

## Μουστοκούλουρα για να μυρίσει φθινόπωρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: demideli@Flickr

της Αμάτας Σκουλούδη

Μικρή ακόμα, όποτε ξυπνούσα μυρίζοντας από την κουζίνα να ψήνονται μουστοκούλουρα, καταλάβαινα πως έρχεται το τέλος του καλοκαιριού, άρα και των διακοπών, και σύντομα θα ξαναρχίσει το σχολείο και τα απεχθή φθινοπωρινά κρύα. Κι ενώ μισούσα την, κατά τα άλλα γαργαλιστική, μυρωδιά του μούστου και των κουλουριών του, ήταν τόσο νόστιμα και αφράτα εκείνα της μαμάς που με έκαναν, έστω στιγμιαία, να ξεχνώ τον πόνο της μαθήτριας. Τη συνταγή της, την έχω κλέψει εδώ και αρκετά χρόνια, εύκολη και γρήγορη όπως είναι, και τα φτιάχνω κάθε χρονιά μόλις φτάνει η εποχή του μούστου για να προετοιμαστώ για το φθινόπωρο, πρώτα μυρίζοντάς το.

(Τα υλικά βγάζουν περίπου 70 κουλούρια)

- **500 ml ελαιόλαδο ανακατεμένο με σπορέλαιο (επειδή είναι**

**ελαφρύτερο)**

- **500 ml μούστο**
- **250 γραμμ. ζάχαρη**
- **2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ**
- **1 κ.γλ. σόδα**
- **1 κ.γλ. κανέλα**
- **1 κ.γλ. γαρίφαλο σε σκόνη**
- **1 φλιτζ. μικρό κονιάκ**
- **1½ κιλό αλεύρι**

Ζεσταίνω πρώτα τον φούρνο στους 180 βαθμούς και σε ένα φαρδύ, άνετο μπολ ρίχνω τον μούστο, το λάδι, τη ζάχαρη, τα μπαχαρικά. Διαλύω μέσα στο ποτηράκι του κονιάκ τη σόδα, τα προσθέτω στο μίγμα και ξεκινάω το χτύπημα με σύρμα.

Λίγο - λίγο προσθέτω και το αλεύρι, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να προκύψει ζύμη μαλακή, που να μη κολλάει όμως στα χέρια. Τα πλάθω στρογγυλά ή σε μικρές πλεξούδες, τους δίνω ό,τι σχήμα μου αρέσει, και στρώνω δύο λαμαρίνες με λαδόκολλα (σίγουρα κάθε φορά γεμίζουν και οι δύο).

Τα φουρνίζω και τα ψήνω στον αέρα για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να ξεκολλάνε από τη λαδόκολλα στο κάτω μέρος. Μετά το ξεφούρνισμα, περιμένω για 10 με 15 λεπτά, να κρυώσουν καλά. Η δοκιμή ξεκινά ευθύς αμέσως κι επειδή όσο περισσότεροι είμαστε στο σπίτι, τόσο πιο γρήγορα εξαφανίζονται, κρατάω καλού-κακού κατά μέρος μερικά για τον αυριανό πρωινό καφέ, που τόσο του ταιριάζουν.

\* Για να βρείτε μούστο, αγγαρέψτε γνωστούς και φίλους από τα χωριά σας, μόλις ξεκινήσει ο τρύγος συνήθως έχουν τα περισσότερα μπακάλικά. Αν πάλι είστε από τους τυχερούς και έχετε φίλους με αμπέλια, έστω ένα μπουκαλάκι θα σας το παραχωρήσουν.

[Η Αμάτα Σκουλούδη είναι φίλη αναγνώστρια του [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)]