10 Οκτωβρίου 2017

Πετιμέζι, μουσταλευριά και πόντσι: 3 σε 1

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Αν βράσεις μούστο, δηλαδή χυμό σταφυλιών, θα πάρεις πετιμέζι, ένα φυσικό σιρόπι με το οποίο μπορείς να φτιάξεις μουσταλευριά στο άψε σβήσε. Κι αν το ζεστάνεις μαζί με τσίπουρο, θα έχεις το καλύτερο φάρμακο για τα κρυολογήματα. Χειμώνας έρχεται και πρέπει να προετοιμαζόμαστε.

Είναι απλό να φτιάξεις πετιμέζι αλλά θέλει τον χρόνο του, όπως όλα τα ωραία πράγματα σ’αυτή τη ζωή. Μπορείς βέβαια και να το αγοράσεις αλλά έχει αρκετά τσιμπημένη τιμή. Γιατί λοιπόν να μη βράσεις σταφυλόζουμο, τώρα που είναι η εποχή του τρύγου; Οι λαϊκές και τα μανάβικα είναι γεμάτα με σταφύλια επιτραπέζια και αν κάνεις μια βόλτα μέχρι τα Μεσόγεια θα βρεις και μούστο. Αυτό με τη στάχτη μου φαίνεται δύσκολο, δεν το έκανα ποτέ, δεν έχω λόγο άλλωστε αφού η διαδικασία που ακολουθώ είναι απλή και άμεση πριν αρχίσει η δράση του ζυμομύκητα που μετατρέπει τον μούστο σε κρασί.

Πετιμέζι

Είναι έτοιμο σε φάσεις επτά κι αν το βάλω σε αποστειρωμένα βάζα ή μπουκάλια μπορεί να διατηρηθεί για χρόνια.

Φάση 1η: Καλό πλύσιμο

Φάση 2η: Ελέγχω τις ρόγες μία μία

Φάση 3η: Δεύτερος έλεγχος και στέγνωμα

Φάση 4η: Ζυμώνω σταφυλάκια με τα δυο χεράκια

Φάση 5η: Σουρώνω και ζυγίζω το μούστο (για παράδειγμα από 3,3 κιλά σταφύλια ροδίτη πήρα 1.750 γρ. χυμό)

Φάση 6η: Βάζω το χυμό να βράσει και τον ξαφρίζω συνεχώς. Η διαδικασία αυτή διαρκεί περίπου μία ώρα και το σπίτι μυρίζει υπέροχα, μεθυστικά

Φάση 7η: Μόλις μείνει το μισό σε όγκο σιρόπι, κατεβάζω την κατσαρόλα απο τη φωτιά. Το πετιμέζι είναι έτοιμο, το μοιράζω σε αποστειρωμένα μπουκάλια (αν είναι πιο αραιό) ή σε βαζάκια (αν είναι πιο πυκνό). Δείτε εδώ τη διαδικασία της αποστείρωσης.

Το πετιμέζι έχει απίστευτα πολλές χρήσεις στην κουζίνα. Μια απλή αναζήτηση αρκεί να κάνετε εδώ και θα βρείτε ένα σωρό πεντανόστιμες συνταγές. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σαν σιρόπι, σε τηγανίτες, σε κρέμες και σε παγωτά, να το προσθέσουμε σε μαρινάδες και σε ντρέσινγκ για σαλάτες, να ενισχύσουμε τη γεύση διαφόρων φαγητών, να το βάλουμε σε μαρμελάδες αντί για ζάχαρη, να φτιάξουμε μουστοκούλουρα και μουσταλευριά όπως αυτή η εύκολη που φτιάχνω όλο τον χρόνο αν έχω στο ντουλάπι μου αυτό το το μαγικό υγρό.

Μουσταλευριά

Υλικά

1 μέρος πετιμέζι
1 μέρος κόρν φλάουρ
3 μέρη νερό
Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνω 1 μέρος πετιμέζι με 2 μέρη νερό. Διαλύω 1 μέρος κορν φλάουρ σε 1 μέρος νερό και το ρίχνω στην κατσαρόλα. Ανακατεύω συνεχώς τη μουσταλευριά μέχρι να πήξει, σε χαμηλή φωτιά. Μοιράζω σε μπολάκια και πασπαλίζω με κανέλα και σουσάμι ή με καρυδόψιχα.

Το πόντσι της γιαγιάς μου

Παράβρασε αυτή τη φορά το πετιμέζι μου και λιγόστεψε αλλά δεν με πειράζει. Έχω έτοιμο το σούπερ φάρμακο για τον πονόλαιμο και τα κρυολογήματα του χειμώνα. Είναι απλό. Βράζεις ενα σφηνάκι τσιπουρο με κουταλάκι του γλυκού πετιμέζι. Το

πίνεις καυτό, γουλιά- γουλιά, και πέφτεις για ύπνο. Ιδροκοπάς και ξυπνάς περδίκι. Ιός ούτε για δείγμα. Εξοντώνεται πάραυτα.

Πηγή: bostanistas.gr