



ΜαΓειρΕμΑΤΑ

Η ξω...

Λικέρ μανταρίνι

Σήμερα φίλες μου σας έχω συνταγή, δύο σε ένα. Και λικεράκι και γλυκάκι. Για το φανταστικό λικεράκι μανταρίνι, είχα υποσχεθεί να σας δώσω τη συνταγή μέσα στις γιορτές, αλλά δεν τα κατάφερα. Εδώ που τα λέμε,

προσοχή το ένα μετά το άλλο. Ρίξτε το κονιάκ έτσι ώστε να καλυφτούν καλά. Κλείστε το βάζο και αφήστε να μείνουν το λιγότερο για 3 εβδομάδες. Μετά από 3 εβδομάδες κάνουμε σιρόπι με τη ζάχαρη και με το



καλύτερα που θα το φτιάξουμε μεθεόρτια, γιατί σκέφτομαι πως μ' ένα ποτηράκι λικέρ μανταρινάκι και μια καλή παρέα, μπορούμε να δώσουμε χρώμα και γεύση στις καθημερινές μας μέρες και να τις κάνουμε

νερό, βράζοντάς τα για 2'-3'. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Σουρώνουμε το αλκοόλ από τα μανταρινία και το ενώνουμε με το κρύο πλέον σιρόπι. Σουρώνουμε το λικέρ σε ψιλή σήτα, ή το περνάμε από φίλτρο του καφέ. Το βάζουμε σε γυάλινο μπουκάλι που να κλείνει



καλά. Το αφήνουμε ξεχασμένο σε μια γωνιά για 2 εβδομάδες. Έπειτα το παγώνουμε και το σεργιρούμε. Είναι ένα λικέρ, ντελικάτο, εύγευστο, με χαρακτήρα! Μοσοχομυρίζει μανταρίνι και η μυρωδιά του γαρύφαλ-

να μοιάζουν γιορτινές. Διαλέξτε μανταρινία ώριμα και σφιχτά, χωρίς χτυπήματα. Αυτήν την εποχή θα βρείτε στην αγορά ολόφρεσκα, με τα κοτσάνια τους και τα καταπράσινα φύλλα τους.



Υλικά

- 10 μανταρίνια
- 10 γαρύφαλλα (μοσχοκάρφια)
- 700 ml κονιάκ
- 1½ φλ. τσαγ. ζάχαρη
- 1½ φλ. τσαγ. νερό

Εκτέλεση

Πλύντε τα πολύ καλά τα μανταρίνια. Τρυπήστε τα πολλές φορές με πιρούνι γύρω - γύρω. Καρφώστε από 1 γαρυφαλλάκι (μοσχοκάρφι) σε κάθε μανταρίνι.

λου είναι απόλυτα διακριτική. Θα πάρετε σίγουρα συγχαρητήρια όταν αποκαλύψετε ότι είναι δικό σας δημιουργήμα.

Επίσης έχω να σας πω να μην πετάξετε τα μανταρινία. Κόψτε τα στα δύο και πετάξτε τα γαρυφαλλάκια. Βάλτε στη φωτιά μια κατσαρόλα με 1 ποτήρι νερό, 3 ζάχαρη και μια βανίλια. Βράστε τα υλικά μέχρι να δέσουν σε σιρόπι και μετά ρίξτε μέσα τα μανταρινία. Αφήστε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά. Αφήστε το γλυκό μέσα στην κατσαρόλα για όλο το βράδυ. Την επόμενη μέρα, ξαναβράστε το γλυκό μέχρι να δέσει καλά. Προτού το κατεβάσετε από τη φωτιά, προσθέστε το χυμό λεμονιού. Τέλος, μοιράστε το σε βάζα ακουλουθώντας τις οδηγίες που σας έχω δώσει στο παρελθόν για τις μαρμελάδες και τα γλυκά κουταλιού..

Καλή επιτυχίας φίλες μου και ως την άλλη Τετάρτη, αισιοδοξείτε και θα περνάτε καλά!



Πλύντε με ζεστό νερό ένα γυάλινο βάζο με καπάκι που κλείνει καλά και τοποθετήστε τα μανταρινία με