

La Ratafia de la Iaia Maria de Cardedeu

La Ratafia de la Iaia Maria de Cardedeu és una beguda d'elaboració artesana i casolana, segons una recepta tradicional de Cardedeu, que té com a ingredients principals l'anís i les nous tendres, i un seguit d'espècies i plantes aromàtiques que són pròpies de les nostres contrades. La fem en el temps que recomana la tradició, aprofitant la lluna vella de maig i deixant-la reposar més de dos mesos a sol i serena. El resultat és un licor dolç i aromàtic, perfecte per prendre després d'un bon dinar o per donar gust a guisats i dolços, que fa del tot recomanable tenir-ne sempre un preparat.

INGREDIENTS:

Per tres litres de ratafia:

| | |
|--------------------------|------------------------|
| 450 gr. de sucre | 3 pessics de farigola |
| 3 nous tendres | 3 pessics de fonoll |
| 1 nou moscada | 10 granes de ginebró |
| 3 pessics d'espígol | 3 fulles de malva-rosa |
| 3 pessics de romaní | 1 barra de canyella |
| 3 pessics de menta | 1 pessic de comí |
| 3 pessics de puniol | ½ pell de llimona |
| 3 pessics de tarongina | ½ pell de taronja |
| 3 pessics de marialluisa | |

PREPARACIÓ:

Es posen 2 litres d'anís i 300 gr. de sucre amb tots els altres ingredients, tallats o ratllats, en una garrafa de vidre, i es deixa macerar un mes a sol i serena. Durant aquests temps, es convenient remenar cada dia el recipient per dissoldre el sucre a poc a poc.

Passat el primer mes es decanta el líquid i es reserva a part. En la mateixa garrafa, s'afegeix a les herbes i espècies, 1 litre més d'anís i els 150 gr. de sucre restants, i es deixa macerar a sol i serena un altra mes.

Passat el segon mes, es decanten les herbes, es cola el líquid i es barreja amb els primers dos litres que havíem reservat. I ja tenim la Ratafia feta, sols cal que reposi una mica i el temps la millori!.