



Beczka do kiszenia: jak ją przygotować i używać

Beczka jest z jodły, ma dwie metalowe obręcze i drewnianą pokrywę dociskową. Pokrywa jest celowo mniejsza od wnętrza beczki: kładziesz ją na kapustę albo ogórki i możesz ją obciążyć od góry.

Nowa beczka jest sucha i może przeciekać.

Drewno uszczelnia się dopiero wtedy, gdy nasiąknie wodą i napęcznieje. Dlatego przygotuj beczkę dzień przed kiszeniem.

Zanim zaczniesz kisić

- 01 **Obejrzyj.** Sprawdź, czy klepki i obręcze są całe i czy pokrywa jest w paczce.
- 02 **Przepłucz.** Kilka razy wypłucz beczkę zimną wodą, aż woda będzie czysta.
- 03 **Namocz.** Zalej beczkę wodą do pełna i zostaw na 12 do 24 godzin. Drewno napęcznieje, a beczka się uszczelni.
- 04 **Wyparz.** Wlej wrzątek, ok. 2 do 3 l na każde 10 l pojemności. Przykryj i obracaj beczkę, żeby gorąca woda dotarła do wszystkich ścianek. Możesz dodać łyżkę soli albo sody oczyszczonej na 10 l wody.
- 05 **Solanka, jeśli chcesz.** Ten krok możesz pominąć. Rozpuść 30 g soli w 1 l wody, zalej beczkę na 12 do 24 godzin, potem wylej i przepłucz czystą wodą.
- 06 **Sparz pokrywę.** Sparz wrzątkiem pokrywę i wszystko, co będzie dotyczyć kapusty.
- 07 **Zostaw do obcieknięcia.** Po 1 do 2 godzinach beczka jest gotowa. Nie susz jej do końca: przed kiszeniem drewno powinno być lekko wilgotne.

Do mycia beczki nie używaj płynu do naczyń ani innych detergentów.



Gdy beczka przecieka

Na początku woda może sączyć się między klepkami. Najczęściej to znak, że drewno jeszcze nie napęczniało.

- Zalej beczkę wodą do pełna i poczekaj, aż drewno napęcznieje.
- Jeśli po namoczeniu nadal cieknie, napisz do nas. Dołącz zdjęcia wnętrza, ścianek z zewnątrz, obręczy i dołu beczki.

Kiszenie

Beczka jest do kapusty, ogórków i innych warzyw. Ubij warzywa, połóż na nich pokrywę i obciąż ją od góry.

Postaw beczkę w chłodnym, przewiewnym miejscu, gdzie temperatura nie skacze. Gdy przeniesiesz ją z ciepłej kuchni do zimnej piwnicy, para skropli się na ściankach z zewnątrz, a stale mokre drewno łatwo pleśnieje.

Po sezonie

- Opróżnij beczkę, przepłucz ją wodą i dokładnie osusz w przewiewnym miejscu.
- Nie susz jej na grzejniku, przy piecu ani na słońcu.
- Pustej beczki nie trzymaj w wilgotnym miejscu.

Czego nie robić

- Nie kiś w suchej beczce, prosto z paczki.
- Nie myj beczki płynem do naczyń ani w zmywarce.
- Nie olejuj i nie woskuj beczki do kiszenia.
- Nie zostawiaj mokrej beczki zamkniętej na długo.

Masz pytanie albo beczka nadal przecieka?

Napisz do nas: sklep@woodcarver.pl. Odpowiemy i pomożemy.