

# COMO *info* HACER

Ideas para ganar dinero

## Como hacer Hidromiel o “Vino de miel” – método casero.

### ¿Qué es el hidromiel?

Es una bebida agradable, fermentada a base de miel. Su composición solo es miel y agua. Es la primera bebida alcohólica que se elaboro en el mundo y es muy probable que a partir de ella se elaboró la cerveza. Se consumió mucho en Europa y Grecia y fue considerada una bebida de Dioses por muchos pueblos como los nórdicos.

La tradicional frase “Luna de miel” es consecuencia del consumo de esta hidromiel después de las bodas y que según la creencia las parejas podrían tener hijos varones al consumirla.

En la serie Harry Potter y El Hobbit se hace mención de su consumo en espectaculares escenas.

La bebida de los Dioses: Hidromiel



### Preparación:

#### 1.- Insumos y materiales:

- Un envase de vidrio. De preferencia una botella con corcho ( que puede ser de vino o champagne)
- Miel pura, unos 400 grs.
- Agua filtrada y hervida pero fría. 1 litro.
- Levadura en polvo o fermento para hacer pan



## **2.- Instrucciones:**

Primero: Agregar el agua al envase y seguidamente la miel en las cantidades antes mencionadas y removerla hasta conseguir una buena homogenización.

Segundo: Agregar la levadura, una cucharada. Y disolverla muy bien

Tercero: Dejar la solución en reposo. Por 7 días a 30 grados de temperatura sin tapar el envase. Una vez que se produce una espuma, que inclusive es abundante, hasta rebalsar el envase, recién en ese momento se tapa en envase en forma hermética con el corcho, para que el proceso de fermentación continúe. En ese estado se deja reposar por unos 2 meses más. Después de ese periodo se obtendrá una espumante sidra. También podemos eliminar las levaduras muertas depositadas en el fondo realizando un cuidadoso traslado a otra botella. Después de este tiempo el líquido entrará a una fase natural de decantación y aclaración.

## **Precaución:**

La preparación de este líquido maravilloso se basa en la fermentación de la levadura sobre el azúcar contenido en la miel, transformándose en alcohol natural etílico. El grado de este alcohol puede ser fácilmente de 10° a 12°.

Se deberá tener en cuenta el cuidado que se debe de tener una vez que el azúcar se agote en el proceso de fermentación ya que se crean microorganismos que acidifican el alcohol derivándose en vinagre.

Para controlar este riesgo es preciso agitar el envase periódicamente para homogenizar la fermentación y a su vez eliminar el dióxido de carbono e incorporar oxígeno.



## Hidromiel

Es una bebida fermentada sobre la base de miel. Fue utilizada por diversas civilizaciones antiguas : griegos, romanos, celtas sajones y bárbaros, en Europa. Por los mayas, en América. Por los vikingos, en Escandinavia, Es el producto de la fermentación alcohólica en la cual la miel se cuece diluida con agua. Existen diversas formas de preparar hidromiel. Para producir la fermentación se utilizan, por ejemplo, las levaduras del género Sacharomicetos, prefiriéndose las provenientes de la uva. Su proceso de elaboración es similar al del vino. El mosto debe prepararse en un recipiente de acero inoxidable. Es conveniente utilizar miel de la última cosecha, extraída de panales nuevos y perfectamente madura y bien decantada.

Debido a que la miel es ácida, y por lo tanto ataca los metales, se deben evitar los recipientes de cinc, hierro o cobre, porque pueden alterar el producto.

Existe una gran variedad de hidromieles: desde livianos, licorosos y de mesa, hasta de postre, secos, demi-sec, dulces y champanizados.

Según la información recabada, esta bebida se elabora a nivel artesanal destinándose, casi exclusivamente, al consumo familiar.

Contrariamente a lo que sucede en otros países en los que la miel y otros productos elaborados a base de ella tienen relevancia, en nuestro país no tiene gran difusión pero se trata de una alternativa más que ofrece el maravilloso mundo de la colmena.

*El hidromiel y el vinagre de miel constituyen las preparaciones fermentadas más antiguas de la humanidad: la primera, sobre la base de la fermentación alcohólica de mezclas de agua y miel, y la segunda, obtenida por fermentación acética.*

*Si se considera al hidromiel la más antigua bebida alcohólica, en consecuencia el vinagre de miel es el primer vinagre utilizado por el hombre.*

*Si bien en el Código Alimentario Argentino ambas preparaciones están consideradas, en nuestro país no existe una tradición en el consumo, por lo tanto no se elaboran a nivel industrial. Lo contrario ocurre en otros países, principalmente de Europa, donde presentan mayor relevancia.*

*Según la información obtenida, en nuestro país, anualmente se organizan en distintas instituciones cursos de capacitación para la elaboración de estas bebidas. Siendo preparaciones de sencilla elaboración, pueden presentarse como otra alternativa al uso de los derivados de la miel y de los otros productos de la colmena.*