



Μαγειρέματα

Ηχω...

Λικέρ ροδιού



Το ρόδι φίλες μου, αυτήν την εποχή έχει την τιμητική του. Ποιος δεν έχει σπάσει πρωτοχρονιάτικα ρόδι στην πόρτα του για γούρι; Το έθιμο αυτό κρατάει από τα Ομηρικά χρόνια. Τότε οι νεόνυμφοι, για να πάει καλά το ξεκίνημα της καινούριας τους ζωής, έσπαζαν ένα ρόδι



χαρμόσυνες πινελιές αφθονίας στο γιορταστικό τραπέζι. Και επίσης ας φτιάξουμε λικέρ ονειρεμένο, με παλιά παραδοσιακή συνταγή της γιαγιάς και ας πιούμε στην υγεία του νέου χρόνου που σε λίγες μέρες ανατέλλει!



στο κατώφλι του σπιτιού τους, μιας και το ρόδι ήταν το αγαπημένο φρούτο της θεάς του γάμου, της Ήρας.

Η ροδιά, ήταν το πρώτο φυτό που φύτεψε η Αφροδίτη, στον κήπο της στην Πάφο της Κύπρου και με τους χυμούς των ρουμπινένιων σπόρων, έφτιαχνε διάφορα ελιξίρια ομορφιάς. Ο μύθος λέει πως ο Πλούτωνας, έδωσε στην Περσεφόνη να φάει σπόρους ρο-



Εκτέλεση

Αφού βγάλουμε τους σπόρους από τα ρόδια, τα τοποθετούμε σε ένα γυάλινο δοχείο που κλείνει αεροστεγώς. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κονιάκ, το τσίπουρο και τη ζάχαρη, καθώς και το ξύλο κανέλας (προαιρετικά). Αφήνουμε το λικέρ να ωριμάσει για 20-



διού και έτσι την ανάγκασε να επιστρέφει στα Τάρταρα, κάθε χρόνο. Το «στέμμα» που έχει το ρόδι στην κορφή του, ερέθισε τη φαντασία πολλών ηγεμόνων και έτσι σε πολλά οικόσημα απεικονίζεται ο καρπός της ροδιάς, στρουμπουλός και ολοπόρφυρος.

Στην εποχή μας χρησιμοποιούμε το ρόδι περισσότερο σαν διακοσμητικό. Τα γιατρικά που μας χαρίζει



25 ημέρες ανακινώντας τακτικά το γυάλινο δοχείο για να λιώσει η ζάχαρη. Το σουρώνουμε σε διπλό τουλπάνι ή φίλτρο του καφέ και το μοιράζουμε σε γυάλινα μπουκάλια. Τόσο απλό και τόσο εντυπωσιακό το λικεράκι! Φτιάξτε το και θα με θυμηθείτε! Θα είναι επίσης

Υλικά

- 6 ρόδια μέτρια, καθαρισμένα
- 1/2 λίτρο κονιάκ
- 1 λίτρο τσίπουρο ή βότκα
- 600 γραμμ. ζάχαρη
- 1 ξύλο κανέλας (προαιρετικά)

απλόχερα η ροδιά, όπως το μυκητοκτόνο αφέψημα από τη ρίζα και το τονωτικό έγχυμα των φύλλων της,



ένα δώρο Χριστουγεννιάτικο, ευπρόσδεκτο.

Στην υγεία σας φίλες μου! Καλά Χριστούγεννα και ως την άλλη Τετάρτη, αισιοδοξείτε και όλα θα πάνε καλά!



ξεχάστηκαν. Όπως ξεχάστηκαν, οι αποτοξινωτικές ιδιότητες του χυμού του ροδιού. Ας το θυμηθούμε τουλάχιστον τώρα, την περίοδο των γιορτών, ας στολίσουμε με ρόδια τις πιατέλες μας. Θα χαρίσουν

