

Bom que nem ginjas

Este ano surpreenda os seus amigos ao serão, oferecendo-lhes um copito de genuína ginjinha caseira, feita por si e amadurecida no ambiente escuro e fresco da sua despensa. Se começar a fazer agora, poderá saboreá-la à entrada do século XXI.

É na região de Óbidos que existem grandes manchas de ginjeira, de excelente qualidade, sendo, por isso, o local onde este licor é mais famoso. Mas a ginja é relativamente fácil de encontrar em qualquer zona do país. A ginjeira é um arbusto rústico, que cresce tradicionalmente na bordadura dos terrenos e que, em Junho, dá um fruto vermelho arroxeadado de sabor agri-doce muito particular. Com a introdução dos tractores na lavoura, a ginjeira tornou-se um estorvo, e os agricultores tendem a removê-la. Aquela que foi, durante séculos, a bebida tradicional em Óbidos e Alcobaça foi caindo em desuso e corre sérios riscos de extinção. O melhor é aprender a fazê-la, enquanto ainda há quem nos possa ensinar.

Fazer ginjinha é fácil, e a receita não difere muito quando se utilizam outros frutos. Pode fazer-se em casa, pois não requer grandes acomodações. Se tiver oportunidade, não deixe de falar com quem conhece o assunto de ginjeira, que lhe dê conselhos práticos e, quem sabe, até revelar algum segredo bem guardado. Enquanto isso, pode arriscar com a seguinte receita: encha um recipiente largo de ginjas (quanto mais ácidas, melhor) e cubra-as ligeiramente com uma boa aguardente, de preferência vínica, e bem forte, de 70° ou 75°. Não afoque uma mão-cheia de ginjas num balde de aguardente, porque assim não obtém o efeito desejado. Guarde esta infusão bem fechada durante oito a doze meses.

Findo esse período, escorra o líquido para uma panela e adicione açúcar (cerca de 3,5kg por cada dez litros), amornando levemente para ajudar a dissolver o açúcar. Distribua então as ginjas por garrafas, ou outros recipientes de vidro, desde que se possam rolar, e acabe de encher com o xarope fechando-as bem. Agora é só esperar que as ginjas desçam para o fundo da garrafa, o que demora cerca de duas a três semanas. O resultado é um licor cor de rubi, doce “ma non troppo”, a saber a frutos e com um cheirinho leve e agradável. É um produto 100% natural, sem corantes nem conservantes, simplesmente delicioso, para brindar numa ocasião muito especial. Tchim, tchim!



o seu guia

VISITE

A vila de Óbidos é linda em qualquer altura do ano, e a melhor forma de a conhecer é seguir ao acaso pelas suas ruas. Deixe-se levar por elas até ao castelo, percorra as muralhas que oferecem uma vista fantástica, entre na

Igreja de Santa Maria e descubra a história dos bordados de Óbidos e, já agora, conheça o Santuário do Senhor da Pedra que fica a poucos minutos de distância. Ali bem perto, visite o senhor Dário Pimpão, que vive em Sobral da Lagoa e faz uma ginjinha deliciosa, Tel.: 262.969.109/96.630.0925.

DESCANSE

Na Pousada do Castelo, Tel.:262.959.105, onde o preço do quarto duplo é de 26.100\$00, e o do quarto individual é de 24.100\$00. Os preços incluem pequeno-almoço.

Pousada do Castelo



Não aceitam



Têm apoio nocturno



Não têm quartos preparados

PROVE

Qualquer um dos pratos grelhados, principalmente os de peixe, na Adega do Ramada, Tel.: 262.959.462.

