



# ΑΛΣΑΤΙΑ

## ΕΝΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ

- Αργύρη Μαρία - Δανάη
- Γκιάλα Αναστασία
- Δημητριάδου Λήδα
- Δημητροπούλου Αγλαΐα
- Νοτάρη Εύα



# ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Μακρόστενη λωρίδα γης 8280 km<sup>2</sup>, που εκτείνεται μεταξύ του Ρήνου και της οροσειράς των Vosges
- ✓ Εύφορη πεδιάδα και ένα πολύ πλούσιο -σε άνθρακα και όχι μόνο υπέδαφος ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ: Για τους παραπάνω λόγους αποτέλεσε μήλον της έριδος μεταξύ γαλλικού και γερμανικού κόσμου επί σειρά αιώνων.

Πληθυσμός: Έχει αυξηθεί τακτικά κατά τη διάρκεια του χρόνου, εκτός από στην εμπόλεμη περίοδο, και από τη φυσική αύξηση και μετανάστευση.

Σύμβολο: 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. Εξαφανίστηκε από την περιοχή το 1970, ενώ συνεχίζονται οι εντατικές προσπάθειες επανένταξής του στο φυσικό περιβάλλον της Αλσατίας.

# ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

- αποτελεί μια μίξη της γαλλικής και της γερμανικής
- χαρακτηρίζεται από τη χρήση χοιρινού κρέατος σε διάφορες μορφές

## ΓΝΩΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

- **Flammkuchen** (tarte flambée)
- **Gugelhupf** ή αλλιώς Hefe-Napf Kuchen
- **Choucroute** (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 κρεμμώδη 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)



- Baeckeoffe (μίγμα από κομμένες πατάτες, κρεμμύδια, αρνί, μοσχάρι και χοιρινό που έχουν μαριναριστεί από το βράδυ σε αλσατικό άσπρο κρασί και σε μούρα και έχουν μαγειρευτεί αργά σε ένα σφραγισμένο κεραμικό σκεύος)



- Sauerkraut (Η διαδικασία παραγωγής του πιάτου αυτού λέγεται Choucoute 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 μπίρες.)



- Munster (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 ή αλσατική μπίρα.)



- Tarte flambée: Η Tarte flambée είναι ένα αλσατικό πιάτο που αποτελείται λεπτή ζύμη σε σχήμα παραλληλογράμμου ή κύκλου καλυμμένη από άσπρο τυρί (fromage blanc) ή κρέμα γάλακτος (crème fraîche) λεπτοκομμένα κρεμμύδια και lardons (χοιρινό λίπος).





- Goose Foie gras: Το ντελικάτο Goose Foie χήνας, κατέχει κυρίαρχη θέση στη gourmet γαστρονομία όλου του κόσμου.
- Διακρίνεται σε:
  - ❖ ολόκληρο Foie gras
  - ❖ Foie gras που είναι φτιαγμένο αποκλειστικά από κομμάτια λοβών
  - ❖ κυβάκια Foie gras που περιέχουν αποξηραμένο Foie gras
- Το Foie gras πρέπει να δοκιμάζεται στην αρχή κάθε γεύματος μεταξύ του 2ου και του 4<sup>ου</sup> πιάτου, για να αξιολογείται η απαλότητά του, και να συνοδεύεται από παλαιωμένο κρασί η κρασιά με επίγευση λικέρ.



- Kugelhopf Pudding: 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 Kugelhopf αποκτά το ακαταμάχητο σχήμα του όταν η ζύμη του ψήνεται σε κεραμικό σκεύος, ενώ είναι συνδεδεμένο με τις αλσατικές παραδόσεις.



# COLMAR

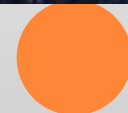
- πόλη του διαμερίσματος του Άνω Ρήνου της περιφέρειας της Αλσατίας στη βορειοανατολική Γαλλία.
- Αποτελεί την πρωτεύουσα του διαμερίσματος αυτού και έδρα του Ανωτάτου Δικαστηρίου του.
- Η πόλη βρίσκεται στο Δρόμο του Κρασιού (Route de Vin), αποτελώντας την "πρωτεύουσα" των αλσατικών κρασιών (capitale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



# ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΟ COLMAR

Πέντε αγορές:

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



## Παραδοσιακές Λιχουδιές:

- 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)



# ΑΛΣΑΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

## Γαλλία → 13 οινοποιητικές περιοχές :

1. παράγουν ξεχωριστά κρασιά τόσο στη γεύση όσο και στα αρώματα
2. ανταγωνίζονται για τη πρωτοκαθεδρία στα ερυθρά ή στα λευκά ή στα γλυκά κρασιά

### ➤ **Κυριότερες: Καμπανία, Μπορντό, Βουργουνδία και Αλσατία**

- Στο άρωμα των κρασιών την πρωτοκαθεδρία κατέχει η Αλσατία

Έχει ιδιαίτερα αναπτυγμένη οίνο - γαστρονομική κουλτούρα.

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.
- Τα αμπέλια ακλουθούν τις πλαγιές της οροσειράς (Βόσγια όρη), με τα 120.000 στρέμματα του αμπελώνα να εκτείνονται από το Marlenheim, δυτικά του Στρασβούργου, έως την πόλη Thann, 110 χιλιόμετρα νοτιότερα.

- Στους αμπελώνες δυτικά του Colmar, που δίκαια θεωρείται η οινική πρωτεύουσα της Αλσατίας, παράγονται τα περισσότερα από τα κορυφαία αλσατικά κρασιά, διότι στο σημείο αυτό βρίσκεται το ψηλότερο κομμάτι της οροσειράς με αποτέλεσμα να εκλείπει η έντονη υγρασία.
- Η εξαγωγή του κρασιού, ο αυστηρός έλεγχος κι οι μεγάλες απαιτήσεις όσον αφορά την ποιότητα και την παρασκευή του.
- Τα Eaux de vie μια σπεσιαλιτέ της περιοχής, δημιουργός σπουδαίων ποτών.



# ΟΜΟΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΑΛΣΑΤΙΑΣ

- ο μια κουζίνα με ανάμεικτα έθιμα επηρεασμένη και από τις δυο χώρες, δηλαδή αυθεντική
- ο γαλλική φινέτσα
- ο γερμανικές ποσότητες
- ο Οι ονομασίες των φαγητών είναι μια μίξη γαλλικών και γερμανικών ονομάτων
- ο η εισαγωγή κατεξοχήν παραδοσιακών γερμανικών υλικών όπως λουκάνικα, πατάτες, κρεμμύδια και ξινό λάχανο
- ο **Συμπέρασμα:** Μέσω των κοινών τόπων στη διατροφή δίνεται η δυνατότητα στους δύο αυτούς διαφορετικούς πολιτισμούς να συνυπάρξουν αρμονικά στην ίδια περιοχή.











ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ  
ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!

