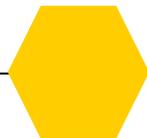




APICENTRIS

les abeilles d'abord



INITIATION À LA FABRICATION D'HYDROMEL:

RECETTE:

JOE'S ANCIENT ORANGE MEAD

HYDROMEL À L'ANCIENNE À L'ORANGE DE JOE



Ingrédients

(Note: Recette de M. Joe Mattioli. Traduction et mise en page par Apicentris.)

Hydromel à l'ancienne à l'orange (Ancient Orange Mead) (Par Joe Mattioli)

Cuvée de 1 gallon

- 3 1/2 lbs (1.6 Kg) **Miel** (trèfle ou au choix) (fermente doux)
- 1 grosse **orange** (coupée en 8, avec l'écorce)
- 1 poignée de **raisins secs** (25 si vous devez compter, mais un peu moins ou plus ira aussi)
- 1 baton de **cannelle**
- 1 **Clou de girofle** (ou deux si vous voulez, mais attention, le clou de girofle est intense)
- Optionnel (une petite pincée de **muscade** et de **piments de Jamaïque** (allspice) moulu)
- 1 cuil. à thé de **levure** à pain standard Fleishmann (eh oui!!)
- Eau de source** pour faire un gallon en tout





Procédé

Utiliser une tourie de 1 gallon désinfectée.

Dissoudre le miel dans de l'eau chaude et ajouter à la tourie

Bien laver l'orange et la trancher en huit. Ajouter les morceaux dans la tourie par le goulot, avec la pelure. Ignorez les experts qui disent que ce sera trop astringent)

Ajouter les raisins, le clou de girofle, la cannelle et les ingrédients optionnels.

Remplir d'eau froide jusqu'à trois pouces (8 cms) du dessus. Il faut de la place pour la mousse (laisser un creux). On pourra ajouter de l'eau après quelques jours, une fois la fermentation la plus intense terminée.

Lorsque à température de la pièce, ajouter une cuillère à thé de levure à pain. (Il n'est pas nécessaire de la réhydrater, les anciens n'avaient même pas ce mot dans leur vocabulaire. Ajoutez-la simplement, et agitez très doucement quelques secondes pour distribuer la levure. Ou pas, elle est bien capable de se battre toute seule pour son territoire.)





Procédé (suite)

Installer la bonde de fermentation. Placer dans un endroit sombre. Placer un plateau dessous au cas où la fermentation est particulièrement active. La fermentation débutera immédiatement ou une heure plus tard. (Ne pas utiliser la levure de votre grand-mère a acheté quelques années avant de trépasser. Elle ne s'activera pas. (Attendez 3 heures avant de paniquer.)

Une fois que la mousse à cessée de croître, après quelques jours, ajoutez un peu d'eau et n'y touchez plus. (Ne pas secouer, ou mélanger! Laissez la levure faire son travail. Vous pouvez venir sentir quand même de temps à autre.

Tirage: N'osez même pas y penser!

Nourrissage: Non, NON

Secouage, mélangeage: Vous n'écoutez pas, on ne touche pas!

Après 2 mois, et peut-être quelques jours, la fermentation ralentira, s'arrêtera et le liquide s'éclaircira tout seul. (oh, surprise! Vous n'êtes pas si important après tout)

Vous pouvez alors insérer un tube avec un tissu au bout dans la partie éclaircie et en retirer le nectar doré. Si vous attendez assez longtemps, même les oranges tomberont au fond mais je n'attends jamais si longtemps.



Procédé (suite et fin)



Si c'est clair, c'est prêt. Pas besoin d'une cave froide, un placard sombre dans la cuisine est idéal. Aime un peu de chaleur (21 à 26 degrés)

Si ça n'a pas marché... Vous vous êtes gouré et n'avez pas lu mes instructions, (ou vous avez utilisé la levure que votre grand-mère a achetée il y a des années avant de trépasser.) Si ça ne fonctionne pas, adopter un autre hobby, l'hydromel n'est pas pour vous. C'est trop compliqué.

Si vous avez eu du succès, et je suis certain à 99% que ce sera le cas, alors dégustez votre hydromel. Quand vous serez prêt à essayer de fabriquer un autre hydromel, vous aurez probablement à désapprendre quelques-unes des pratiques que je vous ai enseignées, mais bon--- cette recette et ces techniques fonctionnent avec ces ingrédients alors ne soyez pas trop sévère. C'était votre premier hydromel. C'était mon dixième. Parfois, même les experts peuvent oublier tout ce qu'ils savent et faire un bon hydromel à l'ancienne.

À la votre!
Et n'oubliez pas de remercier les abeilles!

