

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

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

Feltöltés

Állítsa a fedőt „felhelyezés/eltávolítás” helyzetbe, vegye le az üvegről, és vegye ki a fermentációs betétet (1). Töltse meg az üveget élelmiszerrel, pl. reszelt káposztával, uborkával, apróra vágott zöldséggel, apróra adagolt alapanyagokkal a kimchihez.

Fermentációs betét

Helyezze be az élelmiszerekkel feltöltött üvegbe a betétet úgy, hogy lenyomja az élelmiszereket, és öntse hozzá a levet, hogy az üveg tartalma a betéttel együtt a lé felszíne alatt maradjon a savanyítás teljes időtartama alatt (2).

Savanyítás

Állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és helyezze az étellel töltött üveget 20-25 °C-os helyiségbe (3). Hagyja az ételt a szükséges ideig savanyodni, savanyú káposzta készítésénél válasszon sötét helyet.

Figyelmeztetés: Ha a lé az üvegben a savanyítás során kifolyik, és a fedő felenged, szedje ki a felesleges levet úgy, hogy az ételek és a betét a lé felszíne alatt maradjanak, mossa el a fedőt, helyezze vissza, és állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe.

Tárolás

Ha az étel már megfelelően savanyú, állítsa a szelepet „tárolás/szállítás” helyzetbe, és helyezze az üveget a hűtőbe, esetleg 10 °C alatti hőmérsékletű helyiségbe (4).

Figyelmeztetés: A fedőt „tárolás/szállítás” helyzetben csak olyan ételek tárolására használja, amelyeknél már teljesen befejeződött a savanyítás folyamata. Ha nem biztos benne, hogy az ételt már nem kell tovább savanyítani, tárolja őket „savanyítás” helyzetbe állított fedővel.

Tisztítás

Szedje szét a fedőt, és állítsa a szelepet „felhelyezés/eltávolítás” helyzetbe. Vegye ki a szelepet a fedőből, és vegye le a rozsdamentes acél golyót (5). A szétszedett fedőt mossa folyó víz alatt, szárítsa meg, és rakja újra össze, ne mossa mosogatógépben. A fermentációs betét és az üveg mosogatógépben moshatóak.

Receptek

Házi savanyú káposzta

Hozzávalók: 900 g reszelt fehér káposzta, 120 g szeletelt hagyma, 16 g só, 3 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 kúposodó szakaszonként káposzta rétegekkel, minden réteget alaposan nyomkodjon le, az üveg felső, nem megtöltött részét tisztítsa meg a káposzta daraboktól. Helyezze az üvegbe a fermentációs betétet úgy, hogy az étel a savanyítás teljes időtartama alatt teljesen elmerüljön, esetleg nehezezként használjon más arra alkalmas tárgyat. Helyezze az üvegre a fedőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja a káposztát sötét helyen 20 - 25 °C-on minimum 3 hétig savanyodni.

Házi kovászos uborka

Hozzávalók: 600 g (kb. 13 db) megfelelő méretű (kb. 10 cm) „csemege” uborka, 1 szál friss kapor, 500 ml víz, 10 g só

Elkészítés: Forralja fel a sós vizet, és az így készült levet hagyja kihűlni. Mossa meg az uborkát, és szűrje át villával. Helyezze az üveg aljára a kapor egy darabját és egy réteg uborkát, ezután folytassa egy újabb kapor darabbal és uborka réteggel. Helyezze az üvegbe a fermentációs betétet úgy, hogy az uborkák a savanyítás teljes időtartama alatt elmerüljenek, és adja hozzá a levet. Helyezze az üvegre a fedőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja az uborkát 20 - 25 °C-on 1 - 2 hétig savanyodni.

Savanyított zöldség (ecetes vegyes savanyúság)

Savanyításra alkalmas zöldség (kb. 600 g): pl. fehér és vörös fejcs káposzta, az összes fajta hagyma, fehér és piros retek, karalábé, répa, zeller, petrezselyem, fehér paprika, karfiol, brokkoli, kelbimbó, fokhagyma, póréhagyma, egész „csemege” uborka és egész „kosszarvú” paprika.

Lé: 400 ml víz, 10 g só.

Elkészítés: Forralja fel a vizet a sóval, és kapcsolja le a kész levet. Tisztítsa meg a zöldséget, szeletelje kis darabokra (kb. 1 cm), helyezze az üvegbe, és nyomkodja le őket. Helyezze az üvegbe a fermentációs betétet úgy, hogy a zöldség a savanyítás teljes időtartama alatt elmerüljön, és

adja hozzá a meleg levet. Helyezze az üvegre a fedőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja a zöldséget 20 - 25 °C-on minimum 3 hétig savanyodni.

Jó tipp: A lehető legjobban megsavanyított zöldség elkészítése érdekében alapként használjon káposztát és hagymát, amelyek támogatják a savanyítást, kiválóak karfiollal, piros paprikával és a többi fent említett zöldségfajtával keverve.

Kimchi

Hozzávalók: 600 g pekingi káposzta, egy darab alma, kápia paprika, répa és fehér retek, 20 g só. **Fűszerkeverék:** 20 g reszelt [gyömbér](#), 10 ml [halszós](#), 6 ml [osztrigaszsós](#), 6 ml [szójaszós](#), 2 gerezd préselt fokhagyma, egy kevés apróra vágott újhagyma, egy teáskanál [nádcukor](#), egy csipet [őrölt chili](#), [fél teáskanál só](#).

Elkészítés: Szeletelje a káposztát vékony csíkokra, adja hozzá a durvára reszelt almát, fehér retket, répát és a vékony csíkokra szeletelt kápiát. Alaposan keverje össze, sózza meg, és hagyja minimum 6 órát pihenni, a keveréket minden fél órában keverje át. Közben készítse el a fűszerkeveréket: adja hozzá a finomra reszelt, szálok és kemény részek nélküli gyömbérhez a hal-, osztriga- és szójaszószt, a lepréselt fokhagymát és az apróra vágott újhagymát, a nádcukrot, chilit és a sót. Öntse le a pihentetett zöldségkeverékből a vizet, és őrizzze meg. Adja a zöldségkeverékhez a fűszerkeveréket, és alaposan keverje össze őket. Töltse meg az üveget az elkészített keverékkel, minden réteget alaposan nyomkodjon le. Helyezze az üvegbe a fermentációs betétet úgy, hogy a kimchi a savanyítás teljes időtartama alatt elmerüljön. Ha a kimchi a nyomkodás ideje alatt nem enged elég levet, öntse fel az üveget a zöldségkeverékből megmaradt vízzel. Helyezze az üvegre a fedőt, állítsa a szelepet „savanyítás” helyzetbe, és hagyja a kimchit 20 - 25 °C-on egy hétig savanyodni.

Jó tipp: Minden savanyított ételnek el kell merülni a lében a savanyítás teljes időtartama alatt. Ha a savanyítás során az üvegben a lé csökkenni kezd, töltse fel előre felforralt sós, langyos vízzel, 20 g só 1 liter vízhez arányban.