

Μουντοβίνα το ρακόμελο των μελισσοκόμων

[/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



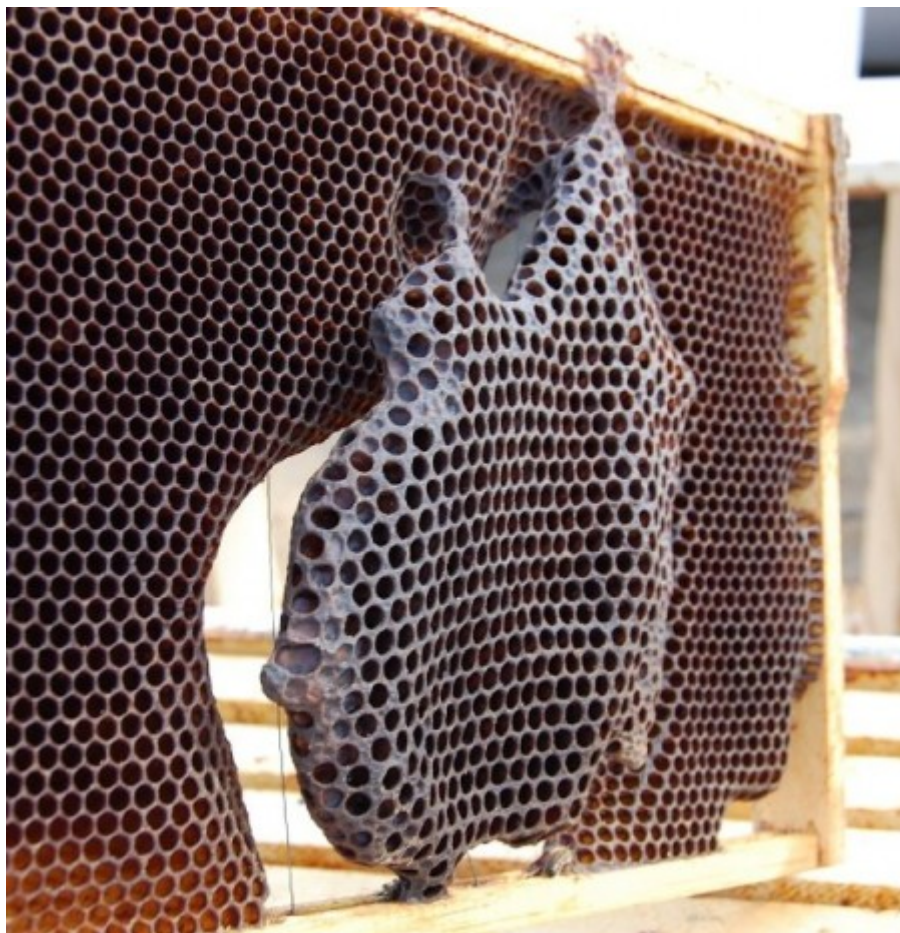
Η μουντοβίνα θεωρείται ως το τσίπουρο ή το ρακί των μελισσοκόμων, η λέξη μουντοβίνα ενδεχομένως προέρχεται από την τις λέξεις μουντό που θα πει σκούρο ή μαύρο και την λατινική νίνα που θα πει κρασί, με λίγα λόγια μουντοβίνα θα πει σκούρο κρασί, ή σκούρο πιόμα αν προτιμάτε

Η παράγωγή του ξεκίνησε σύμφωνα με τα λεγόμενα και συνεχίζεται μέχρι τις μέρες μας στην βόρεια Ελλάδα και κυρίως στην Χαλκιδική.

Βγαίνει από τις κηρήθρες των μελισσών, για την ακρίβεια είναι απόσταξη από κερί και μέλι, κι όταν δεν έχει μέσα γλυκάνισο τότε μοιάζει με τσίπουρο αλλά αφήνει ένα άρωμα όπως αυτό του κεριού των μελισσών.

Ας δούμε όμως πως το φτιάχνουν οι μελισσοκόμοι στην βόρεια Ελλάδα.

Παίρνουν λοιπόν τις μαύρες κηρήθρες που είναι για λιώσιμο και τις βάζουν μέσα σε καζάνια με νερό και τις βράζουν.



Όταν τελειώσει το βράσιμο προκύπτει ένας χυλός γιατί λιώνει το κερί, το μείγμα αυτό το ρίχνουν σε φίλτρα και πιέζοντας το βγαίνει ένας ζωμός που αποτελείτε από νερό κερί και μέλι που υπήρχε σε μικροποσότητες στις κηρήθρες.

Φυσικά το μεγαλύτερο μέρος του κεριού παραμένει στα φίλτρα.

Αυτόν τον ζωμό στην συνέχεια τον βάζουν σε βαρέλια ως επί το πλείστον ξύλινα.

Γρήγορα όσο κερί υπάρχει μέσα στον ζωμό βγαίνει στην επιφάνεια λόγω ειδικού βάρους και το μαζεύουν.

Έτσι πλέον στο βαρέλι έχουμε τον καθαρό ζωμό απαλλαγμένο από κεριά, αυτός ο ζωμός αν δοκιμαστεί σε αυτό το στάδιο είναι γλυκός και όπως είπαμε είναι σκούρος στο χρώμα.

Μετά από αυτή την διαδικασία θα παραμείνει στα βαρέλια όπου και θα αρχίσει η ζύμωση για περίπου 20 ημέρες.

Στην συνέχεια θα μπει σε καζάνια απόσταξης όπου θα του γίνει η πρώτη απόσταξη και θα βγει από εκεί ένα ποτό με περίπου 18 έως 20 βαθμούς οινόπνευμα.



Μετά θα του γίνει δεύτερη απόσταξη και θα προστεθεί γλυκάνισος η μαστίχα Χίου η και τα δυο μαζί.

Η προσθήκη αυτών θα δώσει κι άλλα αρώματα και ουσίες στο ποτό μας και μετά την δεύτερη απόσταξη το οινόπνευμα θα ανέλθει στους 60 βαθμούς κάνοντας το ένα πολύ δυνατό ποτό.

Έτσι λοιπόν βγαίνει η μουντοβίνα, και αυτοί που ξέρουν λένε ότι 1 με 2 ποτηράκια είναι αρκετά για να μας φέρει στο τσακίρ κέφι.



Στην υγεία μας λοιπόν και στην υγεία των μελισσών μας

Πηγή: http://trelogiannis.blogspot.com/2010/10/blog-post_5177.html