

Fermentation set / Souprava pro kvašení  
Kit fermentazione / Juego para fermentación  
Conjunto p/fermentação / Fermentier-Set  
Kit de fermentation / Zestaw do kiszenia  
Súprava na kvasenie / Набор для квашения

**attaching**

nasazování / inserimento / unión  
anexar / Aufsetzen / mise en place  
zamykanie / nasadzovanie  
насаживание

**fermenting**

kvašení / fermentazione  
fermentación / fermentação  
Fermentation / fermentación  
kvasenie / kvasenie / квашение

**storing/carrying**

skladování/přenášení  
conservazione/trasporto  
guardar/transportar  
guardar/transportar  
Lagerung/Transport  
stockage/déplacement  
przechowywanie/przenoszenie  
skladovanie/prenášanie  
хранение/переноска

**INSTRUCTIONS FOR USE**

Excellent for easily preparing homemade sauerkraut, fermented cucumbers, pickled vegetables, kimchi, etc. The hermetic lid with valve releases the pressure generated during the fermentation process without letting air into the jar. Made of thick glass, resistant plastic, silicone and stainless steel. 3-year warranty.

**Filling**

Fill the jar with shredded cabbage, cucumbers, vegetables, kimchi, etc. just below the narrow section ①.

**Weighing down**

To weigh down the food in the jar, use **Fermentation weight DELLA CASA**, 3 pcs (art. 895338), available at your retailer selling TESCOMA products or at [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com), or use some other suitable object to weigh the food down. Make sure the food is fully submerged during the entire fermentation process.

**Fermentation**

Keep the closed jar with food at room temperature (20 to 25 °C). Sauerkraut should ferment in a dark place. Set the valve to the "fermenting" position and leave the food to ferment for the required time ②.

**Notice:** If the brine in the jar rises and loosens the lid as a result of the fermentation process, remove the excess brine, wash the lid under running water, put back on and set the valve to the "fermenting" position.

**Storage**

When the food has sufficiently fermented, set the valve to the "storing/carrying" position ③ and place the jar into the refrigerator or a room at 10 °C or below.

**Notice:** Use the lid in the "storing/carrying" position only to store food which is no longer fermenting. If you are not sure whether the food will continue to ferment, store it with the lid set to the "fermenting" position.

**Cleaning**

Disassemble the lid – set the valve to the "attaching" position, pull it out of the lid and remove the stainless steel ball ④. Thoroughly wash all parts of the lid and the jar and wipe them dry before first and after each subsequent use.

**Recipes**

The recipes are intended for DELLA CASA jar 5000 ml.

**Homemade sauerkraut**

**Ingredients:** 3.5 kg shredded white cabbage, 500 g cut onions, 70 g salt, 14 g whole caraway seeds

**Recipe:** Blend all the ingredients together and leave to rest for 3 hours; stir the mixture again every thirty minutes. Fill the jar up to the narrow section with layers of cabbage, thoroughly pressing each layer, and clean out any cabbage left on the empty upper section of the jar. Weigh down the contents of the jar with Fermentation weight DELLA CASA, 3 pcs (available at your retailer selling TESCOMA products or at [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)) or use some other suitable object to keep the food fully submerged during the entire fermentation process. Place the lid onto the jar, set the valve to the "fermenting" position and leave the cabbage to ferment for at least 3 weeks in a dark place at 20 to 25 °C.

**Homemade fermented cucumbers**

**Ingredients:** 3 kg pickling cucumbers about 10 cm long, 4 sprigs fresh dill, 2.5 l water, 50 g salt

**Recipe:** Bring water with salt to boil and leave to cool down. Wash cucumbers and pierce them using a fork. Place a sprig of dill and a layer of cucumbers onto the bottom of the jar, then another sprig of dill and layer of cucumbers etc. until the jar is filled up to the narrow section. Pour in the water with salt and weigh down the cucumbers using a suitable object to ensure they are fully submerged during the entire fermentation process. Place the lid onto the jar, set the valve to the "fermenting" position and leave to ferment for 1 to 2 weeks at 20 to 25 °C.

**Pickled vegetables**

**Vegetables suitable for pickling (about 3 kg):** e.g. white and red cabbage, all sorts of onions, white and red radishes, kohlrabi, carrots, celery, parsley, white peppers, cauliflower, broccoli, Brussels sprouts, garlic, leek, whole pickling cucumbers and whole "ram's horn peppers" (banana peppers)

**Recipe:** Boil 2.5 l water with 50 g salt and set aside. Clean the vegetables, cut into pieces, place into the jar and press. Pour the water with salt onto the vegetables while still warm and weigh down the contents using a suitable object to ensure the vegetables are fully submerged during the entire fermentation process. Place the lid onto the jar, set the valve to the "fermenting" position and leave to ferment for at least 3 weeks at 20 to 25 °C.

**Useful hint:** For the pickles to ferment perfectly, add also cabbage and onions that promote fermenting. They are especially delicious when combined with cauliflower and red peppers, but also with any of the above vegetables.

**Kimchi**

**Ingredients:** 3 kg napa cabbage, 1 large apple, 1 sweet pepper, 1 carrot, a half white radish, 100 g salt. **Spice mixture:** 100 g grated ginger, 50 ml fish sauce, 30 ml oyster sauce, 30 ml soy sauce, head of garlic – pressed, bunch of spring onions – finely chopped, 2 tbsp cane sugar, 1 tsp ground chili peppers, 1 tbsp salt

**Recipe:** Cut cabbage into strips, add coarsely grated apple, white radish, carrot and sweet pepper cut into strips. Blend thoroughly, add salt and leave to rest for at least 6 hours, stirring the mixture every 30 minutes. In the meantime, prepare the spice mixture – take finely grated ginger without fibre and tough parts, add fish sauce, oyster sauce and soy sauce, pressed garlic and finely chopped spring onions, cane sugar, chili peppers and salt. Pour off water from the vegetable mixture previously left to rest and keep the water set aside. Add the spice mixture to the vegetable mixture and stir everything thoroughly. Fill the jar with the prepared mixture up to the narrow section, thoroughly pressing each layer. If the kimchi does not release enough juice when pressed, add into the jar the water previously poured out from the vegetable mixture. Weigh down the contents using a suitable object to ensure the kimchi is fully submerged during the entire fermentation process. Place the lid onto the jar, set the valve to the "fermenting" position and leave to ferment for one week at 20 to 25 °C.

**Useful hint (for all the recipes):** It is essential for all the above recipes that the food is fully submerged in the brine during the entire fermentation process. If the brine in the jar diminishes during the fermentation process, add lukewarm water previously boiled with salt in the ratio 20 g salt per litre water.

**© NÁVOD K POUŽITÍ**

Vynikající pro snadnou přípravu domácího kysaného zeli, kvašených okurek, nakládané zeleniny, kimchi, apod. Vzduchotěsné víčko s ventilem uvolňuje tlak vznikající během kvašení a do sklenici nevpustí vzduch. Vyrobeno ze silnostenného skla, odolného plastu, silikonu a nerezavějícího skla. 3 roky záruka.

**Plnění**

Sklenici naplňte těsně pod zúženou část krouhaným zelím, okurkami, zeleninou, kimchi apod. ①

**Zatištění**

Pro zatištění pokrmu ve sklenici použijte Závaží pro kvašení



**DELLA CASA**, 3 ks (art. 895338), žádejte u svého prodeje TESCOMA nebo na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz), případně pokrm zatíže jiným vhodným předmětem. Dbejte, aby byl pokrm zcela ponovený po celou dobu kvašení.

**Kvašení**

Uzávěrenou sklenici s pokremem umístěte do místnosti o teplotě 20 až 25 °C, při přípravě kysaného zeli zvolte tmavé místo. Ventil nastavte do polohy „**kvašení**“ a pokrm nechte potřebnou dobu kvašení ②.

**Upozornění:** Pokud vlivem kvašení nálev ve sklenici vystoupá a uvnitř víčko, odberete přebytečný nálev, víčko umyjte pod tekoucí vodou, nasadte zpět a ventil nastavte do polohy „**kvašení**“.

**Skladování**

Jakmile je pokrm dostatečně prokvašený, nastavte ventil do polohy „**skladování/přenášení**“ ③ a sklenici umístěte do lednice, případně do místnosti s teplotou nižší než 10 °C.

**Upozornění:** Víčko v poloze „**skladování/přenášení**“ používejte jen pro skladování pokrmů, u kterých se zela zastaví proces kvašení. Pokud si nejste jisti, zda pokrm nebude dle kvalit, skladujte jej v víčku nastaveném v poloze „**kvašení**“.

**Cištění**

Víčko rozložte – ventil nastavte do polohy „**nasazování**“, vyušte jej v víčko a výjemce nerezovou kuličku ④. Před prvním a po každém použití všechny dily víčka i sklenici umyjte a osušte.

**Recepty**

Recepty jsou určeny pro sklenici DELLA CASA 5000 ml.

**Domácí kysané zeli**

**Ingredience:** 3,5 kg krouhaného bílého zeli, 500 g krájené cibule, 70 g soli, 14 g celého kminu

**Příprava:** Všechny ingredience smíchejte a nechte 3 hodiny odlezet, směs každou půlhodinu znovu promíchejte. Sklenici naplňte po zužující se část vrstvami zeli, každou vrstvu důkladně stačte, horní nenaplněnou část sklenice očistěte od zbytků zeli. Obsah sklenice zatíže Závaží pro kvašení DELLA CASA, 3 ks (žádejte u svého prodeje TESCOMA nebo na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz)), aby pokrm zcela ponovený po celou dobu kvašení ne pro zatížení použijte jiný vhodný předmět. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „**kvašení**“ domácí zeli nechte nejméně 3 týdny kvašit je v tmavém místě při teplotě 20 až 25 °C.

**Domácí kvašené okurky**

**Ingredience:** 3 kg okurek „nakládaček“ dlouhých cca 10 cm, 4 snityk čerstvého kopru, 2,5 l vody, 50 g soli

**Příprava:** Svařte vodu se solí a takto připravený nálev nechte vychladnout. Okurky umyjte a propíchejte vidličkou. Na dno sklenice vložte snitku kopru a vrstvu okurek, pak další snitku kopru a vrstvu okurek, dokud sklenice nebude naplněna po zužující se část. K okurkám přidejte nálev a zatíže je vhodným předmětem, aby byla zcela ponovená po celou dobu kvašení. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „**kvašení**“ a nechte nejméně 3 týdny kvašit na tmavém místě při teplotě 20 až 25 °C.

**Nakládaná zelenina (pickles)**

**Zelenina vhodná pro kvašení (cca 3 kg):** např. bílé a červené hlávkové zeli, všechny druhové cibule, bílá a červená ředkve, keldubna, mrkev, celer, petržel, bílá paprika, květák, brokolice, růžičková kapusta, česnek, pörk, celé okurky a celé papriky „kozí rohy“

**Příprava:** 2,5 litry vody sváte s 50 g soli a připravený nálev odstavte. Zeleninu očistěte, nakrájete na kousky, vkládejte do sklenice a sláťoute. Ještě teply nálev přidejte k zelenině a obsah sklenice zatíže vhodným předmětem, aby byla zelenina zcela ponovená po celou dobu kvašení. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „**kvašení**“ a nechte nejméně 3 týdny kvašit na tmavém místě při teplotě 20 až 25 °C.

**Dobrý tip:** Pro přípravu co nejlépe prokvašené nakládané zeleniny použijte jako základ zeli a cibuli, které podporují kvašení. Obzvláště vynikající jsou v kombinaci s květákem, červenou paprikou i ostatními výše uvedenými druhy zeleniny.

**Kimchi**

**Ingredience:** 3 kg pekingského zeli, větší jablko, kapie, mrkev, půl bílé ředkve, 100 g soli. **Kořenící směs:** 100 g strouhaného zázvoru, 50 ml rybí omáčky, 30 ml salsy di soia, 1 testa d'aglio schiacciata, 1 manciata di cipollotti tritati finemente, 2 cucchiai di zucchero di canna, 1 cucchiaio di peperoncino macinato, 1 cucchiaio di sale

**Příprava:** Tagliare il cavolo a striscioline, aggiungere la mela grattugiata grossolanamente, il daikon, la carota e il peperone dolce tagliati a listarelle. Mescolare bene, aggiungere le spezie alle verdure e mescolare energicamente il tutto. Riempire il barattolo con il composto fino al punto in cui il collo si restringe, pressando bene ogni strato. Se il kimchi non rilascia molto succo quando viene pressato, aggiungere nell'barattolo l'acqua precedentemente scolata. Pressare il contenuto del barattolo utilizzando un oggetto adatto a far sì che il kimchi rimanga completamente immersa durante l'intero processo di fermentazione. Applicare il coperchio al barattolo, impostare la valvola in posizione "fermentazione" e lasciar fermentare per almeno 3 settimane ad una temperatura compresa fra 20 e 25 °C.

**Consiglio utile (per tutte le ricette):** Per far sì che le verdure fermentino alla perfezione, aggiungere anche cavolo e cipolla, che favoriscono il processo di fermentazione. Questi ortaggi sono particolarmente gustosi se abbinate al cavolfiore e ai peperoni rossi, ma si abbina bene anche alle altre verdure sopra elencate.

**Nakládaná zelenina (pickles)**

**Zelenina vhodná pro kvašení (cca 3 kg):** např. bílé a červené hlávkové zeli, všechny druhové cibule, bílá a červená ředkve, keldubna, mrkev, celer, petržel, bílá paprika, květák, brokolice, růžičková kapusta, česnek, pörk, celé okurky a celé papriky „kozí rohy“

**Příprava:** 2,5 litry vody sváte s 50 g soli a připravený nálev odstavte. Zeleninu očistěte, nakrájete na kousky, vkládejte do sklenice a sláťoute. Ještě teply nálev přidejte k zelenině a obsah sklenice zatíže vhodným předmětem, aby byla zelenina zcela ponovená po celou dobu kvašení. Na sklenici nasadte víčko, ventil nastavte do polohy „**kvašení**“ a nechte nejméně 3 týdny kvašit na tmavém místě při teplotě 20 až 25 °C.

**Dobrý tip (platí pro všechny recepty):** Všechny uvedené pokrmy musí být po celou dobu kvašení zcela ponovené v nálevu. Pokud během kvašení ubye ve sklenici nálev, doplňte jej vlažnou vodou svárenou se solí v poměru 20 g soli na 1 litr vody.

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Ideale per preparare crudi fatti in casa, cetrioli fermentati, verdure sottaceto, kimchi, ecc. Il coperchio ermetico con valvola rilascia la pressione che si genera durante il processo di fermentazione, senza lasciare entrare aria nel barattolo. Prodotto in vetro spesso, plastica resistente, silicone e acciaio inossidabile. Garanzia 3 anni.

**Riempimento**

Riempire il barattolo con cavolo tagliato a listarelle, cetrioli, verdure, kimchi, ecc. fino a dove il collo si restringe ①.

**Pressatura**

Per pressare gli alimenti nel barattolo, utilizzare il **Peso per fermentazione DELLA CASA**, 3 pz (art. 895338), disponibile presso i rivenditori TESCOMA o su [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it), oppure utilizzare un altro oggetto adatto a pressare gli alimenti. Assicurarsi che gli alimenti siano completamente immersi durante l'intero processo di fermentazione.

**Aviso**

de soja, uma cabeça de alho – prensada, ramo de cebolinho – finamente picado, 2 colher de sopa de açúcar de cana, 1 colher de chá de pimenta moida, 1 colher de sopa de sal.

**Receita:** Cortar a couve chinesa em tiras, adicionar a macaíra, o rabanete branco, a cenoura e o pimento cortados em tiras. Misturar bem, adicionar sal e deixar repousar por pelo menos 6 horas, mexendo a mistura a cada 30 minutos. Enquanto isso, preparar a mistura de especiarias – gengibre ralado sem fibras e partes duras, adicionar o molho de peixe, molho de ostra e molho de soja, o alho prensado e o cebolinho picado, o açúcar de cana, pimenta e sal. Colocar água da mistura de legumes previamente deixada a repousar e manter o restante de parte. Adicionar a mistura de especiarias à mistura de legumes e misturar tudo muito bem. Encher o frasco com a mistura preparada até à parte estreita, pressionando completamente cada camada. Se o kimchi não produzir sumo suficiente quando pressionado, adicionar no frasco a água previamente guardada da mistura de legumes. Pesar o conteúdo usando um objeto adequado para garantir que o kimchi esteja totalmente submerso durante todo o processo de fermentação. Colocar a tampa no frasco, colocar a válvula na posição do „Fermentation“ e deixe fermentar durante uma semana a 20 a 25 °C.

**Conselho útil (para rodas as receitas):** É essencial para todas as receitas acima que a comida esteja totalmente submersa na salmoura durante todo o processo de fermentação. Se a salmoura no frasco diminuir durante o processo de fermentação, adicionar água morna previamente fervida com sal na proporção de 20 g de sal por litro de água.

#### de GEBRAUCHSANLEITUNG

Hervorragend für die leichte Zubereitung von hausgemachtem Sauerkraut, Salzgurken, Gemüse in Salzlake, Kimchi usw. Durch den luftdichten Deckel mit einem Ventil entweicht der während des Gärprozesses entstehende Druck und keine Luft kann ins Gefäß eindringen. Aus dickwandigem Glas, robustem Kunststoff, Silikon und rostfreiem Edelstahl hergestellt. 3 Jahre Garantie.

#### Befüllen

Das Glasegefäß knapp unter dem verengten Abschnitt mit dem in Streifen geschnittenen Weißkohl, Einlegegurken, Gemüse, Kimchi usw. befüllen (1).

#### Beschweren

Die Beschwerungssteine für Fermentierprozess DELLA CASA, 3 St. (Art. 895338) verwenden, um das Füllgut im Glasegefäß zu beschweren, wobei die Gewichte bei Ihrem Händler TESCOMA oder auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de) zu erhalten sind, bzw. das Füllgut mit einem anderen geeigneten Gegenstand zu beschweren. Achten Sie darauf, dass das Füllgut während des ganzen Gärprozesses komplett zugedeckt ist.

#### Gärung

Das verschlossene Gefäß mit dem Füllgut in einen Raum bei Temperatur 20 bis 25 °C stellen, für die Zubereitung von Sauerkraut dunkel lagern. Das Entlüftungsventil in die Position „Fermentation“ bringen und das Füllgut erforderliche Zeitdauer fermentieren lassen (2).

**Hinweis:** Tritt die Salzlake im Glas infolge der Fermentierung aus und löst sie den Deckel, die übrig gebliebene Lake entnehmen, den Deckel unter fließendem Wasser spülen, wieder aufsetzen, das Ventil in die Position „Fermentation“ bringen.

#### Lagerung

Ist das Füllgut genug vergoren, das Ventil in die Position „Lagerung/Transport“ (3) bringen, das Glas in den Kühlenschrank, bzw. in einen Raum bei Temperatur unter 10 °C stellen. **Hinweis:** Den Deckel in der Position „Lagerung/Transport“ nur zur Lagerung jener Lebensmittel verwenden, bei denen der Fermentiervorgang beendet ist. Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, ob die Fermentierung fortgesetzt wird, lagern Sie es mit dem in die Position „Fermentation“ eingestellten Entlüftungsventil.

#### Reinigung

Den Deckel zerlegen – das Entlüftungsventil in die Position „Aufsetzen“ einstellen, vom Deckel das Ventil abnehmen, die Edelstahl-Kugel entnehmen (4). Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch alle Teile des Deckels sowie das Einkochglas abwaschen und abtrocknen.

#### Rezepte

Die Rezepte sind für das Glasegefäß DELLA CASA 5000 ml ausgelegt.

#### Hausgemachter Sauerkraut

**Zutaten:** 3,5 kg in feine Streifen geschnittener Weißkohl, 500 g gewürfelte Zwiebel, 70 g Salz, 14 g Kummelsamen

**Vorgehensweise:** Alle Zutaten vermischen, 3 Stunden ruhen lassen, jede halbe Stunde umrühren. Das Gemüse in das Glasegefäß dicht bis kurz unter den Hals schichten, jede Schicht gründlich drücken, den oberen, nicht befüllten Teil von den Kohlresten putzen. Den Inhalt im Glasegefäß mit den Beschwerungssteinen DELLA CASA 3 St. beschweren (bei Ihrem Händler TESCOMA, bzw. auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de) erhältlich), wobei das Füllgut während des ganzen Gärprozesses komplett zugedeckt sein soll, oder einen anderen geeigneten Gegenstand zum Beschweren verwenden. Den Deckel auf das Glasegefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position „Fermentation“ einstellen, hausgemachten Sauerkraut an einem dunklen Ort mind. 3 Wochen bei Temperatur 20 bis 25 °C gären lassen.

#### Hausgemachte Salzgurken

**Zutaten:** 3 kg Gärgerurken, ca. 10 cm lang, 4 frische Dillstiele, 2,5 l Wasser, 50 g Salz

**Vorgehensweise:** Das Salz in Wasser unter Röhren aufkochen und die Lake erkalten lassen. Die Gurken gründlich waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Einen Dillstiel und Gurken auf den Boden legen, dann wieder einen Dillstiel und Gurken schichten, bis das Glasegefäß zum Hals eingefüllt ist. Zu den Gurken die Salzlake zugeben, mit einem geeigneten Gegenstand beschweren, wobei das Füllgut während des ganzen Gärprozesses komplett zugedeckt sein soll. Den Deckel auf das Glasegefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position „Fermentation“ einstellen, hausgemachten Sauerkraut an einem dunklen Ort mind. 3 Wochen bei Temperatur 20 bis 25 °C gären lassen.

#### Gemüse in Salzlake (Pickles)

**Zutaten:** 3 kg der zur Milchsäuregärung geeigneten Gemüsesorten (ca. 3 kg): z.B. Weiß- und Rotkohl, alle Zwiebelsorten, weißer Bierrettich, Radieschen, Kohlrabi, Möhre, Sellerie, Petersilie, weiße Paprikaschote, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Knoblauch, Porree, Einlegegurken und Peperoni im Ganzen

**Vorgehensweise:** In 2,5 Liter Wasser 50 g Salz aufkochen lassen, die Salzlake abstellen. Gemüse putzen, in Stücke schneiden, in das Glas schichten und drücken. Noch warme Salzlake zu den Gemüsestückchen zugeben, mit einem geeigneten Gegenstand beschweren, wobei das Füllgut während des ganzen Gärprozesses komplett zugedeckt sein soll. Den Deckel auf das Glasegefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position „Fermentation“ einstellen, mind. 3 Wochen bei Temperatur 20 bis 25 °C fermentieren lassen.

**Guter Tipp:** Um die Gemüsemischung in Salzlake möglichst gut fermentieren zu lassen, sind Kohl und Zwiebel als Gemüsebasis zu nehmen, die die Fermentation fördert. Mit Blumenkohl, roter Paprika sowie mit anderen obigen Gemüsesorten bilden Kohl und Zwiebel eine besonders hervorragende Kombination.

#### Kimchi

**Zutaten:** 3 kg Chinakohl, größerer Apfel, rote Gemüsepaprika in Streifen schneiden, alles zum Chinakohl zugeben. Gründlich vermischen, mit Salz einreiben, mind. 6 Stunden ziehen lassen, jede halbe Stunde umrühren. Inzwischen die Würzpaste zubereiten – Fisch-, Austern- und Sojasauce, zerdrückte Knoblauchzehen, fein gehackte Frühlingszwiebel, Rohrzucker, Chilipulver und Salz zu geriebenem Ingwer nach Faser und harte Stücke zugeben. Das Wasser aus der Gemüsemischung abgießen, Salzwasser auffangen. Die Würzpaste zur Gemüsemischung zugeben, alles gründlich vermischen. In das Glas bis zum Hals die Gemüsemischung schichten, immer gründlich drücken. Tritt nicht genug Saft aus, ist das Glas mit dem aufgefangenen Salzwasser nachzufüllen. Den Inhalt im Glasegefäß mit einem geeigneten Gegenstand beschweren, wobei das Kimchi während des gesamten Fermentierdauers komplett mit Salzlake bedeckt sein soll. Den Deckel auf das Glasegefäß aufsetzen, das Entlüftungsventil in die Position „Fermentation“ einstellen, eine Woche bei Temperatur 20 bis 25 °C fermentieren lassen.

**Guter Tipp (gilt für alle Rezepte):** Alle angegebenen Speisen müssen während der gesamten Fermentierdauer komplett mit Salzlake zugedeckt werden. Wenn die Salzlake während des Gärprozesses verdunstet, ist lauwarmes Wasser mit Salz im Verhältnis 20 g Salz zu 1 Liter Wasser aufkochen zu lassen und die Salzlake nachzufüllen.

#### MODE D'EMPLOI

Excellent pour la préparation facile de la choucroute maison, des cornichons fermentés, des légumes marinés, kimchi, etc. Le couvercle hermétique avec une souape soulage la pression produite pendant la fermentation et en même temps ne laisse pas l'air entrer dans le bocal. Fabriqué en verre épais, plastique résistant, silicium et acier inoxydable. 3 ans de garantie.

#### Rempissage

Remplir le bocal jusqu'à juste en dessous de la partie rétrécie de chou finement haché, concombres, légumes, kimchi, etc. (1).

#### Charge

Pour charger le plat dans le bocal, utiliser le **Poids de fermentation DELLA CASA, 3 pcs** (art. 895338), à demander auprès de votre revendeur TESCOMA ou sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr), éventuellement charger le plat d'un autre objet convenable. Veiller à ce que le plat soit complètement immergé tout au long de la fermentation.

#### Fermentation

Placer le bocal fermé avec le plat dans une pièce d'une température de 20 à 25 °C, choisir un endroit sombre en cas de fermentation de la choucroute. Réglér la souape en position «fermentation» et laisser fermenter le temps nécessaire (2). **Avertissement :** Si, suite à la fermentation, la saumure dans le bocal monte et desserre le couvercle, enlever la saumure en excédent, laver le couvercle à l'eau courante, le remettre en place et régler la souape en position «fermentation».

#### Stockage

Dès que le plat est suffisamment fermenté, régler la souape en position «stockage/déplacement» (3) et placer le bocal au réfrigérateur, éventuellement dans une pièce d'une température inférieure à 10 °C.

**Avertissement :** N'utiliser la position du couvercle « stockage/déplacement » que pour le stockage des plats chez lesquels le processus de fermentation s'est déjà arrêté. Si vous n'êtes pas sûrs si la fermentation est finie, stocker avec le couvercle réglé en position «fermentation».

#### Nettoyage

Démonter la retirer – régler la souape en position «mise en place», le retirer du couvercle et sortir la bille en inox (4). Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver et sécher le bocal et toutes les parties du couvercle.

#### Recettes

Les recettes sont conçues pour le bocal DELLA CASA 5000 ml.

#### Choucroute maison

**Ingrédients :** 3,5 kg de chou blanc haché, 500 g d'oignon haché, 70 g de sel, 14 g de cumin entier

**Préparation :** Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 3 heures, mélanger toutes les demi-heures. Remplir le bocal jusqu'à en dessous de la partie rétrécie par des couches de chou, bien presser chaque couche, nettoyer la partie supérieure non remplie du bocal des restes de chou. Charger le contenu du bocal du Poids de fermentation DELLA CASA, 3 pcs (à demander auprès de votre revendeur TESCOMA ou sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr)) ou d'un autre objet approprié de sorte que le plat soit complètement immergé tout au long de la fermentation. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la souape en position «fermentation» et laisser fermenter la choucroute maison dans un endroit sombre d'une température de 20 à 25 °C pendant au moins 3 semaines.

#### Cornichons fermentés maison

**Ingrédients :** 3 kg de cornichons d'environ 10 cm, 4 brins d'aneth frais, 2,5 litres d'eau, 50 g de sel

**Préparation :** Faire bouillir l'eau avec le sel et laisser refroidir la saumure ainsi préparée. Laver les cornichons et les percer avec une fourchette. Mettre une brindille d'aneth et une couche de cornichons au fond du bocal, après une autre brindille et une autre couche de cornichons et continuer jusqu'à ce que la partie rétrécie du bocal soit remplie. Ajouter la saumure et charger d'un objet approprié de sorte que le plat soit complètement immergé tout au long de la fermentation. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la souape en position «fermentation» et laisser fermenter dans un endroit d'une température de 20 à 25 °C pendant au moins 3 semaines.

#### Légumes marinés (pickles)

**Légumes appropriés pour la fermentation (environ 3 kg) :** p. ex., le chou blanc ou rouge, toutes sortes d'oignons, le radis rouge ou blanc, le chou-rave, la carotte, le céleri, le persil, le poivre blanc, le chou-fleur, le brocoli, les choux de Bruxelles, l'ail, le poireau, les cornichons entiers et les piments «cornes de chèvre»

**Préparation :** Faire bouillir 2,5 litres d'eau avec 50 g de sel et retirer la saumure préparée du feu. Nettoyer les légumes, les couper en morceaux, mettre dans le bocal et presser au fur et à mesure. Ajouter la saumure encore chaude aux légumes et charger d'un objet approprié de sorte que les légumes soient complètement immergés tout au long de la fermentation. Remettre le couvercle sur le bocal, régler la souape en position «fermentation» et laisser fermenter dans un endroit d'une température de 20 à 25 °C pendant au moins 3 semaines.

#### Plinthe

Pohár naplníte tesne pod zúženú časť strúhanou kapustou, uhorkami, zeleninou, kimchi a pod. (1).

#### Zátaženie

Na zataženie pokrmu v pohári použite **Závažie na kvasenie DELLA CASA, 3 ks** (art. 895338), žiadate u svojho predajcu TESCOMA alebo na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk), ktorému pokrm zataže výhodným predmetom. Dbajte, aby bol pokrm úplne ponorený po celú dobu kvasenia.

**Upozornenie:** Pokiaľ vplyvom kvasenia nálev v pohári stúpe a uvoľní viečko, odoberte prebytočnú náladu, viečko umyte pod teplou vodou, nasadte späť a ventili nastavte do polohy „kvasenie“.

#### Skladovanie

Akonáhle je pokrm dostatočne nakvasený, nastavte ventil do polohy „skladovanie/prehradenie“ (3) a pohár umiestnite do chladničky, prípadne do miestnosti s teplotou nižšou ako 10 °C.

**Upozornenie:** Viečko v polohu „skladovanie/prehradenie“ používajte len na skladovanie pokrmu, pri ktorých sa zastaví proces kvasenia. Pokiaľ si nie ste istí, či pokrm nebude ďalej kvašiť, skladujte ho s viečkom nastaveným v polohu „kvasenie“.

#### Čistenie

Viečko rozložte – ventil nastavte do polohy „nasadzovanie“, vysuňte ho z viečka a vyberte nerezovú guličku (4). Pred prvým použitím a po každom použití všetky diely viečka aj pohára umyte a osušte.

#### Recepty

Recepty sú určené pre pohár DELLA CASA 5000 ml.

#### Domáca kyslá kapusta

**Ingredience:** 3,5 kg strúhané bielej kapusty, 500 g krájané cibule, 70 g soli, 14 g celey rasce

**Príprava:** Všetky ingredience zmiešajte a nechajte nechať počas odležania, zmes každú polohdu znova premiešajte. Pohár napíňte po zužujúcomu sa časť vrstvami kapusty, každú vrstvu dokladne stlačte, horúnu nenaplnenú časť pohára očistite od zvyškov kapusty. Obsah pohára zatažte Závažím na kvasenie DELLA CASA, 3 ks (žiadate u svojho predajcu TESCOMA alebo na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk)), aby bol pokrm úplne ponorený po celú dobu kvasenia alebo na zataženie použite iný vhodný predmet. Na pohár nasadte viečko, ventil nastavte do polohy „kvasenie“ a nechajte najmenej 3 týždne kvašiť na tvarovej temperatúre 20 do 25 °C.

**Marinované ovoce**

Ovoce, podporujúce prepracovanie (okolo 3 kg): napríklad, bielej kapusty, červeného rukola, 4 vetycky sviežego ukropta, 2,5 l vody, 50 g soli

**Pripravanie:** Dovedte vodu s solou do kipenia, počas odležania vystavte na povrch rastlinky. Vyberajte ovoce a vytvárajte výrobky, ktoré sú vhodné pre kyslosť.

**Upozornenie:** Viečko v polohu „skladovanie/prehradenie“ používajte ako základ kapusty a cibuly, ktoré podporujú kvasenie. Viečko v polohu „kvasenie“ vysuňte z viečka a vysuňte z pohára.

**Pripravanie:** Dovedte vodu s solou do kipenia, počas odležania