




Ocet mix wiosennych kwiatów

 Nikita

Polecane na: [napoje](#), [przystawki i przekąski](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

wiosenne kwiaty - 1.5 litr

slój - 3 litr

woda - 2 litr

lniana ściereczka, gumka -

cukier - 9 łyżka

Dodatkowe info:

Ocet kwiatowy możemy pić z wodą (1 łyżeczka na szklanekę wody), używać do lemoniad, sałatek czy innych dań lub wykorzystać kosmetycznie:

- odświeżający tonik do twarzy, działa ściągająco, przeciwzapalnie i przeciwtrądzikowo (jedną łyżkę octu rozrabiamy w szklance przegotowanej/mineralnej wody)
- kompres ze schłodzonego octu jest niezastąpiony przy siniakach, stłuczeniach, opuchliznach.
- ma kojące właściwości po ukąszeniach owadów
- relaksujący dodatek do kąpieli
- do płukania włosów

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wiosna to czas kwiatów i zapachów.

Uwielbiam je zbierać i wykorzystywać do różnych celów. Tym razem zachęcam do zrobienia wspaniałego octu z różnych wiosennych kwiatów. U mnie w koszu znalazły się kwiaty: koniczyny czerwonej i białej, bławatka, dzikiej róży, stokrotki, rumianku, magnolii, wyki, maku, bzu lilaka, jaśminu, białych pachnących goździków, kwiaty tymianku i geranium. To jest tylko przykład, można zrobić z mniejszej ilości kwiatów, w zależności do jakich mamy dostęp. Ważne tylko to, aby były to kwiaty z roślin jadalnych. Zebrane kwiaty warto

zostawić na około godzinę w koszu, aby ewentualnie powychodziły z nich żyjątka.

KROK 2: Następnie kwiaty wrzucamy do czystego słoika (lekko je ugniatamy), powinny wypełniać go do połowy wysokości.

KROK 3: Kwiaty zalać wodą z cukrem do wysokości 3/4 słoika. Przykryć ściereczką lnianą i zabezpieczyć gumką. Przez pierwsze 2-3 tygodnie mieszać codziennie 2 razy dziennie. Jak kwiaty opadną już na dno pozostawić ocet w spokoju do dalszej fermentacji na 2-3 miesiące. Po tym czasie kwiaty odcedzić i odcisnąć, a ocet pozostawić jeszcze w słoiku przykryty lnianą ściereczką na kolejne kilka tygodni.

KROK 4: Następnie zlać ocet do buteleczek. Zlany ocet odstawić do dalszego dojrzewania. Ocet ma bardzo długi termin przydatności. Przechowujemy go w temperaturze pokojowej, w ciemnym miejscu.