

## Przepis na domowy ocet jabłkowy

Podczas psucia się owoców następuje fermentacja i tworzy się słaby alkohol, który w kontakcie z obecnymi w powietrzu bakteriami i drożdżami zmienia się w ocet. Tak więc jeśli moszcz owocowy umieścisz w zamkniętym naczyniu (i spełnisz kilka dodatkowych warunków), otrzymasz wino; jeśli naczynie zostawisz otwarte, otrzymasz ocet.

Do zrobienia octu potrzebne są jabłka bez oprysków, pochodzące od znajomego sadownika lub kupione na targu – robaczywe, z naroślami, plamkami, różnych rozmiarów to znak, że drzewa były niepryskane. Sporo bakterii i drożdży znajduje się na skórkach owoców, dlatego nie powinno się myć dokładnie jabłek zebranych z sadu. Jeśli są zerwane z gałęzi, są czyste; jeśli zbierasz spady, delikatnie je umyj i usuń miejsca stłuczone czy zarobaczone.

1. Jabłka podziel na 4 części, usuń gniazda nasienne. Pokrój owoce na cieniutkie plastry, rozdrobnij w malakserze lub zmiel w maszynce do mięsa. Możesz też zrobić ocet ze skórek z jabłek i ogryzków (bez ogonków), a miąższu użyć do kompotu czy marmolady.

2. Włóż surowiec do czystego słoja i zalej przegotowaną, ostudzoną, posłodzoną wodą. Ilość cukru, jakiej użyjesz, zależy od kwaśności jabłek – jeśli są słodkie, to dodaj łyżkę na 1 l wody, jeśli kwaśne, to 3–4 łyżki na 1 l (lepiej, by woda była zbyt słodka niż za mało słodka: cukier i tak zostanie pochłonięty przez drożdże).

3. Słój przykryj bawełnianą szmatką lub kawałkiem ręcznika papierowego, załóż recepturkę. Musisz liczyć się z obecnością muszek owocówek – nie używaj gazy, bo owady mogą wejść do naczynia przez dziurki.

4. Słój postaw w ciemnym, ciepłym miejscu (np. na parapecie).
5. Rozpoczyna się fermentacja alkoholowa i jabłka ciągle wypływają na wierzch, więc codziennie trzeba je mieszać, by nie utworzyła się pleśń. Po 2–3 dniach wokół owoców pojawia się piana – to dobry znak. Dawniej nazywano ją octem zarodowym i uznawano za szczególnie leczniczą, silniejszą w działaniu od samego octu. Faza fermentacji trwa 2–3 tygodnie.
6. Gdy piana zniknie, a owoce lekko zbrązowieją i przestaną wypływać na wierzch, precedź płyn do garnka przez sitko lub durszlak. Owoce nie będą ci już potrzebne. Umyj słój i wlej do niego zaczątek octu (płyn jabłkowy). Nałóż ręcznik papierowy lub bawełnianą szmatkę, załóż recepturkę i ustaw w ciemnym, ciepłym miejscu.
7. Teraz rozpoczyna się fermentacja octowa. Ta faza trwa 2–4 tygodnie, jej długość jest uzależniona od temperatury, rodzaju bakterii octowych i ilości wytworzonego alkoholu. Ciecz zaczyna pachnieć octem, na wierzchu może utworzyć się kożuszek fermentacyjny – warto go zamieszać z octem.
8. Po 4 tygodniach zajrzyj do octu. Powinna zacząć się tworzyć zawiesina o równomiernym kolorze. Dotknij jej, daje wrażenie śliskości – to zbiór dobrych bakterii, zwany matką octową. Nie wyrzucaj zawiesiny – to octowy skarb, konieczny do tworzenia innych rodzajów octów.
9. Gdy płyn zacznie pachnieć octem, to znak, że zakończyła się jego produkcja. Wyjmij matkę octową, a pozostałą część zlej do czystych butelek, najlepiej brązowych. Ocet powinien być przejrzysty, sklarowany, więc nie przelewaj do butelki mętnych resztek.

10. Matkę octową przechowuj w osobnym słoiku, zalaną wodą lub octem. Dorzuć ją do słoika, w którym zrobisz następny ocet. Jest w niej sporo bakterii octowych, które przyspieszą produkcję.

11. Świeżo przelany ocet odstaw do piwnicy, spiżarki czy szafki. Można go długo przechowywać. W butelce też może się tworzyć matka octowa, czyli „glutowy” korek, a na dnie mogą osadzać się mętne resztki – to nie jest oznaka psucia się, ale tego, że ocet jest doskonały.

12. Bezpiecznie byłoby tylko lekko wcisnąć korek, tak żeby umożliwić dostęp powietrza. Zdarza się bowiem, że ocet zlany zbyt wcześnie jeszcze pracuje i korek może wystrzelić.

Lepszy ocet uzyskuje się z jabłek późniejszych. Ocet z jabłek wczesnych, np. z papierówek, jest mało esencjonalny, ale możesz go użyć do macerowania ziół.

Oznaką zepsucia octu są nieregularnie rozrzucone plamki pleśni. Pleśń odróżnisz od matki octowej po tym, że jej plamki mają różną wielkość i nie są przejrzyste.