

В лозето

Автор(и): Растителна защита
Дата: 03.10.2017 Брой: 10/2017



Продължете беритбата на среднозреещите десертни сортове грозде. За прясна консумация откъсвайте гроздовете, чиито зърна са със специфично за сорта оцветяване и с приятен вкус и аромат. Ако районът е с топла и суха есен, можете да оставите гроздове върху главината до месец и половина след узряването. За целта са подходящи хоризонталните високостъблени формировки/ перголи, асми, тунелообразни конструкции и др./ При прошарване на зърната покрийте лозите с полиетилен или с устойчиви на дъжд книжни или найлонови торбички. Ако завържете пликете за дръжките на гроздето, надупчете дъното им, за да може гроздето да се проветрява.

Ако сте мераклии на домашно приготвеното, опитайте

Грозденица

Използва се здраво грозде с по-твърди зърна – Болгар, Димят, Хамбургски мискет и др. Гроздовете се почистват, нареждат се на тънък пласт върху някаква постелка на сянка и се оставят така 5-7 дни, за да завехнат. След това се слагат в стъклени буркани, като върху всеки слой около 15 см се поръсва синап/той действа консервиращо и придава пикантен вкус/.

Много важно е мъстта, с която ще се залеят гроздовете, да се пресече предварително. Така ще се неутрализират киселините. Най-напред мъстта се затопля и се прибавя калциев карбонат/30 г/10 л/. После се загрява, докато заври. Сваля се от огъня и след няколко часа, когато се утаи мътилката, бистрата течност се прехвърля в друг съд/за предпочитане по-широк/. Вари се до сгъстяване/да стане наполовина обемът/. С тази изстинала мъст се заливат гроздовете.

Грозденицата трябва да се съхранява в добре затворени съдове в хладно помещение. Понякога в нея протича слаба ферментация, която ѝ предава приятен резлив вкус. Консумирането на грозденицата може да започне след приготвянето.

Стафиди

В районите със слънчева и продължителна есен гроздовете се поставят в плитки сандъчета с дъно от телена мрежа. О време навреме се обръщат. Ако завали, покриват се отгоре с брезент, но не плътно. Или по-точно – правят се палатки. След 10-15 дни стафидите са готови. За препоръчване е сушенето на стафидите да става на сянка или в проветриви помещения. Тогава те са с по-хубав цвят, по-силен аромат и са по-еластични.

Когато топлите и сухи дни са по-малко, добре е гроздето да се подържи в обикновена фурна при температура 75 градуса, докато зърната завехнат/но не да прегарят/, а после да се досушат на слънце или на сянка.

Натурален гроздов сок

Добре узряло грозде от винени сортове се почиства от сухите и загнили зърна и се измива добре. Зърната се оронват и се смачкват. Сокът/мъстта/ се прецежда през тензук или цедка в емайлиран или стъклен съд. На 1 л сок се поставя 1 г натриев бензоат. Бистрата част/без утайката/ се налива в бутилки, които трябва да се съхраняват в помещение с постоянна температура.

От около 2,5 кг грозде от винения сорт Мискет Отонел се получава 1 л натурален сок.

Вино и ракия

Институтът по лозарство и винарство в Плевен е създал специални таблици за изчисления на захарното съдържание на гроздова мъст за улеснение на всички любители на домашно приготвеното вино и ракия. Може да видите ТУК.