

Nicolas Conrado

Από Που Κρατάει Η Σκούφια Τους;



*Ιστορίες Και Μύθοι Διάσημων
Πιάτων*

Από που κρατάει η σκούφια τους;

Από που κρατάει η σκούφια τους;

Ιστορίες και Μύθοι Διάσημων Πιάτων

Κωνσταντόπουλος Νικόλαος

Αθήνα, 2020

© Copyright 2020, Ν. Κωνσταντόπουλος

Η έντυπη, ηλεκτρονική και γενικά κατά οποιοδήποτε τρόπο αναπαραγωγή, δημοσίευση ή χρησιμοποίηση όλου ή μέρους του υλικού έργου αυτού, απαγορεύεται χωρίς την έγγραφη έγκριση του κατόχου των πνευματικών δικαιωμάτων του έργου.

Από που κρατάει η σκούφια τους;

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	6
BABA AU RHUM	11
BAGELS.....	13
BÉARNAISE.....	15
BÈCHAMEL	17
BOLOGNESE	19
BOUILLABAISSE	21
BURRATA	23
CARBONARA	25
CEVICHE.....	27
CLUB SANDWICH	29
CROISSANT	31
ENCHILADAS.....	33
FALAFEL.....	35
GNIOCCHI.....	37
GUACAMOLE.....	39
HAMBURGER.....	41
MAYONNAISE	43
PAIN D' ESPAGNE (ΠΙΑΝΤΕΣΠΙΑΝΙ).....	45
PAVLOVA	48
PEACH MELBA	51
PIZZA.....	53
STRUDEL	55
SUSHI	57
TARTE TATIN	59
TIRAMISU	61
WELLINGTON BEEF	63
ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ.....	65
ΚΛΕΦΤΙΚΟ	67
ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ	69

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	73
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ	76
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	78
ΠΕΙΝΙΡΛΙ.....	81
ΤΖΑΤΖΙΚΙ.....	83
ΤΣΟΥΡΕΚΙ.....	85
ΠΗΓΕΣ	87

Από που κρατάει η σκούφια τους;

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στις μέρες μας η μαγειρική τέχνη βρίσκεται στο προσκήνιο, δεχόμενη όλους τους προβολείς πάνω της. Έχει θέση στην τηλεόραση με εκπομπές και reality, στα περιοδικά με πάμπολλα άρθρα και κριτικές εστιατορίων, σε ταινίες και θεατρικές παραστάσεις και φυσικά στις καθημερινές συζητήσεις των ανθρώπων. Ο μάγειρας είναι ένα είδος alternative star με συγκεκριμένο στυλ και ύφος και με χιλιάδες followers να ακολουθούν και να παρακολουθούν τις δημιουργίες του στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Ο Jean Anthelme Brillat-Savarin ήταν ο πρώτος άνθρωπος που μίλησε για την γαστρονομία και τη διαφήμισε μέσα από τα βιβλία του, ήδη, από τον 18^ο αιώνα, τοποθετώντας την στις συζητήσεις των μεγάλων σαλονιών της εποχής. Σίγουρα όμως, δεν νομίζω να περίμενε ούτε ο ίδιος την εξέλιξη της σε ένα είδος τέχνης, όμοιο με την ζωγραφική και το θέατρο, με παγκοσμίου φήμης αστέρες όπως ο Escoffier, ο Bocusse και ο Ferran Adria.

Το ενδιαφέρον μου για την ιστορική αναδρομή της γαστρονομίας και την καταγωγή πιάτων- συμβόλων, τα οποία παρουσιάζονται σε καταλόγους εστιατορίων εδώ και αιώνες και έχουν αγαπηθεί πολύ από τον κόσμο, με έκανε να ασχοληθώ με την έρευνα και τη συγγραφή του συγκεκριμένου βιβλίου .

Για κάποια από αυτά τα πιάτα έγιναν ολόκληρες επιστημονικές και δημοσιογραφικές έρευνες από καταξιωμένους ανθρώπους του χώρου κι από μεγάλα πανεπιστήμια ανά τον κόσμο, ενώ για κάποια πιάτα η ιστορία έδωσε τη θέση της σε μύθους και θρύλους της παράδοσης της κάθε περιοχής. Πολλές φορές η παράδοση έχει μεγαλύτερη αξία από τα ιστορικά δεδομένα, αφού παρουσιάζει γνωρίσματα, ήθη και έθιμα του κάθε λαού.

Το βιβλίο αυτό είναι αφιερωμένο στους λάτρεις της μαγειρικής τέχνης που θέλουν να κατανοήσουν τους λόγους της δημιουργίας των διάσημων πιάτων και των συνθηκών της εποχής τους.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



Από που κρατάει η σκούφια τους;



BABA AU RHUM

Το baba au rum είναι ένα από τα κλασικότερα επιδόρπια της κλασσικής Γαλλικής ζαχαροπλαστικής. Είναι ένα αφράτο κέικ αρκετά σιροπιασμένα με ρούμι σε σχήμα κύκλου, όπου στη μέση έχει σαντιγύ ή κρέμα ζαχαροπλαστικής και φρούτα. Μία παραλλαγή του γλυκού είναι το savarin. Η διαφορά τους έγκνυται στο μεγαλύτερο μέγεθος του savarin, το οποίο σερβίρεται με σαντιγύ και γλασσαρισμένα φρούτα. Μάλιστα, το savarin πήρε το όνομα του για χάρη του μεγάλου γευσιγνώστη Jean-Anthelme Brillat-Savarin, ο οποίος θεωρείται ο πατέρας της γαστρονομίας ως επιστήμη.

Το baba ή babka au rum σημαίνει «μεγάλη γυναίκα» ή «γιαγιά» στη σλαβική γλώσσα. Η καταγωγή του γλυκού είναι από την Πολωνία, ενώ στην πρότυπή του συνταγή δεν είναι σιροπιασμένο σε ρούμι, δεν περιέχει σαντιγύ και φρούτα.

Τον 18^ο αιώνα το γλυκού παρυσιάστηκε για πρώτη φορά στην Γαλλία από τον βασιλιά της Πολωνίας Stanislaus I, ο οποίος, σύμφωνα με μία εκδοχή, το παράλλαξε σιροπιάζοντας το κέικ σε κάποιο αλκοολούχο ηδύποτο. Μια άλλη εκδοχή θέλει ένα ταξιδιώτης να προσφέρει στον βασιλιά ένα baba, το οποίο όμως ήταν ξερό. Ο Nicolas Stohrer, ένας από τους ζαχαροπλάστες του έλυσε το πρόβλημα μουλιάζοντας το κέικ σε κρασί. Μάλαγα, ενώ πρόσθεσε σαφράν, φρέσκιες και αποξηραμένες σταφίδες και κρέμα πατισερί.

Το 1725, ο Nicolas Stohrer ακολούθησε την πριγκίπισσα Marie Leszczyńska στις Βερσαλίες, όπου εκεί η κόρη του Stanislaus παντρεύτηκε τον βασιλιά Louis XV. Εκεί, ο ζαχαροπλάστης άνοιξε το δικό του ζαχαροπλαστείο προσφέροντας το γλυκό στην εκλεκτή του πελατεία. Το 1835 ένας από τους απόγονους του Stohrer είχε την ιδέα να σιροπιώσει το κέικ με ρούμι, αφού πρώτα το άφηγε να ξεραθεί, αφού πίστευε ότι έτσι ήταν καλύτερο το αποτέλεσμα.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



BAGELS

Τα bagels, τα αφράτα ψωμοκούλουρα που πλέον είναι τάση σε ολόκληρη την Ευρώπη, προέρχονται από την Πολωνία. Υπάρχουν πολλές θεωρίες γύρω από τη δημιουργία τους, χωρίς να γνωρίζουμε ακριβώς την πραγματική ιστορία.

Σύμφωνα με τη συγγραφέα Μαρία Μπαλίνσκα και το βιβλίο της *The Bagel, The surprising history of a modest bread*, το bagel έφτασε στην πολωνία από τους Γερμανούς μετανάστες που έφτασαν στην Πολωνία κατά τον 14^ο αιώνα, σαν ένα μαλακό κουλούρι. Το κουλούρι αυτό, που ονομαζόταν pretzel, το προσέφεραν στη Γερμανία έξω από τα μοναστήρια κατά τις ημέρες των γιορτών. Γερμανοί που μετανάστευσαν στην Πολωνία, έφεραν μαζί τους και το παραδοσιακό αυτό αρτοσκεύασμα, το οποίο οι Πολωνοί το παραλλάσσουν κάνοντας μία τρύπα στη μέση και το ονόμασαν obwarzanek. Τα obwarzanek παρασκευάζονταν με σιτάρι, ένα προϊόν το οποίο ήταν αρκετά ακριβό εκείνη την εποχή στην Πολωνία, οπότε ήταν γνωστό σαν το κουλούρι των βασιλιάδων. Οι φτωχοί συνήθιζαν να έχουν στο τραπέζι τους αρτοσκευάσματα από αλεύρι σίκαλης.

Μια άλλη εκδοχή θέλει τα bagels να δημιουργήθηκαν τον 17^ο αιώνα και συγκεκριμένα το 1683 από έναν βιεννέζο φούρναρη για να αποτίσει φόρο τιμής στον βασιλιά της Πολωνίας, Jan Sobieski. Ο βασιλιάς είχε οδηγήσει την Αυστρία να αποκρούσει την εισβολή των οθωμανών. Δεδομένου ότι ο βασιλιάς είχε λατρεία στα άλογα, ο φούρναρης αποφάσισε να παρασκευάσει για χάρη του ένα κουλούρι στρογγυλό με κύκλο στη μέση που έμοιαζε με αναβολέα, ή αλλιώς beugel στα γερμανικά.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΒÉARNAISE

Η σάλτσα bearnaise, είναι μία από τις αγάπημενες και πιο ταιριαστές σάλτσες για να συνοδεύσουμε τα ψητά κρέατα. Είναι παγκοσμίως διαδεδομένη, ενώ προέρχεται από τη Γαλλία. Η bearnaise δημιουργήθηκε από τον Γάλλο σεφ Collinet, ενώ για πρώτη φορά εμφανίζεται το 1836, στο opening του εστιατορίου Le Pavillon Henri IV, στην περιοχή Saint-Germain-en-Laye, προάστιο του Παρισιού. Λέγεται, επίσης, ότι το εστιατόριο, που πρωτοεμφανίστηκε η σάλτσα bearnaise, ονομάστηκε έτσι, χάριν του μονάρχη Henri IV της Γαλλίας, ο οποίος, ενδιαφερόταν για gourmet εδέσματα. Μάλιστα, ο τόπος καταγωγής του ήταν η Bearn, εξού και το όνομά της σάλτσας bearnaise.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



BÈCHAMEL

Η μπεςαμέλ είναι μία από τις πιο αγαπημένες και διαδεδομένες σάλτσες στον κόσμο. Χρησιμοποιείται, κυρίως, για να σκεπάσει φαγητά, τα οποία ψήνονται στο φούρνο, αφού δίνει ξεχωριστή γεύση και υφή, όταν γκρατινάρεται. Υπάρχουν τέσσερις εκδοχές για την δημιουργία της.

Κατά την πρώτη εκδοχή, η bechamel έχει ρίζες ιταλικές. Λέγεται, πως δημιουργήθηκε τον 14ο αιώνα, από τους Ιταλούς σεφς της Βασίλισσας της Γαλλίας Κατερίνης των Μεδίκων, η οποία καταγόταν από την Ιταλία. Το 1533, κατά την ιταλο-γαλλική συμμαχία, η Κατερίνη παντρεύτηκε τον Henry, δούκα της Ορλεάνης και μετέπειτα βασιλιά της Γαλλίας. Την βασίλισσα Κατερίνα, ακολούθησαν στην Γαλλία και οι μάγειρες της, καθώς οι Γάλλοι ενδιαφέρονταν να δοκιμάσουν τις ιταλικές γεύσεις. Ένα από τα εδέσματα, που δημιουργήθηκαν τη συγκεκριμένη περίοδο, βάσει αυτής της εκδοχής, ήταν και η μπεςαμέλ.

Κατά την δεύτερη εκδοχή, την μπεςαμέλ δημιούργησε ο δούκας Φίλιππος του Μορνέ, κυβερνήτης της Σομρ, το 1600. Τη σάλτσα, τη δημιούργησε, κάνοντας μία παραλλαγή της βασικής, τότε, σάλτσας Μορνέ. Επίσης ο δούκας Φίλιππος, θεωρείται και ως δημιουργός των σως Μορνέ, σως Λυονέζ και σως Πόρτο.

Στην τρίτη εκδοχή, ως δημιουργός της Μπεςαμέλ, παρουσιάζεται ο Μαρκίσιος Louis de Béchamel (1603–1703), επιστάτης του Louis XIV's (1643-1715), ο οποίος προσπαθώντας να σερβίρει μπακαλιάρο μ'έναν διαφορετικό και πρωτότυπο τρόπο, παρασκεύασε τη σως αυτή.

Όμως, η πιο πιθανή εκδοχή μοιάζει η τέταρτη, η οποία παρουσιάζει ως δημιουργό της σάλτσας Μπεςαμέλ τον σεφ Francois Pierre de la Varenne, ο οποίος ήταν ο μάγειρας του βασιλιά Luis XIV. Ο Σεφ Francois, ο οποίος υπήρξε πατέρας πολλών σαλτσών της κλασικής γαλλικής γαστρονομίας, στο βιβλίο Le Cuisinier Francois, παρουσίασε τη Μπεςαμέλ, με τη συνταγή να περιέχει ένα ρου από βούτυρο και αλεύρι, προσθέτοντας, μάλιστα, ψωμί ως πηκτικό μέσο.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



BOLOGNESE

Η bolognese, ή ragu bolognese είναι γνωστή από τα τέλη του 18ου αιώνα. Σύμφωνα με στοιχεία, η συνταγή της σάλτσας αυτής, δημιουργήθηκε στην Ίμολα, πόλη κοντά στην Μπολόνια.

Το 1891, ο Artusi παρουσίασε στο βιβλίο μαγειρικής του, μία παραδοσιακή μπολονέζικη σάλτσα με κρέας για μακαρόνια. Συγκεκριμένα, την περιέγραφε ως Maccheroni alla bolognese, ενώ η συνταγή περιείχε ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού, ψιλοκομμένη πανσέτα, κρεμμύδι, καρότο και βούτυρο. Στο τέλος, πρόσθεταν ταλιατέλες, παραδοσιακό ζυμαρικό της περιοχής και ανακάτευαν.

Ο Artusi, μάλιστα, έγραφε, πως κατά την γνώμη του, η σάλτσα θα γινόταν καλύτερη, αν προσέθεταν κοτόπουλο, μανιτάρια ψιλοκομμένα, φλύδες τρούφας και μισό ποτήρι κρέμα γάλακτος.

Τελικά, η bolognese έφτασε ως τις μέρες μας, με τη συνταγή να περιέχει μοσχάρι ψιλοκομμένο, πανσέτα ψιλοκομμένη, καρότο, κρεμμύδι, ντομάτες ψιλοκομμένες, ελαιόλαδο και βούτυρο, να σερβίρεται με ταλιατέλες στην παραδοσιακή της συνταγής και φυσικά, με τριμμένη παρμεζάνα.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



\

BOUILLABAISSE

Η bouillabaisse ή μπουγιαμπέσα όπως συνηθίζουμε να την ονομάζουμε στην Ελλάδα, είναι μία ιδιαίτερη μασσαλιώτικη σούπα, με κύρια συστατικά τα πετρόψαρα και τα όστρακα. Είναι ένα πιάτο το οποίο εμπεριέχεται στο μενού κάθε εστιατορίου στο λιμάνι της Μασσαλίας, ενώ κάθε μάγειρας παρουσιάζει την δική του μπουγιαμπέσα ως την καλύτερη και πιο παραδοσιακή. Η ονομασία του πιάτου προέρχεται από τον τρόπο που παρασκευάζεται και σημαίνει «με το που βράσει χαμηλώνουμε τη φωτιά».

Σύμφωνα με τους ιστορικούς, η μπουγιαμπέσα έχει καταγωγή από την Αρχαία Ελλάδα και συγκεκριμένα από τον λαό των Φαίακων, οι οποίοι κατοίκισαν τις ακτές της νότιας Γαλλίας. Οι πρώτοι κάτοικοι της περιοχής έφεραν μαζί τους από την πατρίδα τους τις διατροφικές τους συνήθειες. Ένα πιάτο το οποίο μετακινήθηκε μαζί με τους Φαίακες ήταν η κακαβιά, μία ψαρόσουπα όμοια με την μπουγιαμπέσα. Σύμφωνα με τον την αρχαία μυθολογία η κακαβιά ήταν η σούπα, με την οποία η θεά Αφροδίτη τάιζε τον Ήφαιστο.

Ένας θρύλος παρουσιάζει τους ψαράδες της Μασσαλίας δημιουργούς της μπουγιαμπέσας, ενός πιάτου που παρασκεύαζαν με το που έπιαναν στεριά, για να γιορτάσουν την επιστροφή τους. Μάλιστα, στη σούπα έριχναν όλα τα πετρόψαρα και τα όστρακα, τα οποία είχαν πιαστεί στα δίχτυα τους αθελά τους. Τα έβραζαν σε μια κατσαρόλα την οποία είχαν τοποθετήσει πάνω σε φωτιά από ξύλα με σκόρδο και μάραθο, ενώ ήταν μια πολύ φτωχή συνταγή που τα εστιατόρια αρνιόντουσαν να πουλήσουν.

Κατά τον 19^ο αιώνα, όταν η Μασσαλία έγινε ένα από τα κέντρα της Μεσογείου, άνοιξαν πολλά πολυτελή εστιατόρια, τα οποία αναβάθμισαν την συνταγή της μπουγιαμπέσα, προσθέτοντας ακριβά ψάρια και πιο εξηζητημένα υλικά, καταφέροντας να κάνουν το πιάτο αυτό ένα από τα δημοφιλέστερα της περιοχής.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



BURRATA

Η burrata είναι ένα παραδοσιακό προϊόν της περιοχής Murgia, στην νότια Ιταλία. Η εμφάνιση της ορίζεται περίπου στα 1900, στην φάρμα των Bianchini, στην πόλη Andria, της περιοχής Απούλια. Το 1950 έγινε ευρέως γνωστή, καθώς κάποιες τοπικές γαλακτοκομικές εταιρίες ξεκίνησαν να την παράγουν, χρησιμοποιώντας τα κομμάτια μοτσαρέλας, που περίσσευαν, καθώς τις μεριδοποιούσαν για να τις συσκευάσουν.

Η burrata καθιερώθηκε ως ένα πρωτότυπο τυρί στην Ιταλία, ενώ θεωρείται η παρασκευή της, ένα είδος τέχνης. Επίσης, διαδόθηκε ως ένα premium προϊόν και στην Αμερική, από τους Ιταλούς που μετανάστευσαν εκεί. Πλέον, η burrata είναι πάλι στην μόδα, ενώ περιέχεται σε πολλά μενού υψηλού γαστρονομικού επιπέδου.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



CARBONARA

Πολλές εκδοχές υπάρχουν για την δημιουργία της αγαπημένης μας καρμπονάρας. Οι περισσότερες από αυτές δείχνουν ως πιθανότερη γενέτειρα του φαγητού αυτού την περιοχή του Lazio. Η πρώτη φορά που εμφανίστηκε σε κάποιο έντυπο η συγκεκριμένη παρασκευή ήταν το 1839 ως pasta caccio e uova, το οποίο σύμφωνα με ιστορικούς ήταν το όνομα της carbonara πριν τον Β Παγκόσμιο Πόλεμο.

Σύμφωνα την πιο γνωστή θεωρία, η καρμπονάρα δημιουργήθηκε από τους καρβουνάρους εργάτες των ορυχείων άνθρακα της Ρώμης, οι οποίοι με τα λιγοστά υλικά που είχαν στη διαθεσή τους, δηλαδή χοιρινό κρέας, αυγό και ζυμαρικά, δημιουργούσαν ένα απλό και θρεπτικό πιάτο για να αντέχουν τις δύσκολες συνθήκες. Μάλιστα πολλές φορές το φαγητό γέμιζε με σκόνη άνθρακα από το περιβάλλον. Στη συνέχεια οι μάγειρες για να παρουσιάσουν το πιάτο φρεσκότριβαν πιπέρι πάνω από τη καρμπονάρα, ώστε να θυμίζει των άνθρακα στα πιάτα των ανθρακορύχων.

Για πρώτη φορά η λέξη καρμπονάρα εμφανίστηκε το 1930 στο βιβλίο της Ada Boni με τίτλο *La Cucina Romana*, ενώ το 1954 παρουσιάστηκε στο βιβλίο της Elizabeth Davis *Italian Food*, το οποίο εκδόθηκε στη Μεγάλη Βρετανία.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



CEVICHE

Το ceviche είναι ένα δημοφιλές πιάτο, το οποίο γνωρίσαμε κατά κύριο λόγο μέσω της Nikkei κουζίνας, δηλαδή της σύμπραξης περουβιανής με ιαπωνικής κουζίνας. Το ceviche είναι ένα πιάτο με κύριο συστατικό το ωμό ψάρι, το οποίο μαρινάρεται σε χυμούς όξινων φρούτων.

Είναι ένα πιάτο με μακρά ιστορία, η οποία ξεκινάει πριν από περίπου 2000 χρόνια στην ευρύτερη περιοχή του Περού. Δημιουργοί του πιάτου ήταν τα μέλη της φυλής Moche, οι οποίοι κατανάλωναν ψάρι σε καθημερινή βάση, αφού ήταν ένα προϊόν εύκολο να βρουν, καθώς ζούσαν στις ακτές του Ειρηνικού Ωκεανού.

Οι Moche αφού έκοβαν το ψάρι σε μικρά κομμάτια το μαρίναραν με χυμό από τοπική μπανάνα. Στη συνέχεια, η συνταγή πέρασε στην φυλή των Ίνκας που ζούσε στις Άνδεις, οι οποίοι αντί για μπανάνα, πρόσθεταν στο ψάρι chicha, ένα ηδύποτο παρασκευασμένο από άγρια χόρτα, κινόα, ξηρους καρπούς και μπαχαρικά, το οποίο χάρις το αλκοόλ που περιείχε, έψηνε το ψάρι. Όταν οι Ισπανοί κατακτητές έφτασαν στην περιοχή του Περού και δοκίμασαν το ceviche, το λάτρεψαν τόσο που γέμισαν τα πλοία τους με πολλά όξινα τροπικά φρούτα, ώστε να μπορούν να παρασκευάζουν το φαγητό αυτό και στη χώρα τους.

Υπάρχουν πολλές εκδοχές για την σημασία της λέξης ceviche. Σύμφωνα με μία εκδοχή η λατινική λέξη cibus είναι η ρίζα του ονόματος του πιάτου αυτού, η οποία σημαίνει «τροφή για ανθρώπους και ζώα». Μία δεύτερη εκδοχή παρουσιάζει την Ισπανική λέξη «escabeche», που σημαίνει πίκλα ως τη προέλευση της λέξης ceviche.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



CLUB SANDWICH

Το γνωστότερο streed food παγκοσμίως μετά το burger, σύμφωνα με μία εκδοχή, προέρχεται από το Union club της Νέας Υόρκης. Η παλαιότερη αναφορά του συγκεκριμένου σάντουιτς βρίσκεται σε μια διαφήμιση της εφημερίδας The evening world στις 18 Νοεμβρίου του 1889, στην οποία περιλαμβάνονταν και μία συνταγή του. «Δύο φρυγανισμένα κομμάτια ψωμιού Graham, μ' ένα στρώμα γαλοπούλας ή κοτόπουλο, ή ζαμπόν, τα οποία σερβίρονται ζεστά» ανέφερε η διαφήμιση.

Μια δεύτερη θεωρία θέλει το κλαμπ να δημιουργήθηκε σε μια λέσχη τζόγου της Νέας Υόρκης, της οποίας το όνομα ήταν Saratoga Springs, στα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Τη θεωρία αυτή την υποστηρίζει η εγκυκλοπαίδεια των αμερικανικών τροφίμων και ποτών του John F. Mariani, παρουσιάζοντας το κλαμπ σάντουιτς ως ένα πιάτο που λανσαρίστηκε στο μενού της λέσχης, για πρώτη φορά, με την αγορά της το 1894, από τον Ρίτσαρντ Κάνφλιντ.

Το κλαμπ σάντουιτς εμφανίστηκε για πρώτη φορά στα μενού των εστιατορίων των ΗΠΑ ήδη από το 1899. Το 1903 το εν λόγω φαγητό εμφανίστηκε για πρώτη φορά σε μυθιστόρημα, στο βιβλίο της Ray Cardell «Conversations of a Chorus Girl».

Από που κρατάει η σκούφια τους;



CROISSANT

Το 1683, ο οθωμανικός στρατός προσπάθησε να πολιορκήσει την Βιέννη. Επειδή, τα τείχη της πόλης ήταν δύσκολο να πληγούν, οι Οθωμανοί, με τους 5000 περίπου λαγουμιτζήδες τους, προσπάθησαν να εισβάλλουν, δημιουργώντας υπόγεια λαγούμια, που θα τους έφερναν στο εσωτερικό της πόλης. Για κακή τους τύχη, οι Βιεννέζοι είχαν χτίσει τους φούρνους τους, ακριβώς πίσω από τα μεγάλα τείχη. Όπως γνωρίζουμε, οι φουρνάρηδες ξεκινούν τη δουλειά τους από τα χαράματα, με αποτέλεσμα, να ακούσουν τις αξίνες των Οθωμανών (οι οποίοι ήθελαν να πιάσουν στον ύπνο τους πολίτες της Βιέννης εισβάλλοντας υπογείως) και ειδοποιώντας το στρατό, κατάφεραν να σώσουν τη πόλη.

Για να γιορτάσουν την επιτυχία τους, θέλησαν να φτιάξουν ένα γλύκισμα, που θα συμβολίζει τη νίκη επί του Οθωμανικού στρατού. Έτσι, επιχείρησαν να διπλώσουν τη ζύμη, που χρησιμοποιούσαν για τα γλυκά τους, με τέτοιο τρόπο, ώστε να κοροϊδέψουν το μισοφέγγαρο, το σύμβολο της Τούρκικης σημαίας.

Αρχικά, το κρουασάν ονομαζόταν kipfel. Το 1770, η Αντουανέτα η οποία ήταν αυστριακής καταγωγής, παντρεύτηκε τον Λουδοβίκο τον 16ο. Μετακομίζοντας στη Γαλλία, μετέφερε μαζί της και τους chefs της, οι οποίοι, μετά από επιθυμία της βασίλισσας να φάει το αγαπημένο της αυστριακό γλυκό, παρασκεύασαν kipfel. Οι Γάλλοι chefs, πήραν τη συνταγή για το υπέροχο αυτό γλύκισμα και αφού έκαναν κάποιες μικρές παραλλαγές, το μετονόμασαν σε “croissant”, που σημαίνει, επίσης, μισοφέγγαρο.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ENCHILADAS

Οι enchiladas είναι από τα διασημότερα φαγητά του μεξικού. Είναι tortillas καλαμποκιού με γέμιση από κρέας, λαχανικά, τυριά ή ψάρια.

Ιστορικά δεδομένα μας λένε πως από το 9000 Π.Χ. οι λαοί του Μεξικού γνώριζαν να φτιάχνουν αλεύρι από καλαμπόκι σε ειδικούς μύλους, από τους οποίους κάποιοι έχουν διασωθεί έως σήμερα. Το καλαμπόκι ήταν ένα από τα βασικότερα προϊόντα στη διατροφή των λαών αυτών την εποχή εκείνη, οπότε είναι πολύ πιθανό με νερό να φτιάχναν λεπτές πίτες παρόμοιες με τις tortillas που ξέρουμε σήμερα.

Το καλαμπόκι ήταν άγνωστο στον υπόλοιπο κόσμο, μάλιστα η γνωριμία με αυτό το προϊόν σε Βόρεια Αμερική και Ευρώπη έγινε τον 15^ο αιώνα κατά την ανακάλυψη του Νέου Κόσμου από τους Ισπανούς. Οι πρώτοι Ευρωπαίοι που έφτασαν στην περιοχή δια θαλάσσης κατέγραψαν όλα τα προϊόντα και τα φαγητά των Μάγιας, των ιθαγινών που ζούσαν στο Μεξικό και στις γύρω χώρες. Ένα από τα παραδοσικά αυτά πιάτα ήταν και οι enchiladas.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



FALAFEL

Η λέξη φαλάφελ προέρχεται από την αραβική falāfil (فلافل) που είναι ο πληθυντικός της filfil (لفل), που σημαίνει «πιπεριά». Η λέξη είναι διαδεδομένη και συναντάται σε άλλες γλώσσες όπως στην περσική pilpil (پلپل), από τα σανσκριτικά ως pippalī (पिप्पली) που σημαίνει «μακριά πιπεριά» ή την προγενέστερη filfal από την αραμαϊκή pilpāl που σημαίνει «μικρό στρογγυλό πράγμα, σαν κόκκος πιπεριού» και παράγεται από την palpēl, «στρογγυλό, ρολό». Επομένως η λέξη φαλάφελ από προέλευσης σημαίνει «ρολάκια, μικρά μπαλάκια».

Ένα λεξικό της Κοπτικής γλώσσας προτείνει μία κοπτική προέλευση μέσω της ανεπίσημης φράσης pha la phel (Φα Λα Φελ), που σημαίνει «έχει πολλά φασόλια». Ωστόσο, στο Κοπτικό Ετυμολογικό Λεξικό δεν υπάρχει καταχώρηση της λέξης.

Η Αιγυπτιακή αραβική λέξη falāfil είναι παγκοσμιοποιημένη και έχει ενσωματωθεί σε πολλές γλώσσες σε όλον τον κόσμο ως ονομασία αυτού του φαγητού. Είναι επισημοποιημένη από το 1941.

Τα φαλάφελ ονομάζονται και ταμίες (ta'amiya, طعمية) σε πολλές περιοχές της Αιγύπτου· η λέξη είναι παράγωγη μίας υποκοριστικής μορφής της κλασικής Αραβικής λέξης ta'ām (طعام) που σημαίνει «φαγητό»· ακριβέστερα σημαίνει «φαγάκι» ή «νοστιμίτσα». Στην Αλεξάνδρεια προτιμάται η ονομασία φαλάφελ.

Η ονομασία φαλάφελ μπορεί να αναφέρεται στα τηγανιτάκια μόνα τους ή και στα σάντουιτς στα οποία περιέχονται.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



GNIOCCHI

Η λέξη gnIOCchi (νιόκι), προέρχεται από την ιταλική λέξη nocchio, που σημαίνει ο ρόζος στο ξύλο, ή από τη λέξη nocca, τα δάκτυλα δηλαδή. Τα νιόκι είναι παραδοσιακό ιταλικό ζυμαρικό από την εποχή της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας.

Σύμφωνα με ιστορικούς, τα gnIOCchi δημιουργήθηκαν από τους μάγειρες των ρωμαϊκών λεγεώνων κατά τη διάρκεια των εκστρατειών της αυτοκρατορίας. Ήταν ένα γρήγορο και θρεπτικό φαγητό, το οποίο για την παρασκευή του δεν χρειαζόταν ειδικά εργαλεία, όπως άλλα ζυμαρικά, αφού ο μάγειρας τα έπλαθε με τα δάκτυλα. Παρασκεύαζαν ένα χυλό από αλεύρι σεμολίνα και το αναμείγνυν με αυγά. Η αρχική αυτή συνταγή χρησιμοποιείται ακόμα σε μέρη της Ιταλίας, όπως στη Σαρδηνία.

Η ευραίος γνωστή συνταγή με πατάτα στις μέρες μας, έχει καταγωγή από τις περιοχές του Αμπρούτζο, της Βενετίας και του Λάτσιο και χρονολογείται από τον 16^ο αιώνα. Σ' αυτές τις περιοχές το νιόκι παρασκευάστηκε είτε με πουρέ πατάτας, είτε με αλεύρι πατάτας.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



GUACAMOLE

Guacamole, μια σάλτσα που έχει κατακτήσει τον κόσμο, η οποία έχει για βάση το αβοκάντο. Ποια είναι όμως η ιστορία της;

Το αβοκάντο προέρχεται από τη λέξη “ahuacatl” στη γλώσσα των Αζτέκων και σήμαινε όρχις. Υπάρχουν δύο εκδοχές για το όνομα αυτό. Η πρώτη είναι γιατί κόβονταν από τα δέντρα ανα ζεύγη και έμοιαζαν πολύ με το αντρικό όργανο, ενώ κατά τη δεύτερη εκδοχή το όνομα το πήρε λόγω των αφροδισιακών ιδιοτήτων του. Όταν οι Ισπανοί άκουσαν τη λέξη, την παράφρασαν σε aguacate και συνέχεια σε avogato. Οι Βρετανοί το ονόμασαν avogato pears λόγω του σχήματός του, που παραπέμπει σε αχλάδι.

Οι Αζτέκοι ονόμασαν την κρέμα που έφτιαχναν από το αβοκάντο, ahuacamolli, που σημαίνει κρέμα από αβοκάντο. Το 1500 Μ.Χ. οι Ισπανοί που έφτασαν στο Μεξικό κατέγραψαν μαζί με τα υπόλοιπα προϊόντα και τη guacamole την οποία σύντομα συμπεριέλαβαν στη διατροφή τους, όπως και την καλλιέργεια του αβοκάντο.

Στην Αμερική η guacamole ήταν σπάνια έως τον 20^ο αιώνα διότι υπήρχε απαγόρευση εισαγωγής αβοκάντο από το 1910 έως το 1997. Από την άρση της απαγόρευσης το αβοκάντο μπήκε ταχύτατα στην κουλτούρα της Αμερικής. Σ’ αυτό, βέβαια, βοήθησε και η μεγάλη εισροή ισπανόφωνων μεταναστών από την Λατινική Αμερική.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



HAMBURGER

Το hamburger, χωρίς αμφιβολία, είναι ο βασιλιάς των fast foods. Από πού, όμως, προήλθε το αγαπημένο σε όλους φαγητό;

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Το βασικό συστατικό του hamburger, είναι ο κιμάς. Λέγεται, ότι η γέννηση του κιμά, σαν τεχνική, προήλθε από τους Μογγόλους στρατιώτες του Τζέκινς Χάν, στα 1600μ.χ. όταν και επιχειρούσαν να “κιμαδοποιήσουν” το σκληρό κρέας (που μετέφεραν στα βουνά τις κεντρικής Ασίας) βάζοντάς τα κάτω από τη σέλα τους. Με τον καλπασμό του αλόγου, το κρέας που ήταν ανάμεσα στη σέλα και το άλογο, πολτοποιούταν, λόγω της μεγάλης πίεσης που δεχόταν. Η τεχνική αυτή, μεταφέρθηκε στις κατεχόμενες περιοχές των Μογγόλων.

Πολλές εκδοχές υπάρχουν για τη γέννηση του Hamburger. Μία εξ'αυτών υποστηρίζει, πως κάπου στα 1600, οι ναυτικοί συνήθιζαν να τρώνε στα ταξίδια τους, ένα τυλιγμένο σε ψωμί μπιφτέκι. Ήταν ένα έξυπνο, εύκολο και χορταστικό γεύμα. Μάλιστα, επειδή το πιο πολυσύχναστο λιμάνι της εποχής ήταν το Αμβούργο, ονόμασαν το “τυλιγμένο” μπιφτέκι σε hamburger.

Βάση μιας άλλης εκδοχής, ένας 15χρονος αμερικάνος ο Charlie Nagreen από το Winsconsin, είχε στήσει ένα μικρό πάγκο και πουλούσε κεφτεδάκια, σε μία έκθεση που γινόταν κάθε χρόνο στη πόλη του. Παρατήρησε, πώς τα κεφτεδάκια ήταν δύσκολο να καταναλωθούν εν κινήσει, αφού ο κόσμος εκεί τριγυρνούσε στα περίπτερα της έκθεσης και δεν είχε χρόνο να κάτσει και να φάει το γεύμα του, με αποτέλεσμα η πελατία του να είναι ελάχιστη. Έτσι, για να ανεβάσει της πωλήσεις, έκανε τους κεφτέδες επίπεδους και τους τοποθέτησε ανάμεσα σε ψωμί, ένα φαγητό που θα ήταν εύκολο να καταναλωθεί κατά το περπάτημα. Έτσι, εφήυρε το hamburger.

Ωστόσο, σύμφωνα με νεότερα στοιχεία, η γέννηση του hamburger, πιστώνεται στον Louis Lassen, ο οποίος ήταν ιδιοκτήτης και μάγειρας του εστιατορίου Louis Lunch στο New Haven του Connecticut. Λέγεται, πώς για να εξυπηρετήσει κάποιον ανυπόμονο πελάτη, ο Lassen σέρβιρε ένα μπιφτέκι, ανάμεσα σε δύο ψωμιά και έτσι δημιουργήθηκε το hamburger.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



MAYONNAISE

Υπάρχουν τρεις εκδοχές για την δημιουργία της αγαπημένης μας μαγιονέζας. Κατά την πρώτη εκδοχή, η σάλτσα παρασκευάστηκε προς τιμήν της νίκης των Γαλλών εναντίον των Άγγλων το 1757. Δημιουργός ήταν ο Δούκας Ρισελιέ, ο οποίος συχνά οργάνωνε δεξιώσεις με ανώτατους αξιωματούχους, προσφέροντάς τους ξεχωριστά γεύματα για την εποχή. Με αφορμή την νίκη των Γαλλών επί των Βρετανών στην περιοχή Πορτ Μαγιόν, λοιπόν, λέγεται πως ο δούκας ανακάτεψε δύο κρόκους αβγών, 200 γραμμάρια ελαιόλαδο, μισό λεμόνι και λίγο αλατοπίπερο, δημιουργώντας μια πρωτότυπη σάλτσα.

Κατά την δεύτερη εκδοχή, ο μάγειρας του δούκα, καθώς ετοίμαζε το γεύμα για τη δεξίωση της νίκης, προσπάθησε να φτιάξει μία σάλτσα με κρέμα γάλακτος και αυγά. Ανακάλυψε, όμως, ότι δεν είχε κρέμα και αναγκαστικά αυτοσχεδίασε, προσθέτοντας αντί για κρέμα ελαιόλαδο.

Τέλος, υπάρχει και η τρίτη θεωρία, που παρουσιάζει το όνομα της μαγιονέζας να προέρχεται από τη λέξη *moyeu*, που σε τοπική διάλεκτο σημαίνει κρόκος αυγού και η γέννηση της τοποθετείτε στις αρχές του 19ου αιώνα, χωρίς ωστόσο να γνωρίζουμε την αιτία, ή των δημιουργό της.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



PAIN D' ESPAGNE (ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ)

Το παντεςπάνι είναι σίγουρα μία από της γνωστότερες παρασκευές της κλασσικής ζαχαροπλαστικής. Είναι μία ζύμη η οποία χρησιμοποιείται κατά κόρον σαν βάση για τούρτες και πάστες, αλλά και σε πολλά άλλα επιδόρπια. Το παντεςπάνι τρώγεται και σκέτο σαν ένα αφράτο κέικ.

Η ιστορία του είναι πολύ διαδεδομένη και τη δημιουργία του τη χρωστάμε στη γυναίκα του αρχιζαχαροπλάστη του Φιλίππου Β' της Ισπανίας. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Ο βασιλιάς Φίλιππος Β' ήταν ένας από τους πιο καλοφαγάδες ηγέτες του 16^{ου} αιώνα, ενώ ζητούσε από τους μάγειρές του να παρασκευάζουν ειδικά γεύματα για τον ίδιο, ώστε να μην βαριέται.

Μια μέρα λοιπόν, ο άρχοντας ζήτησε από τον ζαχαροπλάστη του παλατιού να του παρασκευάσει ένα επιδόρπιο, το οποίο δεν θα χάνει την όρεξη να το τρώει ποτέ. Ο ζαχαροπλάστης έβαλε όλη την τέχνη του και μέσα σε λίγες ώρες παρουσίασε στον βασιλιά ένα γλυκό με το όνομα «Κλαυδία». Ο Φίλιππος δοκίμασε το γλύκισμα κι αμέσως ενημέρωσε τον ζαχαροπλάστη ότι δεν ήταν αυτό που αδημονούσε να δοκιμάσει. Έτσι, ο δύστυχος ζαχαροπλάστης συνέχισε να δοκιμάζει και να δημιουργεί συνταγές, οι οποίες, όμως, συνέχισαν να πηγαίνουν στα σκουπίδια.

Η γυναίκα του ζαχαροπλάστη, βλέποντας τις δυσκολίες του συζύγου της και φοβούμενη μήπως ο βασιλιάς διατάξει να σκοτώσουν τον σύζυγό της, αποφάσισε να τον βοηθήσει. Παρά τις λιγοστές γνώσεις της στην ζαχαροπλαστική, άρχισε να κάνει διάφορες δοκιμές με ζάχαρη, αλεύρι, βούτυρο κι αυγά στην κουζίνα της, χωρίς όμως να μπορέσει να φτιάξει κάτι, κατάλληλο για τον βασιλιά. Στο τέλος με τα υλικά αυτά, έφτιαξε ένα είδος αφράτου ψωμιού.

Όταν το βράδυ γύρισε στο σπίτι ο άνδρας της και το είδε, αποφάσισε να το παρουσιάσει στον Φίλιππο, μια και δεν είχε να του επιδείξει τίποτε καλύτερο. Μόλις ο Φίλιππος το δοκίμασε, ενθουσιάστηκε τόσο που αποφάσισε να αντικαταστήσει το καθημερινό ψωμί του με το παντεςπάνι.

Από που κρατάει η σκούφια τους;

Σιγά-σιγά το γλύκισμα αυτό διαδόθηκε σε όλη την καλή κοινωνία της Ισπανίας στην αρχή, και όλης της Ευρώπης αργότερα. Οι Γάλλοι το ονόμασαν “Παιν ντ’ Εσπάνιε (Pain d’ Espagne)”, δηλαδή ψωμί της Ισπανίας, και με τον καιρό οι Έλληνες το έκαναν σιγά-σιγά “παντεσπάνι”



Από που κρατάει η σκούφια τους;

PAVLOVA

Ο Κιθ Μόνεϊ, βιογράφος της Άννα Πάβλοβα, έγραψε πως ένας σεφ ξενοδοχείου στο Γουέλινγκτον, της Νέας Ζηλανδίας, δημιούργησε το γλυκό όταν η Πάβλοβα επισκέφθηκε το μέρος το 1926 κατά τη διάρκεια της παγκόσμιας περιοδείας της.

Η καθηγήτρια Έλεν Λιτς, γαστρονομική ανθρωπολόγος στο Πανεπιστήμιο του Otago στη Νέα Ζηλανδία, έχει φτιάξει μια βιβλιοθήκη από βιβλία μαγειρικής που περιέχουν 667 συνταγές για Πάβλοβα που προέρχονται από περισσότερες από 300 πηγές. Στο βιβλίο της, «Η ιστορία της Πάβλοβα: Ένα κομμάτι γαστρονομικής ιστορίας της Νέας Ζηλανδίας», αναφέρει ότι η πρώτη συνταγή Αυστραλιανής Πάβλοβα δημιουργήθηκε το 1935 ενώ μια παλαιότερη εκδοχή της γράφτηκε το 1929 σε ένα αγροτικό περιοδικό.

Η αυστραλιανή ιστοσελίδα “Australian Flavour” δίνει μια προγενέστερη ημερομηνία του 1926 για τη δημιουργία της, υποδεικνύοντας ότι το Home Cookery for New Zealand, από την αυστραλιανή συγγραφέας Έμιλι Φάτερ, περιείχε μια συνταγή για “μαρέγκα με γέμιση φρούτων”. Αυτή η συνταγή ήταν παρόμοια με τη σημερινή εκδοχή του επιδορπίου. Έχει διατυπωθεί η άποψη ότι ο Bert Sachse δημιούργησε το γλυκό στο ξενοδοχείο Esplanade, στο Περθ, της Δυτικής Αυστραλίας το 1935. Προς υπεράσπιση αυτής της άποψης, ένας συγγενής του Sachse έγραψε στην Λιτς λέγοντας ότι ο Sachse ενδέχεται να έχει καταγράψει κατά λάθος εσφαλμένη ημερομηνία της συνταγής. Η Λιτς απάντησε ότι δεν θα βρουν αποδείξεις για αυτό «επειδή απλά δεν εμφανίζεται στα βιβλία μαγειρικής πράγματι μέχρι το 1940 στην Αυστραλία.»

Ωστόσο, μια συνταγή για “τούρτα Pavlova” δημοσιεύθηκε στην “Advocate” το 1935 και το 1937 στο τεύχος του “The Australian Women’s Weekly” υπήρχε μια συνταγή για “γλυκιά τούρτα Πάβλοβα”. Μια διαφήμιση του 1935 για ένα δαχτυλίδι χρωμίου που χρησιμοποιούσαν για να μην πέσει το γλυκό, δείχνει επίσης πως ο όρος «τούρτα Πάβλοβα» ήταν γνωστός στο Όκλαντ εκείνη τη στιγμή. Βάσει αυτών των επιχειρημάτων, ο Μάθιου Έβανς, κριτικός εστιατορίων για την

εφημερίδα The Sydney Morning Herald, είπε ότι ήταν μάλλον απίθανο ότι θα μπορούσε ποτέ να βρεθεί μια οριστική απάντηση για την προέλευση της Πάβλοβα. “Οι άνθρωποι έχουν κάνει μαρέγκα με κρέμα για μεγάλο χρονικό διάστημα, δεν νομίζω ότι η Αυστραλία ή τη Νέα Ζηλανδία ήταν οι πρώτες που σκέφτηκαν να το κάνουν αυτό.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



PEACH MELBA

Το Peach Melba, είναι ένα από τα διασημότερα και αγαπημένα γλυκά στον κόσμο, με τους περισσότερους γάλλους σεφ να το έχουν βάλει έστω μία φορά σε μενού τους. Τα κύρια συστατικά του είναι καραμελωμένα ροδάκινα, παγωτό βανίλιας και σάλτσα από raspberry, ενώ έχουν προκύψει και πολλές παραλλαγές.

Το γλυκό αυτό, σύμφωνα με την ιστορία, δημιουργήθηκε για χάρη της Αυστραλέζας σοπράνο Nelly Melba. Η Melba, κατα κόσμον Helen Porter Mitchell, γεννημένη το 1861 στο Richmond της Μελβούρνης, υπήρξε μία από τις διασημότερες τραγουδίστριες της Αυστραλιανής Όπερας. Τραγούδησε σε Ανάκτορα, στο Covent Garden του Λονδίνου και στη Metropolitan Opera της Νέας Υόρκης.

Η Melba συνήθιζε να τρώει στα εστιατόρια του Escoffier, ο οποίος σύμφωνα με την ιστορία ήταν μεγάλος θαυμαστής της, κατά τις εμφανίσεις της στο Λονδίνο. Σε μία από τις εμφανίσεις της στην Όπερα του Λονδίνου η Nellie Melba ήταν καλεσμένη του ξενοδοχείου Savoy, όπου σεφ ήταν ο Escoffier, στον οποίο δώρησε δύο εισιτήρια για την παράστασή της. Ο Escoffier για να ευχαριστήσει την σοπράνο ετοίμασε για την σοπράνο ένα ελαφρύ γλυκό που αποτελείτο από φρέσκα ροδάκινα, παγωτό βανίλια και στην κορυφή τοποθέτησε πάγο σκαλισμένο σε μορφή κύκνου. Το αρχικό όνομα του γλυκού ήταν Peche au Cygne, δηλαδή ροδάκινο με κύκνο. Αργότερα, όταν ο Escoffier και ο Ritz άνοιξαν το Ritz Carlton στο Λονδίνο, ο σεφ έβαλε στο μενού μια νέα εκδοχή του προς τιμήν της Nelly Melba γλυκού, το οποίο ήταν με καραμελωμένα ροδάκινα, παγωτό βανίλια και σάλτσα από raspberry και το ονόμασε Peach Melba.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



PIZZA

Πίτσα, ένα από τα πιο αγαπημένα φαγητά μικρών και μεγάλων. Πότε, όμως, γεννήθηκε το έδεσμα που έχει κατακλύσει τον κόσμο;

Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, η πίτσα υπάρχει από την Νεολιθική Εποχή, όπου οι άνθρωποι έφτιαχναν ψωμί και το σκέπαζαν με διαφορά υλικά, ώστε να γίνει πιο νόστιμο. Στην Σαρδινία, Γάλλοι και Ιταλοί αρχαιολόγοι, σε ανασκαφές, έχουν ανακαλύψει τέτοιο ψωμί σε απολιθώματα, από το 7000π.Χ.

Στην Αρχαία Ελλάδα, φτιάχναν ψωμί σε λεπτή φόρμα, το οποίο το κάλυπταν με βότανα, σκόρδο και κρεμμύδι και το έλεγαν “πλακούς”.

Τον 6ο αιώνα π.Χ οι στρατιώτες του Πέρση βασιλιά Δαρίου, παρασκεύαζαν ζύμη, όμοια με πίτσα, στην οποία πρόσθεταν από πάνω τυρί και καρπούς κατά την διάρκεια των μαχών.

Επίσης, ψωμιά, τα οποία φέρανε ομοιότητα με την πίτσα, παρασκευάζονταν σχεδόν σε όλο τον γνωστό αρχαίο κόσμο, όπως στην Αρχαία Ρώμη, στον Ισπανικό χώρο, σε περιοχές της Καταλονίας και Βαλένθιας, σε διάφορες χώρες των Βαλκανίων, στην Γερμανία, στην Φινλανδία, στην Κίνα και στην νότια Ασία.

Τον 16ο αιώνα, ένα είδος γαλέτας, γνωστή ως πίτσα, παρασκευζόταν στην Νάπολι και παρουσιαζόταν, ως το φαγητό των φτωχών, ενώ το πουλούσαν, κυρίως, στους δρόμους, πλανόδιοι.

Το 1889, λέγεται, πως προς τιμήν της βασίλισσας Μαργαρίτα, οι Ναπολιτάνοι πιτσαδόροι, παρασκεύασαν μία πίτσα, που περιείχε μόνο, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό, ώστε να μοιάζει η εμφάνισή της με τα χρώματα της ιταλικής σημαίας.

Τέλος, στα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι και τις αρχές του 20ου, στην Ιταλία, αναφέρεται στα βιβλία συνταγών της εποχής, πως η πίτσα φτιαχνόταν με συγκεκριμένη ζύμη, που ονομαζόταν schiacciata και ήταν γλυκιά.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



STRUDEL

Η Αυστρία εκτός από τα croissant φημίζεται και για τα αφράτα και πολύ νόστιμα strudels. Είναι αρτοποιήματα που μοιάζουν πολύ στα croissant ως προς την δομή της ζύμης, με μια από τις κύριες διαφορές να είναι η τραγανότητα τους. Τα πιο διάσημα strudel είναι με γέμιση μήλου και κανέλας.

Σύμφωνα με ιστορικούς, τα αρτοποιήματα αυτά δημιουργήθηκαν από τους Τούρκους νομάδες, οι οποίοι είχαν εμμονή στ

ην παρασκευή ψωμιών με στρώσεις, τα οποία τα έψηναν σε πυρακτωμένες πέτρες και πρόσθεταν βούτυρο, κρέας ή λαχανικά.

Ήδη σε ένα λεξικό από τον 11^ο αιώνα υπάρχει η λέξη Yuvgha η οποία σημαίνει πτυχωτό ή διπλωμένο ψωμί, τον πρόγονο των strudels. Με την πάροδο του χρόνου οι σεφ του Σουλτάνου στην Κωνσταντινούπολη, για να υπερισχύσουν τεχνικά ο ένας από τον άλλο, έκαναν τη ζύμη όλο και πιο λεπτή. Το πιθανότερο είναι η ιδέα της λεπτής ζύμης να πέρασε μέσω των Οθωμανών στην Βιέννη κατά τον 16^ο αιώνα. Οι φούρναροι της Βιέννης έμαθαν την τεχνική της λέπτυνσης της ζύμης, ενώ την εξέλιξαν ανά τους αιώνες στα σημερινά studel.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



SUSHI

Ο πρωτότυπος τύπος σούσι, γνωστός και ως νάρε σούσι αναπτύχθηκε πρώτα στη νοτιοανατολική Ασία, περίπου τον 7ο αιώνα μ.Χ. και διαδόθηκε μέχρι την Ιαπωνία. Το όνομα σούσι προέρχεται από ένα αρχαϊκό γραμματικό τύπο που σήμερα χρησιμοποιείται μόνο για να περιγράψει το φαγητό. Σούσι κυριολεκτικά σημαίνει «με ξινή γεύση», αντικατοπτρίζοντας τις απαρχές του στα ζυμωμένα θαλασσινά. Το παραδοσιακό νारेζούσι παρασκευάζεται με μια αρκετά παρόμοια τεχνική, κατά την οποία το ψάρι τοποθετείται μέσα σε ξινισμένο ρύζι για να ζυμωθεί. Οι πρωτεΐνες των ψαριών διαλύονται σε αμινοξέα εξαιτίας της ζύμωσης. Η γεύση τους γίνεται ξινή και ουμάμι. Μια παραλλαγή αυτής της μεθόδου εμφανίστηκε το 15ο και 16ο αιώνα που περιλάμβανε το πάστωμα του ψαριού χωρίς ρύζι. Αυτές οι δύο τεχνικές αποτελούν τη βάση του σημερινού σούσι.

Το σημερινό σούσι έχει μικρή ομοιότητα με το ζυμωμένο θαλασσινό. Το ρύζι απομακρυνόταν από το φαγητό και μόνο το ψάρι καταναλωνόταν. Την περίοδο Μουρομάτσι (1336-1573) στη συνταγή άρχισε να προστίθεται ξύδι, ώστε να έχει καλύτερη γεύση και να συντηρείται για περισσότερο καιρό. Χρησιμοποιήθηκε επίσης για να μειώσει τη μακρόχρονη διαδικασία της ζύμωσης και τελικά να εγκαταλειφθεί, προσθέτοντας μια ευχάριστη γεύση ξινού. Αυτή η συνταγή έφτασε στο Έντο (σημερινό Τόκυο) περίπου το 18ο αιώνα. Και ενώ η τεχνική της ζύμωσης είχε εγκαταλειφθεί, το πάστωμα συνέχισε να χρησιμοποιείται μέχρι το 19ο αιώνα.

Η σημερινή μορφή της συνταγής, γνωστής ως σούσι, δημιουργήθηκε από το Χανάγια Χοκεί (1799–1858) περίπου το 1820, στο τέλος της εποχής Έντο. Το σούσι που εφηύρε ο Χανάγια αποτελούνταν από ωμά θαλασσινά (σασίμι) και ξυδάτο ρύζι και ήταν μια πρώτη μορφή γρήγορου φαγητού γιατί μπορούσε να παρασκευαστεί γρήγορα και να καταναλωθεί με τα χέρια. Το σούσι πωλούνταν αρχικά σε πάγκους, οι οποίοι σταδιακά έγιναν σούσι μπαρ. Αυτή η μορφή αρχικά ονομάστηκε «εντομάε ζούσυ», γιατί το ψάρι είχε αλιευτεί στον κόλπο του Έντο (Τόκυο).

Από που κρατάει η σκούφια τους;



TARTE TATIN

Η Tarte Tatin πήρε το όνομά της από τις αδερφές Tatin, που τη δημιούργησαν καταλάθος την δεκαετία του 1880 στο οικογενειακό τους ξενοδοχείο στην πόλη Lamotte-Beuvron της επαρχίας Loir-et-Cher, 169 χιλιόμετρα νότια του Παρισιού.

Ο μύθος της δημιουργίας του πιάτου έχει δύο εκδοχές. Η πρώτη θέλει την Stephanie, τη μία από της αδερφές Tatin, η οποία είχε αναλάβει το μεγειρικό κομμάτι του ξενοδοχείου, να παραψήνει τα μήλα που είχε ξεκινήσει να μαγειρεύει για να φτιάξει μια παραδοσιακή μηλόπιτα, καθώς τα ξέχασε στο τηγάνι, στο φόρτο της δουλειάς. Τα μήλα είχαν βαριά γεύση και άρωμα, ενώ το χρώμα τους ήταν πιο σκούρο από ότι θα έπρεπε. Για να διορθώσει το λάθος της αποφάσισε να τοποθετήσει γλυκιά ζύμη τάρτας πάνω από τα μήλα στο ίδιο τηγάνι και το έβαλε στο φούρνο μέχρι να ψηθεί η τάρτα. Όταν έβγαλε την τάρτα από τον φούρνο, την τοποθέτησε σε πιάτο γυρνώντας το τηγάνι έτσι ώστε η ζύμη να γίνει η βάση του γλυκού και τα μήλα να έρθουν από πάνω. Η Stephanie προσέφερ την τούρτα στους επισκέπτες του ξενοδοχείου για να τη δοκιμάσουν. Οι κριτικές ήταν διθυραμβικές.

Μια άλλη εκδοχή παρουσιάζει την Stephanie να δημιουργεί την τάρτα για χάρη ενός πελάτη του ξενοδοχείου ο οποίος ήθελε ένα ξεχωριστό γλυκό. Έτσι, η Tatin πειραματίστηκε παραλλάσσοντας την κλασσική μηλόπιτα. Έτσι, δημιούργησε την τάρτα εξ' ολοκλήρου στο τηγάνι, δημιουργώντας το γλυκό που όλοι γνωρίζουμε ως tarte tatin, τη σπεσιαλιτέ του ξενοδοχείου Tatin.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



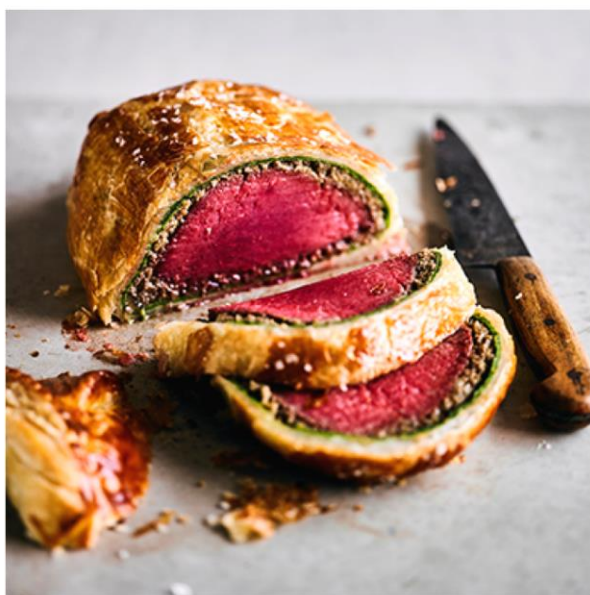
TIRAMISU

Ποιός θα περίμενε πως αυτό το πασίγνωστο και νόστιμο γλυκό, το οποίο στη χώρα μας το βρίσκεις σε κάθε ιταλικό και όχι μόνο εστιατόριο, είδε το φως της διασημότητας τη δεκαετία του '70;

Κι όμως, σύμφωνα με την Jane Black, αρθρογράφο της Washington Post, σε άρθρο του το 2007, παρουσιάζει τον Carminantonio Lannaccone ως τον δημιουργό του επιδορπίου στο εστιατόριο Piedigrotta, στην πόλη Τρεβίζο, στην Βόρεια Ακτή της Αδριατικής. Ο Lannaccone εκπαιδεύτηκε ως ζαχαροπλάστης στην πόλη Αβελίνο και με το τέλος της εκπαίδευσης μετακόμισε στο Μιλάνο, ώστε να βρεί δουλειά στα 12 χρόνια του. Το 1969 παντρεύτηκε, ενώ την ίδια χρονιά άνοιξε το εστιατόριο του, Piedigrotta στο Τρεβίζο.

Εκεί ήταν που δημιούργησε την συνταγή του Τιραμισού, βασισμένο σε ένα παλιό παραδοσιακό γλυκό της περιοχής, παρασκευασμένο με τοπικά υλικά όπως βαρύ καφέ, αυγά, Marsala και τα μπισκότα Savoyard. Το όνομα του γλυκού σημαίνει «τράβα με επάνω, σήκωσε με», λόγω του σφηνακιού καφέ που έχει στα υλικά του. Ο ίδιος ο δημιουργός, είπε, πως του πήραν 2 χρόνια για να τελειοποιηθεί η συνταγή, ενώ το γλυκό διαδόθηκε μέσω των υπόλοιπων σεφ της περιοχής που το δοκίμασαν και το λάτρεψαν, ενώ στη συνέχεια δημιούργησαν τις δικές τους παραλλαγές.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



WELLINGTON BEEF

Το φιλέτο wellington είναι ένα παγκοσμίως δημοφιλές πιάτο, το οποίο αποτελείται από ένα ολόκληρο φιλέτο μοσχарίσιο τυλιγμένο με ντυζέλ μανιταριών και ζύμη, το οποίο ψήνεται στο φούρνο και περιχύνεται από σάλτσα κόκκινου κρασιού. Είναι ένα φαγητό με ιστορία, αν και υπάρχουν πολλές εκδοχές για την ονομασία του.

Το wellington δημιουργήθηκε τον 17^ο αιώνα, ενώ η πρώτη αναφορά του σε βιβλίο ήταν το 1672 στο 'The Queene-Like Closet' της Hannah Woolley, με τον τίτλο 'To make a Pasty of a Breast of Veal'.

Την ονομασία wellington την πήρε, σύμφωνα με τις περισσότερες θεωρίες, χάρις τον Ιρλανδό στρατηγό του Βρετανικού Στρατού Arthur Wellesley, πρώτο δούκα του Wellington, ήρωα της μάχης του Βατερλώ. Κάπου εδώ όμως, αρχίζουν οι διαφορές των εκδοχών.

Κατά την πρώτη εκδοχή, ο Δούκας του Wellington δεν ενδιαφερόταν να επιλέξει αυτός το φαγητό που θα μαγειρέψει ο μαγειράς του, για αυτό του έδωσε εντολή να δημιουργήσει κάτι δικό του. Ο μάγειρας δημιούργησε το φιλέτο Wellington.

Η δεύτερη εκδοχή παρουσιάζει το τυλιγμένο φιλέτο μοσχарιού με σάλτσα κρασιού, ως το αγαπημένο φαγητό του στρατηγού Wellesley, το οποίο είχε ζητήσει να του το μαγειρεύουν στο καθημερινό δείπνο του.

Η τρίτη θεωρία εμφανίζει την αφορμή της ονομασίας του φαγητού λόγω της εμφανισής του που έμοιαζε με μπότα του στρατού του Wellington.

Άλλοι ιστορικοί εμφανίζουν την Κεντρική Αφρική ως γενέτειρα του πιάτου, με τη διαφορά πως αντί για μοσχάρι τύλιγαν αρνί σε ζύμη. Σε μια από τις παρουσίες του στην περιοχή ο Wellington ανακάλυψε το φαγητό το οποίο το μετέφερε στη χώρα του ελαφρώς παραλλαγμένο.

Μια τελευταία θεωρία παρουσιάζει το πιάτο ως δημιούργημα των Γάλλων σεφ, το οποίο μετονομάστηκε τον 19^ο αιώνα κατά τον Γαλλοβρετανικό πόλεμο.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

Ο χοιρινός γύρος, ένα πασίγνωστο και πολυαγαπημένο έδεσμα, κατάγεται από τη Μικρά Ασία και η ονομασία του δόθηκε λόγω της γύρας, της περιστροφής του δηλαδή γύρω από τη βέργα.

Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, η έννοια του γύρου σαν τεχνική ψησίματος, προέρχεται από το Ολτού, μια μικρή πόλη κοντά στο Ερζερούμ στην Τουρκία για αυτό και ονομαζόταν ολτου κεμπαπ. Στην αρχική μορφή του, το κρέας ψηνόταν οριζόντια και τα κομμάτια κρέατος κόβονταν πιο χοντρά. Ωστόσο, με τη σημερινή του μορφή παρουσιάστηκε στη μικρασιατική Ιωνία, και συγκεκριμένα στην πόλη της Προύσας.

Αρχικά, ονομαζόταν Ντονέρ Κεμπάπ (σε πολλές χώρες η ονομασία αυτή υπάρχει ακόμα) και παρασκευαζόταν με αρνί ή κατσίκι, διότι οι μουσουλμάνοι, οι οποίοι πρώτοι παρήγαγαν τον γύρο, δεν τρώγανε λόγω θρησκείας χοιρινό. Κατά την μικρασιατική καταστροφή, οι Έλληνες πρόσφυγες της Προύσας, που μετακινήθηκαν προς την ελληνική επικράτεια, έφεραν μαζί τους και την τέχνη του γύρου, η οποία υπέστη και μια παραλλαγή, καθώς άρχισε να παρασκευάζεται με χοιρινό κρέας.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΚΛΕΦΤΙΚΟ

Σύμφωνα με την παράδοση, το κλέφτικο εμφανίστηκε κατά την οθωμανική κατοχή. Πολλοί Έλληνες δεν μπορούσαν να πληρώσουν, ή δεν δέχονταν να πληρώσουν τους φόρους που επέβαλαν οι Τούρκοι και αναγκάζονταν, για να μην φυλακιστούν ή εκτελεστούν, να ανέβουν στα βουνά, ζώντας μία ζωή κλέφτικη. Φυσικά, δεν είχαν χρήματα να αγοράσουν τροφή κι έτσι έκλεβαν αρνιά και κατσίκια, ή τα δέχονταν ως δωρεά από τους συμπατριώτες τους.

Για να μαγειρέψουν το φαγητό θα έπρεπε να ανάψουν φωτιά, πράγμα που σήμαινε πως λόγω του καπνού ίσως προδιδόταν η θέση τους, έτσι βρήκαν έναν έξυπνο τρόπο να ψήσουν το ζώο χωρίς μυρωδιές, φωτιές και καπνούς. Έσκαβαν έναν λάκκο, άναβαν φωτιά μέσα σ' αυτόν, τοποθετούσαν χόμα και κλαδιά, μαζί με διαφορα αρωματικά φυτά, όπως ρίγανη και θυμάρι, έβαζαν το ζώο πάνω στα κλαδιά, πρόσθεταν κεφαλοτύρι και σκέπαζαν πάλι με κλαδιά και χόμα.

Επειδή, έπρεπε να μετακινούνται συνέχεια, για την εύρεση τροφής και οπλισμού, ήταν και ένας πολύ καλός τρόπος να μαγειρεύεται το φαγητό, χωρίς να πρέπει να το παρακολουθούν συνέχεια, αφού σιγοψηνόταν επί ώρες κι έτσι δεν υπήρχε ο φόβος να καεί. Όταν επέστρεφαν από την αναζήτηση το βράδυ, έβγαζαν το ψητό από αυτή τη γήινη θράκα, καλομαγειρεμένο και νόστιμο λόγω των μυρωδικών και του κεφαλοτυριού.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ

Ο τόπος, που γεννήθηκε η συνταγή για τα πρώτα λουκούμια, είναι άγνωστος. Αυτό που γνωρίζουμε είναι, πως το αγαπημένο αυτό γλύκισμα κατάγεται από τις Αραβικές χώρες. Το 1777, ο Bekir Efendi δημιούργησε το πρώτο εργαστήριο στην Κωνσταντινούπολη, με την ονομασία Hacı Bekir. Είναι η πρώτη εταιρία, που έμεινε γνωστή για την παρασκευή λουκουμιού.

Αρχικά, τα λουκούμια ή rahat-ul hulküm (που μεταφράζεται "μαλακό στο λάρυγγα"), όπως ήταν η τούρκικη ονομασία τους, παρασκευάζονταν από μέλι, μελάσα, αλεύρι και νερό, ενώ για να δώσουν άρωμα και γεύση, οι παρασκευαστές, χρησιμοποιούσαν ροδόνηρο, φλούδα λεμονιού και απόσταγμα πορτοκαλιού. Το 1811, ο Hacı Bekir πρόσθεσε στη συνταγή γλυκόζη.

Διάφορες εκδοχές, έχουν υπάρξει για την επινοήση του λουκουμιού. Δύο είναι οι επικρατέστερες, όμως. Η πρώτη εκδοχή, υποστηρίζει, πως δημιουργός του γλυκού, ήταν ο ίδιος ο Hacı Bekir, και το παρασκεύασε, λόγω ενός περίεργου σκηνικού. Σύμφωνα, λοιπόν, με την ιστορία, ο σουλτάνος, ενώ μασούσε μία καραμέλα, άρχισε να φωνάζει εκνευρισμένος, καθώς έσπασε το δόντι του και πρόσταζε να του φέρουν ένα μαλακό γλύκισμα, ώστε να μην έχει ξανά τη δυσάρεστη κατάληξη ακόμα ενός σπασμένου δοντιού. Έτσι, ο Hacı Bekir πήγε, αμέσως, στο εργαστήριο του για να παρασκευάσει ένα γλύκισμα, που θα ικανοποιούσε το σουλτάνο. Βάση αυτής της θεωρίας, έτσι γεννήθηκε το λουκούμι. Κατά μια άλλη εκδοχή, ο σουλτάνος Αμπντούλ Χαμίντ ο Α΄, μην αντέχοντας την γκρίνια των γυναικών του και των εκατοντάδων παλλακίδων που είχε στο χαρέμι του, κάλεσε στο σαράι του Τοπ Καπί τους καλύτερους ζαχαροπλάστες και τους ζήτησε να φτιάξουν ένα γλυκό που θα γλύκαινε τις γυναίκες ώστε να σταματήσουν τις φωνές και τα παράπονα. Το λουκούμι ήταν το γλυκό που επέλεξε.

Στη χώρα μας η τέχνη του λουκουμιού έφτασε από την Πόλη στις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα. Με το πέραςμα των χρόνων οι Έλληνες λουκουμοποιοί έβαλαν καινούργια στοιχεία στην κλασική συνταγή και τα λουκούμια έγιναν μέρος

Από που κρατάει η σκούφια τους;

και της ελληνικής παράδοσης. Σήμερα, τα λουκούμια παράγονται σε πάρα πολλά μέρη της Ελλάδας, αλλά εκείνα που φημίζονται είναι της Σύρου, το σουτσούκ λουκούμ της Κομοτηνής και μια παραλλαγή τους οι ακανέδες των Σερρών.



Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Πολλές εκδοχές υπάρχουν για την καταγωγή του μπακλαβά. Ιστορικά δεδομένα δεν υπάρχουν για την δημιουργία του, έτσι πολλές είναι οι χώρες που αυτοαποκαλούνται πατρίδα του γλυκού.

Κατά μία εκδοχή, η ιστορία του μπακλαβά ξεκινάει τον 8^ο αιώνα π.Χ. από τους αρχαίους Ασσύριους, στην περιοχή της Μεσοποταμίας. Η πρώτη έκδοση του μπακλαβά ήταν ζύμη ψωμιού πλασμένη σε λεπτά φύλλα τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο, ενώ ανάμεσά τους έβαζαν ψιλοκομμένο φυστίκι, το έψηναν σε ξυλόφουρνο και το περιέχουν με μέλι.

Μια 2^η εκδοχή θέλει τον μπακλαβά να κατάγεται από την αρχαία Ρώμη του 2^{ου} αιώνα π.Χ. Ο πρόγονος του μπακλαβά ονομαζόταν placenta και παρασκευαζόταν από λεπτά φύλλα ζύμης τα οποία τοποθετούσαν το ένα πάνω στο άλλο, ενώ ανάμεσά τους άλειφαν ένα μείγμα από τυρί και μέλι και το έψηναν σε προθερμασμένο φούρνο της εποχής. Σύμφωνα τον Patrick Faas, συγγραφέα του βιβλίου «Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome», το γλυκό από την Ρωμαϊκή αυτοκρατορία έφτασε στο Βυζάντιο και έπειτα στην Οθωμανική αυτοκρατορία, ενώ κατά το πέρας των αιώνων έλαβε κάποιες μετατροπές. Ένα παρόμοιο γλυκό με την racenta παρασκευαζόταν και στην Αρχαία Ελλάδα με την ονομασία «πλακοῦς».

Μια τρίτη εκδοχή παρουσιάζει τον μπακλαβά να δημιουργήθηκε στην Περσική αυτοκρατορία, σημερινό Ιράκ, τον 9^ο αιώνα Μ.Χ. Το γλυκό ονομαζόταν «lauzinaq» , που σημαίνει φυστίκι στα Αραμαϊκά και σύμφωνα με το βιβλίο μαγειρικής του Muhammad bin Hasan al-Baghdadi το 1226, η συνταγή ήταν ως εξής: Έκοβαν σε μικρά κομμάτια το φυστίκι, το οποίο στη συνέχεια τύλιγαν με λεπτό φύλλο ζύμης, το έψηναν και τέλος το περιέχουν με σιρόπι. Το αυθεντικό βιβλίο του

Από που κρατάει η σκούφια τους;

Baghdadi είναι ένα από τα λίγα που διασώθηκαν από την βιβλιοθήκη του Σουλεϊμάν, στην Κωνσταντινούπολη, μάλιστα κατά τον Charles Perry, για αιώνες ήταν το αγαπημένο βιβλίο μαγειρικής του τούρκικου λαού.

Βάση μιας άλλης εκδοχής ο μπακλαβάς είναι απόγονος του Güllaç, ενός τούρκικου γλυκού που παρασκευαζόταν με λεπτά φύλλα, όπου ανάμεσα τοποθετούσαν μια κρέμα από γάλα και ζάχαρη και σερβιριζόταν με φουντούκια και ρόδι. Αυτό το γλυκό ήταν παραδοσιακό της περιόδου του Ραμαζάνι.



Από που κρατάει η σκούφια τους;

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Η μπουγάτσα, σύμφωνα με αναφορές, κατάγεται από το Βυζάντιο. Στην Κωνσταντινούπολη, η οποία είχε πλούσια παράδοση στα γλυκά ταψιού και στις πίτες, παρασκεύαζαν ένα είδος γλυκού, το οποίο έκρυβε τη γέμιση στο εσωτερικό της ζύμης. Οι κάτοικοι το ονόμασαν μπουγάτσα ή μπουγκάτσα, θέλοντας, πιθανώς, να εννοήσουν το στυλ αυτής της πίτας, δηλαδή «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη.». Μάλιστα, λεγόταν πογάτσα ή μπουγάτσα από τους Έλληνες και bugatsa από τους Τούρκους. Ο ταξιδευτής Εβλιά Τσελεμπί αναφέρει ότι στην Κωνσταντινούπολη δύο φούρνοι παρασκεύαζαν “μπουγάτσα κουρού”, κιγμαλί (με κιμά), πεϊνιρλί (με τυρί) και “σαντέ μπουγάτσα” (πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη)



Από που κρατάει η σκούφια τους;

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Το παστίτσιο είναι ένα πιάτο με βάση τα ζυμαρικά που αγαπούν μικροί και μεγάλοι. Ο όρος παστίτσιο συναντάται επίσης στη λογοτεχνία, στη ζωγραφική και στη μουσική και σημαίνει το έργο τέχνης που βασίζεται σε προηγούμενες δημιουργίες, ενώ η ονομασία καθιερώθηκε τον 17^ο αιώνα στην Ιταλία.

Στην γαστρονομία, αφορά μια μεγάλη κατηγορία από πίτες που περιλαμβάνουν ζυμαρικά. Το πιο γνωστό πιάτο αυτής της κατηγορίας είναι το *pasticcio alla ferrarese*, που αποτελείται από ζώμη σε σχήμα θόλου μέσα στην οποία κλείνονται ζυμαρικά, κρέας, μανιτάρια και σάλτσα ντομάτας, ενώ η συνταγή καταγράφεται για πρώτη φορά στο βιβλίο «*La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene*» του Πελεγκρίνο Αρτούζι. Στη συνταγή χρησιμοποιείται χοιρινό, μοσχαρίσιο και κρέας περιστεριού.

Άλλος ένας τύπος παστίτσιου είναι το *Pasticcio alla Romana*, που μοιάζει με λαζάνια φούρνου και φτιάχνεται με προσούτο, ζαμπόν, μανιτάρια, μοτσαρέλα, κιμά και μπεσαμέλ. Για την προέλευση υπάρχουν πολλές θεωρίες, με μία από αυτές να παρουσιάζει του μάγειρες της Αικατερίνης των Μεδίκων, ως δημιουργούς του πιάτου, ενώ μια άλλη δίνει την πατρότητα του πιάτου στον δούκα Φίλιπ Μορνέ στις αρχές του 17^{ου} αιώνα, εξού και το όνομα της σάλτσας *Mornay* που σκεπάζει το παστίτσιο.

Στην Ελλάδα το παστίτσιο έφτασε μέσω των ενετοκρατούμενων Ιονίων Νήσων. Στην Κέρκυρα υπάρχει το παστίτσιο της Νόνας (γιαγιάς), στο οποίο τα μακαρόνια είναι τυλιγμένα με φύλλο κρούστας, ενώ η σάλτσα δεν περιέχει κιμά, αλλά μόνο ντομάτα. Επίσης η συνταγή περιλαμβάνει τυρί τριμμένο, αβγό βραστό σε ροδέλες, χοιρομέρι, σαλάδο, κοτόπουλο ψιλοκομμένο και κρέας αρνίσιο ή μοσχαρίσιο.

Στα Κύθηρα παρασκευάζεται το βενετσιάνικο παστίτσιο που το φτιάχνουν την Κυριακή της Αποκριάς. Η συνταγή δεν περιέχει μπεσαμέλ, αλλά τυλίγεται με μια γλυκιά ζύμη, ενώ στο εσωτερικό έχει μοσχάρι σε κομμάτια και συκώτι.

Στη υπόλοιπη Ελλάδα επικράτησε η συνταγή του Τσελεμεντέ, η οποία πλέον θεωρείται ως παραδοσιακή ελληνική συνταγή.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΠΕΙΝΙΡΛΙ

Ένα από τα αγαπημένα φαγητά των Ελλήνων είναι το πεινιρλί. Σκέτο με τυρί, με κιμά ή και με αυγά μάτια, το πεινιρλί είναι ένα νοστιμότατο και χορταστικό γρήγορο γεύμα. Ποιά είναι όμως, η ιστορία που κρύβει;

Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, το πεινιρλί πρωτοεμφανίστηκε σαν παρασκευή το 4000π.χ. κατά την αυτοκρατορία των Σουμερίων. Ήταν μια μακρόστενη πίτα, που ψηνόταν σε πυρωμένη πέτρα και περιείχε τυρί και μυρωδικά. Λέγεται, ότι το 500π.χ. στην Περσική αυτοκρατορία ήταν το αγαπημένο γεύμα των στρατιωτών του Δαρίου.

Το πεινιρλί στη σύγχρονή του μορφή, παρασκευάστηκε, αρχικά, στις περιοχές της Μάυρης θάλασσας, κυρίως στην Γεωργία και ονομαζόταν khachapuri. Γεωργιανοί που μετακινήθηκαν προς την Τουρκία, μετέφεραν την τεχνική του εδέσματος και το εισήγαγαν στον τούρκικο γαστρονομικό πολιτισμό. Οι Τούρκοι το ονόμασαν pide, πιθανώς από την ελληνική λέξη πίτα και το παρασκεύαζαν με διάφορες γεμίσεις. Η πιο κλασσική εκδοχή ήταν με τυρί και το ονόμαζαν peynirli pide, που σημαίνει πίτα με τυρί. Από την Τουρκία, η συνταγή έφτασε στην Ελλάδα με την πάροδο των χρόνων και σαν ονομασία έμεινε η λέξη πεινιρλί.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Το τζατζίκι είναι το αγαπημένο ελληνικό συνοδευτικό για κρέατα και όχι μόνο. Είναι βασικό στοιχείο στο τυλιχτό σουβλάκι και ένα από τα πιο δροσιστικά ντιπ. Η ιστορία του τζατζικιού χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η νόστιμη, αυτή, αλοιφή, είναι μία παραλλαγή της Ινδικής Raita, ενός ντιπ που το χρησιμοποιούν, κυρίως, σε πιάτα με ρύζι.

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή, όμως. Κατά την κυριαρχία των Μογγόλων στη Ινδία (1526-1827), δημιουργήθηκαν φαγητά, μιξαρισμένα με τις δύο διαφορετικές κουλτούρες. Οι ινδοι μαγείρευαν στους ανώτατους Μογγολούς άρχοντες, νόστιμα παραδοσιακά εδέσματα. Επειδή, όμως, η ινδική γαστρονομία περιείχε πολλά πικάντικα συστατικά, που οι Μογγόλοι δεν είχαν συνηθίσει να τρώνε, εμπλουτίστηκε με υλικά, που πρόσδιδαν πιο ήπια γεύση στα φαγητά. Κάτι τέτοιο έγινε και στο παραδοσιακό ινδικό φαγητό Biryani, πιάτο με βάση το ρύζι, στο οποίο πρόσθεσαν ένα δροσιστικό ντιπ το Raita, φτιαγμένο από γιαούρτι και αγγούρι. Κατά την είσοδο της Περσικής αυτοκρατορίας, στην οποία ανήκαν οι Μογγόλοι, στην Οθωμανική αυτοκρατορία, το Raita εξαπλώθηκε δυτικότερα από την Μέση Ανατολή. Μέσω της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, έφτασε στην Ελλάδα, όπου με κάποιες μικρές διαφορές στα συστατικά, ονομάστηκε τζατζίκι, για πολλούς, από την τουρκική λέξη cacik.

Από που κρατάει η σκούφια τους;



ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Το όνομα «τσουρέκι» προέρχεται από την τουρκική λέξη «corek» και σημαίνει οποιοδήποτε ψωμί είναι φτιαγμένο με ζύμη που περιέχει μαγιά. Υπάρχουν διάφορα είδη corek, τόσο αλμυρά όσο και γλυκά, καθώς και σε διάφορα μεγέθη και σχήματα ανάλογα με την περιοχή που τα παρασκευάζουν. Οι Αρμένιοι, καθώς και οι κάτοικοι του Αζερμπαϊτζάν, φτιάχνουν ένα στρογγυλό επίπεδο ψωμί πασπαλισμένο με σουσάμι που το ονομάζουν «churek». Το όνομα «τσουρέκι» πιθανόν υιοθετήθηκε από τους Έλληνες κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας, όπου ξεκίνησαν να φτιάχνουν τη δική τους εκδοχή τσουρεκιού σαν ένα γλυκό ψωμί φτιαγμένο με γάλα, βούτυρο και αβγά.

Το τσουρέκι ως σημαντικό στοιχείο της ελληνικής παράδοσης, συνδέεται με τοπικά ήθη και έθιμα και αποκτά μια μοναδική σημασία για όλους τους Έλληνες ιδίως την περίοδο του Πάσχα. Συγκεκριμένα, το τσουρέκι συμβολίζει την ανάσταση του Χριστού, καθώς το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί, ενώ το ζύμωμα σε σχήμα πλεξούδας συμβολίζει την απομάκρυνση των κακών πνευμάτων. Το τσουρέκι είναι το πιο γνωστό από τα διάφορα πασχαλινά ψωμιά της ελληνικής παράδοσης, ενώ άλλα γνωστά πασχαλινά ψωμιά είναι η «λαμπροκούλουρα» ή το «λαμπρόψωμο».

Από που κρατάει η σκούφια τους;

ΠΗΓΕΣ

<https://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/opera-escoffier-and-peaches-the-story-behind-the-peach-melba/>. (n.d.).

<https://www.cooksinfo.com/peach-melba>

<https://www.encyclopedia.com/sports-and-everyday-life/food-and-drink/food-and-cooking/mayonnaise>

<https://slate.com/culture/2013/12/mayonnaise-history-was-it-invented-by-the-french-or-the-spanish.html>

<https://whatscookingamerica.net/History/SauceHistory.htm>

<https://forknplate.com/2015/01/21/what-is-bearnaise-sauce/#:~:text=History,IV%20was%20no%20ordinary%20restaurant.>

<https://altohartley.com/a-brief-history-of-the-croissant/>

<https://www.andro.gr/geusi/peinirli-2>

<https://www.enikos.gr/society/548261/o-gyros-exei-ti-diki-tou-istoria-apo-pou-krataei-i-skoufia-tou-po>

https://en.wikipedia.org/wiki/Bolognese_sauce

<https://santonews.com/mia-syntagi-mia-istoria-arnaki-kleftiko.html>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B6%CE%B1%CF%84%CE%B6%CE%AF%CE%BA%CE%B9>

https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_pizza

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CE%B1%CE%BB%CE%AC%CF%86%CE%B5%CE%BB>

https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_the_hamburger

https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_sushi#:~:text=The%20history%20of%20sushi%20began,which%20the%20rice%20was%20discarded.&text=In%20the%20Muromachi%20period%2C%20people,rice%20began%20to%20be%20used.

[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%AC%CE%B2%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%B1_\(%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C\)](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%AC%CE%B2%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%B1_(%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C))

<https://www.theatlantic.com/health/archive/2009/03/the-secret-history-of-bagels/6928/>

<https://www.kitchenproject.com/german/recipes/Desserts/Strudel/Strudel-History.htm>

<https://enjoyfoodwine.com/weird-history-of-strudel-mesopotamia-europe/>

https://en.wikipedia.org/wiki/Club_sandwich

<https://ramshacklepantry.com/fascinating-history-enchiladas/>

<https://frayedpassport.com/the-history-of-ceviche-peru-national-dish/>

<http://www.foodsofengland.co.uk/beefwellington.htm>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Bouillabaisse#:~:text=of%20sea%20urchins.%22->

Από που κρατάει η σκούφια τους;

,History%20and%20legend,in%20Greek%20as%20%22kakavia%22.&text=The%20legend%20has%20it%20that,when%20they%20returned%20to%20port.

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B9%CE%BF>

https://en.wikipedia.org/wiki/Rum_baba

https://en.wikipedia.org/wiki/Tarte_Tatin#:~:text=The%20tarte%20Tatin%20was%20created,sisters%2C%20St%C3%A9phanie%20and%20Caroline%20Tatin.&text=After%20turning%20out%20the%20upside,hotel%20guests%20appreciated%20the%20dessert.

<http://gastronomion.blogspot.com/2014/06/h-pain-d-espagne.html>

<https://whatscookingamerica.net/History/Cakes/Tiramisu.htm>

[https://www.nanouris.gr/%CE%B7-](https://www.nanouris.gr/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CF%84%CF%83%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B5%CE%BA%CE%B9%CE%BF%CF%8D/)

[%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-](https://www.nanouris.gr/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CF%84%CF%83%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B5%CE%BA%CE%B9%CE%BF%CF%8D/)

[%CF%84%CF%83%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B5%CE%BA%CE%B9%CE%BF%CF%8D/](https://www.nanouris.gr/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CF%83%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B5%CE%BA%CE%B9%CE%BF%CF%8D/)

