

Csipkebogyócefre készítése – 'ala' Norris ☺

A csipkebogyó a vadrózsa termése, a hazánkban sűrűn előforduló szúrós, tüskés bokrokról gyűjthető!

A szedése akkor időszerű, amikor megcsípte az első dér, a fagy - ekkora a levelei már leestek .

Szedése kihívás mindenképp – de az „ínyenceknek” érdemes nekifogni!

A szárától megtisztított termést mossuk meg alaposan, majd ha mód van rá, akkor tegyük pár napra fagyasztóba.

Kiolvasztás után bőséges meleg víz hozzáadásával turmixoljuk, mert kevés a „leve”. A hozzáadott víz pH-ját állítsuk be 2,8-ra, és a 3x adag pektinbontót is oldjuk fel a meleg vízben. Fűrőszárazzuk pépessé, majd adjuk hozzá a „futtatott” fajélesztőt. Normál klímájú helyiségben másnap már forr, 3-4 nap múlva szépen „levet ereszt” a cefre - és 10-14 nap alatt el is forr.

Rengeteg mag van benne, ami kiteszi a cefre felét is, ám ezt nem szükséges eltávolítani (a kiejedt cefrében egy része leül az aljára - az eltávolítható). Az alapanyag minőségétől és a sikeres (irányított) erjesztéstől (pépesítés,élesztő, pektinbontó, optimális hőmérséklet) függően: 100 **kg** csipkéből [ami 150-200 **liter** cefrét is jelenthet], **akár** 4-5 liter 50%-os középpárlatunk is lehet!

A cefre készítéséről videót nézhetsz meg itt a mappában





HUAWEI P30
LEICA TRIPLE CAMERA



HUAWEI P30
LEICA TRIPLE CAMERA

