

Ρωσική κουζίνα: Μπουρέκι με ψητά λαχανικά

/ Γενικά



Πηγή: Lori / Legion Media

Σε κάθε εθνική κουζίνα θα βρείτε πιάτα φτιαγμένα με στρώσεις όπως τα ιταλικά λαζάνια, ο ελληνικός μουςακάς, το γεωργιανό αντζαπσανταλι, το ουζμπέκικο ατομλαμα, το ρωσικό Κουλεμπιάκα και πολλά άλλα.

Γιατί άραγε οι άνθρωποι δημιουργούν πιάτα με στρώσεις πολλών υλικών; Μήπως επειδή δεν θέλουν να σπαταλούν το χρόνο τους αναμειγνύοντας υλικά ή μήπως γιατί θέλουν να δώσουν μια κάποια ιδιαίτερη γεύση; Δεν νομίζω ότι μπορεί κανείς να απαντήσει κατηγορηματικά σε αυτό το ερώτημα.

Λιχουδιά για τσάρους

Ας μιλήσουμε για το Κουλεμπιάκα. Πρόκειται για ένα είδος πίτας-μπουρέκι με 12 στρώσεις πολλών υλικών, που παραδοσιακά παρασκευάζονταν για τους Ρώσους τσάρους! Οι μάγειρες έχουν χρησιμοποιήσει για το Κουλεμπάκα σχεδόν όλα τα είδη τροφίμων: κρέας, διάφορα ψάρια,μανιτάρια, διάφορα πουλερικά και κρεμμύδι. Ενίοτε άπλωναν τα υλικά, ενώ άλλες φορές τα συγκέντρωναν. Αφού λοιπόν τα τοποθετούσαν με έναν μυστηριώδη τρόπο, το ένα πάνω στο άλλο ή δίπλα τα κάλυπταν με ζύμη και στη συνέχεια τα έψηναν. Και συνήθως στόλιζαν την πίτα με φύλλα και λουλούδια από ζύμη.

Το Κουλεμπιάκα σερβίρεται και κόβεται με συγκεκριμένο τρόπο, ώστε να περιλαμβάνει όλα τα συστατικά Σύμφωνα με ορισμένες γαστριμαργικές πηγές το Κουλεμπάκα 12 στρώσεων φτιάχνεται μόνο στο «Κουπετσέσκι Κλαμπ» και στο «Τέστοβ Τρακτίρ» της Μόσχας, ενώ η παραγγελία πρέπει να γίνει μία μέρα νωρίτερα

Δεν έχω δοκιμάσει ποτέ το αυθεντικό Κουλεμπακα παρά μόνο διάφορες πίτες - μακρινούς συγγενείς του Κουλεμπάκα, είτε με ψάρι και ρύζι είτε με κοτόπουλο και πατάτες, είτε με λάχανο και αυγά. Θυμάμαι τον Άντονι Μπουρντέν στο «Ταξίδι ενός μάγειρα στην Αγία Πετρούπολη», όπου είχε προσκληθεί για να αποκτήσει την εμπειρία της παρασκευής του σπιτικού Κουλεμπακα, να λέει γι' αυτή την εξαιρετικά περίτεχνη πίτα τα παρακάτω: «Οι οργανωτές κατάφεραν να βρουν μόνο μια γυναίκα σε όλη την Αγία Πετρούπολη που μπορούσε να φτιάξει αυτή την πίτα. Πρώτον, ξόδεψε τουλάχιστον μία ώρα για να φτιάξει τη ζύμη. Στη συνέχεια, κανα δυο ώρες για να προετοιμάσει τη λίστα όλων υλικών αφού για το κάθε ένα απαιτείται ειδική προετοιμασία. Στη συνέχεια, άπλωσε τη ζύμη, τα ψάρια, τα αυγά, τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια, τα ψάρια, τα αυγά, τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια, τα ψάρια, τα αυγά ... και ούτω καθεξής. Στο τέλος έκλεισε τη ζύμη και το έβαλε για άλλες κανα δυο ώρες στο φούρνο. Μετά από 5 ώρες συνολικά το Κουλεμπάκα μπορούσε να σερβιριστεί».

Είπε μάλιστα πως μόνο οι Ρώσοι μπορούν να το φάνε!

Ασφαλώς δεν θα διδάξω τους αναγνώστες μου πώς να κάνουν το Κουλεμπακα, εφόσον δεν θα το τολμούσα να το κάνω εγώ ή ίδια. Ας μαγειρεύσουμε λοιπόν, ένα απλούστερο ρωσικό πιάτο με στρώσεις.

Στρώσεις λαχανικών στο φούρνο (για 2-3 μερίδες)

Υλικά:

- 6-7 Ντομάτες
- 2 Μελιτζάνες
- 300 γραμ. Μανιτάρια
- 2 Κρεμμύδια
- 150 γρ Τυρόπηγμα
- 200 γρ Τυρί
- 50 ml Φυτικό λάδι
- Μπαχαρικά της αρεσκείας σας

1. Καθαρίζουμε τα λαχανικά και κόβουμε τα κρεμμύδια σε ροδέλες
2. Βάζουμε το λάδι στο ταψί, απλώνουμε τις ροδέλες κρεμμυδιού και πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι
3. Κόβουμε ταμανιτάρια και τα τοποθετούμε πάνω στις ροδέλες κρεμμυδιού. Απλώνουμε από πάνω λίγο από το τυρόπηγμα..
4. Καθαρίζουμε τις μελιτζάνες και τις κόβουμε σε ροδέλες πάχους 7-9 mm, τις πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά της αρεσκείας μας και στη συνέχεια τις απλώνουμε πάνω από ταμανιτάρια.
5. Κόβουμε τις ντομάτες σε ροδέλες και τις τοποθετούμε πάνω από τις μελιτζάνες ρίχνοντας αλάτι πιπέρι και σταγόνες λαδιού. Τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180C για 30 λεπτά.
6. Ξύνουμε το τυρί πάνω από τις ντομάτες και ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά. Πάνω από το έτοιμο πιάτο βάζουμε τα βότανα της αρεσκείας μας.

Θα σας σύστηνα να προσθέσετε ψιλοκομμένο σκόρδο ανάμεσα στις μελιτζάνες και τις ντομάτες για όσους τους αρέσει η γεύση του σκόρδου στη διατροφή τους.
Καλή σας όρεξη!

Έλενα Ρεβίνσκαγια

Πηγή: rbth.gr