

Caso não saiba, uma cereja é uma cereja, e **ginjas**... são outra coisa.

Segue-se tudo o que sempre quis saber sobre a ginja.

que nem ginjas

Por mais estranho que possa parecer, há hoje em dia quem não saiba o que **são ginjas**. Mantemos a expressão “que nem ginjas”, mas a verdade é que muitos de nós **confundimo-las com cerejas**. Como se se tratasse de uma variedade deste outro fruto! Ou, há quem só as conheça dentro de bombons de chocolate embrulhados em papel de prata, oferecidos em dias de festa. Mas dantes, num tempo em que a vida rural marcava as nossas referências, as ginjas eram não só um fruto vulgar, que na época própria aparecia à venda como os outros frutos, como era também comum haver uma ou mais ginjeiras em grande parte das casas rurais. E toda a boa dona de casa e mãe de família, em chegando a época da ginja, sabia transformá-la no **melhor dos doces** e no mais doce e tradicional dos **licores**. Aqui lhe ficam todas as indicações para que a velha expressão ganhe vida nova.





A ginjeira é um arbusto ou pequena árvore, 2-3m, da família das rosáceas, com ramos finos e abundantes, e distingue-se da cerejeira por ter folhas glabras (sem pêlos) na página inferior. Saiba mais sobre a ginjeira na página 141 do nosso guia

a ginjeira (*Prunus cerasus* L.)



Apesar de ser uma planta que em Portugal se dá, de forma expressiva, apenas em algumas zonas restritas do País, ainda há poucas décadas era vulgar verem-se alguns exemplares, quase sempre formando sebes, em muitos quintais e hortas, de norte a sul. No princípio do Verão colhiam-se os frutos para fazer os doces, compotas e ginjinhas que ajudavam a suportar o frio do Inverno seguinte. Depois, pouco a pouco, deixaram de se apanhar as ginjas e as ginjeiras foram-se cobrindo de silvas e outros matos, até que hoje praticamente desapareceram. E com elas desapareceu também

o hábito de se fazer um dos melhores doces de fruta que existe, e essa bebida caseira de tão longa tradição entre nós. Mas nem tudo está perdido. Recentemente tem havido um ressurgimento da cultura da ginja, em especial na zona de Óbidos, onde, graças ao clima e à natureza dos solos favoráveis, crescem ginjeiras desde tempos remotos. Muitas das árvores que resistiram ao abandono têm sido limpas e tratadas, e os seus frutos voltaram a ser colhidos; até há quem plante áreas consideráveis com árvores novas, enxertadas na variedade galega, que é própria desta região.



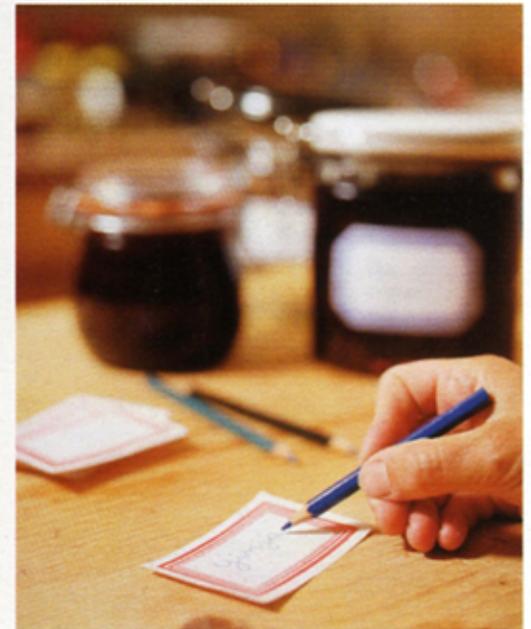
Para tirar os caroços às ginjas existe um utensílio engenhoso, que se deve chamar qualquer coisa como "descaroçador de ginjas e cerejas" e que pode ser muito útil a quem não queira ficar com o polegar tingido, por fazer este trabalho à "força" de dedo. Vende-se na maioria das lojas de utensílios para a casa, como seja:

MERCADO DOS VIDROS
Rua da Boa Vista, 182
Lisboa
Tel: 21 396 7941



No DEPÓSITO DA MARINHA GRANDE vendem-se 5 tamanhos de frascos de vidro para doces e compotas, com mola e borracha, que vão de 0,5l a 3l de capacidade, com preços entre €2,60 e €4,50

Nas PAPELARIAS EMÍLIO BRAGA fazem-se etiquetas tarjadas de encarnado que, apesar de não serem auto colantes, são das mais bonitas que se podem comprar para pôr nos frascos de doce. Fazem-se em dois tamanhos e um cento custa só €0,32.



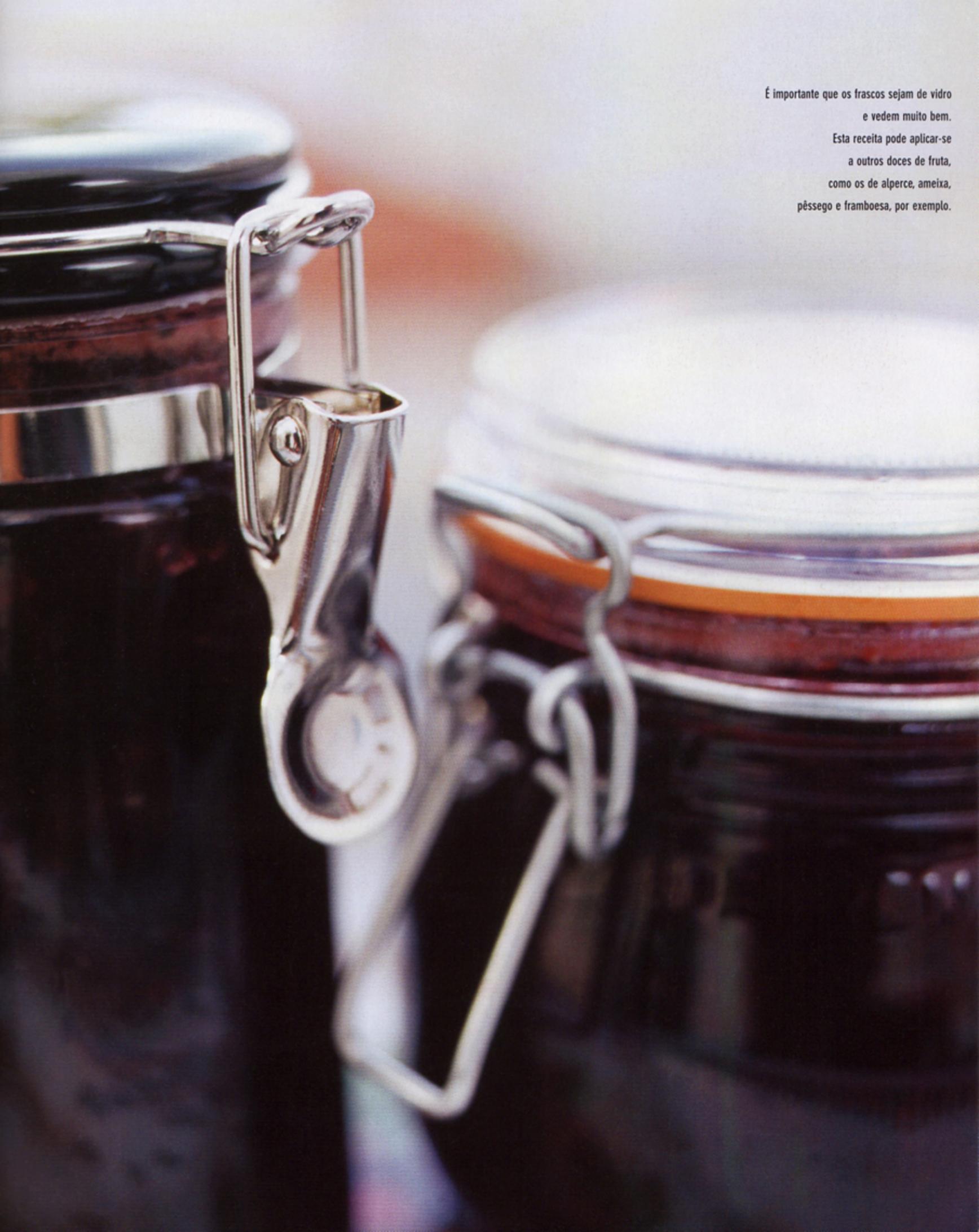
Porque quase nos esquecíamos de dizer como são deliciosas estas ginjas bravas, diga-se agora. E acrescentem-se as receitas do doce, e da ginjinha...

doce de ginja

1kg de ginjas sem caroço
800g de açúcar

Tiram-se os pés às ginjas, descaroçam-se e lavam-se bem. Põem-se num tacho onde fervem em lume médio durante 12-15m, mexendo-se de vez em quando com uma colher de pau. Em seguida junta-se o açúcar, mistura-se bem e contam-se mais 12-15m desde que volta a levantar fervura. Volta-se a mexer de vez em quando mantendo-se em lume médio. Passado o tempo, deita-se uma pequena quantidade em cima de uma mesa de pedra, ou de um prato, onde possa arrefecer depressa, para se verificar se está no ponto certo.

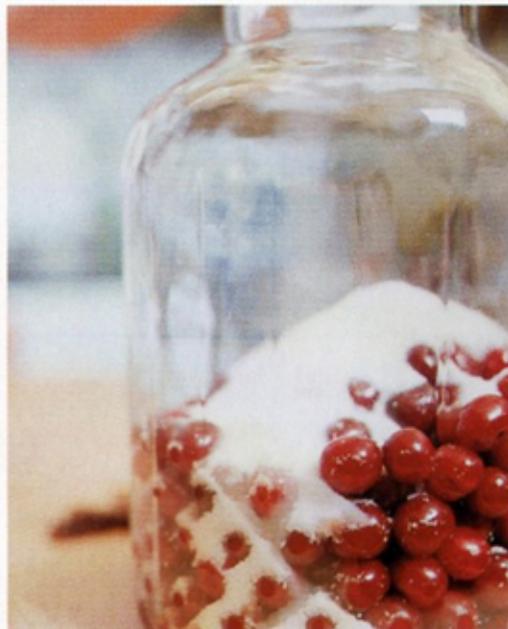
Quando está pronto, tira-se o tacho do fogão, enchem-se os frascos mesmo até à borda e fecham-se de imediato; desta maneira o doce conserva-se durante bastante tempo, mesmo até ao Inverno, altura em que há menos variedade de fruta e em que precisamos de mais calorias. Para fazer outras quantidades de doce, os tempos de fervura e o peso de açúcar são sempre proporcionais ao peso da fruta. Não convém fazer mais do que 2-2,5kg de fruta de cada vez.

A close-up photograph of two glass jars with metal clasps. The jar on the left is filled with a dark, thick substance, possibly jam or preserves. The jar on the right is filled with a lighter, more translucent substance, possibly a different type of jam or a fruit preserve. The jars are set against a blurred background, and the lighting is soft, highlighting the textures of the jars and the contents.

É importante que os frascos sejam de vidro
e vedem muito bem.
Esta receita pode aplicar-se
a outros doces de fruta,
como os de alperce, ameixa,
pêssego e framboesa, por exemplo.



Para além dos muitos processos de fazer ginjinha em moldes industriais ou semi-industriais, há igualmente muitas versões para o fabrico caseiro desta bebida. Aqui fica a nossa



Para estas quantidades é preciso um frasco adequado, de maneira a que as ginjas fiquem cobertas de aguardente.

Cai sempre que nem ginjas

Algumas receitas usam aguardente vínica outras álcool etílico mais água; canela, baunilha e cravinho são alguns dos aromas utilizados, nas diferentes combinações possíveis. Há ainda quem junte o açúcar em ponto, ou tal como vem no pacote, e por fim, a maior divergência em todo o processo é que algumas receitas mandam guardar a ginjinha às escuras depois de confeccionada, enquanto outras recomendam que se mantenham os frascos ao sol durante 1 a 2 meses.

Perante isto só nos resta dar a receita que já muitas vezes usámos – e depois bebemos – com a certeza de que não vai desiludir os nossos leitores.

Para todos os efeitos, a quantidade de açúcar e de especiarias pode ser corrigida – no ano seguinte, claro está – dependendo dos gostos. Antes da receita propriamente dita, é importante dizer-se que para além da escolha da variedade das ginjas, é igualmente importante que a aguardente seja de muito boa qualidade. Como a maioria das marcas que se encontram à venda nas mercearias e supermercados deixam muito a desejar, recomendamos que se compre o precioso líquido na adega de um pequeno produtor, onde essa qualidade é, regra geral, infinitamente superior. Ainda por cima, como é sempre possível provar, não se correm riscos desnecessários.

a ginjinha

1kg de ginja galega (ou de folha)
200g de açúcar
1 litro de aguardente vínica
1 pau de canela
2 ou 3 cravos de cabecinha (cravinho)

Lavam-se as ginjas, escorrem-se muito bem e tira-se-lhes o pé. Em seguida põem-se num frasco, junta-se o açúcar, as especiarias, e por fim a aguardente.

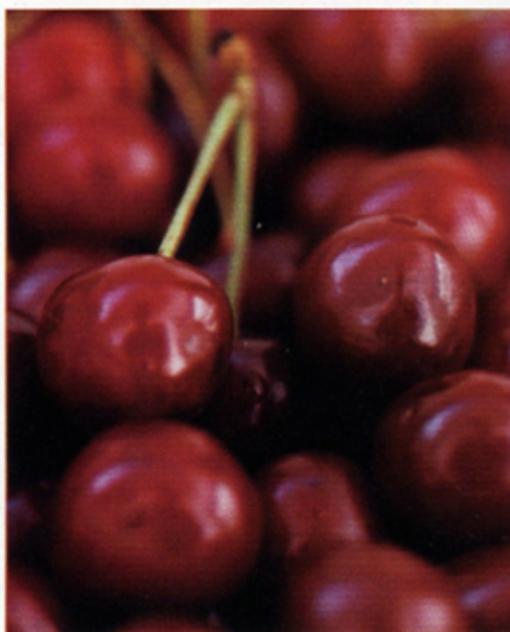
Fecha-se o frasco, de maneira a que fique totalmente vedado, e coloca-se ao sol durante cerca de 2 meses.

A ginjinha assim preparada estará pronta a ser bebida num serão qualquer do Inverno seguinte.

... mas nem todas merecem este nome. Algumas bebidas que se vendem como sendo licor, ou aguardente, de ginja, podem nem ter o dito fruto na sua composição. Feitas com corantes, essências, caramelo e, até ginjas importadas, são as falsas ginjinhas.

Nós apresentamos a verdadeira

Ginjas há muitas...



GINJA M.S.R.
Sede: Ponte do Jardim
Ap. 9
2461-601 Alcobaca
Tel: 262 598 268

ONDE COMPRAR
Em Alcobaca: Despensa Super
Pastelaria Alcôa
Garrafeira Machado

Em Lisboa:
Charcutaria Brazil (ao Largo do Rato)
Gourmet Glamour (Expo)



Na zona de Óbidos e Alcobaca, cujo clima e natureza dos solos são excepcionalmente favoráveis à cultura da ginja, existe a tradição do fabrico de licor a partir deste fruto. Com uma produção muito limitada, há várias marcas de Licores de Ginja, de Óbidos e de Alcobaca.

A Ginja M.S.R., feita a partir da fórmula criada nos anos 20 pelo sr. Manuel de Sousa Ribeiro, é, de todas elas, a de fabrico mais antigo. E não só. Ao longo de quase um século de produção, tem havido sempre o cuidado de manter os processos de fabrico.

Os frutos utilizados são exclusivamente a ginja da cultivar galega, também conhecida por ginja brava ou de folha no pé. De frutos pequenos, vermelhos e ácidos, a ginja galega é muito diferente da variedade garrafal, maior, mais escura e mais doce.

Ainda há bem pouco tempo era vulgar ver-se naquela zona ginjeiras, mas, por ser uma cultura incerta (floresce e frutifica cedo e é frequente o frio estragar toda a produção de um ano) e que requer bastante mão-de-obra, os ginjais foram caindo no abandono.

Para garantir o fornecimento desta matéria-prima, os actuais proprietários da Ginja M.S.R. têm feito renascer os ginjais do concelho de Óbidos. Não só compram o fruto a quem ainda o produz, como compraram ginjais já existentes e um terreno onde irão instalar um novo pomar, tendo as árvores já sido enxertadas na variedade galega. A manutenção da variedade, e qualidade, dos frutos é a primeira garantia de que esta bebida continua a ser igual à que foi criada pelo sr. M.S.R. Mas não é a única. Todos os processos do seu fabrico são ainda realizados de forma artesanal, com os preceitos de sempre, sem adição de qualquer corante ou conservante.

A ginja é seleccionada e limpa e colocada em barris em maceração numa solução em que predomina o álcool. Esta maceração ocorre por um longo período de tempo, durante o qual a evolução da mistura é acompanhada diariamente. No fim desse período a fruta é espremida por prensa manual. Proceda-se à confecção do lote final, concluindo-se com a filtragem e o engarrafamento.

As garrafas de 0,5l mantêm a forma cônica.
O rótulo é hoje em papel, mas irá voltar a ser pirogravado,
como originalmente. Nele vem mencionado
o teor alcoólico da bebida, que é de 20°.
Dizem os entendidos que toda a ginja
que se preze deve ter à volta desta graduação.
Como requinte final a garrafa da Ginja M.S.R.
vende-se embrulhada em papel de seda branco.

