

Сидр

Ингредиенты

- Яблоко - любое, свежее и сочное дачное
- Сахар - (из расчета 200 г на 1 л сока)



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

При помощи соковыжималки добываем яблочный сок. Сок сливаем в большую стеклянную емкость - можно использовать специальную бутылку из темного стекла или обычную 5-литровую банку. Добавляем в сок сахар. Чтобы сахар полностью растворился, разведите его сначала в небольшом количестве яблочного сока, а потом вылейте сладкую порцию в остальной объем. На банку или бутылку с соком устанавливаем гидрозатвор - резиновая перчатка с одним проколотым пальчиком.

2

Когда начнется процесс брожения, на поверхности сока образуется пена и перчатка надуется. Через пару месяцев, когда на дне явно будет виден слой осадка, придется от него избавиться. Для этого сок нужно аккуратно перелить в

другую емкость через трубочку. Перчатку снимаем, опускаем чистую трубочку в сок, втягиваем в себя воздух, чтобы сок стал подниматься по трубочке вверх, но в рот не попал, и быстро опускаем конец трубочки в емкость, которую мы подготовили для сливания сока. Когда сок перелит, банку (или бутылку) тщательно моем от осадка, высушиваем. После этого остается снова залить в нее наш сидр и повторно установить гидрозатвор. На этом этапе можно попробовать наш будущий сидр и в случае необходимости добавить еще сахара.

3

Второй раз брожение будет идти не так бурно. Процесс брожения прекратится примерно через полгода после первой установки гидрозатвора. Пены на поверхности не станет, сидр приобретет свой насыщенный янтарный оттенок и прозрачность. Когда это произойдет, снимаем гидрозатвор и снова при помощи трубочки (чтобы не затронуть осадок) разливаем готовый сидр по бутылкам. Закупориваем их и храним в прохладном месте неограниченное время.

Приятного вам аппетита :)