Uskladnění ovoce do lahví

**Moštování:**

Jednoduché moštování zralého ovoce v domácích podmínkách si můžete provádět sami pomocí odšťavnovače.

Větší množství vám pomůže zvládnout některá moštárna. Příkladně kterou mají zahrádkáři v Dolní Dobrouči. Bližší informace můžete získat na internetu na jejich webové stránce:

[www.zahradkari.cz/zo/dolni.dobrouc/](http://www.zahradkari.cz/zo/dolni.dobrouc/)

nebo telefonicky :. 605 552 356

provozní doba : pondělí a středa 14 až 17 hod.

S ohledem na občasnou provozní přetíženost si vždy předem si raději předem dohodněte návštěvu.

**Jablečný ocet**

Recept na výrobu octu z jablečných šlupek v domácích podmínkách najdete na [www.recepty.cz/recept/jablecny-ocet-domaci-vyroba](http://www.recepty.cz/recept/jablecny-ocet-domaci-vyroba)

**Ovocný destilát** :

Nejbližší pálení z donešeného ovoce je ve Šlechtitelské pálenici v Ústí nad Orlicí – Hylváty, Třebovská 523.

Informace lze získat na tel. 605 975 393. Provozní doba od 16 do 20 hod.

Další firma:

Pěstitelský lihovar , Dolní Sloupnice 219 , tel. 605 580 564 , e-mail: marek@lihovarsloupnice.cz