

ИМБИРНЫЙ УКСУС

ИЗ ОСТАТКОВ ЖУКА



БОНУС К "ИМБИРНЫЙ ЖУК"

АВТОР АННА FERMENTERA САЙТ WWW.FERMENTERRA.RU

Уксус из остатков жмыха имбирного жука

Вы уже познакомились с имбирным жуком.

Скорее всего, уже делаете различные газированные напитки с ним.

И, по всей видимости, столкнулись с небольшой проблемой.

Каждый раз, когда вы забираете жидкость из имбирной закваски и добавляете новую порцию имбиря, то имбирная масса в банке увеличивается.

В итоге, наступает момент, когда в банке оказывается слишком много жмыха.

Большинство людей, обновляя закваску, просто выбрасывают часть жмыха.

Таким же образом они поступают, когда заканчивается сезон прохладительных напитков и нет необходимости хранить имбирную закваску до следующего сезона.

На этот случай у меня есть отличное предложение. Ведь я очень не люблю выкидывать хорошие продукты, поэтому предлагаю из имбирного жмыха сделать полезный лечебный уксус.



Привожу примерный рецепт такого уксуса.

Вы можете слегка изменять этот рецепт, добавляя в него, например, любимые специи или какие-нибудь цитрусовые (лимон, апельсин, грейпфрут).

Специй понадобится, буквально, щепотка.

А вот цитрусовых – половинки фрукта будет вполне достаточно.

В этом рецепте используйте до 1 стакана имбирного жмыха.

Если жмыха будет больше, тогда пропорционально увеличьте количество воды и сахара.

Рецепт:

- на 1 стакан жмыха;
- воды 500 мл;
- сахара 60-70 грамм;
- свежего имбиря 2-3 см;
- куркумы порошка 1\4 чайной ложки.



В банку налить 500 мл воды, добавить остатки имбирного жмыха, объёмом до 1 стакана. Положить сахар и, на кончике ложки, порошок куркумы.

Куркума нужна для яркости и пользы.

Затем добавить немного свежего имбиря.

Его можно натереть на тёрке или нарезать тонкими пластинками.

Свежий имбирь запустит процесс брожения.

Тщательно размешать, накрыть салфеткой и укрепить резинкой.

Поставьте банку в тёплое место.

Перемешивать пару раз в день в течении недели.

Окончание брожения зависит от температуры окружающей среды.

Чем теплее в помещении, тем быстрее пройдёт брожение. Через неделю убрать жмых. Опять слить всю жидкость в эту же банку и оставить на месяц-полтора.

Затем, когда уксус будет готов, аккуратно слить с осадка, перелить в бутылку и плотно закрыть.

Хранить в кухонном шкафу.

Использовать как профилактическое средство от простудных заболеваний и для укрепления иммунитета.

На 1 стакан тёплой воды взять 1-3 чайной ложки имбирного уксуса.

Количество уксуса корректируйте по вашим ощущениям.

Вам должно быть вкусно!

Будьте здоровы!