

Η μουσταλευριά και η απομυθοποίηση της στάχτης .

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 05/08/2009 14:00

Η μουσταλευριά και η απομυθοποίηση της στάχτης .

<http://i29.tinypic.com/s4z503.jpg>

Μουσταλευριά φτιάχνουμε με μούστο .Απο την αρχαιότητα,ο μούστος και τα παράγωγα του ,ηταν κύρια γλυκαντική ουσία .

Ο Αθήναιος καταγραφει το πετιμέζι, κάνοντας προφανές ότι στον αρχαίο κόσμο αυτή η μορφή του παχύρρευστου μούστου -όπως προκύπτει μετά από βράσιμο- είχε ευρεία χρήση. Ο ίδιος συγγραφέας κάνει λόγο για τον «γλυκίνα των Κρητών», ένα είδος άρτου, ο οποίος παρασκευαζόταν με γλυκό μούστο και λάδι ελιάς. Ο Απίκιος καταγράφει πολύ συχνά την παρασκευή σάλτσας με την προσθήκη σταφίδων και βρασμένου χυμού σταφυλιών, όπως και μια ενδιαφέρουσα συνταγή για πάπια μαγειρεμένη με δαμάσκηνα και παχύρρευστο .

Στο βυζαντινό κόσμο «οινούντα ή μουστόπιταν» αποκαλούσαν τη μουσταλευριά.

Η μικρασιατική κουζίνα χρησιμοποίησε πάρα πολύ τον ψημένο μούστο για να παρασκευάσει γλυκίσματα όπως ο κόκκινος χαλβάς, τα κυδώνια ή η γλυκοκολοκύθα βρασμένα με πετιμέζι (ρετσέλια), η κρέμα με φρέσκο γάλα και πετιμέζι και πολλά άλλα.

Για να φτιάξεις μουσταλευριά ,είναι ότι πιο απλό ,για να βρεις μούστο λιγο δύσκολο. ..

Αν βρείτε μην ξεχάσετε να πείτε ότι τον θέλετε για μουσταλευριά .Ο μούστος είναι ο φυσικός χυμός του σταφυλιού που πρέπει να χρησιμοποιηθεί πριν αρχίσει η ζύμωση που θα μετατρέψει τα ζάχαρα σε οινόπνευμα .Η άλλη λύση είναι στον αποχυμωτή σας .Στύψτε σταφύλια την ίδια μέρα που θα φτιάξετε την μουσταλευριά σας .Τα καλύτερα λενε είναι τα κρασοστάφυλα .Εγω εχω παρασκευάσει ακομα και με τα επιτραπέζια .Την ίδια δουλειά κάνουν όλα ..Τωρα θα σας πω και κάτι που ίσως το βρείτε κουραστικό .Το σωστό είναι να τα στύψουμε με το χερι ,πανω απο ενα μεγαλο σουρωτήρι .Η σκληρή σύνθλιψη χαλαει το χυμο .Στο εμπόριο θα βρείτε υφασμάτινα φίλτρα ,σας τα συνιστώ .Και για να γίνει πετιμέζι, παλι πολύ απλα βράζουμε το χυμο σταφυλιού μέχρι να μείνει ο μιση ποσότητα στη κατσαρόλα μας .

Στο μούστο βάζουμε συνήθως στάχτη για να λαμπικάρει όπως λένε .Μπορούμε όμως να αντικαταστήσουμε την στάχτη με μια φέτα ψωμί .

Και για να μην κάνω μισές δουλειές .Θα σας δώσω την δοκιμασμένη συνταγή μου .

Βράζετε με μια φέτα ψωμί 10 φλιτζάνια μούστο ,για 5 λεπτα και τον αφήνετε να κατασταλάξει .Τον σουρώνετε .

Βάζετε στη κατσαρόλα 8 φλιτζάνια μούστο στραγγισμένο .

Μόλις το μείγμα αρχίζει να βράζει, ρίχνετε αφου εχετε διαλύσει στον υπόλοιπο μούστο που κρατήσατε, μισο φλιτζάνι κορν φλαουρ και ένα φλιτζάνι αλεύρι ,λίγο λίγο ενώ ανακατεύετε συνεχώς μεχρι να πήξει .

Αντικαθιστάτε το κορν φλαουρ με ¼ του φλυτζ αλεύρι η βάζετε αλεύρι και σιμιγδάλι σε ίσα μέρη

Υπάρχει και συνταγή Μουσταλευριά

=====