

# Инструкция по эксплуатации бочки (судзины, кубельчика) для засолки из российского дуба

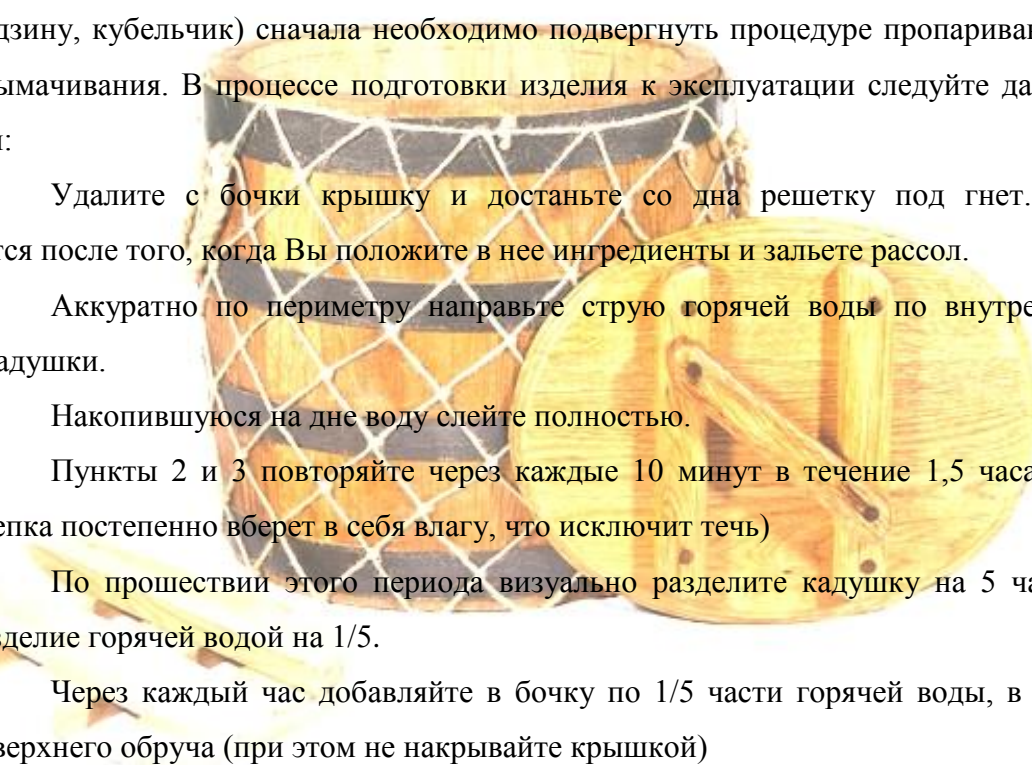
## Технические характеристики:

- материал изделия: российский дуб;
- материал обручей: оцинкованная сталь;
- производитель: «Лер», Россия.

## Подготовка к эксплуатации:

Изначально в новом дубовом изделии содержится большое количество дубильных веществ, и если сразу же осуществить засолку мяса, рыбы или овощей, появится излишне терпкий и насыщенный вкус, перебивающий естественный аромат продукта. Поэтому бочку (судзину, кубельчик) сначала необходимо подвергнуть процедуре пропаривания, а затем – вымачивания. В процессе подготовки изделия к эксплуатации следуйте данным указаниям:

1. Удалите с бочки крышку и достаньте со дна решетку под гнет. Они понадобятся после того, когда Вы положите в нее ингредиенты и залете рассол.
  2. Аккуратно по периметру направьте струю горячей воды по внутренним стенкам кадушки.
  3. Накопившуюся на дне воду слейте полностью.
  4. Пункты 2 и 3 повторяйте через каждые 10 минут в течение 1,5 часа (тем самым клепка постепенно вберет в себя влагу, что исключит течь)
  5. По прошествии этого периода визуально разделите кадушку на 5 частей, залейте изделие горячей водой на 1/5.
  6. Через каждый час добавляйте в бочку по 1/5 части горячей воды, в итоге дойдя до верхнего обруча (при этом не накрывайте крышкой)
  7. Полную емкость с водой выдержите сутки.
  8. На следующий день слейте из бочки всю воду.
  9. Повторно залейте изделие горячей водой, также до верхнего обруча.
- Итак, Ваше изделие готово к использованию!



## **Эксплуатация:**

Перед тем как заложить в бочку ингредиенты, обдайте ее кипятком изнутри, для того чтобы клепка не впитала в себя посторонних запахов. При первой засолке продуктов рекомендуется добавлять больше соли, чем обычно. Это связано с тем, что молодое изделие впитывает некоторое ее количество в себя.

После первого использования, если емкость предполагается некоторое время не эксплуатировать, для предупреждения развития в древесине вредных микроорганизмов ее желательно окурить серой.

Бочки, заполненные соленьями, квашениями и мочениями, хранят в прохладном помещении: в чулане, сенах, подполье или погребе, где температура не опускается ниже нуля. Только капусту и мясо, а также клюкву допускается хранить на морозе. Раньше в некоторых районах России кадучки с мясом зарывали на зиму в сугроб.

Даже в самом сухом помещении нельзя ставить кадки прямо на пол или землю, так как на доннышке снизу, а также в уторах может образоваться плесень. Емкости с ножками, имеющие хорошую вентиляцию, следует ставить на специальные деревянные решетки. Они должны быть на таком расстоянии от пола, чтобы под ними было удобно время от времени насыпать сухие и убирать увлажненные опилки. При малейшем появлении плесени бочку моют, обдают кипятком и ополаскивают в соленой воде.

Если Вы будете следовать инструкции, соленья, квашения и мочения до самой весны сохраняют приятный вкус, тонкий аромат и аппетитный вид.

### **Внимание! Гарантия на бочки (судзины, кубельчики) для засолки из русского дуба («Лер», Россия) – 2 недели**

#### **Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:**

- Самостоятельного ремонта, замены частей и оброчей бочки.
- Повреждений, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования бочки не по назначению.
- Поломки бочки по вине покупателя при нарушении им правил эксплуатации.
- Наличия внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличия признаков ремонта неуполномоченными лицами.

Узнать рецепты приготовления солений и различных алкогольных напитков

Вы сможете на сайте [www.samodel.ru](http://www.samodel.ru)

Если у Вас возникли какие либо вопросы, задать их можно нашим менеджерам

по телефону

8-800-500-45-91

(звонок бесплатный)