
Soki przefermentowane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1343 razy.

Sposób przygotowania ich jest następujący: Pogniecione maliny, obrane z korzonków, wiśnie lub porzeczki obrane z gałązek, kłaść w obszerne szklane słoje, zawiązać rzadkim płótnem albo muślinem i ustawiając na słońcu, trzymać do sfermentowania (przez 8-10 dni), tj. do oddzielenia się czystego soku od miazgi. Gdy to nastąpi, zdejmujemy nadpleśniały kożuch, zlewamy sok, a pozostałą miazgę wyciskamy w prasie albo przez sito. Sok czysty (zlany) przefiltrowuje się przez bibułką szwedzką lub przez flanelowy worek, a gdy ten przejdzie, odsącza się wyciskany sok. Powinno się otrzymać płyn zupełnie przejrzysty. Wtenczas należy go przeważyć i na każde dwa kilo soku daje się 4 kilo cukru z głowy albo miążkiego; można też zmierzyć, biorąc na każdy litr kilo cukru. Po dodaniu cukru, gotuje się sok, przy ciągłym szumowaniu, 5-6 minut, na wolnym ogniu. Gotowy sok jeszcze raz przecedzić przez płótno lub flanelę i zlać do suchych butelek, które zaraz korkować i pokryć lakiem lub parafiną.

Przy większej ilości najlepiej wypełniać sokiem gąsiorki oplatane, lub zlewać do beczulek po winie, dobrze gorącą wodą wymytych i odsączonych. Przechowywać soki w miejscu chłodnym, przewiewnym, suchym i cieniastym.

Drugi sposób robienia tych soków jest następujący:

Wsypany w słoje owoc od razu przesypać cukrem, biorąc cukru w stosunku wyżej podanym, a po pewnym czasie zlać, przefiltrować i postępować, jak wyżej. Owoce pozostałe można zalać spirytusem, a po pewnym czasie będzie wyborna nalewka.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"