

# WEKUJESZ ?

*zrób to z nami*



## AKCESORIA

11<sup>50</sup>

CHWYTAK  
DO SŁOIKÓW



7<sup>80</sup>

GUMKI DO WEKÓW  
20 SZTUK



LEJEK DO  
SŁOIKÓW

4<sup>80</sup>

10<sup>60</sup>

LEJEK DO  
SŁOIKÓW



34<sup>90</sup>

PRZECIERAK DO  
WARZYW I OWOCÓW



11<sup>00</sup>

OTWIERACZ DO  
SŁOIKÓW PLASTIKOWY



3<sup>30</sup>

OTWIERACZ  
DO SŁOIKÓW  
PLASTIKOWY



8<sup>50</sup>

SPRĘŻYNKI DO SŁOIKÓW  
20 SZTUK



145<sup>00</sup>

SOKOWNIK NIERDZEWNY  
8L



## AKCESORIA WINIARSKIE

0<sup>50</sup>

KOREK EKOLOGICZNY



3<sup>00</sup>

KOREK EKOLOGICZNY FI 37



19<sup>00</sup>

BALON Z UCHWYTEM  
5 L, KOREK NR 1



56<sup>00</sup>

BALON W KOSZU SZKŁO  
PRZEZROCZyste  
10 L, KOREK NR 2



9<sup>90</sup>

BECZUŁKA Z KORKIEM  
950 ML



13<sup>50</sup>

SŁÓJ PLASTIKOWY  
8 L



## BUTELKI

12<sup>50</sup>

BUTELKA  
1,8 L



3<sup>95</sup>

BUTELKA  
+ KOREK  
150 ML



5<sup>95</sup>

BUTELKA  
+ KOREK  
150 ML



4<sup>20</sup>

BUTELKA  
+ KOREK  
250 ML



4<sup>90</sup>

BUTELKA  
+ KOREK  
350 ML





## BUTELKI

680

BUTELKA  
RÓŻNE  
KOLORY  
750 ML



630

BUTELKA KWADRAT  
500 ML



695

BUTELKA  
Z KORKIEM  
MECHANICZNYM  
RÓŻNE KOLORY  
1100 ML



750

BUTELKA  
OKRĄGLA  
CLEAR  
1 L



## CERAMIKA

2970

GARNEK CERAMICZNY  
Z POKRYWĄ  
1 L



3100

GARNEK CERAMICZNY  
BEZ POKRYWKI  
1,5 L



6400

BECZKA KAMIONKA  
2,5 L



4960

GARNEK  
CERAMICZNY  
PROSTY  
Z POKRYWĄ  
4,4 L



## SŁOIKI

110

30 ML



SŁOIK Z ZAKRĘTKĄ  
40 ML = 1,25 ZŁ

1095

960

SŁOIK  
SZKLANY  
HERMETYCZNY  
Z POKRYWĄ  
200 ML



SŁOIK SZKLANY  
HERMETYCZNY Z POKRYWĄ  
500 ML



135

SŁOICZEK  
SZEŚCIOKĄTNY  
Z ZAKRĘTKĄ  
TWIST OFF  
115 ML



360

SŁOIK MIŚ  
Z ZAKRĘTKĄ  
150 ML



600

SŁOIK  
TYPU WECK  
1,25 L



090

SŁOIK  
500 ML



1700

SŁÓJ  
Z POKRYWĄ  
CERAMICZNĄ  
3 L



3600

SŁÓJ KAKTUS  
Z KRANEM  
I POKRYWĄ  
4 L



035

ZAKRĘTKA DO SŁOIKÓW  
TYPU TWIST  
1 SZTUKA



035

ZAKRĘTKI DO SŁOIKÓW ZŁOTE  
1 SZTUKA



## RABARBAR KISZONY W MIODZIE

45 min

latwe



### SKŁADNIKI:

600 g rabarbaru  
miód  
pół ząbka czosnku  
kilka goździków

Ogonki liściowe rabarbaru należy dokładnie umyć, obrać ze skórki i pokroić na krótkie odcinki. Następnie zalać rabarbar miodem (idealnie nadaje się miód spadziowy).

Pamiętajmy, że miodu powinno być odrobinę więcej niż rabarbaru.

Oczywiście rabarbar będzie wypływał ku górze, ale nie należy się tym przejmować.

Ważne jest, aby do zalania użyć wyłącznie miodu, bez dodatku wody.

Do smaku dodać kilka goździków oraz pół ząbka czosnku. Kiszony rabarbar powinien być gotowy już po 3-4 dniach. Pod wpływem wymieszania z sokiem z rabarbaru miód stanie się rzadszy, a fermentacja przebiegać będzie bardzo spokojnie, nie wydzielając zapachu.

20 min

latwe

## KISZONY KALAFIOR

### SKŁADNIKI:

2 średnie kalafior  
4 ząbki czosnku  
4 listki laurowe  
8 ziaren ziela angielskiego  
kawałek korzenia chrzanu  
1 lub 2 baldachimy kopru  
3 plastry imbiru

Kalafior oczyścić i podzielić na tzw. różyczki.

Zagotować około 3,5 litra wody z solą.

Do czystego słoika (najlepiej dużego 4-litrowego) wkładamy różyczki kalafiora, koper, chrzan pokrojony w słupki, ziele angielskie oraz plastry imbiru. Zalewamy wszystko wodą, kalafior będzie pływał na powierzchni więc należy go lekko docisnąć. Słoik zakręcić i odstawić. Po 4 dniach nasza kiszonka jest gotowa, lecz jeżeli wolicie mocniejsze kiszonki zostawcie go na dłużej.



**WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:**

[WWW.CENTRUMSAS.PL](http://WWW.CENTRUMSAS.PL)