

Πασχαλινά εδέσματα από τα Επτάνησα ως τα Δωδεκάνησα

Σουβλίτσες

Σ' αυτό το πασχαλινό φαγητό η σουβλίτσα υπάρχει μόνο στο όνομα. Πρόκειται για μοσχαρίσιο κιμά (1 κιλό) που τον πλάθουν σε μπιφτέκια μαζί με δυόσμο, μαϊντανό, αλατοπίπερο και κρεμμύδι. Μπαίνει στο ταψί μαζί με 1/2 φλιτζάνι ρύζι, 1 κουταλιά βούτυρο και 1 φλιτζάνι νερό. Στον φούρνο ολοταχώς και όσο ψήνεται φτιάχνουν μια κρέμα με γάλα, 4 αυγά και τυρί τριμμένο. Δέκα λεπτά προτού το βγάλουν ρίχνουν και την κρέμα για να ψηθεί μαζί.

Τσιλίγουρδα

Η ονομασία πιθανόν να προκύπτει από τις λέξεις «κοιλιά» και «χορδαί». Πρόκειται για μια εναλλακτική επανησιώτικη μαγειρίτσα που κάνουν στην Κέρκυρα και στη Ζάκυνθο με κανέλα, γαρίφαλο, δάφνη και σκόρδο. Η αρνίσια συκωταριά χρησιμοποιείται μαζί με τα έντερα, τα πόδια και την μπόλια του αρνιού, για να φτιάξουν μικρές γαρδούμπες τις οποίες σοτάρουν στην κατσαρόλα σε καυτό ελαιόλαδο. Στο τέλος προσθέτουν σέλινο, ντοματοπελτέ, σκόρδο, κανέλα, γαρίφαλα, δάφνη, νερό και φρέσκα κρεμμυδάκια και τα αφήνουν να μαγειρευτούν σε δυνατή φωτιά, ώσπου το φαγητό να πιει όλο το νερό και να μείνει με το λάδι του. Κι ένα



μυστικό για ξεχωριστή γεύση: λίγα λεπτά πριν από το τέλος ρίχνουν και λίγο λαδοτύρι να πάρει μια-δυο βράσεις μαζί με το φαγητό.

Λαμπριάτης

Στην Ανδρο, όπου αυτή την εποχή υπάρχουν σε αφθονία αρνάκια και κατοικάκια και μεγάλη ποικιλία τυριών (μελίχλωρο, πετρωτή, αρμεξιά), ζεματίζουν τα συκωτάκια του αρνιού, τα ανακατεύουν με φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, μάραθο, μα-

ρούλι και 12-15 χτυπημένα αυγά και τα σοτάρουν με 1 κιλό ψιλοκομμένα τυριά διαφόρων ειδών. Φτιάχνουν έτσι μια γέμιση για το αρνί, το οποίο θα ψήσουν στον φούρνο με πολλή υπομονή, αρχικά στους 160°C και στη συνέχεια στους 120°C.

Οφτό

Από την Ανδρο στην Κρήτη. Και μάλιστα με μια ονομασία συγκινητικά ελληνική αφού είναι παραφθορά της αρχαίας λέξης «οπτός», δηλαδή

ψητός. Στην Κρήτη το ταυτίζουν με το «αντικριστό», ενώ στα Δωδεκάνησα μπορεί να γίνει και στον φούρνο με γέμιση ρυζιού. Αλλά το αντικριστό θεωρείται πολύ υγιεινό διότι το κρέας μένει σε όρθια θέση, δηλαδή σε σουβλές κάθετα τοποθετημένες στο έδαφος γύρω από τη φωτιά, και έτσι δεν σιάζει μέσα στις φλόγες ώστε να δημιουργηθούν ανθυγιεινοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες που σε αέρια μορφή θα ξανακαθίσουν στο κρέας.

Happy Easter

MASTERPIECE Pictures Pty Ltd

Framing is our specialty

sales@masterpiecepictures.com.au
www.masterpiecepictures.com.au

NEWTOWN: 672 King Street Newtown NSW 2042 Tel./Fax. +612 9519 4477