

Το Γλυκό μας ταξίδι στον κόσμο

Πορτογαλία: Bolo Rei



Το όνομα του σημαίνει 'Κέικ του Βασιλιά'. Φτιάχνεται την ημέρα των Χριστουγέννων και σερβίρεται έως τα Θεοφάνια, συμβολίζοντας ίσως τα δώρα που οι τρεις μάγοι πρόσφεραν στον νεογέννητο Ιησού.

Είναι κυκλικό με κενό στην μέση και περιέχει ποικιλία ξηρών καρπών και άφθονα φρούτα. Τα φρούτα είναι ή ζαχαρωμένα ή αποξηραμένα και βουτηγμένα σε κρασί.

Αν υπάρχουν παιδιά, στην μέση του τοποθετείται ένα βραβείο ή αποξηραμένο φασόλι, σαν βραβείο για όποιο από αυτά το βρει. Σε όποιο τύχει αναλαμβάνει να φτιάξει το γλυκό τα Χριστούγεννα της επόμενης χρονιάς

Κωνσταντίνα Κουτσουράκη

Stollen (Γερμανία)

Το Stollen είναι ένα αρτοσκεύασμα σαν κέικ με ζαχαρωμένα ή αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς ή και αμυγδαλόπαστα, επικαλυμμένο με ζάχαρη άχνη.

Πρόκειται για παραδοσιακό γερμανικό έδεσμα που τρώγεται κατά την περίοδο των Χριστουγέννων.

Η πρώτη καταγεγραμμένη αναφορά του Stollen γίνεται το 1474, όταν η περίοδος πριν από τα Χριστούγεννα ήταν περίοδος νηστείας στην καθολική Γερμανία.

Το προϊόν εμφανίζεται σε έναν λογαριασμό στο νοσοκομείο του Αγίου Βαρθολομαίου, όπου αναφέρεται ως νηστίσιμο τρόφιμο, παρασκευασμένο από αλεύρι, μαγιά και νερό.

Δρακοπούλου Μαρίνα



Το ιταλικό Panettone

Στην Ιταλία το Panettone είναι το πιο γνωστό χριστουγεννιάτικο γλυκό. Εδώ και κάποια χρόνια το έχουμε ανακαλύψει και στην Ελλάδα.

Ο τόπος παραγωγής του βέβαια είναι το Μιλάνο, όπου πρωτοφτιάχτηκε τον 11ο αιώνα.

Καταγράφεται μάλιστα πως, όταν το έκοβαν, κρατούσαν ένα κομμάτι για τα επόμενα Χριστούγεννα, επειδή πίστευαν πως κάτι τέτοιο έφερνε τύχη.

Κωνσταντίνος Πετρόπουλος



Χριστουγεννιάτικος κορμός La Bûche de Noël ή Yule Log Γαλλία

Το Bûche de Noël είναι ένα παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο κέικ, που συχνά σερβίρεται ως επιδόρπιο, ειδικά στη Γαλλία, το Βέλγιο, το Λουξεμβούργο, τον Λίβανο, την Ελβετία, το Βιετνάμ και το Κεμπέκ!

Η ονομασία του και ως 'Yule log' προέρχεται από μια αρχαία κελτική παράδοση να βρίσκουν ένα μεγάλο κορμό δέντρου και να το καίνε την συντομότερη ημέρα του χρόνου, για τον εορτασμό του Χειμερινού Ηλιοστασίου.

Στη μεσαιωνική Γαλλία, μάλιστα, ένας φεουδαρχικός φόρος των Χριστουγέννων απαιτούσε από τους αγρότες να φέρουν ένα μεγάλο κούτσουρο στο αρχοντικό του φεουδάρχη.

Δρακοπούλου Μαρίνα



Gingerbread house

Τα gingerbread Houses είναι σπιτάκια φτιαγμένα από μέλι και αρωματισμένα με τζίντζερ, απ' όπου πήραν και το όνομά τους. Έχουν επιπλέον γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, κανέλα και είναι σιροπιασμένα με μέλι, ζάχαρη ή μελάσα.

Εμφανίστηκαν τον 11ο αιώνα, όταν οι Σταυροφόροι τα έφεραν μαζί τους κατά την επιστροφή τους από την Μέση Ανατολή.

Άρχισαν να φτιάχνονται και στην Γερμανία τον 16ο αιώνα και διαδόθηκαν ιδιαίτερα από τους αδελφούς Grimm στο παραμύθι τους Hansel and Gretel, από τη στιγμή που οι δύο ήρωες βρέθηκαν μέσα στο δάσος μπροστά από ένα σπίτι φτιαγμένο από διάφορες λιχουδιές.

Ζαχαρίας Ζιαζιάς – Κωνσταντίνος Πετρόπουλος