



## Día de los Muertos: Κι όμως είναι γιορτή!



Σήμερα, 2 Νοεμβρίου είναι η Ημέρα των Νεκρών (ή αλλιώς Día de los Muertos / Day of the Dead), η οποία αποτελεί μια από τις σημαντικότερες Μεξικανικές γιορτές, αφού σύμφωνα με την παράδοση αποτελεί το χρονικό διάστημα της παροδικής επιστροφής των νεκρών στη γη για να γιορτάσουν με τους συγγενείς και τους αγαπημένους τους.

Για να είμαι ακριβής, οι εορταστικές εκδηλώσεις κρατούν 2 ολόκληρες ημέρες, με τις προετοιμασίες να ξεκινούν από το βράδυ της 31ης Οκτωβρίου, ενώ η γιορτή ολοκληρώνεται στις 2 Νοεμβρίου και ο λόγος αυτής της παράτασης είναι ότι συμπίπτει με τις εκδηλώσεις του Halloween και των δυτικών παραδόσεων γενικά.

Σύμφωνα με την παράδοση, λοιπόν, το βράδυ της 31ης Οκτωβρίου οι «πύλες» ανοίγουν για να «έρθουν» οι νεκροί, οι οποίοι ξυπνούν από τον αιώνιο ύπνο και συμμετέχουν στις εορταστικές εκδηλώσεις μαζί με τους αγαπημένους τους.

Οι εκδηλώσεις περιλαμβάνουν παρελάσεις με άρματα, πολύχρωμες παραδοσιακές φορεσιές, χορούς, εντυπωσιακά face paintings, εδέσματα και φυσικά έντονα αρώματα τεκίλας. Στα κεράσματα της ημέρας την τιμητική τους έχουν τα Calaveras, δηλαδή τα ζαχαρωτά σε σχήμα κρανίου, φερέτρου ή σκελετού και το περίφημο «ψωμί των νεκρών» το οποίο είναι πασπαλισμένο με κόκκινη ζάχαρη, ενώ στους στολισμούς δεσπόζουν τα πορτοκαλί λουλούδια, γνωστά ως «λουλούδια του θανάτου», για να τον ξορκίσουν. Οι παραδόσεις της Día de los Muertos περιλαμβάνουν, επίσης, την κατασκευή ιδιωτικών βωμών στα κοιμητήρια, γνωστών ως ofrendas όπου τοποθετούνται όλες οι παραπάνω προσφορές. Πρόκειται για μια ιδιαίτερα συναισθηματική και χαρούμενη γιορτή συνδεδεμένη με μια παράδοση τουλάχιστον τριών χιλιετιών, που δεν είναι καθόλου μα καθόλου μακάβρια!



Εδώ πάντως, στην Αθήνα, από τις 2 μέχρι τις 4 Νοεμβρίου, με την ευκαιρία της μεξικανικής γιορτής, ξεχωριστά bar σε διάφορα σημεία της πόλης θα δημιουργήσουν απολαυστικά cocktails με τεκίλα. Πρόκειται για το Dos Gardenias (Τρίτη 2 Νοεμβρίου - Ήβης 21 και Ναυάρχου Αποστόλη 17, Αθήνα) και τα Amigos (Τετάρτη 3 Νοεμβρίου - Μεγάλου Αλεξάνδρου 70, Νέα Σμύρνη και Πέμπτη 4 Νοεμβρίου - Κύπρου 65, Γλυφάδα). Ήδη προηγήθηκαν, τις προηγούμενες ημέρες το Barro Negro Athens, το Foinikas Cocina Y Cocteleria Mexicana και το Dos Gardenias.

Για όσους μείνουν στο σπίτι όμως, έχω λύση! Μπορείτε να φτιάξετε τη δική σας Paloma ακολουθώντας την παρακάτω συνταγή. Θα χρειαστείτε:

- 50ml Τεκίλα (προσωπικά μετά από πολλά πειράματα κατέληξα ότι προτιμώ τη λευκή, μη παλαιωμένη τεκίλα από 100% αγαύη Jose Cuervo Tradicional Silver, με αρώματα ξύλου και πράσινων φυτών, αλλά εσείς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια επιθυμείτε)
- 7,5ml Χυμό λάιμ
- Και Three Cents Pink Grapefruit Soda για το απογέμισμα

### INFO

*Οδηγίες: Σε ψηλό ποτήρι που θα έχετε γαρνίρει με αλάτι στο χείλος και θα έχετε προσθέσει πάγο, θα ρίξετε σταδιακά τα παραπάνω υλικά. Στο τέλος θα γαρνίρετε με μια φέτα από ροζ γκρέιπφρουτ. Στην υγεία σας.*

