



Μούστος & Πετιμέζι

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

3 λίτρα
Μερίδες

3
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στύβουμε το σταφύλι και περνάμε τον χυμό από ένα σουρωτήρι που το έχουμε στρώσει με τουλπάνι. ΔΕΝ τα στύβουμε στο μπλέντερ γιατί έτσι θα βγει πολύ θολός.
- Οι μικροοργανισμοί στη φλούδα του σταφυλιού ξεκινούν τη ζύμωση του μούστου για να γίνει κρασί.
- Οπότε πρέπει να σταματήσουμε τη διαδικασία αυτή με το βράσιμο.
- Παλιότερα χρησιμοποιούσαν στάχτη για να κάνουν πιο εύκολη τη διαδικασία μιας και η στάχτη κάνει να αφρίζει πολύ ο χυμός του σταφυλιού στο βράσιμο.
- Μιας και ξεκινάμε από καθαρή πρώτη ύλη δεν χρειάζεται στην δική μας περίπτωση.
- Οπότε παίρνουμε μια μεγάλη κατσαρόλα και βάζουμε τον χυμό σταφυλιού. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά. Ξαφρίζουμε συχνά. Ο πολύς αφρός θα βγει στην αρχή. Περνώντας η ώρα σταματάει και τέλος έχει πήξει ελαφρά. Η διαδικασία κρατάει περίπου 45 λεπτά με μία ώρα.
- Περνάμε τον μούστο ξανά από διπλό τουλπάνι και κρατάμε σε μπουκάλια στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.
- Για το πετιμέζι συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να μειωθεί στο 10% του αρχικού όγκου.
- Η υφή του θα είναι σαν αραιό μέλι.
- Μπορεί να διατηρηθεί και εκτός ψυγείου για μήνες

Συστατικά

- 10 κιλά σταφύλι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

248 Θερμίδες (kcal)	0.67 Λιπαρά (γρ.)	0.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	54.0 Υδατ/κες (γρ.)
12%	1%	1%	21%
54.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.01 Αλάτι (γρ.)
60%	4%	17%	0%