

JAK WEKOWAĆ W SŁOIKACH WECK – KOMPLETNY PORADNIK

Od ponad 120 lat słoiki WECK to gwarancja jakości, bezpieczeństwa i stylu w domowym konserwowaniu żywności. Wekowanie to nie tylko sposób na przechowywanie smaków lata, ale też piękna tradycja, która dziś wraca do łask w nowoczesnym wydaniu. Poniżej znajdziesz kompletny przewodnik, jak poprawnie używać słoików WECK.

PRZYGOTOWANIE SŁOIKÓW I AKCESORIÓW

- ✓ Używaj **szklanych pokrywek z kauczukową uszczelką i dwoma zapinkami ze stali nierdzewnej** – to one tworzą szczelne, bezpieczne zamknięcie.
 - ✓ Przed każdym użyciem sprawdź, czy **brzegi słoików nie są wyszczerbione**, a **uszczelki nie są popękane**.
 - ✓ Wszystkie elementy dokładnie umyj – **nie musisz ich sterylizować**, jeśli planujesz pasteryzować przetwory dłużej niż 10 minut.
 - ✓ Jeżeli przygotowujesz przetwory z krótszym czasem gotowania (np. soki) – **wygotuj szklane części przez ok. 10 minut**.
-

NAPEŁNIANIE SŁOIKÓW

- ◆ Nie napełniaj słoików po brzegi – **zostaw ok. 1 cm wolnej przestrzeni**.
 - ◆ Przed zamknięciem **dokładnie oczyść krawędź słoika** – najlepiej szmatką nasączoną spirytusem.
 - ◆ Natóż uszczelkę na pokrywkę, umieść ją na słoiku i zabezpiecz **dwoma metalowymi zapinkami**.
-

PASTERYZACJA – TRADYCYJNIE I BEZPIECZNIE

- 🔑 Pasteryzuj w **wodzie** – to najbezpieczniejsza metoda.
 - ⚠️ Jeśli chcesz pasteryzować w piekarniku, pamiętaj:
Uszczelka kauczukowa topi się w temperaturze powyżej 130°C!
 - 🚫 **Nigdy nie odwracaj słoików WECK do góry dnem po wekowaniu** – może to spowodować wyciek, nieszczelność, a nawet poparzenia!
-

CO PO WEKOWANIU?

- ✓ Odstaw słoiki na **24 godziny**, aby ostygły.
 - ✓ Po tym czasie **zdejmij zapinki** i sprawdź, czy pokrywka przylega idealnie do uszczelki.
 - ✓ Dobrze zamknięte słoiki nie wymagają dalszego zabezpieczania.
-

PRZECHOWYWANIE PRZETWORÓW

 Gotowe przetwory przechowuj w **chłodnym, suchym i zacienionym miejscu** – najlepiej w spiżarni, piwnicy lub szafce z dala od źródeł ciepła i światła.

 Unikaj przechowywania w pobliżu kaloryferów, okien czy pieców – **gwałtowne zmiany temperatury mogą wpłynąć na jakość przetworów.**

NIE TYLKO DO WEKOWANIA – UNIWERSALNOŚĆ SŁOIKÓW WECK

Stoiki WECK to nie tylko konserwacja. Sprawdzą się również jako:

 Pojemniki na desery, musy, puddingi i wypieki

 Naczynia na zupy, sałatki i lunchy

 Karafki do lemoniady, wina i domowych napojów

 Pojemniki na ciastka, bakalie, suszone owoce i przyprawy

 Wybierz pokrywki dopasowane do zawartości:

– **Szklane z uszczelką i zapinkami** – do wekowania

– **Plastikowe** – do produktów sypkich (mąka, cukier, kasza)

– **Silikonowe** – do przechowywania na krótki czas (zupy, sałatki)

– **Drewniane** – do ciast, kawy, herbaty, ziół

POJEMNOŚCI I KSZTAŁTY SŁOIKÓW WECK

Dostępne rozmiary: **od 160 ml do 1062 ml**

Typy stoików:

♦ **Mold** – rozszerzające się ku górze

♦ **Tulip** – zaokrąglone, przypominające kielich tulipana

Dostępne średnice otworu: **60, 80 i 100 mm**

Zestawy: **6 lub 12 sztuk**, z dodatkami (miarki, czerpaki, wieczka)

SZCZEGÓŁY, KTÓRE MAJĄ ZNACZENIE

 Każda zapinka to **nierdzewna stal** – trwała i odporna

 Pokrywki **drewniane** wykonane z bukowego drewna

 Wszystkie stoiki i pokrywki można **myć w zmywarce**

 Można je **zamrażać** – pamiętaj tylko o zachowaniu przestrzeni na rozszerzanie zawartości

 Stoiki WECK są **wielorazowe** – mogą służyć przez wiele lat

 Każdy stoik ma elegancki **grawer z logo WECK** – symbol jakości i tradycji

WEKOWANIE Z WECK – SMAK TRADYCJI W NOWOCZESNYM STYLU

Z stoikami WECK wszystko jest łatwiejsze, piękniejsze i bardziej trwałe.

Rozpocznij swoją przygodę z przetworami – czy to klasyczne ogórki, nowoczesne konfitury czy codzienne lunchy do pracy.



DŻEM TRUSKAWKOWY W SŁOIKACH WECK – PRZEPIS KROK PO KROKU



Składniki (na ok. 6–7 słoików 290 ml):

- 2 kg świeżych, dojrzałych truskawek
 - 1 kg cukru
 - 1 opakowanie pektyny (opcjonalnie, jeśli chcesz skrócić czas gotowania)
 - 2 łyżki soku z cytryny (naturalny konserwant, podbija smak)
-



Przygotowanie:

1. Przygotuj truskawki

- ✓ Oczyszczyć, opłucz i odszypułkuj truskawki.
- ✓ Pokrój na ćwiartki lub połówki (w zależności od wielkości).
- ✓ Przetóż do dużego garnka.

2. Zasyp cukrem

- ✓ Dodaj cukier i sok z cytryny, dokładnie wymieszaj.
- ✓ Odstaw na 1–2 godziny, by owoce puściły sok (można też zostawić na noc w lodówce).

3. Gotuj dżem

- ✓ Postaw garnek na średnim ogniu, gotuj powoli do momentu rozpuszczenia cukru.
 - ✓ Jeśli chcesz uzyskać gładką konsystencję – użyj blendera.
 - ✓ Gotuj dalej (ok. 30–40 minut), mieszając od czasu do czasu, aż dżem zgęstnieje.
 - ✓ Pod koniec możesz dodać pektynę zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
-

Jak wekować w słoikach WECK?

4. Przygotuj słoiki WECK

- ✓ Umyj dokładnie słoiki, pokrywki, uszczelki i zapinki.
- ✓ Wygotuj szklane elementy przez 10 minut (zalecane dla przetworów pasteryzowanych krócej).
- ✓ Trzymaj je do góry dnem na czystej ściereczce.

5. Napętnij i zamknij

- ✓ Gorący dżem przelej do ciepłych słoików, zostawiając ok. 1 cm wolnej przestrzeni.
 - ✓ Dokładnie oczyść rant słoika.
 - ✓ Załóż uszczelkę, przykryj pokrywką i **zabezpiecz zapinkami**.
-



Pasteryzacja:

- ◆ Umieść słoiki w garnku z ciepłą wodą (sięgającą 3/4 wysokości słoików)
- ◆ Gotuj 20–25 minut od momentu wrzenia
- ◆ Wyjmij słoiki i **odstaw na 24 godziny**
- ◆ Po tym czasie **zdejmij zapinki** i sprawdź szczelność (pokrywka powinna trzymać się mocno)

 **Nie odwracaj słoików do góry dnem!**

Przechowywanie:

Gotowe dżemy przechowuj w chłodnym, zacienionym miejscu – spiżarnia lub szafka kuchenna będzie idealna.

Gotowe!

Twój domowy dżem truskawkowy nie tylko wspaniale smakuje, ale też pięknie prezentuje się w słoikach WECK – gotowy na śniadanie, podwieczorek lub... jako prezent!

OGÓRKI KISZONE W SŁOIKACH WECK – SPRAWDZONY PRZEPIS

Składniki (na ok. 4–5 słoików 850 ml):

- 2 kg małych, jędrnych ogórków gruntowych
 - 1 pęczek kopru (z baldachami)
 - 1 główka czosnku (obrane ząbki)
 - ok. 50 g korzenia chrzanu (pokrojonego w paski)
 - liście chrzanu (opcjonalnie, do aromatu i chrupkości)
 - 2 l wody
 - 2 łyżki soli kamiennej niejodowanej (na każdy 1 l wody)
 - (opcjonalnie: liście dębu, wiśni, porzeczki – wpływają na twardość)
-

Przygotowanie zalewy:

1. Zagotuj 2 litry wody z 4 łyżkami soli (2 łyżki na każdy 1 litr).
 2. Wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia soli.
 3. Odstaw do przestudzenia – zalewa powinna być **letnia** (nie gorąca!).
-

Przygotowanie słoików i wekowanie:

1. Przygotuj słoiki WECK

- ✓ Dokładnie umyj słoiki, pokrywki, uszczelki i zapinki.
- ✓ Wygotuj szklane elementy przez 10 minut.
- ✓ Odstaw do odcieknięcia na czystą ściereczkę.

2. Układanie składników

Do każdego słoika wtóż:

- 1–2 baldachy kopru
- 2–3 ząbki czosnku
- 2–3 kawałki chrzanu
- 1–2 liście chrzanu (opcjonalnie)
- ciasno utóż ogórki pionowo
- możesz dodać liść porzeczki lub dębu

3. Zalewanie

Zalej ogórki letnią solanką do ok. 1 cm poniżej brzegu słoika.

4. Zamykanie słoików WECK

- ✓ Oczyszczyć rant słoika.
- ✓ Nałożyć **czystą, elastyczną uszczelkę** na szklaną pokrywkę.
- ✓ Przykryj słoik i **zabezpiecz zapinkami** po obu stronach.

Fermentacja:

- Postaw słoiki na talerzyku lub tacy (mogą wypływać bąbelki i niewielka ilość zalewy).
- Pozostaw w temperaturze pokojowej (18–22°C) przez **3–5 dni**.
- Gdy fermentacja się uspokoi i zalewa stanie się mętna – **przenieś słoiki do chłodniejszego miejsca** (spizarnia, piwnica, lodówka).

Przechowywanie:

Ogórki kiszone w słoikach WECK nie wymagają pasteryzacji – fermentacja i szczelne zamknięcie z uszczelką tworzą środowisko chroniące produkt.

Po zakończonej fermentacji **można zdjąć zapinki**, jeśli pokrywki dobrze trzymają się uszczelki.

Gotowe!

Twoje domowe ogórki kiszone będą chrupiące, aromatyczne i naturalnie zakonserwowane — a dzięki eleganckim słoikom WECK, świetnie nadadzą się również na prezent lub do serwowania na stole!