 hétig erjedni sötét helyen 20 és 25 °C között.

Házi savanyú uborka

Hozzávalók: 3 kg csemege uborka kb. 10 cm hosszú, 4 szál friss kapor, 2,5 l víz, 50 g só.

Elkészítés: A vizet a sóval főzze fel, majd hagyja kihűlni az alaplé. Az uborkákat mossa meg, és szurkálja meg villával. Az üveg aljára helyezzen egy szál kaprot, erre tegyen egy réteg uborkát, majd megint egy kaprot, és így rétegezze az üveg szűkülő szájáig. A rétegezett uborkára öntse rá az alaplevet, majd rakjon rá egy erre a célra alkalmas nehezéket, hogy az uborkák a savanyítás teljes ideje alatt el legyenek lepve az alaplében. Az üvegre helyezze rá a fedőt, állítsa a "savanyítás" pontra és hagyja 1-2 hétig 20 és 25 °C között erjedni.

Savanyított zöldség (pickles)

Savanyításra alkalmas zöldség (kb. 3 kg): pl. fehér és vöröskáposzta, minden típusú hagyma, fehér és piros héjú retek, karalábé, répa, zeller, petrezselyem, paprika, karfiol, brokkoli, kelbimbó, fokhagyma, póréhagyma, csemege uborka egészben, kosszarvú paprika egészben.

Elkészítés: 2,5 l vizet 50 g sóval főzzön fel, majd tegye félre. A zöldséget tisztítsa meg, vágja fel darabokra, helyezze az üvegbe, és nyomja le. A még meleg alaplevet adja hozzá a zöldségekhez, és az üveg tartalmát megfelelő nehezékkel lássa el, hogy a zöldségek a savanyítás teljes ideje alatt

el legyenek lepve. Az üvegre helyezze rá a fedőt, állítsa a "savanyítás" pontra, és hagyja legkevesebb 3 hétig erjedni 20 és 25 °C között.

Jó ötlet: Hogy minél jobb savanyított zöldséget tudjon készíteni, használjon alapnak káposztát és hagymát, mivel ezek támogatják az erjedést. Különösen jó kombinációt alkotnak karfiollal, piros paprikával, és minden egyéb fent felsorolt zöldséggel is.

Kimchi

Hozzávalók: 3 kg kínai kelkáposzta, egy nagyobb alma, kápia paprika, répa, fél fehér retek, 100 g só. **Fűszerkeverék:** 100 g reszelt gyömbér, 50 ml halszós, 30 ml osztrigasós, 30 ml szójasós, csipetnyi átnyomott fokhagyma, egy maroknyi apróra vágott tavaszi hagyma, 2 evőkanál nádcukor, kiskanál őrölt chili, evőkanálnyi só.

Elkészítés: A káposztát szelje le, adja hozzá a durvára reszelt almát, fehér retket, répát, és a szeletekre vágott kápia paprikát. Alaposan keverje össze, sózza meg és hagyja legalább 6 órán keresztül állni, minden félórán keverje át. Mindeközben készítse el a fűszerkeveréket - a finomra reszelt, rostszálaktól mentes gyömbérhez adja hozzá a hal-, osztriga- és szójasósz, az átnyomott fokhagymát és az apróra vágott tavaszi hagymát, nádcukrot, chilit és sót. A félretett zöldségek levét szűrje le, és őrizzze meg. A zöldségekhez adja hozzá a fűszerkeveréket, és alaposan keverje el. Az üveget töltsse meg a szűkülő rész alatt az elkészített keverékkel, minden réteget alaposan nyomjon le. Ha a kimchi a rétegezés lenyomása után nem ereszt elegendő levet, töltsse fel a zöldségekből leszűrt lével. Az üveg tartalmát arra megfelelő nehezékkal lássa el, hogy a kimchi az erjedés teljes ideje alatt el legyen lepve. Az üvegre helyezze rá a fedőt, állítsa "savanyítás" pontra, és hagyja erjedni 20 és 25 °C között egy hétig.

Jó ötlet: Minden említett ételt a savanyítás teljes ideje alatt el kell lennie az alaplének. Ha az erjedés ideje alatt eltűnik az üvegben a folyadék, pótolja langyos, sóval felfőzött vízzel, melyben 1 l vízhez 20 g sót adjon.