Ocet

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4028 razy.

Ocet jest przyprawą, ale może służyć także jako środek konserwujący i odkażający w czasie epidemii dżumy i cholery - informuje "Przyjaciółka". Ocet jest najczęściej używanym środkiem zakwaszającym. Na codzień używamy:

- ocet spirytusowy; jest to wodny roztwór kwasu octowego. Stosuje się go tylko do marynat (odpowiednio rozcieńczony).

- OCET OWOCOWY - z win owocowych lub jabłek

- WINNY - z win gronowych

OCET WINNY I OWOCOWY MOŻEMY SPORZĄDZIĆ SAME.

OCET JABŁKOWY

Zdrowe jabłka, obierźyny i gniazda nasienne rozdrabniamy i wkładamy do butelki lub słoja. Przygotowujemy zalewę: gotujemy wodę z cukrem - 1 l wody półtorej łyżki cukru. Trochę studzimy. Rozdrobnione owoce zalewamy letnią zalewą, tak aby je całkowicie przykryła. Otwór naczynia zamykamy korkiem z waty lub gazy i obwiązujemy ściereczką. Pozostawiamy w ciepłym pomieszczeniu. Fermentacja trwa ok. 4 tygodni. Kiedy płyn przestanie się burzyć, należy go ściągnąć, przefiltrować przez kilkakrotnie złożoną gazę i zlać do butelek, szczelnie zamknąć i odstawić w chłodne miejsce.

OCET WINNY

Butelkę wina gronowego otworźyć i pozostawić aż sfermentuje. Następnie taki ocet w dość prosty sposób można uszlachetnić, aromatyzując go.

OCTY AROMATYZOWANE

Wszystkie octy można aromatyzować dodatkiem ziół lub owoców. - estragonu, bazylii, cząbru, melisy, tymianku, rozmarynu; lub cytrłn, malin, porzeczek, pomarańczy; albo cebulek-szalotek, chrzanu, czosnku, koperku, selera, różnych korzeni, soli i cukru. Aby to uczynić należy do naczynia z octem dodać któryś z wymienionych wyżej składników. Zioła mogą być świeże lub suszone. Proporcje zależą od smaku, jaki chcemy uzyskać (bardziej lub mniej intensywny). Po kilku dniach ocet nabierze charakterystycznego zapachu rośliny, wtedy przecedzamy go i używamy do zakwaszania sałatek i innych potraw.

OCET ESTRAGONOWY

Świeże, dorodne listki lub gałązki estragonu dokładnie myjemy i osączamy na sicie. Wkładamy do naczynia i zalewamy octem winnym, zamykamy i wstawiamy na dół lodówki. Po 10-14 dniach można go już zacząć używać. W miarę ubywania - uzupełniamy octem winnym. Jest znakomity do zakwaszania surówek i sałatek.