

Μουσταλευριά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Ελαφρά ξινούτσικη, απολαυστική, καρυδάτη, απαλή σαν βρεφική τροφή. Το γλυκό-σύμβολο του τρύγου και του φθινοπώρου είναι απλό μεν αλλά με τόσο σύνθετη γευστική ταυτότητα!

Υλικά

Μερίδες: 6-7

6 κούπες έτοιμος, «κομμένος» μούστος* (προτιμάμε από μαύρα σταφύλια)

1 κούπα αλεύρι ή κορν φλάουρ ή σιμιγδάλι ψιλό

1 κλαδάκι αρμπάρριζα

1 κούπα χοντροκομμένα καρύδια

λίγη κανέλα και ελαφρώς καβουρδισμένο σουσάμι για το σερβίρισμα

Διαδικασία

Για να φτιάξουμε μουσταλευριά, ξεκινάμε βάζοντας σε μια κατσαρόλα τις 5 κούπες μούστο και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά.

Στην έκτη κούπα του μούστου διαλύουμε το αλεύρι ή το κορν φλάουρ ή το σιμιγδάλι και αδειάζουμε στην κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε διαρκώς για να μη σβολιάσει η μουσταλευριά, μέχρι να πάρει μία

βράση.

Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά.

Πρέπει ίσα να ανακινείται ελαφρά η επιφάνειά της και όχι να κοχλάζει έντονα.

Κατόπιν ρίχνουμε τη μισή κούπα καρύδια και την αρμπαρόριζα και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε έως ότου η μουσταλευριά δέσει και γίνει πυκνόρρευστη.

Σερβίρουμε σε βρεγμένα ρηχά πιάτα. Όσο είναι ζεστή, την πασπαλίζουμε με κανέλα, σουσάμι και τα υπόλοιπα καρύδια και αφήνουμε να κρυώσει εκτός ψυγείου.

Διατηρείται 2-3 μέρες εκτός ψυγείου, σε δροσερό σημείο, σκεπασμένη με αλουμινόχαρτο. Αν θέλουμε να τη διατηρήσουμε περισσότερο, θα τη βάλουμε στο ψυγείο.

Μυστικά

* Το «κόψιμο» του μούστου: Μούστος είναι ο χυμός που παίρνουμε από τα σταφύλια, ωστόσο δεν χρησιμοποιείται ως έχει στα γλυκά. Αν τον αφήσουμε ανεπεξέργαστο, θα «ζυμωθεί» και θα μετατραπεί σε κρασί. Γι' αυτό θα πρέπει πρώτα να τον «κόψουμε», δηλαδή να διακόψουμε τον «βρασμό» του. Η διαδικασία που ακολουθούμε για να γίνει αυτό βοηθάει επίσης στο να καθαρίσει ο μούστος από ξένες ουσίες, να γίνει διαυγής και να δέσει ελαφρώς. Για να γίνει αυτό, χρησιμοποιούμε είτε κοσκινισμένη στάχτη από ξύλα είτε ασπρόχωμα. Διαλύουμε τη στάχτη μέσα στον μούστο (1 κουτ. σούπας στάχτη ανά 1 λίτρο μούστου) και αδειάζουμε σε μια κατσαρόλα. Αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά: θα αρχίσει να φουσκώνει πολύ και να σχηματίζει αφρό, τον οποίο ξαφρίζουμε σχολαστικά. Μόλις σταματήσει να γίνεται αφρός και καθαρίσει ο μούστος, τον τραβάμε από τη φωτιά και τον αφήνουμε ένα βράδυ να ηρεμήσει. Στο διάστημα αυτό θα καθίσουν στον πάτο όλες οι στερεές ουσίες. Την επόμενη μέρα τον σουρώνουμε από διπλό τουλπάνι ή από πολύ ψιλό σουρωτό, χωρίς να πάρουμε μαζί το κατακάθι. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μία-δύο φορές, αν χρειαστεί. Ο μούστος σε αυτή τη φάση είναι έτοιμος για χρήση. Μπορούμε να τον διατηρήσουμε σε μπουκάλια στην κατάψυξη, για να έχουμε να φτιάχνουμε γλυκά όλο τον χρόνο. Αν δεν έχουμε μούστο, μπορούμε να φτιάξουμε μουσταλευριά με πετιμέζι που θα αραιώσουμε με νερό σε αναλογία 1:2. Για τη συνταγή μας η αναλογία είναι 2 ποτήρια πετιμέζι, 4 ποτήρια νερό.

Πηγή: Γαστρονόμος

kathimerini.gr