Suco fermentado de jabuticaba (com casca e caroço)

A jabuticaba é daquelas frutinhas sazonais que **não se acha no supermercado mas sim nos quintais.** É brasileiríssima, da mata atlântica, e na maioria das vezes apenas se come a polpa das bolinhas. Só que a jabuticaba tem um potencial imenso, e tem muita coisa gostosa que dá pra fazer com ela.

Quer ver? Você vai precisar de:

1 kg de jabuticaba
3/4 de xícara de açúcar
800 ml de água

1. Amasse as jabuticabas com as mãos ou use um pilão;

2. Numa vasilha junte as frutas amassadas com o açúcar e a água;

3. Cubra por cima com um pano e espere entre 1 e 2 dias. Em dias frios pode ser necessário mais tempo. As cascas irão boiar e embaixo delas pequenas bolhas de ar se formarão;

4. Coe e aperte as frutas com as mãos para soltar todo o suco. Coloque em garrafa de 2l com tampa bem fechada, pra criar gás;

5. Espere 1 ou 2 dias com o suco engarrafado antes de colocar pra gelar. Abra com cuidado, o suco vai estar bem gaseificado.