

# Indas kopūstams raugti ar sūdytai mėsai slėgti



Pasirinkite mūsų slėginį puodą rauginiems kopūstams ar sūdytai mėsai ir mėgaukitės skaniais namų gamybos patiekalais, kuriuos galėsite ruošti bet kuriuo metu!

**469,00 € su PVM**

Prekės kodas: 1.204-1402.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Kita talpa: 30 ltr, 90 ltr, 50 ltr

## Prekės aprašymas:

### Nerūdijančio plieno indas kopūstams raugti ar sūdytai mėsai slėgti – tradiciniam raugintų kopūstų ruošimui

Jei ieškote patikimos priemonės naminiams rauginiems kopūstams gaminti, šis **indas kopūstams raugti**, (*rauginiems kopūstams slėgti*) yra būtent tai, ko jums reikia! Pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, jis užtikrina ilgaamžiškumą, patogų naudojimą ir efektyvų raugimo procesą.

### indas kopūstams raugti, kodėl verta rinktis?

- ✓ **Tvirta ir ilgaamžė konstrukcija** – indas iš nerūdijančio plieno, atsparus korozijai ir lengvai prižiūrimas.
- ✓ **Slėginis medinis dangtis su reguliuojamu sraigtu** – leidžia kopūstus slėgti tolygiai ir užtikrina geresnį fermentacijos procesą.
- ✓ **Ergonomiškos medinės rankenos** – patogios laikyti, suteikia natūralų dizaino akcentą.
- ✓ **Talpus ir universalus** – žimona indas kopūstams raugti tinka, bet ir kitoms daržovėms ar net mėsai fermentuoti.
- ✓ **Lengva priežiūra** – puodas lengvai plaunamas rankomis arba indaplovėje, o dangtį rekomenduojama nuvalyti drėgna šluoste.

### Indas kopūstams raugti, kaip naudotis?

1. **Pasiruoškite ingredientus:** kopūstus smulkiai supjaustykite, įdėkite druskos ir mėgstamų prieskonių.
2. **Suminkykite kopūstus:** kruopščiai išminkykite juos, kad išsiskirtų natūralios sultys.
3. **Sluoksniuokite inde:** dėkite kopūstus į **indą kopūstams raugti**, kiekvieną sluoksnį tvirtai spausdami.
4. **Naudokite slėginį dangtį:** uždenkite mediniu dangčiu ir reguliuokite spaudimą sraigtu.
5. **Palikite raugti:** kambario temperatūroje fermentacija užtruks 5–14 dienų, priklausomai nuo norimo rūgštumo lygio.
6. **Laikymas:** kai rauginti kopūstai pasiekia norimą skonį, perkelkite juos į šaldytuvą ar kitą vėsią vietą.

## Trumpas raugintų kopūstų receptas

### Ingredientai:

- 5 kg šviežių kopūstų
- 100 g druskos
- 2-3 tarkuotos morkos
- 1 valgomas šaukštas kmynų
- 3-4 lauro lapai
- Juodųjų pipirų grūdėliai

### Gaminimo būdas:

1. Kopūstus smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su druska bei prieskoniais.
2. Gerai išminkykite rankomis, kol išsiskirs natūralios sultys.
3. Sudėkite į **indą kopūstams raugti**, kiekvieną sluoksnį tvirtai suspausdami.
4. Uždėkite slėginį dangtį su sraigtu ir slėgti tiek, kad kopūstai būtų visiškai panardinti.
5. Palikite raugti šiltoje vietoje nuo 5 iki 14 dienų.
6. Kai kopūstai įgis norimą skonį, perkelkite juos į šaldytuvą.

### Pabaiga

Šis **indas kopūstams raugti** yra nepakeičiamas įrankis kiekvienoje virtuvėje, norint paruošti sveikus, skanius ir natūraliai fermentuotus produktus. Pasirinkite kokybę, tradiciją ir patogumą – rauginkite kopūstus greitai ir efektyviai su šiuo slėginiu puodu!

**Užsigykite jau šiandien ir mėgaukitės namuose raugintais kopūstais be jokių dirbtinių priedų!** 

Nuoroda į gamintojo puslapį <https://www.zottel.si/en/product/pots-for-meat-brine-and-pickled-cabbage-turnips-vegetables>

Turėsite klausimų? Susisiekite su mumis.

### Nuotraukų galerija:

