Ocet zero waste z resztek pigwy z płatkami róży

Nikita

Polecane na: **napoje, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

resztki z pigwy (ogryzki bez pestek (po nalewce lub pigwie w syropie) oraz przetarte skórki -

płatki róży ucierane - 2-3 łyżka

jabłko eko - 1-3 szt.

woda i cukier (4 łyżki na 1 l wody) -

słój, ściereczka lniana, gumka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przy przygotowywaniu przetworów z pigwy zostaje nam dużo resztek (np. https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pigwowka-korzenna https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pigwa-w-miodzie-m oraz https://gotujwstylueko.pl/przepisy/galaretka-z-pigwy-)- ogryzków, przetartych skórek i mnóstwo pestek, warto je wykorzystać do zrobienia pysznego i zdrowego octu z resztek, a pestki do pestkówki.
Wszystkie resztki (dowolna ilość) -ogryzki (bez pestek, te idą do pestkówki) i przetarte skórki włożyć do słoja, dodać pokrojone na małe kawałki jabłko oraz ucierane płatki róży (one zawsze dodają wspaniałego aromatu i smaku).
Surowca powinno być 1/2 słoja.
Wszystko zalać ostudzoną wodą z cukrem (4 łyżki cukru na 1 l wody) do 3/4 wysokości słoja.
Przykryć lnianą ściereczką i zabezpieczyć

gumką. Przez okres 2-3 tygodni mieszać 2 razy dziennie drewnianą wyparzoną łyżką.

KROK 2: Jak surowiec opadnie na dno, przestajemy mieszać i zostawiamy w spokoju na 3-4 tygodnie.

KROK 3: W tym czasie może w occie utworzyć się matka octowa.

KROK 4: Następnie przecedzamy ocet. Matkę octową zostawiamy, możemy ją wykorzystać do zrobienia nowego dowolnego octu, przyspieszy nam proces fermentacji.
Ocet dobrze jest jeszcze zostawić na 2-3 tygodnie w słoju przykrytym ściereczką lnianą.

KROK 5: Po tym czasie ocet zlać do butelek.
Ocet można wykorzystać do picia z wodą (1 łyżka na szklankę wody), do sałatek owocowych lub dowolnie.
Ocet jest pyszny i zdrowy, ocet naturalnie fermentowany to ocet "żywy", działa korzystnie na nasze jelita, w occie żywym znajdują się bakterie, które pomagają utrzymywać tę zdrową florę bakteryjną w naszych jelitach.
Ocet nie ma terminu przydatności, wręcz im starszy, tym lepszy.