



Для того чтобы получить чайный уксус необходимо взять чайный гриб и залить раствором заварки и сахарного сиропа и оставляют его на 3-4 месяца, а не на 7 дней, как в случае получения лекарственного напитка.

Потом раствор нужно слить в посуду и прокипятить в течение часа. Потом настой остужают и фильтруют через марлю. Потом настой слить в бутылки и добавить несколько кристалликов цитриновой кислоты. Такой уксус можно добавлять в чай. Это придает чаю приятный и немного кисловатый вкус.

Хорошо утоляет жажду. Также уксус из [чайного гриба](#) можно использовать во время замеса теста. Им гасят соду. Еще таким уксусом заливают мясо для шашлыков. Замаринованное таким образом мясо получается более мягким, приобретает необычайный аромат и своеобразный вкус.