Szampan z kwiatów bzu czarnego

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- kwiaty bzu czarnego 4 duże lub 8 mniejszych baldachów -
- woda - 2 litr
- cukier (opcjonalnie miód) - 250 g
- cytryny eko niewoskowane - 2 szt.
- ocet jabłkowy naturalny (domowy) - 2 łyżka
- gaza i gumka -
- duży słój - 3 litr

Dodatkowe info:

UWAGA: butelki do przechowywania szampana muszą być odporne na ciśnienie. Najlepsze są takie z ceramicznym korkiem, szklane lub plastikowe. Chyba , że napój szybko wypijemy.
Ja na początek nastawiłam małą porcję, teraz robi się kolejna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zbieramy suche kwiaty bzu. Warto kwiaty pozostawić na godzinę na gazecie, aby pozbyć się jego mieszkańców.
Rozpuszczamy cukier w ciepłej wodzie.
Cytryny wyparzamy i kroimy w plastry.

KROK 2: W słoju umieszczamy cytrynę, czarny bez w kwiatach , wszystko zalewamy wodą z cukrem, dodajemy 2 łyżki octu jabłkowego, wszystko szczelnie nakrywamy gazą lub szmatką i gumką i odstawiamy na tydzień
W tym czasie powinniśmy zauważyć aktywność dzikich drożdży w postaci piany lub bąbelek i tak powinno być (to oznaka fermentacji). Proces ten zachodzi dzięki bakteriom i drożdżom naturalnie występującym na kwiatach bzu.
Pamiętajmy aby od samego początku choć raz dziennie przemieszać zawartość słoja (koniecznie).

KROK 3: Po tygodniu możemy przelać przecedzony płyn do butelek.

KROK 4: Odstawiamy butelki w chłodne miejsce, np. do piwniczki lub mniejsze ilości do lodówki.

Po kilku dniach szampan gotowy – pieni się pięknie, smakuje wyśmienicie.
W trakcie dłuższego leżakowania napój stopniowo straci słodycz, na rzecz wyższej zawartości alkoholu. Będzie miał też coraz więcej bąbelków, ciśnienie w butelce będzie rosło. Po 3 tygodniach leżakowania ma smak idealny dla wielbicieli półwytrawnych napojów.