Кадка из липы

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

Липа — лёгкая светлая древесина без дубильных веществ. Она не даёт продукту ни запаха, ни привкуса, почти не усыхает и мало растрескивается. Липа пористая и быстро набирает воду, поэтому вымачивается быстрее других пород.

Подходит для: мёд, сливочное масло, икра; квашеная капуста, грибы, рыба и другие продукты, которые не должны пахнуть деревом.

Ограничения:

- **Мёд** — только в полностью сухую кадку (см. раздел 5).

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 водой доверху и поставьте на поддон в проветриваемом помещении. Горячая вода ускоряет набухание.
4. **Срок вымачивания — до 3 дней.** Кадка готова, когда течь прекратилась. Подтекание до 14 дней — допустимо (раздел 4).
5. Гнёт (деревянный круг) липовой кадки вымачивать не нужно — достаточно промыть его горячей водой.
6. Перед закладкой солений ошпарьте кадку кипятком изнутри и дайте воде стечь.

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.
- **Мёд и сыпучие продукты** закладывают только в полностью сухую кадку: после вымачивания и мытья просушите её. Мёд впитывает влагу и в сырой таре может забродить.

6. Сроки брожения и выдержки

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

Продукт	Брожение в тепле	Дальнейшее хранение	Готовность
Квашеная капуста	5–7 дней при 18–22 °C	0…+5 °C, допускается мороз	после окончания основного брожения
Грибы, холодный посол	—	0…+6 °C	через 30–40 дней
Рыба, сухой посол	—	холодное помещение	мелкая 2–3 дня, средняя 5–10, крупная 7–10 дней

Продукт	Брожение в тепле	Дальнейшее хранение	Готовность
Мёд (хранение)	—	не выше +20 °C, сухое место	—

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
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;

Остались вопросы? [контакты магазина]