

GINJA ESPINHEIRA C/ FRUTO 70 CL

Conta a lenda que foi um monge da Igreja de Santo António, Francisco Espinheira, que experimentou deixar ginjas a macerar em aguardente, acrescentando açúcar, água e canela. E foi no muito castiço balcão da Ginginha do Largo de São Domingos, ainda hoje no mesmo canto do Rossio, fundada em 1840 por um galego empreendedor, que se começou a servir aquela que se viria a tornar a mais típica bebida lisboeta. Hoje, o negócio desta bebida, prima do kirsh e do marrasquino, vai na quinta geração, seleccionando as melhores ginjas (*prunus cerasus*) e garantindo os 4 meses de repouso para uma produção de 150.000 litros anuais, muitos deles exportados.

Bebida doce e saborosa, serve-se tradicionalmente “com elas” ou “sem elas”, segundo o freguês goste ou não de trincar a fruta curtida no fundo do copo. Uma delícia que confirma os versos escritos há mais de um século no balcão da Espinheira: “É mais fácil com uma mão dez estrelas agarrar, fazer o sol esfriar, reduzir o mundo a grude, mas ginja com tal virtude é difícil de encontrar.”

Ginja é um licor tradicional Português que se pode beber em Lisboa e outras localidades como Óbidos e Alcobaça. Feita a partir de álcool e obtido a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta muito semelhante à cereja, tanto no visual, como no gosto, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção. Este licor é uma mistura de doce e amargo com um toque de canela. Pela sua doçura, torna-se, muito fácil de beber. Normalmente servido em pequenos copos, chamado shot, ela deve ser bebida de uma só vez. Tem a opção de saboreá-lo com (com elas) ou sem (sem elas) a Ginja no copo.



Ingredientes: água, Açúcar, fruto de Ginja e álcool.