

5 τρόποι για ν' αξιοποιήσεις το μπαγιάτικο ψωμί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Όταν η

γιαγιά μου έφτανε στο σημείο να πετάξει ψωμί το φιλούσε πρώτα και όταν τη ρώτησα γιατί το έκανε αυτό, μου εξήγησε ότι κάποτε το ψωμί είχε λείψει από πολύ κόσμο. Οι παλιοί άνθρωποι, νομίζω, είχαν τη σοφία να αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο και το τελευταίο ψίχουλο, που περίσσευε από το χθεσινό τραπέζι τους και να το παρουσιάζουν με καινούριο τρόπο στο τραπέζι της επόμενης ημέρας. Ας

δούμε, λοιπόν κι εμείς μερικούς τρόπους να αξιοποιούμε το δικό μας προχθεσινό ψωμί αν δεν προβλέπεται να φτιάξουμε κεφτέδες, μπιφτέκια, ταραμοσαλάτα ή σκορδαλιά...

1. Φτιάξε τη δική σου γαλέτα

Κόβετε το μπαγιάτικο ψωμί σε φέτες μαζί με την κόρα του και το αφήνετε να ξεραθεί καλά πριν το τρίψετε στο μπλέντερ. Το διατηρείτε σε σακούλα στο ψυγείο και το χρησιμοποιείτε σε σνίτσελ και πανέ. Είναι μακράν καλύτερο από την τριμμένη φρυγανιά και δίνει τέλεια υφή και πολύ πιο νόστιμο αποτέλεσμα.

2. Φτιάξε αρωματικά κρουτόν και παξιμαδάκια

Κόβετε το ψωμί σε κυβάκια, τα απλώνετε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα, τα περιχύνετε με ελάχιστο ελαιόλαδο, τα ανακατεύετε και ψήνετε στους 200°C μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Αν τα πασπαλίσετε με ρίγανη, σκόρδο σε σκόνη και λίγη τριμμένη κεφαλογραβιέρα, θα γίνουν ακόμα πιο νόστιμα. Μπορείτε, επίσης, να κόψετε το ψωμί σε λεπτές φέτες και να φτιάξετε ωραία παξιμάδια.

3. Φτιάξε ωραίους ψωμοκεφτέδες

Αφαιρείτε την ψίχα από το μπαγιάτικο ψωμί, το κόβετε σε χοντρές φέτες, το μουλιάζετε σε νερωμένο κρασί και το στύβετε καλά. Το ανακατεύετε με 1 τριμμένο κρεμμύδι, 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα, μπόλικο μαϊντανό και άνηθο, 4-5 λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες με ψαλίδι, 1 κουτ. σούπας κάππαρη στραγγισμένη και ψιλοκομμένη, 1 αβγό, αλάτι (με μέτρο) και πιπέρι. Πλάθετε μπαλάκια, τα αλευρώνετε και τα τηγανίζετε σε καυτό λάδι. Αν αφαιρέσετε από τη ζύμη τις λιαστές ντομάτες και την κάππαρη και προσθέσετε λευκό ταραμά, θα έχετε ζύμη για ταραμοκεφτέδες. Τους πλάθετε, τους αλευρώνετε και τους τηγανίζετε.

4. Φτιάξε ένα πεντανόστιμο σουφλέ

Αφαιρείτε την κόρα του μπαγιάτικου ψωμιού και το κόβετε σε φέτες τις οποίες βουτυρώνετε και απλώνετε στον πάτο ενός βουτυρωμένου πυρίμαχου σκεύους. Πασπαλίζετε ό,τι τυρί έχετε στο ψυγείο -αφού το τρίψετε ή το ψιλοκόψετε πρώτα- και κομματάκια από οποιοδήποτε αλλαντικό και σκεπάζετε με βουτυρωμένες φέτες ψωμιού. Περιχύνετε το περιεχόμενο του ταψιού με 3-4 αβγά χτυπημένα με 1 λίτρο

γάλα, πασπαλίζετε με τριμμένο τυρί και αφήνετε το ψωμί να τραβήξει τα υγρά πριν φουρνίσετε το ψευτοσουφλέ σας.

5. Φτιάξε μια ονειρεμένη μαϊντανοσαλάτα

Χτυπάτε στο μπλέντερ 1 ολόκληρο ματσάκι μαϊντανό καλά πλυμένο και χοντροκομμένο μαζί με 1 φλιτζάνι μουλιασμένη και στυμμένη ψίχα από μπαγιάτικο ψωμί, 1-2 σκελίδες σκόρδο, λίγο ξίδι, λίγο χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, μια χούφτα ασπρισμένα αμύγδαλα και αλατοπίπερο, μέχρι να πάρετε ένα ομοιόμορφο μίγμα. Το ελαιόλαδο θα το προσθέσετε σε δόσεις και θα χρησιμοποιήσετε όσο χρειαστεί ώστε να αποκτήσει η μαϊντανοσαλάτα σας υφή σκορδαλιάς.

Από: Ιωάννα Σταμούλου

Πηγή: olivemagazine.gr