

Gruszecznik



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	15 kg
Kwas cytrynowy Prymat	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dojrzałe, zdrowe (nieuleżone) słodko-kwaskowate gruszki wymyć, pokroić na drobno (wraz ze skórką i gniazdem nasiennym, ale bez ogonków), włożyć do dużej donicy lub drewnianej faski i odstawić na 12 godz. Następnie odciągnąć sok w sokowirówce (powinno być około 10 l), rozpuścić w nim kwas cytrynowy i nie dodając ani cukru, ani drożdży napełnić naczynie fermentacyjne do 3/4 pojemności. Po zamknięciu rurką fermentacyjną odstawić naczynie w ciepłe miejsce (w temp. 22-25°C). Po fermentacji burzliwej trwającej 3-5 dni młody gruszecznik należy ściągnąć znad osadu, przelać do innej butli, tym razem pod samą szyjkę, zamknąć ponownie rurką fermentacyjną i trzymać w chłodzie (piwnicy) przez 4-6 tygodni i następnie rozlać do butelek. Gruszecznik domowy nie będzie zbyt klarowny, ale dzięki dużej zawartości dwutlenku węgla będzie lekko kwaskowaty, smaczny i orzeźwiający.