

## Wino z ostatnich winogron 1-1-1



### PACPAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	1 kg
<b>woda</b>	1 litr
<b>winogrona</b>	1 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Winogrona zbieramy przed pierwszymi większymi mrozami.
- KROK 2 Maksymalnie dojrzałe winogrona tuż przed pierwszymi przymrozkami obieramy z kiści.
- KROK 3 Obrane owoce ubijamy tłuczkiem na papkę.
- KROK 4 Litr wody zagotowujemy i rozpuszczamy w niej cukier. Następnie odstawiamy do ostygnięcia. Do pustego balonu wkładamy miążgę z winogron.
- KROK 5 Wlewamy również wodę. Lekko wstrząsamy, aby zamieszać i zamykamy otwór korkiem z rurką filtracyjną. Odstawiamy na 2-3 miesiące w ciepłe miejsce z temperaturą co najmniej pokojową. Po tym czasie gdy wino przestanie „pracować” przelewamy je do szczelnego naczynia i zamykamy.
- KROK 6 Tam powinno się nam w ciągu kolejnych paru miesięcy wyklarować. Klarowny płyn rozlewamy do szklanych butelek. Na zdrowie!