

Γαστρονομικές προετοιμασίες για τον Δεκαπενταύγουστο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

Κείμενο - Φωτογραφίες : Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

Σε λίγες ημέρες η νηστεία του Δεκαπενταύγουστου, προς τιμήν της Υπεραγίας Θεοτόκου πλησιάζει στο τέλος της και οι γαστρονομικές ετοιμασίες, για το " Πάσχα του καλοκαιριού" είναι σε εξέλιξη.

Πολλά τα παραδοσιακά πανηγύρια σε όλη την Ελλάδα, με το κρέας να έχει την τιμητική του.

Στα ορεινά συναντάμε το σούβλισμα, στα καμποχώρια το βραστό κρέας σε χάλκινο καζάνι, ενώ στα νησιά εκτός από το μαγείρεμα σε καζάνι και κρέας στον ξυλόφουρνο.

Το σφάγιο πρέπει να προετοιμαστεί και να συντηρηθεί κατάλληλα, ώστε το αποτέλεσμα να μας αποζημιώσει.

Ο κρεοπώλες και οι "τεχνίτες κρέατος" έχουν τα μυστικά τους, δίνοντας έμφαση σε όλα τα στάδια, της επεξεργασίας του κρέατος. Αρκετοί μερακλήδες ακονίζουν ακόμα τα μαχαίρια τους παραδοσιακά, με "Κρητικό Λαδάκονο".

Ο πυριτόλιθος (Κρητικό Λαδάκονο) είναι ορυκτό ιζηματογενές πέτρωμα, που βρίσκεται στα βουνά της Ελούντας και η εξόρυξή του "στα νταμάρια", γίνεται παραδοσιακά με εργαλεία χειρός. Υπάρχουν αναφορές για την εξόρυξη του από την εποχή του Ομήρου (8ος αιώνας π.Χ.).

Στο κρεοπωλείο του Γεωργίου Μ. με καταγωγή από το Κεφαλόβρυσο Πωγωνίου - Ιωαννίνων, ο Γιώργος Ρούσσος έμαθε την τέχνη του ακονίσματος στο "Κρητικό Λαδάκονο" από τον πατέρα του και από τους χασάπηδες στην "παλαιά αγορά" της Χαλκίδας η οποία έκλεισε το 2006.

Το "λαδάκονο" αναφέρει ο Γιώργος αφού κατεργαστεί εγκιβωτίζεται σε ξύλινο κασελάκι και σταθεροποιείται με γύψο ή τσιμέντο.



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

OLYMPUS DIGITAL CAMERA



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

OLYMPUS DIGITAL CAMERA



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

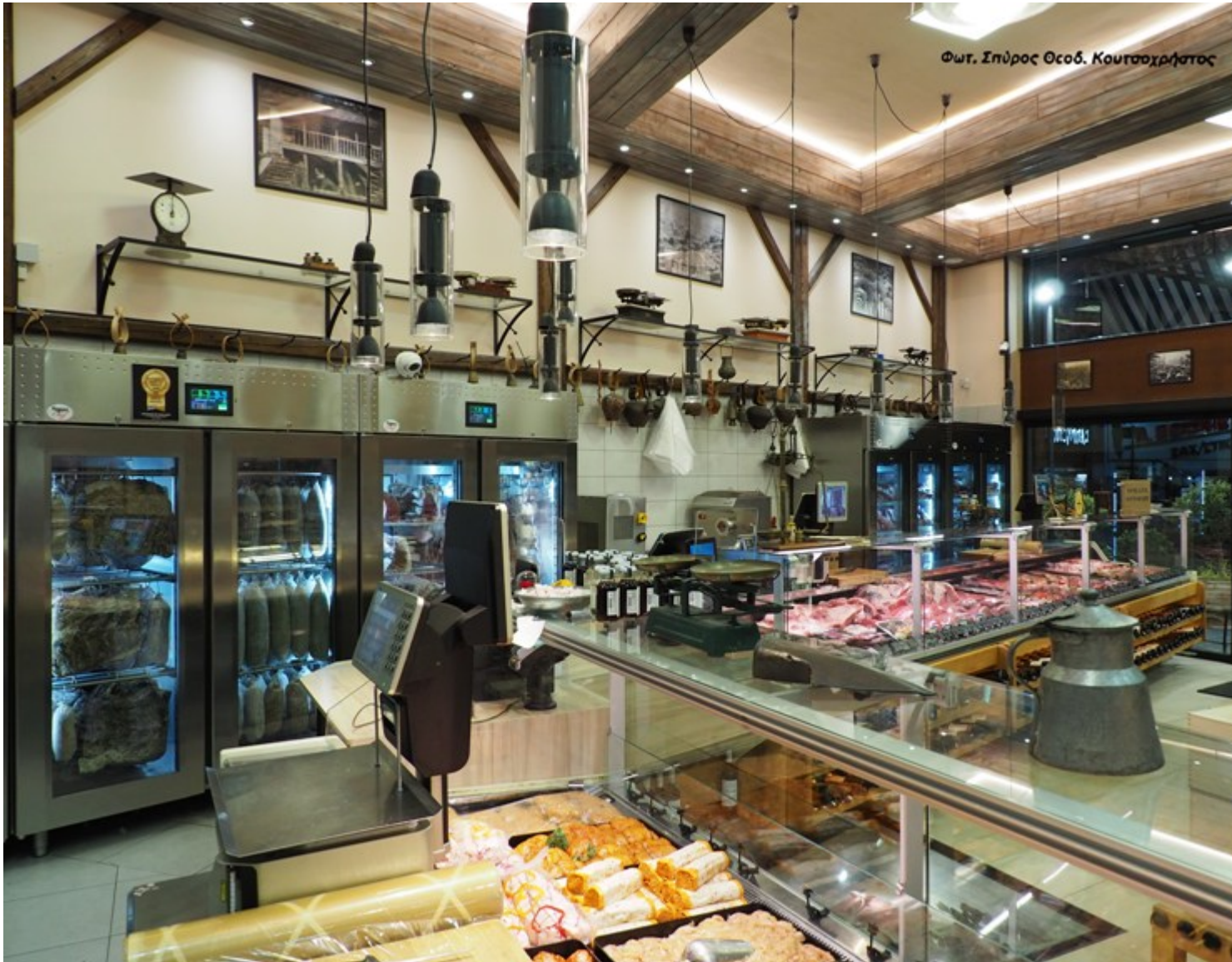
OLYMPUS DIGITAL CAMERA



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστο

OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος



OLYMPUS DIGITAL CAMERA



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Κείμενο - Φωτογραφίες: Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος