



Яблочный сидр в домашних условиях

Натуральный яблочный сидр - это слабоалкогольный напиток, ароматный, слегка газированный и приятный на вкус. Такое себе яблочное шампанское. Как правило, в домашних условиях сидр готовят методом сбраживания яблочного сока без дополнительного добавления дрожжей. Только свежие яблоки, сахар и время - вот три необходимых ингредиента для получения вкусного яблочного сидра.

Яблоки для приготовления домашнего сидра подойдут любого сорта, но лучше всего выбирать ароматные и сочные плоды. Количество сахарного песка можно варьировать в зависимости от натуральной сладости яблок, а также ваших предпочтений. По этому рецепту получается в меру сладкий яблочный сидр, но ближе к сладкому.

При желании готовый напиток можно процедить через несколько слоев марли, чтобы он стал прозрачным, но меня вполне устраивает легкая мутноватость. Хранится домашний яблочный сидр в холодильнике, подается тоже прохладным. Вообще после приготовления его советуют выдерживать еще около 2 месяцев, но это сложно - очень вкусный получается.

Ингредиенты:

Яблоко (/ingredient/yabloko) (3 килограмма)

Сахар (/ingredient/sahar) (650 граммов)

 Категории: Напитки (/category/napitki), Заготовки на зиму (/category/konservacija-i-zagotovki), Постные блюда (/category/postnye-bljuda)

 Количество порций: **10**

 Время приготовления: **24 дня**

Приготовление блюда по шагам:

Шаг 1

Для приготовления домашнего яблочного сидра нам понадобятся всего два ингредиента: свежие яблоки и сахарный песок.

Шаг 2

Яблоки по этому рецепту лучше использовать не битые и не подгнившие - нам нужно 3 килограмма. Идеально - снятые с дерева и полежавшие несколько дней в помещении. Мыть фрукты не нужно, так как на кожице находятся дикие дрожжи - они и будут помогать бродить яблочной массе. Сильно загрязненные плоды просто протрите сухой тряпочкой.

Шаг 3

Яблоки вместе с кожицей и семенными коробочками измельчаем на крупной терке. Можно руками, но при возможности воспользуйтесь кухонным комбайном - так легче и быстрее.

Шаг 4

Засыпаем яблочную стружку 450 граммами сахарного песка. Другими словами, на первом этапе приготовления домашнего яблочного сидра на каждый килограмм яблочного сырья нужно 150 граммов сахара.

Шаг 6

Перемешиваем яблоки с сахаром прямо рукой, слегка утрамбуем.

Шаг 7

Затягиваем посуду с яблочной стружкой марлей (3-4 слоя), чтобы не добрались мошки (а их будет просто тьма, поверьте). Оставляем заготовку при комнатной температуре на 3 суток.

Шаг 8

Каждый день (желательно дважды в день) тщательно перемешиваем яблочную стружку. На вторые-третьи сутки вы почувствуете активный запах брожения, а также увидите приличное количество пены в яблочной массе.

Шаг 9

Пора переходить ко второму этапу приготовления домашнего яблочного сидра. С помощью марли (сложите в 2-3 слоя) порциями отжимаем сок из яблочной стружки.

Шаг 10

Не торопитесь, чтобы не порвать марлю, но при этом старайтесь получить максимальное количество сока. Жмых, который останется, в идеале должен быть сухим.

Шаг 11

Переливаем готовый яблочный сок в стеклянную банку. На такое количество продуктов вполне подойдет трехлитровая банка, так как сока у меня получилось около 2 литров. Если яблоки ну очень кислые, можно развести сок водой (не более 100 миллилитров на 1 литр сока).

Шаг 12

В зависимости от ваших предпочтений и натуральной сахаристости яблок дополнительно добавляем сахарный песок в яблочный сок (точнее уже бражку). На каждый литр забродившего яблочного сока, как правило, добавляют 100 граммов сахара (в среднем). То есть на 2 литра сока я насыпала 200 граммов сахара. Перемешиваем, чтобы сладкие кристаллики растворились.

Шаг 13

Третий этап приготовления домашнего яблочного сидра - брожение сока из яблок. Теперь нужно сделать водяной затвор или использовать резиновую перчатку. Пример гидрозатвора можете посмотреть в рецепте клубничного вина (</recipe/vino-iz-klubniki>), а в данном случае я просто взяла новую резиновую перчатку (продаются в аптеке). Только не забудьте проколоть палец (перчатки, конечно) иглой, чтобы ее потом не сорвало.

Шаг 14

Дополнительно нужно обернуть банку чем-нибудь темным, чтобы не проходил солнечный свет. Я взяла обычный полиэтиленовый пакет черного цвета. Как вариант, поставьте банку в темную комнату. Процесс брожения домашнего яблочного сидра будет длиться около 3 недель, но важно понимать, что время приготовления зависит от температуры в помещении.



Шаг 16

Спустя примерно 3 недели домашний яблочный сидр будет готов. Перчатка может быть еще надута, но нам нужен газированный напиток, поэтому переходим к следующему этапу. Кстати, на фото можно заметить, что содержимое банки стало светлее, а на дно выпал довольно плотный осадок.

Шаг 17

Чтобы исключить попадание осадка в готовый сидр и получить максимально прозрачный напиток, советую использовать для переливания капельницу (точнее силиконовую трубку). Мои первые впечатления общения с подобной конструкцией найдете в рецепте яблочного уксуса (</recipe/yablochnyj-uksus-v-domashnih-usloviyah>).

Шаг 18

При желании вы можете дополнительно процедить яблочный сидр через 4-6 слоев марли, но получить полностью прозрачный сидр в домашних условиях мне представляется почти нереальным. Дело в том, что в промышленных масштабах этот вкусный и ароматный напиток готовят из осветленного яблочного сока. Переливаем готовый сидр в бутылки или оставляем в банке, герметично закрываем и храним в холодильнике столько угодно долго. Правда, думается, при первой дегустации мало что останется.

Шаг 19

Хотела сегодня поделиться рецептом какого-нибудь торта или десерта, но решила угостить вас домашним сидром. Повод есть - четвертый День Рождения нашего сайта. Большое спасибо, что вы с нами, друзья - готовьте на здоровье и приятного вам аппетита!

hipo1

Почи



съдо



чаша преди лягане

Реклама hipo1

Евтини контактни лещи онлайн

Реклама Leshti.bg

Чисто ново коляно

Реклама Subkrue

Винаги Актуални Промоции

Реклама Паз

Добри кн отстъпка

Реклама Heli

Сушени С без Кости Натуралн

Реклама bioq