



Τα

τελευταία χρόνια, τα γλυκόξινα ξύδια έχουν κερδίσει μεγάλος μέρος της αγοράς και κυριαρχούν στην προτίμηση του καταναλωτή. Κυριότερος εκπρόσωπος το βαλσαμικό ξύδι, που στην αυθεντική του μορφή (*balsamico di modena*) παράγεται απευθείας από πετιμέζι (βρασμένος μούστος) και όχι από κρασί. Είναι ένα ξύδι που για να παρασκευασθεί χρειάζεται πάρα πολλά χρόνια, περισσότερα από 30. Επίσης, άλλος ένας παράγοντας που το κάνει τόσο μοναδικό είναι η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια, που προσδίδει στο προϊόν έξτρα άρωμα και γεύση.

Στην Ελλάδα, το αντίστοιχο προϊόν είναι το Καλόγερίτικο ή Γλυκάδι. Τα παλαιότερα χρόνια, στην περιοχή των Μεσογείων (Αττική), οι ντόπιοι οινοπαραγωγοί παρασκεύαζαν ένα γλυκό ξύδι απευθείας από το φρέσκο μούστο του τρύγου. Αραίωναν τον μούστο με νερό, έριχναν μέσα λίγο ξύδι για να βοηθήσουν τη διαδικασία να ξεκινήσει και η φύση αναλάμβανε τα υπόλοιπα. Το προϊόν που έπαιρναν είχε μια χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση. Με τον ίδιο περίπου τρόπο έφτιαχναν ξύδι και οι καλόγεροι στα μοναστήρια κι έτσι προκύπτει και το όνομα Καλογερίστικο.

Αν θέλετε να φτιάξετε ένα γλυκόξινο ξύδι στο σπίτι, υπάρχει λύση.

Σημειώστε τη συνταγή:

Ζυγίζουμε 170-180 γρ. μαύρη ζάχαρη και τη διαλύουμε σε 1 λίτρο μαύρο μπρούσκο κρασί. Το τοποθετούμε πάνω στη φωτιά και το βράζουμε μέχρι να μείνει το 1/3 του αρχικού όγκου. Το αφήνουμε να κρυώσει.

Στη συνέχεια διαλέγουμε ένα δυνατό ξύδι καλής ποιότητας (8,5 βαθμών) και ζυγίζουμε 700 γρ. Ανακατεύουμε το ξύδι με το σιρόπι που παρασκευάσαμε και θα έχουμε ένα σπιτικό, γλυκόξινο ξύδι!

Μπορεί να μην έχουμε τα αρώματα ενός αυθεντικού μπαλσάμικο, αλλά θα είναι το δικό σας, σπιτικό, γλυκόξινο ξύδι!

Πηγή: blog.livinggreen.gr