

Ecetek II.

Borecetek

Ezeket a fűszeres, aromás boreceteket sajátkészítésű borecetből állíthatjuk elő.

A hosszú, nem mindig gusztusosnak tűnő munka meghozza gyümölcsét – majd amikor az asztalnál ülők dicséretei és ámuló tekinteteinek eredménye hatására a készítő kötényének körmérete növekedni kezd –.

Ecetágy készítése I.

Egy 8 literes bő szájú üvegbe tegyünk 10 dkg tisztított mazsolát, 10 dkg száraról leszedett malagaszőlőt, egy marék megtisztított lencsét, 1 dl mézet és öntsünk rá 2 liter tiszta fehér asztali bort, majd fehér vászonruhával kössük le. Kitezzük a napra 12-14 napig, ahol először forr, majd zavaros lesz; de hamarosan letisztul.

Akkor tegyük be a kamrába vagy más, nem túl hideg helyre. Ahogy érnek a gyümölcsök; mindegyikből tegyünk 1-1 marékkal szár nélkül, magvasan.

Lekvárok vagy szörpök anyagából – az eltevéskor – is tehetünk bele 1-1 evőkanállal, de először törjük át szitán.

Így hagyjuk állni augusztus végéig. Akkor jól fölkeverjük és 1 l tiszta fehér bort öntünk rá, amibe előbb 1 dl mézet keverünk. Megint kitezzük 8 napig a napra, majd továbbra is hűvös, de nem hideg helyen tartjuk: Szeptember végéig ne mozgassuk ekkor merőkanállal ruhán átszűrve üvegekbe töltjük. Körülbelül 2 liter ecetágyat hagyunk az üvegben; amire újra tetszés szerinti mennyiségű bort öntünk. Ezt addig hagyjuk érlelődni, amíg a készletünk tart.

Ecetágy készítése II.:

10 dkg magvas és 15 dkg mag nélküli malagaszőlőt, 20 dkg mazsolát beleteszünk egy 10 literes üvegbe és leöntjük 8 dl borecettel. Az üveget vászonruhával lekötjük és 1 hónapig állni hagyjuk. Ekkor 16 dl enyhén megmelegített bort 3 evőkanál mézzel elkeverünk és ráöntjük. Lekötve további 1 hónapig hagyjuk állni, majd teljesen tiszta – tehát nem vizezett – bort öntünk rá úgy, hogy az üveg tele legyen. Újabb lekötés után még 2 hónapig hagyjuk állni, amikor is literes üvegekbe szűrjük, de ügyelve, hogy az ecetágy föl ne zavarodjon. A szűréskor visszamaradt ecetágyra visszaöntjük az utoljára leszűrt lét és az üveget újra megtöltjük mézzel elkevert borral. A literes üvegekben levő finom borecetet már további ecetkészítésre nem lehet használni. Az újra felöntött ecetágyat azonban évekig használhatjuk.

Természetesen csak az első alkalommal tart négy hónapig az érés, később már gyorsabb lefolyású. A borecethez az ecetágyat már május elején meg kell csinálni, hogy aztán szeptember végén vagy október elején leszűrhessek. Az ecetágyat most is csak egyszer kell elkészíteni és évekig már csak föl kell tölteni annyi tiszta borral, amennyi ecetet leszűrtünk róla.

Mindkét módszernél ügyeljünk arra, hogy a vászonruha kellően sűrű legyen, (annyira, hogy csak a képződő gázok tudjanak rajta keresztül elillanni) mert ha ritka akkor a muslincák (*Drosophila melanogaster* → *közönséges muslinca*), és egyéb rovarok „megtámadják” és petéiket belerakják.

Fűszerezett borecetek

Hagymás - zelleres ecet:

5-5 dkg zeller, tárkony, 10-10 dkg metélőhagyma, fokhagyma, vöröshagyma és 5 g citromhéj, 1 cl konyak, 1 dl fehér édeesebb bor és 9 dl ecet keverékét 4-5 napos áztatás után szűrjük le és töltjük üvegekbe.

Illatos ecet

Egy nagy szájú üvegbe rakjunk 2,5-2,5 dkg borsmentát, rozmaringot; zsályalevelet, 5-5 dkg angelika gyökeret, szegfűszeget, levendulát és öntsünk rá 1 liter ecetet. Ezt 5 napi áztatás után kisajtoljuk, majd a leszűrt folyadékhoz annyi ecetet öntünk, hogy 1 liter legyen és máris használhatjuk.

Tárkonyecet I.:

I. 5 dkg tárkonyürmöt 1 liter ecetben 8 napig naponként felrázogatva áztatunk, majd kipréseljük, kinyomogatjuk és átszűrjük. A leszűrt folyadékhoz egy csipetnyi szalicilt teszünk és felforraljuk. Lehűtve kisebb üvegekbe öntjük és sötét helyen tároljuk. Így nagyon kellemes, pikáns ízű ecetet kapunk.

Tárkonyecet II.:

5 dkg tárkonyürmöt (tárkonyt) beleteszünk egy széles szájú üvegbe és meleg ecetet öntünk rá. Fedővel letakarva sötét helyre állítjuk. 8 nap elteltével az ecetágyat átszűrjük s az előzőleg forró vízzel kimosott, majd szárazra lecsurgatott üvegekbe öntjük. Jól ledugaszolva tároljuk.

Zellerecet:

1 db zellergumót folszeletelünk, hozzáteszünk 10 dkg mustármagot és ráöntünk 1,3 dl alkoholt és 1 liter ecetet. 3-4 napi állás után leszűrjük és üvegekbe töltjük.

Narancs- és citromecet.

1 db narancs vagy citrom héjának sárgáját összevagdalkjuk, majd 3 cl alkoholban 24 óráig áztatjuk. Ezután hozzáöntünk 1 liter ecetet és még 2-3 napig tovább érleljük: Az ecetágyat leszűrve, a folyadékot üvegekbe töltjük.

Mustárecet I.:

I. 30 dkg őrölt mustármagot, 20 dkg zellergyökeret, 10 dkg vöröshagymát, 5 dkg citromhéjat üvegekbe rakunk és 1 liter ecetet . öntünk rá. 2 - 3 órai állás után 1 dl alkoholt adunk hozzá és így állni hagyjuk 8 napig. Kipréselve átszűrjük és feloldunk benne 5 dkg cukrot. Ezután már használhatjuk is.

Mustárecet II.:

20 g mustárlisztet 2 cl alkohollal és 1 liter ecettel állni hagyjuk 5-6 napig, majd óvatosan leszűrve üvegekbe tároljuk.

Málnaecet:

1 dl málnasziruphoz 1,5 dl ecetet elegyítünk és 5 - 6 napi állás után leszűrjük. Később a folyadék színe elhalványul, ezért – csupán esztétikai szempontból – cseresznye lével vagy méregmentes ételfestékkel színezhethetjük. Így sokkal gusztusosabb lesz.

A felsorolt fűszerecetek különböző saláták, levesek, főzelékek ízesítéséhez használhatók.