

**Recepta de la ratafia** (recepta que varia en funció del que es troba; si no trobem un ingredient no el posem). La recepta és per a 3 L de ratafia.

Coses importants que cal que tingueu present:

- a) Heu de posar 3 nous verdes i tendres per litre (a la recepta no quedar clar).
- b) Les nous verdes i tendres s'han de recollir abans de Sant Joan i esberlar-les, en un morter, abans de Sant Pere o abans no s'hagi endurit la clova. Recordeu que per a esberlar-les us heu de posar uns guants perquè, de no fer-ho així, les mans us quedaran ben tenyides per molts de dies.
- c) Vigileu on colliu les herbes: boscos nets i marges on no s'hagin estesat i *ruixat o pulveritzat* amb insecticides i altres substàncies tòxiques.
- d) Podeu deixar assecar les herbes damunt paper de diari en una habitació airejada i fresca.
- e) Una vegada recollides les herbes i les nous, heu de posar-ho dins d'un recipient amb l'aiguarent o l'anís. Deixeu-ho a sol i a serena durant 40 dies. Millor si el recipient no està a ple sol tot el dia. Veureu que la ratafia s'enfosqueix en un parell de dies.
- f) Vigileu amb la quantitat que poseu d'herbes del tipus: romaní, farigola, fonoll, sàlvia, espernallac o santolina, espígol, cap d'ase, però, sobretot amb la ruda (molt poca). De flor de carbassina, també, n'hi poseu poca.
- g) Hi ha gent que hi afegeix sucre o mel.
- h) Tot i que la recepta que va escriure la Georgina no inclou el gengibre, des de fa una colla d'anys afegim també una tros d'arrel fresca de gengibre. També, si en trobem, hi posem arrel de regalèssia.
- i) La beina de vainilla s'ha d'obrir pel llarg per obtenir-ne les llavors.
- j) No cal que hi poseu totes les herbes que hi ha llistades en la recepta. La base són les nous verdes i tendres i l'herba de Sant Joan. La resta d'ingredients els podeu afegir o no en funció del vostre gust o del que disposeu en el moment de fer la ratafia.
- k) Una vegada han passat els 40 dies, acostumen a guardar el recipient que conté la ratafia dins d'un lloc on no hi toqui el sol, i.e. a la cuina. La deixem acabar de reposar durant uns mesos més. Pel novembre o desembre la filtrem (amb drap de fil o bé amb un sedàs molt fi) i l'embotellem, preferiblement en vidre fosc.
- l) Una vegada filtrada la ratafia, podeu tornar a afegir al que us ha quedat d'herbes i espècies més aiguarent i deixar-ho reposar durant uns mesos. No cal sol i serena. Obtindreu una segona ratafia molt més suau.

## RATAFIA

Anís dolç o sec (aiguardent) (1/2 kg sucre/3 l si és anís sec)  
3 nous verdes  
1/2 nou moscada  
1 canó de canyella  
1 beina de vainilla  
5-6 grans cafè  
2-3 claus d'espècie  
peles de taronja i llimona  
fulles de taronger, de llimoner, de saüc, de llorer, cirerer, olivera  
monges de 1/2 taronja  
1/2 pinya verda  
flors de saüquer, magraner, xuclamel, borraja, magnòlia  
grans de ginebre (pocs)  
alfàbrega (*Ocimum basilicum*)  
anís verd (*Pimpinella anisum*)  
berbena (*Verbena officinalis*)  
betònica (*Stachys officinalis*)  
camamilla (*Matricaria chamomilla*)  
cap d'ase (*Lavandula stoechas*)  
carbassina (flor) (*Bryonia cretica*)  
centaura o fel de la terra (*Centaureum umbellatum*)  
cua de cavall (*Equisetum telmateria*)  
dauradella (fulles) (*Ceterach officinarum*)  
dent de lleó (*Taraxacum officinale*)  
escabiosa (*Scabiosa atropurpurea*)  
espernallac (*Santolina chamaecyparissus*)  
espígol mascle o barvalló (*Lavandula latifolia*)  
farigola (*Thymus vulgaris*)  
fonoll (*Foeniculum vulgare*)  
herba de la prunella o del traïdor (*Prunella grandiflora*)  
herba de Sant Ponç (*Teucrium pulegium*)  
herba prima (*Asperula cynanchica*)  
hipericó o herba de Sant Joan (*Hypericum perforatum*)  
hisop (*Hyssopus officinalis*)  
malva (*Malva silvestris*)  
marduix (*Origanum mejorana*)  
maria llúisa (*Lippia triphylla*) (branca amb flors)  
menta borda (*Mentha rotundifolia*)  
menta cervina (*M. cervina*)  
menta del consol (*Salvia mycrophylla*)  
menta piperita (*Tanacetum balsamita*)  
mores  
nepta (*Nepeta cataria*)  
orenga (*Origanum vulgare*)  
ortiga (*Urtica dioica*) (branca no florida)  
picardia (*Linaria cymbalaria*)  
plantatge de fulla ampla i estreta (*Plantago lanceolata* i *P. major*)  
poliol (*Mentha pulegium*)  
rementerola (*Satureja calamintha*)  
romani (*Rosmarinus officinalis*)  
romeguera o esbarzer (brots) (*Rubus ulmifolius*)  
ruda (*Ruta graveolens*). Molt poca!  
sajolida (*Satureja montana*)  
sàlvia (*Salvia officinalis*)  
serverola (*Agrimonia eupatoria*)  
tarongina (*Melissa officinalis*)  
til·la (*Tilia platyphyllos*) (flor)  
valeriana (arrel) (*Valeriana officinalis*)