



Kwas owocowy

Co najlepiej gasi pragnienie podczas majówki? To oczywiste – samodzielnie wykonany kwas owocowy. To bardzo proste. Zaproś do współpracy mamę lub babcię.

Jakie składniki są nam potrzebne?

apytajmy o to autorkę książki kucharskiej z 1930 roku – Marię Disslową.

- 1 kg jabłek papierówek
- ½ kg rodzynków
- 5 l wody

Niezbyt kwaśne jabłka drobno kroimy.

Następnie wrzucamy je do gąsiora (naczynie do produkcji wina) razem z umyтыми rodzynkami.

Zalewamy naczynie wodą. W temperaturze pokojowej zawartość gąsiora ma fermentować.

Po tygodniu należy przecedzić płyn przez bibułę (albo czysty materiał o gęstym splocie) i porzlewać do butelek. Butelki trzeba dokładnie zakorkować.

Po kilku dniach kwas nadaje się do picia.

Smacznego!