

Φαγόπυρο με κρέας σε πήλινα κιούπια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πατήστε |CC| για να δείτε τους Ελληνικούς τίτλους

Το πόριτζ ήταν το αγαπημένο πιάτο της Ρωσίας για πάμπολλα χρόνια, και αρχικά αποτελούσε το κύριο έδεσμα σε γιορτές και πανηγύρια. Καταναλώνονταν σε γιορτές, γάμους και βαφτίσια και γι' αυτόν ακριβώς το λόγο γύρω στον 12ο-14ο αιώνα η λέξη kasha (χυλός, πόριτζ) ήταν ταυτόσημη με τη λέξη «πιρ» (πανηγύρι).

Σύμφωνα με τον ιστορικό της ρωσικής κουζίνας Ουίλιαμ Ποχλιόμπκιν, αργότερα το κουάκερ έγινε αναπόσπαστο συστατικό κάθε συλλογικού γεύματος, ιδιαίτερα κατά την περίοδο της συγκομιδής, όταν οι άνθρωποι δούλευαν μαζί. Οι προεπαναστατικοί συνεταιρισμοί ή οι συνεταιρισμοί των χωρικών αυτοαποκαλούνταν kasha. «Είμαστε στον ίδιο χυλό» σήμαινε είμαστε στην ίδια ομάδα.

Από αμνημονεύτων χρόνων, ο χυλός στη ρωσική κουζίνα χωρίζεται σε τρεις βασικούς τύπους βάσει της πυκνότητάς του: λεπτό πληγούρι (υγρό κουάκερ), πληγούρι (παχύρρευστος χυλός) και το κρεμώδες κουάκερ. Σε άλλες εποχές, οι Ρώσοι προτιμούσαν το κρεμώδες κουάκερ και το λεπτό πληγούρι (ειδικά με τα ψάρια) ως εναλλακτικό της σούπας. Ο παχύρρευστος χυλός γενικά αποδοκιμαζόταν και θεωρούνταν ένα είδος ψευδοχυλού. Κάθε είδος κουάκερ διαφέρει από την ποσότητα του υγρού που χρησιμοποιείται στο μαγείρεμα.

Τα φαγητά που γίνονται σε πήλινα κιούπια προσφέρονται ιδιαίτερα σε όσους κάνουν δίαιτα, καθώς μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς λάδι, διατηρώντας επιπλέον και όλα τα θρεπτικά συστατικά τους.

Andrey Kipyatkov, Daria Donina, RBTH

Πηγή: gr.rbth.com