

Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 25/08/2009 19:39

<http://img530.imageshack.us/img530/7611/1151n.jpg>

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε απο τον γαστρονομικό χάρτη της Ελλάδας και την Μικρασιατική κουζίνα.

Οι πρόσφυγες Μικρασιατες ,προερχόμενοι από μακραίωνη πολιτισμική παράδοση, εκτός το θέατρο, τη μουσική, την αρχιτεκτονική, την παιδεία, έφεραν μαζί τους και την γαστρονομία. Η κουζίνα τους επηρέασε ουσιαστικά την διατροφικές συνήθειες των νεοελλήνων .

Η διατροφή των Μικρασιατων , καθορίζονταν ανάλογα με το μέρος που διαβίωναν. Είχε επιρροές από ανατολή και δύση, επίσης βρίσκουμε στοιχεία στην διατροφή τους και από την εποχή του βυζαντίου ,(προσθήκη ξηρών καρπών φρούτων πετιμέζι).

Βασική διατροφή τους τα σιτηρά .

Έβραζαν σιτάρι ,το στέγνωναν στον ήλιο μετά το ράντιζαν με λίγο νερό και το έριχναν σε μεγάλο πέτρινο γουδί. το κοπανούσαν ώσπου να ξεφλουδιστεί. Μετά το στέγνωναν, και το έκοβαν σε χειρόμυλο. Το κομμένο σιτάρι το κοσκίνιζαν πρώτα σε ψιλό κόσκινο για να πάρουν το σιτάλευρο για χαλβά με πετιμέζι. Έπειτα το κοσκίνιζαν με πιο χοντρό κόσκινο και παίρνουν το (σιμιγδάλι)
Το πλιγούρι προοριζόταν αντι για ρύζι

Ο εριστέ:Ζυμάρι που με αυτό φτιαχναν κατι παρόμοιο με τις χυλοπίτες.Απο το ίδιο ζυμάρι έφτιαχναν και το μαντι

Το πουσουρουκ .

Μικρά μπαλάκια από αλεύρι και νερό ,που τα έβραζαν και τα ζεματούσαν με καυτό βούτυρο. .

Ο τραχανάς .

Τον έφτιαχναν το καλοκαίρι από γαλα ,γιαουρτι ,σιμιγδάλι και αλεύρι .

Ο γιοφκας

Μια ζύμη από γαλα αυγά σιμιγδάλι αλεύρι .Την άνοιγαν σε φύλο, τη στέγνωναν και ύστερα το έκοβαν σε κορδέλες .

Με τον γιοφκα χωρίς αυγά κάνανε το ματσι (λεπτές πίτες για ψωμί).

Τα χαρτολατσα, κατι σαν τηγανίτα .

Ο γκιολεμες (μικρα φυλλα από ζυμαρι τηγανισμένα το ένα πάνω στο άλλο με τυρι).

Ο νισεστες .

Τον παρήγαγαν από επεξεργασία των σιτηρών και τον χρησιμοποιούσαν στα γλυκά

Στις σούπες πρόσθεταν σιτηρά, η τσιγαρισμένο κύμα, η παστοურμά, η οβμετ τσορμπασι , (στριφτό ζυμάρι σαν κριθαράκι)

Η σούπα τουτμέτς (με μαντί, και ζωμό από ξερά κόκαλα.)

Η σούπα ντομελέκι, (από ψιλοκομμένο σιτάρι ,καβουρμά και ζωμό κοκάλων.)

Η σούπα σιμιντριάρι, (με χοντροαλεσμένο σιτάρι, τσιγαρισμένα κρεμμύδια, δυόσμο, πιπέρι.)

Η σούπα με φακές και η ταντουρόσουπα,(με ρεβίθια, φακές ψιλό πλιγούρι.)

Το κεσκεσι το έφτιαχναν στους γάμους .(χυλος από βρασμένο κρέας και σιτάρι)

Επίσης και ένα δεύτερο πολύπλοκο φαγητό που έφτιαχναν στους γάμους , το γεμιστό αρνί

Ο ντολμάς του Αι Βασιλή .Γιορτινό φαγητό . Γέμιζαν ένα ολόκληρο αρνί με ρύζι ή πλιγούρι, κρεμμύδια, φουντούκια, καρυδόπιχα, σταφίδες και μπαχαρικά. Το έραβαν και το έψηναν όρθιο .

Καιγκανας (παραλλαγή ομελέτας με αυγά, αλεύρι και μέλι..)

Μαρτ πιντεσί (λεπτές πίτες, που έψηναν στο σάτσι και τις πασπάλιζαν με πετμέζι), Τις μοίραζαν στους φτωχούς για τις ψυχές των νεκρών..

Ο πελτες (κρέμα από νισεστέ και πετιμέζι).Προσφερόταν όταν γεννιόταν ένα παιδί στην οικογένεια .

Το κρέας που καταλάωναν ήταν από πρόβατο, ή αρνί και πιο λίγο τα βοοειδή .Απο αυτό έφτιαχναν κάθε φθινόπωρο ,παστουρμά ,σουτζούκι ,καβουρμά (μικρα κομμάτια κρέας ,που διατηρούσαν για το χειμώνα)

Κεμουκ (τα κοκάλα από τα ζώα) Τα χρησιμοποιούσαν στους ζωμούς .

Τα ψάρια που καταλάωναν, τα πάστωναν ή τα έκαναν καπνιστά και τα διατηρούσαν για το χειμώνα. .Συνόδευαν με αυτά τα όσπρια .Τα έφτιαχναν επίσης τηγανιτά, ψητά, στη σχάρα, ή πλακί...

Από το βουβαλίσιο γαλα παρασκεύαζαν , το καϊμάκι .το γιαούρτι το αιρανι ,το βούτυρο Το τυρόγαλο το έβραζαν και το στράγγιζαν. Ότι έμενε στην «τζαντίλα» ήταν το «λώρι».(σαν τη μυζήθρα)

Τα λαχανικά τους τα έκαναν τουρσί .

Λαδι που χρησιμοποιούσαν πιο πολύ , ήταν το σουσαμελαιο και το σπορέλαιο.Τα περισσότερα φαγητά τα μαγείρευαν με ζωικό βούτυρο .
Ελαιόλαδο χρησιμοποιούσαν στις σαλάτες.

Τα αναψυκτικά ήταν απαραίτητα. Εκτος από την λεμονάδα, την βυσσινάδα και την πορτοκαλάδα ,έφτιαχναν και τη σουμαδα.(από αμύγδαλο και ζάχαρη)
Έριχναν ένα δαχτυλάκι σουμάδα στο ποτήρι και το γέμιζαν κρύο νερό. Σουμάδα πρόσφεραν στους γάμους

Η επιτυχία των φημισμένων γλυκών τους(μπακλαβάδες, σαραγλι ,καϊμάκια ,καταιφια),οφειλόταν στο καλής ποιότητας βούτυρο που χρησιμοποιούσαν

Τα φρούτα τους φρόντιζαν και αυτά να τα διατηρούν για τον χειμώνα.

Σταφίδες .

Πεστίλ (βερίκοκα., πολτοποιημένα και στεγνωμένα στον ήλιο)

Ταχινόπιτα: (φύλλα από ζυμάρι , με ταχίни, λίγη κανέλα, αλεσμένο καρύδι. Το τυλίγανε ρολό και το γυρίζανε σαν τριαντάφυλλο.)

Ρετσέλια: (από μούστο έριχναν και βασιλικό για αρωμα)

Το χοσμερί

Χτυπούσαν αυγά με αλεύρι και τα έριχναν σε καυτό βούτυρο. Όταν έπηξε ο χυλός τον περιχυναν με πετμέζι

Κοφτουρι , (σαν την μουσταλευριά)

Ασιτές(τσιγαρισμένο βούτυρο με σμιγδάλι και σοροπιασμένο με πετιμέζι).

Καπάκ ρετζερι.(Μέσα στο μούστο έριχναν φέτες από μεγάλο κολοκύθι και όταν ψήνονταν τις στράγγιζαν τις στέγνωσαν και τις έβαζαν στα πιθάρια).

Τα νηστίσιμα

Το αρτισμπουρτσιον (αλειμμένες φέτες ψωμιού με σάλτσα ντομάτας) τις έτρωγαν με κρεμμύδι και βραστή πατάτα..

Γεμιστές ξερές μελιτζάνες .

Κοσμάδες (λαδερά αλμυρά κουλουράκια)

Ντολμαδάκια με γέμιση από ρεβίθια και πλιγούρι.

Άλλα πιάτα διαχρονικά της Μικρασιατικης κουζίνας.

Το ιτς πιλαφ (με εντόσθια πουλιών ,σταφίδες ,καστανά, κουκουναρι)

Κρέας με μακαρόνια (ροσμπιφ)

Κρέας με πατάτες (ραγου)

Αγριορυζο με φιστίκια

Κρέας με Μελιτζάνες στις κεμπάπ

Αρνί γκιούλμπασι.

Χιουνκιάρ μπεγεντί με τας κεμπάπ

Πέρα κεμπάπ

Γιουβαρλάκια ανατολίτικα

Κόκορας κρασάτος

Λαχματζούν

Τα μπαχαρικά έπαιζαν μεγάλο ρόλο στην Μικρασιατικη κουζίνα. Ήξεραν να συνδυάζουν ανάλογα το

φαγητό και τα μπαχαρικά .

Ήταν δε ,μεγάλο μαγειρικό παράπτωμα , αν μια νοικοκυρά δεν έβαζε στο φαγητό το ανάλογο σωστό μπαχαρικό .

Ευτυχώς που η διαπαιδαγώγηση μου από τους πρόγονους μου σταμάτησε μεχρι στο να μάθω να φοράω τα παπούτσια μου και να στρώνω το κρεβάτι μου. Δεν προχώρησε στα μπαχαρικά και στο σαραγλι .

Οι μνήμες και οι μυρωδιές έμειναν όμως .Και δεν θα πάψω ποτέ , να νοιώθω περηφάνια, που αποτελώ παρακλάδι αυτής της γενιάς που ξεριζώθηκε, αλλά δεν έσκυψε το κεφάλι . Έφερε κουλτούρα, πολιτισμό και αρχοντιά και κατάφερε να προκόψει εδώ. Αυτό αποδεικνύει το μεγαλείο της ελληνικής ψυχής στο διηνεκές.

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 25/08/2009 22:38

Μπράβο!!!Είναι σπουδαίο να μην ξεχνάμε τις ρίζες μας και επιπλέον να καμαρώνουμε γιαυτές. Νάσαι καλά που μου θύμισες ότι σχεδόν είχα ξεχάσει με το πέρασμα του χρόνου. Με παππού μικρασιάτη, πάντα καμαρώνω γιαυτό....!!!!:)

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Margo - 26/08/2009 11:23

Ενα μπράβο κι από εμένα! Σπουδαία κληρονομιά μας έφεραν η οποία αναβάθμισε την κουλτούρα και την πολιτιστική αλλά και τη γευστική όλης της Ελλάδας. Οι γονείς του πατέρα μου γεννήθηκαν και μεγάλωσαν στην Πόλη κι εχω κι εγώ αντίστοιχες μνήμες...όσες πρόλαβα πριν "φύγουν" και οι δύο!!

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Σφακιανός - 27/08/2009 09:37

NTINA έγραψε:

<http://img530.imageshack.us/img530/7611/1151n.jpg>

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε απο τον γαστρονομικό χάρτη της Ελλάδας και την Μικρασιατική κουζίνα.

Οι πρόσφυγες Μικρασιατες ,προερχόμενοι από μακραίωνη πολιτισμική παράδοση, εκτός το θέατρο, τη μουσική, την αρχιτεκτονική, την παιδεία, έφεραν μαζί τους και την γαστρονομια.Η κουζίνα τους επηρέασε ουσιαστικά την διατροφικές συνήθειες των νεοελλήνων .

Η διατροφή των Μικρασιατων , καθοριζονταν ανάλογα με το μέρος που διαβίωσαν. Ειχε επιρροές

από ανατολή και δύση, επίσης βρίσκουμε στοιχεία στην διατροφή τους και από την εποχή του βυζαντίου ,(προσθήκη ξηρών καρπών φρούτων πετιμέζι).

Βασική διατροφή τους τα σιτηρά .

Έβραζαν σιτάρι ,το στέγνωναν στον ήλιο μετά το ράντιζαν με λίγο νερό και το έριχναν σε μεγάλο πέτρινο γουδί. το κοπανούσαν ώσπου να ξεφλουδιστεί. Μετά το στέγνωναν, και το έκοβαν σε χειρόμυλο. Το κομμένο σιτάρι το κοσκινίζαν πρώτα σε ψιλό κόσκινο για να πάρουν το σιτάλευρο για χαλβά με πετιμέζι. Έπειτα το κοσκινίζαν με πιο χοντρό κόσκινο και παίρνουν το (σιμιγδάλι)
Το πλιγούρι προοριζόταν αντι για ρύζι

Ο εριστέ:Ζυμάρι που με αυτό φτιαχναν κατι παρόμοιο με τις χυλοπίτες.Απο το ίδιο ζυμάρι έφτιαχναν και το μαντι

Το πουσουρουκ .

Μικρά μπαλάκια από αλεύρι και νερό ,που τα έβραζαν και τα ζεματούσαν με καυτό βούτυρο. .

Ο τραχανάς .

Τον έφτιαχναν το καλοκαίρι από γαλα ,γιαουρτι ,σιμιγδάλι και αλεύρι .

Ο γιοφκας

Μια ζύμη από γαλα αυγά σιμιγδάλι αλεύρι .Την άνοιγαν σε φύλο, τη στέγνωναν και ύστερα το έκοβαν σε κορδέλες .

Με τον γιοφκα χωρίς αυγά κάνανε το ματσι (λεπτές πίτες για ψωμί).

Τα χαρτολατσα, κατι σαν τηγανίτα .

Ο γκιολεμες "(μικρα φυλλα από ζυμαρι τηγανισμένα το ένα πάνω στο άλλο με τυρι).

Ο νισεστες .

Τον παρήγαγαν από επεξεργασία των σιτηρών και τον χρησιμοποιούσαν στα γλυκά

Στις σούπες πρόσθεταν σιτηρά, η τσιγαρισμένο κύμα, η παστουρμά, η οβμετ τσορμπασι , (στριφτό ζυμάρι σαν κριθαράκι)

Η σούπα τουτμέτς (με μαντί, και ζωμό από ξερά κόκαλα.)

Η σούπα ντομελέκι, (από ψιλοκομμένο σιτάρι ,καβουρμά και ζωμό κοκάλων.)

Η σούπα σιμιντιριάρι, (με χοντροαλεσμένο σιτάρι, τσιγαρισμένα κρεμμύδια, δυόσμο, πιπέρι.)

Η σούπα με φακές και η ταντουρόσουπα,(με ρεβίθια, φακές ψιλό πλιγούρι.)

Το κεσκεσι το έφτιαχναν στους γάμους .(χυλος από βρασμένο κρέας και σιτάρι)

Επίσης και ένα δεύτερο πολύπλοκο φαγητό που έφτιαχναν στους γαμούς , το γεμιστό αρνί

Ο ντολμάς του Αι Βασίλη .Γιορτινό φαγητό . Γέμιζαν ένα ολόκληρο αρνί με ρύζι ή πλιγούρι, κρεμμύδια, φουντούκια, καρυδόπιχα, σταφίδες και μπαχαρικά. Το έραβαν και το έψηναν όρθιο .

Καιγκανας (παραλλαγή ομελέτας με αυγά, αλεύρι και μέλι..)

Μαρτ πιντεσί (λεπτές πίτες, που έφηναν στο σάτσι και τις πασπάλιζαν με πετμέζι), Τις μοίραζαν στους φτωχούς για τις ψυχές των νεκρών..

Ο πελτες (κρέμα από νισεστέ και πετιμέζι).Προσφερόταν όταν γεννιόταν ένα παιδί στην οικογένεια .

Το κρέας που κατανάλωναν ήταν από πρόβατο, ή αρνί και πιο λίγο τα βοοειδή .Απο αυτό έφτιαχναν κάθε φθινόπωρο ,παστουρμά ,σουτζούκι ,καβουρμά (μικρα κομμάτια κρέας ,που διατηρούσαν για το χειμώνα)

Κεμουκ (τα κοκάλα από τα ζώα) Τα χρησιμοποιούσαν στους ζωμούς .

Τα ψάρια που κατανάλωναν, τα πάστωναν η τα έκαναν καπνιστά και τα διατηρούσαν για το χειμώνα. .Συνόδευαν με αυτά τα όσπρια .Τα έφτιαχναν επίσης τηγανιτά, ψητά, στη σχάρα, ή πλακί...

Από το βουβαλίσιο γαλα παρασκεύαζαν , το καϊμάκι .το γιαούρτι το αιρανι ,το βούτυρο Το τυρόγαλο το έβραζαν και το στράγγιζαν. Ότι έμενε στην «τζαντίλα» ήταν το «λώρι».(σαν τη μυζήθρα)

Τα λαχανικά τους τα έκαναν τουρσί .

Λαδι που χρησιμοποιούσαν πιο πολύ , ήταν το σουσαμελαιο και το σπορέλαιο.Τα περισσότερα φαγητά τα μαγείρευαν με ζωικό βούτυρο .
Ελαιόλαδο χρησιμοποιούσαν στις σαλάτες.

Τα αναψυκτικά ήταν απαραίτητα. Εκτος από την λεμονάδα, την βυσσινάδα και την πορτοκαλάδα ,έφτιαχναν και τη σουμαδα.(από αμύγδαλο και ζάχαρη)
Έριχναν ένα δαχτυλάκι σουμάδα στο ποτήρι και το γέμιζαν κρύο νερό. Σουμάδα πρόσφεραν στις γάμους

Η επιτυχία των φημισμένων γλυκών τους(μπακλαβάδες, σαραγλι ,καϊμάκια ,καταιφια),οφειλόταν στο καλής ποιότητας βούτυρο που χρησιμοποιούσαν

Τα φρούτα τους φρόντιζαν και αυτά να τα διατηρούν για τον χειμώνα.

Σταφίδες .

Πεστίλ (βερίκοκα., πολτοποιημένα και στεγνωμένα στον ήλιο)

Ταχινόπιτα: (φύλλα από ζυμάρι , με ταχίνι, λίγη κανέλα, αλεσμένο καρύδι. Το τυλίγανε ρολό και το γυρίζανε σαν τριαντάφυλλο.)

Ρετσέλια: (από μούστο έριχναν και βασιλικό για αρωμα)

Το χοσμερί

Χτυπούσαν αυγά με αλεύρι και τα έριχναν σε καυτό βούτυρο. Όταν έπηξε ο χυλός τον περιχυναν με πετμέζι

Κοφτουρι , (σαν την μουσταλευριά)

Ασιτές(τσιγαρισμένο βούτυρο με σιμιγδάλι και σοροπιασμένο με πετιμέζι).

Καπάκ ρετζερι.(Μέσα στο μούστο έριχναν φέτες από μεγάλο κολοκύθι και όταν ψήνονταν τις

στράγγιζαν τις στέγνωσαν και τις έβαζαν στα πιθάρια).

Τα νηστίσιμα

Το αρτσιμπουρτσιον (αλειμμένες φέτες ψωμιού με σάλτσα ντομάτας) τις έτρωγαν με κρεμμύδι και βραστή πατάτα..

Γεμιστές ξερές μελιτζάνες .

Κοσμάδες (λαδερά αλμυρά κουλουράκια)

Ντολμαδάκια με γέμιση από ρεβίθια και πλιγούρι.

Άλλα πιάτα διαχρονικά της Μικρασιατικής κουζίνας.

Το ιτς πιλαφ (με εντόσθια πουλιών ,σταφίδες ,καστανά, κουκουναρι)

Κρέας με μακαρόνια (ροσμπιφ)

Κρέας με πατάτες (ραγου)

Αγριορυζο με φιστίκια

Κρέας με Μελιτζάνες στις κερπάπ

Αρνί γκιούλμπασι.

Χιουνκιάρ μπεγεντί με τας κερπάπ

Πέρα κερπάπ

Γιουβαρλάκια ανατολίτικα

Κόκορας κρασάτος

Λαχματζούν

Τα μπαχαρικά έπαιζαν μεγάλο ρόλο στην Μικρασιατική κουζίνα. Ήξεραν να συνδυάζουν ανάλογα το φαγητό και τα μπαχαρικά .

Ήταν δε ,μεγάλο μαγειρικό παράπτωμα , αν μια νοικοκυρά δεν έβαζε στο φαγητό το ανάλογο σωστό μπαχαρικό .

Ευτυχώς που η διαπαιδαγώγηση μου από τους πρόγονους μου σταμάτησε μεχρι στο να μάθω να φοράω τα παπούτσια μου και να στρώνω το κρεβάτι μου. Δεν προχώρησε στα μπαχαρικά και στο σαραγλι .

Οι μνήμες και οι μυρωδιές έμειναν όμως .Και δεν θα πάψω ποτέ , να νοιώθω περηφάνια, που αποτελώ παρακλάδι αυτής της γενιάς που ξεριζώθηκε, αλλά δεν έσκυψε το κεφάλι . Έφερε κουλτούρα, πολιτισμό και αρχοντιά και κατάφερε να προκόψει εδώ. Αυτό αποδεικνύει το μεγαλείο της ελληνικής ψυχής στο διηνεκές.

Ένα μεγάλο ΕΥΓΕ ΝΤΙΝΑ για το όμορφο άρθρο σου, στο κάτω κάτω κανένας δεν έχει το δικαίωμα να οικιοποιείται την πολιτισμική και πολιτιστική μας κληρονομιά. Επί τη ευκαιρία να πώ ότι, Γενικώς, μέσα στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, το κυριότερο πεδίο του πολιτιστικού ανακατέματος ήταν η μαγειρική!

Οι Τούρκοι, (Σελτζούκοι), ως γνωστόν έλκουν την καταγωγή τους απ' τα βάθη της Ασίας, ωστόσο, ο νεώτερος τουρκικός πολιτισμός αποτελεί μια όσμωση πολυποικίλων πολιτισμικών κι ιστορικών στοιχείων. Μην ξεχνάμε ότι οι Τούρκοι υπήρξαν μόνο πολεμιστές, καμιά σχέση δεν είχαν με πολιτισμικά στοιχεία και κατ' επέκταση με την μαγειρική η οποία είναι ένα από αυτά. (Αντε το πολύ πολύ να έβαζαν κάτω από την σέλλα του αλόγου τους κανένα κομμάτι κρέας και να γινότανε «αλα ταρτάρ»).

Η "πολιτική κουζίνα", λοιπόν, αν δεχτούμε ότι αποτελεί πολιτισμικό μέγεθος, έχει στοιχεία καθαρώς ελληνικά,

Κοντολογίς, οι Τούρκοι επηρεάστηκαν, αλλά κι επηρέασαν, όλες τις «λαότητες» με τις οποίες ήρθαν σ' επαφή, αφού κανείς δεν μπορεί να παραγνωρίσει την ιστορική δυναμική τους διότι μεγάλη συμβολή, στην ανάπτυξη της πολιτικής κουζίνας, (όλοι οι άλλοι λένε τούρκικης), κουζίνας, έπαιξε και η Υψηλή Πύλη, δηλαδή το παλάτι.

Το φαγητό ήταν από τις πιο αγαπητές διασκεδάσεις των σουλτάνων, του χαρεμιού και των φιλοξενούμενων του και δεκάδες μάγειροι συναγωνίζονταν μεταξύ τους για το καλύτερο φαγητό ώστε να κερδίσουν την εύνοια του σουλτάνου, δεν είναι δε λίγα τα φαγητά που δημιουργήθηκαν εξαιτίας αυτών των άτυπων "διαγωνισμών" μεταξύ των μαγείρων. Οι κουζίνες της υψηλής πύλης ήταν τεράστιες όσο και ο αριθμός των μαγείρων, παραμαγείρων και ζαχαροπλαστών που δούλευαν εκεί κάθε μέρα.. Όπως ήταν φυσικό, οι συνταγές που μαθαίνονταν, γίνονταν ανάρπαστες απο τον απλό λαό και καθιερώθηκαν με τον καιρό στο διαιτολόγιο του. αλλά να μην ξεχνάμε δε, ότι οι μάγειροι ήταν κατά πλειοψηφία έλληνες.

(Και ένα νόστιμο, για την "προστασία" του χαρεμιού του ο σουλτάνος είχε διατάξει, κατά την προμήθεια των διαφόρων υλικών, οι μελιτζάνες και τα αγγουράκια να μπαίνουν στο παλάτι ψιλοκομμένα).

Στην διαμόρφωση των ελληνικών γευστικών παραδόσεων σημαντική είναι η συμβολή της «αστικής πολιτικής κουζίνας», μαζί με τις τοπικές κουζίνες της Ιωνίας, της Καππαδοκίας και του Πόντου.

(Ίσως κάποια στιγμή να πώ πιο πολλά και αναλυτικά για την Πολιτική Κουζίνα)

=====

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 27/08/2009 09:54

Πάντως ένα άρθρο για την πολιτική κουζίνα, σίγουρα θα μας ενδιέφερε, Τρελή Ροδιά!!!

=====

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Σφακιανός - 27/08/2009 12:43

Ηλιαννα έγραψε:

Πάντως ένα άρθρο για την πολιτική κουζίνα, σίγουρα θα μας ενδιέφερε, Τρελή Ροδιά!!!

Ηλιαννα, συμφωνοι να το αρχίσουμε, αλλά δεν θέλω να κουράσει επειδή το θέμα είναι τεράστιο, αλλά ας δοκιμάσουμε:)

Αναφέρω παρακάτω την δομή του άρθρου, τα κεφάλαια και τα υποκεφάλαια που θα περιέχει, έτσι για να παρούμε μιά ιδέα, αν συνεχίζει να ενδιαφέρει, με μεγάλη μου χαρά να το αρχίσω:)

Κύριο άρθρο: Κουζίνα και Πολιτισμός

Κεφάλαια: Πολιτική και Μικρασιατική Κουζίνα

 Η Ενότητα και η Πολυτυπία της Ελληνικής Κουζίνας

 Τι Γεύονταν οι Αρχαίοι Έλληνες

 Η Διατροφή των Βυζαντινών και Μαγειρείες

 Η Διατροφή στην Τουρκοκρατία - Τα Βιβλία Μαγειρικής του 19ου

Αιώνα -

Απ:Η κουζίνα απο τις Χαμένες Πατρίδες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 27/08/2009 12:58

Φυσικά και έχει ενδιαφέρον....

Να το στείλετε παρακαλώ, στο μιλ του σαιτ, για να το περάσουμε στα άρθρα.
