

76χρονη από την Πέλλα δημιούργησε υπερτροφή

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μαρμελάδα χωρίς βρασμό γίνεται; Και όμως...

γίνεται, και μάλιστα με όλα τα οφέλη που μπορεί να έχει η απουσία οποιασδήποτε θερμικής επεξεργασίας για τη διατήρηση του συνόλου της θρεπτικής και διατροφικής αξίας των φρούτων. Δημιουργός της νωπής μαρμελάδας είναι η Αναστασία Ακριτίδου από την Παναγίτσα Πέλλας ενώ μεγάλο ενδιαφέρον για το προϊόν έχει επιδείξει η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, της Περιφερειακής Ενότητας Πέλλας.

Όπως επισημαίνει στο ΑΠΕ - ΜΠΕ η γεωπόνος της Διεύθυνσης Αικατερίνη Καλαϊτζίδου, σε λίγο καιρό αναμένονται τα αποτελέσματα των αναλύσεων των δειγμάτων που εστάλησαν στο Ινστιτούτο Αρωματικών και Φαρμακευτικών Φυτών για την πιστοποίηση της διατροφικής αξίας του προϊόντος και την αναγνώρισή του ως υπερτροφής.

Μιλώντας για το πώς προέκυψε η ιδέα, η κ. Ακριτίδου που διατηρεί ένα μικρό παραδοσιακό μαγαζί, αναφέρει ότι πάντα της άρεσε να συζητά με επισκέπτες που είχε στο κατάστημά της. “Πολλοί με ρωτούσαν αν έχω κάποιο συγκεκριμένο βότανο και εγώ ανέβαινα στο βουνό για να το ψάξω. Επισκέπτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό μου μιλούν για γεύσεις και τρόπους παρασκευής προϊόντων και

εγώ πάντα τους ακούω και κάνω όσα μου λένε. Έτσι προέκυψε και η νωπή μαρμελάδα σμέουρο, από τον Δημήτρη Φραγκουλίδη, έναν πόντιο γιατρό από την πρώην Σοβιετική Ένωση που πριν από περίπου πέντε χρόνια μου πρότεινε να φτιάξω τη μαρμελάδα αλλιώς, καθώς μέχρι τότε την έβραζα” σχολιάζει στο ΑΠΕ – ΜΠΕ.

Για την πρώτη ύλη, το σμέουρο που, όπως λέει, οι Γάλλοι το αποκαλούν “φραμπουάζ”, αναφέρει ότι ακόμη και η ίδια αλλά και οι συντοπίτες της στο χωριό, πρόσφυγες από τον Πόντο δεν το γνώριζαν στο παρελθόν. “Πριν από είκοσι χρόνια, ένας κύριος μου έφερε αυτόν τον καρπό για να φυτέψω στην αυλή μου. Ήταν πάρα πολύ ωραίο και νόστιμο. Έτσι ξεκίνησα να το καλλιεργώ και μάλιστα πρόκειται για εύκολη καλλιέργεια. Με αυτό ξεκίνησα τη νωπή μαρμελάδα” προσθέτει. Διευκρινίζει, άλλωστε, ότι το εν λόγω προϊόν διατηρείται στο ψυγείο για έναν περίπου χρόνο και η διαδικασία παρασκευής του είναι σχετικά απλή καθώς απαιτεί ζάχαρη για τη συντήρηση του φρούτου καθώς και συχνό ανακάτεμα ώστε να πετύχει.

Για το αν θα προχωρήσει στην επέκταση της παραγωγής του προϊόντος δηλώνει ότι αναμένει τα αποτελέσματα των αναλύσεων ενώ υπενθυμίζει ότι η ίδια είναι 76 ετών και πλέον η απόφαση για την ενασχόληση με τις μαρμελάδες ανήκει περισσότερο στα ανίψια της.

Ωστόσο η νωπή μαρμελάδα σμέουρο δεν είναι το μοναδικό προϊόν με το οποίο ασχολείται η κ. Ακριτίδου. Η ίδια φέρνει στο μυαλό της την επίσκεψη στην περιοχή ενός αυστριακού δασκάλου του σκι, ο οποίος παντρεύτηκε Ελληνίδα. “Συζητήσαμε για το άνθος του θάμνου της βοξιλιάς από το οποίο φτιάχνεται ένα αναψυκτικό το ζαμπούκο” σημειώνει. Παράλληλα μιλά με ενθουσιασμό για τη μαύρη πεύκη, που χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό. “Ένας Αθηναίος, όταν ήρθε στο μαγαζί μου με ρώτησε αν έχω μαύρη πεύκη και αν μπορούσα να του τη στείλω στην Αθήνα. Αυτή ήταν η αφορμή για να ψάξω να τη βρω” λέει και υπενθυμίζει τις ευεργετικές της ιδιότητες για τους καρδιοπαθείς και όσους αντιμετωπίζουν προβλήματα με βουλωμένες αρτηρίες.

Η λίστα των προϊόντων που μπορεί να βρει κανείς στο παραδοσιακό μαγαζί “Η Ανάστω” είναι μακρά και περιλαμβάνει ακόμη μαρμελάδες κάθε είδους, γλυκά, βότανα, αφεψήματα, λικέρ και τουρσιά. Και αν ο επισκέπτης της Παναγίτσας το αναζητήσει, θα αντιληφθεί ότι έφτασε στον προορισμό του μόλις συναντήσει μπροστά του μια ελληνική σημαία να κυματίζει.

Πηγή: tro-ma-ktiko.blogspot.gr