



των

Αγλαΐας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Αυτό το ευωδιαστό λικέρ είναι παραλλαγή από μια συνταγή για λικέρ θυμαριού που βρήκα στον γαλλικό νότο και είναι μέρος του νέου μου βιβλίου. Μιας και έχω ακόμα τόνους λεμονιών και επειδή το λικέρ μου από λεμόνι είναι το αγαπημένο των φίλων μας, σκέφτηκα να κάνω ένα χαρμάνι των δύο γεύσεων που θεωρώ πως είναι η επιτομή του μεσογειακού καλοκαιριού!

Οι Γάλλοι πιστεύουν ότι το αφέψημα θυμαριού είναι ένα εξαιρετικό χωνευτικό ρόφημα και η τέλεια θεραπεία για τον πονοκέφαλο μετά από μεθύσι. Ωστόσο εγώ προτείνω το θυμάρι όχι για τις θεραπευτικές του ιδιότητες, αλλά επειδή λατρεύω το άρωμά του. Ειδικά δε συμπληρωμένο από τις φλούδες λεμονιού και με λίγη βοήθεια από το αλκοόλ, θα σας ταξιδέψει σε απόκρημνους λόφους πάνω από το σκούρο μπλε της θάλασσας - και αν αυτό δεν είναι θεραπευτικό, τότε δεν ξέρω τι μπορεί να είναι.

Κάνω αυτό το λικέρ τον Ιούνιο με το έντονα αρωματικό άγριο θυμάρι μας, το οποίο χρειάζεται να βυθιστεί για μερικές μόνο ημέρες - μπορεί να αντικατασταθεί από καλής ποιότητας ξηρό θυμάρι ενώ και το κοινό ευρωπαϊκό θυμάρι είναι

εξαιρετικό. Την πρώτη φορά που έφτιαξα το λικέρ, ακολουθώντας τη γαλλική συνταγή με το μωβ άγριο θυμάρι από την Κέα, αφήνοντας τις κορφάδες στο αλκοόλ για 4 εβδομάδες, το ποτό που προέκυψε ήταν πικρό στη γεύση και με τόσο έντονο άρωμα που έμοιαζε σχεδόν με φάρμακο.

Τώρα ξέρω καλύτερα και είτε χρησιμοποιώ τα πιο ντελικάτα κλωνάρια του ευρωπαϊκού θυμαριού ή αφήνω το άγριο μωβ θυμάρι στη βότκα μόνο για λίγες ημέρες. Ανακατεμένο με τις φλούδες του λεμονιού, τούτο το αρωματικό λικέρ είναι το ιδανικό κλείσιμο σε ένα μεσογειακό μεσημεριανό γεύμα ή δείπνο.

Λικέρ λεμόνι - θυμάρι (βγαίνουν περίπου 2 λίτρα)

2 φλιτζάνια ανθισμένες κορφάδες θυμαριού (δείτε σημείωση)

4 πολύ φρέσκα, χοντρόφλουδα βιολογικά λεμόνια

1 λίτρο (960 ml) βότκα

Για το σιρόπι:

3 φλιτζάνια (600 γρ.) ζάχαρη

Ξεπλύνετε το θυμάρι σε ένα σουρωτήρι κάτω από τρεχούμενο νερό. Πλύνετε και στεγνώστε τα λεμόνια. Χρησιμοποιώντας έναν αποφλοιωτή λαχανικών, αφαιρέστε περίπου τα δύο τρίτα του κίτρινου μέρους του φλοιού από κάθε λεμόνι. Κάντε πολύ λεπτές λωρίδες, ξεκινώντας από την άκρη του λεμονιού και τελειώνοντας στον μίσχο. Θα καταλήξετε με ένα κυρίως λευκό λεμόνι με λίγες κίτρινες ρίγες.

Χρησιμοποιήστε τα λεμόνια για μαρμελάδα λεμόνι - νεράντζι ή στίψτε τα για να ετοιμάσετε λεμονόκρεμα όπως σας έχω δείξει. Τοποθετήστε θυμάρι και φλούδες σε βάζο ενός λίτρου (960 ml) και γεμίστε το με βότκα. Αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για 3 - 4 εβδομάδες, ανακινώντας κάθε τόσο. Αν θέλετε να επιταχύνετε τη διαδικασία, αφήστε το βάζο στον ήλιο για 1-2 ώρες κάθε μέρα και δοκιμάστε μετά από 5-6 ημέρες. Αν η βότκα είναι αρκετά αρωματική, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.

Ετοιμάστε το σιρόπι: Σε μια κατσαρόλα ανακατέψτε τη ζάχαρη με 3 ½ φλιτζάνια (840 ml) νερό και βράστε σε μέτρια φωτιά για 2 έως 3 λεπτά, μέχρι η ζάχαρη να διαλυθεί εντελώς. Χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε το μίγμα να σιγοβράζει. Αδειάστε τη βότκα μέσα από σουρωτήρι σε ένα καθαρό βάζο και αφήστε την κατά μέρος.

Κρατήστε μόνο τις φλούδες στο σουρωτήρι - πετάξτε το θυμάρι - και τοποθετήστε το πάνω από ένα μεγάλο μπολ. Περιχύστε το βραστό σιρόπι πάνω από τις φλούδες. Πετάξτε τις φλούδες και αφήστε το σιρόπι στην άκρη ώσπου να κρυώσει εντελώς. Ανακατέψτε στη συνέχεια το μίγμα της βότκας με το κρύο

σιρόπι.

Αδειάστε το λικέρ σε καθαρά μπουκάλια, σφραγίστε τα και αποθηκεύστε τα στο ψυγείο

Σημείωση:

Χρησιμοποιήστε μόνο ένα φλιτζάνι αν βρείτε το έντονα αρωματικό άγριο ελληνικό θυμάρι, και βυθίστε το μόλις για λίγες μέρες - δοκιμάστε μετά από 3 ημέρες. Μπορεί να αντικατασταθεί με καλής ποιότητας ξηρό θυμάρι αλλά και το κοινό ευρωπαϊκό θυμάρι είναι εξαιρετικό.

Πηγή: .bostanistas.gr