

Dođal,temiz Elma Sirkesi yapýmý

Elma sirkesi yapýmý:

Suni gübre katýlmamýþ, zirai ilaç kullanýlmamýþ temiz toprakta yetiþtirilmif elmalar yerden ve ađaçtan toplanýr. Yýkanýr irice parçalanýr,paşlanmaz tanka konur.Ymkanýnýz varsa katý meyve sýkacađý,rondo gibi parçalayýcýlardan geçirip su kývamýnada getirebilirsiniz. Ancak çekirdeđini,kabuđunu vss atmayýn.Hepsini sirke aþamasýnda gerekli.

Elmanýn yarýsý kadar klorsuz su eklenir.Hiç su eklemedende olur!Deponun,tankýn ađzýný tülbentle sarýp hava alacak þekilde açýk 20 derece civarýnda bekletilir.Önceki sirkeден kalan “ ana” varsa içine maya olarak katýlýr.

Yaklaþýk iki ay sonra sirkeleşmiþ olur.bunu tadýndan kokusundan anlarsýnýz ::-)

Ne kadar beklerse etkisi,þifasý o oranda yüksek olur. Meþe fýçýlarda yýllandýrýlýrsa “balzamik” olur!

Okuduđunuz gibi sirke yapýmý çok kolaydır. Köyde,þehirde,her yerde çok rahat olur. En önemlisi temiz meyve bulmaktýr. Gerisini sabýrla bekleyerek dođa fermentasyonla yapýyor ::-)

Ýmece Evi Kolektifi-2009