



- Παπίγγη Έλλη
- Μπάμπη Μαρία
- Νιαβή Κωνσταντίνα
- Παναγιωτόπουλος Σπύρος
- Παππάς Γιώργος
- Κυρίτσης Αλέξανδρος

Ρώσικα γλυκά:

Πολλοί γνωρίζουν αρκετά παραδοσιακά πιάτα της ρωσικής κουζίνας. Όμως λίγοι ξέρουν τα γλυκά, για τα οποία τρελαίνονται οι Ρώσοι. Μάλιστα, στο σπίτι τους, δεν υπάρχει περίπτωση να μην σας προτείνουν, μαζί με ζεστό τσάι, και κάποιο γλυκό.

1. Τούρτα 'Πράγα'



Αυτή η παραλλαγή της βιενέζικης τούρτας "Ζάχερ Τόρτε" έχει ελάχιστη σχέση με την πρωτεύουσα της Τσεχίας. Ο δημιουργός της, και πάλι ο Βλαντίμιρ Γκουράλνικ, στην αρχή της επαγγελματικής του πορείας, σπούδασε την τέχνη της ζαχαροπλαστικής κοντά σε Τσέχους ζαχαροπλάστες, που έρχονταν τακτικά στη Μόσχα για ανταλλαγή εμπειριών. Για την παρασκευή αυτής της τούρτας χρειάζεται κρέμα βουτύρου τεσσάρων ειδών, κι ανάμεσα στα συστατικά της υπάρχουν το κονιάκ και διάφορα λικέρ, ενώ η ίδια η ζύμη εμποτίζεται με ρούμι. Το βιενέζικο πρωτότυπο δεν έχει καθόλου κρέμα στην συνταγή

του. Η πιο επιτυχημένη ανταγωνίστριά της, είναι η τούρτα “Πτίσιε μολοκό”.

2. Τούρτα “Του πουλιού το γάλα”

(“Πτίσιε μολοκό”)



Αυτή η τούρτα με την αρκετά παράξενη ονομασία (ποιο πουλί δίνει άραγε γάλα;) και με την πολύ απλή μορφή (μια παχιά τετράγωνη πλάκα καλυμμένη με σοκολάτα), στην ουσία είναι ίσως το καλύτερο ρωσικό γλυκό. Δεν είναι τυχαίο ότι το “Πτίσιε μολοκό” ήταν η πρώτη τούρτα που την εποχή του σοσιαλισμού έλαβε δίπλωμα ευρεσιτεχνίας. Η συνταγή της δημιουργήθηκε από ομάδα ζαχαροπλαστών με επικεφαλής τον αρχιζαχαροπλάστη του περίφημου εστιατορίου, “Πράγα” της Μόσχας, Βλαντίμιρ Γκουράλνικ. Πρόκειται για μια θρυλική προσωπικότητα για τους Ρώσους ζαχαροπλάστες. Αυτή η συνταγή λοιπόν, αποτέλεσε τη

συνέχεια του γαλλικού ζαχαρωτού με μερικές τροποποιήσεις. Η τούρτα είναι πολύ αγαπητή και σήμερα στην Ρωσία, αν και συχνά μπορεί να πέσει κανείς πάνω σε «πλαστογραφία», ακόμη και στα πολυτελέστερα καταστήματα. Οι πλαστογραφίες, βέβαια, τρώγονται και ενίοτε είναι νόστιμες, αλλά σε σύγκριση με το πρωτότυπο αριστούργημα είναι σαν τις προϊστορικές τοιχογραφίες απέναντι στη Μόνα Λίζα του Λεονάρντο ντα Βίντσι.

3. 'Τσακ-Τσακ'



Το "Τσακ-τσακ" είναι ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ρωσία γλυκά, δανεισμένο από τουρκόφωνους λαούς. Μπήκε στην λίστα μας γιατί ακόμη και σήμερα είναι το παραδοσιακό πιάτο των Τατάρων και των Μπασκίρ, που αποτελούν δύο από τις πολυπληθέστερες εθνότητες στην Ρωσική Ομοσπονδία. Εντούτοις, σε αντίθεση με την παστιλά, η συνταγή του τσακ-τσακ παρέμεινε σχεδόν αμετάβλητη από την αρχαιότητα. Αυτό το ανατολίτικο γλυκό

φτιάχνεται από μαλακιά ζύμη και φρέσκα αυγά, που αναμιγνύονται και μορφοποιούνται σε λεπτά ραβδάκια, σαν χυλόπιτες, ή σφαιρίδια, τα οποία κατόπιν τηγανίζονται σε λάδι, στοιβάζονται κωνοειδώς και τέλος περιχύνονται με ζεστό σιρόπι που προετοιμάζεται με βάση το μέλι. Στη συνέχεια το αφήνουν να κρυώσει κι έπειτα σερβίρουν.

Γαλλικά γλυκά:

Σίγουρα είναι πολύ δύσκολο να επιλέξει κάποιος τα καλύτερα γλυκά της Γαλλίας, καθώς στη χώρα αυτή η ζαχαροπλαστική αποτελεί επιστήμη και τα αποτελέσματά της μόνο ως έργα τέχνης μπορούν να χαρακτηριστούν! Ωστόσο τα πιο δημοφιλή και γνωστά ανά τον κόσμο γλυκά είναι λίγο-πολύ γνώριμα στους περισσότερους, καθώς προ πολλού έχουν βγει από τα γαλλικά σύνορα και έχουν ταξιδέψει ανά τον κόσμο με μεγάλη επιτυχία και αποδοχή! Ας τα δούμε λοιπόν στη συνέχεια...

1. Tarten Tatin



Η κλασική αναποδογυρισμένη μηλόπιτα των Γάλλων με καραμελωμένα μήλα και αφράτη ζύμη, σε ένα γλυκό που παραδοσιακά συνοδεύεται από μια κουταλιά ξινή κρέμας γάλακτος. Η τάρτα Tatin μπορεί επίσης να γίνει με τα αχλάδια, ροδάκινα, ανανάς, τομάτες και άλλα φρούτα ή λαχανικά, όπως το κρεμμύδι.

2. Μιλφέιγ



Χίλια φύλλα σφολιάτας, κρέμα ζαχαροπλαστικής, άχνη ζάχαρη και κανέλα σε ένα από τα πιο διάσημα γλυκά με γαλλική καταγωγή.

3. Τάρτες με φρούτα

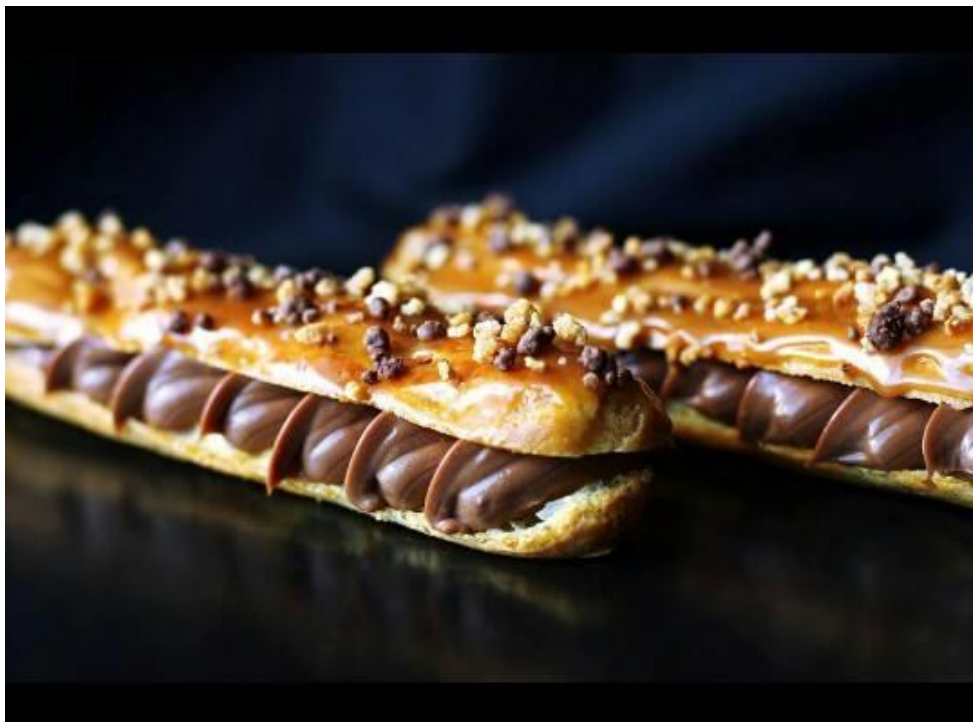


Διάφορα εποχικά και μη φρούτα σε μια τραγανή βάση, αλειμμένα με μαρμελάδα και ενίοτε συνδυασμένα με κρέμα ζαχαροπλαστικής ή σαντιγί. Φράουλα και βατόμουρα, στα must.

4. Εκλέρ



Σκεπάζονται από σοκολάτα ενώ η κρέμα στο εσωτερικό τους
λιώνει στο στόμα...



Για τη γέμιση

- 500 ml γάλα 3,5% λιπαρά
- 2 βανίλιες
- 6 κρόκοι αυγών
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 30 γρ. κόρν φλάουερ
- 2 κ.σ. κακάο
- 30 γρ. βούτυρο

Για τη ζύμη

- 250 ml νερό
- 110 γρ. βούτυρο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1 1/2 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 128 γρ. αλεύρι
- 3-4 μεγάλα αυγά
- 1 αυγό μαζί με 1 κ.σ. νερό ελαφρά χτυπημένο για άλλειμα

Για την επικάλυψη

- 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη
- καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ (προαιρετικά)

Πηγές

1. http://gr.rbth.com/articles/2012/09/13/dodeka_rosika_glyka_16809
2. <http://perierga.gr/2014/01/10-%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CF%83%CE%B7%CE%BC%CE%B1->

%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B9%CE%
AC%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B1-
%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AC/

Τέλος παρουσίασης

1/4/2016