

Ocet jabłkowy



Składniki

Opis wykonania

1 kg jabłek
1 l letniej, przegotowanej
wody
5 łyżek stołowych cukru

Ocet jabłkowy to prawdziwy eliksir zdrowia. Możemy dodawać go do wielu potraw, jedną z nich jest na przykład zalewa octowa do ryby.

Ten dostępny w sklepach niestety często jest dość słabej jakości, dlatego też lepiej wykonać go w domu. Tylko wtedy masz gwarancję, że jest prawdziwy, naturalny, bez chemicznych dodatków. W tym filmie pokażę jak samodzielnie zrobić ocet jabłkowy.

[photo id="474"]

Opis przygotowania:

Jabłka dokładnie umyj, osusz i ewentualnie odkrój nadpsute miejsca. Owoce pokrój na mniejsze kawałki (wraz z gniazdami, natomiast zdrewniałe ogonki usuń). Możesz wykorzystać resztki jabłek - skórki z owoców, ogryzki.

Pokrojone jabłka umieść w dużym słoiku i zalej przegotowaną, letnią i osłodzoną wodą.

Słoik przykryj gazą i przymocuj gumką lub sznurkiem.

Następnie odstaw w ciemne, ciepłe miejsce. Bardzo ważne jest, aby jabłka podczas całego procesu znajdowały się pod powierzchnią wody, inaczej może pojawić się pleśń, a taki ocet nadaje się do wyrzucenia. Dlatego najlepiej jest przycisnąć jabłka szklanką lub małym talerzem (niezbędny jest dopływ tlenu dla prawidłowego funkcjonowania bakterii octowych).

Przygotowanie nastawu to nie więcej niż 15 minut. Natomiast fermentacja trwa od dwóch do pięciu tygodni. Fermentacja kończy się, gdy płyn w słoju przestanie się pienić i nie będą tworzyć się wyraźnie widoczne bąbelki. Wtedy cały płyn zlej przez gazę do wyparzonych butelek. Prawidłowo wykonany ocet powinien mieć przyjemny zapach jabłek i słodko-kwaśny smak.

[photo id="475"]