

Σαλέπι

Μια γεύση απ' τα παλιά!

Κάθε χειμώνα, εκτός από τους καστανάδες πίνουν δουλειά -μετά από μήνες απραξίας- και οι σαλεπιτζήδες. Αυτοί κερνάνε τους περαστικούς το αρωματικό και θερμαντικό τους ποτό που οι αρχαίοι πρόγονοί μας είχαν ως φάρμακο αλλά και ως ισχυρό αφροδισιακό!

Επιμέλεια: **Χριστίνα Τζιάλλα**

ΟΤΑΝ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ πλησιάζει επικίνδυνα τους 0° C, η εικόνα του σαλεπιτζή που τραβάει το καροτσάκι με το αχνιστό του περιεχόμενο στους κεντρικούς δρόμους και τις πλατείες των μεγάλων πόλεων είναι σίγουρα ανακουφιστική. Πρόκειται για ένα επάγγελμα που επιβιώνει μέχρι τις μέρες μας, αν και λίγοι είναι πια οι ενεργοί σαλεπιτζήδες. Τους συναντάμε στην κεντρική και νότια Ευρώπη, αλλά κυρίως στη χώρα μας, στην Τουρκία καθώς και στην Ινδία. Το αφέψημα αυτό που ονομάζουμε σαλέπι, παρασκευάζεται από μια υπόλευκη ή κιτρινωπή σκόνη, η οποία προέρχεται από τη ρίζα μιας άγριας ορχιδέας. Αυτή δεν καλλιεργείται, γι' αυτό και το σαλέπι δεν μπορεί να παραχθεί παντού, παρά μόνο στις περιοχές όπου φύονται τα συγκεκριμένα είδη. Για το λόγο αυτό, αφενός η τιμή του είναι αρκετά τιμημένη και αφετέρου υπάρχουν πολλά κρούσματα νοθείας.

Όρχις, η αφροδισιακή!

Το φυτό όρχις, από το οποίο προέρχεται το σαλέπι, ήταν γνωστό στον ελλαδικό χώρο αλλά και στην ευρύτερη περιοχή της ανατολικής Μεσογείου ήδη από την αρχαιότητα. Ονομάστηκε έτσι λόγω του σχήματος των κονδύλων του, που θυμίζουν αρκετά την ανατομία των αντρικών γεννητικών οργάνων. Μάλιστα, η λέξη σαλέπι



προέρχεται από την αντίστοιχη αραβική σαχλέμι, που στην κυριολεξία μεταφράζεται ως όρχις αλεπούς! Λόγω αυτής της ομοιότητας, άλλωστε, είναι που το σαλέπι απέκτησε τη φήμη ισχυρού αφροδισιακού... Στη λαϊκή μας παράδοση, η φήμη αυτή ενισχύεται από το γεγονός ότι όρχις είναι το επιστημονικό όνομα για το σερνικοβότανο! Υπάρχουν διάφορα είδη ορχιδέας από τα οποία προκύπτει η "θαυματουργή" σκόνη. Τα πε-

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΣΑΛΕΠΙ

ρισσότερα από αυτά ανθίζουν μέσα στο καλοκαίρι ή από τον Απρίλιο μέχρι τα μέσα Ιουλίου. Η περισυλλογή των φυτών γίνεται στο τέλος του καλοκαιριού, όταν οι κόνδυλοι έχουν πια σχηματιστεί πλήρως. Αυτοί πλένονται και βυθίζονται για λίγη ώρα σε βραστό νερό, προκειμένου να σταματήσει η ωρίμανσή τους και να χαθεί η πικράδα τους. Στη συνέχεια αφαιρείται το εξωτερικό τους περίβλημα και αφήνονται να ξεραθούν στον ήλιο ή μέσα σε φούρνο. Όταν πια σκληρύνουν αρκετά, αλέθονται και η κιτρινωπή σκόνη που προκύπτει είναι το λεγόμενο σαλέπι.

Το σαλέπι στη μυθολογία

Το σαλέπι στη διεθνή βιβλιογραφία αναφέρεται ως τούρκικο ρόφημα. Ωστόσο, υπάρχουν πολλοί που θεωρούν ότι πρωτοεμφανίστηκε στον ελληνικό χώρο και ότι η ελληνική όρχις, που συναντάμε κυρίως στις πλαγιές της Πίνδου, θα έπρεπε να καθιερωθεί ως ΠΟΠ, δηλαδή φυτό προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Τον ισχυρισμό αυτό ενδαρρύνουν και οι αρχαίες πηγές, στις οποίες αναφέρεται κατηγορηματικά το φυτό όρχις αλλά και το ρόφημα που προέρχεται από το βρασμό της ρίζας του. Μάλιστα, σύμφωνα με έναν αρχαίο μύθο, Όρχις ονομαζόταν ο γιος μιας νύμφης κι ενός Σατύρου. Κατά

τη διάρκεια των Βακχικών μυστηρίων αυτός βίασε μια ιέρεια και γι' αυτό τιμωρήθηκε από τους θεούς, χάνοντας την ανθρωπινή μορφή του. Έτσι μεταμορφώθηκε σε λουλούδι, το οποίο έκτοτε έγινε η τροφή των Σατύρων. Άλλες γραπτές μαρτυρίες για την orchidea μας παραδίδει ο Θεόφραστος, ενώ και οι γιατροί Ασκληπιός και Ιπποκράτης φαίνεται να γνώριζαν τις ιδιότητες του φυτού αυτού, το οποίο χρησιμοποιούσαν ως βοτάνι για να καταπολεμήσουν διάφορες παθήσεις.

Το σαλέπι στη γαστρονομία

Εκτός από το διάσημο αφέψημα, το σαλέπι

μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε μορφή σκόνης, σε διάφορες παρασκευές μαγειρικής αλλά και ζαχαροπλαστικής. Μάλιστα, χάρη στην ηχητική του ιδιότητα, μπορεί να αντικαταστήσει διάφορες ουσίες όπως είναι η ηχητική ΝΗ για παγωτό ή η ζελατίνη. Ακόμη, με σαλέπι παρασκευάζαν παλιά ένα είδος πουτίγκας, αλλά η πιο γνωστή και δημοφιλής χρήση του είναι το παγωτό που φτιάχνουν οι γείτονές μας Τούρκοι και που έχει επικρατήσει να ονομάζεται ντοντουρμάς. Αυτό παρασκευάζεται με σαλέπι και μαστίχα και θυμίζει το γνωστό μας καϊμάκι. Έχει μαστιχωτή υφή και μεγάλη ελαστικότητα και συνήθως πωλείται στο δρόμο από πλανόδι-



Μάθετε κι αυτά!

- Οι Ρωμαίοι άλεθαν τους βολβούς της orchideas και έφτιαχναν ένα ποτό που ονόμαζαν σατύριον.
- Το ρόφημα που γνωρίζουμε όλοι ως σαλέπι παρασκευάζεται διαλύοντας τη σκόνη σε βραστό νερό και στη συνέχεια βάζοντας το μείγμα στη φωτιά μέχρι να φουσκώσει. Συνήθως περιέχει και μπαχαρικά, ζάχαρη αλλά και γάλα.
- Θεωρείται θερμαντικό και ιδανικό για κρυολογήματα, δυσεντερίες και παθήσεις του θώρακα. Πολλοί το χρησιμοποιούν και ως αγχολυτικό αλλά και ως δυναμωτικό και τονωτικό.
- Στην κεντρική και βόρεια Ευρώπη αλλά κυρίως στην Αγγλία, το σαλέπι ήταν γνωστό ως saloop. Πριν την εξάπλωση του τσαγιού και του καφέ ήταν ένα πολύ διαδεδομένο ρόφημα, το οποίο σέρβιραν πλανόδιοι πωλητές στο δρόμο, όπως οι σημερινοί δικοί μας σαλεπιτζήδες.

ους πωλητές, οι οποίοι είναι ντυμένοι με παραδοσιακή ενδυμασία. Αυτοί το ανακατεύουν με μακριά μεταλλικά ραβδιά, προκειμένου να παραμείνει μαλακό και πριν γεμίσουν ένα χωνάκι, παραδίδουν ολόκληρο σόου δεξιοτεχνίας στους επίδοξους αγοραστές. Συχνά βέβαια είναι τόσο σκληρό που τρώγεται με πιρούνι και μαχαίρι. Το συγκεκριμένο παγωτό είναι τόσο δημοφιλές, ώστε έχει μειωθεί σημαντικά ο αριθμός orchideas στη γειτονική μας χώρα. Για το λόγο αυτό, το τουρκικό κράτος απαγόρευσε τις εξαγωγές αυθεντικού σαλεπιού. □

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΣΑΛΕΠΙ

Συνταγές-εκτέλεση:

Δημήτρης

Χρονόπουλος

Φωτο:

Ράνια Αντωνάτου

Βοηθός φωτογράφου:

Ελίνα Γκίκα



Σοκολατένιο γλειφιτζούρι & ρόφημα με σифόν σαλέπι

Ρόφημα σοκολάτας

Γάλα 375 γρ.

Κρέμα γάλακτος 35% . . 375 γρ.

Στικ βανίλιας 2 τμχ.

Σοκολάτα 250 γρ.

Ζάχαρη 50 γρ.

Στικ κανέλας 1 τμχ.

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε όλα τα υλικά εκτός της σοκολάτας. Αδειάζουμε το ζεστό μείγμα πάνω από τη σοκολάτα και με μια μαρίζ κάνουμε γαλακτο-

ματοποίηση. Σκεπάζουμε το μείγμα με μια μεμβράνη, την οποία εφάπνουμε στην επιφάνειά του και το αφήνουμε να αρωματιστεί για περίπου 3 ώρες. Έπειτα σουρώνουμε τα μπαχαρικά, ζεσταίνουμε το ρόφημα και το σερβίρουμε σε ποτήρι.

Σιφόν σαλέπι

Γάλα 500 γρ.

Κρέμα γάλακτος 35% . . 100 γρ.

ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΤΟ ΣΙΦΟΝ ΣΑΛΕΠΙ

ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ



ΓΕΜΙΖΟΥΜΕ ΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ CUPS

ΜΕ ΤΗ ΓΚΑΝΑΖ ΕΣΠΡΕΣΟ



Ζάχαρη ξανθή 100 γρ.

Σαλέπι 3 γρ.

Ζεσταίνουμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε τη ζάχαρη ανακατεμένη με το σαλέπι. Αφήνουμε το μείγμα να πάρει μια βράση και το αδειάζουμε στο σифόν. Βιδώνουμε το καπάκι και βάζουμε 2 αμπούλες. Αφήνουμε το σιφόν στο ψυγείο να κρυώσει καλά, ανακινούμε τη φιάλη και σερβίρουμε πάνω από το ρόφημα.

Γκανάζ εσπρέσο

Κρέμα γάλακτος 35% . . 400 γρ.

Ζάχαρη ξανθή 80 γρ.

Ιμπερτοζάχαρο 30 γρ.

Βούτυρο 100 γρ.

Κόκκοι εσπρέσο 20 γρ.

Σοκολάτα 500 γρ.

Καβουρδίζουμε τον καφέ και τον σπάμε με ένα πλάστη. Τον βράζουμε σε μια κατσαρόλα με την κρέμα γάλακτος και τις ζάχαρες. Τα αφήνουμε σκεπασμένα για 2 ώρες να αρωματιστεί η κρέμα γάλακτος και κατόπιν σουρώνουμε. Ξαναβράζουμε την κρέμα, τη ρίχνουμε σιγά-σιγά πάνω από την τεμαχισμένη σοκολάτα και κάνουμε γαλακτοματοποίηση με μια μαρίζ. Όταν το μείγμα φτάσει στους 35°-40°C, ομογενοποιούμε με το βούτυρο. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει στους 29°C και γεμίζουμε στρογγυλά σοκολατένια cups. Τοποθετούμε ένα ξυλάκι για γλειφιτζούρι και το αφήνουμε να κρυώσει. Με αυτό συνοδεύουμε το ρόφημα με το σαλέπι.



Τούρτα με σαμπαγιόν γιαούρτι & κρουστιγιάν σουσάμι

3 τούρτες 25 εκ. διάμετρος & 5 εκ. ύψος

Σαμπαγιόν γιαουρτιού

Αβγά..... 150 γρ.
Ζάχαρη..... 220 γρ.
Κρέμα γάλακτος 35% . . 700 γρ.
Ζελατίνη..... 30 γρ.
Γιαούρτι..... 800 γρ.

Με ένα σύρμα ανακατεύουμε τα αβγά με τη ζάχαρη σε μπεν μαρί μέχρι να φουσκώσουν. Προσθέτουμε τις μαλακωμένες ζελατίνες και τις λιάνουμε στο μείγμα. Με μια μαρίζ ανακατεύουμε τη σαμπαγιόν που μόλις φτιάξαμε με το γιαούρτι και προσθέτουμε απαλά την κρέμα γάλακτος, σε παχύρρευστη μορφή.

Κρουστιγιάν σουσάμι

Βούτυρο 82%..... 250 γρ.
Γάλα..... 100 γρ.
Γλυκόζη..... 60 γρ.
Άχνη ζάχαρη..... 300 γρ.
Σουσάμι..... 300 γρ.
Σαλέπι..... 5 γρ.

Βάζουμε το βούτυρο το γάλα και τη γλυκόζη να βράσουν και προσθέτουμε τα

υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε μέχρι να βράσει το μείγμα και στη συνέχεια το αδειάζουμε σε 2 λαμαρίνες με σιλπάτ. Ψήνουμε στους 180°C μέχρι να πάρει ένα ξανθό χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσει και σπάμε σε μικρά κομμάτια.

Ζελέ σαλέπι

Ουδέτερο ζελέ κρύο . . 250 γρ.
Νερό 230 γρ.
Ζάχαρη..... 30 γρ.
Ζελατίνη..... 5 γρ.
Σαλέπι..... 10 γρ.

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τη ζελατίνη. Μόλις πάρουν μια βράση, τα βγάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη να λιώσει. Αφήνουμε το ζελέ να κρυώσει πριν το χρησιμοποιήσουμε.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Βάζουμε το ντακουάζ σε ένα τσέρκι διαμέτρου 25 εκ. Από πάνω ρίχνουμε μια στρώση σαμπαγιόν και από πάνω απλώνουμε σπασμένα κομμάτια από το κρουστιγιάν σουσάμι. Τελειώνουμε με άλλη μία στρώση σαμπαγιόν. Βάζουμε την τούρτα στην κατάψυξη και όταν παγώσει την ξεφορμάρουμε και τη γαρνίρουμε με το υπόλοιπο κρουστιγιάν και κουταλιές από το ζελέ σαλέπι, αφού το ζεστάνουμε λίγο.

Ντακουάζ αμύγδαλο

Πούδρα αμυγδάλου... 500 γρ.
Ζάχαρη..... 660 γρ.
Ασπράδια..... 550 γρ.
Αλμπουμίνη..... 10 γρ.

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε την πούδρα αμυγδάλου με τα 500 γρ. ζάχαρη. Χτυπάμε μαρέγκα με τα ασπράδια και την υπόλοιπη ζάχαρη και αναμειγνύουμε με το προηγούμενο μείγμα. Με μια σακούλα και κορνέ Νο 12 κόβουμε στρογγυλά ντακουάζ διαμέτρου 22 εκ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210° C για περίπου 8 λεπτά.



1. ΒΑΖΟΥΜΕ ΜΙΑ ΣΤΡΩΣΗ ΣΑΜΠΑΓΙΟΝ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΝΤΑΚΟΥΑΖ
2. ΒΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΚΡΟΥΣΤΙΓΙΑΝ ΣΟΥΣΑΜΙ ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
3. ΓΑΡΝΙΡΟΥΜΕ ΜΕ ΤΟ ΖΕΛΕ ΣΑΛΕΠΙ



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΣΑΛΕΠΙ

Λουκούμι γεμισμένο με αμύγδαλα & αρωματισμένο με σαλέπι

Λουκούμι

Νερό 1 lt
Ζάχαρη 650 γρ.
Ξινό 3 γρ.
Σαλέπι 7 γρ.
Γλυκόζη 325 γρ.
Κορν φλάουρ 115 γρ.
Αμύγδαλο
χοντροκομμένο 100 γρ.

Βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το ξινό, τη γλυκόζη και το σαλέπι στη φωτιά χωρίς να ανακατεύουμε, μέχρι να υγροποιηθεί

η ζάχαρη. Αραιώνουμε το κορν φλάουρ με λίγο νερό, το προσθέτουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να πήξει και να γίνει κολλώδες (110°C). Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το χοντροκομμένο αμύγδαλο. Ρίχνουμε το μείγμα σε τετράγωνο τσέρκι 18 εκ. το οποίο έχουμε αλευρώσει και το αφήνουμε μία μέρα εκτός ψυγείου. Στη συνέχεια πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη, ξεφορμάρουμε και κόβουμε.

ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΣΕ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ ΤΣΕΡΚΙ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΧΟΥΜΕ ΑΛΕΥΡΩΣΕΙ



ΠΑΣΠΑΛΙΖΟΥΜΕ ΜΕ ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΤΕΓΝΩΣΕΙ.

