

22 Φεβρουαρίου 2015

Κιακιέρε, οι αποκριάτικες τηγανίτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: marilym25@Flickr

Αν κάτι μου έχει λείψει μεγαλώνοντας, είναι αυτή η ικανότητα των μικρών παιδιών να νιώθουν βαθιά μέσα τους την άγρια χαρά της γιορτής. Ξενέρωσα, που θα έλεγαν οι μικρότεροι από μένα, και ξέχασα πόσο μου έλειψαν οι λουκουμάδες των παιδικών μου χρόνων κι οι τηγανίτες που μας έφτιαχνε η γιαγιά μου για το καρναβάλι. Ξαναγυρνώντας στα παλιά θυμήθηκα και εκείνον το χειμώνα στη Νάπολη, που πρωτοδοκίμασα τα ζεστά κομμάτια τηγανητής ζύμης που τα λένε «chiacchiere», κουβεντούλες, δηλαδή. Είναι τα ίδια που θα ξαναβρεί κανείς στη Ρώμη ως «frappe», λέξη αντίστοιχη με τις δικές μας τηγανίτες, αφού προέρχεται από το ρωμαϊκό frictilia που δήλωνε τα τηγανητά (κομμάτια ζύμης), τα οποία, μάλιστα, συνήθιζαν να τηγανίζουν σε χοιρινό λίπος για τη γιορτή των Σατουρναλίων. Το πολύ παλιό αυτό γλυκό επέζησε μέχρι τις μέρες μας, με πολλά και διαφορετικά ονόματα, και έγινε το πιο δημοφιλές γλυκό για το Καρναβάλι. Ανάμεσα στα πιο χαρακτηριστικά του ονόματα είναι το «ψέματα», «bugie», που του έδωσαν στην Τζένοβα και το Τορίνο, ενώ το όνομά του στην Τοσκάνη, «strufoli», περιγράφει τα στριφτάρια ζύμης που είναι το αγαπημένο γλυκό των παιδιών.

Τις ημέρες του Καρναβαλιού θα δεις να τηγανίζουν τα κιακιέρε στους δρόμους. Οι πλανόδιοι πωλητές τα κόβουν σε χοντρές κορδέλες, τα τηγανίζουν και τα πασπαλίζουν με άχνη μπροστά στα μάτια σου. Καθώς σήμερα οι Ιταλίδες έχουν - κι αυτές - απεμπολήσει τα τηγανητά από τη ζωή τους, τα κιακιέρε υπάρχουν πια και ως γλυκό που ψήνεται και στον φούρνο. Ακολουθείς την ίδια ακριβώς συνταγή και όταν φτάσεις στο δια ταύτα του ψησίματος αρκεί να τα απλώσεις τα κομμάτια της ζύμης σε αντικολλητικό χαρτί, να τα αλείψεις με ένα αβγό, χτυπημένο με λίγο γάλα, και να τα ψήσεις σε προθερμασμένο, στους 210 °C, φούρνο για 10-12 λεπτά.

Κιακιέρε, οι τηγανίτες των Ρωμαίων

Υλικά

350 γρ. αλεύρι*

50 γρ. ζάχαρη

50 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

3 αβγά ελαφρά χτυπημένα

1 σφηνάκι λιμοντσέλο ή κάποιο άλλο λικέρ εσπεριδοειδών και ξύσμα λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

τα σποράκια από 1 λουβί βανίλια 1 ή δόση βανιλίνη

ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ελαιόλαδο ή κάποιο σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Αφήνω το βούτυρο εκτός ψυγείου για 10-12 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Ρίχνω το αλεύρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας και με το δάχτυλό μου σχηματίζω στο

κέντρο του ένα μικρό κρατήρα, όπου ρίχνω τη ζάχαρη, το μαλακό πια βούτυρο, το αλάτι, τα αβγά και τα σποράκια της βανίλιας μαζί με το σφηνάκι του λιμοντσέλο. Αρχίζω να τα δουλεύω, για αρκετή ώρα, όλα μαζί μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη.

Την αφήνω να σταθεί για 1 ώρα, αν και δεν είναι υποχρεωτικό, και στη συνέχεια πασπαλίζω με λίγο αλεύρι την επιφάνεια όπου ζυμώνω, αλλά και τον πλάστη μου, για να μη κολλάει η ζύμη πάνω τους, και την ανοίγω σε λεπτό φύλλο. Όποιος έχει μακαρονο-μηχανή, μπορεί να την ανοίξει και με αυτή. Κόβω τη ζύμη σε τετράγωνα χρησιμοποιώντας το ροδάκι που σχηματίζει δοντάκια (ή ζιγκ-ζαγκ) με τις άκρες του. Ζεσταίνω άφθονο από το λάδι που έχω επιλέξει και τηγανίζω σε ένα μεγάλο τηγάνι, σε βαθιά φριτούρα, τα τετραγωνάκια της ζύμης. Τα βγάζω και τα αφήνω να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Μόλις κρυώσουν λίγο, τα πασπαλίζω με την άχνη και τα σερβίρω.

*Σημείωση:

Τα μυστικά αυτής της συνταγής βρίσκονται πρώτα στο αλεύρι που θα πρέπει να είναι το τύπου 00, που είναι κατάλληλο και για πίτσες (στο σουπερμάρκετ βρήκα των Μύλων Αγίου Γεωργίου) και δεύτερον η θερμοκρασία του λαδιού που θα πρέπει να διατηρείται σταθερή στους 170 °C, γεγονός που με υποχρεώνει να τηγανίζω λίγα-λίγα τα τριγωνάκια της ζύμης.

της Θάλειας Τσιχλάκη

Πηγή: bostanistas.gr