



OCET JABŁKOWY

Składniki

**/ około 1l płynu,
stój 3l /**

- 1 kg jabłek, dowolnych
- 1 l przegotowanej letniej wody
- 4-5 łyżek cukru trzcinowego

Przygotowanie

Jabłka umyj i pozostaw do obeschnięcia. Przekrój na pół, usuń ogonki, ale możesz zostawić gniazda nasienne i pokrój w ósemki. Pokrojone jabłka umieść w dużym słoju i zalej przegotowaną, letnią i osłodzoną wodą (najlepiej już w temperaturze pokojowej).

Słoik przykryj gazą i przymocuj ją 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). Jeżeli nie dociskasz jabłek, mieszaj nastaw raz dziennie przez pierwsze 5–7 dni (to również zmniejsza ryzyko pleśni).

Po 7–10 dniach odcedź jabłka przez gazę, przelewając uzyskany płyn do czystego naczynia lub słoja. Ponownie przykryj gazą i odstaw w ciepłe miejsce na kolejne 2–4 tygodnie. W tym czasie zachodzi właściwa fermentacja octowa, która kończy się, gdy płyn przestaje się pienić i nie pojawiają się już wyraźne bąbelki.

Gotowy ocet przelej do wyparzonych butelek, zakręć je lekko i przenieś w chłodne, ciemne miejsce (spizarnia, lodówka). Po około 7 dniach, gdy fermentacja całkowicie ustanie, dokręć butelki szczelnie. Ocet najlepiej smakuje po dodatkowych 2–4 tygodniach dojrzewania.

Na powierzchni może pojawić się tzw. matka octowa lub naturalny osad na dnie – jest to zjawisko prawidłowe i nie świadczy o zepsuciu. Prawidłowo przygotowany ocet powinien mieć przyjemny jabłkowy zapach oraz słodko-kwaśny smak.

POLECANE ODMIANY: **dowolna odmiana jabłek**