



Δροσερά κεράσματα

Πέντε δροσιστικά αναψυκτικά για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.

Από την **Αρτεμη Χάλαρη**

Η εικόνα των σκαλιστών ποτηριών με τη χειροποίητη βυσσινάδα που προσγειώνονται -σε ασπρένο δισκό- στο τραπέζι του σαλονιού ή της βεράντας υπήρξε το απόλυτο σύμβολο των καλοκαιρινών τραταμεντών. Σήμερα, λόγω έλλειψης χρόνου ή λόγω ευκολίας, προτιμάμε να την αγοράζουμε, όπως κάνουμε, εξάλλου, και με τις λεμονάδες, τις σουμάδες και όλα τα ανάλογα ποτά με τη γλυκιά γεύση της αναδρομής. Εκτός αυτών, στα ράφια και στα φινιγιά των παντοπωλείων βρίσκουμε κι αρκετά άλλα αναψυκτικά νέας γενιάς, που εμπλουτίζουν τη βεντάλια των επιλογών με καινούργιες γεύσεις και αρώματα. Σε κανάτες, σε ποτήρια και βάζακια γεμάτα πάγο, πολύχρωμα ψήγματα του καλοκαιριού, τα δροσερά κεράσματα είναι από τις συνθέσεις που δεν αλλάζουν.



LEMONODASOS Λεμονάδα

1 Ότι μας γυρίζει πίσω στα παιδικά μας χρόνια μάς δημιουργεί μία ιδιαίτερη συγκινητική φόρτιση.

Όταν πρωτοδοκίμασα τη λεμονάδα που παράγει ο Δημήτρης Βλάχος μαζί με τη γυναίκα του, Μαρία, στον Γαλατά Τροϊζινιάς, όντως με ταξίδεψε πίσω στον χρόνο, σε κείνα τα ζεστά απογεύματα του καλοκαιριού, που στα σπίτια και στα καφενεία συνθιζόταν να προσφέρουν φυσική λεμονάδα, από χυμό φρεσκοσταυμέντων λεμονιών και σιρόπι. Με τον ίδιο ακριβώς τρόπο φτιάχνεται η συμπυκνωμένη λεμονάδα της Lemonodasos, από τα λεμόνια της περιοχής. Όταν αραιωθεί με νερό και πάγο, στη συνιστώμενη αναλογία, αποδεικνύεται έντονα αρωματική και αναζωογονητική, με ισορροπημένη γλυκύτητα. Εδώ και κάποιον καιρό κυκλοφορεί και σε ακόμη δυο εκδοχές. Στη μία έχουν προσθέσει χυμό αγγουριού, που την κάνει ακόμη πιο δροσιστική. Η άλλη, με τζίντζερ και στέβια, απευθύνεται κυρίως σε όσους προσέχουν τη διατροφή τους. Και οι δύο φτιάχνονται, βέβαια, με τον ίδιο φυσικό τρόπο.

Τις βρίσκουμε στα σούπερ μάρκετ **Θανάπουλος**.

ΥΙΑΜ Βυσσινάδα

2 Παλιά, με το που έφτανε αυτή η πολύ σύντομη περίοδος του καλοκαιριού που εμφανίζονται τα βύσσινια, σκεδόν σε κάθε σπίτι άρχιζε το κρουνόβόρο ξεκουκούταισμα, τα χέρια βάρφονταν σκούρο κόκκινο και η κουζίνα πλημμυριζε από τη μυρωδιά του βύσσινου που έβραζε στην κατσαρόλα. Μαζί με τα βόζα του γλυκού γεμίζονταν και τα μπουκάλια με τη βυσσινάδα. Παρά οι καιροί άλλαξαν, όπως και οι συνήθειες και οι σχέσεις μας με τις επαγγελματικές πρώτες ύλες, υπάρχουν ευτυχώς άνθρωποι σαν την Αύρα Πανουσοπούλου, που διατηρούν ζωντανή την παράδοση, δημιουργώντας προϊόντα σαν αυτά που φτιάχναμε άλλοτε στα σπίτια μας. Όπως, για παράδειγμα, η βυσσινάδα της Υιαμ, που φτιάχνεται από μια παλιά, έντονα αρωματική ποικιλία βύσσινων, τα οποία ισορροπούν ανάμεσα στη γλυκύτητα και την οξύτητα. Πίνεται αραιωμένη με κρύο νερό. Αν αραιωθεί με ανθρακούχο νερό, γίνεται ένα νοστιμότερο αναψυκτικό. Φυσικά, αγαπάει τις γλυκές κρέμες, το γιαούρτι, τα milk shakes, τα παγωτά, αλλά και τις σοκολατένιες μους.

Την βρίσκουμε στα **Μανδραγόρας (Γαύναρη 16, Πειραιάς, τηλ. 2104172961), Το Μαγαζάκι (Αγίας Τριάδος 4, Αγ. Παρασκευή, τηλ. 2130231732).**

