

Η Πίτα του Ξτωχόπαιδου

Σύντομη Ιστορική αναδρομή

Η συνταγή είναι κατά μία έννοια προϊόν της γιαγιάς του Zagreus, η οποία την πρωτοέφτιαξε κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Η μικρή τότε βόσκισσα σαλαμώντας γιδοπρόβατα στα περίξ της λίμνης Δύστου Ευβοίας αντίκρυσε ένα πρωί το εξής αποτρόπαιο θέαμα. Γερμανικά στούκας περνώντας πάνω από τη λίμνη βομβάρδιζαν τα κοπάδια με τα γελάδια που έβοσκαν αμέριμνα στη χλόη.



Βιβλική η καταστροφή των κοπαδιών και η απελπησία της οικογένειας εύλογη. Μετά το συμβούλιο γερόντων αποφασίστηκε τελικά να μαζευτούν τα κομμάτια κρέατος που φαίνονταν κατάλληλα προς βρώσιν (δεν είχαν πολτοποιηθεί και αλλοιωθεί από τη ζέστη). Δυστυχώς αυτά ήταν ελάχιστα για την τεράστια οικογένεια της γιαγιάς. Έτσι η λαϊκή σοφία των γυναικών της εποχής βρήκε τη λύση. Το κρέας κόπηκε, βράστηκε και αναμίχτηκε με κουρκούτι (για να φτουρίσει που λέει και η γιαγιά), χόρτα, λαχανικά και τυρί, έγινε πίτα και ψήθηκε στους ξυλόφουρνους του χωριού. Η γιαγιά μετά το πόλεμο κατέβηκε στην Αθήνα να δουλέψει σε εργοστάσιο και σιγά, σιγά απέκτησε ταξική συνείδηση . . . Δεκαετίες αργότερα δίδαξε τον προκομένο εγγονό της τα μυστικά της καλής πίτας . . .

Η ιστορική αυτή συνταγή δημοσιεύεται (πειραγμένη) σε περίοδο μεγάλης οικονομικής/ανθρωπιστικής κρίσης στην οποία παρατηρείται περιέργως αλόγιστη σπατάλη πρώτων υλών συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων. Στην πράξη δεν πρόκειται για συνταγή αλλά για έναν δημιουργικό τρόπο αξιοποίησης υπολειμάτων που θα πετιούνταν σε άλλη περίπτωση. Αντί για βομβαρδισμένο μοσχάρι χρησιμοποιούνται υπολείματα από κρέας κατσαρόλας, ενώ η συνδετική ύλη είναι αμυλούχος πολτός ρυζιού ή πατάτας/λαχανικών.

Υλικά (για ταψί διαμέτρου 38cm) :

α) Υλικά για τη ζύμη

- 1 kgr αλεύρι για όλες τις χρήσεις (μπλε)
- 500gr νερό χλιαρό
- 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι
- 2 κουταλάκια γλυκού ξύδι Τοπ
- 3 κουταλάκια γλυκού ελαιόλαδο καλαματιανό
- νισεστές/κόρν φλάουερ

β) Υλικά για τη γέμιση

- απομεινάρια (περίπου 1 μερίδα) από κρέας κατσαρόλας
- 500gr ρύζι (Basmati ή άλλο)/πολτός πατάτας
- 200gr τυρί (φέτα και κασέρι)
- 1 κουμουσίτσα βούτυρο (75 - 100gr.)
- 200gr γάλα
- 2 ζελεδάκια ζυμός (απ' αυτούς που βάζει η κυρά Ψυχούλη)
- 1,5 lt νερό
- μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Βήμα 1: Αδειάζουμε το αλεύρι στο πάγκο εργασίας. Σχηματίζουμε έναν κρατήρα στον οποίο ρίχνουμε το αλάτι, το ξύδι, το λάδι και λίγο νερό. Με ένα κουτάλι ανακατεύουμε προσθέτοντας σιγά σιγά και το υπόλοιπο νερό. Έπειτα καλύπτουμε τον χυλό με το περισσευούμενο αλεύρι και αρχίζουμε να το διπλώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Το ζυμώνουμε για 10 λεπτά και το αφήνουμε να ξεκουραστεί.





Βήμα 2: Ρίχνουμε σε μεγάλη κατσαρόλα 1,5lt νερό και το αφήνουμε να βράσει. Πετάμε το ρύζι μέσα, καπακώνουμε και κλείνουμε το μάτι. Όταν το ρύζι φουσκώσει και πιεί το νερό προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε έντονα με ξύλινη κουτάλα.



Βήμα 3: Χωρίζουμε τη ζύμη σε 5 μπαλίτσες, 4 των 300gr και 1 (περιέργως) μικρότερη. Με τον χοντρό μπλάστρο μετατρέπουμε τις μπάλες σε δίσκους. Τοποθετούμε τους τέσσερις μεγάλους δίσκους τον ένα πάνω στον άλλο με μπόλικο νισεστέ ανάμεσα και αρχίζουμε το άνοιγμα των φύλλων (μαζί - γιατί είμεθα skillful) με τον ψιλό μπλάστρο. Ελέγχουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα εάν ο νισεστές μεταξύ των φύλλων επαρκεί για να μη κολλήσουν. Τέλος ανοίγουμε πολύ προσεκτικά το τελευταίο φύλλο, αυτό που θα σκεπάσει την πίτα.



Βήμα 4: Σκεπάζουμε τον πάτο του ταψιού με αντικολλητικό χαρτί για να γλιτώσουμε τα πολλά λάδια (αλλιώς κολλάει). Ρίχνουμε αεράτα ένα ένα τα μεγάλα φύλλα ραντίζοντάς τα με ελαιόλαδο. Οι άκρες τους πρέπει να εξέχουν από το ταψί. Βάζουμε τη γέμιση και κλείνουμε με τις άκρες των φύλλων. Με κομμάτια φύλλου που περισσεύουν κλείνουμε τυχόν κενά που υπάρχουν στο κέντρο του ταψιού. Τέλος σκεπάζουμε με το ωραίο τελικό φύλλο φροντίζοντας αυτό να κάνει δίπλες και χαράζουμε (όχι μέχρι κάτω).





Βήμα 5: Ψήνουμε σε ξυλόφουρνο (που έχουμε φτιάξει με τα χέρια μας - της εργατιάς τα χέρια είναι μαχαίρια) γύρω στα 45min ή εναλλακτικά σε ηλεκτρικό φούρνο (προθερμασμένο) στους 180°C στις αντιστάσεις (πάνω-κάτω) για 1-1,5hr.



Η πίτα συνοδεύεται ιδανικά από ρετσίνα Μαλαματίνα και απολαμβάνεται υπό τον ήχο λαϊκών ακουσμάτων (κατά προτίμηση Τσιτσάνη).