



SIIDRI VALMISTAMISUHEND

(Presto retseptikomplektid)

VALMISTU

1. Kontrolli toote „parim enne“ kuupäeva - mida värskem, seda parem.
2. Kasuta ainult kloorilõhnata vett ning mis on joomiseks kõlblik.

Vihje: Kui sa ei plaani kohe siidrit valmistada, hoia pärm külmpapis.

Siidri tegemise peamiseks ebaõnnestumise põhjuseks on ebapiisav puhastus. Kõik vahendid, mis siidri valmistamisega kokku puutuvad, tuleb kõigepealt puhastada ja desinfitseerida.

3. Pese kõik vahendid mitteabrasiivse käsna, pesuvahendi ja kuuma veega. Kui varustust saab lahti selleks võtta, siis tee seda kindlasti.
4. Loputa vahendid hoolikalt, et ei jääks pesuvahendi jääke ega lõhna.
5. Desinfitseeri peale loputamist kõik vahendid. Lihtsam on kasutada siinjuures mitteloputatavat vahendit.

VALMISTA

Komplekt sisaldab:

- Sidrunhape (E330 22g)
- Pektoensüüm (pektolas 1,33 g)
- Pärm toitesool (Diammooniumfosfaat 10g)
- Siidripärm (pärm 7g, toitaine 2g)
- Marja/puuvilja segukott
- Võrkkott

1. Vala puuvilja-/marjasegu võrkkotti ja sulge kott. Aseta kott kääritusnõusse.
2. Keeda 5 liitrit vett ja vala see kääritusnõusse.
3. Lisa suhkur ning sidrunhape Parima tulemise saamiseks kasuta pruulimissuhkrut ehk dekstroosi.
4. Lase suhkrul lahustuda ning lase kuivatatud puuviljadel/marjadel imada endasse vett. Sega segu korralikult läbi, kuni suhkur on täielikult lahustunud.
5. Kui temperatuur on 60 ° C või veidi alla selle, tühjenda kotike pektoensüümi kääritusnõusse ja sega. Lase ensüümidel töötada paar tundi.
6. Täida kääritusnõu külma veega kuni 12 liitri märgistuseeni. Kontrolli temperatuuri ja lisa külma või kuuma (keedetud) vett kuni 15 liitri märgini. Oluline, et temperatuur jääks kokkuvõttes 25° C juurde. Kirjuta üles hüdroomeetri näit ehk siidri tihedus.

Vihje: Kui segu on liiga kuum, siis lase sellel jahtuda.



7. Lisa kääritusnõusse pärimi toitesool ja siidripärm Seejärel sega.
8. Sulge kaas ja paigalda õhulukk (pooleldi veega täidetud). Lase siidril käärida segamatult temperatuuril 20 - 24 ° C. Ära aseta kääritusnõud otsese päikesevalguse kätte.
Vihje: Pärm sureb, kui temperatuur püsib pidevalt üle 30 ° C.

KÄÄRITA

1. 2-12 tunni möödumisel märkad vahu teket ja õhulukk hakkab mulksuma. Jälgi, et temperatuur oleks ühtlane. Käärimise protsess kestab 1-2 nädalat. Käärimise lõppemist saad hinnata õhuluku abil. Kui see ei mulksu enam, on siider valmis villimiseks.
Vihje: Kui kahtled, kas käärimine on lõppenud, siis lase siidril veel 1-2 päeva seista.
2. Mõõda hüdroomeetriga siidris allesoleva suhkru kogust. Siider on täielikult käärinud, kui hüdroomeeter näitab oechsle väärtust vahemikus -10 kuni -2 (tihedus 0,990 -0,998).
3. Tõsta puuvilja/marju sisaldav võrkott välja. Lase vedelik kotist ära voolata.

VILLI

1. Enne villimist proovi oma siidrit, kas see lõhnab ja maitseb ikka hästi. Kui jah, võid alustada villimist.
Sellisel viisil valmistatud siider on kuiv. Kui soovid magusamat siidrit, siis lisa peale kääritamist villimise etapis peale suhkru lisamist juurde kääritamata magusainet (nt erütrool) 10-15 g/l või vastavalt sinu enda maitsele.
2. Veendu, et sul on piisavalt pudelid. Oluline on, et pudelid oleksid puhtad, desinfitseeritud ja defektideta.
3. Enne siidri villimist pudelitesse, lisa 3 g (pool teelusikatäit) suhkrut 0,5 l pudeli kohta.
4. Vihje: Soeta omale mõõtelusikad märgistustega 0,33 l, 0,5 l ja 0,75 l.
5. Täida pudelid kaelani - ära täida täiesti täis vaid jäta mõni sentimeeter õhku pudelisse. Sulge kork ja loksuta pudelit, et suhkur lahustuks.
6. Hoida siidrit 1-2 nädalat toatemperatuuril püstises asendis ning eemal otsesest päikesevalgusest.
7. Seejärel pane siider külma laagerduma ning hoida seal 2-4 nädalat.
Vihje: Tegelikult võid siidrit ka kohe nautima asuda, aga külmas laagerdunud jook on mõnusam.



PROOSIT!