

Πέντε αστέρια: ποιον χαλβά από όλους;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Καλαμποκένιος χαλβάς σερβιρισμένος σε κεραμικό πιάτο της Χαράς Μπαχαρίου / harabahariou.gr/el

του Δημήτρη Μπούτου.

Η ετοιμασία του συμπίπτει με την ώρα που θα φαγωθεί: γλύκισμα στιγμής, μόλις αρχίσει να καβουρδίζεται ευωδιαστά το σιμιγδάλι όλοι τον περιμένουν εύθρυπτο ή σφιχτό να βγει στο πιάτο και να του επιτεθούν, ζεστός ακόμα. Γιατί δεν θέλει και μεγάλες ετοιμασίες, 20 λεπτά φτάνουν και περισσεύουν. Υπάρχουν οι χλωμοί χαλβάδες, όπου το σιμιγδάλι ελάχιστα καβουρδίζεται και οι πιο καστανοί, με γερό καβούρδισμα. Το λεπτό σιμιγδάλι θα τον κάνει ζουμερό και κρεμώδη ενώ το χοντρό, σπυρωτό. Θέμα γούστου, αλλά ένα ανακάτεμα των δύο συνήθως πετυχαίνει την πιο σωστή υφή. Οι νηστεύοντες θα τον προτιμήσουν με λάδι, οι λιχούδηδες με βούτυρο και γάλα, εμείς σε παραλλαγές με χυμό πορτοκαλιού, καραμελωμένο σαν τούρτα, με αμύγδαλα ή καρύδια... Ιδού συγκεντρωμένοι οι χαλβάδες των bostanistas.

Η Αγλαΐα Κρεμέζη πειραματίζεται με τον κλασικό σιμιγδαλένιο χαλβά: όπου κανονικά θα πρόσθετε νερό, βάζει χυμό πορτοκάλι και αντί για σιμιγδάλι δοκιμάζει καλαμπόκι - ιδεώδης λύση για όσους αποφεύγουν τη γλουτένη. Ζουμερός, με

πορτοκαλένιο σιρόπι, κανέλα και φιστίκια στο τελείωμα.



Ο πιο εύκολος, ο πιο γρήγορος είναι ο σιμιγδαλένιος χαλβάς της Αμαλίας Λογαρά. Η ετοιμασία του δεν παίρνει πάνω από 15 λεπτά (ό,τι πρέπει για απρόσμενους επισκέπτες) και όλες οι παραλλαγές δεκτές. Στο μίγμα του, για έξτρα άρωμα, μπορούμε να προσθέσουμε ξύσμα πορτοκάλι ή βανίλια ή να αλλάξουμε τα καρύδια με αμύγδαλα.



Έπεται ο φύλακας του σιμιγδαλιού- χαλβάς από τον Δημήτρη Ποταμιάνο. Η επεικόνισή του μοιάζει με κάστρο: πτυχώσεις σαν οχυρωματικά έργα, κανελοζάχαρη στην κορυφή, αμύγδαλα και κουκουνάρι ανάμεσα και από κάτω λες και κρύβονται οι φρουροί που κρατούν ολόρθο το μίγμα με το λάδι και το νερό. Εύθρυπτος σαν πύργος άμμου, ό,τι πρέπει για βουλιμικές επιθέσεις με κουτάλια ήδη από την πιατέλα του.



Αργότερα, χάριν γεύσης, παρεκκλίνει από τα νηστίσιμα υλικά και ετοιμάζει χαλβά με γάλα και αυγά, δυτικότροπο, εξίσου απολαυστικό με τον δικό μας, ανατολίτικης έμπνευσης. Περισσότερο μοιάζει με σιμιγδαλένια τούρτα παρά με χαλβά, κερδίζει όμως τον λιτό σιμιγδαλένιο στα σημεία: το καραμέλωμα και τη γαλατένια υφή.



Photo: apolarisa.gr

Για τη Στέλλα Αλαφούζου ο χαλβάς των χαλβάδων είναι ο Φαρσάλων, ο άγνωστος Φ. Καραμελοδιάφανο γλύκισμα με άσπρα αμύγδαλα και ίσως την ευκολότερη παρασκευή: ζάχαρη, νισεστέ, νερό, ελαιόλαδο και ψήσιμο για 20 λεπτά - παιχνιδάκι! Αμύγδαλα αποφλοιωμένα από πάνω για να τραγανέψουν οι μπουκιές και από δίπλα ελληνικός αχνιστός καφές.

Πηγή: bostanistas.gr