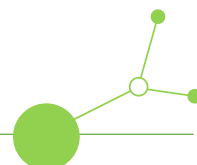


Ako si vyrobiť svoj vlastný cider





Návod na výrobu bioproduktov v domácom prostredí

Ako si vyrobiť svoj vlastný cider

Cieľom nasledovných inštrukcií je vyrobenie vlastného cideru v domácom prostredí. Cider je kvasený alkoholický nápoj z jablčnej šťavy. Na jeho výrobu je vhodné kombinovať rôzne odrody jablák. Proces výroby je podobný výrobe vína a nie piva, ako si mnohí mylne myslia. Je dobré použiť 100% jablčnú šťavu, ale tak isto je možné pridať napr. hrušky, poprípade šťavu zriediť s vodou.

Budeme potrebovať:

- Jablká
 - na cca 5-6 l šťavy 15 kg
 - so šupkou
 - neumývať – zbaviť len hrubých nečistôt
 - najlepšie v čase sezóny – rôzne odrody
- Čistá nádoba
- Kvasná zátka
- Odšťavovač



Postup:

1. Jablká zbavíme hrubých nečistôt, neumývame ich, nakoľko sa na ich povrchu nachádzajú kvasinky, ktoré sú potrebné pri procese kvasenia.
2. Následne jablká odšťavíme.*
3. Získanú šťavu prelejeme do čistej nádoby vhodnej na kvasenie. Snažíme sa minimalizovať obsah vzduchu v nádobe.
4. Nádobu potom uzavrieme kvasnou zátkou, do ktorej nalejeme vodu.
5. Nádobu uložíme na 7-10 dní na miesto s teplotou 15-20°C. Do 24 hodín nám začne proces kvasenia.
6. Po cca 10 dňoch skontrolujeme proces kvasenia. Prelejeme šťavu do čistých nádob a tie necháme na chladnom mieste (cca 10°C) po dobu 2-3 mesiacov finálne kvasiť.
7. Následne je cider pripravený na konzumáciu. Odporúčame ho skladovať v chlade. V chladničke vydrží aj pol roka, ale je dobré ho skonzumovať do 2 mesiacov. Najlepšie chutí vychladený s kockami ľadu.

Na zdravie!

* Po odšťavení jablák možno pevnú hmotu (masu) vysušiť a použiť ako krmivo pre domáce zvieratá (napr. kone).