

## Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον για ταξιδιώτες στην Κρήτη:



## ΦΥΛΛΟ – ένα εύπλαστο μαλακό ζυμάρι για ιδιαίτερες νοστιμιές!

Το φύλλο είναι μια ζύμη που γίνεται από αλεύρι, νερό, λάδι και αλάτι. Μοιάζει με το γερμανικό στρόντελ. Η ελληνική κουζίνα χρησιμοποιεί το φύλλο για μια ποικιλία γνωστών λιχουδιών, π.χ. για σπανακόπιτα, που είναι φύλλο γεμισμένο με σπανάκι και φέτα, ή για τα γλυκά μπακλαβαδάκια, που το φύλλο τυλίγει σπασμένα καρύδια. Οι μπακλαβάδες έχουν περιχυθεί με σιρόπι και είναι μια απόλαυση μαζί με τον ελληνικό καφέ.

Για την αλήθεια πρέπει να πούμε, ότι το φύλλο είναι γνωστό και στην τουρκική και στην αραβική κουζίνα. Το τουρκικό Youfka όμως είναι λίγο πιο χοντρό και φιάχνεται πότε-πότε με μαγιά.



Να φιάχνει κανείς το φύλλο μόνος του θέλει αρκετή ώρα και σήμερα, που οι άνθρωποι έχουν έλλειψη χρόνου, αγοράζουν το φύλλο στο σουπερμάρκετ παρόλο που το βιομηχανικό προϊόν δεν έχει την ίδια νοστιμιά με το σπιτικό.

Στα Χανιά υπάρχει, ακριβώς πίσω από την αγορά, εδώ και παραπάνω από 50 χρόνια ένα μικρό μαγαζάκι (βλ. εικ.), που ο ιδιοκτήτης του φιάχνει μόνο και μόνο φύλλο και κανταΐφι. (Το κανταΐφι είναι ένα σύνολο από πολύ λεπτά νήματα ζυμαριού που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, π.χ. για το τύλιγμα μιας γέμισης από ψίχα αμυγδάλου και καννέλα).

Το μαγαζί αυτό ήταν μέχρι την ανακαίνισή του, πριν από δύο χρόνια, μονόχωρο. Τώρα φιάχνουν το φύλλο στο υπόγειο, ενώ το πούλημα γίνεται στο ισόγειο.

Στο πούλημα η ιδιοκτήτρια του καταστήματος, η ολοζώντανη κυρία Αγγελική Βαρανάκη (βλ. εικ.), -ο πατέρας της ίδρυσε το μαγαζί- είναι στο στοιχείο της. Από `δώ ένα ανέκδοτο, από `κεί μια κουβέντα η απλά να ακουεί προσεκτικά, -η Αγγελική είναι για τους περισσότερους όχι μόνο μια επιχειρηματίας. Με υπομονή και εξυπηρετικότητα μου απαντά σε όλες τις ερωτήσεις και μου είπε και κάτι παραπάνω:

«Ο συνεργάτης μου, ο Γιώργος, είναι η ψυχή του καταστήματος. Κανείς άλλος δεν έχει τόση ευαισθησία για το φύλλο.»

Και παρατηρώντας τον Γιώργο στη δουλειά του δεν μπορώ τίποτε άλλο παρά να συμφωνώ.



Στο χώρο της δουλειάς του, στο υπόγειο, τρεμοφέγγει η σκόνη του αλευριού στον αέρα. Τα πάντα είναι

σκεπασμένα με ένα λεπτό άσπρο στρώμα, και ο Γιώργος ο ίδιος, που με χειρετά με ένα χαμόγελο. Αφοσιωμένος στη δουλειά του ανοίγει ένα κομμάτι ζύμη και ρίχνει το μισόανοιγμένο φύλλο με μια αρμονική κίνηση σε ένα μεγάλο τραπέζι.



Μετά γυρίζει με μικρά βήματα γύρω από το τραπέζι και τραβάει το φύλλο από όλες τις άκρες ώστε να ανοίξει περισσότερο. Εγώ φοβάμαι ότι θα σπάσει, τόσο λεπτό είναι.



Κάθε άλλο όμως συμβαίνει: μετά από 3 - 4 γυρίσματα έχει ανοίξει το φύλλο τόσο πολύ ώστε να καλύπτει όλο το τραπέζι. Τώρα σκεπάζεται με μια λινάτσα και έτσι συνεχίζει στρώση με στρώση. Έτσι ο Γιώργος έχει πάντα απόθεμα και κόβει για πούλημα.

Όταν είμαι κοντά στην αγορά αγοράζω πότε-πότε φύλλο από την συμπαθητική Αγγελική Βαρναράκη. Το φύλλο κρατάει καλά στο ψυγείο και μπορείτε κιόλας να το βάζετε στην κατάψυξη.

Αυτό το φυλλάδιο διαμοφώθηκε από την Μαρία Ελευθερία; η μετάφραση είναι της Agnes Horstschaer.

[Art.-Nr. 2.727; Zitat-Nr. 4.618] impr. eik.amp 03/2009

Linkleiste: [www.maria-eleftheria.de](http://www.maria-eleftheria.de)

