

Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 01/08/2009 17:20

<http://img193.imageshack.us/img193/5601/457saltsakary111.jpg>

Οι σάλτσες στη μαγειρική και όχι στα λόγια φυσικά, είναι κάτι σαν τα αξεσουάρ στο μπουντουάρ μιας φιλάρεσκης κυρίας .Ανάλογα το ένδυμα και το κατάλληλο κολιέδακι ,ένα πράγμα .

Η σάλτσα λοιπόν αποτελεί το συν στη μαγειρική και όποιος σέβεται την κατσαρόλα του ,θα πρέπει αν μη τι άλλο, όχι μόνο να ξερει να παρασκευάζει κάποιες απλές συνταγές σάλτσας, αλλά να γνωρίζει και με τι ταιριάζει η κάθε μια .Φυσικά υπάρχουν παραπάνω απο μερικές συνταγές και όπως ελεγε ο διάσημος Γάλλος ιστορικός Αντρέ Καστελό, οι σάλτσες είναι αμέτρητες, όσο και οι μάγειρες.

Μην πανικοβάλλεστε, εσείς που είχατε την ατυχία να με διαβάσετε ,υπομονή

Κάνοντας μια αναδρομή στο χρόνο η σάλτσα έχει ρίζες στην Ελληνική αρχαιότητα, αλλά και τη Ρωμαϊκή εποχή, η σάλτσα πήρε το όνομά της από τη λατινική λέξη «σάλσους», που σημαίνει αλατισμένος.Τοτε ο ρολος της σάλτσας ηταν η κάλυψη της άσχημης οσμής από τα τρόφιμα λόγω ελλείψεως ψυγείου .

Αναφερω τον γαρο των αρχαιων ελληνων , τον οποίον, παρασκεύαζαν από αλατισμένα μικρά ψάρια και αφού πρόσθεταν σε αυτά κρασί, τα άφηναν στον ήλιο να αποξηρανθούν. Στη συνέχεια, τα έλιωναν, τα ανακάτευαν με νερό, λάδι, κρασί ή ξύδι

Στο Μεσαίωνα οι σαλτσες , ηταν από ξίδι αλλά και από κρασί ή χυμό πράσινων σταφυλιών Αλλα και ξινόγλυκες με μέλι ή αποξηραμένα φρούτα. .

Συνοπτικά φτάσαμε στον 18 αιώνα που έκανε την εμφάνιση της η αυτού μεγαλειοτης μπεσαμελ και τελειωμό δεν έχουν απο εκεί και πέρα .οι σάλτσες με βαση την μπεσαμελ η χωρίς ..

Στον 21 αιώνα οι σαλτσες άλλαξαν ρόλο, έγιναν απαλές και απλές .Δεν σκεπάζουν τις γεύσεις , τις αναδεικνύουν .Ακόμα κι οταν θέλουμε να μελώσουμε τη σάλτσα ενός κοκκινιστού δεν χρησιμοποιούμε πλέον αλεύρι .Λιγο παρθένο ελαιόλαδο προς το τέλος του φαγητού και 1 λεπτο δυνατός βρασμός , αρκεί .Επίσης έχουν εμπλουτιστεί με φρέσκα μυρωδικά ,απαλό ελαιόλαδο ,τυριά , ξηρους καρπούς .ακόμα και φρούτα .Ενα ξινόμηλο στη σαλτσα σας μπορεί να κάνει θαύματα .

Προσαρμόσαμε λοιπόν στις μερες μας τις σάλτσες ,ανάλογα με τις ταχύτητες μας ,αλλά και την υγεία μας .Επιλέγουμε γρήγορες και πιο υγιεινές παρασκευές χωρις να μασκαρεύουμε το πιάτο μας .

Βλέπε σάλτσα πεστο ,που απο μόνη της η λέξη πεστο δεν δηλώνει σάλτσα, όπως νομίζουν πολλοί .Σάλτσα πεστο ,εννοούμε την κοπανιστή σάλτσα .Βάζουμε στο γουδί τα υλικά και τα συνθλίβουμε ,οποτε έχουμε σαλτσα πεστο βασιλικού σαλτσα πεστο θυμαριού σάλτσα πεστο με κουκουνάρι .κ.λ.π.

Επίσης μια σάλτσα από κρασί άσπρο, μια κουταλιά απαλή μουστάρδα , χυμό λεμονιού και λάδι

αρωματισμένο από μια φέτα κίτρο και ρίγανη , χτυπημένα όλα μαζί , μπορεί να αναδείξει και να απογειώσει την γεύση από ένα πιάτο με ψάρι η ,λαχανικά ,η πατάτες η σπαράγγια. .

Με απλα υλικά , ελάχιστο χρόνο , λιγη φαντασία, η υπόθεση σάλτσα είναι παιχνιδάκι και μάλλον ο σαλτσιερης του μεσαίωνα θα έμενε χωρις δουλειά στην εποχή μας

=====

Απ:Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 01/08/2009 20:02

Σπουδαίο το άρθρο σου, Ντίνα!!!Με εντυπωσίασε και το ιστορικό μέρος αλλά και η απλή και τόσο μυρωδάτη σάλτσα που παρουσιάζεις με το αρωματισμένο λάδι.

=====

Απ:Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από Αλεξάνδρα - 01/08/2009 20:51

Συμφωνώ με την Ηλιάννα. Πολύ καλό το άρθρο σου Ντίνα σίγουρα δεν είναι ανάγκη κάτι να είναι πολύπλοκο και με ένα κάρο υλικά μέσα για να είναι νόστιμο για παράδειγμα η σάλτσα στα γεμιστά κολοκυθάκια της Ηλιάννας είναι τόσο απλή χωρίς κρέμες γάλακτος αυγά κλπ και όμως δεν υστερεί σε τίποτα από γεύση απο προηγούμενες που έφτιαχνα και ήταν "τιγκα" με όλα τα προηγούμενα (μάλιστα ήταν συνταγές από σπουδές μαγειρίσες)

=====

Απ:Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από ΝΤΙΝΑ - 02/08/2009 14:33

Αλεξάνδρα έγραψε:

Συμφωνώ με την Ηλιάννα. Πολύ καλό το άρθρο σου Ντίνα σίγουρα δεν είναι ανάγκη κάτι να είναι πολύπλοκο και με ένα κάρο υλικά μέσα για να είναι νόστιμο για παράδειγμα η σάλτσα στα γεμιστά κολοκυθάκια της Ηλιάννας είναι τόσο απλή χωρίς κρέμες γάλακτος αυγά κλπ και όμως δεν υστερεί σε τίποτα από γεύση απο προηγούμενες που έφτιαχνα και ήταν "τιγκα" με όλα τα προηγούμενα (μάλιστα ήταν συνταγές από σπουδές μαγειρίσες)

Αλεξανδρα μου ,είπαμε αναλογα τις εποχες και τις αναγκες μας τις διατροφικες ,προσαρμοσαμε και τις σαλτσες .Ως εκ τουτου και οι μαγειρίσες προσαρμόζονταν .

Σκεψου ομως και το αλλο ,ποσες βασεις χρησημοποιουμε απο τις σαλτσες που παραλαβαμε σαν παρακαταθηκη και τις προσαρμοσαμε ο καθενας στο τροπο που μαγειρευει .

=====

Απ:Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/08/2009 17:34

Σας περίσσεψε ψητό κρέας αλλά δεν έχει μείνει καθόλου σάλτσα για να το συνοδεύσετε? Μπορείτε να φτιάξετε μια καινούργια νόστιμη σάλτσα εύκολα και γρήγορα. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να ανακατέψετε καλά σε μπολ ένα ποτήρι ζωμό, μισό κουτάλι της σούπας κορν φλάουρ ,μια κουταλιά ελαιόλαδο, λίγη σκόνη σκόρδου, αλάτι, πιπέρι και λίγο λρασί. Αφού αναμειχθεί το μίγμα καλά, ρίξτε το σε ένα κατσαρολάκι, βάλτε το στη φωτιά και συνεχίστε να ανακατεύετε με σύρμα ώσπου να ' 'δέσει' ' η σάλτσα.

Φτιάξτε εύκολα και γρήγορα μία νόστιμη σος για τις σαλάτες σας. Ανακατέψτε καλά σε μπολ ένα φλιτζάνι ελαιόλαδο με 5 κουταλιές της σούπας ξίδι ,2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα και αλατοπίπερο και θα έχετε αμέσως ένα καταπληκτικό dressing για την πατατοσαλάτα, τη λαχανοσαλάτα και όλες τις άλλες σαλάτες σας.

Απ:Σάλτσες, σάλτσες, σάλτσες ...

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 16/08/2009 11:11

Σάλτσα βινεγκρέτ

<http://www.youtube.com/watch?v=AYwq6ziSc0A&feature=channel>

Σάλτσα Σίζαρ

<http://www.youtube.com/watch?v=dxwzPH2E3Xc&feature=channel>
