

FERMENTEERIMISKAAS

urbalive



kasutusjuhend



Mis on fermentatsioon?

Fermentatsioon ehk kääritamine on protsess, mille käigus mikroorganismid muudavad lähteained sisalduvad orgaanilised ühendid lihtsamateks aineteks. Fermentatsioon aitab toitu tõhusalt säilitada, pikendab selle säilivusaega ning parandab mõne toidukomponendi seeduvust. Fermenteeritud tooted on meie organismile kasulike probiootikumide looduslik allikas.

Fermenteerimiskaas

Fermenteerimiskaas sobib koduste fermenteeritud toitade valmistamiseks. Fermenteerida saab näiteks eri köögivilju, piimatooteid (keefirit ja jogurtit) ning juuretist. Kaanel on spetsiaalne ventiil, mis laseb käärimise ajal purgist CO₂ välja, kuid takistab õhu sissepääsu. Komplekti kuulub ka painduv pressimisplaat, mis hoiab köögiviljad kogu fermenteerimise vältel vedeliku all.

Kasutamine

1. Lõika või riivi köögiviljad, maitsest ja aseta purki.
2. Suru köögiviljad kokku nii, et need jääksid purgi servast 2 cm allapoole.
3. Lisa vett nii, et vedeliku pind ulatuks veidi üle köögiviljade.
4. Kata köögiviljad suurema lehe või köögiviljavilluga.
5. Aseta pressimisplaat koostisosadele nii, et selle toed toetuksid purgi ülaosa kumerusele.
6. Sulge purk fermenteerimiskaanega.
7. Lase köögiviljadel mitu päeva fermenteeruda. Kui käärimine on lõppenud, hoia purki koos fermenteeritud sisuga külmkapis.

Nõuanne: fermenteerimisel peavad käed ja kõik kasutatavad köögitarvikud olema puhtad.

Käärimise ajal võib purgist vedelikku välja tulla. Sel juhul aseta purgi alla taldrik.

Eelised

Kaane ülaosa on sooniline. Seetõttu pääseb süsinikdioksiid välja ka siis, kui purgid on üksteise peale asetatud, ning õige käärimisprotsess säilib. Kaane püstisele pinnale saab kirjutada purgi sisu või fermenteerimise alguskuupäeva. Kasuta kustutatavat markerit.

Purgisuu siseläbimõõt

Fermenteerimiskaas: 70 mm
Suur fermenteerimiskaas: 90 mm ja 100 mm

Purgi maht

Fermenteerimiskaas: 370 ml, 420 ml, 520 ml, 720 ml, 770 ml ja 900 ml
Suur fermenteerimiskaas: 3,7 l ja 5 l

Mida tähendab, et toode sisaldab kohvipaksust valmistatud regranulaati?

Toote lõplik välimus on saadud esmase plasti segamisel 5% kohvipaksust valmistatud regranulaadiga. See annab materjalile teralise ilme ja väikese värvitoonide varieeruvuse.

Hooldus ja puhastamine

Pese kõiki osi sooja vee ja tilga nõudepesuvahendiga, loputa põhjalikult ning lasse kuivada. Fermenteerimiskaant võib pesta ka nõudepesumasinas temperatuuril kuni 50 °C.

Materjal

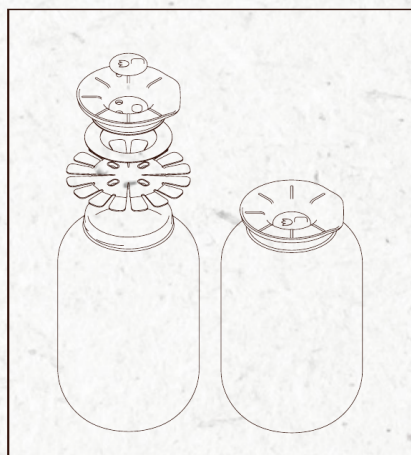
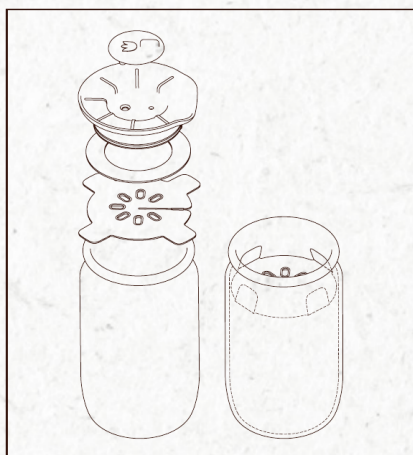
Toode on valmistatud BPA-vabast materjalist, mis sobib kokkupuuteks toiduga.

Kõrvaldamine

Kõik toote osad tuleb kõrvaldada keskkonnasäästlikult ja kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Garantiitingimused

Tootele kehtib 24-kuuline garantii alates ostukuupäevast. Garantii hõlmab üksnes põhjendatud juhtumeid, mis on seotud materjali- või tootmisdefektiga. Garantii kehtib ainult juhul, kui toodet on kasutatud kasutusjuhendi kohaselt.



KIMCHI

RETSEPT

Koostisosad suure purgi jaoks

- 1 hiina kapsas
- 1 kimp rohelist sibulat
- 1 valge redis
- 1 suur porgand

- 2 liitrit keedetud, toatemperatuurini jahutatud vett
- 2 supilusikatäit soola

Pasta jaoks

- 1 teelusikatäis soola
- 1 teelusikatäis purustatud või jahvatatud tšillit
- 4 küüslauguküünt
- 40 g värskest riivitud ingverit

- 2 supilusikatäit roosuhkrut
- 4 supilusikatäit kalakastet. Taimetoitlased, veganid ja need, kellele kalakaste ei maitse, võivad kasutada Tamari sojakastet.

Valmistamine

1. Eemalda kapsalt närbunud lehed ja lõika kapsas suuremateks tükkideks. Sega kausis vesi ja sool, aseta kapsas lahusesse ning pane peale taldrik, et kapsas jääks vedeliku alla. Lase seista vähemalt 2 tundi.
2. Riivi pasta tahked koostisosad peene riiviga või töötle saumikseriga ühtlaseks ning sega ülejäänud koostisainetega.
3. Lõika redis, porgand ja roheline sibul õhukesteks viiludeks.
4. Nõruta kapsas. Kui kapsas on sinu maitse jaoks liiga soolane, loputa seda veega. Sega kapsas põhjalikult viilutatud köögiviljade ja vürtsika pastaga.
5. Aseta segu purki ja suru kokku, jättes purgi servani 2–3 cm. Kata köögiviljad suurema kapsalehega, aseta peale pressimisplaat ja sulge purk fermenteerimiskaanega. Lase vähemalt 3 päeva toatemperatuuril ja otsese päikesevalguse eest kaitstult fermenteeruda. Seejärel sulge kimchi tavalise kaanega ja hoia külmkapis. Nii säilib kimchi kuni 4 nädalat.

Nõuanded

- Vürtsikama kimchi saamiseks lisa pastale rohkem tšillit.
- Kalakastme asemel võid kasutada Tamari sojakastet.
- Maitseks võid lisada seesamiseemneid või tšillihelbeid.
- Saastumise ja hallituse vältimiseks kasuta valmis toidu võtmiseks alati puhtaid köögiriistu.
- Kasuta umbes 20 g soola 1 kg köögiviljade kohta.

KOOSTISOSADE KOGUS PEAB ALATI VASTAMA PURGI SUURUSELE. KÄÄRIMISE AJAL VÕIB VEDELIK FERMENTEERIMISKAANE KAUDU VÄLJA TULLA. SOOVITAME ASETADA PURGI ALLA TALDRIKU VÕI KANDIKU, MIS PÜÜAB TILKUVA VEDELIKU KINNI.



Tootja

PLASTIA s.r.o., Na Pankráci 332/14, 140 00 Praha,
Nusle, Tšehhi Vabariik
E-post: info@plastia.cz | Tel: +420 566 667 001

www.plastia.eu | www.urbalive.eu

VALMISTATUD TŠEHHIS