

# Φαγητά Θεσσαλονίκης

## Τσουρέκι γεμιστό



Το τσουρέκι είναι παραδοσιακό γλυκό ψωμί το οποίο έχει διάφορες ονομασίες ανά τον κόσμο. Η λέξη προέρχεται από το τουρκικό *zörek*, που σημαίνει οποιαδήποτε ζύμη περιέχει μαγιά.

## Καζάν ντι πι



Το καζάν ντιμπί (*kazan dibi* είναι μια μικρασιατική συνταγή. Η ονομασία της προέρχεται από τα τουρκικά και σημαίνει «πάτος του καζανιού» (*dip* = «πάτος»). Παρασκευάζεται αποκλειστικά από βουβαλίσιο γάλα (καθώς

αυτό θεωρείται γνησιότερο), ενώ συχνά το γλυκό πασπαλίζεται με τριμμένη κανέλα.

## Κασέρια και τυριά



Το τυρί είναι τροφή που παρασκευάζεται από το γάλα, με την επίδραση

ουσιών, οι οποίες δρουν φυραντικά.

## Κρασιά



Το κρασί (ή οίνος) είναι οينوπνευματώδες ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη

ή σπόρους, αλλά η λέξη κρασί από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

## Γύρος



Ο γύρος, είναι δημοφιλές έδεσμα στην Ελλάδα

Η άφιξη του γύρου στην Ελλάδα αποδίδει το γεγονός στους μικρασιάτες πρόσφυγες από την Σμύρνη και την Κωνσταντινούπολη, οι οποίοι έφεραν το ντονέρ κεμπάπ μαζί τους μετά την ανταλλαγή των πληθυσμών το 1922-23. Την ίδια περίοδο ήρθε στην Αθήνα και την υπόλοιπη χώρα. Σταδιακά, το ντονέρ μετεξελίχθηκε σε γύρο με την αλλαγή του ονόματος και την απαγόρευση της χρήσης κιμά από την δικτατορία, λίγο πριν την πτώση της. Αφού εξαπλώθηκε σε κάθε γωνιά της Ελλάδας,

ταξίδεψε και στις Ηνωμένες Πολιτείες και την Αυστραλία από Έλληνες πρόσφυγες.

Σήμερα, ο γύρος έχει καθιερωθεί στην κορυφή της Ελληνικής κουζίνας, και αποτελεί μαζί με τις παραλλαγές του ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα έτοιμου φαγητού παγκοσμίως. Ελληνικοί φορείς της βιομηχανίας κρέατος, σε συνεννόηση με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, βρίσκεται σε διαδικασία κατοχύρωσης του γύρου ως Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν (ΕΠΙΠ) και ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

## **Κουλούρι Θεσσαλονίκης**



Το κουλούρι είναι έδεσμα από

ψωμί και σουσάμι, με σχήμα τροχού, δηλαδή ένα σχήμα κύκλου που σχηματίζεται από ένα κυλινδρικό κομμάτι ψωμιού.

Τα κουλούρια είναι ένα οικονομικό και εύκολο στην κατανάλωση έδεσμα το οποίο συνήθως πωλούν υπαίθριοι πωλητές που ονομάζονται «κουλουρτζήδες» ή «κουλουράδες».

Υπάρχουν διαφορετικοί τύποι κουλουριών σε σχέση με το μέγεθος αλλά και την ποιότητα του ψωμιού. Όσον αφορά το μέγεθος υπάρχουν τα συνηθισμένα, απλά κουλούρια, με μικρή διάμετρο, τα «μεγάλα» κουλούρια, τα οποία έχουν μεγαλύτερη διάμετρο και είναι παχύτερα και τα «διπλά» κουλούρια, τα οποία αποτελούνται από δυο κυλινδρικά τμήματα πλεγμένα μεταξύ τους. Όσον αφορά την ποιότητα υπάρχουν τα

ξεροψημένα, τραγανά κουλούρια, αλλά και τα μαλακά.

Στην Ελλάδα αλλά και στην Τουρκία (όπου ονομάζονται "simit") είναι δημοφιλές έδεσμα το οποίο συνήθως καταναλώνεται το πρωί. Η παλιότερη αναφορά σε κουλούρι βρίσκεται το 1525 στην Κωνσταντινούπολη, ενώ σύμφωνα με τον Εβλιγιά Τσελεμπή το 1630 υπήρχαν στην πόλη περίπου 70 αρτοποιεία που παρασκεύαζαν κουλούρι.

Λόγω του ότι τα κουλούρια έχουν μεγάλη επιφάνεια, χάνουν τη φρεσκάδα τους πιο γρήγορα από το ψωμί σε φρατζόλες και τα φρέσκα κουλούρια είναι ιδιαίτερα νόστιμα.

Κουλούρια Θεσσαλονίκης την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου

Όπως και για τις μπουγάτσες της, μεγάλη φήμη για τα ιδιαίτερα νόστιμα κουλούρια της έχει αποκτήσει η Θεσσαλονίκη (κουλούρια Θεσσαλονίκης).

## Μουσακάς



Ο μουσακάς  
(Αραβικά: مسقة  
μουσακά'α,  
σερβοκροατικά:

musaka/μυσκα, Τούρκικα: musakka,  
Ουγγρικά: rakott padlizsán - από την  
Τούρκικη λέξη για την μελιτζάνα patlıcan)  
είναι η ονομασία που έχουν πολλά πιάτα με  
διαφορετικές μορφές, αλλά με κοινό  
χαρακτηριστικό συστατικό τις μελιτζάνες και  
που συναντώνται σε διάφορες μορφές στην  
Ελλάδα, σε όλα τα Βαλκάνια (Βουλγαρία,  
Ρουμανία), σε χώρες της Ανατολικής  
Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής



(Αίγυπτος, Λίβανος), στην Τουρκία και στην Κεντρική Ευρώπη.

## Τουλούμπες



Η τουλούμπα (περσικά: **بامیه**) είναι ένα τηγανητό επιδόρπιο που βρίσκεται στην κουζίνα

της Τουρκίας και στις τοπικές κουζίνες της πρώην Οθωμανικής Αυτοκρατορίας.[1] Είναι ένα τηγανισμένο κυλινδρικό γλυκό εμποτισμένο με σιρόπι, παρόμοιο με το βορειοαφρικάνικο τζαλέμπι και τον ισπανικό τσούρο. Φτιάχνεται από κομμάτι ζύμης (μήκους περίπου 3 εκ.) με μικρό ωοειδές σχήμα με ραβδώσεις με τη χρήση μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής ή πρέσας μπισκότων με κατάλληλο άκρο. Πρώτα



τηγανίζεται σε χρυσαφί χρώμα και στη συνέχεια περιχύνεται με γλυκό σιρόπι όταν είναι ακόμα ζεστό. Τρώγεται κρύο

## **Μπουγάτσα**



Η μπουγάτσα είναι εδώδιμο αρτοσκεύασμα που χρησιμοποιεί το φύλλο με το οποίο φτιάχνονται πίτες ή αλλά σκευάσματα άρτου με ζύμη. Στην Ελλάδα την έφεραν Μικρασιάτες πρόσφυγες μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή, κάνοντάς την ιδιαίτερα δημοφιλή στη Βόρεια Ελλάδα, ειδικά στις Σέρρες και στη Θεσσαλονίκη, που θεωρούνται φημισμένες για τη μπουγάτσα τους. Η δομή της μπουγάτσας είναι φύλλο - γέμιση - φύλλο. Ως γέμιση συνήθως χρησιμοποιείται κρέμα (στην νότια Ελλάδα ονομάζεται μπουγάτσα μόνο αν περιέχει

αυτή την γέμιση) ή τυρί, αν και συναντάται και σε άλλες γεύσεις, όπως με κιμά, σπανάκι ή με κρέμα κακάο. Ο τρόπος κατασκευής και δομής αυτού του αρτοσκευάσματος την διαφοροποιεί από την κλασική πίτα και την καθιστά μοναδικό προϊόν με ξεχωριστά στοιχεία και γεύση σε σχέση με την πίτα, τα οποία έχουν αναγνωριστεί από έμπειρους σεφ και την επιστήμη του μάρκετινγκ, η τελευταία έχει διαφοροποιήσει τα προϊόντα πίτας και μπουγάτσας στα Σούπερ Μάρκετ. Για την κατασκευή της γίνεται πάντα χρήση τετράγωνου ταψιού γιατί μόνον αυτό εξυπηρετεί το σωστό δίπλωμα του φύλλου μπουγάτσας. Το όνομά της προέρχεται από το ιταλικό focacia/focaccia (= τύπος ψωμιού ψημένο , (παραφθορά η αντίστοιχη τουρκική λέξη πογάτσα (roğusa = ζύμη).

## Τρίγωνα πανοράματος



Το τρίγωνο Πανοράματος ή τρίγωνο Θεσσαλονίκης είναι σιροπιαστό γλυκό, γεμιστό με κρέμα.

Θεωρείται σύμβολο της Θεσσαλονίκης και της μεταπολεμικής ιστορίας της.

Δημιουργήθηκε για πρώτη φορά από τον ζαχαροπλάστη Γιάννη Ελενίδη τη δεκαετία του 1940. Ο Ελενίδης άνοιξε το πρώτο μαγαζί του το 1949, αλλά ποτέ δεν κατοχύρωσε νομικά τη συνταγή.

Το τρίγωνο Πανοράματος αποτελείται από ένα χωνάκι φύλλου κρούστας σε τριγωνικό σχήμα στο οποίο τοποθετείται κρέμα. Θεωρείται σημαντικό για τη γεύση η κρέμα να τοποθετείται λίγο πριν την κατανάλωση ώστε να μην μαλακώνει το

φύλλο. Σταδιακά το τρίγωνο έγινε διάσημο σε ολόκληρη την Ελλάδα.