

# Cómo hacer...

## pasas de uvas



# How to make...

## raisins

**Una pasa de uva es un alimento obtenido por el secado de la uva. Se trata de un caso particular de fruta desecada.**  
*Raisins are obtained through the dehydration of the grapes. It is a particular case of dehydrated fruit.*

## 1 ¿Qué es una pasa de uva? *What is a raisin?*

Se denomina pasa a la uva seca, deshidratada parcialmente. Pueden comerse como postre u otras preparaciones. Existen diversos métodos para elaborar pasas de uva, pero el paso más importante es saber elegir la uva.

*Dry, partially dehydrated grapes are known as raisins. They can be eaten as desserts or other recipes. Several methods can be used to make raisins, however, the most important step is choosing the grape.*

## 2 ¿Qué tipo de uva puedo utilizar? *What type of grape can I use?*

La Variedad por excelencia y con mayor tradición que se ha utilizado siempre para la elaboración de pasas es la **Moscatel de Alejandría**. Ésta, es una variedad que se utiliza para la elaboración de mistelas, para consumo en fresco, como para pasificación.

Elegiremos uvas de tamaño normal, que no sean excesivamente grandes. Tradicionalmente se han utilizado las variedades con pepita porque no existían sin pepita, pero actualmente es preferible utilizar variedades de uvas sin pepita.

Se puede hacer pasas de uvas tintas, blancas, y de cualquier variedad de uva, según gustos y disponibilidad.

Aunque podemos utilizar cualquier variedad, las mejores variedades de uva para hacer pasas son:

- **Uvas tintas o Rojas:**
  - Flame Seedless, (sin pepita)
  - Ruby Seedless (sin pepita)
  - Autumn Royal (sin pepita)
  - Alfonso Lavallee
  - Crimson Seedless (sin pepita)
  - Cardinal
- **Uvas blancas:**
  - Moscatel de Alejandría
  - Sultanina (sin pepita)
  - Rosetti
  - Italia
  - Superior (sin pepita)

*Muscat of Alexandria is the variety of choice and tradition for the elaboration of raisins. This variety is used in the elaboration of mistelle, fresh consumption, or in the raisin making process.*

*Regular-sized grapes must be used, not too large. Traditionally grapes with seeds were favored, because the seedless variety was non-existent, nowadays however the seedless variety is favored.*

*Raisins can be made with red, white, or any grape variety, according to taste and availability.*

*While we can use any variety, the most suitable for making raisins are:*

- **Red grapes:**
  - Flame Seedless (seedless)
  - Ruby Seedless (seedless)
  - Autumn Royal (seedless)
  - Alfonso Lavallee
  - Crimson Seedless (seedless)
  - Cardinal

- **White Grapes:**
  - Muscat of Alexandria
  - Sultanina (seedless)
  - Rosetti
  - Italia
  - Superior (seedless)

## 3 ¿Cómo se hacen las pasas de uva? *How are raisins made?*

• Pasos para hacer las pasas de uva:

- 1- Primero **lavaremos** el racimo entero.
- 2- Luego retiraremos las uvas sin quitarles su cabo (pedúnculo o parte vegetal que une la baya a la raspera).
- 3- **Extender las uvas** en mallas de mosquitera, en bandejas o platos.

• **Steps for making raisins:**

- 1- First, we will **wash** the entire bunch.
- 2- Remove the grape without removing its pedicel (vegetable part that attaches the grape to the stem)
- 3- **Spread the grapes** in mesh, trays, or dishes.

## 4 Desecación por calor natural. Secado de pasas al sol *Natural heat dehydration. Sun-drying the raisins*

– El deshidratador solar casero consiste en colocar un papel absorbente sobre una superficie plana, poniendo sobre el los granos de uva separados entre sí, permitiendo así una mejor circulación del aire entre ellas.

– Con una tela, cubriremos la uva consiguiendo una **oscuridad absoluta** para que así se atrape el calor y permita la buena ventilación del proceso de deshidratación.

– Este proceso para hacer pasas de uva necesita alrededor de **10 días**, dependiendo del clima.

Otra forma tradicional de hacer pasas de uva que no requiere la división el racimo. Después de limpiarse correctamente el racimo, se pasa una cuerda entre los nudos del racimo y posteriormente se cuelga el racimo en un lugar ventilado, bien a la luz del sol o a luz indirecta, según época del año en la que estemos y las condiciones climáticas.

*– The home-made solar dehydrator consists of a paper towel spread over a flat surface, where the grapes are placed separate from each other, allowing a better airflow between them.*

*– Cover the grapes with a fabric, achieving **total darkness** to capture heat and allow an adequate airflow during the dehydration process.*

*– This raisin making process requires around **10 days**, depending on the weather.*

*There is another traditional way of making raisins that doesn't require to split the bunch. After properly cleaning the bunch, a string is passed through the knots in the bunch, afterwards the bunch is hung in a well ventilated area, under direct or indirect sunlight, according to the season or climate conditions.*

## 5 Desecación por calor artificial, horno, microondas o deshidratador *Dehydration by artificial heat, oven, microwave, or dehydrator*

Otro método para hacer pasas de uva es mediante el calor artificial de un horno común o microondas.

En este caso, hay que colocar la uva limpia y suelta como se indicó anteriormente **en el horno a 50º**. Poco a poco ir **elevando la temperatura** hasta alcanzar los 70º. Esta operación hay que mantenerla alrededor de **unas 7 o 10 horas**.

En el mercado existen diferentes tipos de deshidratadores eléctricos que se pueden utilizar para cualquier tipo de fruta.

*An additional method for making raisins is using the artificial heat of a common oven or a microwave.*

*In this case, the clean and loose grape must be placed according to the previous indications **in an oven at 50º**. The temperature must be slowly raised until reaching 70º. Continue with this process **for about 7 - 10 hours**.*

*There are several kinds of electric dehydrators in the market which can be used for any type of fruit.*

## 6 ¿Cómo conservar las pasas de uva? *How to store raisins?*

Una vez realizadas las pasas de uva recuerda mantenerlas en un **sitio oscuro, ventilado y seco**.

Se pueden poner recipientes abiertos, cubriendo estos con un paño o tela que permita la ventilación, para así no correr riesgo de humedecerse otra vez.

*Once raisins are ready, remember to store them **in a dark, dry, and ventilated place**.*

*Raisins can be stored in open containers, covered with a cloth or fabric that allows ventilation, to avoid any risk of re-capturing humidity.*

