

Η “κοσμοπολίτισσα” μαστίχα της Χίου... “σεργιανίζει” τον κόσμο με τη μορφή ανθρακούχου αναψυκτικού και δίνει το άρωμά της σε καφέ φίλτρου και άλλα προϊόντα

Είναι...κοσμοπολίτισσα, διαθέτει ξεχωριστό άρωμα, κατέκτησε εκατομμύρια ουρανίσκους και συνεχίζει ακάθεκτη. Είναι γλυκιά στη γεύση, μυρωδάτη, αλλά και λίγο-όσο πρέπει, για τα προσχήματα, έναντι των φιλόδοξων «κατακτητών» της- σκληρή κι όμως, ανεπανάληπτη. Η μαστίχα της Χίου, αυτό το “θείο δώρο”, όπως την αποκαλούν όσοι ασχολούνται μαζί της, αφού έδωσε τη γεύση και το άρωμά της σε δεκάδες προϊόντα, τώρα έγινε κι ανθρακούχο αναψυκτικό, που όμοιό του δεν παράγεται σε άλλη «γωνιά» της γης.



«Έπειτα από πολλές δοκιμές, φτιάξαμε το πρώτο στον κόσμο ανθρακούχο αναψυκτικό με μαστίχα, το Mast», αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο ένας εκ των δύο ιδιοκτητών της εταιρίας “Anemos? που παράγει το προϊόν, Γιώργος Γαλάπουλας. Το αναψυκτικό διευκρινίζει- περιέχει το άρωμα, τη γεύση της πραγματικής μαστίχας και τις ευεργετικές ιδιότητές της, χωρίς συντηρητικά και επιβλαβή χημικά. Το προϊόν διατίθεται στις μεγάλες πόλεις της Ελλάδας (μέσω αντιπροσώπων), ενώ σε περιοχές, όπου δεν υπάρχει αντιπρόσωπος, η διάθεση γίνεται απευθείας από την εταιρία. Το αναψυκτικό είναι το τελευταίο σε μια σειρά προϊόντων από μαστίχα, που “κατακτούν” με ολοένα και ταχύτερους ρυθμούς την ελληνική και όχι μόνο- αγορά.

Όπως είπε στο ΑΠΕ - ΜΠΕ ο Γιάννης Μανδάλας, διευθύνων σύμβουλος της “Mediterra AE” (σ.σ. η εταιρία ιδρύθηκε από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, με σκοπό τη δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων λιανικής πώλησης με το εμπορικό σήμα “mastihashop”) βρήκε εφαρμογή- μεταξύ άλλων- και στον καφέ φίλτρου με άρωμα μαστίχας.

Εξάλλου, μια νέα “σειρά” μαγειρικής είναι έτοιμη να βγει στα ράφια των συνολικά 16 καταστημάτων της αλυσίδας, σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Η μαστίχα χρησιμοποιείται, επίσης, στη ζαχαροπλαστική (λουκούμια, μαστιχοκαραμέλες, μαστιχάτο), στην ποτοποιία βρίσκει εφαρμογή στην παρασκευή λικέρ και ούζου, ενώ στον αραβικό κόσμο και ιδιαίτερα στο Ιράκ προσιθεται στην παρασκευή του τοπικού ποτού Αρακ. Η μαστίχα βρήκε εξαιρετική εφαρμογή και στη σαπουνιοποιία, ενώ χρησιμοποιείται επίσης στην παρασκευή καλλυντικών και αρωμάτων (κρέμες, σαμπουάν), στη λιθογραφία, στη ζωγραφική, στην υφαντουργία, στη βαμβάκουργία και στη βιομηχανία.

ρητίνη που βγαίνει από τον κορμό του μαστιχόδενδρου. Έχει χρώμα υπόλευκο- υποκίτρινο και είναι διαφανής έως ημιδιαφανής. Το μαστιχόδενδρο είναι ένας αειθαλής θάμνος, που έχει την επιστημονική ονομασία: «Pistacia Lentiscus var. Chia».

Παίρνει την πλήρη ανάπτυξή του στα 40-50 χρόνια και ζει περίπου 100 χρόνια. Από τον 5ο έως 6ο χρόνο δίνει τη ρητίνη του (μαστίχα) και μετά τον 15ο χρόνο παράγει από 60 έως 250 γραμ. και σε σπάνιες περιπτώσεις μέχρι 400 γραμ.

Το μαστιχόδενδρο ευδοκμεί αποκλειστικά και μόνο στη Νότια Χίο. Σύμφωνα με θεωρίες, αυτό οφείλεται στο εύκρατο κλίμα και ειδικότερα στο μικροκλίμα της περιοχής, στα υποθαλάσσια ηφαίστεια και στο ασβεστολιθικό έδαφος.

Από το παρελθόν έχουν γίνει πολλές προσπάθειες να καλλιεργηθεί ο μαστιχοφόρος σχίνος σε άλλες περιοχές και της Ελλάδας και σε άλλα κράτη, αλλά πάντα χωρίς επιτυχία.

Η προετοιμασία του σχίνου και η συλλογή της μαστίχας είναι πολύ επίπονες εργασίες, που αρχίζουν τον Ιούνιο με το καθάρισμα του εδάφους κάτω από το σχίνο.

Το έδαφος, αφού καθαριστεί επιμελώς, στρώνεται με ένα ειδικό άσπρο χώμα καλά κοσκινισμένο. Κατόπιν αρχίζει το «κέντημα» στον κορμό του δένδρου, που είναι τομές 10-15mm, μία φορά την εβδομάδα για 6-8 εβδομάδες.

Για το “κέντημα”, εδώ και αιώνες, χρησιμοποιείται το “κέντητηρι” ένα αιχμηρό και αυλακωτό εργαλείο. Το πρώτο χάραγμα, “το ρήνιασμα”, γίνεται στις αρχές Ιουλίου, με λίγες αραιές κεντιές χαμηλά στον κορμό. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται κάθε 6-8 ημέρες με περισσότερες, πυκνές κεντιές.

Ο αριθμός των τομών ποικίλει από 20-100 ανάλογα με την ηλικία και το μέγεθος του δένδρου. Η μαστίχα αρχίζει σιγά-σιγά να ρέει από τις τομές σαν δάκρυ. Η μεγαλύτερη ποσότητα πέφτει στο ασπρόχωμα και κάνει 15-30 μέρες να στερεοποιηθεί, αναλόγως των καιρικών συνθηκών.

Μετά, αρχίζει η συλλογή της

χοντράς μαστίχας (των μεγάλων κομματιών), στα μέσα Αυγούστου και της ψιλής μαστίχας από τις αρχές Σεπτεμβρίου. Το καθάρισμα της μαστίχας αρχίζει τον Οκτώβριο - Νοέμβριο, αμέσως μετά τη συλλογή. Είναι μια δύσκολη, εξειδικευμένη διαδικασία που γίνεται κομμάτι-κομμάτι με το χέρι, μέχρι η μαστίχα να πάρει την τελική εμπορική

της μορφή και να διατεθεί προς πώληση.

Η μαστίχα ως φάρμακο

Η μαστίχα χρησιμοποιείται για φαρμακευτικούς σκοπούς και τη «συναντάμε» σε θεραπείες του σακχαροδιαβήτη, της χοληστερίνης και ειδικά του στομαχόπουνου. Πολλοί αρχαίοι

συγγραφείς αναφέρονται στις θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας.

Ο Ηρόδοτος, τον 5ο π.Χ. αιώνα, αναφέρεται στη ρητινώδη ουσία με το όνομα Μαστίχα. Ο Ιπποκράτης, ο σπουδαιότερος αρχαίος Έλληνας ιατρός, αναφέρεται στις θεραπευτικές ιδιότητες, ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά τις ρινικές παθήσεις.

STOCKTAKE SALE
10% 20% 50% OFF
 ON DISCONTINUED COLOURS AND STYLES AND BROKEN SIZES

V M VICKY MAR

SINCE 1976
 QUALITY STYLE ELEGANCE
 FASHION MADE IN AUSTRALIA
 SIZES 8 - 24

BURWOOD
 146 BURWOOD ROAD
 TEL: (02) 9747 3097

FAIRFIELD
 55 SMART STREET
 TEL: (02) 9727 4602

SALE AT 2 VM LOCATIONS ONLY

web: www.vickymar.com.au email: vicky@vickymar.com.au

Μαστίχα - το θαύμα της φύσης

Η μαστίχα είναι μια φυσική