

"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una recepta amb història.

RECEPTA ROMANA "Muslum"



Ingredients

- 1 litre de most blanc.
- 6-8 cullerades de mel.
- Un grapatet de canyella.
- Un poquet d'anou moscada.

INGREDIENTS OPCIONALS:

- Canvia la canyella per vainilla.
- Afegix una culleradeta de clau.

Temps

TEMPS NECESSARI: 25 MINUTS.

- Preparació: 5 minuts.
- Elaboració: 20 minuts.

Un poc d'història

SABIES QUÈ...

A la societat romana era habitual celebrar banquets, majoritàriament nocturns, que segueixen una divisió del plats i sabors: *gustus*, *prima mensa* i *secunda mensa*.

Durant el *gustus* es servien aliments i begudes ideades per a despertar l'apetit. Una de les begudes que es consumien durant este aperitiu previ al menjar principal era el *muslum*. Els seus ingredients principalment eren la mel i el vi. Esta libació, com la majoria de les begudes romanes es prenia calenta.

Vos proposem una versió adaptada perquè la puguem tastar totes i tots.

Elaboració

- 1r. Calfa el most, sense que arribe a bullir.
- 2n. Afegix progressivament la mel, i remou fins que es dissolga totalment la mel.
- 3r. Suma les espècies triades poc a poc.
- 4t. Cuina la mescla durant almenys 10 minuts i deixa-la reposar.
- 5é. Guarda la mescla, preferiblement, en una botella de vidre i tanca-la.
- 6é. Abans de servir la beguda remeneja-la i calfa-la un poc, si cal.

ARA FES LA TEUA VERSIÓ: UTILITZA EL RECEPTARI!

Una recepta

amb història

NOM DEL PLAT ORIGINAL

NOM DEL MEU PLAT

INGREDIENTS

TEMPS
DE PREPARACIÓ:

TEMPS
D'ELABORACIÓ:

TEMPS NECESSARI:

ELABORACIÓ