



D. E. DU BRIN

CHIOLHANURILE... MIERII !

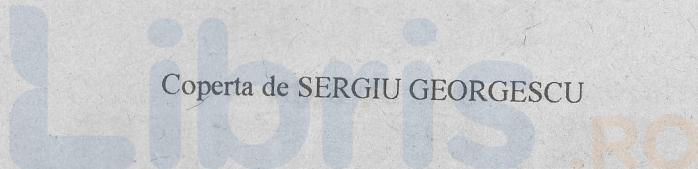
150 DE BĂUTURI... DIN MIERE, CU MIERE

© D. E. DU BRIN (pseudonim), 1998

© Editura VENUS, Bucureşti, 2000

Toate drepturile asupra versiunii de faţă sunt rezervate Editurii VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar şi a unor fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită conform legii nr. 8/96.

EDITURA VENUS
BUCUREŞTI, 2000



Coperta de SERGIU GEORGESCU

Respect pentru oameni și cărti

Tiparul executat sub comanda nr. 156

Compania Națională a Imprimeriilor
„CORESI“ S.A. București
România



MIEREA – UN ALTFEL DE... STRUGURE

Mierea este, de aproape o jumătate de secol, în atenția tuturor homeopăților, naturiștilor, medicilor clasiciști. Tot ceea ce oferă ea, tot ceea ce oferă produsele apicole, a creat, de-a lungul secolelor, premisele unei noi terapii naturiste, aceea ce azi poartă numele de **apiterapie**.

Empirică în Antichitate, Evul Mediu și Renaștere, ea capătă, treptat, valențe științifice, chimici, biochimiști, medici, biologi, farmaciști, cercetând îndeaproape ceea ce mierea poate oferi întru sănătatea omului. Mai mult, cercetători de prestigiu, împătimiți pentru darurile pe care natura le gata oricând să ni le ofere – dar pe care noi, cei mulți, pe jumătate orbiți de progresele civilizației moderne, chimizate, sintetizate, falsificate, nocive, agresive, toxice, nu prea reușim să le vedem –, au descoperit tot mai multe produse alimentare, farmaceutice, cosmetice, din miere, care înlocuiesc băuturile sintetice, alimentele pe bază de conservanți, coloranți artificiali, sau alte substanțe tot chimice care le dă aromă, gust, savoare, medicamentele clasice industriale, cremele și alte produse de înfrumusețare. Și, mai presus de toate, MIEREA este cel mai bun, mai pur, mai netoxic, mai sănătos îndulcitor natural, care poate substitui zahărul din orice, oricând, oricum, și care ar trebui să-l înlocuiască definitiv din alimentația tuturor oamenilor.

În colecția noastră, HRANA VIE, a apărut, nu de mult timp, cartea **Miere, propolis, lăptișor de matcă**.

Am considerat de datoria noastră să vă oferim și posibilitatea de-a avea un adevărat rețetar de băuturi sănătoase, pure, netoxice, revigorante, cu preparate din miere sau cu miere. Ideea noastră este însă, în special, de-a vă face o surpriză: și vinul, și cocteile, și rachiurile, și ginurile pot fi... din miere, cu miere! Astfel că ele, toate, nu ne mai amețesc, nu ne mai fac ulcer, ciroză, aciditate, nu ne prostesc îmbătându-ne.

Iar vinul din miere este anticul și vestitul **hidromel**, băutura zeilor, ale cărui arome, culoare, savoare rivalizează, atunci când e bine preparat, cu orice vin renumit. și aşa cum lucrarea apărută de curând în editura noastră, **Vinul, cea mai nobilă și sănătoasă dintre băuturi**, pune în evidență calitățile unei licori naturale, tot aşa, aici, vă vom detalia cât de sănătoase și benefice pentru organismul nostru sunt toate băuturile pe bază de miere.

CE ESTE HIDROMELUL?

Foarte mulți vă vor răspunde: un vin din miere!

Și da, și nu!

Dacă ar fi un *vin din miere*, atunci prepararea lui, aşa cum se laudă oricine că știe să-l facă, ar fi apă + miere + drojdie de bere și, gata, în trei săptămâni de fermentare s-ar naște hidromelul.

De ce nu, ne-o spun specialiștii, fie apicultori, fie viticultori, fie oenologi. Este o mare deosebire între ceea ce conține mustul de struguri – zaharuri, tanin, compuși cu azot și fosfor, arome –, și ceea ce conține mierea, respectiv, zaharurile proprii și atât. Plus că, în timp ce o fierbem cu apă, toți compușii ei cu fosfor și azot dispar.

Astfel că vă sfătuim, dacă vreți să aveți un hidromel adevărat-adevărat, citiți lucrări ale specialiștilor în prepararea acestuia.

În cartea noastră vă vom da doar câteva informații asupra felului în care se prepară hidromelul.

Să vedem, totuși, ce este hidromelul?

Băutura zeilor, considerată a fi „nectar de flori și miere zaharisită“, el este cunoscut din Antichitate și considerat a fi o băutură fermentată alcoolică, de o deosebită finețe în ceea ce privește aroma și gustul.

El poate fi preparat simplu, aromat cu flori, semințe, rădăcini parfumate, sau cu sucuri de fructe, băutura obținută fiind de calitate superioară și deosebit de valoroasă.

CÂTEVA CUVINTE DESPRE PREPARAREA LUI

R Indiferent dacă e vorba de hidromelul simplu, aromat, ori de cel pe bază de sucuri naturale de fructe, fazele preparării lui sunt trei:

Faza I. Fierberea unei anumite cantități de miere cu apă, spumuirea și răcirea.

Faza a II-a. Corectarea soluției de miere răcită cu acid citric, tanin, hrană pentru fermenti și administrarea de fermenti puternici (drojdie de bere).

Faza a III-a. Fermentarea. Odată cu această fază, toate operațiunile decurg la fel ca în tehnica vinului. În cazul în care se prepară hidromel cu sucuri de fructe, se procedează mai întâi la extragerea sucurilor, după care se amestecă cu soluția de miere răcită.

Apa folosită la fierberea mierii trebuie să fie potabilă. Odată cu spumuirea soluției de miere se elimină și sărurile din apă. Apele sălcii și sulfuroase nu se recomandă căci vor tulbura băutura. Cea mai recomandată este apa de conductă, fiartă și răcită.

La prepararea hidromelului se pot folosi mierea zaharită, mierea mai veche sau mierea cristalizată din fagure, ce nu a putut fi extrasă cu separatorul centrifug. În acest ultim caz se introduce mierea cu faguri în apă, se fierbe puțin și se lasă să se răcească. Deasupra se strâng o calotă de ceară, care se îndepărtează. Nu se folosesc fagurii înnegriți, dar se recomandă mierea mai închisă la culoare.

Nu se începe fierberea până nu ne convingem că s-a dizolvat toată cantitatea de miere. Dacă nu se dizolvă bine, în timpul fierberii ea se caramelizează și strică gustul băuturii. Spuma formată se înlătură cu o lingură de lemn sau cu un spumuitor de metal, bine smălțuit.

Există, legat de fierbere, două aspecte:

– la hidromelul aromat, fără sucuri, mierea se dizolvă cu apă mai multă (ca să o ferim de caramelizare), timp de o oră, la foc mic;

– la hidromelul cu sucuri apa tebuie să fie mai puțină, iar mierea se fierbe doar 30 de minute.

Pe parcursul fierberii numai scorțioara și cuișoarele se pot introduce în soluție, la fier; restul de plante aromatizante se bagă în săculeți de tifon și se pun în soluție doar la fermentare. Scorțioara și cuișoarele pisate se mai pot folosi, pentru aromatizat, împreună cu celelalte plante care se introduc, pe parcursul fermentării, în săculeți de tifon. Când fierberea este pe sfârșite, se adaugă acidul citric și se amestecă.

După ce s-a răcit, i se adaugă hrana pentru fermenti (fosfat de amoniu) și apoi maiaua (fermenții), pregătită din timp.

Taninul se administrează în soluție, tot după răcirea hidromelului. La unele hidromeli cu sucuri de fructe nu este necesară administrarea taninului, deoarece îl au din sucuri.

Fermentarea soluției din miere trebuie făcută „ca la carte“: vasele să fie curate, să aveți ustensile la îndemână, să utilizați numai drojdiile bune pentru fermentarea alcoolică (puteți procura maia în plină fermentare de la unități specializate în vinuri sau de la școli viticole). Nu folosiți drojdia de bere ori cea pentru pâine. Nu umpleți vasul de fermentație decât pe trei sferturi. Temperatura să nu depășească 24°C, să nu puneți vasele la soare ori lângă ceva urât mirosoitor.

În ceea ce privește fermentarea hidromelului propriu-zis, ea are trei etape: *prima*, în care fermentii se îmulțesc, care durează 8-12 ore, licoarea se tulbură, apar bule de spumă și se degajă bioxid de carbon.; *a doua*, în care spuma devine groasă, iar hidromelul fierbe, bolborosește, sfârăie; *a treia*, în care spuma dispără, iar fermentația ia sfârșit cam în șapte zile.

SĂ FACEM CUNOȘTIINȚĂ...

Hidromelul de afine

Este mult folosit pentru calitățile lui medicamentoase. Din zece kilograme de fructe se obțin șapte-opt litri de suc. Fructele, zdrobite, se pun la fermentat-macerat, timp de trei-patru zile, cu fermenti puternici. Apoi se presează și se amestecă în soluția formată din miere fiartă cu apă. Se pretează și la amestecul cu must de coacăze negre. I se corectează aciditatea cu 5 g de acid citric la 10 l de băutură.

Hidromelul de caise

Caisele trebuie să fie foarte bine coapte, moi, numai aşa se obțin băuturi plăcut parfumate. Din zece kilograme de fructe coapte rezultă șapte litri de suc. Se scot sâmburii de la caise, se terciuesc cu mâna, apoi, la zece kilograme de fructe terciuite se toarnă trei litri de apă fierbinți, se lasă să se răcească și se pune la fermentare cu boasca scufundată, adăugându-se o maia puternică de fermenti, reprezentând 10% din volumul mustuielii. Maiaua va fi „antrenată“ tot cu suc de caise și cu 2 g fosfat de amoniu pentru zece litri băutură.

Se supune fermentării timp de trei-patru zile, se presează, iar mustul, în fermentare, se amestecă în soluția de miere fiartă cu apă. După ce fermentarea s-a terminat, se corectează aciditatea cu acid citric 5 g și tanin 2 g pentru 10 l. Dacă nu avem tanin se pot folosi 0,5 l cidru sau hidromel de răchițele ori porumbele. Hidromelul are o mare finețe dacă se echilibrează la gust cu acid citric și tanin și poate rivaliza cu orice vin de tip tămâios, de marcă. După trei ani se trage la sticle pentru învecire.

Hidromelul din cireșe

Nu se poate prepara doar din suc.. de cireșe (ei, ce ziceți de asta?) pentru că băutura nu are nici un Dumnezeu, e, aşa, o oarecare!

Toate fructele trebuie să fie coapte. Combinăriile cele mai reușite sunt: cireșe negre cu vișine în cantități egale sau sucurile de cireșe negre cu cele de afine sau mure. Sucurile de cireșe albe sau roșii se pretează la amestecuri cu cele de coacăze albe, de ugrise și de fragi.

Hidromelul de coacăze

Se prepară mai... savant.

Fructele de coacăze roșii sau negre, după terciuire, se supun primei operații de fermentare-macerare, adică pe boască, în vederea extragerii culorii și taninului.

După două-patru zile se stoarce sau se presează mustuiala, iar respectivul suc în fermentație se amestecă în soluția de miere cu apă fierbinți și se fermentază în continuare, în vas.

Coacăzele albe nu se mai supun unei fermentații de macerare. Se zdrobesc și se presează, se lasă o foarte mică parte din codițe pentru a se extrage tanin din ele; apoi sucul obținut prin presare și limpezit se amestecă în soluția de miere fiartă cu apă și se fermentază la vas sau damigeană. Din coacăze albe nu se prea obișnuiește obținerea unui hidromel desert, învechit.

Hidromelul din coacăze negre se poate combina cu cel de cireșe negre, chiar în faza de după fermentare-macerare, pentru a-i da culoare chihlimbarie și un gust mai acid, care lipsește cireșelor.

Hidromelul din gutui

Este aromat, tonic, fortifiant și rivalizează cu orice vin aromat. Se învechește bine și se limpezește ușor.