

## Επτά μοναδικές ρωσικές πίτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Νακριόποκ-Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Η λέξη “πιρόγκ” (“πίτα”) προέρχεται από την παλιά ρωσική λέξη “πιρ” (“συμπόσιο”), και αναδεικνύει τη σημασία της πίτας για το γιορτινό τραπέζι. Θέλετε να κοσμήσετε το τραπέζι σας με ένα από τα μοναδικά ρωσικά παραδοσιακά πιάτα; Διόλου δύσκολο.

### **Νακριόποκ**

Το “νακριόποκ” είναι πίτα από ζυμωτή ζύμη με γέμιση από φαγόπυρο, βρώμη ή ρύζι, με μια πυκνή στρώση από κομμάτια αλμυρού ψαριού. Η ονομασία αυτής της πίτας προέρχεται από τη γέμισή της, που λέγεται “νακριόποκ” και σημαίνει “στεριωμένο”, δηλαδή ο χυλός είναι σφιγμένος μέσα σε στρώσεις από ψάρι. Αυτό το πιάτο είναι διαδεδομένο στις περιοχές του Πσκοβ και του Τβερ.

### **Βέκοσνικι**



*Βέκοσνικι*

*Πηγή: russian7.ru*

Πρόκειται για μια παλιά ονομασία των πιροσκι που προετοιμάζονται σύμφωνα με την αρχή “τα πιο γλυκά είναι τα απομεινάρια”. Εάν από το χθεσινό δείπνο έμεναν κομμάτια ψάρι ή κρέας (που παλιότερα λέγονταν “βέκος”), και ήταν κρίμα να πεταχτούν, αλλά η όψη τους δεν ήταν παρουσιάσιμη και δεν επρόκειτο να σερβιριστούν ξανά στο τραπέζι, η καλή νοικοκυρά άνοιγε φύλλο και το γέμιζε με τα απομεινάρια φαγητού όλων ειδών. Το έβαζε μες στο φούρνο και το σέρβιρε μετά για μεσημεριανό ως ένα ωραίο πιάτο. Οπτικά, και ως προς την ιδέα της παρασκευής της, αυτή η πίτα θυμίζει λίγο την πίτσα.

## **Καλίνικ**



Καλίνικ  
Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Μία από τις παλαιότερες ρωσικές πίτες, όπου τα μούρα δεν έμπαιναν στη γέμιση, αλλά αφού αποξηραίνονταν, αλέθονταν σε σκόνη, ανακατεύονταν με βραστό νερό, ώστε να γίνουν πουρές, και μ' αυτή τη βάση παρασκευαζόταν ζύμη από αλεύρι σίκαλης, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Έψηναν τη ζύμη σε σχήμα παχιάς πίτας χωρίς γέμιση.

### **Ναλιβάσνικι πριάζενιε**



Ναλιβάσνικι πριάζενιε  
Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Πρόκειται για τριγωνικές πίτες από πυκνή ζύμη, με βάση φυτικό έλαιο, και με γέμιση από τυρί, αυγά ή μαρμελάδα, που τοποθετούταν μόνο στη μία γωνία.

αλεύρι - 450 γρ.

νερό - 200 γρ.

μαρμελάδα - 200 γρ.

φυτικό έλαιο

ζάχαρη άχνη

αλάτι

Κοσκίνιζαν το αλεύρι, ζύμωναν μια πυκνή ζύμη προσθέτοντας νερό, μια κουταλιά σούπας φυτικό έλαιο και αλάτι, την άφηναν να “ξεκουραστεί” για μισή ώρα, και έπειτα άνοιγαν λεπτό φύλλο και έκοβαν μικρές πίτες, έβαζαν μέσα τη γέμιση, τα δίπλωναν σε μορφή τριγώνου και τα ράντιζαν με λάδι.

“Πριαζένιε”, είναι ένας από τους αρχαιότερους τρόπους τηγανίσματος στη ρωσική κουζίνα. Ένα ρωσικό είδος φριτέζας, όμως το προϊόν δεν “επιπλέει” στο λάδι, αλλά μαγειρεύεται τοποθετημένο στον πάτο του τηγανιού, κατά το ήμισυ σκεπασμένο με λάδι που έχει κάψει προηγουμένως.

**Μπορκάνικ**



Μπορκάνικ  
Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Στα εσθονικά και τα φινλανδικά, “πορκάν” σημαίνει “καρότο”. Στις περιοχές όπου οι ρώσοι κατοικούσαν δίπλα στα ουγγροφινικά φύλα (όπως στις περιοχές του Πσκοβ και του Νόβγκοροντ), η πίτα από αλεύρι σίκαλης, ή σίκαλης με σιτάρι, με γέμιση από καρότο και βραστά αυγά, ονομάζεται “πορκάνικ” ή “μπορκάνικ”. Η ζύμη με μαγιά παραγεμίζεται με βρασμένα και σωταρισμένα στο τηγάνι καρότο, κρεμύδι, αυτά, με κύμινο ή άνηθο.

### **Ζύμη:**

αλεύρι 7,5 φλιτζάνι (1,2 κιλό)

φυτικό έλαιο 1 φλιτζάνι

αλάτι 1 κουταλάκι γλυκού

ξερή μαγιά 5-6 γρ. (κανονική μαγιά 30-40 γρ.)

χλιαρό νερό 2 φλιτζάνια

Βάζουμε στο αλεύρι τη μαγιά και το αλάτι, προσθέτουμε χλιαρό νερό και λάδι. Φτιάχνουμε τη ζύμη, τη βάζουμε σ’ ένα μπολ, τη σκεπάζουμε με μια πετσέτα και την αφήνουμε να σηκωθεί. Όταν σηκωθεί, την ανακατεύουμε ξανά, και την

αφήνουμε πάλι. Αν χρησιμοποιείτε την κανονική μαγιά, πρέπει να τη διαλύσετε σε μισό ποτήρι χλιαρού νερού, και όταν αφρίσουν, να φτιάξετε ζύμη από τα παραπάνω υλικά, και μετά ακολουθείτε τη συνταγή.

Για τη γέμιση, κόβετε κατά μήκος, σε τέσσερα κομμάτια, 3-4 μεγάλα καρότα, τα βάζετε σε αλατισμένο νερό που βράζει και τα αφήνετε για 2-3 λεπτά. Έπειτα βγάζετε το νερό, κόβετε τα καρότα σε κύβους. Τηγανίζετε σε λάδι 2 ψιλοκομμένα κρεμμύδια μεσαίου μεγέθους, τα αλατίζετε, προσθέτετε το καρότο και τα ψήνετε όλα μαζί. Έπειτα προσθέτετε τα βρασμένα αυγά. Μπορείτε να βάλετε και σπόρους από άνηθο ή κύμινο. Χωρίζετε τη ζύμη σε δύο μέρη, ανοίγετε δύο φύλα σε κυκλική μορφή. Πάνω στο ένα τοποθετείτε τη γέμιση, και τη σκεπάζετε με τον άλλο κύκλο, ενώνοντας μεταξύ τους τις άκρες.

## Γκούμπνικ



Γκούμπνικ

Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Είναι μια πολύ νόστιμη πίτα με μανιτάρια από το Πσκοβ. Η δεύτερη της ονομασία είναι “ρίζετσνικ”, και χρησιμοποιείται αν η γέμιση είναι από φρέσκα μανιτάρια “ρίζικι”. Την εποχή των μανιταριών, όταν είναι αδιανόητο να χρησιμοποιήσεις αποξηραμένα μανιτάρια, η νοικοκυρά φτιάχνει ζύμη με μαγιά, την αφήνει σκεπασμένη με μια βρεμένη πετσέτα για τρεις ώρες, και όταν η ζύμη είναι έτοιμη, την ζυμώνει για δεύτερη φορά. Πάνω σε ένα πλατύ τηγάνι προετοιμάζεται η γέμιση: μανιτάρια φρέσκα ή σε άλμη (η τελευταία εκδοχή είναι πιο νόστιμη) τηγανίζονται σε λάδι με κρεμμύδι και μαύρο πιπέρι. Όταν η γέμιση είναι πια

σκεπασμένη με ζύμη, και οι άκρες είναι κολλημένες, στο πάνω μέρος της πίτας κάνουν μικρές τρύπες για να εκτονώνεται ο ατμός.

Φτιάξτε ζύμη από 500 γρ. αλεύρι σιταριού, 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό και 40 γρ. μαγιά. Αφήστε τη ζύμη να ωριμάζει σε ένα ζεστό μέρος για 30 λεπτά, και έπειτα προσθέστε άλλα 500 γρ. Αλεύρι, 1 φλιτζάνι λάδι και 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι. Ανακατέψτε τη ζύμη ώσπου να αρχίσει να μην κολλάει στα χέρια, τοποθετήστε τη σ' ένα μπολ, σκεπάστε με μια ελαφρά βρεγμένη πετσέτα και αφήστε σε ένα ζεστό μέρος για τρεις ώρες. Μεσ σ' αυτή τη διαδικασία, ανακατέψτε τη δύο φορές, μόλις φουσκώσει. Όταν η ζύμη ωριμάσει, φτιάξτε τη γέμιση για το "γκούμπνικ" σας.

Σε ένα πλατύ τηγάνι ζεσταίνετε 4 κουτάλια σούπας λάδι, προσθέτετε 5 ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα σωτάρετε μέχρι να ροδίσουν, έπειτα προσθέτετε 3 φλιτζάνια ψιλοκομμένα μανιτάρια και μαύρο πιπέρι. Ανακατέψτε καλά τη γέμιση και αφήστε τη να κρυώσει. Ανοίγετε φύλλο σε σχήμα μεγάλου οβάλ, σε ένα μέρος του βάζετε τη γέμιση, τη σκεπάζετε με το έτερο ήμισυ και κολλάτε προσεκτικά τις άκρες. Πάνω στην επιφάνεια της πίτας κάνετε μερικές τρύπες, με ένα πιρούνι, ώστε να εκτονώνεται ο ατμός, πασαλείβετε την πίτα με δυνατό μαύρο τσάι, και ψήνετε το "γκούμπνικ" στον φούρνο, πάνω σε αλειμμένο με λάδι ταψί, σε θερμοκρασία των 180 βαθμών για 40 λεπτά.

## Τσαπίλγκ



Τσαπίλγκ

Πηγή: [russian7.ru](http://russian7.ru)

Σήμερα αυτή η λεπτή πίτα, ψημένη σε τηγάνι, από ξινή ζύμη με βάση το ξινόγαλα, με γέμιση από πατάτες, μυζήθρα ή κολοκύθα, λέγεται αντιγκέισκι ή ινγκούσκι. Διάφορες εκδοχές του τσαπίλγκ είναι αγαπητές σήμερα στους λαούς του Καυκάσου, και θεωρούνται εθνικό πιάτο και εθνικό καμάρι, ωστόσο έφτασε εκεί από τη ρωσική κουζίνα, μέσα από την περιοχή του Κουμπάν και τον ποταμό Τέρεκ.

κεφίρ (ή ξινόγαλα) — 800 ml

μαγειρική σόδα — 1 γεμάτο κουταλάκι γλυκού

αλεύρι σιταριού

αλάτι — 1 γεμάτο κουταλάκι γλυκού

μυζήθρα, πουρές πατάτες, πουρές κολοκύθας — 800 γρ.

2 αυγά

1 μάτσο φρέσκο κρεμμυδάκι

Βούτυρο — 400 γρ.

Κοσκινίζετε αλεύρι σ' ένα μεγάλο μπολ, διαμορφώνετε κρατήρα και εκεί προσθέτετε 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι, και το ανακατεύετε. Μέσα στο ζεστό κεφίρ προσθέτετε 1 κουταλάκι γλυκού σόδα, και το ανακατεύετε. Προσθέτετε το κεφίρ στο αλεύρι και πλάθετε τη ζύμη στο χέρι. Τη σκεπάζετε με μια πετσέτα και την αφήνετε "να ξεκουραστεί" για 20-30 λεπτά.

Χωρίζετε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια και φτιάχνετε απ' αυτά πιτάκια πάχους ενός εκατοστού. Βάζετε στη μέση από δυόμιση κουτάλια σούπας γέμιση. Κολλάτε τις άκρες σε ζεσταμένο τηγάνι, σκεπάζοντας αμέσως με το καπάκι. Η φωτιά πρέπει να είναι μεσαία. Τα τηγανίζετε για τρία λεπτά από τη μία πλευρά, βγάζετε το καπάκι, και τα τηγανίζετε κι από την άλλη. Έτοιμα τα πιτάκια τοποθετούνται σ' ένα πιάτο και σκεπάζονται με πετσέτα. Όταν είναι έτοιμο και το τελευταίο πιτάκι, βάζετε νερό στο τηγάνι, το αφήνετε να βράσει, βουτάτε γρήγορα τα πιτάκια στο νερό και μετά τα βάζετε σ' ένα αλειμμένο με βούτυρο πιάτο, αλείφοντας πλούσια τα τσαπίλγκ με βούτυρο κι απ' τις δύο πλευρές.

*Γιούρι Στρεκαλόβσκι, «Ρωσική επτάδα»*



Πηγές: [russian7.ru](http://russian7.ru)- [gr.rbth.com](http://gr.rbth.com)