

## Τα γιασεμιά εσκύψαν για το χατήρι σου...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



*Photo: agrologio.blogspot.com*

της Θάλειας Τσιχλάκη

Τις ζεστές νύχτες του καλοκαιριού το νοσταλγικό άρωμα του γιασεμιού ξυπνάει αναμνήσεις. Μεγάλωνα σε έναν κήπο με λουλούδια.

Λίγο πριν βγει ο χειμώνας άνθιζε η μυγδαλιά, αργότερα οι λεμονιές, τα ζουμπούλια, οι φρέζιες, οι μαυρομάτες, η πασχαλιά, η μπομπόνα και το κυνόροδο, οι λεβάντες και μετά ήταν το αγιόκλημα και το γιασεμί. Ήταν μεγάλο το γιασεμί μας, στη σκιά του φιλοξενούσε τις ορτανσίες, τη γαρδένια, τα φούλια, το διπλό μπουγαρίνι ή γκραντούκα.

Όταν άνθιζε μόνο το φράντζιπαν, το αιγυπτιακό φούλι, μπορούσε ίσως να επισκιάσει το άρωμά του.

Τα βράδια του καλοκαιριού οι μεγάλοι βεγγερίζανε με σβηστά τα φώτα. Ανάβανε μόνο τα δυο κεριά στα φαναράκια που είχανε μπήξει στο παρτέρι του γιασεμιού αλλά όταν γέμιζε το φεγγάρι δεν τα ανάβανε ούτε κι αυτά. Το άρωμα των λουλουδιών δε σε άφηνε να κοιμηθείς. Θυμάμαι που σκαρφάλωνα στο πλατύ

περβάζι του παραθύρου για να τους ακούω που μιλάγανε. Δε με ένοιαζαν αυτά που έλεγαν. Μόνο η παρουσία τους μου μέτραγε. Γλύκαινε τη μοναξιά της παιδικής ψυχής μου. Οι φωνές τους ανακατεύονταν με τα αρώματα του γιασεμιού και χαύνωναν τους φόβους της νύχτας, κρατώντας με ξάγρυπνη, όπως σε χαυνώνει, χωρίς να σε αποκοιμίζει, η σοκολάτα που σιγο-λιώνει κάτω από τη γλώσσα σου.

Και εδώ οφείλω να σταθώ στον τρόπο που τα παιχνίδια των συνειρμών οδηγούν τη σκέψη μας.

Πολλά χρόνια αργότερα εκείνο το κοριτσάκι, που ακόμα κατοικεί μέσα μου, ερωτεύτηκε με έρωτα παιδιάστικο. Ανταλλάσσαμε και μηνύματα. Έστελνα κι απαντούσα σε γράμματα, σε mails και σε sms, με ποιήματα, τραγούδια, ζωγραφιές και, όποτε βρισκόμουν μακριά, ζητούσα από τον καλό μου να αναγνωρίσει στα λευκά γιασεμάκια που έφερνε ο άνεμος στα σκαλοπάτια του τις μελαγχολικές μου σκέψεις για την απουσία του.

Πρώτη φορά τολμώ να παραδεχτώ πόσο γλυκερές ήταν οι εκφράσεις εκείνου του παλίμπαιδος έρωτα. Και το τόλμησα επειδή για χάρη του επινόησα τούτο το σοκολατένιο επιδόρπιο, για το οποίο, σήμερα, θα μπορούσα να αισθάνομαι σχεδόν περήφανη, αν δεν είχα την υποψία πως και τότε από κάπου είχα «δανειστεί» την αρχική μου ιδέα.

Photo: [bakingquinn.blogspot.com](http://bakingquinn.blogspot.com)

Image not found or type unknown

Photo: [bakingquinn.blogspot.com](http://bakingquinn.blogspot.com)

## **Σοκολατένιες μπαλίτσες με άρωμα γιασεμιού**

### **Υλικά για 5-6 μπαλίτσες**

- **300 γρ. καλής ποιότητας μαύρη σοκολάτα (υψηλής περιεκτικότητας σε κακάο, δηλαδή 60+)**
- **10 γρ. τσάι γιασεμί**
- **3 κρόκοι αυγών**
- **500 ml γάλα**
- **500 ml κρέμα γάλακτος (crème fraîche)**
- **50 γρ. ζάχαρη**

Κόβω τη σοκολάτα σε κομματάκια. Σε ένα μπολ χτυπάω τη ζάχαρη με τους

κρόκους, χρησιμοποιώντας ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει το μείγμα τους.

Ζεσταίνω το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα και μόλις πάρουν βράση, προσθέτω το τσάι γιασεμί, απομακρύνω και το αφήνω να εκχυλιστεί για 5-6 λεπτά. Επαναφέρω την κατσαρόλα στη φωτιά και αφήνω να πάρει άλλη μια βράση.

Φιλτράρω την κρέμα από ένα λεπτό σουρωτήρι και πιέζω τα φυλλαράκια του τσαγιού για να βγάλω όλο το άρωμά τους. Ανακατεύω καλά, προσθέτω τη λιωμένη σοκολάτα κι ανακατεύω μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Ανακατεύω τα χτυπημένα, αφράτα αυγά-ζάχαρη, με το μείγμα την κρέμας και σοκολάτας. Βάζω το μολ στο ψυγείο και το αφήνω για 6 ώρες.

Μόλις πήξει η σοκολάτα, παίρνω μια δόση με το κουτάλι σερβιρίσματος του παγωτού και σχηματίζω μια μπαλίτσα ή μια μικρή οβίδα, φροντίζοντας να βουτάω το κουτάλι μου σε ένα ποτήρι με κρύο νερό κάθε φορά που θα πάρω μια νέα δόση. Το πόσο πηχτή θα βγει η κρέμα για τις μπαλίτσες εξαρτάται από την ίδια τη σοκολάτα. Αν όμως δεν σχηματίζονται καλά οι μπαλίτσες προσθέστε κι άλλη λιωμένη σοκολάτα στην αρχική κρέμα.

Συνήθως συνοδεύω το γλυκό αυτό με μια κρεμ ανγκλέζ (*crème anglaise* τη λεγόμενη και *custard creme*), αρωματισμένη κι αυτή με τσάι γιασεμί.

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)