

Σταφύλι γλυκό του κουταλιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Κική Τριανταφύλλη

της Κικής Τριανταφύλλη

Σήμερα το απολαμβάνουμε ως επιδόρπιο μαζί με γιαούρτι ή παγωτό. Παλιότερα, όμως, ένα γλυκό του κουταλιού όπως το σταφύλι ήταν απαραίτητο συνοδευτικό του απογευματινού καφέ. Για να είναι γλυκιά η ζωή.

Το τελετουργικό του σερβιρίσματος στα φιλόξενα ελληνικά σπίτια του παλιού καιρού απαιτούσε έναν δίσκο αργυρό ή επάργυρο, στρωμένο με δαντελένιο, κοφτό ή κεντημένο πετσετάκι πάνω στο οποίο ήταν τοποθετημένα πιατάκια και κουταλάκια του γλυκού και ποτήρια. Δίπλα ήταν ακουμπισμένο το βάζο με το γλυκό και μια κανάτα με δροσερό νερό. Ακολουθούσαν τα φλιτζανάκια του καφέ και ο καφές στο μπρίκι.

Το σταφύλι είναι ένα από τα πιο εύκολα γλυκά του κουταλιού, προτιμήστε σταφύλια χωρίς κουκούτσια, που υπάρχουν άφθονα αυτή την εποχή στην αγορά, και μην τα ξεφλουδίσετε, δεν είναι απαραίτητο.



photo: Κική Τριανταφύλλη

Υλικά

- **1 κιλό σταφύλια (ζυγίζουμε τι ρώγες)**
- **700 γρ. ζάχαρη***
- **350 ml νερό**
- **½ λεμόνι, χυμός**

Βγάζουμε τις ρώγες από τα τσαμπιά και αφαιρούμε προσεκτικά τις φλούδες, πράγμα που όμως δεν είναι απαραίτητο αν το σταφύλι είναι λεπτόφλουδο. Με χοντρή βελόνα, πολύ προσεκτικά ώστε να μη σπάσουν οι ρώγες, αφαιρούμε τα κουκούτσια. Εναλλακτικά, χωρίς να βγάλουμε τις φλούδες, ρίχνουμε τις ρώγες σε ασβεστόνερο** για 3-4 ώρες και κατόπιν τις ξεπλένουμε πολλές φορές με μπόλικο νερό.

Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό και, μόλις δέσει το σιρόπι, ρίχνουμε τις ρώγες και αφήνουμε να βράσουν για 4-5 λεπτά, ενώ ξαφρίζουμε*** το γλυκό. Προσθέτουμε τον χυμό του λεμονιού, αφήνουμε να πάρει 1-2 βράσεις ακόμη και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Βάζουμε το γλυκό σεαποστειρωμένα βάζα, τα σφραγίζουμε καλά και τα αφήνουμε να κρυώσουν ανάποδα.

Σημειώσεις

*Μη μειώνετε την ποσότητα της ζάχαρης. Εκτός από τη δράση της ως συντηρητικό, είναι απαραίτητη για να μη χάσουν τα φρούτα το σχήμα τους. Είναι προτιμότερο, λοιπόν, να βάλουμε λίγη περισσότερη παρά λιγότερη. Έτσι, καθώς βράζουν, θα συγκρατήσουν τα δικά τους ζάχαρα.

**Το ασβεστόνερο βοηθάει να «σκληρύνουν» μαλακά φρούτα (καρπούζι, φράουλες, κεράσια, βύσσινα, σταφύλι) και λαχανικά (κίτρινη κολοκύθα, καρότα, καρυδάκι, μελιτζανάκι, ντοματάκι) και να μη χάσουν το σχήμα και το χρώμα τους καθώς βράζουν. Για να το φτιάξουμε, διαλύουμε 1 κουταλιά της σούπας σκόνη ασβέστη (άσβηστο) για κάθε 1 λίτρο νερό. Ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε να μείνει μερικές ώρες, αναδεύοντας κάθε τόσο ώσπου να γίνει ένα γαλακτώδες υγρό. Στο τέλος το αφήνουμε να κατακαθίσει και το σουρώνουμε σε λεπτή σήτα καλυμμένη με τουλπάνι. Σε αυτό το υγρό αφήνουμε τα φρούτα ή τα λαχανικά για 2-3 ώρες. Κατόπιν τα ξεπλένουμε πολλές φορές μέχρι να βγει εντελώς καθαρό το νερό.

***Το ξάφρισμα είναι απαραίτητο κατά τη διάρκεια του βρασίματος για να μη μείνει ο άσπρος αφρός στην επιφάνεια του γλυκού. Τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, την κινούμε κυκλικά ώστε να μαζευτεί ο αφρός στο κέντρο και τον αφαιρούμε με κουτάλα εντελώς στεγνή (για να μη ζαχαρώσει το γλυκό).

Πηγή: bostanistas.gr