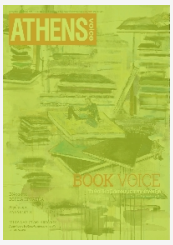
Καιυαρόλος pc Βιβλία Στην κουζίνα με Μπουρνταίν, Μονταλμπάν και Καρβάλιο 1Μΐ9ίβ Πουτίγκα με Μαρλο ...

Media: ATHENS VOICE | Page: 67 | Published at: 28-03-2024
Author: | Surface: 427.81 cm² | Circulation: 0
Subjects:



Κατσαρόλες με βιβλία

Στην κουζίνα με Μπουρνταίν, Μονταλμπάν και Καρβάλιο

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΚΑΚΑΟΥΝΑΚΗ

Ξεκινήσαμε στα τέλη Απριλίου του προηγούμενου έτους. Κατεβάσαμε τα βιβλία, βάλαμε σε σιγανή φωτιά το φαγητό στις κατσαρόλες και αρχίσαμε να μαγειρεύουμε. Αυτός ο πρώτος κύκλος των κειμένων ολοκληρώνεται σήμερα με την ευχή να ξαναβρεθούμε. Διότι, όπως έλεγε και ο Πέπε Καρβάλιο, ο ήρωας του **Μανουέλ Βάθκεθ Μονταλμπάν** *«κανένα ανθρώπινο ον αδιάφορο μπροστά στο φαγητό, δεν είναι άξιο εμπιστοσύνης»*.

Όταν μιλάμε για εστιατόρια πάντοτε με προσγειώνει ο μακαρίτης **Άντονι Μπουρντέν** με το βιβλίο του *«Κουζίνα εμπιστευτικό»* στο οποίο μας αφηγείται τις περιπέτειές του στο υπόγειο των μαγειρείων. Γράφει: *«Αυτό ήταν ένα από τα πολλά διατροφικά εγκλήματα στα οποία υπήρξα μάρτυρας και συνένοχος στη διάρκεια της θητείας μου στο Ρέινμπουμ Ρουμ. Στη βάρδια, τα σατοπηρίαν, μεγάλα κομμάτια από βοδινό φιλέτο για 2- αν παραγγέλνονταν καλοψημένα, συνήθως ρίχνονταν στη βαθιά φριτούρα να τσιγαριστούν και ύστερα στον φούρνο για να καρβουνιαστούν λίγο ακόμα ώσπου να τα σερβίρουν. Τα πάντα ήταν καψαλισμένα εκ των προτέρων. Όταν ο επικεφαλής της τροφοδοσίας ειδοποιούσε για την παραγγελία, κάποιος απλώς ζέστανε το πιάτο μαζί με τα λαχανικά, τη γαρνιτούρα κι όλα τα σχετικά, κάτω από μια σαλαμάνδρα (α.σ. είδος ψησταριάς) πιτσίλιζε λίγη σάλτσα από πάνω από το πιάτο και τα ξαπόστελνε στους ανυπόψιαστους και αδαείς πελάτες»*. Όπως συνηθίσαμε να λέμε *«Μια ουγγιά σάλτσα καλύπτει ένα σωρό αμαρτίες»*.

Στον επίλογο του σημερινού κομματιού επιστρέφω στον μακαρίτη **Αντρέα Καμιλλέρι**, και στο βιβλίο του *«Η φωνή του βιολιού»*. Τρώγοντας ψωμί με λάδι και πεκορίνο που του είχε προσφέρει η αδερφή του, Λουτζέλα, ο αστυνόμος Μονταλμπάνο ξαναγίνεται παιδί επειδή νιώθει σαν να το κόβει και να το προσφέρει η γιαγιά του. *«"Θέλεις να φας λίγο σταρένιο ψωμί; Το έβγαλα πριν από μία ώρα από τον φούρνο, Να σου κόψω;" Χωρίς να προλάβει να απαντήσει έκοψε 2 φέτες από καρβέλι, έβαλε λάδι, αλάτι, μαύρο πιπέρι, λίγο κατσικίσιο τυρί και του τις έδωσε»*.

Αυτό είναι που μας λείπει, κυρίες και κύριοι, για να γίνεται το φαγητό νόστιμο και ωραίο. Η αγάπη.

Η *Athens Voice* και ο εκδότης της, Φώτης Γεωργελές, μας φιλοξένησαν για έναν ολόκληρο χρόνο και τους ευχαριστούμε πολύ. Σας αποχαιρετούμε με δύο συνταγές.

Πουτίγκα με Μαρλούτσα και μύδια των βράχων

Υλικά για 4 άτομα

• 1 κιλό ψάρι λευκό • 1 κιλό μύδια των βράχων • 1/2 χυμό ντομάτα συμπυκνωμένη • 1 κουτάκι κρέμα γάλακτος 5 αυγά • 1 κουταλιά εστραγκόν • αλάτι • πιπέρι

Η εκτέλεση

Βράζετε ελαφρώς το ψάρι, μόνο όσο χρειάζεται για να μπορέσετε να αφαιρέσετε τα κόκαλα και να το ξεψαχνίζετε εύκολα. Ανοίγετε τα μύδια στον ατμό και τα βγάζετε από τα κελύφη τους. Ψιλοκόβετε το ψάρι και τα μύδια χρησιμοποιώντας μια σίτα ώστε να μη μείνουν μεγάλα κομμάτια. Ανακατεύετε το ψιλοκομμένο ψάρι με τη σάλτσα ντομάτας, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος καλά χτυπημένα. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι στο μείγμα, καθώς και το εστραγκόν. Αν θέλετε να φάτε την πουτίγκα κρύα και πηκτή, καλό είναι να προσθέσετε μισό ποτηράκι ζελατίνη αραιωμένη στον ζωμό από το βραστό ψάρι. Ρίχνετε το μείγμα σε βουτυρωμένη φόρμα και το βάζετε να ψηθεί σε μπεν μαρί, σε προθερμασταμένο φούρνο, το αφήνετε σε θερμοκρασία 200-250°C και σβήνεται τον φούρνο μόλις δείτε ότι τρυπώντας την πουτίγκα με ένα μαχαίρι αυτό τραβιέται χωρίς να κολλήσει τίποτα πάνω του. Αφήνετε το φαγητό να κρυώσει, το βγάζετε από τη φόρμα και το σερβίρετε με σάλτσα ντομάτας ή σάλτσα ταρτάρ.

Ζυμαρικά με σαρδέλες

Υλικά για 4 άτομα

400 γρ. χοντρά μακαρόνια • 1 κιλό μαραθόριζες • 2 κρεμμύδια • 3 παστές αντζούγιες • 50 γρ. σταφίδα σουλτανίνα • 50 γρ. κουκουνάρι • κρόκος Κοζάνης • 500 γρ. σαρδέλες φρέσκες • ελαιόλαδο • αλάτι

Η εκτέλεση

Βράζετε τις μαραθόριζες σε άφθονο αλατισμένο νερό, τις στραγγίζετε και τις ψιλοκόβετε. Σε άλλο σκεύος τσιγαρίζετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και προσθέτετε τις ξαρμυρισμένες αντζούγιες σε κομματάκια. Καθαρίζετε τις φρέσκες σαρδέλες και βγάζετε το κόκαλο, το κεφάλι και την ουρά, τις τεμαχίζετε και τις τσιγαρίζετε με το σοταρισμένο κρεμμύδι και τις αντζούγιες. Προσθέτετε τις μαραθόριζες, αλατίζετε και αφήνετε το φαγητό να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά. Ρίχνετε τις σταφίδες, το κουκουνάρι και τον κρόκο Κοζάνης. Στο νερό που βράσατε τις μαραθόριζες, βράζετε και τα μακαρόνια αλ ντέντε, τα στραγγίζετε και τα ανακατεύετε καλά με τη σάλτσα που έχετε ετοιμάσει.

Τα βιβλία

«Τα μυστικά της κουζίνας του Μονταλμπάνο - Οι συνταγές του Αντρέα Καμιλλέρι» της Στεφανίας Κάμπο, από τις εκδόσεις Πατάκη

«Οι συνταγές του Πέπε Καρβάλιο» του Μανουέλ Βάθκεθ Μονταλμπάν, από τις εκδόσεις Μεταίχμιο

«Κουζίνα εμπιστευτικό» του Άντονι Μπουρνταίν, από τις εκδόσεις Νάρκισσος

** Η **Δήμητρα Κακαουνάκη** είναι δημοσιογράφος και ραδιοφωνικός παραγωγός. Παρουσιάζει κάθε βράδυ, τα μεσάνυχτα, στο **Kosmos** την εκπομπή **«Οίκος Αντοχής»** και το podcast της με τίτλο **«Οι συνταγές του Κόσμου»** με μουσικές, συνταγές και βιβλία, βρίσκεται στο **Ertecho**.*