

Α΄ Αρσάκειο Λύκειο Ψυχικού

Τάξη: Β΄

Σχολικό έτος: 2012-13

Ερευνητική εργασία με θέμα:

«Η υψηλή γαλλική γαστρονομία συναντά
την γερμανική παραδοσιακή κουζίνα»

Γ΄ Ομάδα:

«Πολιτισμικές ιδιαιτεροτητες Γαλλιας και Γερμανιας»



Ομάδα εργασίας:

Γιώργος Ζησιός

Δημοσθένης Θεοδοσιάδης

Μαρίνα Κελεπέση

Δήμητρα- Ειρήνη Κολοβού

Μαργαρίτα Κρυσταλλίδου



I. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑΣ

Είναι γνωστό ότι οι διατροφικές συνήθειες αντανακλούν την κοινωνική, ιστορική και πολιτισμική ιδιοσυγκρασία μίας κοινωνίας ανά τους αιώνες. Στη Γαλλία αλλά και τη Γερμανία, το καθημερινό γεύμα αλλά και το σπιτικό μαγείρεμα, αποτελούσαν παλαιότερα μία οικογενειακή ιεροτελεστία. Σήμερα φαίνεται πως έχουν χάσει την παλιά τους αίγλη. Ωστόσο αξίζει να παρατηρηθεί συγκριτικά η παραδοσιακή κατανομή και μορφή των γευμάτων που ακόμα επιβιώνει.

ΓΑΛΛΙΑ:

«Το πρωινό- le petit-déjeuner»:

Οι Γάλλοι ξεκινούν την ημέρα τους συνήθως με ένα ελαφρύ πρωινό που μπορεί να περιλαμβάνει μία φέτα ψωμί μπαγκέτα με μαρμελάδα, ή δημητριακά, με τη συνοδεία καφέ, τσαγιού ή χυμού. Αντίθετα με τη γενική πεποίθηση τα κρουασάν, τα μπριός και τα διάφορα ψωμάκια δεν συναντώνται στο τυπικό, καθημερινό πρωινό αλλά κυρίως το Σαββατοκύριακο.

«Το μεσημεριανό- le déjeuner & Το δείπνο- le dîner»:

Το μεσημεριανό σερβίρεται μεταξύ 12.00 και 14.00 μμ ενώ το δείπνο από τις 19.00 και μετά. Οι ώρες αυτές ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή. Στον Βορά το δείπνο σερβίρεται πιο νωρίς απ' ό τι στο νότο λόγω του κρύου. Διαφορές παρατηρούνται επίσης, ανάλογα με την ηλικία. Οι νέοι τρώνε ακόμα πιο αργά συνήθως μετά τις 21.00 μμ.

Ένα μέσο γεύμα αποτελείται από ένα ορεκτικό, συνήθως συνοδευόμενο από σάλτσες, από μία μικρή σαλάτα, από το κυρίως πιάτο, συνήθως ψάρι ή κρέας με λαχανικά, ζυμαρικά, ρύζι ή πατάτες τηγανητές, από τα τυριά και από το επιδόρπιο που μπορεί να είναι γλυκό ή φρούτο. Το γεύμα μπορεί να τελειώσει με έναν καφέ.

Πιο συχνά στα ορεκτικά συναντάμε τριμμένα καρότα, αυγά βραστά με μαγιονέζα, σούπα, στα κυρίως πιάτα, την πίτα του βοσκού (l' hâchis parmentier), την μπριζόλα (un steak/frite), το αντίστοιχο ελληνικό τουρλού ή μπριάμ (la ratatouille), κοτόπουλο ψητό με πράσινα φασόλια (du poulet rôti avec des haricots verts), βοδινό μπουργκιγιόν (le boeuf bourguignon), αντίδια με ζαμπόν (des endives au jambon), την κισ Λορέν (la quiche lorraine) κ.α. Στα τυριά προτιμώνται το Καμαμπέρ (le camembert), το Έμενταλ (l' emmental) και το ροκφόρ (le roquefort).

Σε ειδικές περιστάσεις το γεύμα αποκτά και άλλες λεπτομέρειες που του δίνουν επισημότητα. Πριν το γεύμα πιθανόν να σερβίρεται ένα απεριτίφ (apéritif) όπως το Βερμούτ (Vermout) ή ποτά χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής όπως το παστίς (le Pastis) στον Νότο ή το κιν (le Kir) στον Βορά. Κατά



τη διάρκεια του γεύματος, οι καλεσμένοι πίνουν κρασί και σε κάποιες περιοχές μπίρα. Πάντα όμως το εκάστοτε κρασί ή μπίρα πρέπει να ταιριάζει με το πιάτο που σερβίρεται. Στο τέλος συνηθίζεται να προσφέρεται ένα χωνευτικό: ένα λικέρ (liqueur) ή κάποιο άλλο ποτό του οποίου η περιεκτικότητα σε αλκοόλ είναι υψηλή όπως για παράδειγμα το κονιάκ (le cognac).

Άλλα μικρότερα γεύματα μέσα στην μέρα είναι το μπραντς (brunch) ανάμεσα στο πρωινό και το μεσημεριανό (11.00 π.μ-15.00 π.μ), αντίστοιχο με το δικό μας δεκατιανό και συνδυάζει αντίστοιχα πιάτα και ποτά και των δύο αυτών γευμάτων. Είναι χαρακτηριστικό γεύμα των Γάλλων αστών κυρίως το Σαββατοκύριακο. Τέλος συναντάμε και το αντίστοιχο απογευματινό (le goûter) που περιλαμβάνει κάτι γλυκό για τα παιδιά και για τους ενήλικες και έναν καφέ ή τσάι.

«Τα μαγαζιά»:

Η Γαλλική αγορά δεν διαφέρει σημαντικά από την Ελληνική. Συναντάμε το παραδοσιακό μανάβικο (l' épicerie), το κρεοπωλείο (la boucherie) αλλά κυρίως τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ. Ονομαστοί είναι οι γαλλικοί φούρνοι (les boulangeries) που παρασκευάζουν πληθώρα άρτων αλλά και γλυκών.



Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα πολύ γνωστά γαλλικά μπιστρό (bistrot) και οι μπρασερί (brasseries). Το μπιστρό είναι ένα μικρό καφέ ενώ σε μερικές περιπτώσεις λειτουργεί σαν μικρό εστιατόριο. Κυρίως στο Παρίσι και τη Λυόν διάσημοι σεφ έχουν μετονομάσει τα υψηλής γαστρονομίας εστιατόριά τους σε μπιστρό. Χρησιμοποιούν μάλιστα εναλλακτικές πρώτες ύλες και



προτείνουν ένα πιο προσιτό μενού. Η μπρασερί ιστορικά ήταν το μέρος στο οποίο παραγόταν η μπύρα. Σήμερα όμως ο όρος προσδιορίζει τα μαγαζιά που προσφέρουν ποτό, κυρίως μπύρα, αλλά και γρήγορα πιάτα.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ:

«Πρωινό- Frühstück»:

Το κλασικό γερμανικό πρωινό αποτελείται από ποικιλία ψωμιών, μέλι, μαρμελάδα και καφέ ή τσάι. Για αυτούς που προτιμούν ένα γευστικό ξεκίνημα για την ημέρα, το τυρί και τα κρύα κρέατα σερβίρονται επίσης. Για ένα πιο πλούσιο πρωινό μπορούν επίσης να σας προσφέρουν βραστά αυγά, γιαούρτι ή quark (μια πολύ δημοφιλής κρέμα τυριού), φρούτα και μουςλί ή δημητριακά.

«Μεσημεριανό- Mittagessen»:

Παραδοσιακά, το μεσημεριανό γεύμα σερβίρεται αρκετά νωρίς (ανάμεσα στις 12-13.00 μ.μ) και είναι το κύριο γεύμα της ημέρας. Πολύ συχνά αποτελείται από πατάτες, λαχανικά και κρέας. Στις καθολικές περιοχές δεν έτρωγαν παλαιότερα κρέας τις Παρασκευές, αλλά ψάρια ή αυγά.

«Καφές και γλυκά -Kaffee und Kuchen»:

Τις Κυριακές ένα επιπλέον σνακ προσφέρεται το απόγευμα. Μια ποικιλία από κέικ ετοιμάζονται και προσφέρονται στην οικογένεια και τους συγγενείς. Στην Γερμανία μπορεί να σας καλέσουν “zum Kaffeetrinken”(το οποίο σημαίνει να πιείτε καφέ και ένα μικρό κομμάτι κέικ) αντί για μεσημεριανό ή βραδινό. Τα κέικ που σερβίρονται εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από την εποχή. Το καλοκαίρι, για παράδειγμα, μπορεί να φάτε ένα γευστικό κέικ φράουλας (Pflaumenkuchen, Erdbeerboden) ενώ τον χειμώνα μπορεί να σας προσφέρουν “ Christstollen ή Früchtebrot” τα οποία φτιάχνονται από αποξηραμένα και όχι φρέσκα φρούτα. Η ποικιλία των κέικ που προσφέρονται στην Γερμανία είναι τεράστια και πολλά από αυτά είναι γνωστά και έξω από τα σύνορα της Γερμανίας, όπως το Schwarzwälder Kirschtorte (το γνωστό σε όλους Black Forest) και το Apfelstrudel(δηλαδή το στρούντελ μήλου).

«Βραδινό-Abendbrot»:

Το βραδινό συχνά τρώγεται στις 18.00 μ.μ. Όπως λέει και το όνομα(Abendbrot, που κυριολεκτικά σημαίνει βραδινό ψωμί), είναι συνήθως ένα κρύο γεύμα που σερβίρεται με διαφορετικά είδη ψωμιών, μια επιλογή τυριών, κρύο κρέας και σαλάτα. Ένα μικρό ζεστό πιάτο (συνήθως υπολείμματα από σούπα) μπορεί επίσης να προσφερθεί. Πολλοί άνθρωποι πίνουν επίσης μαύρο ή πράσινο τσάι μαζί με το γεύμα.

Καθώς οι περισσότεροι γερμανοί ξυπνούν νωρίς το πρωί, τρώνε τα γεύματά τους νωρίτερα από πολλούς λαούς. Εστιατόρια που σερβίρουν παραδοσιακά γερμανικά φαγητά συχνά δεν προσφέρουν ζεστά γεύματα μετά τις 22.00 το βράδυ.

»Και οι σημερινές διατροφικές συνήθειες των γερμανών...

Η γενικότερη αλλαγή στον τρόπο ζωής έχει επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό τις γερμανικές διατροφικές συνήθειες. Πολλοί γερμανοί, για παράδειγμα, τρώνε το κύριο γεύμα τους το βράδυ αντί το μεσημέρι και το κλασικό γερμανικό πρωινό συνήθως ακολουθεί τα αμερικάνικα πρότυπα των δημητριακών. Σε αντίθεση με τους Γάλλους και Ιταλούς γείτονές τους οι γερμανοί θέλουν ένα πλούσιο πρωινό για να αρχίσουν την ημέρα τους. Είναι συνηθισμένο να προσκαλούν ο ένας τον άλλον για να φάνε πρωινό. Πολλοί γερμανοί βγαίνουν έξω για να φάνε πρωινό αν έχουν χρόνο. Οι περισσότερες γερμανικές καφετέριες έχουν ένα ξεχωριστό μενού και σερβίρουν πρωινό ή δεκατιανό μέχρι τις 15.00 μμ.

Αν και πολλοί γερμανοί τρώνε μεγάλες ποσότητες κρέατος, πολλοί άνθρωποι επιθυμούν έναν πιο υγιεινό τρόπο μαγειρικής. Ξένες κουζίνες έχουν εισβάλλει στην καθημερινή διατροφή των γερμανών και ιταλικά πιάτα, όπως η πίτσα και τα μακαρόνια είναι πιο δημοφιλή από ποτέ άλλοτε στην Γερμανία. Λόγω των πολλών μεταναστών από την νότια και δυτική Ευρώπη, οι περισσότερες γερμανικές πόλεις έχουν ένα ιταλικό εστιατόριο, ενώ τούρκικα γεύματα σερβίρονται επίσης. Στις μεγαλύτερες πόλεις συχνά συναντώνται ελληνικά και σέρβικα εστιατόρια, ενώ η ασιατική κουζίνα γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλής. Δημοφιλή είναι και τα Schnellimbiss, μαγαζιά που προσφέρουν γερμανικές παραλλαγές φαστ φουντ όπως το Currywurst, (ψητό λουκάνικο με πικάντικη σος ντομάτας, Pommes Frites (πατάτες τηγανιτές), Kartoffelsalat, (πατατοσαλάτα) Frikadellen, (κεφτεδάκια), κ.ά.

»Κουζίνα του Μονάχου:

Οι πολίτες του Μονάχου διαφοροποιήθηκαν σε κάποιο βαθμό από την καθημερινή κουζίνα και τους κατοίκους των αγροτικών περιοχών, κυρίως λόγω της μεγάλης κατανάλωσης κρέατος. Μέσα στην πόλη περισσότεροι άνθρωποι μπορούσαν να αγοράσουν κρέας και στις περιόδους των φεστιβάλ, καταναλωνόταν συχνά ψητό χοιρινό. Από το 1840 έως το 1841, με τον πληθυσμό του Μονάχου να ανέρχεται σε 83.000 κατοίκους, πάνω από 76.979 ζώα σφάχτηκαν, δηλαδή περίπου ένα ζώο για το κάθε κάτοικο. Ο αριθμός των σφαγμένων αγελάδων ανερχόταν περίπου στα 20.000 ενώ τα λουκάνικα από βοδινό κρέας ήταν ιδιαίτερα δημοφιλή. Τον 19ο αιώνα οι πατάτες εισήχθησαν και αυτές στην βαυαρική κουζίνα, αλλά ακόμα δεν μπορούσαν να αντικαταστήσουν τα δημοφιλή Dampfknudel.

Η τυπική κρεατοφαγική κουζίνα του Μονάχου δεν έγινε αποδεκτή από τους υπολοίπους. Ένας συγγραφέας έγραψε κάποτε πως καμία άλλη κουζίνα στον κόσμο δεν χαρακτηριζόταν από τόσο μεγάλη κατανάλωση κρέατος. Το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό αποτελούνταν από διάφορες μορφές κρέατος, κυρίως από λουκάνικα. Παρ'όλα αυτά, οι κάτοικοι του Μονάχου μιλούσαν για σημαντική επιλογή υλικών, χωρίς να αντιλαμβάνονται την μονομέρεια της βαυαρικής κουζίνας.

»Ποτά:

Η μύρα είναι πολύ δημοφιλής σε όλα τα μέρη της Γερμανίας, με πολλές τοπικές ζυθοποιίες να παράγουν ποικίλα είδη μύρας. Οι απαλές lager pilsner είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς στις περισσότερες περιοχές της Γερμανίας, ενώ η ξανθιές μύρες είναι και αυτές δημοφιλείς στην Βαυαρία. Πολλές περιοχές έχουν τις δικές τους ποικιλίες μύρας, όπως η Altbier, μια μαύρη μύρα διαθέσιμη κοντά στο Ντίσελντορφ και τις περιοχές του βόρειου Ρήνου, η Kölsch, μια μύρα παρόμοιου στυλ αλλά ανοιχτόχρωμη, στην περιοχή της Κολωνίας, και η χαμηλή σε περιεκτικότητα αλκοόλ Berliner Weiße, μια πικρή μύρα που την φτιάχνουν στο Βερολίνο και συχνά συνοδεύεται από σιρόπι μούρων. Από την επανένωση της Γερμανίας το 1990, η Schwarzbier, που ήταν δημοφιλής στην ανατολικά Γερμανία, έγινε ιδιαίτερα γνωστή σε όλη την Γερμανία. Η μύρα συνήθως πωλείται σε μπουκάλια. Η βαρελίσια μύρα σχεδόν εξαφανίστηκε ύστερα από την εισαγωγή των ντεπόζιτων τον 2003. Η μύρα συνοδεύεται επίσης και από άλλα ποτά, όπως:

- ❖ Λεμονάδα και ανθρακούχο νερό (Asterwasser)
- ❖ Αναψυκτικά τύπου Cola: Diesel, ή απλά Colabier
- ❖ Μύρα βρώμης με λεμονάδα (Russe)

Το κρασί είναι επίσης δημοφιλές σε όλη την Γερμανία και προέρχεται κυρίως από περιοχές του βόρειου και μέσου Ρήνου. Τα Riesling και Silvaner είναι ανάμεσα στις πιο γνωστές ποικιλίες κρασιού, ενώ τα Spätburgunder και Dornfelder είναι σημαντικά γερμανικά κρασιά. Το Korn, ένα γερμανικό ποτό φτιαγμένο από κριθάρι και ρύζι καταναλώνεται κυρίως στις περιοχές της κεντρικής και νότιας Γερμανίας, ενώ το Obstler, το οποίο παράγεται από μήλα και αχλάδια προτιμάται στις νότιες περιοχές. Ο όρος Schnaps αναφέρεται και στα δύο αυτά είδη λικέρ.

Ο καφές είναι πολύ δημοφιλής όχι μόνο στο πρωινό αλλά και με ένα κομμάτι κέικ το απόγευμα, κυρίως τις Κυριακές ή σε μέρες γενεθλίων. Προτιμάται ο καφές φίλτρου που είναι πιο ελαφρύς από τον εσπρέσο. Το τσάι είναι επικρατές στα βορειοδυτικά, καθώς οι κάτοικοι εκεί πίνουν το τσάι τους με κρέμα και σκληρά ζαχαρωτά (Kluntje).

I. ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Ω ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ



ΓΑΛΛΙΑ:

Τα Χριστούγεννα στη Γαλλία αποτελούν την εορταστική κορύφωση του έτους. Σε αντίθεση με άλλες Ευρωπαϊκές χώρες η εποχή προ των Χριστουγέννων είναι λιγότερο σημαντική.

Η παραμονή των Χριστουγέννων εδώ είναι μια συνηθισμένη εργάσιμη μέρα. Το βράδυ όμως η οικογένεια συγκεντρώνεται για ένα ολοκληρωμένο χριστουγεννιάτικο δείπνο. Ο Père Noël, ο κατά τους Γάλλους Άγιος Βασίλης, δίνει τα δώρα του το βράδυ της 24^{ης} Δεκεμβρίου.



Μεγάλη σημασία στους εορτασμούς των Χριστουγέννων έχουν οι γαστρονομικές απολαύσεις. Το παραδοσιακό εορταστικό τραπέζι, το «Reveillon» (ρεβεγιόν= το να μένει κανείς ξαγρυπνος) αποτελείται από μια πλούσια γκάμα διαφορετικών πιάτων. Αυτό το έθιμο έχει περάσει σήμερα στα προγράμματα όλων των ξενοδοχειακών μονάδων της Ευρώπης, όχι μόνο τα Χριστούγεννα αλλά και την Πρωτοχρονιά. Οι Γάλλοι φτιάχνουν ένα παραδοσιακό κέικ σε σχήμα κούτσουρου, το οποίο ονομάζεται «χριστουγεννιάτικος κορμός». Το μενού του Χριστουγεννιάτικου ρεβεγιόν και της Πρωτοχρονιάς ποικίλλει από περιοχή σε περιοχή και εξαρτάται από την τοπική μαγειρική παράδοση. Στην Αλσατία το κυρίως πιάτο είναι ψητή χήνα, στη Βρετανή γλυκίσματα με ξινή κρέμα γάλακτος, στη Βουργουνδία γαλοπούλα με κάστανα και στο Παρίσι στρείδια και πατέ χήνας.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ:

Στη Γερμανία παρατηρείται σε αντίθεση με τη Γαλλία ότι το διάστημα που προηγείται των Χριστουγέννων είναι πολύ σημαντικό. Για τις οικογένειες τα χριστουγεννιάτικα μπισκότα, το χριστουγεννιάτικο κέικ αποτελούν τα παραδοσιακά έθιμα της περιόδου. Οι μπάγκοι της Χριστουγεννιάτικης αγοράς έχουν γλυκά, στολίδια και ζεστό κόκκινο γλυκό κρασί με μπαχαρικά.

Χαρακτηριστικό έθιμο της εποχής πριν τα Χριστούγεννα είναι το χριστουγεννιάτικο ημερολόγιο Adventskalender. Πρόκειται για ένα ημερολόγιο με 24 θέσεις αριθμημένες από το 1 μέχρι το 24 και συμβολίζουν τις ημέρες του Δεκεμβρίου πριν από τα Χριστούγεννα. Οι θέσεις είναι κλεισμένες με πορτάκια. Κάθε μέρα ανοίγουν το αντίστοιχο πορτάκι και βρίσκουν μια έκπληξη που μπορεί να είναι ένα σοκολατάκι, ζαχαρωτό, παιχνίδι, κλπ..

Την ημέρα των Χριστουγέννων η οικογένεια γιορτάζει γύρω από το πλούσιο τραπέζι, ενώ την δεύτερη μέρα των Χριστουγέννων οι συγγενείς μαζεύονται και γιορτάζουν όλοι μαζί το απόγευμα. Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο φαγητό είναι η ψητή χήνα (Weihnachtsganz) με κόκκινο λάχανο (Rotkohl) και μπαλάκια από πατάτες (Klöße). Άλλα παραδοσιακά φαγητά είναι η πέστροφα και ο κυπρίνος. Πιο σπάνια προτιμούν το ψάρι του γλυκού νερού, Κυπρίνο (Κάρπφεν), μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπέικον. Το πιο αγαπημένο ποτό των Χριστουγέννων είναι το ζεστό κόκκινο κρασί βρασμένο με ζάχαρη, κανέλα, γαρύφαλλα και άλλα μυρωδικά.

Από τα πιο διαδεδομένα γλυκίσματα είναι το (κέικ με μαρζιπάν και κομμάτια από αποξηραμένα φρούτα, επικαλυμμένο με ζάχαρη άχνη), τα σμαλτζγκεπέκ που μοιάζουν με τους δικούς μας λουκουμάδες (τηγανισμένα σε χοιρινό λαρδί και πασπαλισμένα με άχνη ζάχαρης) και τα λεμπκουχέν με κύρια συστατικά μέλι, κανέλα, γλυκάνισο, γαρύφαλλο, σταφίδες, μοσχοκάρυδο και πιπερόριζα ζυμωμένα σε πολλά σχήματα και με επικάλυψη σοκολάτας.



Αμέσως μετά τα Χριστούγεννα συναντάμε το έθιμο των τριών μάγων. Από τις 27 Δεκεμβρίου μέχρι και τις 6 Ιανουαρίου, παιδάκια που είναι ντυμένα τρεις μάγοι πηγαίνουν από σπίτι σε σπίτι και τραγουδούν. Παριστάνουν τους τρεις μάγους που επιστρέφουν από την Βηθλεέμ. Όποιος ανοίξει την πόρτα τους δωρίζει γλυκά και ξηρούς καρπούς και... λεφτά. Σε αντάλλαγμα οι τρεις μάγοι γράφουν με κιμωλία τα αρχικά τους (δηλαδή Κάσπαρ, Μέχιορ και Μπάλταζαρ) και το τρέχον έτος. Το γκραφίτι αυτό θεωρείται ότι φέρνει γούρι και γι' αυτό δεν το σβήνουν, έτσι ώστε σε μερικά σπίτια συναντάμε τις υπογραφές των μάγων ολόκληρων δεκαετιών.

Ω ΠΑΣΧΑ:



ΓΑΛΛΙΑ:

Στη Γαλλία, όπου σύμφωνα με το Σύνταγμα υπάρχει διαχωρισμός της εκκλησίας από το κράτος, ο εορτασμός είναι αρκετά υποτονικός. Είναι χαρακτηριστικό ότι η Μεγάλη Παρασκευή θεωρείται μια καθημερινή ημέρα. Ωστόσο στη Γαλλία, την Ολλανδία, το Βέλγιο οι καμπάνες των εκκλησιών μένουν σιωπηλές ως ένδειξη πένθους για μία ή περισσότερες ημέρες πριν από το Πάσχα. Αυτό έχει οδηγήσει σε μια παράδοση που λέει ότι το Πάσχα οι καμπάνες «πετούν» μακριά για να φτάσουν στη Ρώμη (γεγονός που εξηγεί τη σιωπή τους) και να επιστρέψουν το πρωί του Πάσχα φέρνοντας δύο βαμμένα αυγά και σοκολατένια αυγά ή κουνέλια. Σύμφωνα με τη γαλλική παράδοση οι καμπάνες τού Πάσχα (Les cloches de Pâques) αφήνουν σοκολατένια αυγά για τα παιδιά μέσα στον κήπο.

Το πασχαλινό τραπέζι περιλαμβάνει οπωσδήποτε ομελέτα. Μάλιστα στο Μπεσιέρ (Bessières) και στην πόλη Haux της νοτιοδυτικής Γαλλίας μαγειρεύουν μια ομελέτα τεραστίων διαστάσεων τη Δευτέρα της Λαμπρής, την ώρα του μεσημεριανού γεύματος στην κεντρική πλατεία. Περίπου 5.000 αυγά χρησιμοποιούνται για να δημιουργήσουν ένα κατάλληλο γεύμα για 1.000 άτομα. Το έθιμο είναι πολύ παλιό και έχει τις ρίζες του στην εποχή του Ναπολέοντα.



Το μενού της ημέρας περιλαμβάνει επίσης αρνάκι, είτε σαν κρέας είτε σαν πατέ, χοιρινό, αυγά βραστά ή χρωματιστά, φασόλια, γλυκά με βάση το αυγό και πολλές σοκολάτες. Σοκολάτα σε διάφορα σχήματα και μεγέθη, αυγά ,κοτόπουλα, καμπάνες, ψάρια. Τα παιδιά έχουν μεγάλη χαρά γιατί ψάχνουν αυτούς τους θησαυρούς από σοκολάτα και ζάχαρη που τους έχουν κρύψει οι γονείς τους προσεκτικά. Ακόμα, το πρωινό γεύμα του Πάσχα συνηθίζεται η οικογένεια να μοιράζεται ένα ψητό πόδι αρνιού που συνοδεύεται από φασόλια και από βραστά αυγά που είναι διακοσμημένα με ζωγραφιές.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ:

Στη Γερμανία το Πάσχα ξεκινά με την μεταφορά του Σταυρού την Μεγάλη Πέμπτη. Οι Γερμανοί έχουν ως παράδοση τη μέρα αυτή τρώνε μόνο ψάρι. Η Κυριακή θεωρείται οικογενειακή μέρα στην Γερμανία και υπάρχει ειδικό μενού για το μεσημέρι, όπως βαμμένα αυγά και μια τούρτα σε σχήμα αρνιού. Επίσης την ίδια μέρα τρώνε και αλλά γλυκά όπως μπισκότα, κέικ και σοκολάτες. Μια παράδοση για τα παιδιά είναι να κρύβουν αυγά μέσα στον κήπο και να παίζουν το παιχνίδι «Κυνήγι του Πασχαλινού Αυγού» για να τα βρουν. Τα αυγά δίνονταν στα παιδιά μαζί με άλλα πασχαλινά δώρα, και αργότερα δημιουργήθηκε το «κυνήγι του χαμένου αυγού». Πρόκειται για ένα παιχνίδι σύμφωνα με το οποίο το Πασχαλινό Κουνελάκι κρύβει καλά, σε κήπους και αυλές, τα πασχαλινά αυγά, τα οποία αργότερα αντικαταστάθηκαν με σοκολατένια, και τα μικρά παιδάκια πρέπει να τα βρουν και να τα μαζέψουν στο καλάθι τους. Νικητής είναι αυτός που έχει μαζέψει τα περισσότερα. Τα χαρτονένια και τα σοκολατένια πασχαλινά αυγά έχουν αρκετά πρόσφατη προέλευση. Τα φυσικά αυγά τα στολισμένα με χρώματα ή με σχέδια και χαλκομανίες έχουν "πολιτογραφηθεί" από παλιά σαν σύμβολο της συνέχειας της ζωής και της ανάστασης.

☞ ΦΕΣΤΙΒΑΛ «Oktoberfest»



Το Oktoberfest είναι ένα από τα σημαντικότερα και δημοφιλέστερα γεγονότα παγκοσμίως, καθώς πάνω από 6 εκατομμύρια άνθρωποι συγκεντρώνονται κάθε χρόνο αυτή την περίοδο στο Μόναχο και αποτελεί μοναδικό χαρακτηριστικό της βαυαρικής κουλτούρας.

Λίγη ιστορία... Η ιστορία του φεστιβάλ ξεκίνησε στις 12 Οκτωβρίου 1810, όταν ο λαός είχε προσκληθεί σε ένα λιβάδι μέσα στην πόλη για να γιορτάσει το γάμο του πρίγκιπα Ludwig της Βαυαρίας και της πριγκίπισσας Therese της Σαξονίας. Στη συνέχεια, στήθηκε ένα ετήσιο πανηγύρι στο οποίο περιλαμβάνονταν αρχικά υποδρομίες και γεωργικές εκδηλώσεις. Οι τοπικοί επιχειρηματίες που εργαζόνταν σε ζυθοποιίες, δημιούργησαν τον πρώτο μεγάλο πάγκο με μύρες το 1896 και η γιορτή από τότε έχει αποκτήσει το χαρακτήρα του φεστιβάλ μύρας. Η περιοχή μάλιστα,

όπου έλαβε χώρα ο συγκεκριμένος γάμος, μετονομάστηκε σε Theresienwiese (λιβάδι της Therese) προς τιμήν της νύφης και παραμένει μέχρι σήμερα, ο χώρος του φεστιβάλ.

Χιλιάδες Βαυαροί, ντυμένοι με παραδοσιακές στολές (Lederhosen για τους άνδρες και dirndl για τις γυναίκες), παρελαύνουν από την οδό Maximilian, στο κέντρο του Μονάχου, μέχρι τις εγκαταστάσεις του Oktoberfest κάθε χρόνο, ενώ πολλοί επισκέπτες φορούν παραδοσιακά βαυαρικά καπέλα (Tirolerhüte).

Κατά τη διάρκεια του Oktoberfest επιτρέπεται να σερβίρεται μόνο η μύρα που παρασκευάζεται μέσα στα όρια του Μονάχου και η οποία λέγεται Oktoberfest Beer. Στην ευρύτερη περιοχή του Μονάχου υπάρχουν περίπου 1000 ζυθοποιίες, ορισμένες από τις οποίες είναι από τις παλαιότερες στον κόσμο, ενώ κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ κάθε χρόνο, καταναλώνονται περισσότερα από 7 εκατομμύρια λίτρα μύρας. Οι επισκέπτες παράλληλα, μπορούν να απολαύσουν μεγάλη ποικιλία από παραδοσιακές γεύσεις, όπως χοιρινό κότσι, ψητό ψάρι σε ξυλάκι, λουκάνικα, pretzel, ξινολάχανο και πολλά ακόμα καλούδια.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- ☞ <http://en.wikipedia.org/wiki/Wikipedia>
- ☞ <http://fr.wikipedia.org/wiki/Repas>
- ☞ <http://www.goethe.de/ins/de/enindex.htm>
- ☞ <http://www.slideshare.net/mrubibilingual/les-repas-en-france-11684541>
- ☞ <http://gastronomiefrancaise.centerblog.net/1355624--Les-habitudes-alimentaires-francaises>
- ☞ <http://www.iesanetwork.com/crocsante/pages/habitudes.htm>