

Τι θα νοστιμίσει τη γαλοπούλα;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Καλής Δοξιάδη

Η σάλτσα λέγεται Μουστάρδα Ντόλτσε και τρώγεται με τη χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα στην Κέρκυρα... κάτι σαν καυτερή μαρμελάδα με αιωρήματα φρουί γκλασέ. Παλιά την φτιάχνανε στα σπίτια δύο μήνες πριν και την αφήναν στο κελάρι να “ωριμάσει”, τώρα οι παλιοί την αγοράζουν στου Παπαγιώργη για το καλό και οι νέοι τη σνομπάρουν. Βέβαια η γαλοπούλα η παλιά είχε ανάγκη από γευστικές ενισχύσεις και στολίσματα... όλες οι παραδοσιακές συνταγές που βρήκα συστήνουν βράσιμο πριν απ το ψήσιμο για να γίνει το κρέας πιο τρυφερό, εξ ου και η σούπα γαλοπούλας της Παραμονής.

Ήρθε στο νησί με τους Βενετσιάνους, και είναι παραλλαγή της περίφημης Mostarda Veneta. Ξεκίνησα με την ιδέα να την φτιάξω με την πρωτότυπη ιστορική συνταγή που βρήκα με τη βοήθεια της Βενετσιάνας φίλης μου της Ίντα, αλλά συνάντησα ένα ανυπέρβλητο εμπόδιο: το συστατικό Essenza di Sinape, ουσία, ή μάλλον «πεμπτουσία» του σιναπιού. Είναι ένα έλαιο, στα ελληνικά «αλλυλοσιναπέλαιο», που παράγεται από τη χημική ένωση του λιωμένου σπόρου σιναπιού με νερό. Μόνο 3 σταγόνες φτάνουν για τρία βάζα σάλτσας. Είναι τόσο

δυνατό που στα κιτάπια σε προειδοποιούν να προστατεύεις τα μάτια σου όταν ανοίγεις το μπουκαλάκι. Ποιο μπουκαλάκι; Αδύνατον σήμερα να βρεθεί η *essenza*. Εις μάτην κυνηγήσαμε φήμες ότι κάποιος παλιός φαρμακοποιός στη Φλωρεντία την διαθέτει. Με παρηγόρησε το ότι οι έρευνές μου στο ίντερνετ αποκάλυψαν κι άλλους πολλούς απογοητευμένους ερευνητές στην ίδια την Ιταλία.

Οι κερκυραϊκές συνταγές χρησιμοποιούν καυτερή σκόνη μουστάρδας. Αυτήν χρησιμοποίησα τελικά κι εγώ, παρόλο που έκανα κι ένα πείραμα, λιώνοντας σπόρους σιναπιού (Σινάπι: *Sinapis alba* (αγριομουστάρδα, λαψάνα) στο γουδί και προσθέτοντας άσπρο κρασί.*



Υπάρχουν διάφορες παραλλαγές, και στη Βενετία και στην Κέρκυρα, με κοινά βασικά στοιχεία το κυδώνι, το άσπρο κρασί, τα «κόντιτα» (εσπεριδοειδή γκλασέ-κίτρο και πορτοκάλι στην Ιταλία, περγαμόντο και ξινονέραντζο στην Κέρκυρα) και την καυτερή μουστάρδα. Σε μία παραλλαγή περιλαμβάνεται και μούστος. Στην Αθήνα δε βρήκα κόντιτο νεράντζι έτσι το έφτιαξα μόνη μου με νεράντζια που έκοψα απ την Οδό Φωκυλίδου (πάλι καλά που δεν εξαφάνισε και αυτές τις νεραντζιές ο πρώην δήμαρχος) και σαπούνισα καλά, γιατί ήταν γεμάτα κουτσουλιές από περιστέρια. Η συνταγή στην οποία κατέληξα έχει στοιχεία κι απ' τις δύο παραδόσεις. Μπορείτε να την κάνετε όσο καυτερή θέλετε.



Υλικά

3 μεγάλα κυδώνια

5 μεσαία αχλάδια

3 μήλα γκόλντεν

1 μπουκάλι ξηρό άσπρο κρασί

100-150 gr κόντιτα (εγώ έβαλα κίτρο, περγαμόντο και νεράντζι) απο κατάστημα ξηρών καρπών

500 gr ζάχαρη

1 κουταλιά μουστάρδα σκόνη (από κατάστημα μπαχαρικών)

Οδηγίες

Καθαρίζουμε τα φρούτα και τα κόβουμε σε κύβους.

Τα βράζουμε ώπου να μαλακώσουν, χωριστά το κάθε είδος, σε μικρή ποσότητα κρασιού (ίσα ίσα να τα καλύπτει)

Τα στραγγίζουμε, φυλάγοντας το κρασί, και τα πολτοποιούμε (στο μπλέντερ η με πιρούνι ανάλογα με την υφή που θέλουμε)

Βάζουμε και τα τρία είδη σε βαριά κατσαρόλα με το κρασί και τα βράζουμε σε μεσαία φωτιά ανακατεύοντας κάθε τόσο ώπου να εξατμιστεί σχεδόν τελείως το κρασί.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε σε χαμηλή φωτιά ώπου να λιώσει.

Προσθέτουμε τη μουστάρδα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε σε μεσαία φωτιά

ώσπου ν' αρχίσει να δένει.

Προσθέτουμε τα κόντιτα κομμένα σε μικρά κομματάκια, ή αν προτιμάτε αλεσμένα, και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε 5 λεπτά ακόμη.

Κατεβάζουμε απ' τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει πριν βάλουμε σε βάζα (καθαρά αλλά όχι απαραίτητως αποστειρωμένα). Φυλάμε στο ψυγείο το λιγότερο μία εβδομάδα – όσο μένει τόσο καλύτερα.

* 5gr λιωμένοι σπόροι λευκού σιναπιού σε 2dl, νερό, άσπρο ξύδι ή άσπρο κρασί (κατά σειρά δύναμης)

Πηγή: bostanistas.gr