

Μουσταλευριά της γιαγιάς Ανδρομάχης

/ Γενικά



photo: Μαρίνα Μαυρομάτη

της Μαρίνας Μαυρομάτη

Η μουσταλευριά ήταν ένα από τα γλυκά που έφτιαχνε απαραίτητως η γιαγιά Ανδρομάχη το φθινόπωρο. Όταν δε χτίσαμε και το εξοχικό στον Άγιο Πάυλο της Χαλκιδικής, ένα μάλλον ασήμαντο χωριουδάκι, που όμως φημίζεται για τα επιτραπέζια σταφύλια του τα οποία δεν προωθούνται στην ελληνική αγορά αλλά εξάγονται κατ' ευθείαν στη Βόρεια Ευρώπη, τα σταφύλια στο σπίτι μας ήταν πάντα άφθονα. Μούστο βρήκαμε και έτοιμο στο χωριό, καθώς τα τσαμπιά που δεν ήταν εμπορεύσιμα και τα άφηναν να ωριμάσουν κανονικά έως τον Σεπτέμβριο τα έφτιαχναν – και τα φτιάχνουν ακόμα – κρασί και τσίπουρο. Ας μη ξεχνάμε ότι στον Άγιο Πάυλο κάποτε λειτουργούσε και ένα από τα μεγαλύτερα εργοστάσια εμφιαλωμένων κρασιών και τσίπουρου, αυτό του Τσάνταλη...

Είχαμε, βέβαια, και δικά μας κλήματα στην αυλή που μας έδιναν αρκετά σταφυλάκια, τα οποία όμως συνήθως δεν τα τρώγαμε – ιδίως αυτά που είχαν κουκούτσια -, αλλά τα κάναμε μουσταλευριά. Όμως η γιαγιά δεν χρησιμοποιούσε ακριβώς τον μούστο για να φτιάξει τη μουσταλευριά. Έπαιρνε βέβαια τον χυμό των σταφυλιών αλλά δεν «έκοβε» τον μούστο και τον χρησιμοποιούσε αμέσως για

τη μουσταλευριά. Κάποια στιγμή μάλιστα αγοράσαμε και αποχυμωτή, ειδικά για να φτιάχνουμε τη μουσταλευριά! Αυτή τη μουσταλευριά από πέρυσι είχα στον νου μου να την φτιάξω αλλά τελικά πέρυσι έφτιαξα πετιμέζι και όλα τα σταφύλια μας πήγαν εκεί.

Φέτος δεν βρήκαμε χρόνο να ασχοληθούμε με τα κλήματα που έχουμε σε ένα μικρό χωραφάκι κοντά στο σπίτι και ούτε που ξέρω αν έβγαλαν μία ρώγα σταφύλι, τις δε κληματαριές στην αυλή τις ξηλώσαμε όλες γιατί γέρασαν και έβγαζαν μόνο φύλλα και αυτά κολλούσαν όλες τις πιθανές ασθένειες που τις μετέδιδαν στα υπόλοιπα φυτά του κήπου. Όμως εγώ είχα στον νου μου να φτιάξω τη μουσταλευριά. Όπως είπα, τα σταφύλια είναι πάντα άφθονα στον Άγιο Παύλο, η γειτόνισσα μου έδωσε μερικά κιλά ωραία σταφυλάκια και δεν έχασα, λοιπόν, κι εγώ την ευκαιρία... Η μουσταλευριά της γιαγιάς Ανδρομάχης μοιάζει πάρα πολύ με τα παραδοσιακά σιτσιλιάνικα ζελέ που έχω φτιάξει με χυμό καρπουζιού (gelo di melone) και χυμό λεμονιού (gelo di limone). Η γιαγιά Ανδρομάχη δεν χρησιμοποιούσε ποτέ αλεύρι στη μουσταλευριά αλλά πάντοτε νισεστέ, που έδινε ωραία, κρεμώδη υφή. Κακά τα ψέματα, το αλεύρι στις γλυκές κρέμες κάνει αισθητή την παρουσία του και αυτό δεν είναι πάντα επιθυμητό. Ζάχαρη θα βάλετε όση νομίζετε, εξαρτάται και από το πόσο γλυκά θα είναι τα σταφύλια που θα χρησιμοποιήσετε. Χρησιμοποίησα λευκά σταφύλια και έτσι η μουσταλευριά έγινε ανοιχτόχρωμη, με κόκκινα σταφύλια γίνεται λίγο πιο σκούρη. Αυτή η μουσταλευριά, εκτός από τη γεύση και το άρωμα του σταφυλιού, έχει και μια νότα φρέσκου κρασιού που μου αρέσει πολύ και που την κάνει ένα τέλειο επιδόρπιο.

Για 6 άτομα:

- **2 kg σταφύλια ώριμα**
- **30 gr ζάχαρη κρυσταλλική**
- **75 gr νισεστέ**
- **καρύδια κοπανισμένα και κανέλα για το σερβίρισμα**

Προετοιμασία:

Πλύνετε καλά τα σταφύλια και στραγγίστε τα. Βγάλτε τον χυμό τους. Εγώ χρησιμοποίησα τον αποχυμωτή, που είναι μεγάλη ευκολία. Καθαρίστε τον χυμό των σταφυλιών περνώντας τον από ένα ψιλό σουρωτήρι. Από τα 2 κιλά σταφύλια πήρα 1200 ml χυμό.

Κρατήστε ένα ποτήρι από τον χυμό στην άκρη και τον υπόλοιπο βάλτε τον σε μια κατσαρόλα. Προσθέστε τη ζάχαρη και βάλτε την κατσαρόλα στη φωτιά. Διαλύστε

καλά τον νισεστέ μέσα στον χυμό που κρατήσατε στην άκρη. Μόλις αρχίσει να βράζει το περιεχόμενο της κατσαρόλας, ανακατέψτε να διαλυθεί η ζάχαρη και ρίξτε τον χυμό με το νισεστέ. Ανακατεύετε συνεχώς για να μη σβωλιάσει.



photo: Μαρίνα Μαυρομάτη

Μόλις η μουσταλευριά πήξει, κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Ετοιμάστε 6 μπωλάκια και σκορπίστε στον πάτο τους από λίγα χοντροκοπανισμένα καρύδια. Μοιράστε μέσα τη μουσταλευριά. Πασπαλίστε την επιφάνεια με καρύδια. Αφήστε τη μουσταλευριά να κρυώσει και βάλτε την στο ψυγείο. Αφήστε την να σταθεί 2-3 ώρες, να σταθεροποιηθεί καλά. Πριν σερβίρετε, πασπαλίστε με μπόλικη κανελίτσα που της πάει πολύ.

*Η Μαρίνα Μαυρομάτη διατηρεί το ελληνοϊταλικό blog [il laboratorio di mm_skg](http://il.laboratorio.di.mm.skg)

Πηγή: bostanistas.gr