



Ízesített fűszeres ecetek és ecetes praktikák

Almaecet

1 kg szeletekre vágott almát, 2 dl mézet, 2-3 szál kaprot, esetleg tárkonyt, csombort, pár szem szegfűszeget tegyük egy 5 literes üvegbe, töltsük fel langyos vízzel, és vászonnal kössük le. Meleg napos helyen tartjuk 6-8 napig. Amikor a tetején képződött hártyát az üveg széléről fellazítva az üveg aljára süllyesztettük, hűvösebb, sötét helyre tesszük. Körülbelül 6-8 hét múlva lefejthetjük az almaecetet. Az ecetágyat tegyük másik üvegbe, és a fenti hozzávalókkal együtt, újra kössük le. Így folyamatosan készíthetjük az almaecetet. Minél tovább hagyjuk az ecetágyon, annál erősebb lesz az ecet.

Mézes borecet

Egy zsemlet feldarabolunk, a szeleteket megkenjük mézzel, megborsozzuk, majd egy 4-5 literes befőttes üveg aljába tesszük. Hozzáadunk egy marék főtt lencsét, s ugyanannyi mazsolát. Ráöntünk egy liter bort, s az üveget meleg (legalább 20-25 °C) helyre állítjuk. Két hét múlva lemerjük róla a borecetet és az ecetágyat ismét, felöntjük borral. Így kéthetente szüretelhetünk.

Vegyes

gyümölcscecet

Különbéle gyümölcsöket vagy hulladékaikat (héjat, csutkát) ledarálunk, s elkeverünk annyi 10%-os forró cukoroldattal, hogy híg pépet kapjunk. Ezt egy befőttes üvegbe töltjük, tüllel lekötjük, s meleg helyre állítjuk. 10-12 nap múlva leszűrjük.

Borecet

5 dkg tárkonyürömfű, 5 g zeller, 5 g reszelt citromhéj, 10 dkg vöröshagyma, 10 dkg fokhagyma, metélőhagyma, 9 dl ecet, és 1 dl édes fehérbor keverékéhez 1 cl konyakot keverünk, és az előbbiekhöz öntjük. 4-6 nap után leszűrjük, kisebb üvegekbe töltjük.

Illatos fűszeres ecet 1.

2,5-2,5 dkg rozmaringot, zsályalevelet, borsmentát, 5-5 dkg angelikagyökeret, szegfűszeget és levendulát beáztatunk 1 liter ecetbe. 506 napi áztatás után kisajtoljuk és kisajtolt levét 1 literre kiegészítjük.





Illatos fűszeres ecet 2.

5 dkg tárkonyürömhöz hozzáadunk 2 g levendulavirágot, 4 g fahéjat, 1 g feketeborsot, 6 g szegfűszeget, valamint 5-5 g bazsalikomot, narancshéjat és citromhéjat (ez utóbbiak belső ízetlen fehér rétegét kivájjuk, s nem is számoljuk), s erre ráöntünk 1 liter ecetet. Napos helyen 8 napig áztatjuk, kevergetjük, majd leszűrve jól zárható üvegekbe töltjük.

Málnaecet

1 dl málnaszörpöz 1,5 dl ecetet öntünk, és ezt 5-6 napig állni hagyjuk, majd leszűrjük. A színe elhalványul, ezért ételfestékekkel, cseresznye, vagy meggy levéllel feljavíthatjuk

Mustárecet

30 dkg őrölt mustármagot, 20 dkg apróra vágott zellergyökeret, 10 dkg vöröshagymát és 5 dkg citromhéjat egy üvegbe rakunk, hozzá öntünk 1 liter ecetet és 3-4 órai állás után 1 dl alkoholt. Ezt 8 napi állás után kiperéseljük és a lében 5 dkg cukrot feloldunk.

Narancs- és citromecet

1 darab narancs vagy citrom héját apróra vágva, 3 cl alkoholban 1 napig áztatjuk. Ezután hozzáöntünk 1 liter ecetet, és még 4 napig állni hagyjuk, majd leszűrjük.

Egyszerű tárkonyecet

A frissen szedett zöldet kicsit összezúzzuk, egy tiszta üvegbe tesszük, felöntjük a felmelegített ecettel, lezárjuk, s meleg helyre (például egy napos ablakba) tesszük. A következőkben naponta felrázzuk, s a második héten már kóstolgatjuk is. (Ha még a második hét végén sem eléggé ízes, akkor az ecetet leszűrjük, s új tárkonyt törve bele folytatjuk a pácolást.) Ha az ecet már jó, leszűrhetjük (de e nélkül sem illik megromlania), s hűvös helyre tesszük a felhasználásig.

Zellerecet

Egy zellergumót apróra vágunk, hozzá teszünk 10 dkg őrölt mustármagot 1-1,5 dl alkoholt és 1 liter ecetet. 4 napig állni hagyjuk, majd leszűrve üvegbe töltjük.

Édes paprikás ecet

1 l ecet, vagy borecethez: 10 dkg cukor, 1 mk só, 10 g reszelt narancshéj, 5-5 g bors, édes paprika, köménymag, reszelt szerecsendió. A só és cukor teljes feloldásáig keverjük, 4-6 nap múlva leszűrjük, üvegekbe töltjük.





Tormás ecet

Zúzzunk össze 10-10 g metélőhagymát, fokhagymát, zsályát, kakukkfűvet, tárkonyt, majoránát, és 1 csokor petrezselyemzöldet. 5-5 g citromhéjat, kaprot, borsfűvet, 1-1 db hegyes pirospaprikát, tormát. Tegyük az összezúzott anyagot egy 5 literes dunsztosüvegbe, és 4 l ecetet, vagy 4,5 l borecetet öntsünk rá. Naponta keverjük meg, kb. 8-9 nap múlva leszűrjük, és üvegekbe töltjük.

Ecet a háztartásban

Az ecet nem csak ízesítőként szolgál, hanem a vegyszermentes háztartás egyik nélkülözhetetlen alapeleme. Segítségével jó néhány káros és igencsak borsos árú, agyonreklámozott vegyszer örökre száműzhető otthonunkból. Alkalmazásánál senkit ne riasszon vissza erős szaga, ez sok esetben egyáltalán nem érezhető. Háztartási célra ne használjunk fűszeres vagy ízesített ecetet, kizárólag a 10 és 20%-os étalecet felel meg a célnak.

Mosás: Az öblítőszeres elsődleges szerepe a ruha lágyítása lenne, ezt a funkciót kiválóan betölti az ecet is, melyet az utolsó öblítővízbe, illetve a mosógép öblítőszer adagolójába kell önteni. Az utóbbi esetben kb. 20 ml 20%-os ecetet, míg kézi mosásnál 10 liter vízhez 10 ml javasolt. Kézi mosásnál különösen fontos az ecet, semlegesítheti a szappant, és felfrissíti a színeket. Ne féljünk, nem marad tőle ecetszagú a ruha.

Mosogatás: Elszíneződött főzőedényeinket könnyen megtisztíthatjuk, ha ecetes vizet forralunk benne, majd kívül-belül sóval jól megsikáljuk. Vigyázat, teflon serpenyőknél nem jó módszer, mert a bevonatot károsíthatjuk!

Folttisztítás: Ha a ruhánkon foltot hagy a csokoládé, vagy a kakaó és nem tudjuk azonnal kimosni, akkor a beszáradt foltot ecetes vízben áztassuk egy fél óráig, és párszor puha kefével dörzsöljük át. Az öblítés ezután tiszta, hideg vízzel történjen. Figyelem! Közvetlenül a foltra ne öntsük az ecetet, mert kifakíthatja a ruha színét!

Vízkezelés: A fürdőszoba takarításánál sem kell drága vegyszereket használni. A vízkőfoltok elleni leghatékonyabb fegyver az ecetes átdörzsölés, majd néhány percnyi hatóidő után a hidegvizes öblítés. Még a krómfelületek is cseppmentesen tiszták lesznek!

Légfrissítés: Ha nem akarjuk a sok elektromos áramot fogyasztó szagelszívót használni, illetve légfrissítővel mérgezni a levegőt erős illatú ételek főzésekor, akkor olcsó és hatékony megoldás lehet a fazékra, vagy lábasra helyezett ecetben áztatott konyharuha, amelyet a fedővel fogatunk le. Ez elszívja a nem kívánatos gőzöket, és az étel ízét sem befolyásolja.

Főzés: Nem reped meg a tojás héja főzés közben, ha a főzővízhez kevés ecetet adagolunk. A hosszadalmas főzés helyett hamarabb tálalhatjuk a rágós, nehezen puhuló húsokat, ha főzés közben egy-két evőkanál ecetet adunk hozzá.

