

Инструкция по применению Кадка из осины Люкс

Уважаемый покупатель! Вы приобрели кадку из осины, произведенную в России. Она предназначена для засолки овощей, грибов, рыбы, приготовления квашеной капусты и многого другого. Позволяет сделать натуральные и качественные продукты.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- кадка;
- крышка.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Удалите с кадки крышку и достаньте со дна решетку под гнет. Они Вам понадобятся только лишь после того, когда Вы положите в неё ингредиенты и зальете рассол.
2. Аккуратно, по периметру направьте струю теплой воды по внутренним стенкам кадушки.
3. Накопившуюся на дне воду слейте полностью.
4. Пункты 2 и 3 повторяйте через каждые 10 минут, в течение 90 минут (тем самым клепка постепенно вберет и себя влагу, что исключит течь).
5. По истечении 90 минут разделите визуально кадушку на 5 частей, залейте 1/5 части горячей воды. Через каждый час добавляйте по 1/5 части горячей воды в кадку, до верхнего обруча (при этом не накрывайте крышкой).
6. Полную кадку с водой выдержите сутки.
7. На следующий день слейте полностью из кадки всю воду.
8. Залейте повторно кадку горячей водой полностью также до верхнего обруча.
9. Оставьте еще на день и после того как кадка полностью перестала течь можно сливать воду. Кадка готова к использованию.

Перед тем как заложить в кадку ингредиенты, обдайте её изнутри кипятком, для того чтобы клепка не впитала и себя посторонних запахом.

УХОД ЗА КАДКОЙ

Кадки, заполненные соленьями, квашениями и мочениями, хранят в прохладном помещении: в чулане, сенях, подполье или погребе, где температура не опускается ниже нуля. Только капусту, мясо и клюкву, допускается хранить на морозе. Раньше в некоторых районах России кадушки с мясом зарывали на зиму в сугроб.

Даже в самом сухом помещении нельзя ставить кадки прямо на пол или землю, так как на доньшке снизу может образоваться плесень. Даже кадки с ножками, имеющие хорошую вентиляцию, следует ставить на специальные деревянные решётки. Они должны быть на таком расстоянии от пола, чтобы под ними было удобно насыпать время от времени сухие и убирать увлажнённые опилки. Кроме того, необходимо постоянно следить за кружком. При малейшем появлении плесени его моют, обдают кипятком и ополаскивают в солёной воде. Так же обрабатывают камень и брусок-распорку. И тогда соленья, квашения и мочения до самой весны будут сохранять приятный вкус, тонкий аромат и аппетитный вид.