Oživení starých odrůd ovocných dřevin
WWW.STAREODRUDY.CZ

český svaz ochránců přírody

CO DĚLAT S ÚRODOU TŘEŠNÍ A VIŠNÍ? VÍNA A OCTY!

Nejdůležitější vlastnosti plodů pro vína a octy

Tmavá barva dužniny, větší plody, přirozený dostatek cukru a šťávy v ovoci a jednotná zralost.

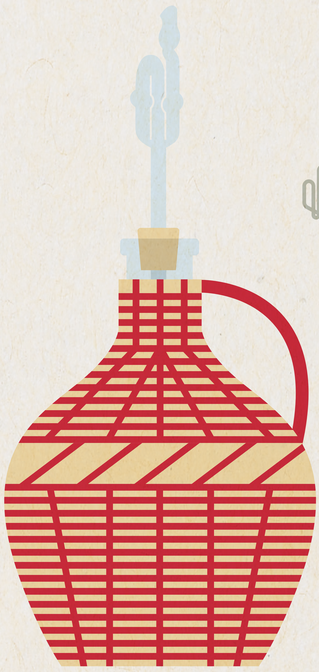
Na vína, a zejména na octy, lze zpracovat všechny odrůdy třešní, višní a sladkovišní.

Výběr plodů

- zdravé plody bez plísní
- co nejblíže plné zralosti (nejvýraznější chuť)

Příprava plodů

- odstraníme nahnilé plody
- omytí plodů
- pomačkání plodů
- plody lze odstopkovat, a vypeckovat, ale na ocet to není nutné



Zpracování: ocet

kvasný proces za přístupu vzduchu

- 3 kg ovoce i s peckami rozmačkáme v 10l džberu
- přidáme 1 kg cukru, promícháme
- dolijeme vodou, ale ne až po okraj (musí zůstat prostor pro kvašení, hmota nabyde)
- přikryjeme plátnem, zpočátku obden promícháme, pak necháme 2–3 týdny kvasit
- na povrchu se vytvoří slizový škraloup „tzv. octová blána“ – není to závada, ale součást procesu
- když je ocet hotov, přecedíme, případně přefiltrujeme
- přelijeme do lahví, sklenice uzavřeme
- uchovává se v chladu a temnu
- časem se může usadit zákal

Zpracování: víno

kvasný proces za nepřístupu vzduchu

- 3 kg umytých a vypeckovaných višní rozmačkáme
- zasypeme 3 kg cukru, promícháme
- dáme do 10 litrové kvasné nádoby
- dolijeme vodou cca 3 l, ale ne až po okraj (musí zůstat prostor pro kvašení, hmota nabyde)
- poté zazátkujeme kvasnou zátkou a necháme kvasit (4–8 týdnů, podle teploty)
- když plody klesnou, je potřeba víno odkalit a stočit do jiné nádoby a nechat dokvasit přibližně 4 týdny.
- poté plníme do lahví, láhve uzavřeme
- uchovává se v chladu a temnu

Fantazie experimenty a varianty

- různé odrůdy
- přídavek bylin
- přídavek jiného ovoce, např. černého rybízu
- aromatizované octy či vína

Generální partner Českého svazu ochránců přírody
NET4GAS

Generální partner Národního programu Ochrana biodiverzity
LESY ČR

Partneři
PRAHA PRAGUE PRAGA PRAG
Ministerstvo životního prostředí
Nadace Nadaci Nadace Nadace Nadace