

Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/05/2009 19:17

Ταρτάρ

Υπάρχει μια παγκοσμιοποιημένη μυστηριώδης γεύση που τριγυρίζει στον κόσμο από τότε που οι Τάταροι Μογγόλοι, με αρχηγό τον διαβόητο Τζένγκις Χαν, ιδρυτή της μεγαλύτερης αυτοκρατορίας στην Ιστορία, της Μογγολικής (1206 - 1368), άλωσαν την Ευρώπη. Η γεύση αυτή δεν είναι άλλη από το πασίγνωστο ταρτάρ. Κάτι σε ωμό δεν σας φέρνει;

Κι όμως, δεν είναι αυτό που νομίζετε κατ' ανάγκη. Δεν είναι μόνο δηλαδή ωμός φιλοκομμένος κιμάς γεμάτος μυρωδικά και μπαχαρικά και στην κορφή του ένα ωμό αβγό. Αν και αυτό είναι ένα από τα πιο ωραία πιάτα που μπορεί κανείς να δοκιμάσει, αρκεί να αντέχει το στομάχι του.

Είναι και η σος ταρτάρ, ένα πολύ παραδοσιακό συνοδευτικό κρέατος, ψαριού ή κοτόπουλου, σε χώρες της Κεντρικής, Βόρειας και Ανατολικής Ευρώπης -απ' όπου πέρασε ο Αττίλας. Θα μιλήσουμε και για τα δύο, και ξεκινούμε από τη θέα του ωμού κιμά.

Στα χρόνια των Μογγόλων, λοιπόν, και των τεράστιων εκστρατειών, από τα βάθη της Ανατολής μέχρι τη Β. Ευρώπη, υπήρχε μεγάλη ανάγκη για τροφές που μπορούσαν να διατηρηθούν πολύ καιρό αλλά και να καταναλωθούν ωμές ή σχεδόν ωμές.

Ετσι, λοιπόν, εφευρέθηκε η ανάμειξη ωμού φιλοκομμένου κρέατος με μυρωδικά και μπαχαρικά και προέκυψε το γνωστό ταρτάρ. Ένα εμβληματικό πιάτο για πολλές βόρειες κουζίνες. Μόνο που σήμερα, οι γιατροί έχουν ανακόψει λίγο τη φόρα που είχε πάρει το ταρτάρ, καθώς ελλοχεύει ο κίνδυνος για δηλητηριάσεις από βακτήρια και άλλους μικροοργανισμούς.

Ετσι, έχουν βρεθεί κάποιες εναλλακτικές λύσεις, όπως το μισοψήσιμο ή το μαρινάρισμα σε λάιμ, όπως γίνεται στο Μεξικό, ή σε βότκα, όπως κάνουν οι Ρώσοι. Οσον αφορά την παρουσία του steak tartar στη λογοτεχνία, ήταν ένα από τα αγαπημένα πιάτα του Κάπτεν Νέμο του Ιουλιού Βερν. Οσο για τη μουσική, υπήρξε μία από τις λατρεμένες γεύσεις της Μαρίας Κάλλας.

Η σος ταρτάρ, τώρα, που και αυτή γνωρίζει πιένες παγκοσμίως, συνοδεύει κρέας, πουλερικό ή ψάρι και συνήθως παρασκευάζεται με σφιχτούς κρόκους βρασμένων αβγών, ξίδι ή κρασί, βούτυρο, κρεμμύδι, πράσο. Υπάρχουν παραλλαγές με μουστάρδα, χρένο ή και μαγιονέζα. Ο Ρόμπερτ Μέι, στο «Accomplish Cook», που γράφτηκε για πρώτη φορά το 1660, αναφέρεται στη μεσαιωνική εκδοχή της σος ταρτάρ: «Έξι σφιχτοί κρόκοι πολύ φιλοκομμένοι, λευκό κρασί ή κρασόξιδο, βούτυρο, χυμός πορτοκάλι, πιπέρι, αλάτι και μουστάρδα».

σάλτσα ταρτάρ:

*1 κρόκος αβγού

*1 κουταλιά μουστάρδα

*1 κούπα λάδι

*1 κουταλιά κάπαρη

*1 κουταλιά ξίδι

*1 κρεμμύδι φιλοκομμένο

*1 σκελίδα σκόρδου λιωμένη

*3 κουταλιές μαϊντανός φιλοκομμένος

enet.gr

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/05/2009 21:11

Στρογγανόφ

Μία από τις πιο περιπετειώδεις αναζητήσεις που μπορεί να κάνει κάποιος που ερευνά την ιστορία κάποιας γεύσης είναι οι πολυσχιδείς εκδοχές που δίνουν οι ιστορικοί της γαστρονομίας στις εξειδικευμένες εκδόσεις.

Μία από αυτές είναι η παραδοσιακή ρωσική συνταγή του φιλέτου Στρογγανόφ. Είναι το πιάτο που δημιουργήθηκε κάπου στη δεκαετία του 1890 και στην παραδοσιακή του εκδοχή σερβιριζόταν με διπλοτηγανισμένες τραγανές πατάτες, ενώ στη μοντέρνα αποτελείται από λεπτό φιλέτο μοσχαριού με μανιτάρια, κρεμμύδια και μια ξινή σάλτσα που συνοδεύεται με ρύζι ή νουντλ.

Σύμφωνα με την επικρατέστερη εκδοχή, ο κόμης Πάβελ Στρογγανόφ ήταν λάτρης των τεχνών, μέλος της αυτοκρατορικής ακαδημίας τεχνών και παρεπιδημούσε στην αυλή του Αλέξανδρου Γ'.

Ήταν, ακόμα, γνωστός και για τις πολλές γκουρμέ επιλογές του. Θεωρείται αμφίβολο, όμως, αν ο ίδιος ή ο προσωπικός του σεφ ήταν ο δημιουργός του διάσημου πιάτου η συνταγή του οποίου περιλαμβάνεται σε έναν περίφημο ρωσικό οδηγό μαγειρικής του 1871.

Φαίνεται, όμως, να είναι παλαιότερη, ενώ η συνταγή δεν αναφερόταν σε αγγλικούς οδηγούς μαγειρικής πριν από το 1932. Μετά, όμως, το 1940 το φιλέτο Στρογγανόφ, η ρωσική αυτή υπόθεση, έγινε εξαιρετικά διάσημο στα πιάτα των επωνύμων της Αμερικής. Βλέπετε, δεν είχε ξεκινήσει ακόμα ο ψυχρός πόλεμος.

Μια άλλη υπόθεση, όχι μακριά από τις δύο προηγούμενες αλλά μακριά από την Αγία Πετρούπολη, δίνει το «An A-Z of Food & Drink» του 2002. Λέει, ο διπλωμάτης Πάβελ Στρογγανόφ είχε, κάπου στα μέσα του 19ου αιώνα, μεταταθεί στα βάθη της Σιβηρίας. Ο μάγειράς του προσπάθησε να φτιάξει μοσχάρι, αλλά λόγω των εξωτερικών θερμοκρασιών ήταν τόσο παγωμένο που δεν κοβόταν σε κανονικά κομμάτια παρά μόνο σε πολύ λεπτές φλοίδες. Κι έτσι στη μακρινή Σιβηρία γεννήθηκε το διαβόητο φιλέτο.

Ο κόμης Πάβελ Στρογγανόφ, διπλωμάτης στο επάγγελμα και αυλικός του τσάρου Αλέξανδρου Γ' ήταν ο τελευταίος διάσημος απόγονος μιας οικογένειας Ρώσων εμπόρων που εμφανίστηκαν στη ρωσική ιστορία το 1445, όταν ο Λούκα Κουζμίτς Στρογγανόφ πλήρωσε υπερβολικά λύτρα για την απελευθέρωση ενός πρίγκιπα που είχε απαχθεί από τους Τατάρους.

Πηγή: Ελευθεροτυπία

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 19/05/2009 19:39

Φουά γκρα

Το φουά γκρα, το συκώτι δηλαδή της χήνας ή της πάπιας.

Οι Αιγύπτιοι ήταν οι πρώτοι που παρατήρησαν ότι οι χήνες, πριν από την τακτική ετήσια αποδήμησή τους για θερμότερα μέρη, έτρωγαν του σκασμού, μέχρι το συκώτι τους να γίνει τεράστιο και να το χρησιμοποιήσουν έτσι ως «ρεζερβουάρ» ενέργειας για τα μακρινά και δύσκολα ταξίδια τους. Μόνο που, μαζί μ' αυτό, ανακάλυψαν και τις πρώτες μορφές «βίαιης πάχυνσης», η οποία ακόμα και σήμερα, χιλιάδες χρόνια μετά, διχάζει τις παραγωγικές μονάδες του σπανίου αυτού εδέσματος με

τις καθόλου σπάνιες οικολογικές, αλλά και ακτιβιστικές οργανώσεις για τα δικαιώματα των ζώων.

Στην αρχή, οι Αιγύπτιοι τάζαν με το ζόρι τις χήνες με θρυμματισμένα κομμάτια σύκων, ποτισμένα με γάλα και μέλι, πιστεύοντας ότι το συκώτι τους θα γίνει όχι μόνο μεγάλο και τροφαντό, αλλά και γλυκό. Αυτό, γύρω στο 2390 π.Χ., όπως μαρτυρούν τοιχογραφίες. Περί τα τέλη του 8ου αι. π.Χ., το φουά γκρα ήρθε και στην Ελλάδα, ενώ την ίδια περίοδο οι Ρωμαίοι προτιμούσαν το συκώτι μαριναρισμένο σε γάλα, μέλι, κρασί και διάφορα μπαχαρικά, που είχαν κάνει τα πρώτα τους βήματα στην Ευρώπη από την Ανατολή.

Μάστορες στη -βάρβαρη μεν, επικερδέστατη δε- διαδικασία της αναγκαστικής σίτισης αποδείχτηκαν οι Εβραίοι που, από τον 13ο έως και τον 18ο αι., διέδωσαν το φουά γκρα στην Κεντρική Ευρώπη, με πρώτους επίδεκτους μαθήσεως του Γάλλους. Τη χρονιά που ξεκινούσε η Γαλλική Επανάσταση (1789), ο στρατιωτικός διοικητής του Στρασβούργου, De Contades (1754-1793), διέταξε τον προσωπικό του σεφ, τον Jean Pierre Clause (1757-1828) να φτιάξει ένα καινούργιο πιάτο με φουά γκρα. Έσπασε το κεφάλι του ο σεφ κι έφτιαξε ένα πιάτο στο οποίο το φουά γκρα ήταν μέσα σε ζύμη που από πάνω είχε κάνει κρούστα. Ο De Contades έστειλε ένα πιάτο στον Λουδοβίκο XVI και αυτός ενθουσιάστηκε τόσο πολύ, που έστειλε ένα μεγάλο χρηματικό ποσό στον σεφ και χάρισε στον De Contades μια έκταση στην περιοχή Picardie, ως ένδειξη ευγνωμοσύνης. Έτσι, λοιπόν, για περισσότερο από έναν αιώνα το Στρασβούργο αποκαλείτο «πρωτεύουσα του φουά γκρα».

enet

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 19/05/2009 19:41

Παντεσπάνι

Ο Φίλιππος ο Β΄ της Ισπανίας, (1527-1598), φημισμένος καλοφαγάς και λιχουδής, μια μέρα που ένοιωθε λιγούρες, κάλεσε τον ζαχαροπλάστη του παλατιού του και τον διέταξε να του φτιάξει ένα γλύκισμα, που να μη το βαρεθεί ποτέ. Ο κακομοίρης ο ζαχαροπλάστης έβαλε όλη του την τέχνη για να ικανοποιήσει τον βασιλιά του. Σε λίγες ώρες τού παρουσίασε ένα γλύκισμα που το ονόμασε “Κλαυδία”. Μόλις όμως ο Φίλιππος δοκίμασε το γλύκισμα, προς μεγάλη απογοήτευση του δύστυχου ζαχαροπλάστη, ξίνισε τα μούτρα του και του είπε ότι δεν ήταν αυτό που ζητούσε.

Ο έμπειρος ζαχαροπλάστης δεν το έβαλε κάτω. Σύντομα του παρουσίασε την επόμενη δημιουργία του. Την ίδια τύχη είχαν και οι επόμενες απόπειρές του. Όλα τα γλυκά του, παρά τα γεμάτα φαντασία ονόματά τους, απορρίφθηκαν από τον Φίλιππο με συνοπτικές διαδικασίες μιας μπουκιάς, βυθίζοντας τον δυστυχή ζαχαροπλάστη σε βαθιά απελπισία.

Η γυναίκα του ζαχαροπλάστη, βλέποντας τις δυσκολίες του συζύγου της και φοβούμενη μήπως γίνει χήρα πριν την ώρα 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, άρχισε να το τρώει σαν ...ψωμί. 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”.

Και για την αποκατάσταση της Ιστορίας και της ιστορίας του παντεσπανιού ειδικότερα, μια τελευταία επισήμανση: η περίφημη Μαρία Αντουανέτα, (Μαρία Αντωνία Ιωσηφίνα Ιωάννα των Αψβούργων, σύζυγος του βασιλιά της Γαλλίας Λουδοβίκου), ποτέ δεν εξέφρασε το αφελές ερώτημα «αφού ο λαός δεν έχει ψωμί γιατί δεν τρώει παντεσπάνι;»

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/05/2009 21:09

Παέγια

<http://hurting.files.wordpress.com/2008/01/paella-valencia-ck-1654636-l.jpg>

Η πιο παραδοσιακή γεύση στην ιστορία της ισπανικής κουζίνας. Ένα πιάτο ταπεινής καταγωγής αλλά υψηλού προορισμού καθώς ξεκίνησε τη σταδιοδρομία του από τις φτωχογειτονιές και τα χωράφια της Βαλένθιας και διαπρέπει στα χέρια διάσημων Ισπανών σεφ.

Όταν το ρύζι έφτασε από τους Μαυριτανούς στην Ισπανία πριν από περίπου χίλια χρόνια, η Βαλένθια άρχισε να γίνεται μία από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής ρυζιού στην Ευρώπη. Οι κάτοικοί της το μαγείρευαν με ό,τι έβρισκαν μπροστά τους. Βότανα, χόρτα, μπαχαρικά, λαχανικά, σαλιγκάρια, λαγούς ή και κοτόπουλα. Οι φτωχοί εργάτες γης θεωρούσαν τους εαυτούς τους τυχερούς αν τύχαινε κι έπεφτε στα χέρια τους κάποιο βατράχι που συμπλήρωνε το έδεσμα. Αρχικά η ανάγκη και μετά η παράδοση προέβλεπε το μαγείρεμα της παέγιας σε μεγάλα ρηχά τηγάνια με χερούλια. Το σκεύος αυτό ονομάζεται παεγιέρια και είναι κάτι σαν ισπανικό γουόκ. Είναι δύσκολο να προσδιορίσει κανείς επακριβώς τι περιέχει η παέγια. Τα σίγουρα υλικά είναι το ρύζι, το σαφράν, το ελαιόλαδο, η ντομάτα και το σκόρδο. Από εκεί και πέρα πιάνει δουλειά η φαντασία του μάγειρα.

Υπάρχουν διάφορες θεωρίες σχετικά με την καταγωγή του ονόματος. Η ρομαντική εκδοχή θέλει έναν ερωτευμένο νέο να φτιάχνει αυτό το πιάτο για την αγαπημένη του. «Por ella» (για εκείνη, στα ισπανικά). Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι αν και στην Ισπανία, όπως και στην Ελλάδα, οι γυναίκες είναι αυτές που ασχολούνται με το μαγείρεμα, η παρασκευή της παέγιας είναι καθαρά αντρική δουλειά και αυτό έχει τις ρίζες του στους αγρότες που τη μαγείρευαν στα χωράφια. Μια άλλη εκδοχή λέει ότι η λέξη παέγια προέρχεται από την αραβική λέξη «Baḡiyah», που σημαίνει περισσεύματα. Πάλι δηλαδή τονίζεται η ταπεινή κοινωνική της προέλευση. Μια άλλη εκδοχή αναφέρει ότι πήρε το όνομά της από το σιδερένιο σκεύος με τα δύο χερούλια (από τη λατινική *patella*, που σημαίνει τηγάνι) όπου παραδοσιακά μαγειρεύεται. Είναι ίσως από τις λίγες γεύσεις που συνδυάζουν τον εξωτικό χαρακτήρα τους με τον κοσμοπολίτικο αέρα.

πηγή: Ελευθεροτυπία

φωτό:hurting.wordpress.com

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 21/05/2009 14:58

Μπεςαμέλ

<http://www.culinarymasterclass.com/images/manuals/Bechamel.jpg>

Η μπεσαμέλ, οφείλει την ανακάλυψή της στις ανάγκες ενός επικεφαλής της αυλής του Λουδοβίκου 14ου να καλύψει την ενοχλητική μυρωδιά του μπακαλιάρου, που όσο και αν άρεσε στον ίδιο, όσοι δοκίμαζαν την κουζίνα του στραβομουτσούνιαζαν. Σερβίρισε, λοιπόν, αυτήν την περίεργη λευκή και νόστιμη σάλτσα κι έτσι ο μπακαλιάρος απέκτησε άλλο νόημα στη ζωή όλων όσοι δοκίμαζαν το πιάτο του Louis Bechameil (1630-1703).

Υπήρξε δημοσιονόμος του 17ου αιώνα, μέγας μπον βιβέρ και φυσικά λάτρης του καλού φαγητού, αλλά και δαιμόνιο πολιτικό μυαλό. Η υψηλότερη θέση που απέκτησε ήταν αυλάρχης του παλατιού του Λουδοβίκου 14ου. Δεν είναι βέβαιο όμως ότι είναι ο δημιουργός της σάλτσας.

Μια άλλη ιταλική εκδοχή για την καταγωγή της μπεσαμέλ λέει ότι η σάλτσα δημιουργήθηκε τον 14ο αιώνα και έγινε γνωστή στη Γαλλία χάρη στους Ιταλούς μάγειρες της Αικατερίνης των Μεδίκων (1519-1589), βασίλισσας της Γαλλίας ύστερα από το γάμο της με τον Ερρίκο Β'. Ο Antonin Careme(1784-1833), διάσημος μάγειρας και συγγραφέας, έγραφε το 1822: «Οι μάγειροι του δεύτερου μισού του 16ου αιώνα γνώρισαν τις γεύσεις της ιταλικής κουζίνας, την οποία η Αικατερίνη των Μεδίκων εισήγαγε στη γαλλική αυλή»

Η άλλη εκδοχή υποστηρίζει ότι η μπεσαμέλ ταξίδεψε στη Γαλλία χάρη στους Ιταλούς μάγειρες της Μαρίας των Μεδίκων. Οι μάγειρες αυτοί βασίστηκαν στην «μπαλσαμέλα», μια μάσκα από γάλα, αλεύρι και πιθανώς λίγο βούτυρο που οι Ιταλίδες ευγενείς κυρίες της αυλής της έβαζαν στο πρόσωπό τους.

Η μπεσαμέλ είναι μια κρεμώδης σάλτσα που χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποικιλία φαγητών τα οποία κατα κανόνα μπαίνουν στο φούρνο.

Ενσωματώθηκε -σύμφωνα με κάποιους- για πρώτη φορά στην Ελληνική κουζίνα από τον διάσημο Έλληνα Σεφ Νικόλαο Τσελεμεντέ στις αρχές του 20ου αιώνα.

Όπως και να 'χει η μπεσαμέλ είναι το στρώμα που υπάρχει στον μουσακά και στο παστίτσιο αλλά και σε διαφορα άλλα πιάτα. Μια πιο πειραματική χρήση για τους Έλληνες είναι η χρήση της Μπεσαμέλ ως γέμισμα για κρέπες και τυρόπιτες.

Συνήθως έχει ως βάση το γάλα, το αλεύρι (ή το κορν φλάουρ-καλαμποκάλευρο) και το βούτυρο, ενώ μια πλειάδα μυρωδικών και μπαχαρικών μπορεί να προστεθεί η οποία ξεκινάει από αυγά, αλάτι, πιπέρι, τριμμένο τυρί και τελειώνει σε πιο εξωτικά όπως κανέλλα ή μοσχοκάρυδο. Ενώ εναλλακτικά μπορεί να βασίζεται πάνω στο βούτυρο.

Στην πιο παραδοσιακή της μορφή η μπεσαμέλ παρασκευάζεται απλά. Αφού αφήσουμε το βούτυρο να κάψει,

προσθέτουμε το αλεύρι και το καβουρδίζουμε.

Όταν ροδίσει, προσθέτουμε το ήδη ζεσταμένο γάλα σιγά (ένα συνηθισμένο ταψί απαιτεί περί το ένα λίτρο) και ανακατεύουμε καλά, προσέχοντας να μη "σβωλιάσει" το μίγμα.

Όταν αυτό θα έχει πήξει και ομογενοποιηθεί, το κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε μερικά αυγά και αναδεύουμε το μίγμα. Μετά το ανακάτεμα, είναι η στιγμή να προσθέσουμε τα μυρωδικά, μπαχαρικά κλπ της αρεσκείας μας και να το εναποθέσουμε πάνω στο ταψί- ή οτιδήποτε άλλο- να το αφήσουμε να κρυώσει για λίγο και να συνεχίσουμε το ψήσιμο.

Πηγή:Ελευθεροτυπία και βικιπαίδεια

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 23/05/2009 10:25

Μπακλαβάς

<http://img42.imageshack.us/img42/5938/dsc00344h.jpg>

Αν και η ιστορία του μπακλαβά δεν είναι καλά καταγραμμένη, πολλές χώρες διεκδικούν τη δημιουργία του.

Παρόλα αυτά, οι αποδείξεις δείχνουν ότι το γλύκισμα δημιουργήθηκε από Τούρκους της Κεντρικής Ασίας, ενώ τελειοποιήθηκε στις κουζίνες των ανακτόρων του σουλτάνου, στο παλάτι Τοπκαπί.

Ο Βρυώνης (1971) υποστήριξε ότι το ελληνικό γλύκισμα κοπτή ήταν η βυζαντινή έκδοση του σημερινού μπακλαβά. Παρ'όλα αυτά ο Perry (1994) απέδειξε ότι ενώ η κοπτή περιείχε ξηρούς καρπούς και μέλι, η συνταγή δεν περιλάμβανε ζύμη. Αντιθέτως, η κοπτή μπορεί να παρομοιαστεί περισσότερο με το σημερινό παστέλι ή με τον χαλβά παρά με μπακλαβά.

Σύμφωνα και με τον Andrew Dalby, δεν υπάρχει πουθενά ο μπακλαβάς σε αρχαιοελληνικές, αραβικές ή βυζαντινές πηγές, πριν την Οθωμανική Αυτοκρατορία.

Η παλαιότερη συνταγή ενός είδους πρωτο-μπακλαβά υπάρχει σε ένα Κινέζικο-Μογγολικό βιβλίο με συνταγές του 1330, με την ονομασία güllach. Σήμερα, στη μοντέρνα Τουρκική κουζίνα, υπάρχει το παρόμοιο γλυκό güllac. Σε αυτό το γλυκό, λεπτά φύλλα ζύμης ψήνονται με γάλα και ζάχαρη. Το γλυκό αυτό σερβίρεται με καρύδια και φρέσκα ρόδια.

Η λέξη μπακλαβάς προέρχεται πιθανόν από τη μογγολική ρίζα *baɣla-* που σημαίνει 'τυλίγω' με την Τουρκική κατάληξη *-v*.

Απ: Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 23/05/2009 19:03

κρουασάν

<http://img.pathfinder.gr/CMAN/i/85/11/236980-9942266.jpg>

Ακούγοντας κάποιος την προφορά της λέξης κρουασάν, το μυαλό του πηγαίνει κατ' ευθείαν σε γαλλική προέλευση.

Μάλλον, όμως οι Γάλλοι απέκτησαν τα κρουασάν ως είδος εισαγωγίμο κάπου στα τέλη του 17ου αι. Προσέξτε τώρα πώς λένε ότι ανακαλύφθηκε το κρουασάν:

Ενας από τους πιο διαδεδομένους μύθους αναφέρει ότι το κρουασάν ανακαλύφθηκε κατά τη διάρκεια της απόπειρας των τουρκικών στρατευμάτων να καταλάβουν τη Βουδαπέστη το 1686.

Προσπάθησαν να ανοίξουν λαγούμια και να αιφνιδιάσουν τη φρουρά των ανακτόρων υπογείως, αλλά για κακή τους τύχη την ώρα που έσκαβαν τους άκουσαν αρτοποιοί που ξεκινούσαν τη δουλειά τους.

Οι τελευταίοι ειδοποίησαν τη φρουρά της πόλης, σήμανε συναγερμός και έτσι τα τουρκικά στρατεύματα κατατροπώθηκαν. Και αποφασίστηκε να δημιουργηθεί μια ψημένη ζύμη στο σχήμα του εμβλήματος της τουρκικής σημαίας, της ημισελήνου.

Ο Alan Davidson στο «Oxford Companion to Food» βασιζόμενος σε δύο διαφορετικές εκδόσεις του ανάλογου Larousse Gastronomique του Alfred Gottschalk αναφέρει, ότι μπορεί αυτός ο μύθος για το κρουασάν να μην είναι αλήθεια, καθώς άλλη εκδοχή του λέει ότι αυτό ανακαλύφθηκε με τον ίδιο

τρόπο, και πάλι από αρτοποιούς, αλλά όχι στη Βουδαπέστη. Εγινε όταν οι Τούρκοι -και πάλι σκάβοντας λαγούμια- προσπάθησαν να καταλάβουν την Βιέννη το 1683, τρία χρόνια πριν από τη πρωτεύουσα της Ουγγαρίας.

Και σύμφωνα με κάποιες άλλες εκδοχές, ούτε Βιεννέζοι ούτε Ούγγροι ήταν αυτοί που το ανακάλυψαν.

Άλλοι λένε για Πολωνούς, άλλοι για τους Μεδίκους που το πήραν μαζί τους περνώντας τις Άλπεις και ήταν μία από τις σημαντικότερες προσφορές τους στην περίφημη γαλλική κουζίνα.

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/05/2009 17:35

Hlianna έγραψε:

Παέγια

<http://hurting.files.wordpress.com/2008/01/paella-valencia-ck-1654636-l.jpg>

Η πιο παραδοσιακή γεύση στην ιστορία της ισπανικής κουζίνας. Ένα πιάτο ταπεινής καταγωγής αλλά υψηλού προορισμού καθώς ξεκίνησε τη σταδιοδρομία του από τις φτωχογειτονιές και τα χωράφια της Βαλένθιας και διαπρέπει στα χέρια διάσημων Ισπανών σεφ.

Όταν το ρύζι έφτασε από τους Μαυριτανούς στην Ισπανία πριν από περίπου χίλια χρόνια, η Βαλένθια άρχισε να γίνεται μία από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής ρυζιού στην Ευρώπη. Οι κάτοικοί της το μαγείρευαν με ό,τι έβρισκαν μπροστά τους. Βότανα, χόρτα, μπαχαρικά, λαχανικά, σαλιγκάρια, λαγούς ή και κοτόπουλα. Οι φτωχοί εργάτες γης θεωρούσαν τους εαυτούς τους τυχερούς αν τύχαινε κι έπεφτε στα χέρια τους κάποιο βατράχι που συμπλήρωνε το έδεσμα. Αρχικά η ανάγκη και μετά η παράδοση προέβλεπε το μαγείρεμα της παέγιας σε μεγάλα ρηχά τηγάνια με χερούλια. Το σκεύος αυτό ονομάζεται παεγιέρια και είναι κάτι σαν ισπανικό γουόκ. Είναι δύσκολο να προσδιορίσει κανείς επακριβώς τι περιέχει η παέγια. Τα σίγουρα υλικά είναι το ρύζι, το σαφράν, το ελαιόλαδο, η ντομάτα και το σκόρδο. Από εκεί και πέρα πιάνει δουλειά η φαντασία του μάγειρα.

Υπάρχουν διάφορες θεωρίες σχετικά με την καταγωγή του ονόματος. Η ρομαντική εκδοχή θέλει έναν ερωτευμένο νέο να φτιάχνει αυτό το πιάτο για την αγαπημένη του. «Por ella» (για εκείνη, στα ισπανικά). Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι αν και στην Ισπανία, όπως και στην Ελλάδα, οι γυναίκες είναι αυτές που ασχολούνται με το μαγείρεμα, η παρασκευή της παέγιας είναι καθαρά αντρική δουλειά και αυτό έχει τις ρίζες του στους αγρότες που τη μαγείρευαν στα χωράφια. Μια άλλη εκδοχή λέει ότι η λέξη παέγια προέρχεται από την αραβική λέξη «Baqiyah», που σημαίνει περισσεύματα. Πάλι δηλαδή τονίζεται η ταπεινή κοινωνική της προέλευση. Μια άλλη εκδοχή αναφέρει ότι πήρε το όνομά της από το σιδερένιο σκεύος με τα δύο χερούλια (από τη λατινική *patella*, που σημαίνει τηγάνι) όπου παραδοσιακά μαγειρεύεται. Είναι ίσως από τις λίγες γεύσεις που συνδυάζουν τον εξωτικό χαρακτήρα τους με τον κοσμοπολίτικο αέρα.

πηγή: Ελευθεροτυπία

φωτό:hurting.wordpress.com

http://www.youtube.com/watch?v=2CYXhY66qsM&eurl=http%3A%2F%2Fwww.ispania.gr%2Findex.php%3Foption%3Dcom_content%26view%3Darticle%26id%3D63%3Apaella%26catid%3D72%3Asintages%26Itemid%3D&feature=player_embedded

Απ: Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/06/2009 21:41

Η ιστορία της πίτσας

Η πίτσα, με την έννοια που τη γνωρίζουμε σήμερα, θεωρείται ιταλικής προέλευσης εδώ και αιώνες. Η πρώτη "μοντέρνα" πίτσα αποδίδεται στον φούρναρη Raffaele Esposito από τη Νάπολη της Ιταλίας. Το 1889, το "Esposito of Pizzeria di Pietro" (σήμερα ονομάζεται Pizzeria Brandi) έφτιαξε μια πίτσα ειδικά για την επίσκεψη του Ιταλού βασιλιά Umberto I και της βασίλισσας Margherita.

Τροποποίησαν την κλασική πίτσα αλα μαρινάρα βάζοντας μοτσαρέλα και βασιλικό. Η πίτσα αυτή ήταν "πατριωτική", γιατί είχε τα χρώματα της Ιταλικής σημαίας: πράσινο (βασιλικό), άσπρο (μοτσαρέλα) και κόκκινο (ντομάτα) και άρεσε ιδιαίτερα στη βασίλισσα. Έτσι, λοιπόν, ονομάστηκε Πίτσα Μαργαρίτα προς τιμήν της βασίλισσας και έθεσε τη βάση για την εξαπλώση της πίτσας καθιερώνοντας τη Νάπολη ως την πρωτεύουσα της πίτσας σε όλο τον κόσμο.

Μέχρι το 1830, η πίτσα πωλούνταν σε καντίνες στο δρόμο. Η πρώτη πραγματική πιτσαρία (Antica Pizzeria Port' Alba) άνοιξε στη Νάπολη και λειτουργεί ακόμα στην οδό Via Port'Alba 18!

Η ιδέα, πάντως, του σερβιρίσματος του ψωμιού σαν κύριο πιάτο ήρθε από τους Έλληνες, οι οποίοι έτρωγαν τους πλακούντες, επίπεδα στρογγυλά ψωμιά, ψημένα με διάφορα υλικά από πάνω όπως λάδι, σκόρδο, κρεμμύδια και βότανα.

Οι Ρωμαίοι εμπλούτισαν το πιάτο αυτό και με άλλα εκλεπτυσμένα υλικά και το ονόμασαν placenta.

Η λέξη "pizza" προέκυψε από τη λατινική φράση "picea (placenta)", "πισσοειδής πλακούντας", δηλαδή αρτοσκεύασμα με υλικά σε ρευστή μορφή.

Η πίτσα μετανάστευσε στην Αμερική μαζί με τους Ιταλούς το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα. Με το τέλος του αιώνα, οι Ιταλοί ματανάστες είχαν ανοίξει δικά τους αρτοποιεία και πουλούσαν είδη μπακαλικής και πίτσα. Την πρώτη πραγματική πιτσαρία στην Αμερική την άνοιξε ο Genaro Lombardi το 1905 στη Ν.Υόρκη.

Ο συνεταιρισμός Verace Pizza Napoletana θέτει τις "προδιαγραφές" που πρέπει να τηρούν τα μέλη του για να φτιάξουν τη σωστή πίτσα:

η ζύμη φτιάχνεται μόνο με αλεύρι, προζύμι φυσικό ή από ζυθοποιό, νερό και αλάτι.

η ζύμη ζυμώνεται με τα χέρια ή με μίξερ που δεν την υπερθερμαίνουν και της δίνεται σχήμα με το χέρι.

ο φούρνος πρέπει να καίει ξύλα, να είναι κατασκευασμένος σε σχήμα κουδουνιού και από ειδικό τούβλο και ο πάτος του φούρνου να είναι κατασκευασμένος από ηφαιστειογενή πέτρα.

το ψήσιμο της πίτσας πρέπει να γίνεται στην επιφάνεια του φούρνου και όχι μέσα σε κάποιο ταψί ή άλλο σκεύος. Η θερμοκρασία του φούρνου θα φτάνει τουλάχιστον τους 750-800 F.

Σημείωση:

Η ντομάτα ήρθε στην Ιταλία το 16ο αιώνα από το Μεξικό και το Περού μέσω Ισπανίας και στην αρχή

θεωρείτο δηλητηριώδης. Οι Ναπολιτάνοι τη χρησιμοποίησαν τελικά στην κουζίνα τους το 18ο αιώνα.

Η μοτσαρέλα ήρθε στην Ιταλία από την Ινδία τον 7ο αιώνα αλλά έγινε γνωστό τυρί στη Νότια Ιταλία το 2ο μισό του 18ου αιώνα.

greekcook.g

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/06/2009 13:48

Ο πόλεμος της Κοτολέτας]

http://www.chefinlove.gr/imagebank/Image/articles/rtcl107_1_1160483357.jpg

Τον 19ο αιώνα, κατά τη διάρκεια της κατοχής του Μιλάνο, οι Αυστριακοί συγγέανε το δικό τους βιενέζικο σνίτσελ, το παναρισμένο και αλευρωμένο ψητό κομμάτι κρέατος, με τη μιλανέζικη κοτολέτα, για το πανάρισμα της οποίας χρησιμοποιείται και αυγό.Cotolekt-polka.

Η κοτολέτα τους άρεσε τόσο ώστε ο Γιόχαν Στράους, ο συνθέτης του Γαλάζιου Δούναβη, συνέθεσε μια Cotolekt-polka, έναν χορό αφιερωμένο στο εύγευστο πιάτο.

Η κοτολέτα έγινε αιτία διαμάχης μεταξύ των Ιταλών πατριωτών και των στρατιωτών του Αυστριακού αυτοκράτορα Φραγκίσκου Ιωσήφ. Τη διαφωνία έλυσε, όσο παράξενο και αν φαίνεται, ο αυστριακός στρατάρχης Ραντέτσι, που σε ένα γράμμα του προς τον κόμη Άτεμς, υπασπιστή του επιτελείου του αυτοκράτορα, αναφέρει ότι έφαγε αυτό το φαγητό για πρώτη φορά στο Μιλάνο. Έτσι αναγνώρισε έμμεσα την Ιταλική προέλευσή του.

Δικαίως έπραξε αφού η κοτολέτα περιλαμβάνετε και στις μεσαιωνικές συνταγές της Λομβαρδίας. Εμφανίζεται ακόμα και σε ένα έγγραφο του 12ου αιώνα σύμφωνα με το οποίο διάφοροι κληρικοί ζητούσαν για της γιορτινές ημέρες lombolos cum ranitio,δηλαδή παναρισμένο φιλέτο.

Περιοδικό FOCUS No 79

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/06/2009 13:51

ΒΑΝΙΛΙΑ : ΑΡΩΜΑ ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΥ

http://3.bp.blogspot.com/_i8nHlmpF-0I/RisTAT3kYTI/AAAAAAAAAnM/LaAbOSLS4Ac/s200/vanillapic.jpg

Αζτέκινης καταγωγής η vanilla planifolia, αυτό το εξαιρετικό αρωματικό με οσμή παραδείσου που κολάζει.

Λέγεται πως ο αυτοκράτορ Μοκτεζούμα κατανάλωνε ποσότητες σοκολατούχου ποτού με βανίλια πριν επισκεφτεί τις γυναίκες του.

Αλλά και ο Γερμανός γιατρος Μπεζάαρ Ζίμμερμαν γράφει στο βιβλίο του Περί πειραμάτων , του 1762, πως 342 άνδρες, που ήταν ανίκανοι σεξουαλικά , γιατρεύτηκαν αφού κατανάλωσαν αφεψήματα βανίλιας!

Δεν είναι βέβαια η βανίλια το μόνο παράγωγο της οικογένειας της ορχιδέας με τέτοιες αναφορές παρήμιν για παράδειγμα σερνικοβότανο λέγεται η ορχιδέα που μας δίνει το σαλέπι, όσο για το όνομα της οικογένειας ...

Παραδεισένεια ή της κολάσεως η οικογένεια της ορχιδέας παρά τις παραπάνω αναφορές έχει πρόβλημα αναπαραγωγής και δύσκολη καλλιέργεια.

Στην περίπτωση της βανίλιας-το όνομά της από το ισπανικό vaina = λωβός- στην πατρίδα της (Μεξικό, Γουατεμάλα) μία μικρή μέλισσα αναλαμβάνει την γονιμοποίηση στις άλλες περιοχές όπου καλλιεργείται η γονιμοποιήσινεται διά χειρός.

Ετσι γίνεται στην γαλλική Ρεϋνιόν όπου παράγεται ή εξαιρετική ποικιλία Μπουρμπόν, μία από τις πιο αρωματικές αλλά και ακριβές (2,5-3,5 ευρο ο λοβός). Η υψηλή τιμή εξηγείται από την δυσκολία στην γονιμοποίηση αλλά και την αργή ωρίμανση του λοβού μέσα από μία διαδικασία ζεματίσματος και στεγνώματος που κρατά έως δύο έτη για την πανάκριβη «χιονισμένη» βανίλια που έχει καλυφθεί από κρυστάλους φυσικής βανιλίνης (καμμία μα καμμία σχέση με την συνθετική).

Αλέξανδρος Γιώτης

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 22/06/2010 08:06

Όλα ξεκίνησαν από την αρχαία Ελλάδα ...

Πρώτοι οι Έλληνες είχαν την ιδέα να φτιάξουν ένα στρογγυλό λεπτό ψωμί, για να το χρησιμοποιήσουν σαν πιάτο, το ονόμασαν πλακούντος και το έψηναν με διάφορα υλικά, το προτιμούσαν οι εργαζόμενοι άντρες γιατί ήταν οικονομικό και εύκολα μεταφερόμενο.

6ος αιώνας π.Χ.

Περσική αυτοκρατορία, οι στρατιώτες του Δαρίωνος του μεγάλου οι οποίοι ήταν συνηθισμένοι σε μεγάλες πορίες, έψηναν πάνω στις ασπίδες τους λεπτό ψωμί και έπειτα το κάλυπταν με τυρί.

3ος αιώνας π.Χ.

Ο Porcius Cato έγραψε την πρώτη ιστορία της Ρώμης. Σε ένα σημείο αναφέρει ότι έτρωγαν, λεπτό στρογγυλό ψωμί με ελαιόλαδο, μυρωδικά και μέλι, τα οποία τα έψηναν στην πέτρα.

1ος αιώνας π.Χ.

Ο αρχαίος «Μαμαλάκης» των Ρωμαίων, Marcus Gavius Apicius, άριστος μάγειρας που αγαπούσε το φαγητό τόσο πολύ και αυτοκτόνησε όταν καταστράφηκε οικονομικά από φόβο ότι δε θα είχε χρήματα για να φάει, αναφέρει στο βιβλίο του, σε μια συνταγή του, για βάση από ψωμί στην οποία έβαζε πάνω κοτόπουλο, τυρί, σκόρδο, πιπεριά και λάδι.

16ος αιώνας μ.Χ.

1522 έρχονται οι τομάτες για πρώτη φορά στην Ευρώπη, έτσι οι Ιταλοί προσθέτουν πρώτοι σάλτσα τομάτας και έτσι δημιουργείτε η πρώτη απλή πίτσα.

17ος αιώνας μ.Χ

Η πίτσα έχει αποκτήσει δημοτικότητα στην Νάπολι και ανώτερες τάξεις αρχίζουν να την επισκέπτονται, για να δοκιμάσουν αυτό το φαγητό που τρώνε οι φτωχοί και το φτιάχνουν άντρες που ονομάζονται πιτσαγιόλοι.

18ος αιώνας μ.Χ

Η βασίλισσα Μαρία Καρολίνα Λορένα διατάζει να φτιαχτεί φούρνος στο καλοκαιρινό παλάτι, για να μπορεί ο σεφ να δημιουργεί πίτσες για αυτήν και για τους καλεσμένους της.

19ος αιώνας μ.Χ

1889 χρονιά σταθμός στην ιστορία της πίτσας.

Η γυναίκα του βασιλιά Ουμπέρτου 1ου, Μαργαρίτα είχε πάει στη Νάπολι για διακοπές, δεν ήταν δυνατό να μη δοκιμάσει αυτό το έδεσμα, κάλεσε λοιπόν τον πιο φημισμένο πιτσαγιόλο (σεφ πίτσας) Ραφαέλ Εσπόζιτο για να δοκιμάσει τις σπεσιαλιτέ του. 3 είδη πίτσας έφτιαξε εκείνη τη μέρα, η πρώτη με χοιρινό, τυρί και βασιλικό, η δεύτερη με σκόρδο, λάδι και τομάτες και η τρίτη με μοτσαρέλα, βασιλικό και τομάτες (τα χρώματα της Ιταλικής σημαίας). Η τρίτη πίτσα άρεσε στη βασίλισσα τόσο πολύ που έστειλε γράμμα στον πιτσαγιόλο για να τον ευχαριστήσει. Ο Ραφαέλ Εσπόζιτο προς τιμή της βασίλισσας ονόμασε την τρίτη πίτσα «μαργαρίτα», ένα όνομα που ακόμα και σήμερα μετά από 117 χρόνια, θα το βρούμε σχεδόν σε όλες τις πιτσαρίες και φυσικά στην πρωτεύουσα της πίτσας, τη Νάπολι.

Μετά από λίγα χρόνια, μαζί με τους Ιταλούς που μεταναστεύουν στην Αμερική, μεταναστεύει και η πίτσα, πρώτος σταθμός της το Σικάγο.

Βορειοανατολικά των Η.Π.Α. η πίτσα ονομάζεται τοματόπιττα, η διαφορά της; βάζουμε ότι υλικά θέλουμε αλλά αντί η σάλτσα να είναι κάτω, είναι πάνω από όλα.

Από τότε μέχρι σήμερα έχουν φτιαχτεί χιλιάδες είδη πίτσας και ζύμης: παχιά, λεπτή, μέτρια, σκεπαστή, με μυρωδικά, με διάφορα είδη τυριών, ψημένη, σε ηλεκτρικό φούρνο, σε φούρνο με ξύλα, σε γκάζι, ακόμα και στα κάρβουνα.

Ένα από τα τελευταία είδη που δημιουργήθηκε είναι η πίτσα με ζύμη από αλεύρι σίκαλης, στην Ελλάδα πρωτοεμφανίζεται τη δεκαετία του '80 στη Willy's, ένα ζεστό μαγαζί στην Καλλιθέα, το οποίο συνεχίζει μέχρι και σήμερα να δημιουργεί νέες γεύσεις, δεν είναι τυχαίο ότι μπορείς να φτιάξεις πίτσα επιλέγοντας μέσα από 60 και άνω διαφορετικά υλικά, ίσως τα περισσότερα που θα μπορούσατε να βρείτε σε ένα μαγαζί.

Ξέρατε ότι ?

Το 1522 όταν ήρθαν οι τομάτες στην Ευρώπη, από το Περού θεωρήθηκαν δηλητηριώδεις, οι φτωχοί Ναπολιτάνοι τις δοκίμασαν πρώτοι σε σάλτσα πάνω στην πίτσα.

Το παγκόσμιο ρεκόρ σε κατανάλωση πίτσας το έχει ένας Ρουμάνος, ο Cristian Dumitru, ο οποίος έφαγε τόσα κιλά πίτσας όσο το βάρος του.

Στην Αργεντινή, οι πίτσες δεν έχουν παραπάνω από 2 υλικά και πολύ τυρί.

Στην Αυστραλία, η πίτσα χαβάν (ζαμπόν και ανανάς) κατέχει το 20% των συνολικών πωλήσεων πίτσας.

Στη Βραζιλία, συγκεκριμένα στο Σάο Πάολο ήταν οι πρώτοι που έφτιαξαν πίτσα με σοκολάτα και μπανάνα. Η πίτσα είναι τόσο σημαντική για την οικονομία της πόλης, που ονόμασαν τη 10 Ιουλίου μέρα της Πίτσας, μια γιορτή γεμάτη λάμψη και πολλές νέες συνταγές που δοκιμάζονται στο πρωτάθλημα της πίτσας.

Η μεγαλύτερη στρογγυλή πίτσα που ψήθηκε ποτέ είχε διάμετρο 37,4 μέτρα.

Η μεγαλύτερη ορθογώνια πίτσα είχε μήκος 200 μέτρα, κατασκευάστηκε στη Βισσέντζα της Ιταλίας

και χρησιμοποιήθηκαν 1 τόνος αλεύρι, 300 κιλά τομάτες, 200 κιλά μοταρέλα, 10 κιλά μανιτάρια και 60 κιλά ζαμπόν.

πηγή //www.willys.gr/site/index.php?option=com_...;id=15&Itemid=30

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 22/06/2010 08:09

Η ιστορία της κρέπας

Ο τρόπος να ετοιμαστεί η ζύμη χωρίς μαγιά δημιουργήθηκε πριν από 4000 χρόνια. Συνταγές κρεπών βρίσκονται σε περίπου 30 χώρες, από την κρέπα "Pankake" της Αμερικής, "Tortillas" της Νότιας Αμερικής, τις λεπτές της Ασίας (διαφανείς) και τις στεγνές γεμιστές με μπαχαρικά της Αφρικής. Οι γνωστές κρέπες όπως τις τρώμε τώρα, έρχονται από την Γαλλική παράδοση.

Τον 12ο αιώνα φέρανε από τη σταυροφορία το μαύρο σιτάρι με τα ροζ λουλούδια. Η καλλιέργεια του αναπτύσσεται τον 16ο αιώνα στην ΒΡΕΤΤΑΝΗ με τη δούκισσα Άννα της Βρεττάνης. Μία ιστορία λέει ότι κάποιοι καλλικάντζαροι συνόδευσαν τη Δούκισσα στο δάσος στο σπίτι ενός ξυλοκόπου, και εκεί δοκίμασε την πρώτη γκαλέτ από μαύρο αλεύρι.

Η εξάδελφη κρέπα από αλεύρι (λευκό), γάλα και ζάχαρη γεννήθηκε αργότερα σε άλλη περιοχή της Βρεττάνης.

Σε γάμους, αρραβώνες, βαφτίσια και διάφορα θρησκευτικά γεγονότα στα χωριά της Γαλλίας συνήθιζαν να τρώνε κρέπες ή γκαλλέτες. Επίσης στα σπίτια κρατούσαν για το καλό του σπιτιού την τελευταία κρέπα που φτιάχνανε, για να αποφύγουν το θυμό του κακού πνεύματος. Την αντίστοιχη με εμάς μέρα της Τσικνοπέμπτης, Mardi Gras, στη Γαλλία συνήθιζουν να τρώνε κρέπες...

πηγή www.klaxon.gr

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 22/06/2010 08:11

Η ιστορία της βάφλας

Η βάφλα είναι ένα προϊόν που καταναλώνεται πάρα πολύ στις μέρες μας! Πολλές οικογένειες μαζεύονται τις Κυριακές σε καφετέριες και εστιατόρια απλά για να απολαύσουν νόστιμες βάφλες. Αλήθεια όμως ποιά είναι η ιστορία της;

Η ιστορία ξεκινά τα αρχαία χρόνια όταν οι έλληνες μαγείρευαν επίπεδα κέικ ψήνοντάς τα ανάμεσα σε δύο καυτές μεταλλικές πλάκες. Αυτή η μέθοδος συνεχίστηκε σε όλο το μεσαιώνα.

Το 1200 ένας Έλληνας βιοτέχνης σφυρηλατώντας μεταλλικά πιάτα ανακάλυψε το χαρακτηριστικό σχήμα των κηρήθρων.

Το 1620 Άγγλοι προσκυνητές που ζούσαν στην Ολλανδία, μεταναστεύουν με το ξύλινο καράβι (mayflower) στην Αμερική μεταφέροντας μαζί τους το Ολλανδικό wafel από.....

το οποίο ξεκίνησαν οι γνωστές μας βάφλες.

Το 1700 τα πάρτι βάφλας καθιερώνονται ως.....

μια δημοφιλή μορφή οικογενειακής ψυχαγωγίας.

Το 1789 ο Thomas Jefferson (3ος πρόεδρος της Αμερικής) επέστρεψε από τη Γαλλία με μια μηχανή ψησίματος βάφλας, δηλαδή ένα ταψάκι που έδινε μορφή και τραγανότητα στην βάφλα.

Το 1911 δημιουργείται η πρώτη ηλεκτρική μηχανή βάφλας.

Το 1955 ανοίγει το πρώτο εστιατόριο βάφλας, σε ένα προάστιο της Ατλάντας. Σήμερα υπάρχουν περισσότερα από 1300 ίδια εστιατόρια.

-

Το 1960 ο Maurice Vermeersch παρουσιάζει στη διεθνή έκθεση στο Βέλγιο, την "Βάφλα των Βρυξελλών", μια συνταγή βάφλας της συζύγου του. Για πρώτη φορά η βάφλα παρουσιάζεται διακοσμημένη με κρέμα και φράουλες.

Το 1964 η ίδια συνταγή παρουσιάζεται στην παγκόσμια έκθεση της Νέας Υόρκης και αλλάζει το όνομά της σε "Βελγική Βάφλα".

Και ενώ μπορεί εμείς οι Έλληνες να δώσαμε την ιδέα στους δημιουργούς της βάφλας, η βάφλα γίνεται και Ελληνική πάρα πολύ πρόσφατα, μόλις το 2002 όταν μία Ελληνική εταιρία κατασκευάζει μια Ελληνική πρωτοποριακή επαγγελματική μηχανή ψησίματος βάφλας.

-

Τελικά η πρώτη Ελληνική συνταγή βάφλας κυκλοφορεί το 2003!

www.sourta-ferta.blogspot.com/2010/01/blog-post_4380.html

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 02/07/2010 09:05

Η καταγωγή του μουσακά.

Ας μη «διαβρώνουμε» αυτό το εύγευστο πιάτο με μάταιες προσπάθειες απόδειξης της «ελληνικότητάς» του. Είναι δικό μας, γιατί έτσι το αισθανόμαστε, εμείς και οι ξένοι.

Ο μουσακάς, πώς να το κάνουμε (και όπως και να τον κάνουμε), αποτελεί το στερεοτυπικό πιάτο της εθνικής μας κουζίνας. Αν ήταν να εξηγήσουμε σε κάποιον ξένο τι είναι ελληνικό φαγητό, θα υποδεικνύαμε πολλά παραδείγματά του: γεμιστά, ντολμαδάκια, χωριάτικη σαλάτα, μουσακά, αρνάκι στον φούρνο με πατάτες, μπακλαβά κ.ά. Από όλα αυτά, ο μουσακάς ξεχωρίζει ως το απόλυτο σύμβολο της ελληνικής κουζίνας.

Κι όμως ο περίφημος ελληνικός μουσακάς δεν είναι τόσο ελληνικός. Ο Άλαν Ντέιβιντσον στο «Oxford Companion to Food» παραπέμπει στην αράβικη λέξη musaqqa που σημαίνει υγραίνω, αλλά, όπως επισημαίνει, «το πιάτο αυτό δεν κατάγεται από την Αραβία και είναι σίγουρο ότι το όνομα χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά στην Τουρκία» (σελ. 516). Ο Κλίφορντ Ράιτ, στο μνημειώδες «A Mediterranean Feast», αναφέρεται στο παλαιστινιακό musakhkhan («αυτό που έχει ζεσταθεί»), το οποίο είναι ψιλοκομμένο κοτόπουλο μαγειρεμένο με κρεμμύδι, τυλιγμένο σε ειδικό ψωμί και ψημένο στο φούρνο (σελ. 555). Ο Αλέξανδρος Γιώτης, στο «Ιστορία μαγειρικής και διατροφής», γράφει για τη λέξη «μουχάσα», η οποία στα αραβικά παραπέμπει σε τεχνική παρά σε συνταγή (σελ. 136).

Εν γένει, δεν ξέρουμε από πού βαστάει η ιστορική σκούφια του μουσακά, διότι οι Αραβες και οι Τούρκοι πολύ απλά μπορεί να το πήραν από τους Πέρσες και, γιατί όχι, ακόμη κι από τους Βυζαντινούς. Ξέρουμε όμως ότι η κυριολεκτική σκούφια του μουσακά, η άσπρη και παχουλή κρέμα που τον καλύπτει, είναι γαλλική και λέγεται μπεσαμέλ. Μερικοί την αποδίδουν στους μάγειρες του παλατιού των σουλτάνων, οι οποίοι υιοθέτησαν τεχνικές και σάλτσες από τη Γαλλία. Μερικοί άλλοι την αποδίδουν στον Σιφνιό (αλλά και Κωνσταντινουπολίτη) μάγειρα Νικόλαο Τσελεμεντέ, ο οποίος ήθελε να αφαιρέσει την ανατολίτικη επιρροή και να εξευρωπαϊστεί την ελληνική κουζίνα (βλ. Αγγαϊά

Κρεμέζη, «The Foods of Greece, Stewart, Tabori and Chang», 1993, σελ. 18). «Η μεγαλύτερη τραγωδία της ελληνικής κουζίνας», λέει ο Νίκος Σταυρουλάκης, «υπήρξε ο Τσελεμεντές, αυτός που κατεξοχήν εισήγαγε ξενόφερτες τάσεις, όπως η μπεσαμέλ» (συνέντευξη στην Νταϊάνα Κόχυλα στα «Νέα», 21/3/1997).

Όσο για τη μελιτζάνα, τη βάση του μουσακά, παρόλο που ήταν γνωστή στους Βυζαντινούς, έχει μάλλον ινδική προέλευση και ήρθε σε μας διαμέσου των Αράβων. Ο Άλαν Ντέιβιντσον αναφέρει ότι πρώτοι την παρέλαβαν από τους Ινδούς οι Πέρσες και την ονόμασαν badingen, παραφθορά του σανσκριτικού vatīn gāna, μετά την παρέδωσαν στους Αραβες, οι οποίοι προσέθεσαν το al, διαμορφώνοντας το όνομα σε albadingen, από όπου, μέσω του ισπανικού albadingena, προήλθε η aubergine (σελ. 39). Μια προβηγκιανή της παραφθορά σε meringeane, οδήγησε στη melongene και στο επιστημονικό της όνομα Solanum melongena, εξ ου και η δική μας μελιτζάνα.

Ο δε κιμάς είναι μάλλον αραβικός ή περσικός. Ο Χρίστος Ζουράρις σχετικά με τον κιμά λέει ότι «δεν φαίνεται να ήταν διαδεδομένος στην αρχαία Ελλάδα. Υιοθετήθηκε από τους Έλληνες πολύ αργότερα και μόνον όταν η ελληνική κουζίνα υπέστη τη ζωογόνο επίδραση της Ανατολής» («Ο δεύτερος δειπνοσοφιστής», σελ. 67).

Κι έτσι λοιπόν, τίποτε στο μουσακά δεν είναι ελληνικό, με μια καθαρόαιμη έννοια. Ένα «γνήσιο δείγμα ανατολίτικου λογικισμού» θεωρεί το μουσακά ο Ζουράρις στον πρώτο «Δειπνοσοφιστή» (σελ. 103). Και το λέω αυτό όχι γιατί θέλω να αποδείξω ότι ο μουσακάς δεν είναι ελληνικός, αλλά για να υποδείξω ότι όλες αυτές οι προσπάθειες να αποδειχθεί η καταγωγή ενός πιάτου με όρους πραγματολογικούς είναι λίγο χαμένος κόπος. Όπως και η προσπάθεια να αποδείξουμε ότι ο σύγχρονος Έλληνας κατάγεται κατευθείαν από τον Μεγαλέξανδρο. Υπάρχει δηλαδή, όπως αναφέρει και ο καθηγητής Πολιτιστικών Σπουδών Eric L. Ball στο άρθρο του «Greek Food After Mousaka», ένα είδος «εθνικής γαστρονομίας» όπου έλληνες κουζινογράφοι εμπνέονται από μία «λαογραφική πολιτισμική συνέχεια και αισθητική» («Journal of Modern Greek Studies», Vol. 21, 2003, σελ. 4-5) ή απ' την ιστορική ετυμολογία για να αποδείξουν την ελληνικότητα της εθνικής κουζίνας.

Όπως και σε πολλά άλλα πράγματα στη χώρα μας, αυτή η αρχαία σκουριά διάβρωσε και το μουσακά. Ο μουσακάς δεν έχει ανάγκη τη γραμμική συνέχεια για να αποδείξει την ελληνικότητά του. Είναι ελληνικός γιατί έτσι τον αισθανόμαστε, κι εμείς και οι ξένοι.

πηγή www.enet.gr/?i=news.el.article&id=117960

Απ: Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 04/07/2010 12:38

Παντζάρι, το νόστιμο υπερ-φαρμακείο...

ΟΤΑΝ ΑΝΟΙΞΕΙΣ το φαρμακείο της φύσης και βρεις μέσα κάτι μεγάλες, ακανόνιστες, ολιγονάκομπες και κατακόκκινες μπάλες με μαλλιά πράσινα να κρέμονται σαν να μην ήθελαν να αποχωριστούν τη γη, τότε ίσως να 'χεις πέσει πάνω στα παντζάρια. Το βοτανικό τους όνομα φέρνει λίγο σε φωτεινή επιγραφή επαρχιακού καμπαρέ που διαφημίζει το βαλκανικό πουλέν της: Beta Vulgaris. Και δεν απέχει πολύ από τη γυναικεία ομορφιά αν πιστέψει κανείς την ελληνική μυθολογία που ήθελε την Αφροδίτη να τρώει πολλά παντζάρια με μοναδικό σκοπό να διατηρήσει την ομορφιά της. Ίσως εκεί να βρίσκει τη μήτρα του ο λαϊκός θρύλος που λέει ότι αν ένας άντρας και μια γυναίκα δαγκώσουν το ίδιο παντζάρι, θα ακολουθήσει τρελός έρωσ. Ένα άλλο μυθολογικό δάνειο θέλει τους αρχαίους Έλληνες να προσφέρουν ένα πιάτο παντζάρια στο θεό Απόλλωνα ως ένδειξη αφοσίωσης.

Εμείς οι Έλληνες έχουμε μερικούς λόγους παραπάνω -εκτός της μυθολογίας- να έχουμε ιδιαίτερες σχέσεις με το παντζάρι καθώς όχι μόνο η καλλιέργειά του χρονολογείται από τους πρώτους ελληνιστικούς χρόνους, αλλά ότι το βοτανικό του όνομα (Beta) προέρχεται από το ελληνικό γράμμα του αλφαβήτου, επειδή, όπως λέγεται, ο βολβός του του μοιάζει.

Μια ματιά στα συστατικά του θα μας πείσει, αφού συνυπάρχουν μέσα του υδατάνθρακες, φώσφορος, σίδηρος, ιώδιο, θείο, ασβέστιο, μεταλλικά άλατα, βιταμίνη Β. Οσον αφορά στις ιδιότητες του παντζαριού θα πρέπει να τονίσουμε ότι καταπολεμά εμπύρετες καταστάσεις, όπως τη γρίπη, τη βρογχίτιδα και άλλα, ανακουφίζει τον οργανισμό από τις συνέπειες μιας γαστρορραγίας, λειτουργεί ως πρώτης τάξης φυσικό καθαρτικό και διαθέτει αιμοποιητικές ιδιότητες και ως εκ τούτου είναι απαραίτητο συμπλήρωμα διατροφής για όσους πάσχουν από αναιμία. Οσο για το χυμό τους οι ειδικοί τονίζουν ότι είναι πολύ καλό φάρμακο για προβλήματα υπέρτασης, καρδιαγγειακά και προβλήματα αρτηριοσκλήρωσης, ενώ καθαρίζει τα νεφρά και τη χολή. Επίσης ο χυμός του παντζαριού, λέγεται, μαζί με μια κουταλιά μέλι, πριν από το πρωινό, ανακουφίζει τα συμπτώματα ενός στομαχικού έλκους.

Ο Βρετανός συγγραφέας Σάμιουελ Μπάτλερ (1835-1902) που σατίρισε πολλάκις τα βικτωριανά ήθη έγραφε στις Σημειώσεις του: «Το παντζάρι είναι καλύτερο σύμβολο της σεμνότητας από ένα τριαντάφυλλο. Το χρώμα του είναι υπέροχο, κρύβεται από την κοινή θέα αποτελεσματικότερα και πέραν τούτου τρώγεται ευχάριστα και φτιάχνει εξαιρετική ζάχαρη...».

Πέραν των ηθικοπλαστικών σημειώσεων, το παντζάρι είναι τροφή πολύ χαμηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες και λιπαρά. Η σάρκα του θα πρέπει να αφαιρείται λίγο πριν από την κατανάλωσή του και τα φύλλα πρέπει να βράζονται σε λίγο νερό και για λίγη ώρα όπως άλλωστε όλα τα λαχανικά. Θα πρέπει να ξέρουμε επίσης ότι όσο περισσότερο φρέσκα είναι τα παντζάρια, τόσο πιο έντονο είναι το άρωμά τους και μαγειρεύονται ταχύτερα.

Πηγή http://archive.enet.gr/online/online_text/c=113,dt=21.02.2004,id=85489388

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 06/07/2010 12:15

Στα χρόνια της Τουρκοκρατίας ένας... Πασάς ονόματι Αμάμ.. (που ήταν και καλοφαγάς) είχε βαρεθεί να τρώει τα ίδια και τα ίδια και πρόσταξε τον μάγειρά του να του φτιάξει κάτι διαφορετικό που δεν είχε ξαναφάει και να του αρέσει, αλλιώς θα του έκοβε το κεφάλι.

Κάθησε και σκέφτηκε ο μάγειρας και του ήρθε η ιδέα της γεμιστής μελιτζάνας με σκόρδο, (που τόσο είναι αγαπητό στους Τούρκους) ντομάτα και μπαχαρικά.

Τρέμοντας λοιπόν ο μάγειρας το σέρβιρε στον Πασά, του άρεσε τόσο πολύ που έφαγε όλη την κατσαρόλα και στο τέλος αναφώνησε πιάνοντας την κοιλιά του "Αμάμ μπρε μπαϊλντισε"!!! και έτσι βγήκε το Ιμάμ από το όνομά του (σχεδόν) και μπαιλντι από την "αιτιατική" του μπαϊλντι.

πηγή http://greekcook.gr/syntages/proeleysi_onomasias_imam_mpailnti

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 10/07/2010 07:49

Η μαγιονέζα είναι... πειρασμός

ΝΤΑΙΑΝΑ ΚΟΧΥΛΑ

Οι διαιτολόγοι και οι πωλητές μαγιών μάς έπεισαν ότι απαγορεύεται να την... απολαμβάνουμε. Ανεπηρέαστες από τα κύματα της μόδας, όμως, οι παλιές, καλές μανάδες, δεν σταμάτησαν ποτέ να φτιάχνουν παραδοσιακή μαγιονέζα δική τους, έναν παχύρρευστο και νοστιμότατο πειρασμό, για να στρογγυλέψουν τη σανιδοειδή σιλουέτα μας. Εγώ, ύστερα από χρόνια αυτοσυγκράτησης, έπεσα ξανά με τα μούτρα στην απόλαυση της καταπληκτικής αυτής σάλτσας. Είμαι μια αληθινή μαγείρισσα, φαίνεται. Η μαγιονέζα είναι από τις «μάνες» σάλτσες της κλασικής κουζίνας.

Ένας μάγειρας που σέβεται τον εαυτό του δεν μπορεί να την περιφρονεί για πάντα. Η μαγιονέζα προσφέρει κάτι απαραίτητο στη μαγειρική - έναν στοιχειώδη γευστικό πλούτο. Μια κουταλιά από αυθεντική μαγιονέζα (ποτέ lite ερζάτς απομιμήσεις) προσθέτει αμέτρητα «καλά»: υφή, όγκο και υγρασία σε πολλά φαγητά, ακόμα και σε κέικ. Με την προσθήκη της μουστάρδας, των μυρωδικών ή του σκόρδου, αλλάζει ο χαρακτήρας της κλασικής μαγιονέζας τελείως. Ξεκινώντας από μια κλασική μαγιονέζα, μπορούμε να φτιάξουμε μια tres chic remoulade (μαγιονέζα ανακατεμένη με εστραγκόν, μαϊντανό, κρεμμυδάκια, κάππαρη και αγγουράκια τουρσί), μια gouille (μαγιονέζα ανακατεμένη με πολτοποιημένες πιπεριές τσίλι, σκόρδο, και κοράλλι αστακού), έναν aioli (μαγιονέζα με σκόρδο και ελαιόλαδο). Για εμάς τους πληθωρικούς, μια μαγιονέζα γίνεται ακόμα πιο νόστιμη, εάν περιέχει κομματάκια από (μη με κράξετε) μπέικον! Το θέμα είναι ότι η βασική μαγιονέζα είναι ένα «λευκό χαρτί», μια αρχή από την οποία ένας δημιουργικός μάγειρας μπορεί να «κτίσει» άπειρες άλλες σάλτσες, ντιπ, αλοιφές κ.τ.λ. Ποιο άλλο βασικό παρασκεύασμα έχει τέτοια δυνατότητα... μεταμόρφωσης;

Φυσικά, και μόνη της η μαγιονέζα δεν έχει να ζηλέψει τίποτε. Κάτι ξέρουν οι Βέλγοι και οι Ολλανδοί που την σερβίρουν πάνω στις τηγανητές πατάτες. Βάζω στοίχημα ότι στα περισσότερα νοικοκυριά των Ελλήνων υπάρχει μια μαγιονέζα στα ράφια του ψυγείου. Στην Αμερική, απ' ό,τι λένε οι στατιστικές, η μαγιονέζα είναι... παρούσα στο 87% των νοικοκυριών.

Ενώ τόσες πολλές από τις έτοιμες αλλά καθορισμένες σάλτσες, όπως η μουστάρδα Ντιζόν ή το Tabasco, είναι σχεδόν αδύνατον να παρασκευαστούν σε μια σπιτική κουζίνα, η μαγιονέζα είναι εύκολη. Τρεις βασικές πρώτες ύλες χρειάζονται: κρόκος αυγού, λάδι και λεμόνι. Δεν χρειάζεται καν σύρμα για να την χτυπήσεις. Οι περισσότεροι λάτρεις της σπιτικής μαγιονέζας την φτιάχνουν στο μπλέντερ.

Η σπιτική μαγιονέζα δεν συγκρίνεται με αυτήν του εμπορίου. Το λεμόνι και το αυγό τής δίνουν μια ευχάριστη κιτρινωπή χροιά, σε αντίθεση με το λευκό, σαν αλάβαστρο, χρώμα του εμπορικού προϊόντος. Η υφή επίσης διαφέρει. Η εμπορική μαγιονέζα έχει κάτι το ζελοειδές, ίσως επειδή βάζουν σταθεροποιητικές ουσίες, ενώ η σπιτική είναι λεία σαν μετάξι. Στη σπιτική μαγιονέζα γεύσαι τις απλές πρώτες ύλες και τίποτε πρόσθετο.

Στην «πηγή» της κλασικής μαγιονέζας, τη Γαλλία, τα σνομπ ντελικατέσεν πουλάνε «φρέσκια» μαγιονέζα. Ακόμα και αυτή διαφέρει. Η γεύση της δεν είναι το ίδιο ήπια. Είναι πιο «επιθετική». Μια μάρκα που έχω δοκιμάσει περιέχει και ξίδι και λεμόνι και είναι πολύ πιο αλμυρή από τη γνήσια σπιτική.

Πάντως, δεν νιώθω καμιά τύψη και δεν είμαι καθόλου απολογητική για τη συνήθειά μου να χρησιμοποιώ πότε πότε και το εμπορικό είδος. Κάτι που μου αρέσει στην εμπορική μαγιονέζα είναι

ότι γλυκίζει. Μια καλή μάρκα είναι ο «βασιλιάς» των καρυκευμάτων.

Πολλές φορές χρησιμοποιώ τη μαγιονέζα όχι μόνο για να πασαλείψω το ψωμί για ένα σάντουιτς ή για να... πνίξω μια κονσέρβα τόνο εις το όνομα της σαλάτας!! Πολλές φορές την προσθέτω σε μπισκότα ή σε κέικ. Είναι πολύ πιο αποτελεσματική από το αγαπητό στις Ελληνίδες «βιτάμ». Για βιαστικά γεύματα (τα καθημερινά, δηλαδή), πολλές φορές αλείφω κάποιο φιλέτο από ψάρι με μαγιονέζα και μουστάρδα και το ψήνω στο γκριλ. Λειώνει, αλλά όχι τελείως. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα τέλεια ψημένο ψάρι, που έχει κάτι μεταξύ κρούστας και σάλτσας από πάνω. Όταν έχω τις μαύρες μου και θέλω μια μπουκιά «παρηγοριάς», φτιάχνω ένα τελείως δικό μου σνακ: ανακατεύω μαγιονέζα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τυρί τσένταρ ή μια πικάντικη γραβιέρα, τα ψήνω για 20 λεπτά σε χαμηλό φούρνο και το τρώω σαν ντιπ. Δεν το έχω ομολογήσει αυτό ποτέ.

Βάση για αμέτρητες σάλτσες

Στη γαλλική κουζίνα, όπως είπαμε, η μαγιονέζα είναι μια βάση με την οποία μπορούν να φτιαχτούν πολλές άλλες σάλτσες. Από τη μαγιονέζα φτιάχνουν οι Γάλλοι τη σάλτσα tartare. Αραιώνουν τη μαγιονέζα με λευκό κρασί, ξίδι από κόκκινο κρασί και μουστάρδα Ντιζόν. Στη συνέχεια προσθέτουν μαϊντανό, εστραγκόν, αλάτι, πιπέρι, σκορδοκρέμμυδα (σαλότ) και ψιλοκομμένα αγγουράκια τουρσί. Είναι μία από τις κλασικότερες συνοδείες για τηγανητό ψάρι. Η σάλτσα verte, ή «πράσινη», δεν είναι παρά μαγιονέζα χτυπημένη με νεροκάρδαμο και μυρωδικά. Η indienne είναι μαγιονέζα με κάρυ.

Η σάλτσα aioli, η σκορδαλιά της Προβηγκίας, δεν είναι ακριβώς μαγιονέζα με σκόρδο, αλλά σκόρδο χτυπημένο με αυγό και λάδι. Λείπει το όξινο λεμόνι, το οποίο βοηθάει στο να «δέσει» μια κλασική μαγιονέζα. Μπορεί κανείς να φτιάξει μια... απομίμηση της σάλτσας aioli, όμως, ανακατεύοντας μια κλασική μαγιονέζα με σκόρδο χτυπημένο στο γουδί. Ποτέ δεν λειώνω το σκόρδο στο μούλι ή στο μπλέντερ, διότι η γεύση του καταστρέφεται. Γίνεται πολύ πικρό.

Η σάλτσα rouille έχει προέλευση τη Μασσαλία και γίνεται ως εξής: χτυπάμε βρεγμένο μπαγιάτικο ψωμί μαζί με πατάτα και σκόρδο και προσθέτουμε είτε κοπανισμένη καυτερή πιπεριά είτε πάπρικα και καγιέν. Μπορούμε να φτιάξουμε μια γρήγορη βερσιόν, ανακατεύοντας καγιέν, πάπρικα και σκόρδο με μαγιονέζα. Η rouille σερβίρεται με την μπουγιαμπέσα. Την αλείφουμε πάνω σε καβουρντισμένο ψωμί και πάνω σε αυτό μέσα σε ένα μπολ περιχύνουμε την περίφημη ψαρόσουπα.

Ιδέες για «άλλες» μαγιονέζες:

Μαγιονέζα με ασιατική «χροιά»: Σε ένα φλιτζάνι του τσαγιού μαγιονέζα προσθέτουμε 2 κ.τ.σ. σουσαμέλαιο, 1-2 κ.τ.γ. soy sauce, 2-3 σταγόνες καυτερή σάλτσα, 1 σκελίδα σκόρδο κοπανισμένη στο γουδί και ψιλοκομμένα τσάιβς. Είναι καταπληκτική με σπαράγγια.

Μαγιονέζα με πιπεριές τσίλι: Σε ένα φλιτζάνι μαγιονέζα προσθέτουμε 1-2 πολύ ψιλοκομμένες καυτερές πιπεριές, 1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο και 2 κ.τ.σ. φρέσκο κόλιαντρο.

Μαγιονέζα Nicoise: Σε ένα φλιτζάνι μαγιονέζα προσθέτουμε 2 κ.τ.γ. πάστα από αντσούγιες ή πολτοποιημένες παστές αντσούγιες, 3 κ.τ.σ. ψιλοκομμένες μαύρες ελιές, 2 κ.τ.σ. ψιλοκομμένη κάππαρη, 1 σκελίδα σκόρδο (κοπανισμένη) και 2-3 κ.τ.σ. βασιλικό. Ταιριάζει πολύ με την τονοσαλάτα ή με ψητές στη σχάρα μοσχαρίσιες μπριζόλες και με ψητές πατάτες.

Μαγιονέζα Τσάτνεϊ: Σε 1 φλιτζάνι μαγιονέζα προσθέτουμε ½ φλιτζάνι τσάτνεϊ, 1 κ.τ.σ. χυμό λεμονιού και 1 ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι. Είναι πολύ ωραία σε σάντουιτς με γαλοπούλα ή σε σαλάτες με ζυμαρικά.

Φτιάξτε την μόνοι σας

Το να φτιάξεις μαγιονέζα δεν είναι τόσο δύσκολο. Χρειάζεται ένα κλασικό μπλέντερ, όπου η βάση του γυάλινου δοχείου πρέπει να είναι πιο στενή από το άνοιγμά του. Δεν γίνεται τόσο εύκολα στο μπολ του μούλτι, το οποίο είναι πολύ πιο φαρδύ.

Όλα τα υλικά, αλλά κυρίως ο κρόκος, πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου, για να αναμειχθούν πιο εύκολα.

Το γυάλινο δοχείο πρέπει να είναι τελείως στεγνό. Ακόμα και μια σταγόνα νερό θα χαλάσει τη μαγιονέζα. Χτυπάμε πρώτα τον κρόκο, το λεμόνι και το αλάτι και στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι σταγόνα σταγόνα, μέχρι να δέσει.

Εάν κόψει, υπάρχει σωτηρία: Χτυπάμε έναν φρέσκο κρόκο με το σύρμα μέσα σε ένα μπολ και σιγά σιγά προσθέτουμε τα υλικά του μπλέντερ. Η «κομμένη» μαγιονέζα θα γίνει ένα λείο, σαν βελούδο, μείγμα.

Το ξίδι μπορεί να αντικαταστήσει το λεμόνι, αλλά η γεύση θα είναι πιο όξινη, πιο αιχμηρή. Για μια πιο φρουτώδη γεύση μπορείτε να προσθέτετε ένα μείγμα από λεμόνι και λίγο κονιάκ.

Πάντα χρησιμοποιώ ελαιόλαδο στη μαγιονέζα, παρ' όλη τη δυνατή του γεύση. Άλλοι προτιμούν ποιο ουδέτερα στη γεύση λάδια, όπως το καλαμποκέλαιο και το φιστικέλαιο.

Η σπιτική μαγιονέζα κρατάει μέχρι πέντε ημέρες στο ψυγείο.
Σπιτική μαγιονέζα

Για 1 φλιτζάνι * 1 κρόκο αυγού, σε θερμοκρασία δωματίου * 1 κ.τ.σ. χυμό λεμονιού (ή παραπάνω, όπως προτιμάτε) * 2 κ.τ.γ. μουστάρδα Ντιζόν * 1/2 κ.τ.γ. αλάτι * 3/4 της κούπας ελαιόλαδο, φιστικέλαιο ή καλαμποκέλαιο * Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1. Χτυπάμε τον κρόκο, τον χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα και το αλάτι στο μπλέντερ, σε χαμηλή ταχύτητα.

2. Καθώς γυρίζει το μπλέντερ προσθέτουμε το λάδι πολύ σιγά, σταγόνα σταγόνα, μέχρι να δέσει. Προσθέτουμε επιπλέον αλάτι ή λεμόνι, εάν θέλουμε. Πιπερώνουμε και σερβίρουμε.

Φιλέτα ψαριού στη σχάρα με κρούστα από μαγιονέζα

Για 2 μερίδες * 2 φιλέτα των 250 γραμμ. από τόνο, μαγιάτικο ή άλλο «λιπαρό» ψάρι * 1 κ.τ.γ. μαραθόσπορο * 1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο * Λίγο αλάτι * 2 κ.τ.σ. μαγιονέζα * 1/2 κ.τ.σ. χυμό λεμονιού

1. Ανάβουμε το γκριλ και λαδώνουμε ένα ρηχό ταψί.

2. Σε ένα αντικολλητικό τηγανάκι καβουρντίζουμε ελαφρώς τους μαραθόσπορους. Στη συνέχεια τους κοπανάμε στο γουδί μαζί με το σκόρδο και λίγο αλάτι. Τα ανακατεύουμε με τη μαγιονέζα, τον χυμό λεμονιού και λίγο πιπέρι.

3. Χαράζουμε τα φιλέτα ελαφρώς και αλείφουμε την επιφάνειά τους με τη μαγιονέζα. Τα ψήνουμε σε απόσταση περίπου 10 εκ. από τη φωτιά, για 7-8 λεπτά. Δεν τα γυρίζουμε. Σερβίρουμε αμέσως.

Μαγιονέζα με σαφράν

* 1 κ.τ.σ. νερό * 1/2 κ.τ.γ. σαφράν * 1/2 φλιτζάνι μαγιονέζα * 1 1/2 κ.τ.σ. χυμό λεμονιού * 1 μικρή σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη

1. Ζεσταίνουμε το νερό μαζί με το σαφράν σε ένα μικρό μπρίκι μέχρι να βράσουν. Τα κατεβάζουμε αμέσως και τα κρατάμε στην άκρη για 15 λεπτά.
2. Με το σύρμα χτυπάμε τη μαγιονέζα, το λεμόνι και το σκόρδο σε ένα μικρό μπολ. Σιγά σιγά προσθέτουμε το σαφράν με το νερό του.

Η σάλτσα αυτή είναι πολύ νόστιμη πάνω σε λαχανικά στον ατμό.

TA NEA

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 31/07/2010 10:54

Η ιστορία του παγωτού

Εικάζεται ότι ο Μέγας Αλέξανδρος που είχε τη φήμη καλοφαγά, είχε την ευτυχία να δοκιμάσει μια πολύ πρώιμη μορφή παγωτού, φτιαγμένο από φρούτα βουτηγμένα στο μέλι και παγωμένα στο χιόνι. Το χιόνι μετέφεραν οι σκλάβοι από τις κορφές του βουνού Όλυμπου. Μια από τις πρώτες φορές που συναντάμε το παγωτό στην ιστορία είναι στην αυλή του Ρωμαίου αυτοκράτορα Νέρωνα (37-68 μ.Χ.), ο οποίος έστελνε τους σκλάβους του στα βουνά για να μαζέψουν φρέσκο χιόνι και να το φέρουν πίσω πριν λειώσει, για να το απολαύσει μαζί με φρούτα. Έπειτα ο βασιλιάς Τανγκ, στο Σανγκ της Κίνας, ο οποίος είχε βρει μια μέθοδο για να παρασκευάζει μείγματα από πάγο και γάλα. Από την Άπω Ανατολή λέγεται ότι ο εξερευνητής Μάρκο Πόλο, το 13αίωνα, έφερε πίσω στην Ευρώπη τη συνταγή του παγωτού. Ο Γάλλος σεφ του βασιλιά Καρόλου της Αγγλίας εντυπωσίασε τους καλεσμένους σε ένα επίσημο δείπνο με ένα επιδόρπιο που έμοιαζε με χιόνι αλλά ήταν πολύ πιο γλυκό! Ο Κάρολος τότε πρόσφερε 500 λίρες το χρόνο στο σεφ για να μην πει σε κανένα τη μυστική συνταγή και να συνεχίσει να φτιάχνει παγωτό μόνο γι' αυτόν και τις δεξιώσεις του. Μέχρι, όμως, το 1649, που αποκεφαλίστηκε ο Κάρολος, το μυστικό είχε διαρρεύσει. Το 1533 όταν η Κατερίνα των Μεδίκων παντρεύτηκε τον Ερρίκο Β', έφερε στη νέα της πατρίδα ένα επιδόρπιο από γλυκιά κρέμα, η οποία έμοιαζε πολύ με το σημερινό παγωτό. Η τιμή του ήταν ΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ, αφού δεν ήταν εύκολο να διατηρηθεί ο πάγος το κατακαλόκαιρο. Το παγωτό λοιπόν ήταν αποκλειστικό προνόμιο των πλουσίων. Όμως το 1560 ένας Ισπανός γιατρός που ζούσε στη Ρώμη, ο Μπλάσιους Βιλαφράνκα, ανακάλυψε ότι αν προσθέσουμε νιτρική ποτάσα στο χιόνι και στον πάγο μπορούσε να καταψύξει οτιδήποτε πολύ πιο γρήγορα. Αυτή η εφεύρεση έδωσε μεγάλη αίσθηση στην παραγωγή παγωτού. Κατά το 19ο αιώνα το παγωτό διαδόθηκε στην Αγγλία και στην Αμερική χάρη στους Ιταλούς μετανάστες που το πουλούσαν στους δρόμους. Οι παγωτατζήδες ονομάστηκαν "χόκι-πόκι", παράφραση του "Ecco un roco", που σημαίνει "ορίστε λιγάκι". Όπως πολλά φαγητά που σήμερα τα θεωρούμε συνηθισμένα, το παγωτό κάποτε ήταν μόνο για τους πλούσιους και τους ευγενείς. Κάποιες συνταγές εμφανίστηκαν το 1700, σε ένα γαλλικό βιβλίο με τον τίτλο «Η Τέχνη του να Φτιάχνεις Παγωτό», ο Αμερικανός Πρόεδρος Τόμας Τζέφερσον είχε μια συνταγή για παγωτό βανίλια, ενώ ο Τζορτζ Ουάσινγκτον είχε πληρώσει σχεδόν 200 δολάρια (που τότε ήταν πάρα πολλά λεφτά) για μια συγκεκριμένη συνταγή. Το παγωτό τότε δεν ήταν δημοφιλές γιατί η παρασκευή του αποτελούσε μεγάλο μπελά: αρκεί να σκεφτείτε ότι εμπλέκονταν δύο μεγάλοι κουβάδες, μεγάλες ποσότητες αλατιού και πάγου και 40 λεπτά κατά τα οποία κουνούσαν τον ένα κουβά και ανακάτευαν στον άλλο. Η πρώτη αισθητή βελτίωση στην παρασκευή του παγωτού έγινε το 1846 από την Αμερικανίδα Νάνσυ Τζόνσον, που εφηύρε τη χειροκίνητη παγωτομηχανή με τη μανιβέλα. Μέσα εκεί, ανακατεύονταν το μείγμα παγωτού με πάγο και αλάτι, μέχρι να παγώσει. Η Νάνσυ Τζόνσον δεν ήταν ιδιαίτερα προνοητική και δεν κατοχύρωσε την πατέντα της, αλλά πούλησε τα δικαιώματα σε κάποιον κ. Γιανγκ, ο οποίος τουλάχιστον έδειξε την απαραίτητη ευγένεια και έδωσε στη συσκευή το όνομά της. Το ποιος εφηύρε το χωνάκι δεν είναι σίγουρο, αλλά λέγεται ότι αυτό έγινε στο πανηγύρι

του Σαιντ Λούις, το 1904. Εκεί, οι «παγωτατζήδες» συνεργάστηκαν με τους «πιτάδες», βάζοντας παγωτό μέσα σε τυλιγμένες πίτες, λόγω έλλειψης πιάτων. Μια άλλη θεωρία θέλει τον Ίταλο Μαρτσιόνι, που διέσχισε τη Γουολ Στριτ πουλώντας παγωτά με το καροτσάκι του, να χρησιμοποιεί πρώτος το χωνάκι, απογοητευμένος από τα πολλά σπασμένα και κλεμμένα ποτήρια που είχε καταγράψει ως τότε. Συμπεράσματα πρόσφατης έρευνας η οποία αφορά τις επιδράσεις του παγωτού στον οργανισμό μας δηλώνουν ότι καμιά φορά το παγωτό μπορεί να μας φέρει πονοκέφαλο. Αυτό γίνεται γιατί η θερμοκρασία στο στόμαμας πέφτει απότομα και τα αγγεία στον εγκέφαλο αντιδρούν και πρήζονται, κάτι που είναι γνωστό ως "πάγωμα" του εγκεφάλου.

Πηγή <http://nio.pblogs.gr/2009/04/444102.html>

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/08/2011 15:46

http://www.youtube.com/watch?v=3q4ICfISsws&feature=player_embedded#at=62

http://www.youtube.com/watch?v=Orp40uTOAcA&feature=player_embedded

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/08/2011 15:52

http://www.youtube.com/watch?v=7pRWNXGFD68&feature=player_embedded

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 28/10/2011 08:38

Η ιστορία του λουκουμά

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/461-461.jpg>

Ο λουκουμάς δεν είναι μόνος του στον κόσμο των γλυκών! ...Σχεδόν κάθε λαός, και όχι μόνον εμείς οι Μεσόγειοι έχει και ένα παρόμοιο γλύκισμα. Από την Κίνα (εκεί τον έχουν για ψωμί χωρίς βέβαια να είναι μελωμένο), μέχρι την Αμερική συναντάμε διάφορες μορφές ζυμαριού τηγανισμένου με λάδι, με μέλι, ζάχαρη σιρόπι, μαρμελάδες σοκολάτα, ακόμα και με τυρί (κάτι που κάνουμε και εμείς με τους λουκουμάδες μας.

Οι Ισπανοί έχουν τα bunuellos, και οι Γάλλοι τα beignets, οι Πορτογάλοι τα sonhos που τα φτιάχνουν με λεμόνι και σιρόπι κανέλλας (σαν την δική μας την κρητική κανελλάδα), και οι Ιταλοί το zerrole, και το κιάκερε , κάτι παρόμοιο με τους δικούς μας τους λουκουμάδες. Φτιάχνονται στην γιορτή του San Giuseppe, στα τέλη Μαρτίου και σερβίρονται με κρέμα πορτοκάλι και βύσσινο.

Εμείς μάλλον δανειστήκαμε τον λουκουμά, τουλάχιστον ως ονομασία, από το τουρκικό lokma. Οι ρίζες του χάνονται στα βάθη των αιώνων και γενικώς του χρόνου, και πιθανόν το πρώτο τέτοιου

είδους γλυκό να το έφτιαξαν οι Ρωμαίοι, και να του έδωσαν το όνομα "scribita". Αυτές οι τηγανητές μπάλες από ζυμάρι του 2ου π.Χ. αιώνα, γίνονταν από βρεγμένο ζυμάρι, το οποίο ρίχνανε σε καυτό λίπος.

kostasedessa.blogspot.com

=====

Απ:Η ιστορία των γεύσεων!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/01/2012 17:15

Τι είναι η σόγια σος

http://2.bp.blogspot.com/_SAfQdDXWyKo/S77noV0YKMI/AAAAAAAAA2E/b9H2vCSSP-A/s1600/soybeans+-+%CF%83%CF%8C%CE%B3%CE%B9%CE%B1.jpg

Η σόγια σος είναι χαρακτηριστικό και βασική σάλτσα της ασιατικής κουζίνας. Ξεκίνησαν να τη παρασκευάζουν στην Κίνα εδώ και 3000 χρόνια από σπόρους σόγιας και κριθάρι που με την κατάλληλη ζύμωση δίνουν ένα υγρό που μαζί με καραμελόχρωμα, αλάτι και ζάχαρη, φτάνει στην τελική του μορφή.

Υπάρχουν διαφορετικές μάρκες, επομένως και γεύσεις.

Με τη σόγια σος συμπληρώνουμε γευστικά τα πάντα.

Ταιριάζει με λαχανικά, πουλερικά, κρέας, θαλασσινά, ζυμαρικά και ρύζι.

=====