

طرز تهیه شیره انگور

شیره انگور یکی از انواع فراورده های سنتی و قدیمی میوه انگور است که برای تهیه انواع شیرینی، نوشیدنی و ... استفاده می شود

مواد لازم شیره انگور	
انگور سیاه	۵ کیلو گرم
خاک سفید	۱۵۰ گرم

طرز تهیه شیره انگور

مرحله اول

برای تهیه شیره انگور سنتی ابتدای کار انگور سیاه را ۲ تا ۳ مرتبه می شویم تا کاملا تمیز شود، سپس درون آبکش قرار می دهیم و اجازه می دهیم آب اضافی اش کاملا خارج شود. در ادامه انگور سیاه را دان می کنیم.

مرحله دوم

حالا دانه های انگور را درون بلندر می ریزیم، سپس مخلوط می کنیم تا انگور کاملا له شود. در ادامه یک صافی روی کاسه مناسب قرار می دهیم، سپس آب انگور را درون صافی می ریزیم تا پوست های اضافی آن جدا شود.

مرحله سوم

در این مرحله یک پارچه نخی تمیز روی یک کاسه مناسب قرار می دهیم و آب انگور را درون پارچه می کنیم، سپس فشار می دهیم تا آب انگور کاملا صاف و یکدست شود. در ادامه آب انگور را درون یک قابلمه مناسب می ریزیم.

مرحله چهارم

حالا قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم، سپس اجازه می دهیم آب انگور از اطراف قابلمه ریز جوش بزند. در ادامه خاک سفید را به آرامی و به صورت پخش روی آب انگور می پاشیم، سپس اجازه می دهیم روی آب انگور کف ایجاد شود.

مرحله پنجم

در این مرحله زمانی که آب انگور کف کرد حرارت را خاموش می کنیم، سپس کف روی آب انگور را با کمک کفگیر جدا می کنیم و اجازه می دهیم آب انگور بدون حرکت به مدت ۱۲ ساعت در دمای محیط استراحت کند تا خاک سفید ته نشین شود.

مرحله ششم

حالا پس از گذشت این زمان آب انگور را با ملاقه درون یک پارچه نخی تمیز می ریزیم و صاف می کنیم تا آب انگور کاملا صاف و یکدست شود. در ادامه آب انگور صاف شده را درون یک قابلمه مناسب و بزرگ می ریزیم، سپس قابلمه را روی حرارت قرار می دهیم.

مرحله هفتم

در این مرحله اجازه می دهیم آب انگور جوش بزند تا به قوام مطلوب برسد. در ادامه کف های روی شیره انگور را با کفگیر می گیریم تا کاملا صاف و یکدست شود. حالا زمانی که شیره انگور به غلظت مطلوب رسید، حرارت را خاموش می کنیم.

مرحله هشتم

در نهایت اجازه می دهیم شیره انگور کاملا خنک شود، سپس یک ظرف شیشه ای درب دار انتخاب می کنیم و درون آن را با پارچه تمیز خشک می کنیم، سپس شیره انگور را درون آن می ریزیم و درب ظرف را محکم می بندیم و درون یخچال نگهداری می کنیم. نوش جان.