



VEGGIE FERMENTER

ONDERDELEN



BOVENSTE DEKSEL MET GEURNEUTRALISATOR.

Actiefel kool neutraliseert onaangename geuren. De deksel is makkelijk stapelbaar.



DEKSEL MET EENRICHTINGSKLEP EN FERMENTATIE KLOK

De siliconenklep zorgt ervoor dat lucht naar buiten kan maar dat er geen lucht naar binnen gaat. Door de deksel te draaien kunt u aangeven wat de eerste dag van de fermentatie is geweest.



DRUKVEER

Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. De persveer wordt gebruikt om het ferment tegen te houden.



GLAZEN GEWICHT

Een gewicht van kwaliteitsglas om het ferment naar beneden te drukken. Past perfect op de kefirko-potten.



KEFIRKO POT

De vorm van de pot zorgt ervoor dat hij erg handzaam is. De capaciteit van de kleine versie is 848ml en de capaciteit van de grote kefirko is 1,4 liter.

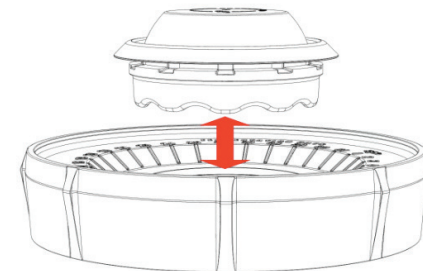


SPATELS / ROERSTAAF

Handige spatels met "tong" waarmee je: sappen uit fruit/groente kunt drukken, groente kunt toevoegen aan de pot.

ONDERHOUD VAN DE VEGGIE FERMENTER

- ⚠ Was voor het eerste gebruik alle onderdelen met warm zeepwater. Zet de kefirko niet in de vaatwasser. Spoel hierna grondig af met water
- ⚠ De veggie fermenter mag gedurende het fermenteren niet in direct zonlicht staan of dichtbij andere hittebronnen.
- ⚠ Nadat de gisting klaar is kunt u voorzichtig beide deksels er af halen. Verwijder het glasgewicht. Haal de gefermenteerde groente eruit en bewaar in de koelkast.
- ⚠ De bovenste deksel moet vervanger worden zodra het stopt met werken (na een paar maanden van constant gebruik)
- ⚠ Controleer na het bevestigen van de siliconenklep of de deksel van de randen zijn rechtgetrokken en niet golvend.
- ⚠ Verwijder de siliconen pomp en afdichting onder de deksel en was met een sopje. Zorg dat ze droog zijn bij het terugplaatsen.



⚠ Lees de engelse gebruiksaanwijzing voor nog meer informatie.



VEGGIE FERMENTER

STAP VOOR STAP HANDLEIDING VOOR HET FERMENTEREN VAN GROENTEN EN VRUCHTEN.

In dit hoofdstuk krijgt u de basiskennis voor DIY fermenteren van groente en fruit. Zoals gewoonlijk is bij fermenteren van groot belang om te vertrouwen op uw smaak en te ruiken en experimenteren.



1. KIES INGREDIËNTEN

Heeft u een overvloed aan groente of fruit geplukt uit de tuin? Of wil je gewoon je favoriete groente fermenteren? Je kunt bijna alles fermenteren maar geef de voorkeur aan lokaal of biologische groente en fruit. Was en droog groente en fruit eerst. Als het recept dit vereist kan je de groente eerst laten weken in een oplossing van zout en water, voor een paar uur of in de nacht.



2. HAK EN RASP

De tweede stap is het bereiden van de groente. Nadat ze gewassen en uitgelekt zijn kan je de groente hakken of raspen. Afhankelijk van het recept kan dit met een mes of een rasp. Kool raspen we bijvoorbeeld vaak en courgette kan in kleine stukjes.



3. ZOUT TOEVOEGEN

De volgende stap is het toevoegen van zout. Er zijn twee opties. Zouten of pekelen. Meestal is er met zouten voldoende vocht om de groente onder water te houden. Een andere manier is pekewater maken en te zorgen dat groente onder dit pekewater ligt.

4. MIXEN EN STAMPEN

Als je de groente hebt geraspt of gesneden meng ze dan met je handen en probeer de groente uit te persen met je hand of de spatel/roerstaaf. Combineer alle ingrediënten uit het recept en voeg ze samen, eventueel met kruiden en specerijen.



5. VOEG ALLES TOE AAN DE KEFIRKO POT

Stop tenslotte alles in de Kefirko Pot. Het is belangrijk om de groente strak in de pot te stoppen en aan te zetten om alle lucht eruit te krijgen. Als je pekels gebruikt, giet het er dan nu over. Zorg dat de groente volledig gedompeld is in pekelswater. Zorg dat er nog wat ruimte over is voor de sappen die vrijkomen bij het fermenteren.



6. GEBRUIK HET GLAZEN GEWICHT

Plaats het glazen gewicht op de groente om ervoor te zorgen dat het ondergedompeld blijft in vocht en zout. Gebruik de drukveer voor meer kracht.



7. GEBRUIK DE DEKSEL EN POMP DE OVERTOLLIGE LUCHT ERUIT.

Dek af met de deksel en zet de eerste dag van fermentatie op de fermentatieklok. Pomp de overtollige lucht uit de pot door herhaaldelijk zachtjes op de siliconen pomp te drukken.

8. LATEN FERMENTEREN.

Dek af met de bovenste deksel en laat het geheel gisteren. Afhankelijk van het recept een paar dagen of zelfs een paar weken. De meest krachtige fermentatie is de eerste dagen. Na een dag of twee kan je de zuurgraad meten en de smaak testen en beoordelen of je wil doorgaan met fermenteren of niet.