

# NÁVOD NA FERMENTAČNÍ VÍČKA



Co je to **fermentace**: Fermentace neboli kvašení je proces, při kterém se organické látky ve výchozí surovině přeměňují na látky jednodušší, a to působením činnosti mikroorganismů. Fermentace účinně konzervuje, prodlužuje trvanlivost potravin a zlepšuje stravitelnost některých složek potravy. Fermentované produkty jsou pro naše tělo přirozeným zdrojem prospěšných probiotik.

**Fermentační víčko**: Je vhodné pro přípravu domácích kvašených pokrmů. Mezi potraviny vhodné k fermentování patří různé druhy zeleniny, mléčné výrobky (kefír, jogurt) nebo chlebový kvásek. Víčko má speciální ventil, který při procesu kvašení uvolňuje CO<sub>2</sub> ze sklenice a zároveň zabraňuje propouštění vzduchu dovnitř. Součástí produktu je i pružná přitlačná vložka, která po celou dobu fermentování udržuje zeleninu pod hladinou nálevu.

## Postup:

1. Zeleninu nakrájejte nebo nastrouhejte, ochuťte a vložte do sklenice.
2. Zeleninu utlačte 2 cm pod okraj sklenice.
3. Dolejte vodu tak, aby hladina byla mírně nad zeleninou.
4. Zeleninu přiklopte větším listem nebo plátkem zeleniny.
5. Položte přitlačnou vložku na suroviny tak, aby se zářezky opřely o vrchní zaoblení sklenice.
6. Uzavřete sklenici fermentačním víčkem.
7. Nechte zeleninu fermentovat několik dní.

Po ukončení procesu kvašení uchovávejte sklenici s fermentovaným obsahem v lednici.

**Tip:** Při fermentaci dbejte na hygienu rukou a čistotu všech používaných pomůcek. Při procesu kvašení může docházet k úniku tekutiny, v tom případě umístěte pod sklenici talířek.

**Výhody:** Víčko disponuje žebrováním na vrchní straně, takže umožňuje uvolňování oxidu uhličitého i při stohování sklenic na sebe, čímž pomáhá zachovat správný proces fermentace. Vodorovnou plošku lze využít k popsání obsahu či zaznamenání data založení fermentace (při popisu použijte smazatelný fix). Vhodné pro sklenice o objemu: 370 ml, 420 ml, 520 ml, 720 ml, 770 ml, 900 ml.

**Co znamená, že produkt byl vyroben: s příměsí kávové sedliny?** Výsledná podoba produktu vznikla smícháním originálního materiálu a příměsí kávové sedliny (5 %), která má na svědomí vizuální zrnitost a jemné probarvení.

**Údržba a čištění:** Všechny díly vymyjte teplou vodou s kapkou mycího prostředku, důkladně vypláchněte a osušte. Fermentační víčko je možné mýt také v myčce na nádobí do teploty 50 °C.

**Materiál:** Produkt je vyroben z BPA FREE materiálu vhodného pro styk s potravinami.

**Likvidace:** Všechny komponenty výrobku předejte k ekologické likvidaci. Likvidace musí být provedena v souladu se zákonem.

**Záruka:** Na výrobek je poskytována záruka po dobu 24 měsíců od data prodeje. Záruka platí pouze v oprávněných záručních případech, a to při materiálových nebo výrobních vadách. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze.



**Gardners**

Fermentační víčka  
najdete na našem e-shopu  
[www.gardners-eshop.cz](http://www.gardners-eshop.cz)

