

Μέρες καλοκαιριού- Κρητικός Ντάκος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ελληνικό καλοκαίρι για μένα σημαίνει ατέλειωτες ώρες στην παραλία με παιχνίδι, κολύμπι, κοχύλια και ψάρεμα. Σάντουιτς με ψωμάκι φέτα και ντομάτα που τρωγόταν με βουλιμία και απίστευτη γρηγοράδα για να μη χαθεί ούτε δευτερόλεπτο παραπάνω από το παιχνίδι και τη θάλασσα. Επιστροφή στο σπίτι το μεσημέρι και μπάνιο με το λάστιχο, όχι κανονικό, για να φύγουν τα αλάτια αλλά να μπορέσουμε και το απόγευμα να συνεχίσουμε τον εναγκαλισμό μας με τα κύματα. Κάτω από τη δροσιά της τέντας στη βεράντα το τραπέζι στρωμένο και το φαγητό ήδη σερβιρισμένο μας περίμενε για να γεμίσει τα στομάχια μας μετά τις πολλές ώρες ακατάπαυστου παιχνιδιού κάτω από τον καυτό ήλιο. Είτε γεμιστά με φέτα και ψωμάκι, ή ψάρι τηγανιτό με πατάτες επίσης τηγανιτές, ή κολοκυθάκια γεμιστά με σάλτσα αυγολέμονο ήταν μόνο μερικά από τα πιάτα που συντροφεύουν τις μνήμες των παιδικών μου καλοκαιριών. Μετά από το πλούσιο γεύμα ένα παγωτό κασάτο φτιαγμένο από τη μαμά, γιατί εκτός από τα μπάνια μετρούσαμε και τα

παγωτά και έπρεπε να έχουμε ένα ικανοποιητικό νούμερο να παρουσιάσουμε έτσι ώστε να εντυπωσιάσουμε την εκάστοτε παρέα.

Μεσημεριανή ραστώνη με ύπνο και ξεκούραση έτσι ώστε να πάρουμε δυνάμεις για το δεύτερο μέρος της καθημερινής περιπέτειας. Το απόγευμα ανανεωμένοι πίσω στη θάλασσα με πιο χαλαρούς όμως ρυθμούς, παρείστικη διάθεση, εξομολογήσεις, πειράγματα, αστεία και υπαρξιακούς προβληματισμούς που μας οδηγούσαν στο σούρουπο. Τότε κουρασμένοι αλλά χορτάτοι γυρίζαμε στο σπίτι όπου πάλι μας περίμενε ένα τραπέζι στρωμένο με ότι είχε μείνει από το μεσημέρι συν κάποια ομελέτα με αυγά ημέρας από το διπλανό χωριό ή μια σαλάτα χωριάτικη με ντομάτα και αγγούρι από τον κήπο της διπλανής που μοσχομύριζε το σπίτι με το που άρχιζες να τα κόβεις. Χαλάρωση και κουβέντα στη βεράντα ή βόλτα με την παρέα στο χωριό και επιστροφή στο σπίτι κλείνοντας έτσι άλλη μία καλοκαιρινή μέρα. Είχα την τύχη να μεγαλώσω σε ένα σπίτι όπου το φαγητό ήταν ιερό και απόλυτα συνδεδεμένο με οικογενειακές στιγμές. Κάθε χαρούμενη και λυπητερή ανάμνησή μου κρύβει μέσα της μυρωδιές και γεύσεις φαγητών. Ήταν λοιπόν για μένα μονόδρομος η ενασχόλησή μου με τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Κρητικός Ντάκος

Υλικά

1 κριθαροκουλούρα

1 ντομάτα

60 γρ. φέτα, θρυμματισμένη

1 πρέζα ρίγανη και αλάτι

6 κ.σ. ελαιόλαδο

Οδηγίες:

Βάζετε την κριθαροκουλούρα κάτω από τη βρύση για λίγα δευτερόλεπτα ώστε να μαλακώσει.

Σε μια κατσαρόλα με βραστό νερό, βυθίστε την ντομάτα και αφήστε να βράσει για 1 λεπτό.

Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τη σε κύβους.

Βάλτε την κριθαροκουλούρα σε ένα πιάτο και προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο.

Προσθέστε τους κύβους ντομάτας, το αλάτι και πάνω από αυτά προσθέστε την τριμμένη φέτα.

Ρίξτε τις υπόλοιπες 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και τη ρίγανη.

Από την Κατερίνα Ντεληδήμου

www.culinaryflavors.gr

Πηγή: kalyterizoi.gr