

Ocet jeżynowy

written by Ewa Kozioł

Ocet jeżynowy ma wiele zastosowań. Nawet się nie spodziewacie!

Domowy przepis na ocet jeżynowy

Aby wykonać ocet jeżynowy potrzebujesz:

- 1 część wody przegotowanej
- 1 część jeżyn
- 1/4 część cukru

Wymieszaj składniki, przykryj szmatką, aby nie wleciały muchy i pozostaw na 7 dni, codziennie mieszając drewnianą łyżką. Po pewnym czasie zaczniesz czuć alkohol, to dobrze. Poczekaj jeszcze kolejnych kilka dni, aż owoce opadną na dno pojemnika i cała mikstura przestanie bąbelkować.



Nadszedł czas na przecedzenie naszego octu przez gazę. Część owoców na pewno przeleci przez nią, jednak nie przejmuj się tym. Przelej przecedzoną miksturę znów do czystego słoika i mieszaj codziennie. Po kilku dniach na powierzchni powinien pojawić się delikatny biały kożuch, który w ciągu następnych tygodni przekształci się w galaretowatą substancję – „matkę”, która będzie chronić owoc naszej pracy, ponieważ to, co będzie

się pod znajdować, to nasz ocet jeżynowy.

Zastosowanie octu jeżynowego

- świetnie nadaje się do wszelakich marynat czy też jako dodatek do sosu sałatkowego.
- możemy go rozcieńczyć w proporcji 1:1 z wodą , przelać do ozdobnej buteleczki postawić w łazience do tonizowania skóry dojrzałej.
- możemy ćwierć szklanki octu wlać do kąpieli i cieszyć się jego relaksującym i odmładzającym działaniem na nasze ciało.
- zimą ocet wymieszany w równej proporcji z miodem to świetny środek przeciwkaszlowy.

[mpp_inline id="55194"]