

## Уксус медовый

УКСУС МЕДОВЫЙ — великолепная кулинарная приправа, придающая блюдам нежный вкус и приятный аромат. Для приготовления У. м. берут медовую сыту (сладкую воду), которая остается после промывания тары, или же делают ее из низкосортных сортов или закисшего меда. Для 15—20%-ной сыты 1,5—2 кг меда распускают в 10 л воды (около 24 °С), добавляют пищевые дрожжи и ставят в теплое место. Оптимальная температура для брожения 15—20 °С. При более высокой температуре выделится значительно меньше спирта и сам процесс быстро прекратится. Под действием дрожжей сначала происходит спиртовое брожение, а затем спиртово-кислое, в результате чего образуется У. м. Полученный У. м. разливают в емкости, закупоривают и хранят в прохладном месте. Взбалтывать при переливании его нельзя, чтобы не захватить снизу дрожжевых осадков.

---

Литература: Белик Э.В. Пчеловод. Словарь - справочник. - Ростов н/Д.: Феникс; Донецк: издательский центр "Кредо", 2007. <http://www.phoenixrostov.ru/> Феникс, <http://www.kredo.com.ua/> издательский центр "Кредо"

© Гришин Михаил, 2014 г., [mail@grishinmv.ru](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>