

Инструкция по использованию Бочки для засолки Премиум/Премиум под старину

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели бочку Премиум, произведенную в России. Она предназначена для засолки овощей, грибов, рыбы, приготовления квашеной капусты и т.д. Позволяет сделать натуральные, полезные и качественные продукты.

Бочка выполнена из древесины кавказского дуба, который произрастает в экологически чистых районах.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- бочка;
- крышка;
- решетка под гнет.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Изначально в новом дубовом изделии содержится большое количество дубильных веществ, и если сразу же осуществить засолку мяса, рыбы, овощей, появится излишне терпкий и насыщенный вкус, перебивающий естественный аромат продукта. Поэтому бочку заполняют холодной водой и вымачивают в течение срока до 30 дней. Продолжительность этой процедуры зависит от того, насколько изделие успело рассохнуться. Процесс следует прекратить, когда сменяемая вода будет кристально чистой, без запаха и не будет давать течь. Как правило, бывает достаточно 7-14 дней. Жидкость рекомендуется менять каждые 1-2 дня.

Длительное вымачивание позволяет подготовить емкость для приготовления солений. При смене воды допускается заливать изделие теплой водой (не кипятком), что также ускоряет процесс подготовки кадки.

В начале вымачивания возможна течь через щели между клепками. Это не является браком. Нужно лишь несколько раз в сутки доливать воду до полной остановки течи. При вымачивании клепка разбухнет и плотно закроет все щели.

После описанной процедуры бочку нужно промыть раствором пищевой соды. На 1/3 заполнить емкость кипятком и добавить соду из расчета 2 г на 1 л воды. Далее необходимо слить жидкость и тщательно промыть чистой питьевой горячей и затем холодной водой.

Итак, Ваше изделие готово к использованию!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

При первой засолке продуктов рекомендуется добавлять больше соли, чем обычно. Это связано с тем, что новое изделие впитывает некоторое соли количество в себя.

Бочки с соленьями необходимо хранить в прохладном помещении, например в подвале, при температуре не ниже нуля градусов. Капусту, мясо и клюкву допускается держать на морозе. Изделие нельзя ставить прямо на пол или землю, так как есть вероятность образования на днище плесени. Рекомендуется подкладывать подставку или деревянную обрешетку и насыпать под нее деревянные опилки, которые будут впитывать в себя всю влагу.

После каждого использования необходимо обязательно мыть и ошпаривать изделие кипятком с использованием пищевой соды. Далее следует просушить емкость, избегая прямых солнечных лучей, и можно ставить ее на хранение в прохладное место. Бочку рекомендуется держать пустой и ни в коем случае не заливать водой, так как это может привести к развитию вредных бактерий и грибков в древесине. Незначительная усушка клепок емкости после длительного хранения свидетельствует об экологичности и натуральности самого изделия.