



ης

Καλής Δοξιάδη

Όταν ήμασταν παιδιά και ο κύκλος των εποχών ήταν άμεσα συνδεδεμένος με συγκεκριμένα φρούτα ή λαχανικά, το τέλος της σχολικής χρονιάς το σημάδευε η διαδικασία της βυσσινάδας.

Στις 20 Ιουνίου στην οικογένεια μας γιορτάζαμε γενέθλια και η παράδοση ήταν ότι τη μέρα εκείνη τρώγαμε το πρώτο βύσσινο γλυκό και πίναμε την πρώτη βυσσινάδα. Δεν ξέρω αν αυτό οφειλόταν σε ιδιαίτερη αγάπη της εορτάζουσας για το βύσσινο ή στην ευτυχή συγκυρία της εμφάνισής του στα μανάβικα μεταξύ του τέλους των μαθημάτων και της επετείου... μάλλον ένας συνδυασμός των δύο καθ' υποβολήν των περιστάσεων. Μετά, και για το υπόλοιπο καλοκαίρι, η βυσσινάδα, εναλλάξ με τη λεμονάδα, ήταν το ημερήσιο παιδικό αναψυκτικό μας.

Της γιορτής προηγείτο μια μικρή αγωνία για το αν θα εμφανιστούν τα βύσσινα εγκαίρως. Δεν θυμάμαι να μας απογοήτευσαν ποτέ.

Θυμάμαι τρία μικρά κοριτσάκια με αγορίστικα μαγιό να κάθονται σταυροπόδι στα ζεστά ξεθωριασμένα πλακάκια της βεράντας, μ' ένα μεγάλο καλάθι μαυροκόκκινα

γυαλιστερά βύσσινα στη μέση. Ήταν οπλισμένες με μια φουρκέτα η καθεμία και τα χέρια τους ήταν κατακόκκινα, μ' αυτό το φωτεινό κόκκινο που έσταζε και σε πόδια και πλάκες και μαγιό, για να μην αναφέρουμε χείλη, και σημάδια ζωγραφισμένα με το δάχτυλο στο πρόσωπο η μια της άλλης.

Όταν το ξεκουκούτσιασμα είχε τελειώσει, έβγαινε το λάστιχο του ποτίσματος και άρχιζαν τα τσιριχτά και τα χοροπηδήματα καθώς το νερό ξέπλενε παιδιά και πλάκες. Τότε παίρναμε σκούπες (από σκουπόχορτο) και σπρώχναμε τα νερά προς τις στρόγγυλες σχάρες της αποχέτευσης που οδηγούσαν στα πλαϊνά παρτέρια... Το πλύσιμο της βεράντας ήταν εξάλλου καθημερινή διαδικασία.

Αυτό το δροσιστικό φσσσσς φσσσσς της σκούπας πάνω στις ζεστές πλάκες, κάθε απόγεμα, ήταν απ' τους πιο χαρακτηριστικούς ήχους του ελληνικού καλοκαιριού και η νωπή ευωδιά που άχνιζε ήταν εισαγωγή στη δροσερή βραδιά.

Τα έργα του βύσσινου συνεχίζονταν στην κουζίνα και δεν θυμάμαι να συμμετείχα, έτσι παραδοσιακή συνταγή δεν έχω. Όταν άρχισα κι εγώ να ασχολούμαι, βασίστηκα, όπως πάντα, σε συνδυασμό διαβάσματος, φιλικών συμβουλών και αυτοσχεδιασμού.

Από τότε που έπαψα να φτιάχνω βύσσινο γλυκό (όλοι αποφεύγουμε τώρα τα γλυκά του κουταλιού) έχω υιοθετήσει την ακόλουθη απλή συνταγή για σιρόπι. Το μοναδικό της μειονέκτημα είναι ότι αφρίζει περισσότερο από την βραστή παραλλαγή αλλά μπορείτε να φυλάξετε τον καθαρό αφρό και να τον σερβίρετε με παγωτό. Τα προτερήματα είναι η απλούστερη διαδικασία και η πιο φρέσκια γεύση.

Βέβαια το ξεκουκούτσιασμα είναι μπελάς (εκτός αν έχετε κοριτσάκια ή αγοράκια διαθέσιμα) και πολλά από τα αγοραστά σιρόπια δεν είναι καθόλου κακά... αλλά η ιεροτελεστία της αρχής του καλοκαιριού έχει κι αυτή την αξία της.

Υλικά

- **2 κιλά βύσσινο**
- **2 κιλά ζάχαρη**
- **4 κουταλιές χυμό λεμόνι**
- **1 φλιτζάνι ζεστό νερό**

**Οδηγίες**

Πλένουμε το βύσσινο και αφαιρούμε κοτσάνια και κουκούτσια (πιο πιθανό είναι να έχετε το ειδικό εργαλείο από μια φουρκέτα!) βάζοντας τα κουκούτσια σ' ένα μπολ με το νερό.

Πολτοποιούμε όσο γίνεται σε μπλέντερ ή μηχανή κουζίνας προσθέτοντας και το

νερό απ' τα κουκούτσια.

Περνάμε πιέζοντας μέσα από πολύ φίνο τρυπητό ή τουλπάνι και βάζουμε τον χυμό να βράσει με τη ζάχαρη (σιγά σιγά στην αρχή, υψώνοντας τη φωτιά αφού λιώσει η ζάχαρη).

Ξαφρίζουμε.

Βράζουμε ώσπου να αρχίσει να δένει το σιρόπι και προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού.

Βράζουμε για 3 με 4 λεπτά ακόμα και κατεβάζουμε απ' τη φωτιά.

Η συνολική ώρα είναι μεταξύ 20 και 25 λεπτών.



Όταν είναι πια χλιαρό, το βάζουμε σε δύο αποστειρωμένα (40 λεπτά σε φούρνο 100 βαθμών) μπουκάλια και το φυλάμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε διαλυμένο με παγωμένο νερό και παγάκια (ανάλογα με τα γούστα μας), σε ψηλό ποτήρι, με μια φέτα λεμονιού και μερικά φυλλαράκια δυόσμο ή αρμπαρόριζα.

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)