

Ζεστά ροφήματα από όλο τον κόσμο που θα σας κάνουν να... ξεχάσετε τον καφέ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αφήστε για λίγο τον αγαπημένο σας latte ή τον ζεστό καφέ φίλτρου κι ελάτε μαζί μας για να γνωρίσετε ζεστά, γευστικά ροφήματα, από διάφορες γωνιές του κόσμου.

Ο καφές είναι σίγουρα διεγερτικός και καταφέρνει να μας ζεσταίνει το χειμώνα και να μας δροσίζει το καλοκαίρι, ανταποκρινόμενος πάντα σε όλες τις θερμοκρασίες. Εκτός του καφέ, όμως, υπάρχουν κι άλλα διεγερτικά και ζεστά ροφήματα από διάφορες μακρινές και πιο κοντινές χώρες, που μοιάζουν εξίσου γευστικά και τονωτικά.

Masala chai, Ινδία

Το ινδικό τσάι αρχικά καταναλωνόταν ως τονωτικό, που έδινε ώθηση στο μυαλό και το πνεύμα, συνδυάζοντας κάρδαμο, τζίντζερ και άλλα μπαχαρικά σε ζεστό γάλα. Το μαύρο τσάι μπήκε στη συνταγή το 19ο αιώνα και σήμερα, ανάλογα με την περιοχή, του προστίθεται πράσινο τσάι, τριαντάφυλλο, γαρίφαλο κ.ά.

Mate, Αργεντινή

Στην Αργεντινή, η απόλαυση λίγου μάτε με φίλους αποτελεί εθνική... εμμονή, με την κατανάλωσή του να ξεπερνάει αυτή του καφέ, παρ' όλο που τον αγαπούν σχεδόν το ίδιο. Φτιάχνεται με αποξηραμένα φύλλα yerba mate και ζεστό νερό,

δημιουργώντας ένα πικρό μείγμα, το οποίο πίνεται με μεταλλικό καλαμάκι που ονομάζεται bombilla. Το mate περνάει από χέρι σε χέρι σαν χειρονομία φιλίας, γι' αυτό αν ποτέ σας το προσφέρουν, μην αρνηθείτε.

Σαλέπι, Τουρκία

Το αγαπημένο ρόφημα της γειτονικής μας χώρας, τους χειμερινούς μήνες, είναι το σαλέπι, το οποίο είναι γλυκό και ζεστό γάλα, αναμειγμένο με σκόνη από τις ρίζες και τους κονδύλους του φυτού *Orchis mascula* που είναι ένας τύπος ορχιδέας. Τα ροφήματα με αυτή τη βάση έχουν μακρά ιστορία, αφού από τους Ρωμαίους καταναλώνονταν ως αφροδισιακά, ενώ σήμερα τους αποδίδονται θεραπευτικές ιδιότητες, αφού θεωρείται ότι τονώνουν τον οργανισμό των ασθενών, ανακουφίζουν από έντονο βήχα κ.ο.κ.

Po Cha, Θιβέτ

Το Po Cha είναι στην ουσία ένα τσάι βουτύρου, που φτιάχνεται με tea bricks (μπάρες τσαγιού), βούτυρο και αλάτι και η προετοιμασία του αποτελεί μια πράξη αγάπης. Το προτιμούν σε μεγάλο υψόμετρο, αφού είναι ενυδατικό και αρκετά λιπαρό για να δυναμώσει τους εργάτες και να τους κάνει ανθεκτικούς στο κρύο.

WWW.WIKIPEDIA.COM/SCHEKINOV ALEXEY VICTOROVICH

Sbiten, Ρωσία

Η αλήθεια είναι ότι στη Ρωσία, περισσότερο από παντού, χρειάζεται ένα πολύ δυνατό ρόφημα για να αντέξει κανείς το κρύο του χειμώνα. Ευτυχώς, το sbiten είναι μια καλή λύση εδώ και αρκετούς αιώνες, με ρίζες στον 12ο αιώνα και θεραπευτικές ιδιότητες. Μέλι, μαρμελάδα βατόμουρο, μπαχαρικά (συνήθως θυμάρι και τριφύλλι), βράζονται μαζί με νερό σε σαμοβάρι και δίνουν το τελικό αποτέλεσμα, το οποίο τονώνει το ανοσοποιητικό και τις νοητικές λειτουργίες. Μερικές συνταγές, μάλιστα, συμπεριλαμβάνουν βότκα και κρασί. Παρ' όλο που τελευταία χρόνια ο καφές του είχε πάρει τη θέση, πλέον δείχνει να κάνει comeback.

Anijsmelk, Ολλανδία

Όταν ο χειμώνας παγώνει τις λίμνες και τα κανάλια της Ολλανδίας, οι Ολλανδοί βγάζουν τα ice skates τους από την αποθήκη και ετοιμάζονται για... παγωμένες περιπλανήσεις. Η βόλτα τους στον πάγο, συνοδεύεται παραδοσιακά από ένα ποτήρι anijsmelk, το οποίο είναι γλυκό γάλα με γλυκάνισο, που του δίνει άρωμα βοτάνου και αποτελεί ένα πολύ νοσταλγικό ρόφημα για τους Ολλανδούς, που εκτός από γεύση, έχει και την πρακτική του πλευρά, αφού τους ζεσταίνει τα χέρια, καθώς παρακολουθούν όσους κάνουν ice-skating.

Πηγή: clickatlife.gr