Instrukcja użytkowania SOLOMIERZA/areometru do pomiaru stężenia soli w roztworze wodnym bezpośrednio w [g/L] No 405558

W poszukiwaniu prawdziwego smaku proponujemy powrót do wiekowej tradycji pełnej starych przepisów i receptur obfitującej w naturalne składniki i procesy przygotowania mięs, przetworów oraz serów i innych domowych przysmaków. Zatem aby zapewnić Państwu odpowiednie przygotowanie oferujemy potrzebne produkty oraz wiedzę, która na pewno pomoże w rozwinięciu swojego hobby.
Dokonując pomiaru stężenia soli w solance przy pomocy solomierza - należy wlać do wąskiej menzurki pomiarowej badaną solankę w ilości pozwalającej na swobodne zanurzenie pływaka. Po włożeniu areometru do menzurki odczytujemy bezpośrednio ze skali stężenie roztworu w [g] soli na 1 [L] wody. Odczytu dokonujemy wg wskazań menisku górnego. Solomierz został wyskalowany w temperaturze 20°C, dlatego badany płyn powinien mieć taką właśnie temperaturę. Po wykonaniu pomiaru, płyn wylej, nie spożywaj.

Tabela 1.

	dodatek soli/1 L wody	
zalewa na ogórki	**małosolne**	**Kiszone**
	15 - 20 g	20 - 30 g

Tabela 2.

	dodatek soli/1 L wody	masa ryby	czas peklowania
zalewa peklująca do ryb	30 - 40 g	do 1 kg	8 – 24 h
	40 - 50 g	do 2 kg	
	50 – 60 g	do 3 kg	

Tabela 3.

	dodatek soli/1 L wody	czas peklowania
zalewa peklująca do mięs	60 -100 g	na 14 dni
	100 – 150 g	na 7 – 10 dni

Tabela 4.

	dodatek soli/1 L wody	rodzaj sera o masie do 1 kg	czas zasolenia
solanka do sera	130 – 150 g	biały z ziołami	8 h
	90 – 120 g	koryciński	4 h
	130 – 170 g	feta	2 – 5 dni

Sprawdzone przepisy:

Przepis	Składniki	Sposób przygotowania
Ogórki małosolne	-2 kg ogórków gruntowych -2 L wody -1 łyżka soli -przyprawa do ogórków	Ogórki ułóż ciasno w słoiku lub kamionce. Dodaj przyprawę i zalej wodą z rozpuszczoną wcześniej w niej solą. Po 2 dniach możesz rozpocząć konsumpcję. Po dwóch tygodniach otrzymasz natomiast ogórki kiszone.
Kiszona dynia	- 200 g dyni ogrodowej - 1 plasterek białej cebuli - 2 paski czerwonej papryki - 3 plasterki marchewki - 1 ząbek czosnku - 0,5 łyżeczki suszonego kopru - 4 cm korzenia chrzanu - 5 ziarenek jałowca - 3 ziarenka ziela angielskiego - 5 ziarenek czarnego pieprzu - 0,5 łyżeczki gorczycy - 2 liście laurowe - 1/3 łyżeczki chili - 1/3 łyżeczki kurkumy - 1,5 łyżki soli - 1 L wody	Wszystkie składniki ułóż ciasno w słoiku 0,9 L. Z soli i wody przygotuj zalewę, a następnie poczekaj, aż trochę ostygnie. Następnie zalej słoiki zalewą i je zakręć. Przez kolejne 3 dni, codziennie delikatnie odkręcaj słoiki, tak, aby gaz mógł się ulotnić. Po upływie tego czasu zakręć wszystkie słoiki szczelnie i pozostaw do zakiszenia.
Wędzony pstrąg w zalewie koperkowej	- 4 średnie pstrągi - 3 L zimnej wody - 140 g soli - 100 g cukru - 20 g kopru suszonego - 5 g pieprzu	Do wody dodaj: sól, cukier, suszony koper i pieprz. Pstrągi dokładnie umyj i umieść w zalewie na 10 godzin. Odstaw do lodówki lub innego chłodnego miejsca. W okresie jesienno-zimowym doskonale sprawdzi się balkon. Po tym czasie ryby wyjmij. Następnie dokładnie oczyść je z pozostałości kopru oraz dobrze osusz (sprawi to, że ryby się uwędzą, a nie ugotują). Tak przygotowane pstrągi obsyp do smaku ziołami. Ryby wędź na ciepło ok. 40 minut w wędzarni balkonowej. Do wędzenia proponujemy użyć zrębków czereśniowych lub bukowych.
Wędzona makrela	- 4 średnie makrele - 3 L zimnej wody - 140 g soli - 100 g cukru - 10 g ostrej papryki	Do zimnej wody dodaj: sól, cukier oraz ostrą paprykę. Ryby dokładnie umyj, ewentualnie obetnij im głowy i umieść w zalewie na 10 godzin. Odstaw do lodówki lub innego chłodnego miejsca. Po tym czasie wyjmij ryby i osusz je dokładnie (sprawi to, że ryby się uwędzą, a nie ugotują). Wędź je w wędzarni balkonowej na ciepło przez ok. 40 minut do temperatury 60-65°C. Do wędzenia proponujemy użyć zrębków czereśniowych.

User manual for SALINITY /hydrometer to measure salt concentration in water solution directly in [g/l] No 405558

In search for the real taste, we suggest the return to centuries-long tradition full of old recipes abundant in natural components and meat preparation processes, produce and cheeses as well as other homemade delicacies. Therefore, in order to prepare you well, we offer the necessary products and know-how that will certainly help you in development of your hobby.

While measuring the salt concentration in the brine using the brine gauge - pour the examined brine to a narrow cylinder in the amount enabling free immersion of the float. After inserting the hydrometer to the cylinder, the concentration of the brine in [g] of salt in 1[L] water can be read directly on the scale. The brine gauge was calibrated at the temperature of 20°C, therefore, the examined brine should have this temperature, too. After measuring, pour off the liquid, do not consume.

Table 1.

	salt content/1 L water	
brine for cucumbers	**low salt pickle**	**cucumbers in brine**
	15 - 20 g	20 - 30 g

Table 2.

	salt content/1 L water	fish weight	curing time
curing brine for fish	30 - 40 g	up to 1 kg	8 - 24 h
	40 - 50 g	up to 2 kg	
	50 - 60 g	up to 3 kg	

Table 3.

	salt content/1 L water	curing time
curing brine for meat	60-100 g	14 days
	100 - 150 g	7 – 10 days

Table 4.

	salt content/1 L water	type of cheese (1 kg)	curing time
curing brine for cheese	130 - 150 g	cottage cheese with herbs	8 h
	90 – 120 g	Korycin cheese	4 h
	130 - 170 g	feta cheese	2 – 5 days

Recipes:

Recipe	Ingredients	Preparation
Low-salt cucumbers	-2 kg ground cucumbers -2 L of cold water -1 tablespoon of salt - seasoning for cucumbers	Arrange the cucumbers tightly in a jar or stoneware. Add spice and pour water with the salt previously dissolved in it. After 2 days you can start consumption of low-salt cucumbers. After two weeks you will receive pickled cucumbers.
Pickled Pumpkin	- 200 g of garden pumpkin - 1 slice of white onion - 2 strips of red pepper - 3 slices of carrot - 1 clove of garlic - 0.5 teaspoon dried fennel - 4 cm horseradish root - 5 juniper seeds - 3 grains of allspice - 5 grains of black pepper - 0.5 teaspoon mustard - 2 bay leaves - 1/3 teaspoon chili - 1/3 teaspoon turmeric - 1.5 tablespoons of salt - 1 L of water	Arrange all ingredients tightly in a 0.9 L jar. Prepare the brine from salt and water, and then wait for it to cool a little. Then pour the jars with the brine and close the jar lid. For the next 3 days, gently unscrew the jars every day, so that the cumulated gas can escape. After this time, close all jars tightly and leave to pickle.
Smoked trout in dill pickle	- 4 medium trout - 3 L of cold water - 140 g salt - 100 g sugar - 20 g dried fennel - 5 g of pepper	Add salt, sugar, dried dill and pepper to the water. Wash trout thoroughly and place in the broth for 10 hours. Set aside in the fridge or other cool place. In the autumn and winter, the balcony will be perfect. After this time, remove the fish. Then clean them thoroughly from the remains of fennel and dry them well (this will cause the fish to smoke rather than cook). Sprinkle the prepared trout to taste with herbs. Fish heat for about 40 minutes in a balcony smokehouse. We recommend using cherry or beech chips.
Smoked mackerel	- 4 medium mackerel - 3 L of cold water - 140 g salt - 100 g sugar - 10 g hot pepper	Add salt, sugar and hot pepper to cold water. Wash the fish thoroughly, or cut off their heads and place in a marinade for 10 hours. Set aside in the fridge or other cool place. After this time, remove the fish and dry them thoroughly (this will make the fish smoke instead of cooking). Smoke them in a balcony smokehouse warm for about 40 minutes to a temperature of 60-65 ° C. We recommend using cherry wood chips for smoking.