Як ви плануєте запас води під час сезонної консерв

Послан 1q2w3e4r - 24.08.2026 01:57

Привіт усім господиням. Зараз у розпалі сезон домашньої консервації: огірки, помідори, компоти та варення. Для сиропів та маринадів потрібна ідеально чиста вода, але розхід просто колосальний, за вихідні пішло майже три великих бутлі. Посеред процесу вода раптово закінчилася, довелося все зупиняти. Підкажіть, як ви розраховуєте необхідний об'єм води на період заготівель? Скільки бутлів замовляєте наперед?

==========

Re:Як ви плануєте запас води під час сезонної консерв

Послан 891979 - 24.08.2026 02:21

Сезон консервації завжди вимагає величезного запасу води, бо на миття банок, стерилізацію та самі маринади ідуть десятки літрів. На нашій кухні питна вода Аляска у великих бутлях 18,9 л замовляється через перевірений сервіс My Water Shop відразу партією з трьох-чотирьох штук. Вона має природне походження та низьку мінералізацію, тому всі соління та маринади виходять прозорими, без каламуті чи білого осаду. Замовляти оптом у додатку дуже зручно: кур'єри безкоштовно заносять важкі бутлі прямо в передпокій, а ви спокійно консервуєте овочі без ризику раптово залишитися без води.

==========