MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

DO YOUR RUM

RUM MAKING KIT

Craftly



INFUSE. BLEND. ENJOY.

SK · CZ · HU · RO · PL · SI · HR · BG · GR

Slovenčina

Sada na prípravu ochuteného rumu

DO YOUR RUM slúži na ochutenie hotového rumu drevenými štiepkami, ovocím a koreninami. Nejde o výrobu alkoholu kvasením ani destiláciou. Alkohol nie je súčasťou balenia; na prvý pokus výrobca odporúča ľahký biely rum, ideálne nezretý.

Sada obsahuje 3 druhy dubových štiepok (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 prísad (pomarančová kôra, ananás, muškátový oriešok, hrozienka, pekanové orechy, škorica, čerešne, jablko a vanilkový cukor), 2 sklenené fľaše, sitko, popisovateľné etikety a príručku s receptami. Dávky receptov sú určené na jednu 350 ml fľašu.

ALERGÉNY: Obsahuje škrupinové plody - pekanové orechy. Môže obsahovať stopy arašidov. Pred použitím skontrolujte aj etiketu konkrétneho balenia.

Bezpečnosť a skladovanie

Pred použitím si prečítajte návod. Rastlinné prísady sú určené len na lúhovanie. Sada obsahuje malé časti s rizikom zadusenia; uchovávajte ju mimo dosahu detí a domácich zvierat. Skladujte na chladnom, suchom mieste mimo priameho slnka.

Pred pitím dôkladne odfiltrujte všetky štiepky a rastlinné časti, vrátane ovocia, semien a drobných kúskov korenia. Do hotového nápoja nepatria pevné časti.

1. Výber drevených štiepok

Vanilla Dream - jemná vanilková aróma dubu, ovocný a krémový charakter. Dark Chocolate - intenzívnejšie pražené a koreniste tóny francúzskeho dubu s výraznejšími trieslovinami. American Sweetheart - jemnejšia sladkosť amerického bieleho dubu, menej trieslovín a hladšia chuť. Ide o názvy drevných zmesí, nie o čokoládu či samostatnú vanilkovú prísadu.

2. Lúhovanie na dreve

1. Do jednej sklenenej fľaše nasypte približne 1/4 skúmavky štiepok. Môžete použiť jeden druh alebo zmes. Pridajte biely rum a fľašu uzavrite. Pracujte s čistými fľašami a pomôckami.

2. Nechajte lúhovať. Orientačný čas je 4 týždne; prvýkrát ochutnajte približne po 2 týždňoch. Dlhší kontakt so štiepkami znamená výraznejšiu chuť.

3. Ak vám chuť vyhovuje, štiepky odfiltrujte. Inak pokračujte a kontrolujte chuť každé 3-5 dní. Pri použití už hotového tmavého rumu tento krok nie je nevyhnutný.

3. Ochutenie ovocím a koreninami

1. Vyberte recept alebo vlastnú kombináciu. Uvedené množstvá prísad sú na jednu 350 ml fľašu bieleho či tmavého rumu, kúpeného alebo ochuteného na dreve.

2. Pridajte prísady do rumu. Väčšie kúsky môžete nasekať alebo nastrúhať - väčší styčný povrch zintenzívni chuť. Fľašu uzavrite a podľa podrobnej príručky nechajte lúhovať aspoň 1 týždeň.

3. Potom priebežne kontrolujte vôňu a chuť. Keď dosiahnu požadovanú intenzitu, nápoj cez sitko prelejte do druhej čistej fľaše a odstráňte všetky pevné časti. Fľašu označte vlastnou etiketou.

ROZDIEL V PODKLADOCH: Stručný postup na obale uvádza lúhovanie ovocia a korenín cez noc, podrobná príručka aspoň týždeň. Tento návod vychádza z podrobnej príručky; intenzitu sledujte podľa vlastnej chuti.

Štyri recepty na jednu 350 ml fľašu

MALAGALICIOUS! - tmavý rum; 1/4 čajovej lyžičky škorice, 1/2 skúmavky hrozienok, štipka muškátového orieška a 1 čajová lyžička vanilkového cukru.

FRUIT BASKET - biely rum; po 1/2 skúmavky pomarančovej kôry, ananásu a jablka, štipka škorice.

OLD ORCHARD - tmavý rum; 1/2 skúmavky čerešní, 2-3 malé drevené štiepky a 1 čajová lyžička vanilkového cukru.

NUTCRACKER - tmavý rum; 3-4 pekanové orechy, 1/2 skúmavky hrozienok a 1 čajová lyžička vanilkového cukru.

Množstvá v skúmavkách označujú podiel obsahu skúmavky dodanej v sade, nie univerzálnu hmotnosť. Postupujte podľa časti o ochutení a pred podávaním všetko dôkladne preceďte. Hotový rum môžete použiť aj do obľúbeného koktailu.

Zloženie a údaje z obalu

Vanilkový cukor (95 % trstinový cukor, 5 % mletá bourbon vanilka), dubové štiepky, hrozienka (99,5 % hrozienka, 0,5 % slnečnicový olej), rezaná škoricová kôra, celé pekanové orechy, mletý muškátový oriešok, pomarančová kôra, lyofilizovaný ananás, jablko a lyofilizované čerešne.

Výrobca: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Nemecko. www.craftly.com. Kód: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Čeština

Sada na přípravu ochuceného rumu

DO YOUR RUM slouží k ochucení hotového rumu dřevěnými štěpkami, ovocem a kořením. Nejde o výrobu alkoholu kvašením ani destilací. Alkohol není součástí balení; pro první pokus výrobce doporučuje lehký bílý rum, ideálně nezrající.

Sada obsahuje 3 druhy dubových štěpek (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 přísad (pomerančová kůra, ananas, muškátový oříšek, rozinky, pekanové ořechy, skořice, třešně, jablko a vanilkový cukr), 2 skleněné lahve, sítko, popisovatelné etikety a příručku s recepty. Dávky receptů jsou určeny na jednu 350 ml lahev.

ALERGENY: Obsahuje skořápkové plody - pekanové ořechy. Může obsahovat stopy arašídů. Před použitím zkontrolujte také etiketu konkrétního balení.

Bezpečnost a skladování

Před použitím si přečtěte návod. Rostlinné přísady jsou určeny pouze k louhování. Sada obsahuje malé části s rizikem udušení; uchovávejte ji mimo dosah dětí a domácích zvířat. Skladujte na chladném, suchém místě mimo přímé slunce.

Před pitím důkladně odfiltrujte všechny štěpky a rostlinné části, včetně ovoce, semen a drobných kousků koření. Pevné části do hotového nápoje nepatří.

1. Výběr dřevěných štěpek

Vanilla Dream - jemná vanilková vůně dubu, ovocný a krémový charakter. Dark Chocolate - intenzivnější pražené a kořenité tóny francouzského dubu s výraznějšími třísloninami. American Sweetheart - jemnější sladkost amerického bílého dubu, méně tříslovin a hladší chuť. Jde o názvy dřevních směsí, nikoli čokoládu či samostatnou vanilkovou přísadu.

2. Louhování na dřevě

1. Do jedné skleněné lahve nasypte přibližně 1/4 zkumavky štěpek. Můžete použít jeden druh nebo směs. Přidejte bílý rum a lahev uzavřete. Pracujte s čistými lahvemi a pomůckami.

2. Nechte louhovat. Orientační doba je 4 týdny; poprvé ochutnejte přibližně po 2 týdnech. Delší kontakt se štěpkami znamená výraznější chuť.

3. Pokud vám chuť vyhovuje, štěpky odfiltrujte. Jinak pokračujte a kontrolujte chuť každé 3-5 dní. Při použití hotového tmavého rumu tento krok není nezbytný.

3. Ochucení ovocem a kořením

1. Vyberte recept nebo vlastní kombinaci. Uvedená množství přísad jsou na jednu 350 ml lahev bílého či tmavého rumu, koupeného nebo ochuceného na dřevě.

2. Přidejte přísady do rumu. Větší kousky můžete nasekat nebo nastrouhat - větší styčná plocha zintenzivní chuť. Lahev uzavřete a podle podrobné příručky nechte louhovat alespoň 1 týden.

3. Poté průběžně kontrolujte vůni a chuť. Jakmile dosáhnou požadované intenzity, nápoj přes sítko přelijte do druhé čisté lahve a odstraňte všechny pevné části. Lahev označte vlastní etiketou.

ROZDÍL V PODKLADECH: Stručný postup na obalu uvádí louhování ovoce a koření přes noc, podrobná příručka alespoň týden. Tento návod vychází z podrobné příručky; intenzitu sledujte podle vlastní chuti.

Čtyři recepty na jednu 350 ml lahev

MALAGALICIOUS! - tmavý rum; 1/4 čajové lžičky skořice, 1/2 zkumavky rozinek, špetka muškátového oříšku a 1 čajová lžička vanilkového cukru.

FRUIT BASKET - bílý rum; po 1/2 zkumavky pomerančové kůry, ananasu a jablka, špetka skořice.

OLD ORCHARD - tmavý rum; 1/2 zkumavky třešní, 2-3 malé dřevěné štěpky a 1 čajová lžička vanilkového cukru.

NUTCRACKER - tmavý rum; 3-4 pekanové ořechy, 1/2 zkumavky rozinek a 1 čajová lžička vanilkového cukru.

Množství ve zkumavkách označuje podíl obsahu zkumavky dodané v sadě, nikoli univerzální hmotnost. Postupujte podle části o ochucení a před podáváním vše důkladně přeceďte. Hotový rum můžete použít také do oblíbeného koktejlu.

Složení a údaje z obalu

Vanilkový cukr (95 % třtinový cukr, 5 % mletá bourbon vanilka), dubové štěpky, rozinky (99,5 % rozinky, 0,5 % slunečnicový olej), řezaná skořicová kůra, celé pekanové ořechy, mletý muškátový oříšek, pomerančová kůra, lyofilizovaný ananas, jablko a lyofilizované třešně.

Výrobce: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Německo. www.craftly.com. Kód: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Magyar

Készlet ízesített rum készítéséhez

A DO YOUR RUM kész rum ízesítésére szolgál faforgáccsal, gyümölcsökkel és fűszerekkel. Nem erjesztésre vagy alkohol lepárlására való. A csomag nem tartalmaz alkoholt; első próbálkozáshoz a gyártó könnyű fehér rumot javasol, lehetőleg érlelés nélkülit.

A készletben 3 tölgyfaforgács-keverék (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 ízesítő (narancshéj, ananász, szerecsendió, mazsola, pekándió, fahéj, cseresznye, alma és vaníliás cukor), 2 üvegpalack, szűrő, feliratozható címkék és receptfüzet található. A receptek egy 350 ml-es palackhoz szólnak.

ALLERGÉNEK: Diófélét - pekándiót - tartalmaz. Nyomokban földimogyorót tartalmazhat. Használat előtt ellenőrizze a saját csomag címkéjét is.

Biztonság és tárolás

Használat előtt olvassa el az útmutatót. A növényi összetevők kizárólag áztatásos ízesítésre valók. A készlet apró részei fulladásveszélyt jelenthetnek; gyermekektől és háziállatoktól elzárva tartandó. Hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen tárolja.

Fogyasztás előtt gondosan szűrje ki az összes faforgácsot és növényi részt, a gyümölcsöket, magokat és apró fűszerdarabokat is. A kész italban ne maradjon szilárd anyag.

1. A faforgács kiválasztása

Vanilla Dream - a tölgy lágy vaníliás illata, gyümölcsös és krémes jelleg. Dark Chocolate - intenzívebb pörkölt, fűszeres jegyek francia tölgyből, erőteljesebb tanninokkal. American Sweetheart - amerikai fehér tölgy, finom édesség, kevesebb tannin és lágyabb íz. Ezek a fakeverékek nevei, nem csokoládét vagy külön vanília-adalékot jelölnek.

2. Áztatás faforgáccsal

1. Szórjon körülbelül 1/4 kémcsőnyi faforgácsot az egyik üvegpalackba. Használhat egyfélét vagy keveréket. Adjon hozzá fehér rumot, és zárja le. Tiszta palackokkal és eszközökkel dolgozzon.

2. Hagyja ázni. Az irányadó idő 4 hét; először körülbelül 2 hét után kóstolja meg. Minél tovább érintkezik a rum a faforgáccsal, annál erősebb lesz az íze.

3. Ha megfelelő az íz, szűrje ki a faforgácsot. Egyébként folytassa, és 3-5 naponta ellenőrizze. Kész sötét rum használatakor ez a lépés nem feltétlenül szükséges.

3. Ízesítés gyümölcsökkel és fűszerekkel

1. Válasszon receptet vagy saját kombinációt. Az ízesítők megadott mennyisége egy 350 ml-es palack fehér vagy sötét rumhoz való, akár vásárolt, akár otthon faforgáccsal ízesített rumról van szó.

2. Tegye az összetevőket a rumba. A nagyobb darabokat apríthatja vagy reszelheti - a nagyobb érintkezési felület intenzívebb ízt ad. Zárja le a palackot, és a részletes füzet szerint legalább 1 hétig áztassa.

3. Ezután rendszeresen ellenőrizze az illatot és az ízt. A kívánt intenzitás elérésekor szűrőn át töltse a másik tiszta palackba, és távolítsa el az összes szilárd részt. Lássa el saját címkével.

ELTÉRÉS A FORRÁSOKBAN: A csomag rövid útmutatója egy éjszakás gyümölcs- és fűszeráztatást ír, a részletes füzet legalább egy hetet. Ez az útmutató a részletes füzetet követi; az intenzitást saját ízlése szerint ellenőrizze.

Négy recept egy 350 ml-es palackhoz

MALAGALICIOUS! - sötét rum; 1/4 teáskanál fahéj, 1/2 kémcső mazsola, egy csipet szerecsendió és 1 teáskanál vaníliás cukor.

FRUIT BASKET - fehér rum; 1/2-1/2 kémcső narancshéj, ananász és alma, egy csipet fahéj.

OLD ORCHARD - sötét rum; 1/2 kémcső cseresznye, 2-3 kis darab faforgács és 1 teáskanál vaníliás cukor.

NUTCRACKER - sötét rum; 3-4 pekándió, 1/2 kémcső mazsola és 1 teáskanál vaníliás cukor.

A kémcsőben megadott mennyiség a készlethez mellékelt kémcső tartalmának hányadát jelenti, nem általános tömegmérték. Kövesse az ízesítés lépéseit, és tálalás előtt mindent alaposan szűrjön le. A kész rum kedvenc koktéljához is használható.

Összetevők és csomagolási adatok

Vaníliás cukor (95 % nádcukor, 5 % őrölt bourbon vanília), tölgyfaforgács, mazsola (99,5 % mazsola, 0,5 % napraforgóolaj), vágott fahéjkéreg, egész pekándió, őrölt szerecsendió, narancshéj, fagyasztva szárított ananász, alma és fagyasztva szárított cseresznye.

Gyártó: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Németország. www.craftly.com. Kód: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Română

Set pentru prepararea romului aromatizat

DO YOUR RUM servește la aromatizarea romului deja produs, cu așchii de lemn, fructe și condimente. Nu este un set pentru fermentarea sau distilarea alcoolului. Alcoolul nu este inclus; pentru prima încercare, producătorul recomandă un rom alb ușor, de preferat nematurat.

Setul conține 3 amestecuri de așchii de stejar (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 ingrediente (coajă de portocală, ananas, nucșoară, stafide, nuci pecan, scorțișoară, cireșe, măr și zahăr vanilat), 2 sticle de sticlă, o strecurătoare, etichete personalizabile și o broșură cu rețete. Cantitățile din rețete sunt pentru o sticlă de 350 ml.

ALERGENI: Conține fructe cu coajă lemnoasă - nuci pecan. Poate conține urme de arahide. Verificați și eticheta propriului ambalaj înainte de utilizare.

Siguranță și păstrare

Citiți instrucțiunile înainte de utilizare. Ingredientele vegetale sunt destinate numai infuzării. Setul conține piese mici cu risc de sufocare; nu îl lăsați la îndemâna copiilor și animalelor de companie. Păstrați într-un loc răcoros și uscat, ferit de lumina directă a soarelui.

Înainte de consum, filtrați atent toate așchiile și ingredientele vegetale, inclusiv fructele, semințele și bucățile mici de condimente. Băutura finală nu trebuie să conțină părți solide.

1. Alegerea așchiilor de lemn

Vanilla Dream - aromă delicată de vanilie a stejarului, caracter fructat și cremos. Dark Chocolate - note mai intense, prăjite și condimentate, de stejar francez, cu taninuri mai pronunțate. American Sweetheart - dulceață fină a stejarului alb american, mai puține taninuri și gust mai catifelat. Acestea sunt denumiri ale amestecurilor de lemn, nu ciocolată sau un ingredient separat de vanilie.

2. Infuzarea cu lemn

1. Puneți aproximativ 1/4 de eprubetă de așchii într-una dintre sticle. Puteți folosi un singur tip sau un amestec. Adăugați rom alb și închideți sticla. Lucrați cu sticle și ustensile curate.

2. Lăsați la infuzat. Durata orientativă este de 4 săptămâni; gustați prima dată după aproximativ 2 săptămâni. Un contact mai lung cu așchiile produce un gust mai intens.

3. Dacă gustul vă place, filtrați așchiile. Altfel, continuați și verificați gustul la fiecare 3-5 zile. Dacă folosiți un rom închis la culoare deja preparat, acest pas nu este obligatoriu.

3. Aromatizarea cu fructe și condimente

1. Alegeți o rețetă sau propria combinație. Cantitățile indicate sunt pentru o sticlă de 350 ml de rom alb sau închis la culoare, cumpărat sau aromatizat cu lemn acasă.

2. Adăugați ingredientele în rom. Puteți toca sau rade bucățile mai mari - suprafața de contact mai mare intensifică aroma. Închideți sticla și, conform broșurii detaliate, lăsați la infuzat cel puțin 1 săptămână.

3. Apoi verificați periodic mirosul și gustul. Când ating intensitatea dorită, turnați prin strecurătoare în a doua sticlă curată și îndepărtați toate părțile solide. Personalizați sticla cu o etichetă.

DIFERENȚĂ ÎNTRE SURSE: Instrucțiunile scurte de pe cutie indică infuzarea fructelor și condimentelor peste noapte, iar broșura detaliată cel puțin o săptămână. Acest ghid urmează broșura detaliată; controlați intensitatea după gust.

Patru rețete pentru o sticlă de 350 ml

MALAGALICIOUS! - rom închis la culoare; 1/4 linguriță de scorțișoară, 1/2 eprubetă de stafide, un vârf de cuțit de nucșoară și 1 linguriță de zahăr vanilat.

FRUIT BASKET - rom alb; câte 1/2 eprubetă de coajă de portocală, ananas și măr, un vârf de cuțit de scorțișoară.

OLD ORCHARD - rom închis la culoare; 1/2 eprubetă de cireșe, 2-3 așchii mici de lemn și 1 linguriță de zahăr vanilat.

NUTCRACKER - rom închis la culoare; 3-4 nuci pecan, 1/2 eprubetă de stafide și 1 linguriță de zahăr vanilat.

Cantitățile exprimate în eprubete reprezintă o parte din conținutul recipientului furnizat în set, nu o greutate universală. Urmați secțiunea despre aromatizare și strecurați bine înainte de servire. Romul final poate fi folosit și în cocktailul preferat.

Ingrediente și date de pe ambalaj

Zahăr vanilat (95 % zahăr din trestie, 5 % vanilie bourbon măcinată), așchii de stejar, stafide (99,5 % stafide, 0,5 % ulei de floarea-soarelui), scoarță de scorțișoară tăiată, nuci pecan întregi, nucșoară măcinată, coajă de portocală, ananas liofilizat, măr și cireșe liofilizate.

Producător: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Germania. www.craftly.com. Cod: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Polski

Zestaw do przygotowania rumu smakowego

DO YOUR RUM służy do aromatyzowania gotowego rumu zrębkami drewna, owocami i przyprawami. Nie służy do produkcji alkoholu przez fermentację ani destylację. Alkohol nie jest dołączony; na pierwszą próbę producent zaleca lekki biały rum, najlepiej niestarzony.

Zestaw zawiera 3 mieszanki zrębków dębowych (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 dodatków (skórka pomarańczowa, ananas, gałka muszkatołowa, rodzynki, orzechy pekan, cynamon, czereśnie, jabłko i cukier waniliowy), 2 szklane butelki, sitko, etykiety do opisania i książeczkę z przepisami. Ilości w przepisach dotyczą jednej butelki 350 ml.

ALERGENY: Zawiera orzechy - orzechy pekan. Może zawierać śladowe ilości orzeszków ziemnych. Przed użyciem sprawdź także etykietę swojego opakowania.

Bezpieczeństwo i przechowywanie

Przed użyciem przeczytaj instrukcję. Składniki roślinne są przeznaczone wyłącznie do maceracji. Zestaw zawiera małe części grożące zadławieniem; przechowuj poza zasięgiem dzieci i zwierząt. Przechowuj w chłodnym, suchym miejscu, z dala od bezpośredniego słońca.

Przed wypiciem dokładnie odfiltruj wszystkie zrębki oraz części roślinne, w tym owoce, nasiona i drobne kawałki przypraw. W gotowym napoju nie mogą pozostać części stałe.

1. Wybór zrębków drewna

Vanilla Dream - delikatny waniliowy aromat dębu, owocowy i kremowy charakter. Dark Chocolate - intensywniejsze prażone i korzenne nuty francuskiego dębu, z wyraźniejszymi taninami. American Sweetheart - subtelna słodycz amerykańskiego białego dębu, mniej tanin i łagodniejszy smak. Są to nazwy mieszanek drewna, a nie czekolada lub osobny dodatek wanilii.

2. Maceracja ze zrębkami

1. Wsyp około 1/4 probówki zrębków do jednej szklanej butelki. Możesz użyć jednego rodzaju lub mieszanki. Dodaj biały rum i zamknij butelkę. Używaj czystych butelek i przyborów.

2. Pozostaw do maceracji. Orientacyjny czas to 4 tygodnie; spróbuj po raz pierwszy po około 2 tygodniach. Dłuższy kontakt z drewnem oznacza intensywniejszy smak.

3. Jeżeli smak Ci odpowiada, odfiltruj zrębki. W przeciwnym razie kontynuuj i sprawdzaj smak co 3-5 dni. Przy użyciu gotowego ciemnego rumu ten etap nie jest konieczny.

3. Aromatyzowanie owocami i przyprawami

1. Wybierz przepis lub własne połączenie. Podane ilości dodatków są przeznaczone na jedną butelkę 350 ml białego lub ciemnego rumu, kupionego lub aromatyzowanego drewnem w domu.

2. Dodaj składniki do rumu. Większe kawałki można posiekać lub zetrzeć - większa powierzchnia kontaktu wzmacnia smak. Zamknij butelkę i zgodnie ze szczegółową książeczką pozostaw na co najmniej 1 tydzień.

3. Następnie regularnie sprawdzaj zapach i smak. Po uzyskaniu odpowiedniej intensywności przelej przez sitko do drugiej czystej butelki i usuń wszystkie części stałe. Opisz butelkę własną etykietą.

RÓŻNICA W ŹRÓDŁACH: Skrócona instrukcja na opakowaniu zaleca maceracje owoców i przypraw przez noc, szczegółowa książeczka co najmniej tydzień. Niniejszy poradnik opiera się na książeczce; kontroluj intensywność zgodnie z własnym smakiem.

Cztery przepisy na jedną butelkę 350 ml

MALAGALICIOUS! - ciemny rum; 1/4 łyżeczki cynamonu, 1/2 probówki rodzynek, szczypta gałki muszkatołowej i 1 łyżeczka cukru waniliowego.

FRUIT BASKET - biały rum; po 1/2 probówki skórki pomarańczowej, ananasa i jabłka, szczypta cynamonu.

OLD ORCHARD - ciemny rum; 1/2 probówki czereśni, 2-3 małe zrębki drewna i 1 łyżeczka cukru waniliowego.

NUTCRACKER - ciemny rum; 3-4 orzechy pekan, 1/2 probówki rodzynek i 1 łyżeczka cukru waniliowego.

Ilości podane w probówkach oznaczają część zawartości probówki dołączonej do zestawu, a nie uniwersalną masę. Postępuj według części o aromatyzowaniu i dokładnie przecedź przed podaniem. Gotowy rum można też wykorzystać w ulubionym koktajlu.

Skład i dane z opakowania

Cukier waniliowy (95 % cukru trzcinowego, 5 % mielonej wanilii bourbon), zrębki dębowe, rodzynki (99,5 % rodzynek, 0,5 % oleju słonecznikowego), cięta kora cynamonu, całe orzechy pekan, mielona gałka muszkatołowa, skórka pomarańczowa, liofilizowany ananas, jabłko i liofilizowane czereśnie.

Producent: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Niemcy. www.craftly.com. Kod: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Slovenščina

Komplet za pripravo aromatiziranega ruma

DO YOUR RUM je namenjen aromatiziranju že izdelanega ruma z lesnimi sekanci, sadjem in začimbami. Ne gre za izdelavo alkohola s fermentacijo ali destilacijo. Alkohol ni priložen; za prvi poskus proizvajalec priporoča lahek beli rum, po možnosti nestaran.

Komplet vsebuje 3 mešanice hrastovih sekancev (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 dodatkov (pomarančna lupina, ananas, muškatni orešček, rozine, pekanovi orehi, cimet, češnje, jabolko in vaniljev sladkor), 2 steklenici, cedilo, etikete za označevanje ter knjižico z recepti. Količine v receptih veljajo za eno 350 ml steklenico.

ALERGENI: Vsebuje oreške - pekanove orehe. Lahko vsebuje sledi arašidov. Pred uporabo preverite tudi etiketo svojega pakiranja.

Varnost in shranjevanje

Pred uporabo preberite navodila. Rastlinski dodatki so namenjeni samo namakanju. Komplet vsebuje majhne dele, ki predstavljajo nevarnost zadušitve; hranite ga zunaj dosega otrok in domačih živali. Shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred neposredno sončno svetlobo.

Pred pitjem temeljito odstranite vse sekance in rastlinske dele, vključno s sadjem, semeni ter drobnimi koščki začimb. V končni pijači ne sme biti trdnih delcev.

1. Izbira lesnih sekancev

Vanilla Dream - nežna vaniljeva aroma hrasta, sadni in kremni značaj. Dark Chocolate - intenzivnejše pražene in začimbne note francoskega hrasta z izrazitejšimi tanini. American Sweetheart - nežna sladkost ameriškega belega hrasta, manj taninov in mehkejši okus. To so imena lesnih mešanic, ne čokolada ali ločen vaniljev dodatek.

2. Namakanje z lesom

1. V eno steklenico vsujte približno 1/4 epruvete sekancev. Uporabite lahko eno vrsto ali mešanico. Dodajte beli rum in zaprite. Delajte s čistimi steklenicami in pripomočki.

2. Pustite namakati. Okvirni čas je 4 tedne; prvič poskusite po približno 2 tednih. Daljši stik s sekanci pomeni izrazitejši okus.

3. Če vam okus ustreza, sekance odcedite. Sicer nadaljujte in okus preverjajte vsakih 3-5 dni. Pri uporabi že pripravljenega temnega ruma ta korak ni nujen.

3. Aromatiziranje s sadjem in začimbami

1. Izberite recept ali svojo kombinacijo. Navedene količine dodatkov so za eno 350 ml steklenico belega ali temnega ruma, kupljenega ali doma aromatiziranega z lesom.

2. Dodajte sestavine rumu. Večje kose lahko nasekljate ali naribate - večja stična površina okrepi okus. Steklenico zaprite in po podrobni knjižici namakajte najmanj 1 teden.

3. Nato redno preverjajte vonj in okus. Ko dosežeta želeno intenzivnost, precedite v drugo čisto steklenico ter odstranite vse trdne dele. Steklenico označite z lastno etiketo.

RAZLIKA MED VIRI: Kratka navodila na embalaži navajajo namakanje sadja in začimb čez noč, podrobna knjižica pa najmanj en teden. Ta navodila sledijo podrobni knjižici; intenzivnost spremljajte po svojem okusu.

Štirje recepti za eno 350 ml steklenico

MALAGALICIOUS! - temni rum; 1/4 čajne žličke cimeta, 1/2 epruvete rozin, ščepec muškatnega oreščka in 1 čajna žlička vaniljevega sladkorja.

FRUIT BASKET - beli rum; po 1/2 epruvete pomarančne lupine, ananasa in jabolka, ščepec cimeta.

OLD ORCHARD - temni rum; 1/2 epruvete češenj, 2-3 majhni lesni sekanci in 1 čajna žlička vaniljevega sladkorja.

NUTCRACKER - temni rum; 3-4 pekanovi orehi, 1/2 epruvete rozin in 1 čajna žlička vaniljevega sladkorja.

Količine v epruvetah pomenijo delež vsebine epruvete iz kompleta, ne univerzalne mase. Sledite poglavju o aromatiziranju in pred postrežbo vse temeljito precedite. Pripravljeni rum lahko uporabite tudi v najljubšem koktajlu.

Sestavine in podatki z embalaže

Vaniljev sladkor (95 % trsnega sladkorja, 5 % mlete burbonske vanilje), hrastovi sekanci, rozine (99,5 % rozin, 0,5 % sončničnega olja), rezana cimetova skorja, celi pekanovi orehi, mleti muškatni orešček, pomarančna lupina, liofiliziran ananas, jabolko in liofilizirane češnje.

Proizvajalec: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Nemčija. www.craftly.com. Koda: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Hrvatski

Komplet za pripremu aromatiziranog ruma

DO YOUR RUM služi za aromatiziranje gotovog ruma drvenim sječkama, voćem i začinima. Nije namijenjen proizvodnji alkohola fermentacijom ili destilacijom. Alkohol nije uključen; za prvi pokušaj proizvođač preporučuje lagani bijeli rum, po mogućnosti neodležani.

Komplet sadrži 3 mješavine hrastovih sječki (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 dodataka (narančina kora, ananas, muškatni oraščić, grožđice, pekan orasi, cimet, trešnje, jabuka i vanilin šećer s prirodnom vanilijom), 2 staklene boce, cjedilo, etikete za označavanje i knjižicu s receptima. Količine u receptima odnose se na jednu bocu od 350 ml.

ALERGENI: Sadrži orašaste plodove - pekan orahe. Može sadržavati tragove kikirikija. Prije uporabe provjerite i etiketu vlastitog pakiranja.

Sigurnost i čuvanje

Prije uporabe pročitajte upute. Biljni sastojci namijenjeni su samo namakanju. Komplet sadrži sitne dijelove koji predstavljaju opasnost od gušenja; držite ga izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca. Čuvajte na hladnom i suhom mjestu, zaštićenom od izravnog sunca.

Prije konzumacije temeljito uklonite sve sječke i biljne dijelove, uključujući voće, sjemenke i sitne komadiće začina. U gotovom napitku ne smiju ostati čvrsti dijelovi.

1. Odabir drvenih sječki

Vanilla Dream - nježna aroma vanilije iz hrasta, voćni i kremasti karakter. Dark Chocolate - intenzivnije pržene i začinske note francuskog hrasta s izraženijim taninima. American Sweetheart - blaga slatkoća američkog bijelog hrasta, manje tanina i mekši okus. To su nazivi drvenih mješavina, a ne čokolada ili zaseban dodatak vanilije.

2. Namakanje s drvom

1. U jednu staklenu bocu uspite približno 1/4 epruvete sječki. Možete koristiti jednu vrstu ili mješavinu. Dodajte bijeli rum i zatvorite bocu. Radite s čistim bocama i priborom.

2. Ostavite da se namače. Okvirno vrijeme je 4 tjedna; prvi put kušajte nakon otprilike 2 tjedna. Dulji kontakt sa sječkama daje intenzivniji okus.

3. Ako vam okus odgovara, procijedite sječke. U suprotnom nastavite i provjeravajte okus svakih 3-5 dana. Ako koristite gotovi tamni rum, ovaj korak nije nužan.

3. Aromatiziranje voćem i začinima

1. Odaberite recept ili vlastitu kombinaciju. Navedene količine dodataka odnose se na jednu bocu od 350 ml bijelog ili tamnog ruma, kupljenog ili kod kuće aromatiziranog drvom.

2. Dodajte sastojke u rum. Veće komade možete nasjeckati ili naribati - veća dodirna površina pojačava okus. Zatvorite bocu i prema detaljnoj knjižici namačite najmanje 1 tjedan.

3. Zatim redovito provjeravajte miris i okus. Kad postignu željeni intenzitet, procijedite u drugu čistu bocu i uklonite sve čvrste dijelove. Označite bocu vlastitom etiketom.

RAZLIKA U IZVORIMA: Kratke upute na pakiranju navode namakanje voća i začina preko noći, a detaljna knjižica najmanje tjedan dana. Ove upute slijede detaljnu knjižicu; intenzitet pratite prema vlastitom ukusu.

Četiri recepta za jednu bocu od 350 ml

MALAGALICIOUS! - tamni rum; 1/4 čajne žličice cimeta, 1/2 epruvete grožđica, prstohvat muškatnog oraščića i 1 čajna žličica šećera s vanilijom.

FRUIT BASKET - bijeli rum; po 1/2 epruvete narančine kore, ananasa i jabuke, prstohvat cimeta.

OLD ORCHARD - tamni rum; 1/2 epruvete trešanja, 2-3 male drvene sječke i 1 čajna žličica šećera s vanilijom.

NUTCRACKER - tamni rum; 3-4 pekan oraha, 1/2 epruvete grožđica i 1 čajna žličica šećera s vanilijom.

Količine u epruvetama označavaju dio sadržaja epruvete priložene u kompletu, a ne univerzalnu masu. Slijedite dio o aromatiziranju i prije posluživanja sve temeljito procijedite. Gotovi rum možete koristiti i u omiljenom koktelu.

Sastojci i podaci s pakiranja

Šećer s vanilijom (95 % šećera od trske, 5 % mljevene bourbon vanilije), hrastove sječke, grožđice (99,5 % grožđica, 0,5 % suncokretova ulja), rezana kora cimeta, cijeli pekan orasi, mljeveni muškatni oraščić, narančina kora, liofilizirani ananas, jabuka i liofilizirane trešnje.

Proizvođač: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Njemačka. www.craftly.com. Kod: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Български

Комплект за приготвяне на ароматизиран ром

DO YOUR RUM служи за ароматизиране на готов ром с дървесни стърготини, плодове и подправки. Не е предназначен за производство на алкохол чрез ферментация или дестилация. Алкохолът не е включен; за първи опит производителят препоръчва лек бял ром, по възможност неотлежал.

Комплектът съдържа 3 смеси от дъбови стърготини (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 добавки (портокалова кора, ананас, индийско орехче, стафиди, пеканови орехи, канела, череши, ябълка и ванилова захар), 2 стъклени бутилки, цедка, етикети за надписване и книжка с рецепти. Количествата в рецептите са за една бутилка от 350 ml.

АЛЕРГЕНИ: Съдържа черупкови плодове - пеканови орехи. Може да съдържа следи от фъстъци. Преди употреба проверете и етикета на собствената опаковка.

Безопасност и съхранение

Прочетете указанията преди употреба. Растителните съставки са само за накисване. Комплектът съдържа дребни части с опасност от задавяне; пазете от деца и домашни любимци. Съхранявайте на хладно и сухо място, далеч от пряка слънчева светлина.

Преди пиене прецедете внимателно всички дървесни и растителни части, включително плодове, семена и дребни парченца подправки. В готовата напитка не трябва да остават твърди части.

1. Избор на дървесна смес

Vanilla Dream - нежен ванилов аромат на дъба, плодов и кремообразен характер. Dark Chocolate - по-интензивни препечени и пикантни нотки на френски дъб с по-изразени танини. American Sweetheart - нежна сладост на американски бял дъб, по-малко танини и по-мек вкус. Това са имена на дървесни смеси, а не шоколад или отделна ванилова добавка.

2. Накисване с дървесина

1. Сипете приблизително 1/4 епруветка стърготини в една стъклена бутилка. Може да използвате един вид или смес. Добавете бял ром и затворете. Работете с чисти бутилки и принадлежности.

2. Оставете да се накисва. Ориентировъчният срок е 4 седмици; опитайте за първи път след около 2 седмици. По-дългият контакт с дървесината дава по-силен вкус.

3. Ако вкусът ви допада, отцедете стърготините. Иначе продължете и проверявайте през 3-5 дни. При използване на готов тъмен ром този етап не е задължителен.

3. Ароматизиране с плодове и подправки

1. Изберете рецепта или собствена комбинация. Посочените количества добавки са за една бутилка от 350 ml бял или тъмен ром, купен или ароматизиран с дървесина у дома.

2. Добавете съставките в рома. По-големите парчета може да нарежете или настържете - по-голямата контактна повърхност засилва вкуса. Затворете бутилката и според подробната книжка оставете поне 1 седмица.

3. След това проверявайте редовно аромата и вкуса. Когато достигнат желаната сила, прелейте през цедката във втората чиста бутилка и отстранете всички твърди части. Надпишете собствен етикет.

РАЗЛИКА В ИЗТОЧНИЦИТЕ: Кратките указания на опаковката посочват накисване на плодове и подправки за една нощ, а подробната книжка - поне седмица. Този наръчник следва подробната книжка; следете интензивността според вкуса си.

Четири рецепти за една бутилка от 350 ml

MALAGALICIOUS! - тъмен ром; 1/4 чаена лъжичка канела, 1/2 епруветка стафиди, щипка индийско орехче и 1 чаена лъжичка ванилова захар.

FRUIT BASKET - бял ром; по 1/2 епруветка портокалова кора, ананас и ябълка, щипка канела.

OLD ORCHARD - тъмен ром; 1/2 епруветка череши, 2-3 малки дървесни стърготини и 1 чаена лъжичка ванилова захар.

NUTCRACKER - тъмен ром; 3-4 пеканови ореха, 1/2 епруветка стафиди и 1 чаена лъжичка ванилова захар.

Количествата в епруветки означават част от съдържанието на епруветката в комплекта, а не универсално тегло. Следвайте раздела за ароматизиране и прецедете добре преди сервиране. Готовият ром може да се използва и в любим коктейл.

Състав и данни от опаковката

Ванилова захар (95 % тръстикова захар, 5 % смляна бурбонска ванилия), дъбови стърготини, стафиди (99,5 % стафиди, 0,5 % слънчогледово масло), нарязана канелена кора, цели пеканови орехи, смляно индийско орехче, портокалова кора, лиофилизиран ананас, ябълка и лиофилизирани череши.

Производител: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Германия. www.craftly.com. Код: EU-DE-DYR-EAN; EAN 4260680270261.

Ελληνικά

Σετ παρασκευής αρωματισμένου ρουμιού

Το DO YOUR RUM προορίζεται για τον αρωματισμό έτοιμου ρουμιού με ροκανίδια ξύλου, φρούτα και μπαχαρικά. Δεν παράγει αλκοόλ με ζύμωση ή απόσταξη. Το αλκοόλ δεν περιλαμβάνεται· για την πρώτη δοκιμή ο κατασκευαστής προτείνει ελαφρύ λευκό ρούμι, κατά προτίμηση χωρίς παλαίωση.

Το σετ περιέχει 3 μείγματα ροκανιδιών δρυός (American Sweetheart, Dark Chocolate, Vanilla Dream), 9 πρόσθετα (φλούδα πορτοκαλιού, ανανά, μοσχοκάρυδο, σταφίδες, πεκάν, κανέλα, κεράσια, μήλο και ζάχαρη βανίλιας), 2 γυάλινες φιάλες, σουρωτήρι, ετικέτες για σημειώσεις και φυλλάδιο συνταγών. Οι ποσότητες των συνταγών αφορούν μία φιάλη 350 ml.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Περιέχει καρπούς με κέλυφος - πεκάν. Μπορεί να περιέχει ίχνη αραχίδων. Πριν από τη χρήση ελέγξτε και την ετικέτα της δικής σας συσκευασίας.

Ασφάλεια και αποθήκευση

Διαβάστε τις οδηγίες πριν από τη χρήση. Τα φυτικά συστατικά προορίζονται μόνο για εκχύλιση. Το σετ περιέχει μικρά μέρη με κίνδυνο πνιγμού· φυλάσσεται μακριά από παιδιά και κατοικίδια. Αποθηκεύστε σε δροσερό, ξηρό μέρος, χωρίς άμεσο ηλιακό φως.

Πριν πιείτε, αφαιρέστε με προσεκτικό σούρωμα όλα τα ροκανίδια και τα φυτικά μέρη, μαζί με φρούτα, σπόρους και μικρά κομμάτια μπαχαρικών. Στο τελικό ποτό δεν πρέπει να μείνουν στερεά μέρη.

1. Επιλογή ροκανιδιών

Vanilla Dream - απαλή αρωματική νότα βανίλιας της δρυός, φρουτώδης και κρεμώδης χαρακτήρας. Dark Chocolate - εντονότερες καβουρδισμένες και πικάντικες νότες γαλλικής δρυός, με πιο έντονες τανίνες. American Sweetheart - διακριτική γλυκύτητα αμερικανικής λευκής δρυός, λιγότερες τανίνες και πιο απαλή γεύση. Πρόκειται για ονομασίες μειγμάτων ξύλου, όχι για σοκολάτα ή ξεχωριστό πρόσθετο βανίλιας.

2. Εκχύλιση με ξύλο

1. Βάλτε περίπου 1/4 δοκιμαστικού σωλήνα ροκανίδια σε μία γυάλινη φιάλη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα είδος ή μείγμα. Προσθέστε λευκό ρούμι και κλείστε τη φιάλη. Χρησιμοποιείτε καθαρές φιάλες και εργαλεία.

2. Αφήστε να εκχυλιστεί. Ο ενδεικτικός χρόνος είναι 4 εβδομάδες· δοκιμάστε πρώτη φορά μετά από περίπου 2 εβδομάδες. Η μεγαλύτερη επαφή με το ξύλο δίνει εντονότερη γεύση.

3. Αν σας αρέσει η γεύση, σουρώστε τα ροκανίδια. Διαφορετικά συνεχίστε και ελέγχετε κάθε 3-5 ημέρες. Αν χρησιμοποιείτε έτοιμο σκούρο ρούμι, το βήμα αυτό δεν είναι απαραίτητο.

3. Αρωματισμός με φρούτα και μπαχαρικά

1. Επιλέξτε συνταγή ή δικό σας συνδυασμό. Οι ποσότητες των προσθέτων είναι για μία φιάλη 350 ml λευκού ή σκούρου ρουμιού, αγορασμένου ή αρωματισμένου με ξύλο στο σπίτι.

2. Προσθέστε τα συστατικά στο ρούμι. Μπορείτε να ψιλοκόψετε ή να τρίψετε τα μεγαλύτερα κομμάτια - η μεγαλύτερη επιφάνεια επαφής ενισχύει τη γεύση. Κλείστε τη φιάλη και, σύμφωνα με το αναλυτικό φυλλάδιο, αφήστε τουλάχιστον 1 εβδομάδα.

3. Έπειτα ελέγχετε τακτικά το άρωμα και τη γεύση. Όταν φτάσουν στην επιθυμητή ένταση, περάστε από το σουρωτήρι στη δεύτερη καθαρή φιάλη και αφαιρέστε όλα τα στερεά μέρη. Προσθέστε τη δική σας ετικέτα.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΙΣ ΠΗΓΕΣ: Οι σύντομες οδηγίες της συσκευασίας αναφέρουν εκχύλιση φρούτων και μπαχαρικών για μία νύχτα, ενώ το αναλυτικό φυλλάδιο τουλάχιστον μία εβδομάδα. Ο παρών οδηγός ακολουθεί το φυλλάδιο· ελέγχετε την ένταση ανάλογα με τη γεύση σας.

Τέσσερις συνταγές για μία φιάλη 350 ml

MALAGALICIOUS! - σκούρο ρούμι· 1/4 κουταλάκι κανέλα, 1/2 σωλήνα σταφίδες, μία πρέζα μοσχοκάρυδο και 1 κουταλάκι ζάχαρη βανίλιας.

FRUIT BASKET - λευκό ρούμι· από 1/2 σωλήνα φλούδα πορτοκαλιού, ανανά και μήλο, μία πρέζα κανέλα.

OLD ORCHARD - σκούρο ρούμι· 1/2 σωλήνα κεράσια, 2-3 μικρά ροκανίδια ξύλου και 1 κουταλάκι ζάχαρη βανίλιας.

NUTCRACKER - σκούρο ρούμι· 3-4 πεκάν, 1/2 σωλήνα σταφίδες και 1 κουταλάκι ζάχαρη βανίλιας.

Οι ποσότητες σε σωλήνες σημαίνουν μέρος του περιεχομένου του σωλήνα που παρέχεται στο σετ, όχι καθολικό μέτρο βάρους. Ακολουθήστε την ενότητα αρωματισμού και σουρώστε προσεκτικά πριν σερβίρετε. Το έτοιμο ρούμι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στο αγαπημένο σας κοκτέιλ.

Συστατικά και στοιχεία συσκευασίας

Ζάχαρη βανίλιας (95 % ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, 5 % αλεσμένη βανίλια bourbon), ροκανίδια δρυός, σταφίδες (99,5 % σταφίδες, 0,5 % ηλιέλαιο), κομμένος φλοιός κανέλας, ολόκληρα πεκάν, αλεσμένο μοσχοκάρυδο, φλούδα πορτοκαλιού, λυοφιλιωμένος ανανάς, μήλο και λυοφιλιωμένα κεράσια.

Κατασκευαστής: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin, Γερμανία. www.craftly.com. Κωδικός: EU-DE-DYR-EAN· EAN 4260680270261.