Ocet zero waste z płatków róży po winie

Nikita

Polecane na: **napoje, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

płatki róży, pomarańcze i cytryny po winie -

woda + cukier (4 łyżki na 1 l wody) -

Dodatkowe info:

Każdy "ocet żywy" działa korzystnie na nasze jelita, w occie żywym znajdują się bakterie, które pomagają utrzymywać tę zdrową florę bakteryjną w naszych jelitach.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ponieważ nie lubię niczego marnować, to zawsze jak jakieś resztki można wykorzystać, to robię to. Często w ten sposób powstają spontanicznie różne moje octy. Tak było też tym razem, robiłam wino różane (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/wino-z-platkow-rozy-naturalnie-fermentowane) i po wstępnej fermentacji miałam mnóstwo pachnącego surowca -płatki roży z pomarańczami i cytryną.
Włożyłam je do dużego słoja (tak ponad połowę wysokości). Zapach był wspaniały, wiedziałam, że ocet też taki będzie. Musiałam tylko uzbroić się w cierpliwość.

KROK 2: Zalałam je wodą z cukrem (4 łyżki cukru na 1 litr wody) i ostudzonym płynem zalałam wszystko do 3/4 wysokości słoja. Słój przykryłam kilkoma warstwami gazy i zabezpieczyłam gumką.
Odstawiłam to na 3 tygodnie, codziennie mieszałam 1-2 razy drewnianą wyparzoną łyżką.

KROK 3: Po ponad 3 tygodniach odcedziłam

surowiec, a płyn zostawiłam w słoju do dalszej cichej fermentacji. Ocet stał jeszcze przykryty gazą przez 5 tygodni.

KROK 4: Po tym czasie ocet przelałam do butelek i wyniosłam w ciemne miejsce do dalszej cichej fermentacji i dojrzewania.
Kolor i zapach octu są doskonałe, smak również z nutką delikatnej goryczki od cytrusów.
Ocet ten doskonale gasi pragnienie, jest octem "żywym" i zdrowym.