

Τα χριστουγεννιάτικα γλυκά της Ευρώπης

/ Γενικά



Μελομακάρονα, κουραμπιέδες και ασφαλώς η βασιλόπιτα, σπάνια λείπουν από τα ελληνικά νοικοκυριά τις ημέρες των Χριστουγέννων. Ποια είναι όμως τα γλυκά που έχουν την ίδια περίοπτη θέση, σε άλλες χώρες της Ευρώπης;

Από τη μεσαιωνικής καταγωγής, βρετανική πουτίγκα και τα μπισκότα Lebkuchen και Vanillekipferl της κεντρικής Ευρώπης, στο ιταλικό Panettone και το εντυπωσιακό γαλλικό Saint Honore κέικ, κάθε τόπος έχει τις δικές του νόστιμες ιδέες και παραδόσεις για να γιορτάσει τις ημέρες των Χριστουγέννων.

Ας ρίξουμε μια ματιά σε κάποια από τα πιο φημισμένα χριστουγεννιάτικα γλυκά της Ευρώπης.



Η μεθυστική πουτίγκα

Το γλυκό-σύμβολο των Χριστουγέννων για τους Αγγλοσάξονες βασίζεται σε μια μεσαιωνική συνταγή που επέζησε, σχεδόν με την αρχική της μορφή, χάρη στη βαθιά της γεύση. Τα μεσαιωνικά στοιχεία αυτής της συνταγής, εντοπίζονται, καταρχήν στον τρόπο που βράζεται είτε κρεμασμένη πάνω από τον ατμό μιας κατσαρόλας, τυλιγμένη, βέβαια, σε μια καθαρή (πλυμένη με μη αρωματικό σαπούνι) πετσέτα της κουζίνας είτε, πιο απλά, μέσα σε μια φόρμα στο μπεν μαρί. Ο πλούτος των υλικών της δεν μπορεί να συγκριθεί, βέβαια, με την πληθώρα των υλικών που συμμετείχαν στην αρχική της εκδοχή, τότε που τα στομάχια των ανθρώπων δούλευαν σε διαφορετικούς ρυθμούς και οι ουρανίσκοι τους δεν δυσανασχετούσαν από τον καταγισμό ετερόκλιτων και πληθωρικών γεύσεων, όπου το γλυκό παντρεύεται με το αλμυρό, τα ψάρια με τα κρέατα και όλα τους αρτύζονται με αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά.

Στη βασική τους συνταγή περιλαμβάνουν οπωσδήποτε αλεύρι, αποξηραμένα φρούτα και βούτυρο ή «βασιλικό» λίπος (που στην προκειμένη περίπτωση δεν προέρχεται από το χοιρινό, αλλά από βοδινά νεφρά), το οποίο συνήθως αναμειγνύεται με τριμμένη φρυγανιά ή ψίχουλα ξερού ψωμιού, τα οποία αντικαθιστούν το αλεύρι. Το μείγμα παίρνει μια ιδιαίτερη γεύση από το αλκοόλ και τα πολλά κόντιτα (ψιλοκομμένα κομμάτια ζαχαρωμένων φρούτων). Πολλοί όμως

χρησιμοποιούν, στη θέση των κόντιτων, μίνσμιτ (mincemeat) την επίσης μεσαιωνικής προέλευσης λιχουδιά με τα πολύ ψιλοκομμένα αποξηραμένα φρούτα που διατηρούνται στο λίπος και σε αλκοόλ ως κονσέρβα για πολλούς μήνες.

Χάρη στα πολλά της υλικά (και κυρίως τη ζάχαρη και το αλκοόλ) η πουτίγκα αυτή μπορεί να διατηρηθεί για μερικούς μήνες. Συνηθίζεται μάλιστα να την «παλαιώνουν» γιατί αυτή η παλαίωση επιτείνει μεν τη γεύση της, αλλά την κάνει και πολύ πιο φίνα.



Τα γερμανικά Lebkuchen

Τα Lebkuchen έχουν γίνει ένα με τον ευρωπαϊκό χριστουγεννιάτικο μύθο, ο οποίος έχει τις ρίζες του σε θρύλους και παραδόσεις των γερμανόφωνων χωρών: είναι τα πασίγνωστα μπισκοτάκια πιπερόριζας - φημισμένα αυτά της Νυρεμβέργης - που άλλοτε παίρνουν τη μορφή «ανθρωπακίων», αστεριών, αγιοβασιλιάτικης μπότας ή καμπανούλας και κοσμούν το χριστουγεννιάτικο δέντρο κι άλλοτε τη μορφή ενός ολόκληρου σπιτικού-μινιατούρας.

Τα Lebkuchen είναι μαλακά και πολύ αρωματικά, αφού στα υλικά τους, εκτός του τζίντζερ, περιλαμβάνονται πολλά μπαχαρικά όπως γλυκάνισος, κόλιανδρος, γαρύφαλλο, κάρδαμο και μοσχοκάρυδο. Επιπλέον, συνήθως περιέχουν μέλι, ξηρούς καρπούς όπως αμύγδαλα, φουντούκια και καρύδια, αλλά και αποξηραμένα φρούτα.

Αποτέλεσμα όλων αυτών; Ένα πεντανόστιμο, γεμάτο αρώματα μπισκοτάκι.



Τα Vanillekipferl της Κεντρικής Ευρώπης

Ενώ τα Lebkuchen δεσπόζουν στη Γερμανία, στην Αυστρία, αλλά και σε άλλες χώρες της Κεντρικής Ευρώπης όπως η Τσεχία, η Σλοβακία και η Ουγγαρία, συναντάμε τα Vanillekipferl. Είναι μπισκότα σε σχήμα μισοφέγγαρου, φτιαγμένα με αλεσμένα αμύγδαλα και φουντούκια. Παίρνουν τη χαρακτηριστική τους γεύση από το πασπάλισμά τους με ζάχαρη με άρωμα βανίλιας.

Λέγεται ότι τα Vanillekipferl πήραν το σχήμα τους από την ημισέληνο της τουρκικής σημαίας. Το 1683 η Βιέννη, πολιορκείται από τους Τούρκους. Τον τουρκικό στρατό ακολουθούσαν πάντα περίπου 5.000 λαγουμιτζήδες, αφού η τακτική, ήταν να σκάβουν λαγούμια κάτω από τα τείχη των πόλεων και στη συνέχεια να τα ανατινάζουν. Οι λαγουμιτζήδες που έπιασαν δουλειά έξω από τη Βιέννη, υπολόγισαν «χωρίς τον αρτοποιό». Οι αυστριακοί φουρνάρηδες που δούλευαν τα ξημερώματα, άκουσαν τις αξίνες των Τούρκων να πλησιάζουν και αμέσως ειδοποίησαν τον αυστριακό στρατό για την επικείμενη εισβολή, σώζοντας έτσι την πόλη τους. Μερικούς μήνες μετά ο Σουλεϊμάν αναγνώρισε την ήττα του, η πολιορκία λύθηκε και οι Τούρκοι αποχώρησαν.

Οι φουρνάρηδες έγιναν οι ήρωες της Βιέννης και για να γιορτάσουν την επιτυχία

τους, θέλησαν να φτιάξουν ένα γλύκισμα που θα συμβόλιζε τη νίκη τους έναντι των Τούρκων. Έτσι δίπλωσαν τη ζύμη που χρησιμοποιούσαν μέχρι τότε για τα γλυκά τους με τέτοιο τρόπο, ώστε αυτή να σχηματίζει ένα μισοφέγγαρο (kirfel).



Το Panettone, μια γλυκιά ιταλιάνικη ιστορία

Ένα πανύψηλο τσουρέκι, γεμάτο φρουτένια αρώματα, φουσκωτό σαν την τιάρα του πάπα, σημαίνει για τους Ιταλούς γλυκά Χριστούγεννα - και για τους Ιταλούς αρτοποιούς χρυσές δουλειές.

Το πανετόνε (Panettone) μαζί με τις βρετανικές πουτίγκες και τα Lebkuchen είναι ίσως τα πιο αγαπητά «ξένα» χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα στη χώρα των μελομακάρονων και των κουραμπιέδων. Θα τα βρει κανείς σε όλα ανεξαιρέτως τα delicatessen, να δίνουν «ευρωπαϊκό αέρα» στις μέρες των γιορτών, έτσι όπως κοσμούν με τις καλαίσθητες συσκευασίες τους τα ράφια των γαστρονομικών «φωλιών» της πόλης. Ειδικά το πανετόνε, αυτό το τόσο ιδιαίτερο είδος γλυκού - αφράτου ψωμιού με μαγιά, το αγαπάει πολύ ο Έλληνας και πλέον το αγοράζει μαζικά ακόμη και από το σούπερ μάρκετ. Καθόλου περίεργο, αφού η υφή του είναι οικεία στη γλώσσα μας - θυμίζει τόσο πολύ το δικό μας τσουρέκι, μόνο που το θεαματικό του φούσκωμα, η φρουτένια γεύση του και το ιδιότυπο σχήμα του δίνουν έναν πιο πλούσιο, πιο γιορτινό χαρακτήρα.

Ένα τσουρέκι σαν τιάρα. Το πανετόνε γεννήθηκε στον ιταλικό Βορρά, και παρότι με τη γλυκύτητά του σύντομα κατέκτησε και τους γείτονες Ελβετούς, εξακολουθεί πάντα να αποτελεί σύμβολο της πόλης του Μιλάνου. Το κλασικό του σχήμα θυμίζει κάτι μεταξύ τρούλου και τιάρας - ένα επιβλητικό γλύκισμα που ορθώνεται πάνω σε κυλινδρική βάση και δεσπόζει στο κέντρο του τραπεζιού. Πολύ συχνά όμως το συναντάμε φτιαγμένο και σε οκτάγωνη βάση ή σε φόρμα αστεριού, ενώ πλέον κυκλοφορεί ευρέως και σε ατομικές συσκευασίες κοσμώντας το σερβίτσιο κάθε συνδαιτυμόνα. Είναι γλύκισμα εξαιρετικά αφράτο και γεμάτο απ' τ' αρώματα του μεσογειακού περιβολιού, αφού περιέχει σε αρκετή ποσότητα κόντιτα από πορτοκάλι, κίτρο και λεμόνι. Από σπίτι σε σπίτι, βέβαια, οι συνταγές διαφοροποιούνται, οπότε συχνά θα το βρούμε και σε παραλλαγή με σταφίδες, που οι Ιταλοί τις προσθέτουν έτσι, στεγνές, χωρίς να τις μουλιάσουν πριν, αλλά και με φλούδες ή γλάσο σοκολάτας. Παραδοσιακά το πανετόνε σεβίρεται σε φέτες και συνοδεύει τα ζεστά ροφήματα του χειμώνα, το γάλα, τον καφέ ή το τσάι, αλλά δεν είναι λίγες οι φορές που επιλέγεται για να κλείσει κι ένα γεύμα: σε αυτή την περίπτωση το ταίρι του είναι κάποιο γλυκό κρασί ή ένα λικέρ. Τα τελευταία χρόνια πολλά café της Ιταλίας συνοδεύουν το πανετόνε με κρέμα φτιαγμένη από το λευκό κρεμώδες τυρί μασκαρπόνε, που του πάει ομολογουμένως εξαιρετικά.



Το εμβληματικό Saint Honore

Πήρε το όνομα του από τον Άγιο Saint Honoré, προστάτη των ζαχαροπλαστών και των αρτοποιών, αλλά και τον ομώνυμο δρόμο που βρισκόταν το ζαχαροπλαστείο που πρωτοπαρασκεύασε το κέικ στα 1800's. Αν και δε θεωρείται αποκλειστικά γιορτινό γλυκό, φτιάχνεται κατά κόρον τις ημέρες των χριστουγέννων, αφού πρόκειται για ένα εντυπωσιακό γλύκισμα.

Είναι δύσκολο γλυκό στην παρασκευή του, αφού χρειάζεται πολλά διαφορετικά υλικά, ενώ υπάρχουν πολλές διαφορετικές εκδοχές της συνταγής. Συνήθως περιλαμβάνει μια βάση σφολιάτας, περιτριγυρισμένη από σου (choux). Αφού η βάση ψηθεί, γεμίζεται με ζαχαροπλαστική κρέμα και τοποθετούνται πάνω της τα choux, που έχουν βουτηχτεί σε καραμελωμένη ζάχαρη. Έπειτα το γλυκό διακοσμείται με σαντιγύ.

Πηγή: icookgreek.com