

Ποια κρασιά αγαπούν τα λαδερά;



Μπορεί τα ροζέ να είναι ιδανικοί παρτενέρ τους, αλλά δεν αποτελούν, όπως θα διαπιστώσετε, τη μοναδική επιλογή...

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Κάθε φορά που σκέφτομαι τα λαδερά φαγητά μου έρχονται δύο εικόνες στο μυαλό.

Εικόνα πρώτη: αρχές καλοκαιριού, μεσημεράκι. Τα πιτσιρικά γυρίζουν εξουθενωμένα σπίτι από τη θάλασσα, κοκκινισμένα, διψασμένα, πεινασμένα. Κάθονται στο τραπέζι φασαριόζικα με ένα κομμάτι ψωμί στο χέρι και κάνουν επίθεση στη φέτα. Ανακαλύπτουν ότι το μεσημεριανό φαγητό είναι λαδερό και απογοητεύονται οικτρά. Στο τέλος συμβιβάζονται. Αλλωστε, το απόγευμα θα φάνε παγωτό. Βουτάνε το ψωμί στο λάδι, πασαλείβονται, γκρινιάζουν. Αλλά στο στόμα τους έχουν τη γεύση του ελληνικού καλοκαιριού.

Εικόνα δεύτερη: παρέα Ελλήνων στο εξωτερικό. Νέοι, ζουν εκεί για λίγο, μα νοσταλγούν πολύ τη χώρα τους. Κι αυτό το φαγητό της μαμάς, τι νόστιμο που ήταν! Θα το μαγειρέψουν, λοιπόν. Τηλεφωνούν στη μαμά, στη θεία ή στη γιαγιά και φεύγουν αμέσως για ψώνια. Αυτό που βρίσκεται στο πιάτο τους δεν είναι όπως της μαμάς, είναι όμως καλύτερο απ' ό,τι έχουν φάει τον τελευταίο μήνα. Και μοσχομύρισε και το σπίτι. Με τα λάθη του αρχάριου μάγειρα και τα μισά υλικά, έχουν προσεγγίσει την κλασική

γεύση της ελληνικής κουζίνας...

Τα λαδερά είναι μια πολύ σημαντική κληρονομιά της ελληνικής γαστρονομίας. Δεν μας αρέσουν όλα, δεν τα τρώμε κάθε μέρα, είναι όμως άρρηκτα συνδεδεμένα με τις μνήμες μας, με τη ζωή μας. Κι όταν είναι καλομαγειρευμένα, είναι τόσο, μα τόσο νόστιμα! Τα φασολάκια, οι μπάμιες, οι μελιτζάνες, οι πιπεριές, τα κολοκυθάκια είναι σχεδόν συνώνυμα του καλοκαιριού και αναζητούν το κατάλληλο κρασί. Ας τους δώσουμε, λοιπόν, αυτό που τους αξίζει...

Μπριάμ, γεμιστά + Σαββατιανό

Τα ζαρζαβατικά δηλώνουν ηχηρό «παρών» σ' αυτά τα δύο πιάτα και προσφέρουν πανδαισία χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσεων, με τη διαφορά βέβαια ότι στα γεμιστά συμμετέχει ενεργά και το ρύζι. Η επιλογή του κρασιού καθορίζεται όπως πάντα από τις δικές σας γευστικές προτιμήσεις, ωστόσο, οι πιο αρμονικοί συνδυασμοί είναι με ροζέ κρασιά ή με κάποιο ελαφρύ κόκκινο, όπως ένα Cabernet Sauvignon, που τα αρώματά του θυμίζουν πράσινη πιπεριά. Βέβαια, το ρύζι έχει την τάση να συνδυάζεται καλύτερα με τα λευκά κρασιά, γι' αυτό σας προτείνω να πειραματιστείτε και με ένα Σαββατιανό ή μια ρετσίνα.

Μπάμιες + Αγιωργίτικο

Ένα λαδερό φαγητό που αξίζει να το χαρείτε με ένα ροζέ κρασί είναι οι μπάμιες. Είναι αρκετά γλυκές από μόνες τους και κατά το μαγείρεμά τους χρησιμοποιούμε συνήθως ξίδι και ντομάτα. Ταιριάζουν ιδιαίτερα με ροζέ κρασιά, είτε ξηρά ή ημιξηρα, ενώ μπορείτε να τις απολαύσετε ακόμη και με ένα ελαφρύ κόκκινο κρασί, από Αγιωργίτικο. Στην περίπτωση που μαγειρεύονται μαζί με κοτόπουλο, λοξοδρομήστε και αναζητήστε ένα παλαιωμένο λευκό



κρασί, όπως ένα Chardonnay, ένα Semillon ή ακόμη και μια Βηλάνα.

Μελιτζάνες + Κοτσιφάλι

Όσο και αν σας φανεί περίεργο, οι μελιτζάνες δείχνουν εμφανώς την προτίμησή τους στα κόκκινα κρασιά - κοκκινιστές στο φούρνο ή περασμένες στο τηγάνι κι έπειτα σεβριρισμένες με σάλτσα ντομάτας. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών της εποχής, τα ελαφριά κόκκινα κρασιά είναι μια καλή επιλογή, όπως ένα κρασί από Κοτσιφάλι. Στην περίπτωση που οι μελιτζάνες συνοδεύονται και από κιμά, δηλαδή όταν πρόκειται να δαμάσετε την πείνα σας με παπουτσάκια ή μουσακά, το κόκκινο κρασί θα μπορούσε να είναι πιο πλούσιο και γεμάτο, όπως για παράδειγμα ένα Merlot.

Φασολάκια + Cabernet Sauvignon

Αγαπούν το ροζέ κρασί όσο αγαπούν και τη φέτα! Πρόκειται για έναν ακαταμάχητο συνδυασμό. Η έντονα φυτική γεύση που έχουν τα πράσινα χλωρά φασόλια, πλαισιωμένη από την ντομάτα, ταιριάζει ιδιαίτερα με ροζέ κρασιά και ιδιαίτερα με αυτά που βασίζονται στο Cabernet Sauvignon, μια ποικιλία που συχνά χαρακτηρίζεται από φυτικά αρώματα.

Τα χελωνάκια βγήκαν τσάρκα...



Λίγα λεπτά μετά τη γέννησή τους, μερικά από τα χελωνάκια -όπως αυτό της φωτογραφίας- μεπερδεύτηκαν από τα δυνατά φώτα παραλιακής ταβέρνας και κατευθύνθηκαν σε αυτή, νομίζοντας ότι επρόκειτο για τον ήλιο στη θάλασσα. Οι πελάτες, όμως, επιδεικνύοντας σπάνια οικολογική συνείδηση, μάζεψαν τα αποπροσανατολισμένα χελωνάκια και τα οδήγησαν στον υγρό προορισμό τους.



Η Φλόκε, η διάσημη πολιτική αρκούδα του ζωολογικού κήπου της Νυρεμβέργης στη Γερμανία, είχε γενέθλια. Εγινε οκτώ μηνών και η «τούρτα» της ήταν ένας κουβάς φαγητό, τον οποίο και καταβρόχθισε.