

Φρουτώδες και δροσερό ζελέ καρπούζι από τη Σικελία

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)



Στα ιταλικά το καρπούζι λέγεται κοκόμερο - cocomero ή ανγκούρια - anguria (το... αγγούρι δεν λέγεται ... καρπούζι αλλά τσετριόλο!), το δε πεπόνι μελόνε - melone. Τώρα πως το «τζέλο ντι μελόνε» σημαίνει «ζελέ καρπουζιού», ε, αυτό μόνο οι σικελοί μπορούν να το εξηγήσουν που λένε το καρπούζι - πεπόνι! Gelu di muluna στην σιτσιλιάνικη διάλεκτο λοιπόν, είναι ένα απλό γλυκάκι με βασικό συστατικό τον χυμό καρπουζιού. Στην ουσία είναι ένα ζελέ, που παρασκευάζεται με τον χυμό του φρούτου, ζάχαρη και λίγο άμυλο, κάτι σαν τη δικιά μας μουσταλευριά, που φτιάχνουμε με τον χυμό των σταφυλιών. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του όμως είναι ότι αρωματίζεται με νεράκι γιασεμιού! Όλα τα αρώματα του καλοκαιριού λοιπόν, συγκεντρωμένα σε ένα απλοϊκό γλυκάκι με εντυπωσιακή ... σκηνική παρουσία!

Η καταγωγή του πολύ πιθανόν να είναι από την Αραβική κουζίνα, πράγμα που

υποδηλώνεται και από την επιλογή των αρωμάτων του – γιασεμί, φιστίκι και σοκολάτα – και φυσικά πέρασε στην σικελική κουζίνα, κατά την εποχή της αραβικής της κατοχής. Υπάρχει και μια ακόμη άποψη, που λέει ότι προέρχεται από την γαστρονομική παράδοση των arbereschi, ελληνοαλβανών που έφτασαν και εγκαταστάθηκαν στην Σικελία μεταξύ 15ου και 17ου αιώνα, οι οποίοι, βρίσκοντας τις ιδανικές συνθήκες, καλλιέργησαν εντατικά τα καρπούζια. Τα καρπούζια, αποτελούν όντως μια από τις βασικές γεωργικές καλλιέργειες στην Σικελία και αν την επισκεφθείτε, θα συναντήσετε πολλούς πλανόδιους πωλητές, όπως είμαστε συνηθισμένοι να βλέπουμε και στα μέρη μας.

Το τζέλο ντι μελόνε παρασκευάζεται παραδοσιακά στις 14 Ιουλίου, ημέρα που γιορτάζει η Santa Rosalia, πολιούχος του Παλέρμο, αλλά και στις 15 Αυγούστου, επίσης ημέρα μεγάλης θρησκευτικής γιορτής στην Ιταλία, του Ferragosto (η κοίμηση της Θεοτόκου, όπως και στο Ορθόδοξο δόγμα).

Για να αρωματίσω το τζέλο ντι μελόνε μου, χρησιμοποίησα άνθη από γιασεμί και μπουγαρίνι, που έχω την τύχη να έχω στον κήπο μου. Επειδή δεν είναι εύκολο να βρεθούν πάντα, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ανθόνερο (δηλαδή νερό από άνθη νεραντζιάς), νερό από άνθη πορτοκαλιάς, κανέλα αλλά και μοσχοκάρφια. Στην αυθεντική συνταγή το πηκτικό μέσο είναι η frumina, δηλαδή άμυλο από σιτάρι, το οποίο δεν υπάρχει στην Ελλάδα, οπότε το αντικαθιστούμε με άμυλο καλαμποκιού. Για το σερβίρισμα χρησιμοποίησα φιστίκι Αιγίνης και νιφάδες κουβερτούρας, ενώ μπορείτε να προσθέσετε επίσης ζαχαρωμένα κολοκύθα (κουκουτζάτα).



Δόση : για 4-5 άτομα

Υλικά

3,5 – 4 Kg καρπούζι ώριμο για να πάρετε 1 Lt χυμό

130 gr ζάχαρη κρυσταλλική

80 gr άμυλο

10 άνθη απο γιασεμί

Για την διακόσμηση :

νιφάδες κουβερτούρας

χοντροκοπανισμένα φυστίκια Αιγίνης

άνθη απο γιασεμί

Προετοιμασία :

Βάλτε τα άνθη από το γιασεμί σε ένα φλυτζάνι με χλιαρό νερό και αφήστε τα να μουλιάσουν για μια ωρίτσα και να απελευθερώσουν το άρωμα τους. Πριν το χρησιμοποιήσετε αφαιρέστε τα άνθη. Όπως είπαμε και στην εισαγωγή, αν δεν βρείτε άνθη γιασεμιού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανθόνερο (2 κ.σ. ανα λίτρο χυμού), βανίλια, κανέλα ή μοσχοκάρφια.

Καθαρίστε τα καρπούζι από την φλούδα του και πάρτε τον χυμό του. Ιδανικά χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή, αλλά μπορείτε και να το πολτοποιήσετε στο μούλτι και μετά να το περάσετε από σουρωτήρι. Εγώ χρησιμοποίησα το εργαλείο για τον πουρέ, έκοψα την σάρκα του καρπουζιού σε κομμάτια και τα πιέσα ώστε να βγει το ζουμί τους.

Η ποσότητα της ζάχαρης που θα χρησιμοποιήσετε, εξαρτάται και από το πόσο γλυκό είναι το καρπούζι και πρέπει να κυμαίνεται από 100 έως 150 γραμμάρια ανά λίτρο χυμού.

Η ποσότητα του αμύλου που πρέπει να χρησιμοποιήσετε (corn flour ή νισεστέ) είναι από 70 έως 90 γραμμάρια ανα λίτρο χυμού.

Κρατήστε στην άκρη 1 φλ. από τον χυμό του καρπουζιού και βάλτε τον υπόλοιπο σε μια κατσαρόλα. Προσθέστε την ζάχαρη και βάλτε την κατσαρόλα στην φωτιά. Διαλύστε καλά το άμυλο στον χυμό που κρατήσατε στην άκρη, προσέχοντας να μην σχηματιστούν σβώλοι. Μόλις ζεσταθεί το περιεχόμενο της κατσαρόλας, αναμείξτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέστε το μίγμα με το άμυλο αναμιγνύοντας συνεχώς, ώστε να μην σχηματιστούν σβώλοι, και το αρωματισμένο νερό. Συνεχίστε να αναμιγνύετε για μερικά λεπτά μέχρι να δέσει.

Μοιράστε το μίγμα σε 4-5 κωνικά φορμάκια ή μπορείτε να το βάλετε και σε μια μεγάλη φόρμα. Αφήστε το να κρυώσει και μετά βάλτε το στο ψυγείο για 24 ώρες, ώστε να πάρει την σωστή θερμοκρασία για το σερβίρισμα αλλά και για να σφίξει.

Το τζέλο ντι μελόνε σερβίρεται δροσερό. Πριν το σερβίρετε ξεφορμάρετε το μέσα σε ένα πιάτο και στολίστε το με νιφάδες κουβερτούρας και χοντροκοπανισμένο φιστίκι Αιγίνης. Μπορείτε επίσης να στολίσετε με μερικά άνθη γιασεμιού.

Διατηρείται στο ψυγείο για μερικές ημέρες.

* Η Μαρίνα Μαυρομάτη διατηρεί το ελληνοϊταλικό blog, [il laboratorio di mm skg](http://il.laboratorio.di.mm.skq)