

Στο αμπέλι

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



Συνεχίστε τη συγκομιδή των μεσοώριμων επιτραπέζιων ποικιλιών σταφυλιών. Για φρέσκια κατανάλωση, μαζέψτε τα τσαμπιά των οποίων οι ρώγες έχουν το χρώμα που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας και μια ευχάριστη γεύση και άρωμα. Αν η περιοχή έχει ένα ζεστό και ξηρό φθινόπωρο, μπορείτε να αφήσετε τσαμπιά στο αμπέλι έως και ένα μήνα και πάλι μετά την ωρίμανση. Οριζόντια συστήματα καλλιέργειας με ψηλό κορμό / περγκόλες, κίσκια, κατασκευές σαν τούνελ κ.λπ./ είναι κατάλληλα για αυτό το σκοπό. Όταν οι ρώγες αρχίσουν να χρωματίζουν, καλύψτε τα κλήματα με πολυαιθυλένιο ή με χαρτί ανθεκτικό στη βροχή ή πλαστικά σακουλάκια. Αν δέσετε τα σακουλάκια στους μίσχους των σταφυλιών, τρυπήστε τον πυθμένα τους ώστε τα σταφύλια να μπορούν να αερίζονται.

Αν σας ενδιαφέρουν τα σπιτικά προϊόντα, δοκιμάστε την

Γροζδένιτσα (Διατηρημένα Σταφύλια)

Χρησιμοποιήστε υγιή σταφύλια με πιο σφριγηλές ρώγες – Μπολγκάρ, Δημιάτ, Χάμπουργκ Μοσχάτο κ.λπ. Τα τσαμπιά καθαρίζονται, τακτοποιούνται σε λεπτό στρώμα πάνω σε κάποιο χαλάκι στη σκιά και αφήνονται για 5–7 ημέρες να μαραθούν. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε γυάλινα βάζα, και κάθε στρώμα περίπου 15 cm πασπαλίζεται με σπόρους μουστάρδας /έχει συντηρητική δράση και δίνει πικάντικη γεύση/.

Είναι πολύ σημαντικό ο μούστος με τον οποίο θα γεμιστούν τα σταφύλια να είναι προ-σταθεροποιημένος. Με αυτόν τον τρόπο τα οξέα θα εξουδετερωθούν. Αρχικά, ο μούστος ζεσταίνεται και προστίθεται ανθρακικό ασβέστιο /30 g/10 l/. Στη συνέχεια θερμαίνεται μέχρι να βράσει. Αφαιρείται από τη φωτιά και μετά από μερικές ώρες, όταν η ίζημα έχει κατακαθίσει, το διαυγές υγρό μεταφέρεται σε άλλο δοχείο /κατά προτίμηση ένα πιο φαρδύ/. Βράζει μέχρι να πήξει /μέχρι ο όγκος να μειωθεί στο μισό/. Τα σταφύλια βρέχονται με αυτόν τον κρυομένο μούστο.

Η Γροζδένιτσα πρέπει να αποθηκεύεται σε καλά σφραγισμένα δοχεία σε δροσερό δωμάτιο. Μερικές φορές συμβαίνει μια ελαφριά ζύμωση σε αυτή, η οποία προσδίδει μια ευχάριστη ξινή γεύση. Η κατανάλωση της Γροζδένιτσας μπορεί να ξεκινήσει αμέσως μετά την παρασκευή της.

Σταφίδες

Σε περιοχές με ηλιόλουστο και παρατεταμένο φθινόπωρο, τα τσαμπιά τοποθετούνται σε ρηχά κιβώτια με πυθμένες από συρμάτινο πλέγμα. Από καιρό σε καιρό αναποδογυρίζονται. Αν αρχίσει να βρέχει, καλύπτονται από πάνω με τέντα, αλλά όχι σφιχτά. Πιο συγκεκριμένα – φτιάχνονται κιοσκιά. Μετά από 10–15 ημέρες οι σταφίδες είναι έτοιμες. Συνιστάται ο ξήραση των σταφίδων να γίνεται στη σκιά ή σε καλά αεριζόμενα χώρους. Τότε έχουν καλύτερο χρώμα, πιο έντονο άρωμα και είναι πιο ελαστικές.

Όταν οι ζεστές και ξηρές μέρες είναι λιγότερες, συνιστάται να κρατήσετε τα σταφύλια σε συμβατικό φούρνο σε θερμοκρασία 75 βαθμών μέχρι οι ρώγες να μαραθούν /αλλά χωρίς να καούν/, και στη συνέχεια να ολοκληρώσετε το στέγνωμά τους στον ήλιο ή στη σκιά.

Φυσικός Χυμός Σταφυλιού

Καλά ώριμα σταφύλια από οινοποιητικές ποικιλίες καθαρίζονται από ξερές και σάπιες ρώγες και πλένονται καλά. Οι ρώγες ξεκοκκίζονται από τους μίσχους και λιώνουν. Ο χυμός /μούστος/ σουρώνεται μέσα από ύφασμα τυροκομείου ή σουρωτήρι σε ένα σμάλτο ή γυάλινο δοχείο. Για 1 λίτρο χυμού, προστίθεται 1 γραμμάριο βενζοϊκό

