24 Μαρτίου 2017

Ποια είδη χαλβά υπάρχουν και πού βρίσκουμε τους καλύτερους

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Ένα από τα πιο «πρόχειρα», εύκολα και γρήγορα γλυκά, που ταυτόχρονα ανταποκρίνεται στον υγιεινό τρόπο διατροφής των σύγχρονων Ελλήνων. Η ονομασία του χαλβά προέρχεται από την αραβική λέξη halwa, που σημαίνει γλυκό, ενώ τα είδη που συναντάμε σήμερα στην ελληνική αγορά είναι κυρίως τρία: σησαμένιος, σιμιγδαλένιος και χαλβάς Φαρσάλων.Γνωστός και ως ο «χαλβάς του μπακάλη», λόγω του γεγονότος ότι βρίσκεται σε όλα τα παντοπωλεία και πλέον καταστήματα με είδη delicatessen αλλά και μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, ο σησαμένιος χαλβάς έχει μαστιχώδη υφή, ενώ αποτελείται από ταχίνι (πολτός σησαμιού) συνδυασμένο με σιρόπι ζάχαρης, μέλι ή πετιμέζι.

Πρόκειται για το πιο διαδεδομένο είδος και στο εμπόριο τον βρίσκουμε σε διάφορες παραλλαγές γεύσεων όπως βανίλια, σοκολάτα, ανάμεικτο με βανίλια και σοκολάτα, με διάφορους ξηρούς καρπούς (αμύγδαλα, σταφίδες) κ.α.



Ο χαλβάς Φαρσάλων (ή σαπουνέ) είναι ο πιο μαλακός από όλα τα είδη χαλβά και έχει αρκετά λιπαρή γεύση.

Αποτελεί παραδοσιακό γλυκό των Φαρσάλων (εξ ου και η ονομασία του), ενώ τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του είναι το νισεστέ, το βούτυρο το νερό και η ζάχαρη.

Τέλος, ο σιμιγδαλένιος χαλβάς αποτελεί την πιο εύκολη και γρήγορη επιλογή που έχουμε κάθε φορά που θέλουμε να φτιάξουμε ένα υγιεινό και ταυτόχρονα γευστικό γλυκό στο σπίτι.

Παρασκευάζεται από σιμιγδάλι και βούτυρο ή λάδι, σιρόπι ζάχαρης και νερό.



Σημειώστε ότι η ιστορία του χαλβά είναι μεγάλη, καθώς η τέχνη του εισήχθη και εξαπλώθηκε στην Ελλάδα μετά την μικρασιατική καταστροφή από μικρασιάτες με μεράκι. Κάποιοι από αυτούς μάλιστα διατηρούν μέχρι και σήμερα το μυστικό της επιτυχίας τους κρυφό, προσφέροντάς μας υγιεινές και γευστικές, γλυκές μπουκιές που λιώνουν στο στόμα.

Πιο επίκαιρος από ποτέ, λοιπόν, αφού πρόκειται και για μία από τις πιο διαδεδομένες νηστίσιμες τροφές που μπορούμε να καταναλώσουμε κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής, ο χαλβάς συναντάται σχεδόν σε όλα τα παντοπωλεία και deli καταστήματα της Αθήνας. Πού θα βρούμε, ωστόσο, τον καλύτερο στην πόλη;

Χαλβάς Δραπετσώνας Κοσμίδη- Γαβρίλη



Με ιστορία που μας γυρνάει πολλά χρόνια πίσω και πιο συγκεκριμένα στο 1924 όταν ο Μικρασιάτης Κώστας Μεζαρντάσογλου άνοιγε το εργαστήριό του στη Δραπετσώνα, ο Χαλβάς Δραπετσώνας Κοσμίδη- Γαβρίλη θεωρείται ένας από τους καλύτερους αλλά και πιο παραδοσιακούς στην πόλη.

Ξεχωρίζει για την μαλακή υφή του, ενώ διατίθεται σε διάφορες γεύσεις όπως βανίλια, ανάμεικτος, με φυστίκι, με κακάο και μπισκότο, αμυγδάλου κ.α.

Εκσυγχρονίζοντας τις προτάσεις του, μάλιστα, συμπεριλαμβάνει σε αυτές χαλβά με στέβια, με cranberries κ.α.

Αν η Δραπετσώνα σας πέφτει μακριά σαν περιοχή, μπορείτε να προμηθευτείτε τα καλούδια του και online μέσω του e-shop του.

Πληροφορίες

Αγίου Δημητρίου 1, Πειραιάς, τηλ. 210 4616448, http://halvas-drapetsonas.gr, fb page: Χαλβάς Δραπετσώνας Κοσμίδη-Γαβρίλη

Πηγή: news.gr