Ocet z kwiatów mniszka

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Kwiaty mniszka - 1/2 słoja

Słoj, gaza i gumka -

Cukier 4 łyżki na 1 l wody -

Dodatkowe info:

Na zdjęciu w butelce widać ocet z poprzedniego roku, nawet zrobiła się na nim matka octowa (taką okrągła przezroczysta galaretka, jak mała kombucza), niestety nie bardzo widać ja na zdjęciu.
Ocet jest smaczny , ma ciekawe aromat, stosuje się do celów kulinarnych, ale może być w połączeniu z wodą stosowany jako tonik.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zbieramy kwiaty mniszka, czekamy aż lokatorzy z nich wyjdą (mam na myśli robaczki), wkładamy do słoika do połowy wysokości.

KROK 2: Przygotowujemy roztwór wody z cukrem (4 łyżki na 1 l wody), czekamy aż ostygnie.

KROK 3: Letnim zalewamy kwiaty do wysokości 3/4 słoika i przykrywamy gazą (lub ręcznikiem papierowym), zabezpieczamy gumką.

KROK 4: Odstawiamy słoj np na blacie kuchennym na 3 tygodnie. Codziennie (najlepiej 2 razy) mieszamy drewnianą wyparzoną łyżką . Po tym czasie, jak fermentacja się uspokoi można odcedzić kwiaty i zlać ocet do butelek, możemy również zostawić jeszcze w słoiku, ale nie musimy już mieszać. Octu nie pasteryzujemy, jeżeli jest dobrze zrobiony nie zepsuje się, a wręcz przeciwnie będzie dojrzewał.