

CONTENITORI



Sono adatti contenitori che siano stati creati per contenere alimenti, di *vetro o plastica*, che abbiano apertura larga e possibilmente un tappo a vite non metallico, a pressione per i secchi, a gancio per certi barattoli di vetro. Abbiate cura di cercare contenitori da riciclare nei negozi che ne fanno un uso temporaneo, tipo pasticcerie, bar, gelaterie, alimentari, fruttivendoli, industrie di alimenti. Non si spende nulla e si fa un servizio all'ambiente.

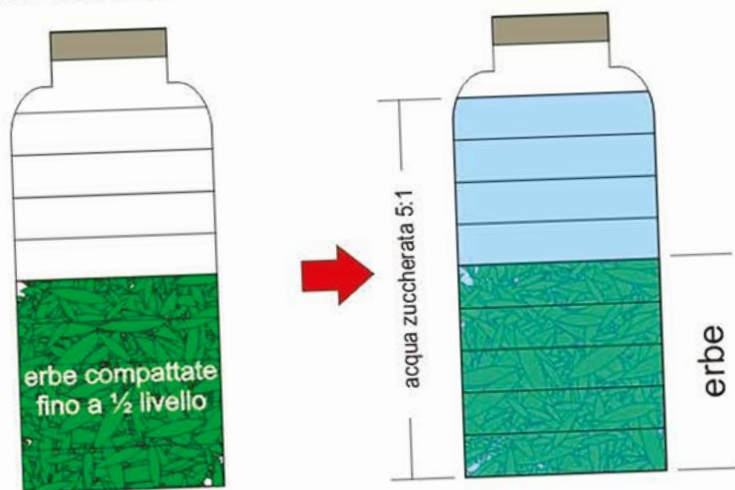
Facciamo tutte queste operazioni tenendo sempre presente che potremo poi correggere nel caso che il vegetale si gonfi più o meno del previsto.

Quindi si chiude il contenitore, di plastica o vetro, con un tappo a vite o a pressione cercando di non creare vuoto d'aria, ma nemmeno lasciando il contenitore semiaperto (vedi osservazioni nel capitolo sui contenitori).

La fermentazione dei fervida prevede barattoli ben chiusi e pochissima ossigenazione.

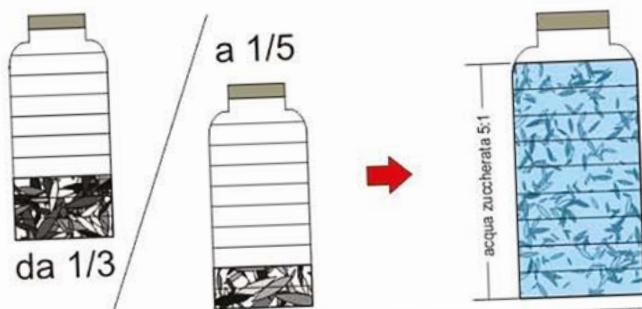
PREPARAZIONE DEI FERVIDA METODO SEMPLIFICATO

FACEBOOK: MICRORGANISMI EFFETTIVI PANACEA UNIVERSALE
[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/GROUPS/143859002440406/](https://www.facebook.com/groups/143859002440406/)



per erbe fresche possiamo usare il metodo semplificato riempiendo il contenitore fino a metà comprimendo un po' le erbe...

...e aggiungendo acqua zuccherata (zucchero o miele) in proporzione 5:1 fino al livello classico di 9/10 del contenitore.



per erbe secche e semi si può riempire il contenitore da 1/3 a 1/5 circa (varia in base a quanto si gonfieranno le erbe) e poi riempire di acqua zuccherata sempre in proporzione 5:1. Nei giorni seguenti potremo fare gli aggiustamenti del caso.

QUESTE PROPORZIONI SONO INDICATIVE, SE AVETE DEI DUBBI CHIEDETE SUL GRUPPO E POSTATE LE FOTO. CON L'ESPERIENZA IMPARERETE A REGOLARVI AD OCCHIO, TENENDO SEMPRE PRESENTE LA PROPORZIONE 5:1 TRA ACQUA E FONTE ZUCCHERINA.

CONCLUSIONE

Le fasi salienti della fermentazione dei fervida sono state qui riassunte e mi auguro che siano sufficientemente esplicative per chi si approcciasse per la prima volta a questa tecnica.

Nei luoghi di confronto, nei gruppi, durante i corsi e ovunque possiate incontrare fermentatori esperti, avrete occasione di chiarire eventuali dubbi ascoltando il parere di chi ha già avuto la stessa esperienza.

Questa è la fase fondamentale della fermentazione del fervida che darà un'impronta importante a quello che diventerà in futuro.

Ricordatevi di tenerli assaggiati e monitorati, senza apprensione ma con regolarità.

Raccomando controlli mensili nel primo anno e periodici negli anni a venire.

I fervida prelevati e sigillati non hanno invece bisogno di controlli se non nel primissimo periodo per verificare che non vi sia produzione di gas all'interno delle bottiglie

