

ΓΕΥΣΗ



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΕΚ... ΚΑΡΠΑΘΙΩΝ

Ο Αττίλας προ του Αθω

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΚΕΦΑΛΟΠΟΥΛΟΥ



ENIMEROSI
www.apo.gr

ΕΨΙΛΟΝ, Διεύθυνση: Μίνωος 10-16

τηλ: 2109296001, email: epsilon@enet.gr, σελ: 56,57,58,59, επιφάνεια: 210317



Ο σεφ Attilas Kiss μας ξενάγησε στη γαστρονομία της Ρουμανίας. Πιάτα όπως η τηγαντή πέστροφα, αλλά και εκείνα με κρέας και κυνήγι μας μύποσαν σε μια κουζίνα πληθωρική με έντονες γεύσεις.



Ο Αττίλας έφτασε κάποτε μέχρι την Κεντρική Ελλάδα καταστρέφοντας τα πάντα. Ο Attila Kiss όμως βρέθηκε στη Χαλκιδική για να μας μυήσει στην κουζίνα της πατρίδας του. Ο ρουμάνος σεφ παρουσίασε στην Ουρανούπολη, σε συνεργασία με έλληνες σεφ, σπεσιαλιτέ από τα Καρπάθια. Ξεχάστε λοιπόν τον Δράκουλα από το ομώνυμο μυθιστόρημα του Μπραμ Στόκερ, γιατί η ρουμανική κουζίνα έχει πολλά να μας δείξει.

ΤΕΥΣΗ

Kαρπάθια, εκτός από πυκνά δάση, φαράγγια και γρανιτένιες κορφές, σημαίνει και πανέμορφες λίμνες, ποτάμια, πόλεις με ιστορικό χαρακτήρα, καταπράσινα βοσκοτόπια όπου το καλοκαίρι ανηφορίζουν τα κοπάδια από τις παραδουνάβιες περιοχές.

Ο οργανισμός Mount Athos Area Kouzina και τα Grand Hotel Continental της Ρουμανίας οργάνωσαν ένα 6ήμερο γαστρονομικό φεστιβάλ ώστε έλληνες και ξένοι να δοκιμάσουν γεύσεις των Καρπαθίων. Η κουζίνα τους, με επιρροές από τις γύρω χώρες, κυρίως την Ουγγαρία, είναι έντονη με πολλά κρέατα, τηγανητά και καπνιστά, κρέμες και μπαχαρικά. Το μενού του Attila Kiss ξεκινούσε με ρουμανικά ορεκτικά όπως καπνιστή πέστροφα και σκουμπρί, βοδινό παστράμι, πιπεριές και μανιτάρια γεμιστά με τυρί. Το σκουμπρί, πιο ζουμερό και λιπαρό από το ελληνικό, είναι εκλεκτός μεζές για να συνοδεύσει το «palinca», το ρουμανικό τσίπουρο που

φτιάχνουν από δαμάσκηνα ή μήλα. Δεν έλειπαν όμως και τα τουρσιά, στα οποία οι Ρουμάνοι έχουν μεγάλη παράδοση.

Ακολούθησε η Τσόρμπα ντε Αρντελενιάσκα, σούπα με χοιρινό, λαχανικά, ξίδι –το χρησιμοποιούν πολύ αντί για λεμόνι–, εστραγκόν και ξινή κρέμα (sour cream), βασικό συστατικό στα φαγητά και γλυκά τους. Τις εντυπώσεις έκλεψε η σαλάτα με ρόκα, καπνιστό τυρί, ντομάτες και αυγά ορτυκιών τουρσί. Βρασμένα αυγά ορτυκιών που μένουν σε ξίδι με μπαχαρικά αποκτώντας ιδιαίτερη γεύση. Τουρσί φτιάχνουν επίσης τα αυγά χήνας ή πάπιας.

Στο κυρίως μενού ο σεφ παρουσίασε ένα όμορφο ταψί Σαρμάλε γαρνιρισμένο με ξινή κρέμα, που όλοι νόμιζαν ότι ήταν σαραγλί με σαντιγί. Σαρμάλε είναι οι ντολμάδες με λάχανο τουρσί και γέμιση από κιμά, ρύζι, μπέικον, κρεμμύδι και καυτερούτσικη πάπρικα που προκάλεσε μια πραγματική έκρηξη στον ουρανίσκο. Η τηγανητή πέστροφα συνοδεύόταν από πολέντα, σπανάκι σοτέ και πικάντικη horseradish sauce. Το χοι-

ρινό γεμιστό με ξερά δαμάσκηνα, βερίκοκα και σερβίρισμένο με καπνιστό τυρί, και ο χοιρινός λαιμός με σάλτσα Καρπαθίων ήταν νόστιμα αλλά ο θερμιδομετρητής χτυπούσε κόκκινο.

Τα φιλετάκια ελαφιού με βασιλομανίταρα ήταν το ωραιότερο πιάτο του Attila. Οπως εξήγησε, στα Καρπάθια αγαπούν το κυνήγι. Μαγειρεύουν από αγριογούρουνα και αρκούδες (το κρέας τους ισχυρίζεται πως μοιάζει με το μοσχαρίσιο) μέχρι λαγούς, φασιανούς και πέρδικες. Το κρέας του ελαφιού μαρινάρεται 4 μέρες σε κόκκινο κρασί με κρεμμύδια, σέλινο, καρότα, μπαχαρικά, για να μαλακώσει. Το τηγανίζουν, κρατάνε τα υγρά για την σάλτσα, σοτάρουν τα λαχανικά της μαρινάδας, σβήνουν με κόκκινο κρασί και τα περνάνε στο μπλέντερ. Ξαναβράζουν προσθέτοντας τα υγρά του κρέατος και τα βασιλομανίταρα. Σερβίρουν το ελάφι σε πουρέ κολοκύθας-καρότου με κύμινο, με τη σάλτσα. Από τα γλυκά τα Παπανάσι Φιέρτς, που γίνονταν παρουσία του κοινού, έγιναν ανάρπαστα.

Κάτω, το πιάτο με το ελάφι εντυπωσίασε, καθώς μαρινάρεται για 4 μέρες. Δεξιά, το λαχταριστό επιδόρπιο, τα Παπανάσι Φιέρτς.





Ο σεφ μας εξήγησε πως στα Καρπάθια αγαπούν το κυνήγι, όπου μαγειρεύουν από ελάφι, φασιανούς και πέρδικες έως αγριογόρουνα και αρκούδες. Το κρέας μαρινάρεται εξαιρετικά και συνοδεύεται συνήθως από λαχανικά.

Ομως δεν ξεχωρίσαμε μόνο εμείς τις καλύτερες γεύσεις της ρουμανικής κουζίνας, αλλά και ο Attila τις ελληνικές. Ξεχώρισε λοιπόν το χταπόδι και τα θαλασσινά. «Αν τα έβαζα στο εστιατόριό μου, οι πελάτες δεν θα τα προτιμούσαν γιατί θα ήταν κατεψυγμένα. Θέλουν πάντα φρέσκα προϊόντα» μας εξηγεί. «Για το μενού στην Ουρανούπολη δυσκολευτήκαμε να βρούμε τα υλικά και πολλές φορές με τον Σάββα αυτοσχεδιάζαμε. Εμείς, για παράδειγμα, χρησιμοποιούμε σιμιγδάλι καλαμποκιού εσείς σταριού». Ο Σάββας Εφραιμίδης, από τους

σεφ που συνεργάστηκαν μαζί του, σημειώνει: «Εψαχνα πολύ στο ίντερνετ για να προετοιμαστώ και με τον Attila μιλούσαμε 2 φορές την μέρα. Εκείνος δεν ήθελε να φτιάξει Σαρμάλε, είναι πιο νότια σπεσιαλιτέ, αλλά ξέροντας ότι στους Έλληνες αρέσουν οι ντολμάδες ήθελα να δοκιμάσουν μια άλλη εκδοχή. Ήταν πολύ θετική εμπειρία η συνεργασία μας, παρά την πίεση και το άγχος αν οι προμηθευτές θα φέρουν τα υλικά έγκαιρα». «Στο χώρο μας αν δεν είσαι γρήγορος, καλύτερα να βρεις άλλη δουλειά» λέει ο Attila γελώντας. ■

Παπανάσι Φίερτς (γλυκάκια απ' τα Καρπάθια)

- **Ανακατεύετε** cottage cheese, αυγά, ζάχαρη και μισό μισό αλεύρι με σιμιγδάλι.
- **Πλάθετε τη ζύμη** σε μπαλάκια και τα ρίχνετε σε βραστό νερό.
- **Οταν ανέβουν στην επιφάνεια** τα αφήνετε 2-3' ακόμα και τα βγάζετε με τρυπητή κουτάλα.
- **Τα ρολάρετε** σε τρίμα γαλέτας με ζάχαρη και κανέλα και τα σερβίρετε με sour cream και sauce από κράνα ή βατόμουρα.