

Translations:Conserves lactofermentées/92/ar

كرر العملية حتى يمتلئ البرطمان.
اترك فجوة من 1 إلى 2 سم بين الغطاء والطبقة الأخيرة من الخضراوات: فالتخمير يطلق الغاز ويمكن أن يتسرب العصير إذا امتلأ البرطمان أكثر من اللازم.
تأكد من أن جميع الخضروات مغطاة بعصيرها حتى أعلى البرطمان: هذا العصير هو الذي يضمن عدم وجود الأكسجين. إذا لزم الأمر، يمكنك إضافة ثقل (مصنوع من الزجاج أو كيس بلاستيكي مملوء بالماء أو ورقة ملفوف أو عصا جزر) لإبقاء الخضروات تحت السائل.
أغلق البرطمان وضعه على طبق (قد يتسبب الغاز في تدفق بعض السائل).
اتركه لمدة 3 أيام في المنزل للسماح للخمائر اللبنية الطبيعية بالتخمير. واعتماداً على الخضروات وحجمها (كلما كانت القطع أصغر، كلما كان التخمير أسرع)، يوصى بتركها للتخمير لمدة تتراوح بين 7 أيام وشهر.
ننصح بترك البرطمانات للتخمير ثم تخزينها في مكان بارد ومظلم. يمكن الاحتفاظ بها لأكثر من عام طالما لم يتم فتح البرطمان.