9 Ιουλίου 2014

«Ονειρογλυκίσματα»: Η γιορτή της παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής

/ Γενικά Θέματα



Τα γνωστά γαλλικά μακαρόν βρίσκονται δίπλα-δίπλα με τα εγχώρια ρωσικά γλυκά. Στο φεστιβάλ συνυπάρχουν οι καλύτερες ρωσικές και ευρωπαϊκές παραδόσεις και συνταγές από το παρελθόν. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Στο μοναδικό φεστιβάλ της ρωσικής ζαχαροπλαστικής, «Ονειρογλυκίσματα», που γίνεται αυτή την εποχή στο Εκατερίνεμπουργκ (1.800 χιλιόμετρα από τη Μόσχα) οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν πάσης φύσεως γλυκά από όλο τον κόσμο, και κυρίως παραδοσιακά γλυκίσματα των Ουραλίων και άλλων περιοχών της Ρωσίας. Ορισμένα γλυκίσματα τα βρίσκει κανείς μόνο στα Ουράλια- τα φυσικά σύνορα μεταξύ Ευρώπης και Ασίας.- Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Τα γλειφιτζούρια ήταν πολύ δημοφιλή γλυκίσματα σε όλα τα κοινωνικά στρώματα της μεσαιωνικής Ρωσίας. Ήδη από τον 14ο αιώνα οι Ρώσοι τα έφτιαχναν βράζοντας μελάσα και μέλι, και συνεχίζουν να τα αγαπούν μέχρι σήμερα ως εθνικό έδεσμα. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Γλειφιτζούρι α φτιαγμένα σύμφωνα με τις παραδοσιακές συνταγές, και παρόμοια στο σχήμα εδώ και 500 χρόνια. Ο κόκορας πάνω στο ραβδί ήταν σύμβολο της αρχαίας Ρως και της σοβιετική εποχής, και συνεχίζει να κατέχει την πιο περίοπτη θέση στα ρωσικά παζάρια. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Τα χειροποίητα και περίτεχνα μελόψωμα Βιάζοφ από την περιοχή του Περμ, παρασκευάζονται σύμφωνα με την παραδοσιακή ρωσική συνταγή, που δημιούργησε η παλιά οικογένεια Βιάζοφ – Κόζικοφ. Για τη ζύμη τους χρησιμοποιούνται μόνον φυσικά συστατικά. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Στη ζύμη των ρωσικών μελόψωμων αναμιγνύεται φυσικό μέλι ή βούτυρο με αλεύρι και προστίθεται ειδικό μείγμα μπαχαρικών από κανέλα, κουρκουμά, τζίντζερ, και μαύρο πιπέρι. Για τη γέμιση χρησιμοποιούνται μήλα κομπόστα και μαύρη σταφίδα. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Υπάρχουν πάνω από 150 σχήματα, του παραδοσιακού μελόψωμου της περιοχής Περμ, και για πολλές περιστάσεις. Για δώρα, για το Πάσχα, για τα Χριστούγεννα, για τους γάμους, για τα παιδιά. Το σχήμα τους μοιάζει με σπίτια βγαλμένα από τα ρωσικά παραμύθια. Θυμίζουν τη θαλπωρή της οικογενειακής ζωής, ιστορίες, με ξωτικά, νεράιδες και μάγισσες. - Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Οι ζαχαροπλάστες του Εκατερίνεμπουργκ φτιάχνουν επίσης, λαχταριστές καραμέλες με περίεργα σχήματα και χρώματα από φυσικά συστατικά. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα



Οι περίφημες παραδοσιακές τηγανίτες των Ουραλίων, γνωστές κυρίως ως Μπλινί φτιάχνονται με τη χρήση ειδικής τεχνολογίας, και απαιτούνται 10 ώρες για την παρασκευή τους. Το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου δαπανάται στην προετοιμασία της ζύμης. Αυτές οι

τηγανίτες έχουν μια μοναδική ξινή γεύση και σερβίρονται με υγρό μέλι, ξινή κρέμα, μαρμελάδα, ή συμπυκνωμένο γάλα. -Φωτο:Ντάρια Κέζινα

(περισσότερα...)