

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ... γλυκά και έμπνευση... στα μονοπάτια της Ελλάδας

Παρουσίαση της διερευνητικής εργασίας

Ζωή Λεβαντή, 1^ο ΕΠΑΛ Λαυρίου

Αντικείμενο εργασίας

Αντικείμενο της εργασίας που δόθηκε στα παιδιά ήταν η διερεύνηση γύρω από τα παραδοσιακά γλυκά της Ελλάδας και τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζουν ανά περιοχή.

Περιγραφή - Μεθοδολογία

Η ομάδα που επέλεξε τη συγκεκριμένη εργασία αποτελούνταν από 18 μαθητές και μαθήτριες της πρώτης Λυκείου. Για την υλοποίηση της έρευνας, δημιουργήθηκαν 5 υποομάδες. Κάθε υποομάδα ανέλαβε τη διερεύνηση μιας διαφορετικής περιοχής της Ελλάδας ως εξής:

Ομάδα	Περιοχή της Ελλάδας
1	Μακεδονία
2	Ιόνια νησιά
3	Πελοπόννησος - Εύβοια
4	Κρήτη
5	Δωδεκάνησα - Κυκλάδες

Αναζητήθηκαν γενικές πληροφορίες για τα παραδοσιακά γλυκά καθώς και συνταγές της κάθε περιοχής. Οι πληροφορίες συλλέχτηκαν από τους μαθητές με διερεύνηση στο διαδίκτυο και παρουσιάστηκαν στην τάξη, έτσι ώστε κάθε ομάδα ενημερώθηκε για το αντικείμενο της εργασίας των υπολοίπων. Από τη μελέτη του υλικού και κατά τη συζήτηση που ακολούθησε την παρουσίαση των εργασιών, οι μαθητές διαπίστωσαν αφενός κοινά χαρακτηριστικά μεταξύ διαφόρων περιοχών και αφετέρου ιδιαιτερότητες ανάλογα με τις εποχές, τα προϊόντα και τις ειδικότερες συνθήκες του κάθε τόπου.

Παράλληλα, οι μαθητές ετοίμασαν ερωτηματολόγιο το οποίο μοιράστηκε σε συμμαθητές τους και απαντήθηκε από 32 από αυτούς. Το ερωτηματολόγιο διερεύνησε το ενδιαφέρον των μαθητών για τη ζαχαροπλαστική, τις προτιμήσεις τους σε γλυκά, την επιθυμία τους να ασχοληθούν επαγγελματικά με το αντικείμενο καθώς και τα γλυκά που προσφέρουν σε κοινωνικές και εορταστικές εκδηλώσεις, ανάλογα με τον τόπο καταγωγής τους.

Η εργασία ολοκληρώθηκε με τη διοργάνωση και υλοποίηση επίσκεψης σε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Σκοπός της επίσκεψης ήταν η άμεση επαφή με το αντικείμενο και με τους παρασκευαστές των γλυκών.

Σύντομη παρουσίαση των διαφόρων περιοχών της Ελλάδας

Μακεδονία.

Τα γλυκά της Μακεδονίας είναι η γαλατόπιτα, η μπουγάτσα, η κολοκυθόπιτα, τα τρίγωνα, τα τουλουμπάκια, το ρυζόγαλο, τα ψητά κυδώνια, η μηλόπιτα, το σαραγλί με κολοκύθι, το τσουρέκι, το εκμέκ κανταΐφι, το καζάν ντιπί, το μαλεμπί κλπ. Ειδική μνεία γίνεται για το Μακεδονικό χαλβά, ένα δημοφιλές γλύκισμα το οποίο συναντάται σε διάφορες παραλλαγές, σε όλες τις χώρες των Βαλκανίων. Από τους γνωστότερους είναι ο σουσαμένιος, ο σιμιγδαλένιος και ο παραδοσιακός των Φαρσάλων.

Το γεγονός ότι πολλές πόλεις της Μακεδονίας δέχτηκαν στην αγκαλιά τους πλήθος προσφύγων με εντελώς διαφορετικές συνήθειες, ήθη, έθιμα και πολιτισμό γίνεται εμφανές και από τη ζαχαροπλαστική της περιοχής. Η Μακεδονία υπήρξε ο τόπος μιας αρμονικής συνένωσης της βυζαντινής κουζίνας με την ανατολίτικη ευρηματικότητα, το άρωμα και τη φαντασία με την ντόπια γαστρονομική παράδοση των Μακεδόνων.

Ιόνια νησιά

Η φριτούρα ή φιτούρα είναι παραδοσιακό γλυκό της Ζακύνθου και προσφέρεται στη γιορτή του Αγίου Διονυσίου. Τυπικά ζακυνθινά γλυκά είναι το μαντολάτο και το παστέλι. Το μαντολάτο είναι το τυπικό γλυκό των βενετσάνων που έχουν αφήσει τα αποτυπώματά τους στα Ιόνια νησιά.

Η κουζίνα της Κέρκυρας είναι κι αυτή ένας συνδυασμός Ελληνικών και Δυτικών γεύσεων. Τα πιο δημοφιλή γλυκίσματα είναι το γλυκό του κουταλιού κουμ-κουάτ, οι μάντολες και η κολομπίνα, γιορτινή τούρτα της Κέρκυρας.

Πελοπόννησος

Πολλά από τα παραδοσιακά γλυκά της Πελοποννήσου φτιάχνονται με καρπούς και φρούτα που αφθονούν στην περιοχή, όπως καρύδια, αμύγδαλα, κάστανα, κυδώνια, κεράσια, βύσσινα, μήλα και αχλάδια. Χαρακτηριστικά γλυκά είναι οι δίπλες, οι κουραμπιέδες, οι εργολάβοι, η καρυδόπιτα, τα μελομακάρονα, το γαλακτομπούρεκο και ο μπακλαβάς ενώ αγαπημένα του χειμώνα είναι οι λουκουμάδες, οι τηγανίτες και οι λαλαγγίτες. Οι δίπλες συγκεκριμένα αποτελούν παραδοσιακό γλυκό της Μεσσηνίας που πάντα συνοδεύουν το Μεσσηνιακό γάμο. Στα παλιά χρόνια που τα αυγά ήταν δυσεύρετα, έκαναν τη ζύμη τους με αλεύρι και νερό. Το γλυκό για τους κάθε λογής ορεσίβιους ήταν ένας τρόπος ζωής, μια υποδοχή, μια συντροφιά, μια αφορμή συνεύρεσης και συναναστροφής.

Κρήτη

Στην Κρήτη συναντάμε τα ξεροτήγανα, τις δίπλες, τα κρητικά λουκούμια, γλυκά του κουταλιού (ο παραδοσιακός τρόπος να καλωσορίσουν κάποιον στο σπίτι τους), τα μυζηθοπιτάκια μελιού (συνήθως επιδόρπιο συνοδευόμενο με παγωμένη ρακή) και καλτσούνια, γλυκό όλων των εποχών του χρόνου. Κι εδώ, όπως στην Πελοπόννησο οι δίπλες σερβίρονται στους γάμους, συνήθως από την οικογένεια της νύφης.

Δωδεκάνησα

Αν και η Ρόδος είναι κοσμοπολίτικο νησί με εντυπωσιακές διεθνείς γεύσεις και μεγάλη ποικιλία γλυκών, η παραδοσιακή ζαχαροπλαστική εξακολουθεί να κάνει αισθητή την παρουσία της κυρίως στα χωριά και στις κοινωνικές εκδηλώσεις της πόλης.

Χαρακτηριστικά γλυκά της Ρόδου είναι το γλυκό καϊμάκι, που αποτελείται από κρούστα γάλακτος πασπαλισμένη με ζάχαρη και το γλυκό κολοκύθα με δάφνη, αμύγδαλα και γαρίφαλα. Σε γάμους και βαφτίσια σερβίρεται το παραδοσιακό γλυκό των Δωδεκανήσων, τα μελεκούνια.

Στη Σύμη, η παράδοση είναι εντονότερη με χαρακτηριστικό γλυκό την τοπική τούρτα.

Στην Κάρπαθο και στην Κάσο, λαογραφία και γαστρονομία είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με αρκετά εδέσματα. Γλυκό για εκδηλώσεις χαράς είναι ο καρπάθικος μπακλαβάς με σκέτη ζύμη. Οι ξυλικόπιτες, γίνονται πολύ λεπτές, τηγανίζονται και σερβίρονται με μέλι ενώ η σισαμόμελη προσφέρεται στους γάμους για να πάρει ο γαμπρός δύναμη.

Κυκλάδες

Στις Κυκλάδες επικρατούν τα γλυκά του κουταλιού που φτιάχνονται από διάφορα φρούτα εποχής και ζάχαρη. Είναι τα κατεξοχήν γλυκά της φιλοξενίας. Άλλα χαρακτηριστικά γλυκά είναι το κουφέτο Σαντορίνης, το καρυδάκι Άνδρου, ο ζαχαρομπακλαβάς της Πάρου, το καταΐφι και ο μπακλαβάς της Αμοργού, της Κύθνου και της Σύρου.

Τα ξεροτήγανα της Αμοργού είναι ένα χαρακτηριστικό παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο κέρασμα που προσφέρονται, επίσης, και σε γάμους και βαφτίσια.

Τέλος, στη Σύρο συναντάται το παραδοσιακό Συριανό λουκούμι, που κρατά επάξια και μόνιμα, πλέον το ρόλο του πρεσβευτή για το συγκεκριμένο νησί.

Εύβοια

Τα γλυκά της Εύβοιας είναι τα γλυκά του κουταλιού που παρασκευάζονται από διάφορα φρούτα, ανάλογα με την εποχή του χρόνου, τα κουρκουμπίνια από την περιοχή της Καρύστου και η Κοπεγχάγη, που σύμφωνα με την τέως Δήμαρχο Στυρέων είναι το παραδοσιακό γλυκό της Εύβοιας.

Συμπεράσματα

Οι μαθητές συνεργάστηκαν αρμονικά στις ομάδες τους. Έδειξαν προθυμία στην αναζήτηση υλικού και την οργάνωση της εργασίας τους και ενθουσιάστηκαν με την επίσκεψη στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και την ενεργό συμμετοχή τους στις διαδικασίες παρασκευής των γλυκών.