

Ατζέμ Πιλάφι

- Κολάζεται κανένας, γιε μου! Κολάζεται και δεν το καταλαβαίνει! έλεγε η καημένη καλή γερόντισσα, η Θεια-Μαργαρώ, σε εμάς τους πειρασμούς, τους εκπρόσωπους του Πονηρού και του Παγκάκιστου μέσα στο ήρεμο αναχωρητήριο* της.

Για έξι εβδομάδες ολόκληρες ύστερα από την Καθαρή Δευτέρα, η θεια-Μαργαρώ είχε νηστέψει υποδειγματικά! Φρέσκα μαρουλάκια, ελίτσες, βρεχτοκούκια, και κάπου κάπου λιγάκι χαλβάς, ήταν τα μόνα επιτρεπόμενα εδέσματα* του νηστίσιμου ομολογίου* της. Και μονάχα την Κυριακή των Βαΐων είπε να μετριάσει λίγο τη νηστεία και να μαγειρέψει κανένα «λαδερό» αγκιναροκούκι και λαδοπίλαφο με ξερό χταπόδι ...

Κι όμως εμείς, οι «Ιούδες», βαλθήκαμε να τη “μαγαρίσουμε”!...

Είχε βάλει να μαγειρέψει το περίφημο «λαδοπίλαφό» της με το χταπόδι, στο παράσπιτο στην άκρη της αυλής, για να μη λερώσει την κουζίνα που άστραφτε από πάστρα και γυαλοκοπούσαν τα μπακιρικά.* Για μας τα παιδιά, σ’ άλλο τσουκάλι, έβραζε αληθινό πιλάφι με κρέας, ένα «ατζέμ πιλάφι» από κείνα που μονάχα η Θεια-Μαργαρώ ήξερε να φτιάχνει!... Εκεί λοιπόν που παίζαμε «καλόγερο» στα άσπρα και μαύρα καντρέτα* της αυλής, να σου ο Πειρασμός ξελαμπάδιασε μονομιάς μέσα στο μυαλό μας,...



Κι ούτε καιρό δε χάσαμε σε μάταιη συνεννόηση... Με μια ματιά, συνεννοηθήκαμε, και το κακό έγινε! Ένα κομμάτι κρέας, παχύ-παχύ και όλο ψαχνό, έσμιξε μέσα στο «λαδοπίλαφο» με τα ισχνά* κομμάτια του ξερού χταποδιού...

Με τι καρδιοχτύπι περιμέναμε το μεσημέρι, με τι ανυπομονησία προσμέναμε ν' αρχίσει το φαγητό της, ξεχνώντας το νόστιμο δικό μας πιλάφι μες στα πιάτα, και κοιτάζοντας το λαδοπίλαφο της...

Και να... Ύστερα από την πρώτη-δεύτερη μπουκιά, το πιρούνι της ανέσυρε το σώμα του εγκλήματος. Το γύρισε από δω, το γύρισε από κει, το μελέτησε με ιερή φρίκη. Το συμπαθητικό γεροντικό της πρόσωπο πήρε μια έκφραση συντριβής και μας κοίταζε αμήχανα, ενώ εμείς σκόβαμε τα ένοχα μάτια στα πιάτα μας, προσπαθώντας να συγκρατηθούμε και να μην ξεκαρδιστούμε στα γέλια...

Κι εκεί που περιμέναμε τη δίκαιη τιμωρία μας, ή τουλάχιστον να μας ξεφωνίσει εκείνο το κλασικό «Μπρε Ιούδες!...», εκείνη είπε μονάχα με σπαραγμό, σπρώχνοντας το πιάτο από εμπρός της:

- Η αμαρτία στο λαιμό σας!...

Κι αλήθεια, θαρρείς, σαν να ήταν η αμαρτία κάτι το ψηλαφητό, ήρθε ένα βάρος ασήκωτο κι έκατσε στο λαιμό μας!... Κομπιάσαμε, ξεροκατάπιαμε, αφήσαμε το φαΐ μας και, μπρουμουτίζοντας στο τραπέζι, αρχίσαμε τα κλάματα.

Τότε η αγαθή γερόντισσα, που ο θρήνος μας κι η μεταμέλεια μας την είχαν συγκινήσει, λύγισε και κατανικώντας κάθε της απέχθεια, κάθε της ευλάβεια και κάθε πεποίθηση, προσπάθησε να μας παρηγορήσει. Και παίρνοντας το κρέας του πειρασμού, άρχισε να τρώει κι αυτή, μπροστά στα κατάπληκτα και κλαμένα μάτια μας, λέγοντας:

- Να, μπρε σεις!... Φάτε!... Κι άστε τα κλάματα!... Να! Φάτε!... Ο Θεός δεν ξεσυνερίζει!...*



“Una anciana cocinando huevos”
(Μια γριά μαγειρεύει αυγά)

Καλλιτέχνης: Diego Velazquez
(Ντιέγκο Βελάσκεθ)
Εθνικότητα: Ισπανός

Ετος δημιουργίας: 1618

Υλικά: Λάδι σε καμβά
Διαστάσεις: 100 cm X 120 cm

Εκτιμημένη αξία: €65 000
Ιδιοκτήτης: Εθνική Πινακοθήκη Σκωτίας

Λεξιλόγιο

Αναχωρητήριο:	Απομονωμένη καλύβα, δωμάτιο (κελί) ερημίτη
Έδεσμα:	Φαγητό
Ουολόγιο:	Κατάλογος επιτρεπόμενων φαγητών νηστείας ή δίαιτας
Μαγαρίζω:	Μολύνω, λερώνω.
Μπακιρικά:	Μπρούντζινα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια κλπ) (Τουρκ. Bakir = Χαλκός)
Καντρέτα:	Τετράγωνες πλάκες.
Ισχρός:	Εξαιρετικά λεπτός, καχεκτικός, λιπόσαρκος
Ξεσυνερίζω:	Παρεξηγώ.

Ατζέμ Πιλάφι

Περιγραφή

<http://www.sintagespareas.gr/sintages/arni-atzem-pilafi.html>

Αρνάκι γάλακτος με ρύζι - Ένα νόστιμο πιάτο από τη Μικρά Ασία, με άρωμα ανατολής .

Υλικά για 2 -3 μερίδες φαγητού

- 400 γρ. αρνάκι γάλακτος κομμένο σε κύβους
- 3 φλιτζάνια ρύζι Καρολίνα
- 3 καρότα
- 2 κρεμμύδια μικρά, ψιλοκομμένα
- 4 κουταλιές σούπας βούτυρο
- Μαύρο πιπέρι
- 2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
- Λίγη κανέλα
- 1 φλιτζάνι τσαγιού πολύ ντομάτας ή φρέσκια τριμμένη ντομάτα



Οδηγίες

Κόβετε το αρνίσιο κρέας σε κύβους. Ζεσταίνετε το μισό βούτυρο και ρίχνετε το κρέας με το κρεμμύδι. Τα σοτάρετε μερικά λεπτά και ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι, την κανέλα και τον πολύτο ντομάτας. Αφήνετε το κρέας να σιγοψηθεί με τη σάλτσα του επί μισή περίπου ώρα.

Βάζετε σε κατσαρόλα το υπόλοιπο βούτυρο και, όταν ζεσταθεί, ρίχνετε το ρύζι. Το σοτάρετε έως ότου αρχίσει να ξανθαίνει και το ρίχνετε στο κρέας μαζί με 4 φλιτζάνια τσαγιού ζεστό νερό. Το αφήνετε να σιγοψηθεί για 20 λεπτά.

Acem Pilavi

Malzemeler

<http://www.nepisirse.com/resimliyemektarifi.aspx?yemekid=2161>

- 400 gr. kuzu kuşbaşı
- 3 su bardağı pirinç
- 3 adet havuç
- 2 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı margarin
- Karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- Tarçın
- 1 su bardağı domates püresi, veya taze doğranmış domates



Yemeğin Tarifi

Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin.

Tencereye margarin koyup kuzu kuşbaşı etleri ekleyin. Etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Zar şeklinde doğranmış soğan, karabiber ve tuz ekleyin. Bu arada kavurmaya devam etmelisiniz. 2 bardak su koyduktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin. Havucu kibrit şeklinde doğrayıp tencereye koyun ve 15 dakika daha pişirin.

Havuçlu etin üzerine 3 bardak su koyup su kaynayınca pirinçleri ilave edip çok kısık ateşte, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.

Ορθό / Λάθος

		ορθό	λάθος
1	Όλη τη μεγάλη τεσσαρακοστή, η θεια-Μαργαρώ συνήθιζε να κάνει δίαιτα.		
2	Εκείνη τη Κυριακή των Βαΐων, η θεια-Μαργαρώ μαγείρευε πιλάφι με κρέας για να φάει, που το είχε επιθυμήσει.		
3	Ενώ η θεια μαγείρευε, τα παιδιά παίζανε «βασιλέα» στο πλακόστρωτο της αυλής της.		
4	Τα παιδιά ρίξαν μερικά κομμάτια χταπόδι μέσα στο πιλάφι της γριάς.		

Ερωτήσεις

- ⊗ Τι μαγείρευε η θεια-Μαργαρώ στο παράσιτο της αυλής της;
- ⊗ Ποιο κακόγουστο αστείο σκέφτηκαν να κάνουν τα παιδιά στη θεια; Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα σε ένα καλό αστείο και σε μια ανόητη και κακόγουστη φάρσα;
- ⊗ Πώς πίστευαν τα παιδιά ότι θα αντιδρούσε η θεια στη φάρσα που της έκαναν; Πώς ένοιωσε και με ποιο τρόπο αντέδρασε αυτή;
- ⊗ Πώς αισθάνθηκε η θεια όταν ανακάλυψε το κρέας μέσα στο πιλάφι της; Γιατί, τελικά, η θεια αποφάσισε να φάει το κρέας;

«Του παιδιού μου το παιδί, είναι δυο φορές παιδί μου» λέει μια λαϊκή παροιμία. Και είναι αλήθεια ότι οι γιαγιάδες και οι παππούδες δείχνουν μια ιδιαίτερη αδυναμία στα εγγόνια τους.

Θυμήσου μια περίπτωση που, ενώ εσύ ήσουν άτακτος/άτακτη, η γιαγιά σου έδειξε μεγάλη υπομονή και ελαστικότητα φανερώνοντας έτσι την αδυναμία που σου έχει.



Thought Shots

Τότε η αγαθή γερόντισσα, που ο θρήνος μας κι η μεταμέλεια μας την είχαν συγκινήσει, λύγισε....

Φαντάσου ότι είσαι εσύ η θεια-Μαργαρώ και βλέπεις τα παιδάκια να κλαίνε μετανιωμένα για την αταξία τους. Ποιες σκέψεις περνούν από το μυαλό σου πριν αποφασίσεις τι θα κάνεις;

