

27 Ιουλίου 2019

9 πράγματα που (βρήκαμε τρόπο να τα) τρώμε στην Κύπρο

[/ Γενικά Θέματα](#)



Αυτό το διάστημα κάνουν trending στη χώρα μας τα επονομαζόμενα «Donshakes». Ουσιαστικά, πρόκειται για ένα milkshake που σερβίρεται με donut, σοκολάτες πραλίνες, ζαχαρωτά κι ό,τι άλλο χρωματιστό και απολαυστικό μπορεί να σκεφτεί το μυαλό σου. Πρόκειται για το «happening now», το «new thing», το νέο «sweetheart» των brunch menus και όχι μόνο.

Καθίσαμε λοιπόν και καταγράψαμε τα διαχρονικά αγαπημένα εδέσματα του τόπου μας -που κάνουν trending παντός καιρού- και κοιτάζοντας έπειτα τη λίστα μας, εντοπίσαμε πως είτε ο τρόπος που φτιάχνονται, είτε η βάση των συστατικών τους, είναι και κομματάκι... αηδιαστικά. Περισσότερο στο άκουσμα και στην σκέψη, σε καμία περίπτωση όμως στη γεύση.

Αυτό όμως που είναι αδιαμφισβήτητο πέραν πάσης αμφιβολίας είναι πως ο Κύπριος «μεζετζίης» βρίσκει πάντα τον τρόπο να φάει... τα πάντα, ακόμα κι αν φαινομενικά κάτι δεν τρώγεται. Από ένα άγριο φυτό με μυτερά αγκάθια, μέχρι τα έντερα, τα μάτια, τα αυτιά και τα πόδια ζώων, μαλάκια της ξηράς, πετούμενα, τροφή για πετούμενα, ακόμα οικοδομικά υλικά. Τίποτα δεν πετάγεται και τίποτα δεν πάει χαμένο.

Κι αν νομίζεις ότι υπερβάλλουμε, δες πιο κάτω ένα α λα κυπριακά fear factor μενού, γνωστό και ως ο μεζές του Κύπριου καλοφαγά!

*Αν είσαι vegetarian ή vegan ή μεγάλος φαν των Donshakes, και σνομπάρεις για παράδειγμα τα «πόθκια της όρνιθας», θα σε συμβουλευάμε ευγενικά να μη διαβάσεις το άρθρο που ακολουθεί.



Ένας στους δέκα με το που θα πάρουν βλέφαρο το έδεσμα αυτό να σιμώνει σε

τραπέζι, θα ξεφουρνίσουν ένα παρατεταμένο «Γιαααααααξ» και θα γυρίσουν πλευρό. Για την ιστορία, τη ΖΑΛΑΤΙΝΑ συνήθιζαν να την φτιάχνουν στη χώρα μας μετά τη σφαγή ενός καλοαναθρεμμένου χοίρου. Για σένα που μετά το «Γιαξ» συμπληρώνεις «Δεν θέλω να ξέρω τι έχει μέσα», να σε ενημερώσουμε πως στη ζαλατίνα φιλοξενούνται το κεφαλάκι, τα αυτιά, η γλώσσα, τα μάτια και οι σιαγόνες του χοίρου. Αν θες μάλιστα να την φτιάξεις στο σπίτι, τα βράζεις όλα αυτά, τα αλατοπιπερώνεις, προσθέτεις κόκκινη καυτερή πιπεριά, ξιδάκι και δενδρολίβανο. Για μερακλίδικες καταστάσεις, θα προσθέσεις και χυμούλη από κιτρόμηλο και λεμόνι. Πρόκειται στην ουσία για στερεοποιημένο ζωμό κρέατος, αυτό που στην Ελλάδα αποκαλούν πηκτή. Στην Κύπρο, επειδή είμαστε πιο chic, την λέμε ζαλατίνα, απ' το γαλλικό Gelatine.

Υπάρχουν φαγητά που άλλο να τα... ακούς και άλλο να τα τρως. Για παράδειγμα, **το άκουσμα του πιάτου ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΠΟΘΚΙΑ ΤΗΣ ΟΡΝΙΘΑΣ, μπορεί να προκαλέσει αλλεπάλληλες συσπάσεις στο πρόσωπό σου**, παρόλα αυτά θα γαργαλίσει καθωσπρέπει τον ουρανίσκο σου. Ναι, τα πόδια της κότας φιλοξενούνται στα καλύτερα γαλλικά βιβλία μαγειρικής και στις κατσαρόλες των Κύπριων οικοκυρών που... κατέχουν. Εκδοχές υπάρχουν διάφορες αλλά τι να τις κάνεις αν δεν προσθέσεις μέσα το καροτάκι σου, το κρασί σου το ξηρό, τα χοντροκομμένα σου λαχανικά και, βεβαίως, τα πόθκια της όρνιθας.



Η λατρεμένη **ΣΕΦΤΑΛΙΑ**, η μονάδα μέτρησης θα έλεγε κανείς για τον καλό ψήστη, φτιάχνεται από πάνα ή μπολιά όπως την αποκαλούν οι καλαμαράδες. Αν δεν το

γνωρίζεις, μάθε πως η άσπρη πάνα με την οποία τυλίγονται οι σεφταλιές στην πίτα σου είναι ένα δίκτυο λίπους που το βρίσκεις γύρω απ' τη συκωταριά κάθε ζώου. Το λεπτό αυτό δίκτυο είναι στην ουσία οι φλέβες του λίπους και αποτελεί ό,τι πιο φυσικό για να δώσεις υγρασία σε μία τροφή ευαίσθητη στις υψηλές θερμοκρασίες.



ΚΑΠΠΑΡΙ, αγρέλια, χωστές, τριμιθκιές, στρουφικιά. **Με αγκάθια ή χωρίς, κάτω από πέτρες, μες στα χωράφια, δίπλα απ' την θάλασσα, η φύση προσφέρει εξαιρετικά συνοδευτικά μεζέ που οι uber γκουρμεδιάρηδες τα μαζεύουν μόνοι τους.** Οι τρόποι σερβιρίσματος είναι πολλοί αλλά ό,τι και να πεις, το ξιδάτο έχει την τιμητική του στην χώρα μας. Παίρνεις το φυτό της αρεσκείας σου, προσθέτεις ξιδάκι, χοντρό αλάτι, ελαιόλαδο και φινίτο. Τι οικοδεσπότης θα ήσουν αν στο κυριακάτικο τραπέζι δεν συνυπάρχουν και 2-3 πιατελίτσες με ξιδάτα που η φύση σου τα προσφέρει απλόχερι. Κι αν πχ το καππάρι (βλ. φωτό) έχει αγκάθια, το ξίδι γιατί το έχουμε; Μα για να τα μαλακώσουμε φυσικά!



Ένα απ' τα best of εδέσματα του κάθε μερακλή που σέβεται τον εαυτό του κι απ' τα αγαπημένα πιάτα του παρελθόντος, αλλά και του... παράνομου παρόντος. Παράνομου γιατί, ως γνωστόν, το **ΑΜΠΕΛΟΠΟΥΛΙ** είναι ένα αυστηρά προστατευόμενο είδος άγριου πτηνού και σήμερα η θανάτωση και η κατοχή του απαγορεύονται. **Κι επειδή το απαγορευμένο έχει άλλη γλύκα, το πουλάκι αυτό συνεχίζει ακάθεκτα να σερβίρεται βραστό ή ξιδάτο** και οι διαφωνούντες με την ευρωπαϊκή οδηγία συνεχίζουν να το φωτογραφίζουν και να το ποστάρουν στα κοινωνικά δίκτυα.



ΚΑΡΑΟΛΟΙ ή σαλιγκάρια για όσους δεν έχουν μεγαλώσει στη χώρα ετούτη. Τα μαζεύεις ζωντανούλικά, τα ταΐζεις, τα ψήνεις επίσης ζωντανά, σου ξεφεύγουν **5-6** και κόβουν βόλτες μες ζτην κουζίνα, ξαφρίζεις τα σάλια τους απ' την **κατσαρόλα** και μετά φτιάχνεις μία απ' τις πολλές συνταγές για να τα φας. Βάναυσο αλλά απολαυστικό.



Την ανακύκλωση, το upcycling και όλα αυτά τα μοντέρνα, οι παλιοί τα εφάρμοζαν

στο έπακρον. Γιατί να πετάξεις τις φλούδες απ' το λεμόνι ή το καρπούζι αφού μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για ένα εξαιρετικό **ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ**; Για να το φτιάξεις αυτό χρειάζεται να κρατήσεις στην άκρη αυτό που θα πετούσες κι έπειτα να πας σε ένα κατάστημα με... οικοδομικά υλικά. Ως γνωστόν, τα γλυκά του κουταλιού φτιάχνονται με σβησμένο ασβέστη, τον οποίο πρέπει κάποιος να τον διαλύσει σε νερό. Εννοείται πως μετά δεν θα χλαπακιάσεις τον ασβέστη αλλά θα ξεπλύνεις καλά το γλυκό σου αλλά πάλι... να που υπάρχει κι άλλη χρήση για το υλικό αυτό εκτός απ' το να ασπρογιάσεις το σπίτι μες στις γιορτές.



Το **ΚΑΝΝΑΒΟΥΡΙ**, με το άηχο βήτα στην κυπριακή διάλεκτο, συχνά συγχέεται με την μαριχουάνα λόγω του ότι ανήκει στην ίδια οικογένεια. Οι παπαγάλοι, τα πουλάκια και οι Κυπραίοι το απολαμβάνουν σκέτο νέτο, με τους τελευταίους να το προσθέτουν και στο φαγητό τους. Το **κανναούρι δίνει ένα ιδιαίτερο τουίστ στην πασχαλινή φλαούνα** και ιδιαίτερα στην Πάφο, όπου ξέρουν να μαγειρεύουν, το χρησιμοποιούν γενναιόδωρα.



Πολύ σημαντικό όργανο για όλα τα ζωντανά το οποίο αποτελεί και ένα δημοφιλές και, σε αρκετές περιπτώσεις, ακριβούτσικο γκουρμέ φαγητό. ΣΥΚΩΤΙ χοιρινό, βοδινό, αρνίσιο, κοτόπουλου ή πάπιας, το όργανο αυτό σερβίρεται και ως κύριο πιάτο και ως συνοδευτικό. Το πατέ θα έλεγε κανείς πως αποτελεί το highlight της υπόθεσης αλλά το κρασάτο της Κύπριας γιαγιάς δεν το φτάνει κανείς. Την ώρα που το τρως, καλύτερα είναι να προσηλωθείς στη γεύση και να μην σκέφτεσαι τι είναι αυτό που τρως. Όπως, φυσικά, και τα πλείστα που προαναφέραμε.



Πηγή: city.sigmalive.com