

Mode d'emploi

1. Préparation

Laver le germoir à l'eau froide. Le placer dans un endroit chaud et lumineux sur un plan parfaitement horizontal. Éviter l'ensoleillement direct. Placer les siphons d'écoulement rouges sur les petits tubes d'écoulement, sans trop les enfoncer.

2. Rinçage

Rincer abondamment les graines dans un tamis avant l'ensemencement.

3. Semis

Répartir les graines en couche fine sur la coupelle à germer. Placer les coupelles ensemencées l'une sur l'autre, de sorte que les siphons rouges ne soient pas les uns au-dessus des autres mais décalés.

4. Trempage

Remplir la coupelle supérieure d'eau, jusqu'à recouvrir entièrement le siphon rouge (minimum 0,5 L), pour que l'eau commence à s'écouler. Les coupelles et leurs graines sont automatiquement arrosées les unes après les autres. Dans chaque coupelle, une petite quantité d'eau subsiste pour humidifier l'air, favorisant ainsi une croissance idéale des graines. Vider le bac collecteur d'eau après l'écoulement, ajouter un peu d'eau fraîche pour recouvrir le fond.

5. Récolte

Après 3 à 7 jours, récolter les pousses et les germes frais et croquants.

6. Nettoyage

Nettoyer soigneusement tous les objets utilisés (germoir, siphons rouges, récipient à eau, cuillère...). Utiliser idéalement du vinaigre de fruits et une brosse douce. L'appareil convient au lave-vaisselle (dans le panier supérieur, max. 85 °C). Rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air libre..

Au début, bien tenir compte des informations spécifiques aux semences : quantité de semis, durée de macération et de trempage (voir tableau des semences). Selon votre expérience, vous pouvez ajuster ces valeurs.

Pour les semences formant du mucilage comme le cresson, seule une vaporisation à l'eau fraîche est nécessaire après le début de l'apparition du mucilage.

Laver la récolte avant dégustation. Si les pousses ne sont pas consommées immédiatement, elles doivent être conservées au réfrigérateur (2-3 jours maximum).