

Használati útmutató

A DELLA CASA Savanyítókészlet 5000 ml kiválóan alkalmas házi savanyú káposzta, savanyú uborka, fermentált zöldségek, kimchi és hasonlók könnyű elkészítéséhez.

Leírás

1. Üveg, 5000 ml
2. Tető
3. Szelep 3 helyzetű:
 - a. felhelyezés/eltávolítás
 - b. savanyítás
 - c. tárolás/ szállítás
4. Rozsdamentes acélgolyó

Feltöltés

Töltse meg az üveget **közvetlenül az elkeskenyedő rész alatt** gyalult káposztával, uborkával, más zöldségekkel, kimchivel stb. (1).

Leszorítás

Az üvegben található ételek leszorítására használja a **DELLA CASA Nehezék savanyításhoz, 3 db** terméket: keresse a TESCOA-boltokban vagy a www.tescoma.hu-n, szükség esetén szorítsa le a savanyúságot más megfelelő tárggyal. Ügyeljen arra, hogy a zöldségek a fermentálás teljes időtartama alatt alámerüljenek. (2)

Savanyítás

A lezárt, megtöltött üveget **helyezze el 20-25 °C-os helyiségben**. Savanyú káposzta készítéséhez válasszon sötét helyet. Állítsa a szelepet „**savanyítás**” (3) helyzetbe, és hagyja a savanyúságot a szükséges ideig fermentálódni.

Figyelem: Ha a lé az üvegben a savanyítás során kifolyik és a tető meglazul, szedje ki a felesleges levet, folyó víz alatt mossa el a tetőt, helyezze vissza, és állítsa a szelepet „**savanyítás**” helyzetbe.

Tárolás

Ha a savanyúság kellően fermentálódott, állítsa a szelepet „**tárolás/szállítás**” helyzetbe (4), és **helyezze az üveget hűtőbe, illetve 10 °C-osnál hűvösebb helyiségbe**.

Figyelem: Ha a lé az üvegben a savanyítás során egészen a szelepig folyik ki, és beszennyezi azt, vagy kinyomja a tetőt, szedje ki a felesleges levet, majd szedje szét a tetőt, mossa meg minden részét, köztük az acélgolyót is, és törölje teljesen szárazra. Helyezze vissza az összerakott tetőt, és állítsa a szelepet „**savanyítás**” helyzetbe.

Tisztítás

Szedje szét a tetőt: állítsa a szelepet „**felhelyezés**” (5) helyzetbe, tolja ki a tetőből, és vegye ki az **acélgolyót** (6). Az első használat előtt, majd minden használat után mossa meg és törölje szárazra a tetőt és az üveg minden elemét.

Receptek

A receptek a DELLA CASA 5000 ml üveghez valók

Házi savanyú káposzta

Hozzávalók: 3,5 kg gyalult fehér káposzta, 500 g szeletelt hagyma, 70 g só, 14 g egész kömény

Elkészítés: Keverje össze az összes hozzávalót, és hagyja őket 3 órát pihenni, a keveréket minden fél órában keverje át. Töltse fel az üveget az elkeskenyedő részig káposztarétegekkel, minden réteget alaposan nyomkodjon le. Az üveg felső, nem megtöltött részét tisztítsa meg a káposztadaraboktól. Az üveg tartalmát szorítsa le a **DELLA CASA Nehezék savanyításhoz, 3 db** termékkel (keresse a TESCOA-boltokban vagy a www.tescoma.hu-n), hogy a zöldségek a fermentálás teljes időtartama alatt alámerüljenek. Szükség esetén szorítsa le a savanyúságot más megfelelő tárggyal. Helyezze az üvegre a tetőt, állítsa a szelepet „**savanyítás**” helyzetbe, és hagyja a házi savanyú káposztát sötét helyen 20–25 °C-on minimum 3 hétig fermentálódni.

Házi savanyú uborka

Hozzávalók: 3 kg „savanyítani való” uborka, kb. 10 cm-es, 4 csokor friss kapor, 2,5 l víz, 50 g só.

Elkészítés: Forralja fel a sós vizet, és az így készült levet hagyja kihűlni. Mossa meg az uborkákat, és szurkálja meg őket villával. Az üveg fenékre helyezzen egy csokor kaprot és egy réteg uborkát, aztán egy újabb csokor kaprot és egy réteg uborkát, amíg az üveg nem telik meg az elkeskenyedő részig. Öntse a levet az uborkára, és szorítsa le őket egy megfelelő tárggyal, hogy a fermentálás teljes időtartama alatt alámerüljenek. Helyezze az üvegre a tetőt, állítsa a szelepet „**savanyítás**” helyzetbe, és hagyja az uborkát 20–25 °C-on 1–2 hétig fermentálódni.

Savanyított zöldség (ecetes vegyes savanyúság)

Savanyításra alkalmas zöldség (kb. 3 kg): pl. fehér és vörös fejcs káposzta, bármilyen fajta hagyma, fehér és piros retek, karalábé, répa, zeller,

petrezselyem, zöldpaprika, karfiol, brokkoli, kelbimbó, fokhagyma, póréhagyma, egész „savanyítani való” uborka és egész „pepperóni” paprika.

Elkészítés: Forraljon fel 2,5 l vizet 50 g sóval, és tegye félre a kész levet. Tisztítsa meg a zöldségeket, szeletelje őket kis darabokra, helyezze az üvegbe, és nyomkodja le őket. Adja a zöldségekhez a még meleg levet, és szorítsa le az üveg tartalmát egy megfelelő tárggyal, hogy a zöldségek a fermentálás teljes időtartama alatt alámerüljenek. Helyezze az üvegre a tetőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja a zöldséget 20–25 °C-on minimum 3 hétig fermentálódni.

A mi tippünk: A lehető legjobban fermentált savanyúsághoz használjon káposztás-hagymás alapot, mert ezek segítik a fermentálást. Különösen finomak karfiollal, kápia paprikával és a fent felsorolt zöldségek bármelyikével.

Kimchi

Hozzávalók: 3 kg kínai kel, egy nagyobb alma, kápia paprika, répa; egy fél fehér retek, 100 g só. **Fűszerkeverék:** 100 g reszelt [gyömbér](#), 50 ml [halszós](#), 30 ml [osztrigaszós](#), 30 ml [szójaszós](#), egy gerezd préselt fokhagyma, egy csokor apróra vágott újhagyma, [2 ek. nádcukor](#), 1 kk. [őrölt chili](#), [1 ek. só](#)

Elkészítés: Csíkozza fel a káposztát, adja hozzá a durvára reszelt almát, fehér retket, répát és a felsíkozott kápiát. Alaposan keverje össze, sózza meg, és hagyja minimum 6 órát pihenni, minden fél órában keverje át. Közben készítse el a fűszerkeveréket: a finomra reszelt, szálak és kemény részek nélküli gyömbérhez adja hozzá a hal-, osztriga- és szójaszószt, a préselt fokhagymát és az apróra vágott újhagymát, a nádcukrot, a chilit és a sót. Öntse le a pihentetett zöldségkeverékről a vizet, és tegye félre. Adja a zöldségkeverékhez a fűszerkeveréket, és alaposan keverje össze. Töltse meg az üveget az elkeskenyedő részig a kész keverékkel, minden réteget alaposan nyomkodjon le. Ha a kimchi a nyomkodás közben nem enged elég levet, öntse fel az üveget a zöldségkeverékből megmaradt vízzel. Az üveg tartalmát szorítsa le egy megfelelő tárggyal, hogy a kimchi fermentálás teljes időtartama alatt alámerüljön. Helyezze az üvegre a tetőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja a kimchit 20–25 °C-on egy hétig fermentálódni.

A mi tippünk: A feltüntetett savanyúságoknak a fermentálás teljes időtartama alatt el kell merülniük a lében. Ha a savanyítás során az üvegben a lé fogyni kezd, töltse fel felforralt sós, langyos vízzel, 20 g só 1 liter vízhez arányban.

Hasznos tipp (mindegyik receptre érvényes) A feltüntetett savanyúságoknak a fermentálás teljes időtartama alatt el kell merülniük a lében. Ha a savanyítás során az üvegben a lé fogyni kezd, töltse fel felforralt sós, langyos vízzel, 20 g só 1 liter vízhez arányban.