

Ξέρετε πώς λέγεται πραγματικά η “γρανίτα” στα ελληνικά; Η απάντηση θα σας εκπλήξει

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Ξεχάστε όσα ξέρατε

Μάθετε την άγνωστη ελληνική ονομασία του αγαπημένου καλοκαιρινού ροφήματος που θα σας αφήσει άφωνους!

Η γρανίτα αποτελεί χωρίς αμφιβολία ένα από τα πιο αγαπημένα και δροσιστικά γλυκίσματα του καλοκαιριού. Αν και η λέξη έχει ενταχθεί πλήρως στο καθημερινό μας λεξιλόγιο, η ιστορία της κρύβει ενδιαφέρουσες γαστρονομικές διαδρομές, οι οποίες ξεκινούν από τη Σικελία και φτάνουν μέχρι τον αραβικό κόσμο του Μεσαίωνα.

Γρανίτα: Η ελληνική ονομασία που δεν έμαθες ποτέ

Η λέξη «γρανίτα» έχει βαθιές ιταλικές ρίζες. Προέρχεται από τον όρο *granita*, ο οποίος συνδέεται άμεσα με τη λέξη *grano*, που σημαίνει κόκκος ή σπυρί. Το όνομα αυτό δεν επιλέχθηκε τυχαία, καθώς περιγράφει απόλυτα την ιδιαίτερη κοκκώδη και παγωμένη υφή που χαρακτηρίζει το συγκεκριμένο γλύκισμα.

Η αυθεντική ιταλική συνταγή γεννήθηκε στη Σικελία και βασίζεται σε τρία μόλις

υλικά: το νερό, τη ζάχαρη και τους φυσικούς χυμούς ή τα αρώματα φρούτων. Αυτά τα συστατικά παγώνουν με πολύ αργό και σταδιακό τρόπο, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται οι χαρακτηριστικοί μικροί κρύσταλλοι πάγου που απολαμβάνουμε μέχρι σήμερα.

Από το χιόνι της Αίτνας στη σύγχρονη απόλαυση

Η τεχνική παρασκευής της γρανίτας φαίνεται πως έχει τις ρίζες της ακόμα πιο παλιά στον χρόνο. Οι ιστορικοί θεωρούν ότι το γλύκισμα επηρεάστηκε σημαντικά από τα αραβικά παγωμένα επιδόρπια. Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, οι Άραβες συνήθιζαν να μεταφέρουν χιόνι από το ηφαίστειο της Αίτνας και στη συνέχεια το ανέμεναν με μέλι και φυσικούς χυμούς, δημιουργώντας έτσι τον πρόδρομο της σημερινής γρανίτας.

Στη γλώσσα μας δεν καταγράφηκε ποτέ μια αμιγώς ελληνική λέξη η οποία να καταφέρει να αντικαταστήσει πλήρως και με επιτυχία τον όρο «γρανίτα». Κατά καιρούς, βέβαια, έγιναν διάφορες προσπάθειες να αποδοθεί η έννοια με ελληνικές περιγραφές. Στο πλαίσιο αυτό χρησιμοποιήθηκαν όροι όπως «παγωμένο ρόφημα», «παγωτό χυμού», «τριμμένος πάγος με σιρόπι» ή το πιο σύνθετο «παγογλύκισμα».

Παρά τις γλωσσικές αυτές εναλλακτικές, καμία από τις προτεινόμενες λέξεις δεν κατάφερε να ριζώσει στην αγορά. Η ιταλική «γρανίτα» αποδείχθηκε εξαιρετικά ισχυρή και επικράτησε αυτούσια στην καθημερινότητα των Ελλήνων, ακολουθώντας την ίδια ακριβώς μοίρα με δεκάδες άλλες διεθνείς λέξεις της παγκόσμιας γαστρονομίας.

parapolitika.gr