

Χαρισά (ή τζινταμπούρ), το γιορτινό φαγητό της Αρμενίας, με κοτόπουλο και σιτάρι

[/ Γενικά Θέματα](#)



Το χαρισά με σιτάρι και κοτόπουλο είναι φαγητό παρόμοιο με το κεσκέκ(ι), που το σερβίρουν σε πανηγύρια σε διάφορα μέρη της Ελλάδας. Στην Αρμενία βράζεται ολονυχτίς σε καζάνια, μέσα σε ξυλόφουρνο ή στη φωτιά, και μοιράζεται στον κόσμο σαν προσφορά.

Το χαρισά είναι φαγητό παρόμοιο με το κεσκέκ(ι), που το σερβίρουν σε πανηγύρια σε διάφορα μέρη της Ελλάδας και κυρίως στα νησιά του ανατολικού Αιγαίου, όπως στη Λέσβο και στη Σάμο. Παραδοσιακά, το χαρισά φτιάχνεται με αρνί ή πρόβατο. Συχνά απαντάται και η εκδοχή με κοτόπουλο. Στην Αρμενία βράζεται ολονυχτίς σε καζάνια, μέσα σε ξυλόφουρνο ή στη φωτιά, και μοιράζεται στον κόσμο σαν προσφορά, όπως μας εξηγεί η Αρμένισσα Άρντα Τζελαλιάν. «Είναι ένα γιορτινό πιάτο, κι όταν το κάνουμε με αρνί, χρησιμοποιούμε απαραίτητως λαιμούς γιατί δίνουν έξοχο και πλούσιο ζωμό», μας είπε η, επίσης Αρμένισσα καλομαγεύρισσα, κ. Μανουσάκ, που τούτη τη φορά το ετοίμασε με κοτόπουλο. «Το χαρισά το

συναντάμε και στην αραβική κουζίνα, όπως και στην περσική. Haras ή faras σημαίνει “χτυπώ δυνατά, μαδώ”. Η ρίζα της λέξης είναι μάλλον σημιτική και συναντάται και σε άλλες γλώσσες. Στα αρμενικά, harel σημαίνει “χτυπώ”. Η λαϊκή ετυμολογική εξήγηση στην Αρμενία είναι “harè sa”, δηλαδή “χτύπα το”», διευκρινίζει η Άρντα, όπως προκύπτει από την έρευνά της.

10΄ προετοιμασία, 4 ώρες βράσιμο, 12 ώρες αναμονή

Σύνολο: 16 ώρες και 10΄

Υλικά

Μερίδες: 6-8

- 250 γρ. σιτάρι χονδρό (άκοπο, σαν αυτό που φτιάχνουμε τα κόλλυβα)
- 1 μεσαίο κοτόπουλο, τεμαχισμένο σε 8 κομμάτια
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- λίγο κύμινο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **Διαδικασία**
- Για τη χαρισά (ή τζινταμπούρ) με κοτόπουλο, ξεκινάμε και από το προηγούμενο βράδυ, βάζουμε το σιτάρι σε μια αρκετά μεγάλη κατσαρόλα με χλιαρό νερό που να το σκεπάζει και το αφήνουμε όλη νύχτα, καλυμμένο με μια πετσέτα, σε θερμοκρασία δωματίου, να ρουφήξει το νερό.
- Το επόμενο πρωί, το σουρώνουμε και πετάμε όσο νερό έχει απομείνει.
- Με καθαρό, άφθονο νερό, βράζουμε το σιτάρι αρχικά σε δυνατή φωτιά και μόλις πάρει βράση σε χαμηλή, ώστε να σιγοβράζει, για περίπου 2 1/2-3 ώρες. Σε αυτό το διάστημα πρέπει να ανακατεύουμε συνεχώς - για να γλιτώσουμε αυτόν τον κόπο, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με αλουμινόχαρτο στο οποίο κάνουμε μερικές τρύπες, το οποίο βοηθάει να μην εξατμίζεται γρήγορα το νερό. Πρέπει το σιτάρι να βράσει καλά.
- Παράλληλα, σε μια άλλη κατσαρόλα βράζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε περίπου 4 λίτρα νερό με ένα φύλλο δάφνης και λίγο αλάτι, ώστε να πάρουμε τον ζωμό του. Στα πρώτα είκοσι λεπτά, ξαφρίζουμε τον αφρό με τρυπητή κουτάλα.
- Όταν βράσει καλά ο ζωμός και το κρέας ξεκολλάει από τα κόκαλα (μετά από 50-60 λεπτά περίπου), σουρώνουμε τον ζωμό και τον κρατάμε - πρέπει να είναι περίπου 2-2 1/2 λίτρα.
- Καθαρίζουμε το κοτόπουλο από τα κόκαλα και τις πέτσες.
- Το ξεψαχνίζουμε και το κόβουμε με τα χέρια σε μικρά κομματάκια, τα οποία τοποθετούμε σε μπολ.

- Προσθέτουμε το κρεμμύδι και τα ανακατεύουμε.
- Μέσα στην κατσαρόλα με το βρασμένο σιτάρι, προσθέτουμε τη μισή ποσότητα ζωμού που έχουμε κρατήσει.
- Επαναφέρουμε σε βρασμό και προσθέτουμε την ψίχα κοτόπουλου μαζί με το κρεμμύδι, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατεύουμε συνεχώς και προσθέτουμε όσο ζωμό ακόμα χρειάζεται ώστε να χυλώσουν όλα τα υλικά μαζί, και να γίνει μια πηχτή σούπα. Θα χρειαστεί τουλάχιστον 1 ώρα βρασμού και συνήθως «παίρνει» όλο τον ζωμό.

Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό, πασπαλισμένο με κύμινο.

kathimerini.gr