

## Σοβιετική κουζίνα: Γεμιστές πιπεριές με ένα ποτηράκι κρασί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



*Stuffed peppers*

Πηγή: Άννα Χατζέεβα

Ένα ποτηράκι γεωργιανό κρασί μαζί με το φαγητό ήταν μία από τις μεγάλες απολαύσεις της σοβιετικής ηγεσίας. Κι αυτό ίσως γιατί πολλοί προέρχονταν από τον Καύκασο, την μεγαλύτερη οινοποιό περιοχή της χώρας. Δυστυχώς όμως αυτό δεν διήρκεσε πολύ.

Την εβδομάδα που μας πέρασε αποφάσισα να ακολουθήσω κατά γράμμα τη συμβουλή του Αναστάς Μικογιάν -του σοβιετικού γραφειοκράτη που είχε προωθήσει τη συγγραφή της Σοβιετικής Μαγειρικής- ίσως γιατί πρότεινε ένα ποτηράκι κρασί για το δείπνο.

Διαβάζοντας ένα απόσπασμα από το Βιβλίο: «Το 1936 - έγραφε ο σύντροφος Μικογιάν- κάποιοι νόμιζαν και διέδιδαν ότι στη Ρωσία πίνουμε πολύ βότκα ενώ σε άλλες χώρες όχι. Πρόκειται για λάθος... Κι αυτό επειδή, κατά τη διάρκεια του τσαρικού καθεστώτος οι άνθρωποι ήταν φτωχοί και δεν έπιναν για να διασκεδάσουν, αλλά για να ξεχάσουν τη φτώχεια και τα βάσανά τους...Τώρα η ζωή προσφέρει χαρές. Όταν είσαι ευτυχισμένος και γεμάτος δεν μεθάς. Η ζωή είναι ωραία, γεγονός που σημαίνει ότι μπορούμε να έχουμε ένα ποτό, χωρίς απώλεια συνείδησης ούτε να βλάπτουμε την υγεία μας».

Η μεγαλύτερη παραγωγή κρασιού στη Σοβιετική Ένωση γίνονταν στη Γεωργία, όπου σήμερα κατοικώ. Το γεωργιανό κρασί είναι «ονειρικό». Κι αγαπήθηκε από το λαό, αφού ο Στάλιν που ήταν Γεωργιανός έπινε πάντα το περίφημο κόκκινο κρασί. Υποψιάζομαι πάντως ότι οι Σοβιετικοί δεν έκαναν το λαό ευτυχισμένο, ώστε να βγάλει από τη ζωή του τη βότκα!

Η γιαγιά μου, έλεγε πάντα ότι, όταν μας επισκεπτόντουσαν συνάδελφοι και μεταπτυχιακοί φοιτητές του παππού από το εξωτερικό, έφερναν πάντα βότκα και κονιάκ για τον ίδιο κι ένα μπουκάλι ημίγλυκο κόκκινο γεωργιανό κρασί για τη γιαγιά.

### **Καχέτι: Το λίκνο του γεωργιανού κρασιού**

Όταν ήμουν μικρή δεν υπήρχε κρασί στο τραπέζι, ούτε ακόμη και σε ειδικές περιπτώσεις. Αν για κάποιο λόγο υπήρχε ένα μπουκάλι, η γιαγιά θα το... έτσουζε κι ας ήταν '90 χρόνων. Αντίθετα, η γιαγιά μου από την πλευρά της μητέρας μου, αλλά και η ίδια η μητέρα μου ήταν πολέμιες του αλκοόλ, ακόμη και του κρασιού. Είχαν δει κάποιους που έπιναν «να χάνουν τις αισθήσεις τους και να βλάπτουν την υγεία τους», έλεγαν.

Πάντως, αντίθετα με τον Μικογιάν, η σοβιετική ηγεσία στα μέσα της δεκαετίας του 80 ξερίζωσε του αμπελώνες στη Γεωργία και αλλού. Σ'ένα πρόσφατο ταξίδι μου στο Καχέτι, την κύρια οινοποιό περιοχή της Γεωργίας, μου είπαν ότι έχουν χαθεί πολλές ποικιλίες σταφυλιών και πως αργά αλλά σταθερά προσπαθούν σήμερα να τις επαναφέρουν. Επίσης, εκεί ανακάλυψα ότι οι Γεωργιανοί πίνουν κυρίως λευκό κρασί!

Παρασύρθηκα όμως με το κρασί και ξέχασα το πεντανόστιμο φαγητό που έχω ετοιμάσει: γεμιστές πιπεριές ή κολοκυθάκια. Όπως λέει η γιαγιά μου τη σοβιετική εποχή δεν υπήρχαν πολλές πιπεριές, αλλά πολλά κολοκυθάκια, τα οποία συντηρούνταν το χειμώνα σε άλμη. Θυμάμαι ως παιδί τις γεμιστές πιπεριές. Ο στόχος ήταν να φάω όλο το ρύζι και το κρέας και να αφήσω την πιπεριά, χωρίς να το δουν οι μεγάλοι.

Τώρα όμως τρώω και τις πιπεριές, και πίνω και το κρασί.

### **Γεμιστές πιπεριές**

Πάρτε γλυκές πράσινες πιπεριές. Τις πλένετε καλά, κόβετε τα κοτσάνια και το πάνω μέρος και καθαρίζετε τους σπόρους. Βάζετε τις πιπεριές σε βραστό αλατισμένο νερό για 2-3 λεπτά και κατόπιν τις στραγγίζετε. Στη συνέχεια,

γεμίζετε τις πιπεριές με κιμά και ρύζι, τις βάζετε σε ένα τηγάνι, σκεπάζετε με ζωμό, βούτυρο και πάστα ντομάτας και ψήνετε στο φούρνο ή σιγοβράζετε σε φωτιά για 30-40 λεπτά. Σερβίρετε με ξινή κρέμα.

Γέμιση για τις πιπεριές

500 γραμμάρια κιμά

1 κρεμμύδι

3 κουταλιές της σούπας βούτυρο

½ φλιτζάνι μαγειρεμένο ρύζι

Τηγανίζετε τον κιμά με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι στο βούτυρο. Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μυρωδικά για να δοκιμάσετε. Ανακατεύετε το κρέας με ρύζι.

Άννα Χαρζέεβα, ειδικά για τη RBTH

**Πηγή:** [gr.rbth.com](http://gr.rbth.com)