Herbatka fermentowana z kwiatów jabłoni

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

kwiaty jabłoni duża ilość - słoik -

Dodatkowe info:

Kwiaty jabłoni to wyśmienity surowiec do naparów oraz do herbatek fermentowanych. Herbata z kwiatów jabłoni bardzo dobrze smakuje, ale też pięknie wygląda, warto ją sporządzić w przezroczystym kubku lub dzbanku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty jabłoni zbieramy w suchy, pogodny dzień, najlepiej około południa. Oczywiście w czystej okolicy, wolne od oprysków. Mogą to być kwiaty dzikiej jabłoni lub z własnego ogrodu. Jabłonie zwykle kwitną bardzo obficie i zebranie części kwiatów im nie zaszkodzi.
Kwiaty rozkładamy na ściereczce na co najmniej 30 minut, aby pouciekały z nich ewentualni lokatorzy.
Następnie kwiaty (mogą być z listkami) upychamy ciasno w słoiku. Wielkość słoika zależy od tego ile mamy kwiatów, w małym słoiku może ich zmieścić się na prawdę bardzo dużo. Muszą być mocno upchane i ubite aż puszczą sok. Słoik zakręcamy i pozostawiamy do fermentacji.
Możemy słoik postawić na zewnątrz albo na parapecie jak jest gorąco, jeżeli nie to wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 40 stopni i trzymamy dopóki zawartość słoika nie zmieni koloru na brązowawy.

KROK 2: Następnie wysypujemy kwiaty na blachę wyłożoną papierem i suszymy

przetrząsając co jakiś czas do momentu aż całkowicie wyschną .

KROK 3: Suche kwiaty upychamy znowu w słoiku (tym samym tylko umytym i suchym!) i wstawiamy do szafki na kilka miesięcy. W tym czasie herbata przechodzi suchą fermentację, nabiera smaku i aromatu .
Herbatę z kwiatów jabłoni można parzyć samą lub komponować z jej dodatkiem różne herbaty kwiatowe, ziołowe czy kwiatowo-owocowe.