

طرز تهیه سرکه گوجه فرنگی خانگی خوشمزه

سرکه گوجه فرنگی محصولی است که از تخمیر آب گوجه فرنگی تهیه می شود که طعمی بسیار قوی دارد و میتوانید آن را در تهیه غذاها یا همراه با غذاهایی که بر پایه گوجه فرنگی تهیه می شوند استفاده کنید از جمله ماکارونی ، سوپ و سس سالاد .

روش تهیه سرکه گوجه فرنگی دقیقا مشابه با سرکه انگور است و زمان زیادی برای درست شدن نیاز دارد. برای تهیه سرکه گوجه فرنگی میتوانید از هر نوع گوجه ای استفاده کنید تا طعم های متفاوت را بچشید. آب گوجه فرنگی که برای تهیه سرکه استفاده می شود از فشردن گوشت گوجه ها بدست می آید.

به آب گوجه فرنگی باید یک مخمر مثل سرکه سفید اضافه کنید که از قند موجود در آن تغذیه کرده و آب گوجه فرنگی را تبدیل به سرکه کند.

سرکه گوجه فرنگی

مواد لازم سرکه گوجه فرنگی

گوجه فرنگی	۰٫۵ کیلوگرم
سرکه سفید	۱ لیتر
شکر	۱۱۵ گرم
ظرف شیشه ای	
پارچه ملام	

طرز تهیه سرکه گوجه فرنگی

گوجه را خرد کرده یا پوره کنید و با سرکه سفید مخلوط کنید و در ظرف را با پارچه ملام یا پارچه پنیر سازی بپوشانید و اجازه دهید 5 روز تخمیر شود.

بعد از 5 روز مواد را صاف کنید و به همراه شکر در قابلمه روی حرارت ملایم بگذارید تا شکر حل شده و به جوش آید.

بعد از این که به جوش آمد سرکه گوجه فرنگی را در ظرف شیشه ای ریخته و درش را با پارچه ببندید و به مدت 3 - 6 ماه در یک محیط تاریک و خنک قرار دهید تا فرایند تخمیر کامل شود.

سرکه شدن این مخلوط ممکن است حتی تا 2 سال هم طول بکشد.

خواص سرکه گوجه فرنگی

برای تهیه سرکه گوجه فرنگی بهتر است از گوجه های تازه و کاملا رسیده استفاده کنید تا طعم سرکه شما بهتر شود.

سرکه گوجه فرنگی بمب ویتامین ث است که با اثرات مخرب رادیکال های آزاد در بدن مقابله می کند و باعث سم زدایی بدن می شود.

گوجه فرنگی از نظر علمی ، میوه محسوب می شود ولی دارای مزایای سلامتی سبزیجات است.