

**Lietotāja rokasgrāmata Aerometram (sāls koncentrācijas mērīšanai ūdens šķīdumā) [g/L] Nr: 405558**

Meklējot tīru garšu, iesakām atgriezties pie gadsimtiem senām tradīcijām, kas ir pilnas ar senām receptēm, kurās ir daudz dabīgu sastāvdaļu: gaļas produktu, sieru, kā arī citu pagatavošanas procesu mājās gatavotajiem gardumiem.

Lai izmēritu sāls koncentrāciju sāls šķīdumā, ielejiet sagatavoto sāls šķīdumu šaurā cilindrā tādā daudzumā, kas ļauj brīvi iegremdēt pludīņu. Pēc hidrometra ievietošanas cilindrā sāls šķīduma koncentrāciju gramos uz 1 l ūdens var nolasiņt tieši uz skalas. Sāls mērītājs tika kalibrēts 20C temperatūrā, tāpēc arī pētāmajam sāļjumam jābūt šādā temperatūrā.

Tabula 1.

sāls šķīdums gurķiem	Sāls saturs uz 1l ūdens	
	mazsāļīti gurķi/dārzeni	sāļīti gurķi
	15 - 20 g	20 - 30 g

Tabula 2.

zivju sāls šķīdums konservēšanai	Sāls saturs uz 1l ūdens	zivju svars	sālīšanas laiks
	30 - 40 g	līdz 1 kg	
	40 - 50 g	līdz 2 kg	
	50 - 60 g	līdz 3 kg	8 - 24 st

Tabula 3.

sāls šķīdums gaļas konservēšanai	Sāls saturs uz 1l ūdens	sālīšanas laiks
	60 - 100 g	14 dienas
	100 - 150 g	7 - 10 dienas

Tabula 4.

sāls šķīdums sieram	Sāls saturs uz 1l ūdens	siera veids (1kg)	sālīšanas laiks
	130 - 150 g	biezpiens ar garšaugiem	8 st
	90 - 120 g	kūpināts siers	4 st
	130 - 170 g	fetas siers	2 - 5 dienas

**Receptes:**

receptes	Sastāvdaļas	Sagatavošana
<b>Mazsāļīti gurķi</b>	2 kg gurķu 2 L ūdens 1 ēdamkarote sāls garšvielas	Cieši sakārtojiet gurķus burkā vai keramikajā traukā. Pievienojiet garšvielas un parfeijiet ar ūdeni, kurā iepriekš tika izšķīdināts noteiktais sāls daudzums. Pēc 2 dienām gurķi jau būs mazsāļīti. Pēc divām nedēļām gurķi kļūs jau sāļīti.
<b>Marinēts ķirbis</b>	200g ķirbis baltais sīpols 2 paprikas 3 burkāni 1 ķiploka daiviņa 0.5 tējkarotes kaltēta fenheļa 4cm mārrutku skanes 5 kadiķu sekas 8 smārzīgo piparu graudiņi 0.5 tējkarotes sinepju 2 lauru lapas 1/3 tējkarotes ar samaltiņiem čilli pipariem 1/3 tējkarotes kurkuma 1.5 ēdamkarotes sāls 1l ūdens	Visas sastāvdaļas cieši izvietoiet 0.9l burkā. Sagatavojiet sāls šķīdumu, lai tas nebūtu karsts, piepildiet burku un aiztaisiet ciet ar vāciņu. Nākamās 3 dienas katru dienu burkas vāku uzmanīgi atskrūvējiet, lai atbrīvotos no uzkrātās gāzes. Ceturtajā dienā cieši aizskrūvējiet burku un atstājiet marinēties.

**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.

Table 1.

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

Table 2.

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

Table 3.

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

Table 4.

curing brine for cheese	salt content/1 L water	type of cheese (1 kg)	curing time
	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
<b>Low-salt cucumbers</b>	-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.
<b>Pickled Pumpkin</b>	- 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.
<b>Smoked trout in dill pickle</b>	- 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.
<b>Smoked mackerel</b>	- 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.