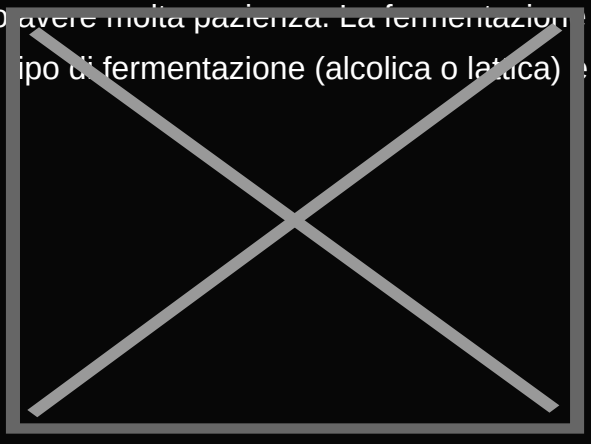
Il kit per la fermentazione, un nuovo must per la miscelazione

fermentaz-7ee25133

La tendenza tutta attuale a prodursi autonomamente gli ingredienti per poi utilizzarli nei drink, ha fatto sì che negli ultimi anni siano nati moltissimi strumenti necessari a lavorare con estrema facilità ma ottenendo risultati professionali. Uno dei prodotti più richiesti del momento è il kit di fermentazione, processo biochimico che serve a spiegare le trasformazioni alimentarie di alcuni microrganismi. I fermenti altro non sono che batteri e lieviti che sfruttano le sostanze contenute negli alimenti per vivere e, in questo modo, li modificano. La fermentazione aumenta la complessità del gusto degli alimenti e ne muta i contenuti nutrizionali. I cibi e le bevande fermentate risultano infatti più digeribili e salutari, visto che producono numerose sostanze utili per la salute. Il kit di fermentazione Kilner contiene già tutto ciò che serve, basta solo avere molta pazienza. La fermentazione avviene infatti in un lasso di tempo variabile, a seconda del tipo di fermentazione (alcolica o lattica) e della quantità di sale impiegata. I cibi fermentati non sono  eterni, ma possono essere conservati in frigorifero o in dispensa per mesi, perché la fermentazione rende l’ambiente costituito dal cibo del tutto inospitale per microrganismi patogeni e funghi. Birra, sakè, idromele, sidro, Kefir, sono solo i più famosi risultati di un’attenta fermentazione ma non gli unici. Il set ideato da Kilner per realizzarla contiene un vaso da 3 litri, perfetto per la realizzazione ma anche la conservazione, un coperchio in legno che tiene fuori l’ossigeno, una camera stagna e un tappo che permettono il rilascio sicuro dei gas, due sassi in ceramica, per tenere sommersi i cibi sotto la

salamoia di sale. Sono davvero pochi i passaggi da compiere ma devono essere tutti seguiti con cura. In primis, mettere l’alimento scelto in una ciotola, se necessario tritarlo, e **cospargere** il tutto con sale marino. **Pestarlo** poi per far uscire il liquido. **Disporre** il composto nel barattolo. Molto importante in questa fase è assicurarsi di lasciare uno spazio di testa al massimo di 2,5 pollici/6,5 cm. Ciò è indispensabile in quanto in fase di fermentazione i cibi e i liquidi si espandono. **Sigillare** il barattolo col coperchio, **aggiungere** camera stagna e tappo.**Riempire** poi la camera stagna con acqua. **Lasciare fermentare** dalle 4 alle 6 settimane. Vi consigliamo acqua filtrata e sale senza iodio per la preparazione. Se però volete saperne di più, potete consultare il libretto di istruzioni e il ricettario inclusi.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com