# Кадка из дуба

**Инструкция по подготовке, использованию и хранению**

Кадка — деревянная ёмкость для засолки, квашения и мочения. Порядок работы: **выбор продукта → подготовка → закладка → брожение → хранение продукта → уход и хранение пустой кадки.**

## 1. Назначение

Дуб — плотная древесина с высоким содержанием дубильных веществ (танинов). Танины частично переходят в продукт: помогают овощам дольше сохранять плотность и хруст, но могут затемнить светлые продукты. Поэтому дубовую кадку вымачивают дольше всех остальных.

**Подходит для:** огурцы, помидоры, арбузы, сало, солонина, рыба.

**Ограничения:**

- **Мёд** — в дубе темнеет.
- **Капуста, яблоки и другие светлые продукты** — могут потемнеть. Если важен цвет, выберите кадку из осины или липы.

## 2. Устройство кадки

- **Кадка** — собрана из деревянных клёпок, стянутых металлическими обручами. Клей не используется: кадку держат обручи и набухшая от воды древесина. Поэтому сухая кадка пропускает воду — это нормально.
- **Крышка и деревянный круг (гнёт)** — круг кладут на продукт, сверху ставят груз. Детали круга могут быть скреплены саморезами — это штатный способ сборки, он прочнее клея и деревянных шипов.
- **Груз** — в комплект не входит. Используйте чистый камень или стеклянную банку с водой.
- Точная комплектация указана в карточке товара.

## 3. Подготовка к первой закладке

1. Проверьте обручи. Если какой-то обруч ослаб — подбейте его (см. раздел 4).
2. Промойте кадку горячей водой. Можно добавить пищевую соду, затем ополосните чистой водой.
3. Заполните кадку холодной водой доверху. Поставьте её на поддон в проветриваемом помещении.
4. Меняйте воду каждые 2–3 дня. Слитую воду оценивайте по цвету: в первые дни она будет коричневой — это выходят дубильные вещества.
5. **Общий срок вымачивания — около 14 дней, иногда дольше.** Кадка готова, когда вода после очередной смены остаётся светлой и течь прекратилась.
6. Перед закладкой ошпарьте кадку кипятком изнутри и дайте воде стечь.

**Важно.** Двух-трёх дней вымачивания для дуба недостаточно. Не вышедшие в воду танины перейдут в продукт: он потемнеет и приобретёт горечь. Это не дефект кадки, а следствие сокращённой подготовки.

**Где вымачивать.** Только в проветриваемом помещении. Не вымачивайте кадку в ванной комнате: во влажном непроветриваемом воздухе на мокрой древесине через 4–5 дней появляется плесень.

**Чем обрабатывать.** Только горячая вода, пищевая сода и кипяток. Бытовая химия запрещена: древесина впитывает запахи.

## 4. Если кадка течёт

Подтекание новой кадки в течение 14 дней вымачивания — нормальный процесс набухания древесины, а не брак. Если течь не прекращается:

1. Слейте воду и дайте кадке подсохнуть: от нескольких часов до 3–5 суток вверх дном в сухом помещении.
2. Осадите обручи: равномерно, по кругу, подбейте каждый обруч на 3–5 мм в сторону широкой части кадки (к дну). Бейте через деревянный брусок или деревянной набойкой.
3. Снова залейте кадку водой температурой 60–70 °C — клёпки быстрее распарятся и сомкнутся.
4. Продолжайте вымачивание по разделу 3.

## 5. Закладка продукта

- **Рассол должен полностью покрывать продукт и деревянный круг** на всём сроке брожения и хранения. Всё, что выступает над рассолом, портится первым. При необходимости доливайте рассол.
- **Груз — не металлический.** Для капусты масса груза — примерно 1/10 массы капусты.
- **Не заполняйте кадку до края:** оставьте не менее 10 см сверху — при брожении рассол поднимается.
- Первые дни продукт бродит при комнатной температуре: снимайте пену, следите за уровнем рассола. Затем кадку переносят в холод (раздел 6).
- Доставайте продукт только чистой посудой.

## 6. Сроки брожения и выдержки

Ориентировочные сроки. Они зависят от рецепта, количества соли и температуры.

| Продукт | Брожение в тепле | Дальнейшее хранение | Готовность |
|---|---|---|---|
| Огурцы солёные | 2–3 дня при 15–18 °C | 0…+5 °C, не ниже 0 °C | через 30–40 дней |
| Помидоры солёные | 2–3 дня при 18–20 °C | 0…+5 °C, не ниже 0 °C | примерно через 30 дней |

| Продукт | Брожение в тепле | Дальнейшее хранение | Готовность |
|---|---|---|---|
| Рыба, сухой посол | — | холодное помещение | мелкая 2–3 дня, средняя 5–10, крупная 7–10 дней |
| Сало | — | прохладное помещение | через несколько недель |

## 7. Хранение кадки с продуктом

- После брожения держите кадку в прохладном месте: 0…+5 °C (погреб, подвал).
- Квашеную капусту можно хранить на морозе. Огурцы, помидоры и грибы — не ниже 0 °C.
- Ставьте кадку на деревянную решётку или бруски, не на пол и не на землю: иначе на дне появится плесень.
- Не ставьте кадку у отопительных приборов и на солнце.

## 8. Уход и хранение пустой кадки

**После использования:** промойте кадку горячей водой (можно с пищевой содой), ополосните и просушите в проветриваемом месте, вдали от батарей, печи и солнца.

### Способ А. Сухое хранение (рекомендуется)

1. Промойте и слегка подсушите кадку.
2. Плотно обмотайте кадку стрейч-плёнкой по боковой поверхности, поверх обручей — так обручи не сползут, а клёпки не разойдутся при усыхании.
3. Не заматывайте кадку наглухо (дно и верх оставьте открытыми): остаточная влага должна выходить, иначе появится плесень.
4. Храните в прохладном тёмном месте.
5. Перед новым сезоном залейте кадку водой, не снимая плёнку. Когда древесина набухнет, снимите плёнку и подготовьте кадку по разделу 3 (сроки обычно короче, чем у новой).

### Способ Б. Хранение с водой

- Только в проветриваемом помещении.
- Меняйте воду каждые 1–2 дня — застоявшаяся вода портит древесину.
- Не оставляйте кадку с водой на морозе: лёд деформирует паз, в котором держится дно.

*Без плёнки и без воды кадка пересыхает: клёпки расходятся, обручи сползают, кадка может рассыпаться.*

## 9. Возможные проблемы и решения

| Проблема | Причина | Что делать |
|---|---|---|
| Новая кадка течёт | Древесина ещё не набухла | До 14 дней — норма. Дальше — раздел 4 |
| Продукт потемнел, горчит | Кадку недостаточно вымочили, танины перешли в продукт | Продукт не ядовит, но вкус изменён. В следующий раз вымачивайте до светлой воды (раздел 3) |
| Кадка течёт после хранения, обручи сползли | Кадка пересохла | Осадить обручи к дну, вымочить (разделы 3–4). В будущем — хранение по способу А |
| Плесень на стенках, дне или круге | Сырость и недостаток воздуха: вымачивание в ванной, кадка на полу, плёнка наглухо, несменяемая вода | Удалить механически щёткой, протереть водой со столовым уксусом, просушить. Перенести кадку в проветриваемое место |
| Тёмные пятна и полосы под обручами | Реакция металла обруча с веществами древесины во влажной среде | На продукт не влияет. При желании протереть тканью, смоченной раствором лимонной кислоты |
| Разводы снаружи | Следы рассола и воды | Нормальное явление при использовании |

## 10. Запрещается

- мыть кадку бытовой химией и хлорсодержащими средствами;
- сушить кадку у батареи, печи, обогревателя и на прямом солнце;
- ставить кадку прямо на пол или землю;
- вымачивать и хранить кадку с водой в непроветриваемом помещении (в том числе в ванной);
- оставлять кадку с водой или рассолом на морозе (кроме квашеной капусты);
- класть на продукт металлический груз;
- заматывать кадку плёнкой наглухо;
- закладывать продукт в кадку, которая ещё течёт;
- хранить в дубовой кадке мёд;
- закладывать продукт, пока вода после вымачивания остаётся тёмной.

**Остались вопросы?** [контакты магазина]