

Czym tak naprawdę jest napój o nazwie cydr?

Według tradycyjistów cydr to jedyny tak wyjątkowy napój, który powstaje w wyniku fermentacji czystego jabłkowego moszczu (nawet bez dodatku cukru). Wiele osób jednak stosuje nazewnictwo "cydr" w stosunku do napojów z różnych rodzajów owoców, przypisując nazwę winom nie do końca dofermentowanym.

Klasyczny cydr to "złoty środek" dla osób uwielbiających wino i piwo, bowiem trunk ten stoi po środku. Może mieć od 2-10% zawartości alkoholu, występować jako wytrawny lub słodki. Produkcja cydru niewątpliwie łączy go z winem, zaś z piwem podobna zawartość alkoholu.



Cydr znakomicie komponuje się także w drinkach, choć nie zaleca się podawania go z kostkami lodu. Jest rewelacyjny w smaku sam, jedynie istotne jest jego napowietrzenie, przelewając cydr do szklanki należy robić to z pewnej wysokości, by bąbelki mogły uwolnić jego smak i aromat. Sympatykom cydru nie jest obce stosowanie go również w kuchni. Wspaniale smakują dania z drobiu, wołowiny oraz ryb wzbogacone tym trunkiem.

Metod produkcji cydru jest wiele, najprościej pisząc to przefermentowany sok z jabłek. W produkcjach masowych trunki ten traktowany jest różnymi środkami (siarkowany, pasteryzowany itp), zatem warto przygotować ten magiczny napój samemu, w zaciszu domowym na pewno wyjdzie on smaczniejszy. A sam proces nie jest trudny. Oto kilka przepisów na cydr:

1) Cydr jabłkowy

Do jego przygotowania potrzebne będzie około 20kg jabłek (najlepiej soczyste, słodkie i dojrzałe), 2litry wody w których rozpuszczamy 1-1,5kg cukru, drożdże do cydru i pożywka, pektoenzym i regulator kwasowości (opcjonalnie).

2) Cydr gruszkowo-jabłkowy

Do jego przygotowania potrzebne będzie około 10kg jabłek (najlepiej soczyste, słodkie i dojrzałe), a także 7kg gruszek 2litry wody w których rozpuszczamy 1kg cukru, drożdże do cydru i pożywka, pektoenzym i regulator kwasowości (opcjonalnie).

Przy produkcji cydru jabłek nie obieramy, ani nie usuwamy gniazd nasiennych. Owoce rozdrabniamy, dodajemy pektoenzym i zostawiamy na dobę lub dwie. Po tym czasie wyciskamy sok, do którego dodajemy syrop cukrowy, drożdże i pożywkę i przelewamy do pojemnika fermentacyjnego. Cydr spędzi tam około 2 tygodnie, kiedy stężenie cukru osiągnie około 4Błg rozlewamy do butelek. Aby uzyskać cydr musujący do każdej butelki dodajemy cukier (proporcja 5gcukru na 1litr). Po zakapslowaniu należy przechowywać cydr w temp. pokojowej przez około 3-5dni a następnie odstawić w chłodne miejsce.

