

# Hidromel

## Catalunya

Sergio Sánchez Jerónimo

### Ingredients

500 g de mel de qualitat  
1,5 l d'aigua  
1 g de llevat orgànic (no químic)

Estris necessaris

1 ampolla de vidre  
1 globus  
1 tub de goma  
Recipients per a embotellar el producte



### Preparació

Primer de tot, és important que netegeu amb cura tots els estris que fareu servir en l'elaboració (olles, culleres, ampolles, etc.), per tal d'evitar la proliferació de gèrmens i bacteris que puguin fer malbé el producte final.

Escalfeu l'aigua a foc lent i aboqueu-hi la mel, remenant-la fins que es formi un xarop homogeni. Quan ja s'hagi format aquest xarop, porteu-lo fins al punt d'ebullició.

Quan bulli, retireu-lo del foc i deixeu-lo refredar a temperatura ambient. Un cop estigui a una temperatura entre 22-23 graus (pas que pot durar diverses hores), aboqueu-ho dins l'ampolla de vidre.

Quan tot el líquid sigui dins l'ampolla, afegiu-hi el gram de llevat i tapeu l'ampolla amb un globus, al qual fareu un forat petit que permeti deixar sortir els gasos de la fermentació, però no entrar-hi aire que pugui fer malbé l'hidromel. Amb un forat d'un centímetre n'hi ha prou.

Heu de deixar-ho en repòs, sense moure-ho ni treure el globus, durant 3-4 setmanes, en un lloc amb una temperatura ambient constant, ni molt freda ni molt calenta.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: Whatsapp: 644 39 00 40  
<http://www.cpnl.cat> [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) [www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Quan hagi passat aquest temps i vegeu que el globus ha deixat d'inflar-se, heu de transvasar la beguda a un recipient definitiu (reutilitzar ampolles de vidre de cervesa és ideal).

Amb compte de no moure els pòsits del fons, comenceu a canviar la beguda de recipient.

El procés de transvasament es pot fer utilitzant un tub de goma, un extrem del qual heu de ficar dins de la beguda, sense arribar a tocar els pòsits. Alhora, heu de xuclar per l'altre extrem i ràpidament i quan el most comenci a sortir, aboqueu-lo dins del recipient definitiu per fer passar el líquid d'una ampolla a l'altra.

D'aquesta manera el que aconseguireu és un procés de clarificació de la beguda i deixareu els pòsits al recipient antic. Així aconseguireu un hidromel sense impureses com a producte final.

Un cop hàgiu omplert els envasos definitius, deixeu-los durant dos dies dins de la nevera; d'aquesta manera el fred matarà tots els bacteris de la fermentació que hagin pogut sobreviure.

Passat aquest temps, ja es pot consumir.

## **Informacions culturals**

L'hidromel és una beguda molt antiga, protagonista de diversos relats mitològics i coneguda, entre d'altres, per formar part dels banquets dels déus nòrdics.

De fet, la Viquipèdia diu que "Produïa als qui la bevien un estat d'èxtasi molt semblant al que provoquen les begudes alcohòliques de l'actualitat quan se n'abusa. Per aquest motiu era considerada un nèctar diví".



És per aquesta raó que es pensa, falsament, que va ser inventada pels víkings, però la realitat és que aquest most es bevia arreu del món i a cada regió es preparava distintament depenent del tipus de flors que abundaven al territori.

A Europa ja està documentada entre els grecs, els romans i els celtes.

ConSORCI per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: Whatsapp: 644 39 00 40  
<http://www.cpnl.cat> [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) [www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>