

Λικέρ δάφνη -Το επετειακό της Βαγγελιώς Κασσαπάκη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

Τα λικέρ είναι κάπως ιδιαίτερο είδος αλκοολούχου ποτού. Λένε ότι οι γεροί πότες δεν τα προτιμούν παρόλο που είναι σχετικά δυνατά, γιατί η γλύκα που βγάζουν δεν επιτρέπει μεγάλη κατανάλωση. Θεωρούνταν στο παρελθόν γυναικεία κεράσματα.

Οι παλιότεροι θα θυμάστε ότι στις ονομαστικές γιορτές , στις τυπικές επισκέψεις, σε κάθε εκδήλωση χαράς, το πρώτο κέρασμα ήταν πάντα λικέρ με σοκολατάκι ή άλλο μικρό γλύκισμα (σε πολλά μέρη της Κρήτης δεν κερνούσαν σοκολατάκια σε αρραβώνες και γάμους, λόγω χρώματος!). Θυμάμαι ακόμη δεκάδες μπουκάλια με λικέρ κάθε χρώματος που στόλιζαν τους μπουφέδες μιας νύφης στο χωριό του πατέρα μου, στο Μαλεβούζι. Έντονα κίτρινα , έντονα πράσινα, έντονα κόκκινα φρουτένια λικέρ και διαφανή λικέρ μαστίχας και triple sec που θεωρούνταν πολύ σικ!

Το λικέρ εκτός από κέρασμα ήταν πάντα και ευπρόσδεκτο δώρο και για αυτό συνήθως ήταν συσκευασμένα σε ιδιαίτερα μπουκάλια που πολλές νοικοκυρές δεν τα πετούσαν. Τα κρατούσαν για να τα χρησιμοποιήσουν στο σερβίρισμα δικών τους ποτών. Τα βασικά συστατικά των λικέρ σε όλο τον κόσμο είναι το αλκοόλ και κάποια αρώματα που προέρχονται από φρούτα, από άνθη ή από αρωματικά φυτά.

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

Τούτο εδώ φτιάχνεται από φύλλα δάφνης (κάνω τις δοκιμές μου και με άλλα αρωματικά). Όχι όμως αποξηραμένα. Φρέσκα φυλλαράκια δάφνης που αφήνουν το άρωμά τους στο αλκοόλ και μας δίνουν ένα πρωτότυπο λικέρ κατάλληλο για να συνοδεύσει γλυκάκια αλλά και για να κλείσει ένα ωραίο γεύμα.

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

Είναι πολύ εύκολο και γίνεται σχετικά γρήγορα. Εμείς οι κρητικές χρησιμοποιούμε ρακή στα λικέρ μας αλλά το συγκεκριμένο γίνεται πολύ ωραίο και με άλλο λευκό αλκοολούχο ίσως ακόμη ωραιότερο με κονιάκ.

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

Image not found or type unknown

φωτό: Βαγγελιώ Κασσαπάκη

Υλικά:

- **2 κούπες ρακή (ή κονιάκ ή άλλο λευκό ποτό χωρίς ιδιαίτερο άρωμα)**
- **25 - 30 φυλλαράκια φρέσκιας δάφνης (ανάλογα με το μέγεθος)**
- **2 ξυλάκια κανέλας μήκους περίπου 5 cm**
- **2 κούπες ζάχαρη**

• 2 κούπες νερό

* 1 κούπα = 250ml

Πλένουμε και στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας τα φυλλαράκια της δάφνης.

Τα βάζουμε σε καθαρό βάζο με το ποτό και την κανέλα. Κλείνουμε το βάζο και το αφήνουμε σε μέρος που δεν φωτίζεται πολύ (μέσα σ' ένα ντουλάπι κουζίνας, ας πούμε) για 12- 15 μέρες ανακινώντας το βάζο όποτε το θυμηθούμε.

Όταν περάσουν οι 15 μέρες βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα και προσθέτουμε τα φύλλα της δάφνης και την κανέλα που αφαιρούμε προσεκτικά από το βάζο με το αλκοόλ. Βράζουμε το σιρόπι για 5 λεπτά από τη στιγμή που αρχίζει ο βρασμός και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς. Προσθέτουμε και το αλκοόλ. Τα ανακατεύουμε , περνάμε το υγρό από φίλτρο και το τοποθετούμε σε μπουκάλια που έχουμε αποστειρώσει και έχουν κρυώσει εντελώς. Περιμένουμε 1-2 μέρες και το λικέρ μας είναι έτοιμο!

Παρατηρήσεις:

1)Αν θέλουμε πιο έντονη τη μυρωδιά της δάφνης μπορούμε να την αφήσουμε περισσότερες μέρες στο αλκοόλ. Αν τη θέλουμε πιο διακριτική, αφαιρούμε τα φύλλα της δάφνης από το σιρόπι πριν κρυώσει εντελώς.

2)Μπορούμε να βάλουμε λίγο πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής αν θέλουμε πιο έντονο το χρώμα του λικέρ μας και έχουμε χρησιμοποιήσει διαφανές ποτό στην Παρασκευή του.

3)Κάνω το φιλτράρισμα με μπαμπάκι που έχω τυλίξει σε τούλι ή με φίλτρο του καφέ.

4)Όσο πιο φρέσκα είναι τα φύλλα, τόσο πιο ωραίο γίνεται το λικέρ και το χρώμα του. Τα δικά μου είχαν μόλις κοπεί.

Δείτε περισσότερες πληροφορίες και φωτογραφίες στο [blog](#) της Βαγγελιώς Κασσαπάκη

Πηγή: bostanistas.gr