

Ιστορική αναδρομή της γαλλικής και γερμανικής γαστρονομίας, από τις απαρχές της έως τις μέρες μας....

- ▶ Ροπακά Μαρίλια
- ▶ Σακελλαροπούλου – Μαυρουδή Ελένη
- ▶ Σιμοπούλου Μαρίνα
- ▶ Τσουκαλά Σελένα
- ▶ Φυτράκη Λυδία

Σύντομη ανασκόπηση στη Γαλλική Γαστρονομία

- ▶ Γαλλία του 16ου αιώνα, η προερχόμενη εκ Ιταλίας Αικατερίνη των Μεδίκων, παντρεύεται τον Ερρίκο Β` της Γαλλίας και φέρνει μια ακολουθία από Φλωρεντίνους μάγειρες της αναγεννησιακής σχολής.
- ▶ Εισάγει καινούργια κομψότητα και εξευγενισμό στη Γαλλική κουζίνα
- ▶ Κατά τη βασιλεία του Λουδοβίκου ΙΕ` καθιερώθηκε γενικά περισσότερη ευταξία στα φαγητά, περισσότερη καθαριότητα και κομψότητα, και εκλεπτυσμένο σερβίρισμα.



- ▶ Η Γαλλική επανάσταση επέφερε μία μεγάλη αλλαγή σ' ολόκληρη την ιστορία του πολιτισμού. Τα πρώτα καλά εστιατόρια άνοιξαν το 1765 στο Παρίσι και σ' άλλες μεγάλες πόλεις. Η καλή κουζίνα κατάφερε από τις αυλές των ηγεμόνων να φτάσει στα μεγάλα αστικά στρώματα.
- ▶ Με τις διάφορες αλλαγές του ρυθμού ζωής έπρεπε να αλλάξει αναγκαστικά ο τρόπος διατροφής των ανθρώπων. Σήμερα η γαλλική κουζίνα βασίζεται στις αρχές της παλιάς και λαμβάνει υπόψη της τις διεθνείς γεύσεις.



➤ Κρουασάν

Η καταγωγή του...ένας από τους μεγαλύτερους μαγειρικούς μύθους όλων των εποχών, τοποθετείται άλλοτε στη Βιέννη και άλλοτε στη Βουδαπέστη άλλοι το συνδέουν με το πρωινό της Μαρίας Αντουανέτας, χρονικά μεταξύ 13ου και 19^{ου} αιώνα. Η ευελιξία στην σύγχρονη παραγωγή κατέστησε το νόστιμο κρουασάν το πιο γνωστό είδος της γαλλικής ζαχαροπλαστικής στην υφήλιο.



➤ Τάρτα Τατέν

Αναποδογυρισμένη τάρτα μήλου την οποία αδελφές Τατέν απλώς την πετυχαίνουν ιδιαίτερα. Η διασημότητα της οφείλεται στον ενθουσιασμό του διάσημου ιδιοκτήτη παρισινού εστιατορίου Maxim's που έβαλε αμέσως τη συνταγή στο μενού του.



➤ Σαμπάνια

Αφρώδης οίνο που παράγεται στην περιοχή της Καμπανίας (Champagne), στη Γαλλία. Οι ρίζες της βρίσκονται στο 17ο αιώνα και πατέρας της θεωρείται μοναχός Ντομ Πιερ Περινιόν, που δημιούργησε την πρώτη σαμπάνια στις 4 Αυγούστου 1693.



➤ Κρεμμυδόσουπα

Ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα της κλασικής γαλλικής κουζίνας η κρεμμυδόσουπα ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες και Ρωμαίους, ξεκίνησε απ' τον Λουδοβίκο XV. Η πλέον έγκυρη εκδοχή για την καταγωγή της κλασικής γαλλικής συνταγής φαίνεται να έχει ως ήρωες τους caputs, που ήταν οι εργάτες της μεταξουργίας στην Λυών. Η πρωτεύουσα της επαρχιακής γαλλικής γαστρονομίας κερδίζει με άνεση τον αστικό μύθο των Παριζιάνων ως πατρίδα της συνταγής.



Η Γαλλική κουζίνα στην Τέχνη

- Οι μπρεσιονιστές απαθανάτισαν την καθημερινότητα, το τραπέζι του πρωινού, το γεύμα των φίλων, το επίσημο δείπνο, το τσάι κ.α.



Ιστορία της Γερμανικής Κουζίνας

- ▶ Επιρροή από τον Πρωσικό πολιτισμό αλλά και από χώρες όπως η Ιταλία, Τουρκία, Κίνα, Ιαπωνία και Ινδία
- ▶ Επιρροή από τον τουρισμό και τη μετανάστευση
- ▶ Ομοιότητες με βρετανική και αμερικανική κουζίνα και με τις μορφές μαγειρέματος των άμεσων γειτόνων της (Ολλανδία, Γαλλία, Αυστρία, Πολωνία)
- ▶ Επικεντρώνεται κυρίως στο κρέας (ειδικά λουκάνικο) και στις ποικιλίες του γλυκών επιδορπίου και των κέικ
- ▶ Παραγωγή λευκού κρασιού καθώς και μεγάλη ποσότητα μύρας που αποτελεί το εθνικό τους ποτό και χρονολογείται από τον Μεσαίωνα



Τυπικό γερμανικό πιάτο

Αποτελείται από:

- ▶ Ένα είδος κρέατος (χοιρινό κρέας, βοδινό κρέας ή πουλερικά)
- ▶ Έναν τύπο πατατών (τηγανισμένες ή βρασμένες) και τύπο λαχανικού (μπιζέλια, καρότα ή λάχανο) και σάλτσα.
- ▶ Το λουκάνικο καταναλώνεται συνήθως ως πρόχειρο φαγητό
- ▶ Ψητό χοιρινό κότσι



Η ιστορία της μύρας

- ▶ Σουμέριοι → πρώτες λεπτομερείς αναφορές στην τεχνική της ζυθοποιίας πριν από 5000 χρόνια
- ▶ Χρήση ως θρησκευτικό σύμβολο από ιεροκήρυκες, σαν θεραπευτικό από γιατρούς, σαν χαλαρωτικό από εργαζομένους
- ▶ Περισσότερα από χίλια είδη μπίρας
- ▶ Η μέση κατανάλωση μπίρας ανά άτομο φτάνει τα 120 λίτρα, πράγμα καθόλου παράξενο
- ▶ Αλσατία: Άνθηση ζυθοποιίας
- ▶ Κήρυξη της 23ης Απριλίου ως Ημέρας της Γερμανικής Μπίρας



Το marzipan (ή αμυγδαλόπαστα) Μυστικά παρασκευής...

- Το μυστικό της παραδοσιακής συνταγής για την εταιρία Niederegger έχει να κάνει με την ακριβή αναλογία των αμυγδάλων με τη ζάχαρη και με ένα συστατικό που είναι παρόμοιο με ροδόνερο. Ακόμα και σήμερα, η παραγωγή είναι προσωπική επίβλεψη του επικεφαλής ζαχαροπλάστη!



Η ιστορία της σοκολάτας!

- ▶ Σύνθετη λέξη που προέρχεται από το ρήμα των Μάγια "chokola'j (που σημαίνει «να πίνουν σοκολάτα μαζί»)
- ▶ Παρουσίαση σοκολάτας στην Ευρώπη μετά τις Ανακαλύψεις
- ▶ Η πρώτη σοκολατοποιία άνοιξε στο Λονδίνο το 1657 από έναν Γάλλο και κοστίζοντας 10 με 15 σελίνια η λίβρα.
- ▶ Η σοκολάτα στη στερεά μορφή ξεκίνησε να παράγεται στην Ολλανδία κατά την εποχή της Βιομηχανικής Επανάστασης
- ▶ Κατά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο: μέρος των τροφίμων που χορηγήθηκαν στον Αμερικανικό Στρατό
- ▶ Η σοκολάτα αποτελεί μέρος της διατροφής των αστροναυτών της NASA



**SAVOIR-
-VIVRE**



Savoir Vivre



Από τη στιγμή την οποία η γαστρονομία θεωρήθηκε τέχνη και σίγουρα κάτι περισσότερο από μία απλή διαδικασία ρουτίνας άρχισε να αναπτύσσεται μία γενικότερη ιδεολογία γύρω από το αντικείμενο, στα πλαίσια της οποίας ορίστηκαν ορισμένοι κανόνες με σκοπό την διεκπεραίωση ενός ευχάριστου γεύματος, μέσω της αποφυγής αναμενόμενων αμηχανιών ή ακόμη και ατυχημάτων! Η Γαλλία, γενέτειρα ίσως της γαστρονομίας, φημίζεται για την για την βαρύτητα που αποδίδει στο *savoir vivre*, όσον αφορά τον τομέα αυτό.

ΜΙΑ ΒΑΣΙΚΗ ΑΡΧΗ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ

Τα στερεά στα αριστερά και τα υγρά στα δεξιά. Με πιο απλά λόγια, το φλιτζάνι του καφέ και τα ποτήρια του κρασιού και του νερού πάνε στα δεξιά, ενώ το πιάτο του ψωμιού ή του φρούτου μετά, στα αριστερά.

Αν το φαγητό είναι καλό κι εσείς ως οικοδέσποινα είστε καλοδιάθετη και φιλόξενη, οι καλεσμένοι σας δεν θα προσέξουν τέτοιες λεπτομέρειες όμως καλό είναι να ξέρετε και τη σωστή σειρά με την οποία μπαίνουν τα μαχαιροπίρουνα:



πιάτο για το ψωμί
μαχαίρι για το βούτυρο



ποτήρι νερού



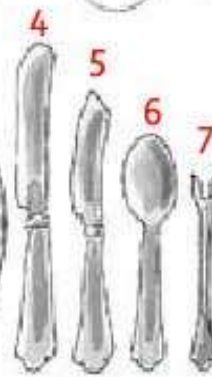
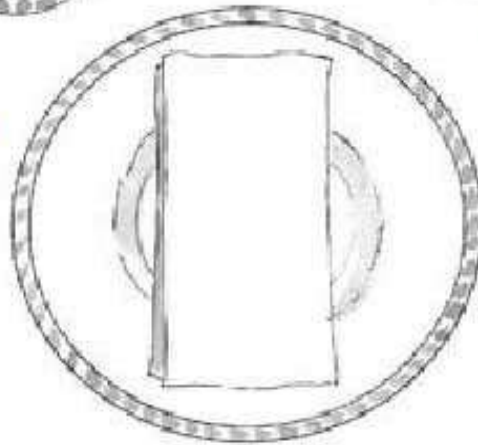
ποτήρι λευκού κρασιού



ποτήρι κόκκινου κρασιού



ποτήρι sherry



1. πιρούνι ψαριού
2. πιρούνι φαγητού
3. πιρούνι σαλάτας

πιάτο φαγητού
πετσέτα φαγητού

4. μαχαίρι φαγητού
5. μαχαίρι ψαριού
6. κουτάλι σούπας
7. πιρούνι για όστρακα

Όταν κάθεστε στο τραπέζι...

- ❖ η πλάτη σας πρέπει να είναι ίσια στην καρέκλα. Δεν ξαπλώνετε ούτε ακουμπάτε τα χέρια σας στο τραπέζι. Οι αγκώνες δεν εφάπτονται ποτέ με την επιφάνεια του τραπεζιού και πρέπει να καθίσετε ακριβώς μπροστά από το πιάτο σας.
- ❖ ένα από τα πιο βασικά πράγματα που δεν πρέπει να ξεχνάμε, σύμφωνα με το *savoir vivre*, είναι ο ρόλος της πετσέτας. Με το που θα καθίσετε, τοποθετείστε στους μηρούς σας, την πετσέτα που θα βρείτε δίπλα στο πιάτο σας.

Savoir Vivre



Μερικοί ακόμη κανόνες!!...

- ❖ Όταν βοηθάτε μια γυναίκα να καθίσει, τραβώντας της με ευγένεια την καρέκλα, ακολουθείστε τις κινήσεις της καθώς προσπαθεί να βολευτεί. Μη σπρώξετε βίαια την καρέκλα, χτυπώντας το πίσω μέρος των ποδιών της.
- ❖ Αν βρίσκεστε σε τραπέζι με οκτώ ή λιγότερους συνδαιτυμόνες, περιμένετε –πριν ξεκινήσετε να τρώτε- να δείτε ότι όλοι, συμπεριλαμβανομένης και της οικοδέσποινας, έχουν σερβιριστεί. Σε πολύ μεγάλα τραπέζια, δεν υπάρχει πρόβλημα να ξεκινήσεις, όταν ήδη πολλοί από τους υπόλοιπους έχουν ήδη καθίσει και σερβιριστεί.
- ❖ Αν τρώτε και θέλετε να πιείτε μία γουλιά κρασί, καλό θα ήταν πρώτα να σκουπιστείτε ελαφρά με τη χαρτοπετσέτα σας, ώστε να μην αφήσετε «αποτύπωμα» στο ποτήρι σας.
- ❖ Μπορείς να γράφεις μηνύματα στο κινητό σου την ώρα που κάθεσαι στο τραπέζι; Οι «ειδικοί» του *savoir vivre* είναι κάθετοι. «Από τη στιγμή που δικαιολογείται όταν σηκώνεσαι για να πας στο αποχωρητήριο, πρέπει να κάνεις το ίδιο και όταν, ενώ ακόμη κάθεσαι, αρχίζεις και ψαχουλεύεις για το κινητό σου...»

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!!!

