Ocet z pędów sosny po syropie zero waste

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

pędy sosny pozostałe po zrobieniu syropu - 1 litr

przegotowana woda - 1,5 litr

cukier - 6 łyżka

słój o pojemności 3 l -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na wiosnę robię syrop z pędów sosny.
a po odlaniu syropu robię ocet na pędach sosny.

KROK 2: Odcedzone pędy sosny wkładamy do dużego słoja do połowy wysokości.
Wodę mieszamy z cukrem w proporcji 4 łyżki cukru na 1 l wody i ostudzonym płynem zalewamy pędy sosny do wysokości 3/4 słoja.
Przykrywamy ściereczką lnianą, gazą (kilka warstw) lub ręczniczkiem papierowym i zabezpieczam gumką. Odstawiamy na około 4 tygodnie, codziennie (1-2 razy) dokładnie mieszamy czystą wyparzoną łyżką drewnianą.

KROK 3: Po 3-4 tygodniach przecedzamy ocet i zostawiamy w słoju przykrytym ściereczką na kolejne 3 tygodnie do dalszego dojrzewania.
Potem zlewamy do buteleczek. Ocet będzie już gotowy do spożycia, ale im dłużej będzie stał tym będzie lepszy, będzie nadal dojrzewał.
Ocet ma bardzo długi termin przydatności.
Przechowujemy w temperaturze pokojowej.
Ocet jest aromatyczny, pyszny i zdrowy.
Można go używać do sałatek, do picia z wodą (ma właściwości takie jak syrop z pędów sosny) i do doprawiania różnych dań np. do pesto.