

# Vinagre d'aprofitament

## Sabies que...

El vinagre de fruita casolana és estable i pot ser emmagatzemat en un armari de cuina, al rebost o en un lloc fred. Aguanta el sabor uns 12 mesos, després no es farà malbé, però els sabors començaran a reduir.

La millor fruita per fer vinagre és la poma, però també podem utilitzar peres, pinya, codony, maduixes, cireres, albercoc... Com més madura estigui, millor, perquè té més sucres que faran un vinagre més fort i amb més matisos de sabor.

Guarda les restes de fruita (peles i cors), si n'utilitzes moltes en un dia, per fer melmelada o algun pastís, pots començar a fer el vinagre. Si no has de gastar gaire fruita i vols fer el vinagre quan en tinguis més, pots congelar les restes i quan en tinguis prou, descongela i fes el vinagre.

## Ingredients:

- ➔ Peles i nuclis des de 6-8 pomes grans
- ➔ 1 cullerada de sucre
- ➔ Prou aigua per cobrir els trossos de poma

## Passos:

- 1.** Fer vinagre casolà és un procés molt senzill que es divideix en dues parts. El primer pas és una fermentació en la qual els sucres de la fruita es transformen en alcohol i generen  $\text{CO}_2$ . Per fer-ho, posarem les restes de la fruita en un pot de vidre, les cobrirem amb aigua i hi afegirem el sucre. Taparem amb un drap fi de cotó i una goma de pollastre i deixarem en un lloc fosc a la cuina, fora de la nevera. Si veus bombolles, és un bon senyal, segur que els llevats estan fent la seva feina i estan produint alcohol. Durant aquest procés, hauràs de remenar cada dia per aportar oxigen. Després d'uns 10-14 dies, notaràs una olor alcohòlica i passarem a la segona fase del procediment.
- 2.** Un cop tenim una sidra o un vi de fruites, filtrarem amb un colador de tela o amb un embut i una tela el líquid obtingut i tirarem les restes sòlides al compost. El líquid ha d'estar en un recipient de vidre una mica més petit que tornarem a tancar amb la tela i la goma, però ara el deixarem en un lloc fosc i no haurem de remenar ni fer-hi res, simplement esperar que els bacteris d'àcid acètic converteixen l'alcohol a vinagre. Durant aquest procés, el líquid començarà a tenir una olor intensa i avinagrada. També veuràs com "la mare" (una mena de matriu de cel·lulosa, com una capa semitransparent) començarà a formar-se a dins del líquid. És el que busquem, no et preocupis!
- 3.** Per evitar que s'evapori, hauriem d'embotellar el vinagre un cop acabat de fermentar. Si el tanquem massa aviat, el líquid carbonatarà. Hi ha una manera de saber si està acabat.

En un pot petit, aboca una part del vinagre i tanca'l amb una tapa hermètica. Deixa'l reposar uns 2 o 3 dies. Aleshores, obre'l, si notes que surt gas –diòxid de carboni–, vol dir que els bacteris continuen treballant i no han acabat la fermentació. Si aquest és el cas, retorna el líquid al recipient gran i dona-li més temps de fermentació. Quan no hi hagi cap emissió de diòxid de carboni, vol dir que el vinagre està a punt per embotellar de forma segura.

El menjar **NO** es llença

Passa't al **BON aPROFITament**

