Sour cherry drink



**Ingredients:**

* 2 kg of sour cherries
* 1-2 kilos of sugar
* 2 liters of water
* Half a lemon squeezed
* 1 cinnamon wood
* 2 vanilla
* 2 tablespoons glucose
* 1 pinch of salt

**Instructions:**

1. Clean the cherries from their stalks and wash them.
2. Put them in a saucepan with water, lemon, the lemon shell, sugar, salt and vanilla.
3. Boil for 15-20 minutes skimming (caution because it can swell).
4. Remove the sour cherries, then squeeze them well, add to the pot both the broth and compressed sour cherries. Add the cinnamon stick and the glucose.
5. Continue cooking until you have a thin syrup. (Remove a bit with a spoon on a saucer and wait for it to cool down to confirm the texture).
6. Drain immediately and put it in bottles.

**A few more secrets**

It can be refrigerated for quite a long time.

Serve in a glass putting 2-3 cm of syrup, ice and cold water

You can also chill it in the freezer and serve in a glass with sprite or soda having a kind of sorbet.

You can add sugar depending on how sour or sweet you like it.

 Once it cools, immediately put it in bottles because if left in the pot, it can darken Good luck!

**Βυσσινάδα**

**Υλικά:**

* 2 κιλά βύσσινα
* 1-2 κιλά ζάχαρη
* 2 λίτρα νερό
* Μισό λεμόνι στυμμένο και την λεμονόκουπα
* 1 ξύλο κανέλλα
* 2 βανίλιες
* 2 κ.σ. γλυκόζη
* 1 πρέζα αλάτι

**Οδηγίες:**

1. Καθαρίζουμε τα βύσσινα από τα κοτσάνια τους και τα πλένουμε.
2. Τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το νερό, το λεμόνι, την λεμονόκουπα, την ζάχαρη, το αλάτι και τις βανίλιες.
3. Βράζουμε για 15-20 λεπτά ξαφρίζοντας (προσοχή γιατί μπορεί να φουσκώσει).
4. Βγάζουμε τα βύσσινα και αφού τα πιέσουμε καλά ρίχνουμε στην κατσαρόλα μας και το ζουμί που βγάλανε και τα πιεσμένα βύσσινα. Ρίχνουμε το ξύλο κανέλας και την γλυκόζη.
5. Συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να έχουμε ένα αραιό σιρόπι. (βγάλτε λίγο με ένα κουτάλι σε ένα πιατάκι και περιμένετε να κρυώσει για να επιβεβαιώσετε την υφή του).
6. Στραγγίζουμε αμέσως και βάζουμε σε μπουκάλια.

**Λίγα μυστικά ακόμα**

Διατηρείται στο ψυγείο αρκετό καιρό.

Σερβίρουμε σε ποτήρι βάζοντας 2-3 εκατοστά σιρόπι, πάγο και κρύο νερό.

Αν θέλετε μπορείτε να το καταψύξετε και να σερβίρετε πάλι σε ποτήρι με sprite ή σόδα έχοντας ένα είδος γρανίτας.

Ζάχαρη βάζουμε ανάλογα με την προτίμηση μας- πόσο ξινό ή γλυκό το θέλουμε.

 Μόλις γίνει την βάζουμε αμέσως στα μπουκάλια γιατί αν μείνει στην κατσαρόλα μπορεί να σκουραίνει. Καλή επιτυχία!