

## Γλειφιτζούρια

### Εύκολη & γρήγορη συνταγή



#### Για πάμε να δούμε πως ξεκίνησε αυτή η αγαπημένη λιχουδιά...

Τη δεκαετία του 1950, ο καταλανός Έρικ Μπέρνατ εργαζόταν στο μικρό εργοστάσιο παρασκευής ζαχαρωτών «Γκράνχα Αστούριας» (Ισπανία).

Ο Μπέρνατ έβλεπε καθημερινά τα γλυκά που έφτιαχνε το εργοστάσιο και συνειδητοποίησε ότι κανένα από αυτά δεν ήταν βολικό για τα παιδιά,

παρά το γεγονός ότι αυτά ήταν οι κύριοι καταναλωτές των ζαχαρωτών. *Ήταν πολύ μεγάλα, έλιωναν γρήγορα, κολλούσαν στα χέρια των παιδιών και οι γονείς τους τα μάλωναν.*



Το 1958 ανέλαβε το το εργοστάσιο και αποφάσισε να φτιάξει γλειφιτζούρια. Αρχικά σκέφτηκε να τα ονομάσει «γκολ» με τη λογική ότι τα στρογγυλά γλειφιτζούρια έμοιαζαν λίγο με την μπάλα ποδοσφαίρου και το στόμα με το ποδοσφαιρικό δίχτυ.

Η ιδέα άρεσε ιδιαίτερα στους καταναλωτές κι έτσι ο Μπέρνατ προσέλαβε έναν διαφημιστή. Το νέο προϊόν είχε καλύτερο όνομα. «Chupa Chups» από το ισπανικό ρήμα «chupar» που σημαίνει γλείφω.



Ήταν η πρώτη φορά που ένα στρογγυλό γλειφιτζούρι κυκλοφορούσε στην ισπανική αγορά και η επιτυχία ήταν τεράστια. Παράλληλα, ο Μπέρνατ «έσπασε» την παράδοση που ήθελε τα γλειφιτζούρια να βρίσκονται μέσα

σε γυάλινα βάζα σε ψηλούς πάγκους. Αντί αυτού, τα τοποθέτησε μπροστά από το ταμείο με αποτέλεσμα όλα τα παιδιά να έχουν πρόσβαση στο οικονομικό γλυκό....

### **Ο Σαλβαδόρ Νταλί και η σχέση του με τα γλειφιτζούρια**

#### **Το διάσημο λογότυπο του σουρεαλιστή ζωγράφου**

Δέκα χρόνια μετά το λανσάρισμα των «Chupa Chups», ο Μπέρνατ φοβήθηκε ότι σταδιακά η εταιρία του θα παρακμάσει. Χρειαζόταν άμεσα μια αλλαγή και ένα καλό λογότυπο για τα γλειφιτζούρια του. Εκμυστηρεύτηκε τις ανησυχίες του στον καλό του φίλο και ζωγράφο Σαλβαδόρ Νταλί. Ο σουρεαλιστής καλλιτέχνης αμέσως άρχισε να επεξεργάζεται ένα λογότυπο για τα γλειφιτζούρια. Από το 1969 το περιτύλιγμα των «Chupa Chups» είχε μια κίτρινη μαργαρίτα με τα κόκκινα γράμματα της εταιρείας μέσα στο λουλούδι. Μάλιστα, ο καλλιτέχνης απαίτησε το σχέδιο να βρίσκεται στη μέση του



περιτυλίγματος και όχι στο πλάι έτσι ώστε να φαίνεται απ' όποια οπτική θα μπορούσε να το δει ο καταναλωτής. Το προϊόν προωθήθηκε με το συγκεκριμένο περιτύλιγμα και το σλόγκαν: «Είναι στρογγυλό και διαρκεί πολύ. Chupa Chups». Από τότε,

ελάχιστες αλλαγές έχουν γίνει στο αρχικό λογότυπο και η εταιρία έχει πουλήσει περισσότερα από 4 δισεκατομμύρια γλειφιτζούρια παγκοσμίως. ...

## Υλικά

- ❖ 200γρ. γλυκόζη
- ❖ 200γρ. νερό
- ❖ 500γρ. ζάχαρη
- ❖ καλαμάκια για γλειφιτζούρια (ή για σουβλάκια τα οποία έχουμε κόψει στη μέση)
- ❖ χρώματα ζαχαροπλαστικής της αρεσκείας σας (προαιρετικά)

## Εκτέλεση

Ρίχνουμε τη ζάχαρη σε βαθιά κατσαρόλα.

Προσθέτουμε το νερό.

Ρίχνουμε και τη γλυκόζη. Αν θέλουμε να φτιάξουμε μονόχρωμα γλειφιτζούρια, προσθέτουμε μαζί και χρώμα αρεσκείας μας.

Βάζουμε την φωτιά και αφήνουμε το να ανακατεύουμε. Αν ζαχαροπλαστικής, η θερμοκρασία της στους 150C (μετά από κουζίνα μου).



λίγες σταγόνες από το ζαχαροπλαστικής της

κατσαρόλα σε μέτρια μείγμα να βράσει χωρίς έχουμε θερμομέτρο παρακολουθούμε τότε καραμέλας θα φτάσει 15-20 λεπτά στην

Αν δεν έχουμε θερμομέτρο, παίρνουμε με ένα κουταλάκι πολύ λίγη ποσότητα από την καραμέλα που βράζει και τη ρίχνουμε σε ένα μπολ ή ποτήρι με κρύο νερό. Τη μαζεύουμε με το χέρι και, αν δούμε ότι κρυσταλλώνει και γίνεται αρκετά σκληρή, τότε η καραμέλα είναι έτοιμη, ενώ, αν είναι μαλακή, συνεχίζουμε το βράσιμο.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε την καραμέλα να ηρεμήσει για ένα 1 λεπτό (θα έχει φουσκώσει από το βράσιμο και θα έχει πολλές φυσαλίδες, μην σας ανησυχεί όμως).



Σε μια επιφάνεια σιλικόνης ή λαδόκολλα ρίχνουμε με μια κουτάλα μικρή ποσότητα από την καραμέλα, η οποία από μόνη της απλώνεται και παίρνει στρογγυλό σχήμα. Το μέγεθος εξαρτάται από την ποσότητα που θα ρίξουμε.

Όσο τα γλειφιτζούρια είναι ακόμα ζεστά, μπορούμε να κολλήσουμε στην επιφάνεια τους καραμελάκια, ζαχαρωμένα λουλούδια κλπ. Πριν προλάβει να κρυώσει η καραμέλα, πιέζουμε στο κέντρο της καλαμάκια για γλειφιτζούρι .

Αν θέλουμε να φτιάξουμε χρωματιστά σχέδια στα γλειφιτζούρια, μπορούμε να μη ρίξουμε εξαρχής χρώμα σε όλη την καραμέλα, αλλά να τη μοιράσουμε, αμέσως μόλις βράσει, σε δύο ή τρία κατσαρολάκια και στο καθένα να προσθέσουμε μερικές σταγόνες από τα χρώματα της αρεσκείας μας. Το κάνουμε πολύ γρήγορα, γιατί η καραμέλα θα σκληρύνει. *(Αν δεν μπορεί να δουλευτεί βάζουμε την κατσαρόλα να ζεσταθεί για λίγο πάλι).*

Αφήνουμε να κρυώσουν καλά και να στεγνώσουν και με ένα μαχαίρι τα ξεκολλάμε προσεκτικά από τη λαδόκολλα. Τα τυλίγουμε με σελοφάν το οποίο κλείνουμε, για να μην πάρουν υγρασία.



**Καλή επιτυχία !!!**