

Α΄ Αρσάκειο Λύκειο Ψυχικού
Τάξη: Β΄
Σχολικό έτος: 2012-13

Ερευνητική εργασία με θέμα:

**«Η υψηλή γαλλική γαστρονομία συναντά
την γερμανική παραδοσιακή κουζίνα»**

Ε΄ Ομάδα:

**«Αλσατία: χαρακτηριστικό παράδειγμα γαλλογερμανικής
συνύπαρξης»**



Αργύρη Δανάη
Γκιάλα Αναστασία
Δημητριάδου Λήδα
Δημητροπούλου Νεφέλη
Νοτάρη Εύα

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η Αλσατία είναι ένας ευλογημένος τόπος. Μια μακρόστενη λωρίδα γης 8280 km², που εκτείνεται μεταξύ του Ρήνου και της οροσειράς των Vosges, μια απίστευτα εύφορη πεδιάδα και ένα πολύ πλούσιο -σε άνθρακα και όχι μόνο υπέδαφος- είναι τα κύρια χαρακτηριστικά της: εξ'ού και αποτέλεσε μήλον της έριδος μεταξύ γαλλικού και γερμανικού κόσμου επί σειρά αιώνων.

Πληθυσμός της Αλσατίας που αυξάνεται σε 1.734.145 το 1999. Έχει αυξηθεί τακτικά κατά τη διάρκεια του χρόνου, εκτός από στην εμπόλεμη περίοδο, και από τη φυσική αύξηση και μετανάστευση. Αυτή η αύξηση έχει επιταχύνει ακόμη και στο τέλος των 20θόριο αιώνας. INSEE υπολογίζει ότι ο πληθυσμός του θα αυξηθεί 12,9% 19,5% μεταξύ 1999 και 2030.

Το σύμβολο της Αλσατίας είναι ο πελαργός, και ο λόγος για την υιοθέτησή του είναι ότι στην περιοχή υπήρχαν πολλοί πελαργοί, οι οποίοι μάλιστα αποτελούν το αντικείμενο πληθώρας παιδικών θρύλων. Όμως, ο πελαργός ουσιαστικά εξαφανίστηκε από την περιοχή το 1970, ενώ συνεχίζονται οι εντατικές προσπάθειες επανένταξής του στο φυσικό περιβάλλον της Αλσατίας.

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Σύμβολο της πόλης αποτελεί ο ύψους 149 μέτρων γοθικός Καθεδρικός Ναός του Στρασβούργου, ο οποίος ολοκληρώθηκε το 1439 και ήταν το ψηλότερο κτήριο στον κόσμο από το 1625 έως το 1847. Σήμερα έχει κηρυχθεί σε κατάσταση ανάγκης από το Γαλλικό Κράτος, καθώς είναι κατασκευασμένος από ένα ασυνήθιστο είδος σκληρού πετρώματος, το οποίο, όμως, διαβρώνεται με την πάροδο του χρόνου. Μέχρι σήμερα συνεχίζονται οι εργασίες συντήρησης και αναστήλωσής του.

Το ιστορικό κέντρο του Στρασβούργου, ονομαζόμενο "Petite France" (Μικρή Γαλλία), χαρακτηρίστηκε ως "αξιοθέατο παγκόσμιας κληρονομιάς" από την ΟΥΝΕΣΚΟ το 1988. Ήταν η πρώτη φορά που τέτοια τιμή αποδιδόταν σε ένα ολόκληρο κέντρο πόλης.

Η αρχιτεκτονική των παλαιών κτιρίων είναι επιβλητική αλλά και λεπτοδουλεμένη. Εντυπωσιάζουν, τόσο με τον όγκο όσο και με την μορφή των προσόψεών τους, η Βιβλιοθήκη, το Εθνικό Θέατρο και το Πανεπιστήμιο Ανθρωπιστικών Επιστημών (τα δύο πρώτα στην πλατεία Δημοκρατίας, Place de la République).

Στο Στρασβούργο έχει την έδρα της (και το θεατρό της, στην πλατεία Broglie) η Όπερα του Κάτω Ρήνου (Opera du Bas-Rhin).

Η πόλη διαθέτει, επίσης, και πολλά σημεία πρασίνου, μεγαλύτερο και κυριότερο των οποίων είναι η "Orangerie", πάρκο με μικρό ζωολογικό κήπο και το περίπτερο της Ιωσηφίνας (Pavillon Joséphine) στο ένα του άκρο.

Χωριά μοναδικής ομορφιάς, που θυμίζουν σκηνικό από μια ατμοσφαιρική ταινία, δίνουν ένα διαφορετικό τόνο σε αυτό το ξεχωριστό οδοιπορικό που απολαμβάνουν χιλιάδες Ευρωπαίοι και όχι μόνο, ενώ η ίδια η διαδρομή αποτελεί από μόνη της ένα εκπληκτικό πίνακα σαν αυτούς που μονάχα η φύση ξέρει να συνθέτει με τη μοναδική παλέτα της.

Ξεκινώντας από το Στρασβούργο, την πρωτεύουσα της Αλσατίας, και καταλήγοντας στο Νότο της Γαλλίας, ο δρόμος του κρασιού περιλαμβάνει πολλές εκπλήξεις και ιστορίες για τον υποψιασμένο και τον ανυποψίαστο ταξιδιώτη: Απέραντοι αμπελώνες που κυριαρχούνται από τα κάστρα, απομεινάρια των φεούδων, στο πιο ψηλό σημείο της περιοχής ώστε να ελέγχεται η ιδιοκτησία του γαιοκτήμονα. Πολύχρωμα σπίτια με κυρίαρχο δομικό υλικό το σκαλισμένο ξύλο και

την πέτρα. Διαμάντια γοθτικής αρχιτεκτονικής σε ναούς κτισμένους στην “καρδιά” μικρών και μεγάλων χωριών, και ένας τεράστιος λίθινος εσταυρωμένος στην είσοδό τους, για την προστασία των κατοίκων, σαν μικρά υπαίθρια παρεκκλήσια που θυμίζουν την πανάρχαια σχέση του ανθρώπου με τη φύση και το θείο σαν αναπόσπαστα στοιχεία ενός όλου.

Η διαδρομή μήκους 170 χιλιομέτρων χαράσσεται μέσα από 100 και πλέον χωριά και μικρές πόλεις, όπως το πανέμορφο Κόλμαρ που με την ομορφιά του συναγωνίζεται επάξια ακόμη και αυτή της πρωτεύουσας της Αλσατίας, του Στρασβούργου. Απαραίτητη μια στάση, αν όχι διαμονή, σε χωριά σαν το Ribeauville προσφέρει την εμπειρία να δει κανείς από κοντά οικοδομήματα που χρονολογούνται από τις απαρχές του Μεσαίωνα με κάστρα, λείψανα οχυρώσεων, γοθικά μνημεία και αναγεννησιακά σιντριβάνια μέσα σε μια φύση που υμνεί το μεγαλείο της γαλήνης και της έμπνευσης και δικαιώνει τις επιλογές του ταξιδιού.

Στην αρχιτεκτονική της Αλσατίας κυριαρχεί το ξύλο, υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένα κατά το ήμισυ τα σπίτια. Οι λόγοι δεν είναι μόνο αισθητικοί, αλλά και πρακτικοί: πολλές δασώδεις εκτάσεις με άφθονη ξυλεία, και υψηλή αντισεισμικότητα που προσφέρει το ξύλο λόγω της ελαστικότητάς του. Παράλληλα, επειδή η περιοχή ήταν πολύ συχνά θέατρο πολεμικών συγκρούσεων, οι κάτοικοι είχαν επιλέξει αυτή την ιδιοφυή κατασκευαστική μέθοδο ώστε ακόμη και αν τα σπίτια τους έπαιρναν φωτιά να μην κινδυνεύουν να καταρρεύσουν, καθώς το ισόγειο ήταν κατασκευασμένο από πέτρα και οι όροφοι κατά το ήμισυ από ξύλο.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η Αλσατία κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους, και κατόπιν κληροδοτήθηκε στην Αγία Γερμανική Αυτοκρατορία και στον Καρλομάγνο. Το 1637 καταλαμβάνεται από τους Γάλλους και συνεχίζει να ανήκει στην γαλλική επικράτεια μέχρι τα χρόνια της Γαλλικής Επανάστασης. Τότε, οι Αλσατοί αντιμετωπίζουν την επανάσταση μάλλον εχθρικά και πολλοί από αυτούς γίνονται εμιγκρέδες στην Πρωσική επικράτεια. Κατά τους Ναπολεόντιους πολέμους, η Αλσατία παραμένει φυσικά γαλλική επαρχία, ενώ στην διάρκεια του 19ου αι. αλλάζει χέρια κάθε τρεις και λίγο, για να καταλήξει στην Γερμανία του Bismark από το 1871 ως το τέλος του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου. Στον Μεσοπόλεμο αποτελεί γαλλικό έδαφος, ενώ το 1940 προσαρτάται -φυσικά- στο Γ΄ Ράιχ. Από το 1945, τα εδάφη της αποτελούν δύο από τα 90 γαλλικά διαμερίσματα (Άνω και Κάτω Ρήνος).

Με τέτοιο παρελθόν, η ταυτότητα του Αλσατού είναι δύσκολο να οριστεί. Η τοπική διάλεκτος -τα αλσατικά- είναι εντελώς ακατανόητη από τους Γάλλους, αλλά πλήρως εύληπτη για κάθε γερμανόφωνο (και δη τους Ελβετούς και τους Λουξεμβούργιους -οι τρεις αυτές διάλεκτοι μοιάζουν πολύ). Το χαρακτηριστικό επιφώνημα *Horrlà*.

Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, η γαλλική πολιτική επεδίωξε να επιβάλει την γαλλική κουλτούρα σχεδόν απαγορεύοντας την διάλεκτο και γαλλικοποιώντας τα τοπωνύμια (όπου *k*, βάζουμε *c*). Η περιοχή όπου οι Γερμανοί αξιωματικοί είχαν χτίσει τις κατοικίες τους κατά τον πόλεμο, πριν το 1945 ονομαζόταν *Germania*. Μετά το 1945, ονομάστηκε *Gallia*. Οι Αλσατοί που βρίσκονταν στα μαθητικά θρανία στις δεκαετίες του 50 και του 60, διηγούνται πως έτρωγαν ξύλο, αν τολμούσαν να μιλήσουν αλσατικά. Όταν αργότερα αφυπνίστηκαν οι ευαισθησίες σχετικά με τις

ντοπιολαλιές, ήταν κάπως αργά: ελάχιστοι εκπρόσωποι της νέας γενιάς μιλούν αλσατικά. Η επίσημη γαλλική πολιτική φέρθηκε έξυπνα πάντως: στο Στρασβούργο υπάρχει ένα από τα τρία Εθνικά θέατρα της χώρας, μία από τις λίγες Εθνικές Βιβλιοθήκες και Όπερα. Επίσης, όταν δόθηκε στην Γαλλία η ευκαιρία να φιλοξενήσει ένα θεσμικό όργανο της τότε ΕΟΚ (το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο) επέλεξε να το εγκαταστήσει στο Στρασβούργο. Για να καταλάβετε, το Στρασβούργο βρίσκεται ακριβώς πάνω στα σύνορα με την Γερμανία: το κέντρο της πόλης απέχει από το κέντρο της πλησιέστερης γερμανική κωμόπολης 20 λεπτά με το ποδήλατο, και το φυσικό σύνορο είναι ο Ρήνος.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Είναι λογικό η κουζίνα της Αλσατίας όπως και κάθε άλλο σε αυτή να αποτελεί μια μίξη της γαλλικής και της γερμανικής λόγω των επιρροών τόσο της Γαλλίας όσο και της Γερμανίας. Η αλσατική κουζίνα, έντονα επηρεασμένη από τις γερμανικές μαγειρικές παραδόσεις, χαρακτηρίζεται από τη χρήση χοιρινού κρέατος σε διάφορες μορφές.

ΓΝΩΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

- Flammkuchen (tarte flambée)
- Gugelhupf ή αλλιώς Hefe-Napf Kuchen
- Choucroute (στα γερμανικά Sauerkraut)
- Baeckeoffe (συνταγή με κρέας και πουρέ πατάτας)
- Schiffala (καπνιστό χοιρινό)
- Bredele (κέικ βουτύρου με αμύγδαλα και κανέλα)
- Birewecke (ψωμί με φρούτα)
- Munster (τυρί με χαρακτηριστική κρεμώδη υφή και έντονη γεύση,
- Friands
- Mignardises (γλυκές τάρτες)
- Crémant d' Alsace
- Tarte aux pommes (τάρτα μήλου)
- Tarte aux quetsches
- Galettes de pommes de terre (μικρά γλυκά με πατάτες)
- Tarte à l'oignon (τάρτα κρεμμυδιού)
- Foie gras (πατέ από συκώτι από πάπια ή χήνα)

Στους φούρνους στην Αλσατία μαζί με τα Brezel πουλιούνται και οι μπαγκέτες, γεγονός που δείχνει πώς συνδυάζονται αρμονικά η γερμανική με τη γαλλική παράδοση. Οι εορτασμοί του τέλους του χρόνου περιλαμβάνουν την παραγωγή μιας μεγάλης ποικιλίας των μπισκότων και των μικρών κέικ αποκαλούμενων *bridalas*, όπως και *d'irice* πόνου (μελόψωμο), όποιοι δίνονται στα παιδιά που αρχίζουν επάνω Ημέρα Αγίου Βασίλη.

Αναλυτικότερα:

- **Baeckeoffe**



Το **Baeckeoffe** είναι ένα χαρακτηριστικό πιάτο από τη γαλλική περιοχή της Αλσατίας που βρίσκεται στα σύνορα με τη Γερμανία.

Στην αλσατική διάλεκτο, Baeckeoffe σημαίνει «ο φούρνος του φούρναρη». Είναι ένα μίγμα από κομμένες πατάτες, κρεμμύδια, αρνί, μοσχάρι και χοιρινό που έχουν μαριναριστεί από νυκτός σε αλσατικό άσπρο κρασί και σε μούρα και έχουν μαγειρευτεί αργά σε ένα σφραγισμένο κεραμικό σκεύος. Πράσα, μαϊντανός, θυμάρι, σκόρδο, καρότα and μαντζουράνα είναι τα υλικά που προσθέτονται συνήθως για γεύση και χρώμα. Παραδοσιακά, οι γυναίκες ετοιμάζουν αυτό το πιάτο από το Σάββατο το απόγευμα και το αφήνουν να μαγειρευτεί σε στο φούρνο την Κυριακή ενώ οι ίδιες παρακολουθούν την τυπική Λουθηριανή λειτουργία. Ο φούρναρης τοποθετεί μια φαρδιά ροδέλα ζύμης γύρω από το καπάκι της κεραμικής κατσαρόλας και το σφραγίζει γερά. Αυτό κρατάει την υγρασία στο σκεύος. Στην επιστροφή από την εκκλησία, οι γυναίκες παρελάμβαναν την κατσαρόλα και μία φρατζόλα ψωμί από το φούρνο. Αυτό προσέφερε στους Αλσατούς ένα γεύμα που σεβόταν τις Λουθηριανές παραδόσεις. Μέρος της διαδικασίας ήταν να τρώνε και την κρούστα που είχε δημιουργήσει η ζύμη γύρω από την κατσαρόλα.

Μία άλλη εκδοχή της προέλευσης του πιάτου είναι ότι οι Γαλλίδες έπλεναν τα ρούχα τους τις Δευτέρες και δεν είχαν χρόνο να μαγειρέψουν. Έτσι, αφήναν τις κατσαρόλες στο φούρνο και πήγαιναν για μπουγάδα. Όταν τα παιδιά επέστρεφαν από το σχολείο παρελάμβαναν την κατσαρόλα από το φούρνο και την πήγαιναν σπίτι. Αυτή μοιάζει να είναι και η πιο έγκυρη εκδοχή καθώς οι φούρνοι ήταν κλειστοί τις Κυριακές.

- **Sauerkraut**



Το Sauerkraut είναι συνδεδεμένο με την περιοχή της Αλσατίας και αποτελεί από τα αντιπροσωπευτικά δείγματα της αλσατικής κουζίνας. Το Sauerkraut είναι μια πολύ παλιά συνταγή η οποία έχει απήχηση ακόμα και στις μέρες μας. Τα λάχανα, βασικό συστατικό της συνταγής καλλιεργούνταν ήδη στην Κίνα. Το sauerkraut ήταν για την ακρίβεια το όνομα των μαγειρεμένων λάχανων αλλά κατέληξε να σημαίνει το όνομα του πιάτου.

Το Sauerkraut εμφανίζεται σε πολλές μορφές . Η διαδικασία παραγωγής του πιάτου αυτού λέγεται Choucouite Garnie, που τη συνδέει υπέροχα με τα τοπικά αλλαντικά και κρέατα. Υπάρχουν και παραλλαγές της τεχνικής αυτής κατά τις οποίες χρησιμοποιούνται θαλασσινά. Το πιάτο αυτό ταιριάζει με τις τοπικές μπύρες.

- **Munster**



Κατά τον 7^ο αιώνα, Βενεδικτίνιοι μοναχοί έχτισαν ένα μοναστήρι αφιερωμένο στον Άγιο Γρηγόριο στη σημερινή κοιλάδα του Munster. Απασχολούμενοι από το πρόβλημα της συντήρησης του γάλατος και την ανάγκη να τρέφουν τους γειτονικούς πληθυσμούς, οι μοναχοί εφεύραν το «Munster Kaes», το τυρί Munster όπως το ξέρουμε σήμερα. Είναι γνωστό επίσης με το όνομα Munster-Gérétoomé, από το όνομα της πόλης στην οποία αυτό εμπορευόταν. Το Munster έχει καταφέρει να γίνει ΠΟΠ από το 1969 και η παραγωγή του γίνεται ολόενα και πιο τακτικά.

Το νοστιμότατο αυτό τυρί παρασκευάζεται σήμερα σε ενθύμηση των παραδόσεων. Πηγμένο γάλα τοποθετείται σε ένα δοχείο από όπου στραγγίζει το νερό. Μόλις αλατιστεί, αυτό το μαλακό τυρί τοποθετείται σε ένα κελάρι για τουλάχιστον 21 μέρες. Παγκοσμίως γνωστό για τη γεύση του, το Munster καταναλώνεται σκέτο, χωρίς ψωμί, συνοδευόμενο από δυνατό, κόκκινο κρασί (Corton, Medoc, Gewurztraminer, Pinot Noir) ή αλσατική μπύρα.

- **Tarte flambée**



Η **Tarte flambée** είναι ένα αλσατικό πιάτο που αποτελείται λεπτή ζύμη σε σχήμα παραλληλογράμμου ή κύκλου καλυμμένη από fromage blanc ή crème fraîche λεπτοκομμένα κρεμμύδια και lardons (χοιρινό λίπος). Είναι μία από τις πιο διάσημες γαστρονομικές σπεσιαλιτέ της περιοχής.

Ανάλογα με τη περιοχή το πιάτο ονομάζεται: **flammekueche** στα αλσατικά, **Flammkuchen** στα γερμανικά, που σημαίνει «Φλεγόμενη Τάρτα» ή **tarte flambée** στα Γαλλικά. Αντίθετα από την ετοιμολογία της λέξης, το εν λόγω

πίατο δεν είναι φλαμπέ αλλά μαγειρεμένο σε ξυλόφουρνο. Υπάρχουν πολλές παραλλαγές όσων αφορά τη γαρνιτούρα:

- *Gratinée* : με τυρί gruyère
 - *Forestière* : με μανιτάρια αντί για lardon
 - *Munster* : με τυρί munster
 - *Sweet* : έκδοση επιδορπίου με μήλα, κανέλλα και γλυκό λικέρ Calvados
-
- **Χοιρινά αλλαντικά και κρέατα - choucroute**



Η Αλσατία είναι μια από τις πολλές περιοχές της Γαλλίας όπου το να ζεις καλά ταυτίζεται με το να τρως καλά. Σαν κατεξοχήν οινοπαραγωγική περιοχή, η Αλσατία έχει αναπτύξει τη γαστρονομία και συγκεκριμένα την παραγωγή χοιρινών αλλαντικών. Και αν υπάρχει μία φράση που να συνοψίζει την αντίληψη των Αλσατών για την παραγωγή αλλαντικών αυτή είναι: «Στο γουρούνι, όλα είναι καλά».

Συνηθίζεται να τρώνε φέτες λουκάνικου, χοιρινού ή μοσχαρίσιου, και συκώτι (Leberwurst) πάνω σε ψωμί. Όσον αφορά τα λουκάνικα, υπάρχει μια τεράστια ποικιλία. Μπορείτε να διαλέξετε ανάμεσα σε μαύρα λουκάνικα (Schwarzwurst), λουκάνικα με φιστίκια, με αίμα (Blutwurst), ζαμπόν (Schinkenwurst), ή με φασόλια. Προτιμούν τα αλλαντικά τους καπνιστά, ενώ κυρίαρχη θέση κατέχει το

Presskopf («πιεσμένο κεφάλι»), το οποίο συνδυασμένο με vinaigrette αποτελεί αντιπροσωπευτικό δείγμα της αλσατικής κρεατοποιίας.

Σήμα κατατεθέν της είναι το μαριναρισμένο λάχανο choucroute, το οποίο συνήθως σερβίρεται με καπνιστό χοιρινό και πιο σπάνια με σολομό. Η σουκρούτ δεν είναι το παραδοσιακό πιάτο της Αλσατίας είναι το πιάτο του κάθε Αλσατού, ο οποίος, όπως λέει η παράδοση, ετοιμάζε προσωπικά τη σουκρούτ και αυτό έως τις αρχές του 20ου αιώνα.

- **Goose Foie gras**



Γνωστό εδώ και χιλιάδες χρόνια (κατασκευαζόταν από τους Ρωμαίους), το foie gras χήνας έχει κατακτήσει την αλσατική κουζίνα εδώ και αιώνες. Ένας νεαρός μάγειρας, ο Jean-Pierre Clausse, μάγειρας του διοικητή της Αλσατίας, έφτιαξε μία πίτα που περιείχε foie gras και ευχαρίστησε τον διοικητή. Ενθουσιασμένος από τη δουλειά του μάγειρα, αποφάσισε να στείλει τη συνταγή στο βασιλιά Louis XVI. Μετά την απήχηση που είχε στην Αυλή, το πιάτο έγινε δημοφιλές σε ολόκληρο το Βασίλειο. Το Στρασβούργο γίνεται, έτσι σημαντικό κέντρο παραγωγής foie gras στη Γαλλία.

Το Goose Foie χήνας, με ντελικάτη γεύση, κατέχει κυρίαρχη θέση στη gourmet γαστρονομία όλου του κόσμου. Διάφορα ονόματα έχουν δοθεί στο συγκεκριμένο πιάτο ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής του. Τα μαγειρεμένα Foie gras είναι τρία: το ολόκληρο Foie gras, το Foie gras που είναι φτιαγμένο αποκλειστικά από κομμάτια λοβών και τα κυβάκια Foie gras που περιέχουν αποξηραμένο Foie gras αλλά και κομμάτια. Τα παλαιωμένα Foie gras είναι επίσης τρία: το Extra, το «Πρώτης Επιλογής» και το All Coming. Το Foie gras πρέπει να δοκιμάζεται στην αρχή κάθε γεύματος μεταξύ του 2^{ου} και του 4^{ου}, για να αξιολογείται η απαλότητά του, και να συνοδεύεται από παλαιωμένο κρασί η κρασιά με επίγευση λικέρ (Jurançon). Ταιριάζει επίσης τέλεια με Pinot Gris ή με παλαιωμένο Bordeaux όπως το Saint-Estèphe ή το Saint-Emilion...

- **Kougelhopf Pudding**

Το Kougelhopf είναι ένα χαρακτηριστικό γαστρονομικό δημιούργημα της Αλσατίας. Όπως και τα brioche ανέκαθεν συμπεριλαμβάνονταν στα κυριακάτικα οικογενειακά πρωινά καθώς και στις συναντήσεις στο βορειοανατολική Γαλλία. Φούρνοι συναγωνίζονταν για το ποιος προσφέρει το Kougelhopf!

Αυτό το ελαφρύ γλυκό χαρακτηρίζει την Αλσατία εδώ και χρόνια. Spelledkouglof, kougelhof, gougelhof, gougelhopf ή πιο συχνά kougelhopf είναι ένα γλυκό ψωμί που παραμένει ένα από τα αγαπημένα της Γαλλίας. Το ιδιαίτερο σχήμα του και η ενδιαφέρουσα γεύση του (περιέχει φρούτα) το καθιστούν ένα από τα σουβενίρ που οι τουρίστες φέρνουν συνήθως σπίτι τους.

Η αυθεντική συνταγή προτάθηκε από τη βασίλισσα Μαρία Αντουανέτα και περιέχει σταφίδες και αμύγδαλα Μπορεί, όμως να το γευτεί κανείς με ξερά φρούτα ή ακόμα με μπέικον και τυρί σαν ορεκτικό σε ένα δείπνο.

Το Kougelhopf αποκτά το ακαταμάχητο σχήμα του όταν η ζύμη του ψήνεται σε κεραμικό σκεύος, ενώ είναι συνδεδεμένο με τις αλσατικές παραδόσεις.



ΑΛΣΑΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Στη Γαλλία υπάρχουν 13 οινοποιητικές περιοχές. Περισσότερο ή λιγότερο γνωστές όλες έχουν να επιδείξουν ξεχωριστά κρασιά τόσο στη γεύση όσο και στα αρώματα. Οι κυριότερες από αυτές είναι: Καμπανία, Μπορντό, Βουργουνδία και Αλσατία.

Πολλές οινοπαραγωγικές περιοχές ανταγωνίζονται για τη πρωτοκαθεδρία στα ερυθρά ή στα λευκά ή στα γλυκά κρασιά. Όταν όμως, το θέμα φτάσει στο άρωμα, κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει τη γοητεία της Αλσατίας

Η Αλσατία, στην βόρεια - ανατολική πλευρά της Γαλλίας, στα σύνορα με τη Γερμανία, αποτέλεσε διεκδικούμενη και γκρίζα περιοχή αρκετές φορές στην ιστορία. Προστατευμένη από τα Βόσγια Όρη προς τα δυτικά -που την αποκόπτουν από την υπόλοιπη Γαλλία- και με τον ποταμό Ρήνο στα ανατολικά -που την αποκόπτει από τη Γερμανία- έχει ιδιαίτερα αναπτυγμένη οίνο-γαστρονομική κουλτούρα.

Η Αλσατία, λόγω του Ρήνου, παρουσιάζει ιδιαίτερα ευνοϊκό για την αμπελουργία μικροκλίμα, το οποίο δυτικά προστατεύεται από τα Βόσγια όρη. Η ηλιοφάνεια ευνοεί την όψιμη ωρίμανση, ενώ τα υψηλά επίπεδα υγρασίας, ευνοούν την ανάπτυξη του μύκητα ο οποίος είναι υπεύθυνος για την παραγωγή των γνωστών αλσατικών κρασιών.

Η Αλσατία βρίσκεται στριμωγμένη στη βορειοανατολική Γαλλία, χωρισμένη από την υπόλοιπη χώρα με τα Βόσγια όρη. Τα αμπέλια ακλουθούν τις πλαγιές της οροσειράς, με τα 120.000 στρέμματα του αμπελώνα να εκτείνονται από το Marlenheim, δυτικά του Στρασβούργου, έως την πόλη Thann, 110 χιλιόμετρα νοτιότερα.

Το βόρειο τμήμα του αμπελώνα σχηματίζει την περιοχή Bas-Rhine. Νοτιότερα, στην περιοχή Haut - Rhin παρατηρούνται τα καλύτερα αποτελέσματα. Ιδιαίτερα στους αμπελώνες δυτικά του Colmar, της θαυμάσια διατηρημένης, μεσαιωνικής πόλης, που δίκαια θεωρείται η οινική πρωτεύουσα της Αλσατίας, παράγονται τα περισσότερα από τα κορυφαία αλσατικά κρασιά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός, ότι στο σημείο αυτό βρίσκεται το ψηλότερο κομμάτι της οροσειράς, με αποτέλεσμα τα αμπέλια, που αντιπαθούν την έντονη υγρασία, να αποδίδουν καλύτερα.

Το Colmar βρίσκεται στη δεύτερη θέση στον κατάλογο των ξηρότερων τόπων της Γαλλίας. Αρκεί να σκεφθείτε, ότι έχει περισσότερες ώρες ηλιοφάνειας από τη Μασσαλία, που βρίσκεται στη Μεσόγειο, 900 χιλιόμετρα πιο νότια! Ο όγκος της Βόσγιας οροσειράς «μπλοκάρει» τους υγρούς και ψυχρούς δυτικούς ανέμους, που πνέουν στην περιοχή, αναγκάζοντας τα σύννεφα που φέρνουν μαζί τους να υδροποιηθούν, πριν αυτά περάσουν την κορυφή των βουνών. Αποτέλεσμα; Θαυμάσια λιακάδα, με λίγες βροχές, που σε συνδυασμό με τις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες οδηγούν τα σταφύλια σε πλήρη αλλά αργή ωρίμανση και συνεπώς, σε θαυμάσια αποτελέσματα.

Οι Αλσατοί αμπελουργοί, διαπίστωσαν από τα πρώτα χρόνια του 20ου αιώνα τις σπουδαίες δυνατότητες που είχε η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή τους και προσπάθησαν να κρατήσουν τους αμπελώνες τους αυθεντικούς όσον αφορά την ποικιλία, αποφεύγοντας τη χρήση των υβριδίων.

Η Αλσατία είναι από τις λίγες οινοποιητικές περιοχές-διαμερίσματα που σχεδόν εξ ολοκλήρου παράγει λευκά κρασιά. Τα περισσότερα κρασιά που παράγονται, με

εξαίρεση κάποια ερυθρά που παράγονται από Pinot Noir (9% των αμπελώνων) είναι λευκά κρασιά με έντονο, ευχάριστο φρουτώδη χαρακτήρα.

Συνολικά 2000 παραγωγοί σε 119 χωριά παράγουν το δικό τους κρασί. Το 45% του Αλσατικού κρασιού παράγεται από τοπικές ενώσεις. Ενώ η συνολική επιφάνεια των αμπελώνων στην Γαλλία έχει συρρικνωθεί, τα τελευταία χρόνια οι Αλσατικοί αμπελώνες αντιθέτως αυξάνονται.

Μέσα σε 40 χρόνια οι Αλσατοί αμπελουργοί κατόρθωσαν και σχεδόν διπλασίασαν τα αμπέλια τους, δημιουργώντας ένα τζίρο 478,8 εκ. ευρώ (στοιχεία του 2006) για την τοπική οικονομία.

Το 25% της παραγωγής του κρασιού εξάγεται. Η Αλσατία έχει τόσο αυστηρές ποιοτικές προδιαγραφές, που ακόμα και οι ίδιοι οι παραγωγοί καταναλώνουν το κρασί τους, ακόμα και στο σπίτι τους, μόνο εμφιαλωμένο. Οποιαδήποτε διακίνηση χύμα κρασιού δεν επιτρέπεται.

Τα Eaux – de - vie από διάφορα φρούτα αποτελούν άλλη μια σπεσιαλιτέ της περιοχής. (ένα είδος λικέρ όπως το γνωστό Kirsch), αποτελούν τη βάση για εξαιρετικά αποστάγματα που εμφανίζονται στο τέλος του δείπνου και κερδίζουν την παράσταση.

Η Γαλλογερμανική φύση των Αλσατών κυριαρχεί παντού. Στη διάλεκτό τους, στην αρχιτεκτονική τους, στα κρασιά τους και φυσικά στη γαστρονομία τους. Στην Αλσατία μπορεί να δειπνήσεις σε εξαιρετικά ακριβά εστιατόρια, αλλά και σε «ταπεινές ταβέρνες» που ονομάζονται Winstubs. Εάν δε κάποιος είναι λάτρης των σπαραγγιών, από τον Απρίλιο μέχρι και τον Ιούνιο, θα μπορέσει να πάρει μια γερή δόση άνευ προηγουμένου, συνοδεία υπέροχων κρασιών.

Colmar

Το Κολμάρ (γαλλ. Colmar, αλσατικά Colmer, γερμανικά Colmar και Kolmar) είναι πόλη του διαμερίσματος του Άνω Ρήνου της περιφέρειας της Αλσατίας στη βορειοανατολική Γαλλία. Αποτελεί την πρωτεύουσα του διαμερίσματος αυτού και έδρα του Ανωτάτου Δικαστηρίου του. Η πόλη βρίσκεται στο Δρόμο του Κρασιού (Route de Vin), αποτελώντας την "πρωτεύουσα" των αλσατικών κρασιών (capitale des vins d'Alsace).

Συγκεκριμένα, τα Χριστούγεννα γιορτάζονται με ιδιαίτερο τρόπο στο Colmar. Πέντε αγορές προετοιμάζονται ήδη από τις αρχές του Οκτωβρίου για να χαρίσουν στους επισκέπτες μια αξέχαστη εμπειρία. Αυτές είναι:

- Place des Dominicains
- Place Jeanne d'Arc
- Place de l'ancienne douane
- Le marche interieur du koifhus
- Petite Venice

Κάθε χρόνο, δρώμενα όπως παραστάσεις, χορωδίες και εκκλησιασμοί μεταδίδουν στους παρευρισκόμενους τη μαγεία των Χριστουγέννων.

Δε λείπουν βέβαια και οι γαστρονομικές εκπλήξεις όπως:

- Mulled Wine (κόκκινο ζεστό κρασί αρωματισμένο με κανέλα και βανίλια)
- Gingerbread
- Sprengerl (χριστουγεννιάτικα μπισκοτάκια σε διάφορα σχήματα)

- Bredele (χριστουγεννιάτικα μπισκότα με γεύση κανέλας, αμυγδάλου, σοκολάτας φιστικιού)
- Manalas de Saint-Nicolas (μπριος με βούτυρο σε σχήμα μικρών ανθρώπων)
- Berawecka (ψωμί με ξερά φρούτα)
- Cristollen (μπριος με καραμελωμένα φρούτα και κανέλα γεμισμένα με αμυγδαλόκρεμα καλυμμένα με ζάχαρη άχνη)

ΣΥΝΔΕΣΗ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΤΗΝ ΑΛΣΑΤΙΑ

Σήμερα, οι περισσότεροι Αλσατοί νιώθουν Γάλλοι, λίγοι νιώθουν Γερμανοί -αλλά ένα σημαντικό ποσοστό εξακολουθούν να νιώθουν Αλσατοί. Δηλαδή έχουν αυτά τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά που πολύ συχνά αναπτύσσονται σε παραμεθόριες περιοχές. Μια νοοτροπία ανάμεικτη, μια κουζίνα ανάμεικτη και έθιμα επηρεασμένα και από τις δυο χώρες : δηλαδή αυθεντικά. Μιλούν γαλλικά με γερμανική προφορά, ενώ τα αλσατικά μοιάζουν με γερμανικά με γαλλική προφορά.

Αυτό το γεγονός γίνεται ιδιαίτερα εμφανές στην κουζίνα τους. Η Αλσατική κουζίνα έχει εξαιρετική φήμη, επειδή έχει προσδώσει την γαλλική φινέτσα σε κατεξοχήν γερμανικές ιδέες, έχοντας κρατήσει τις γερμανικές ποσότητες. Οι ονομασίες των φαγητών είναι μια μίξη γαλλικών και γερμανικών ονομάτων, όπως για παράδειγμα το kuglehorf glace, το οποίο είναι ένα ελαφρύ κέικ με σταφίδες, αμύγδαλα, αποξηραμένα φρούτα και λικέρ κεράσι.

Οι σημαντικότερες επιρροές από τη γερμανική κουζίνα είναι η εισαγωγή κατεξοχήν παραδοσιακών γερμανικών φαγητών στην αλσατική κουζίνα, όπως για παράδειγμα λουκάνικα, πατάτες, κρεμμύδια και ξινό λάχανο (sauerkraut). Το τελευταίο χρησιμοποιείται άλλωστε πολύ συχνά και στη γαλλική κουζίνα, με την ονομασία choucroute.

Κατ' επέκταση, φαγητά που χρησιμοποιούν υλικά και από τις δύο κουζίνες είναι τα ακόλουθα

choucroust garnie, το οποίο συνδυάζει ξινό λάχανο και λουκάνικα

baeckeoffe, δηλαδή ψητό κρέας με κρεμμύδια και πατάτες

rosti, κάτι σαν σουφλέ με πατάτες και λιωμένο τυρί

spatzle, που είναι ζυμαρικά με πρώτη ύλη αυγό

Όσον αφορά τα γλυκά τους, ξεχωριστή θέση κατέχουν η tarte alsacienne και η tarte aux pommes.

Οι Αλσατοί έχουν μεγάλη παράδοση στα κρασιά. Στο μέρος αυτό βρίσκεται μια από τις μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας, που παράγει έξι λευκές και μία κόκκινη ποικιλία. Όλες οι ποικιλίες συνδυάζονται εξαιρετικά με τα παραδοσιακά φαγητά της Αλσατίας.

Από τα κρασιά, ιδιαίτερα γνωστά είναι το Gewurztraminer, το οποίο συνοδεύει ιδανικά πικάντικα φαγητά, το sylvaner που ταιριάζει με αστακούς και το Riesling, που είναι κατάλληλο για εξωτικά πιάτα, π.χ. Βιετναμέζικα.

Το μοναδικό κόκκινο κρασί που παράγεται στην Αλσατία είναι το pinot noir, το οποίο καταναλώνεται συνήθως με κινεζικά και ιαπωνικά πιάτα, όπως πάπια Πεκίνου.

Παρ' όλη την εξαιρετική παράδοση που έχουν οι Αλσατοί στις ποικιλίες κρασιών, η πλειοψηφία προτιμά να καταναλώνει μπίρα (Kronenburg, Meteor και Fischer), γεγονός που δείχνει έμπρακτα πόσο επηρεασμένοι είναι από τις γερμανικές παραδόσεις.

Σε γενικές γραμμές, η ζωή στην Αλσατία, και ιδιαίτερα οι διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της, είναι ζωντανή απόδειξη για το πόσο στενά συνδεδεμένοι μεταξύ τους είναι ο γερμανικός και ο γαλλικός λαός. Έτσι, μέσω των κοινών τόπων στη διατροφή δίνεται η δυνατότητα στους δύο αυτούς διαφορετικούς πολιτισμούς να συνυπάρξουν αρμονικά στην ίδια περιοχή.

Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι στους φούρνους στην Αλσατία μπορείτε να δείτε μπαγκέτες δίπλα σε Brezel!!!

Βιβλιογραφία:

<http://krotkaya.wordpress.com/2007/12/11/>

trans.kathimerini.gr/.../

www.enet.gr

www.nooz.gr

www.wineplus.gr

www.athinorama.gr

www.mastercook.gr

www.el.wikipedia.org/

www.polispost.com

www.vipwinegallery.gr/

www.rethemnos.gr

<http://www.noel-colmar.com/en/colmar-the-magic-of-christmas/gastronomic-specialities>