

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭНЗИМОВ ИЗ ФРУКТОВ И ОБЫЧНЫХ КУХОННЫХ ОТХОДОВ!

Энзим(ы) мы называем органический раствор, полученный простым процессом ферментации фруктов, овощей, сахаром и воды.

ПРОЦЕСС ПОДГОТОВЛЕНИЯ

Температура для приготовления и хранения - в пределах 19-35 °С



I. Тара полиэтиленовая, с плотной крышкой на резьбе: канистры, бутылки (удобнее - с широким горлышком) и т.п.

II. Компоненты. Например, объем контейнера составляет 5 литров. Мы помещаем 3 литра воды, 0,3 кг дрожжевого или коричневого сахара (лучше избегаем тростникового сахара), патоки или меда и 0,9 кг сырых овощей и фруктов. Соотношение количества воды / сахара / овощей и фруктов по весу должно составлять 10/1/3. Помните, что речь идет о массе. Если вы измеряете по средствам стакана, то не забудьте пересчитать, сколько весит стакан сахара. Из общего объема ваших упаковочных компонентов потребуется примерно такая доля: 60% воды, 6% сахара, 18% очистка, 16% свободного пространства (должно быть 15-20% воздуха внутри).

III. Период ферментации составляет 3 месяца. Поначалу каждый день МЕДЛЕННО необходимо открывать крышку, выпуская скопившийся газ (услышите шипящий звук, как при открывании бутылки минеральной воды). Пару раз в неделю необходимо чистой палкой притапливать на дно всплывшую массу, чтобы она не становилась заплесневелой на поверхности.

IV. По истечению 90 дней. Отфильтруйте жидкую часть, оставшееся жидкость является продуктом - энзимом. Использовать энзим в соотношении 1/1000, то есть 1 мл добавляется в 1 л.

На заметку:

- Для достижения наилучших результатов используйте все виды овощей и фруктов, это утилизирует отходы. Нет необходимости использовать свежие овощи, задача - использовать отходы для производства энзимов. Не использовать лук, имбирь и чеснок. Добавление лимон придаст приятный аромат. При использовании различных ингредиентов возможно производить более узконаправленные энзимы.
- Энзимы в большом объеме содержатся в кожуре бананов, яблок, апельсинов, ананасов, а также в огурцах и соевых бобов. При этом возможно использовать любые овощи, фрукты, ягоды и зелень. Однако учитывать, что продукты которые прошли термообработку (выше 45 °С) или подвергшиеся заморозки уже не содержат необходимых энзимов.
- Чем большее разнообразие овощей и фруктов используется, тем более насыщенные энзимы в итоге.
- Срок хранения в ёмкостях неограничен. По истечению времени качество энзимов увеличивается, за счет продолжающегося процесса ферментации.
- Необходимо плотно закрывать ёмкость-контейнер, чтобы не допустить проникновение насекомых.
- При возникновении запаха плесени необходимо добавить сахар (10% от общего объема). Отсчет от старта необходимо в данном случае начать заново и примерно через 30 дней запах снова станет свежим.
- Энзимы, в которых преобладают фрукты, или их кожуры имеют очень приятный свежий запах. Энзимы на основе овощей ближе к запах растительного рассола.
- Первый месяц - этап формирования алкоголя, второй месяц - уксус, в течение третьего месяца образуется энзим.
- Массу - плотную часть (то, что остается после ферментной деформации) можно использовать в качестве удобрения, а так же оставить для последующего использования в качестве «закваски» следующей партии.