

Греческий Культурный Центр – ГКЦ (www.hecucenter.ru) рад препроводить актуальную информацию о современных, текущих событиях, в истории и жизни Греции, Греческого Мира:

Каштаны: настоящее греческое зимнее лакомство !!!



Каштановая роща. Источник: Oliylkaeng / CC BY-SA 4.0

Зимой в греческих городах часто можно увидеть уличные прилавки с жареными каштанами. У продавцов есть небольшие переносные жаровни, горы жареных каштанов, готовых к продаже в бумажных конвертах, и ещё больше каштанов, которые готовятся к жарке.

Димитрис, 22-летний парень, продающий жареные деликатесы афинянам и гостям города со своего лотка возле Афинской академии в центре греческой столицы, — один из многих, кто занимается этим древним ремеслом зимой.



Димитрис сказал *Greek Reporter*, что дела идут не так хорошо, как до пандемии, однако отметил, что в летние месяцы, когда он готовит кукурузу на гриле и продаёт её, у него больше работы. «Каштаны — это только на зиму, — говорит он. — Летом их не найти».

Тем не менее ему нравится эта работа. «Я встречаюсь с самыми разными людьми, общаюсь с ними, веселюсь... Это гораздо лучше, чем работать курьером в компании по доставке еды», — говорит он *Greek Reporter*.



Каштаны — очень универсальный орех. Их нежный вкус совершенно уникален и незабываем. Фото: Greek Reporter

Каштаны и греческая зима — почти синонимы

Каждый греческий ребёнок выпрашивал у родителей бумажный рожок, полный каштанов. Каштаны и греческая зима — почти синонимы.

Каштаны так популярны, потому что они чрезвычайно универсальны. Недавно студенты Университета прикладных наук Фессалии (TEI) и Университета прикладных наук Пелопоннеса даже испекли безглютеновый хлеб из каштановой муки в рамках проекта по популяризации продуктов, которые редко встречаются на современном греческом столе.

Вы можете попробовать каштаны сами по себе, в жареном, варёном или запечённом виде, а также использовать их в своих рецептах, чтобы придать кулинарным творениям неповторимый вкус и цвет. Этот ингредиент придаст изысканности как сладким, так и солёным блюдам.

Несмотря на то, что они идеально сочетаются со свиной и птицей (попробуйте добавить их в начинку для индейки на День благодарения!), Греция славится в первую очередь своими традиционными кондитерскими изделиями. Ешьте их просто так, с джемом или намазкой. Вам наверняка понравятся они и в выпечке, например в цуреки, василопите и сладком хлебе.

Каштаны растут по всей Греции — от лесов Македонии на севере до Критских гор на юге. Ежегодный сбор урожая, который обычно приходится на октябрь, во многих частях страны становится поводом для праздника.

В последние годы объёмы производства увеличились, и всё больше греков в горных районах страны начинают выращивать каштаны, поскольку международный спрос, особенно со стороны Италии, вырос.

История каштана

Сладкий каштан (*Castanea sativa*), изначально произрастающий в Малой Азии, был завезён в Европу из Сардиса. В то время этот орех называли «сардинским орехом». На протяжении тысячелетий он был основным продуктом питания в Южной Европе, Турции, Юго-Западной и Восточной Азии. Он в значительной степени заменил зерновые культуры в горных районах Средиземноморья, где они плохо растут или не растут вовсе.

Александр Македонский и римляне даже сажали каштаны по всей Европе во время своих многочисленных походов. Говорят, что греческая армия пережила отступление из Малой Азии в 401–399 годах до н. э. благодаря запасам каштанов. Древние греки, такие как врач, фармаколог и ботаник Диоскорид, а также римляне, например Гален, выдающийся врач и философ греческого происхождения, писали о целебных свойствах каштанов. Для ранних христиан они также были символом целомудрия.

До появления картофеля целые лесные общины, у которых был ограниченный доступ к пшеничной муке, использовали каштаны в качестве основного источника углеводов.

В некоторых регионах Италии каштановую муку используют вместо картофеля.

Автор Тасос Коккинидис

Источник: <https://greekreporter.com/2025/12/07/chestnuts-greek-winter-delicacy/>

МЫ ВМЕСТЕ !!! МЫ – ЕДИНЫЙ МИР !!!
ВМЕСТЕ МЫ СИЛЬНЕЕ, МОЩНЕЕ, ВМЕСТЕ МЫ ДУХОВНО
БОГАЧЕ и, на самом деле, СЧАСТЛИВЕЕ !!!
ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР - ГКЦ !!!
АКТИВНОСТЬ - ПОСТОЯНСТВО - ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ -
ВЕРНОСТЬ – ПРЕДАННОСТЬ ДЕЛУ !!!
или когда
ГАРМОНИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ ФОРМА и СОДЕРЖАНИЕ !!!
ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР !!!
ПОЛЕЗНАЯ АКТУАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ !!!





Το Κέντρο Ελληνικού Πολιτισμού - Κ.Ε.Π. (www.hecucenter.ru) είναι στην ιδιαίτερα ευχάριστη θέση να προωθήσει ενημέρωση σχετικά με επίκαιρα γεγονότα στην ιστορία και το βίο της Ελλάδας, του εν γένει Ελληνικού Κόσμου:

Κάστανα: Μία Πολύ Ελληνική Χειμωνιάτικη Λιχουδιά !!!



Chestnut Grove. Πίστωση: Oliylkaeng / CC BY-SA 4.0

Το χειμώνα, ψημένο κάστανο οδός πάγκους είναι μια κοινή θέα σε πόλεις της Ελλάδας. Οι πωλητές έχουν μικρά, φορητά μαγκάλια, σωρούς από τα ψημένα κάστανα έτοιμοι να πουλήσουν σε χαρτί χωνάκια, και ακόμη περισσότερα που είναι ακόμα ψήσιμο.

Δημήτρης, 22 ετών, που πωλούν τα ψητά εδέσματα για τους Αθηναίους και τους επισκέπτες από το στάβλο κοντά στην Ακαδημία Αθηνών, στο κέντρο της ελληνικής πρωτεύουσας, είναι ένας από τους πολλούς ανθρώπους που ασκούν αυτό το αρχαίο εμπόριο το χειμώνα.



Ο Δημήτρης είπε Έλληνας Δημοσιογράφος ότι οι επιχειρήσεις δεν τα πάει τόσο καλά σε σύγκριση με το προ-πανδημικό φορές, ωστόσο, να σημειωθεί ότι είναι εντονότερη κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, όταν γκριλ και εμπορεύεται το καλαμπόκι. "Τα κάστανα είναι μόνο για το χειμώνα", λέει. "Δεν μπορείτε να βρείτε τους το καλοκαίρι." Ωστόσο, απολαμβάνει τη δουλειά. "Έχω συναντήσει πολλούς διαφορετικούς ανθρώπους, θα συνομιλήσετε μαζί τους, θα έχετε τη διασκέδαση... Είναι πολύ καλύτερο από το να δουλεύεις ως πρόσωπο παράδοσης για ένα μήνυμα e-εταιρεία τροφίμων," λέει Έλληνας Δημοσιογράφος.



Τα κάστανα είναι ένα πολύ ευπροσάρμοστο καρύδι λεπτή γεύση τους είναι εντελώς μοναδικές και αξέχαστες. Πίστωση: Greek Reporter

Κάστανα και το ελληνικό χειμώνα είναι σχεδόν συνώνυμο
Κάθε ελληνόπουλο έχει ενοχληθεί τους γονείς τους για ένα από εκείνα τα κέρατα με καστανιές. Κάστανα και το ελληνικό χειμώνα είναι σχεδόν συνώνυμες.
Τα κάστανα είναι τόσο δημοφιλής επειδή είναι εξαιρετικά ευέλικτο. Πρόσφατα, οι μαθητές από το Θεσσαλίας Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων Επιστημών (ΤΕΙ) και της Πελοποννήσου Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων Επιστημών έχουν γίνει ακόμη χωρίς

γλουτένη, ψωμί με αλεύρι από κάστανα ως μέρος ενός προγράμματος για την προώθηση τρόφιμα που είναι σπάνιο στο σύγχρονο ελληνικό τραπέζι.

Μπορείτε να δοκιμάσετε τα κάστανα από μόνοι τους, είτε ψητά, βραστά, ή ψητά στο φούρνο, καθώς και τη χρήση τους στις συνταγές σας, για να προσθέσετε μια μοναδική γεύση και το χρώμα για να τις γευστικές σας αναζητήσεις, καθώς και οι δύο γλυκές και αλμυρές δημιουργίες έχουν πολλά να κερδίσουν από αυτό το συστατικό είναι μεστή, πλούσια γεύση.

Αν και είναι το τέλειο συνοδευτικό για χοιρινό και πουλερικά (δοκιμάσετε σε σας την ημέρα των Ευχαριστιών γέμιση!), Ελλάδα's παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής είναι περισσότερο σημαντικές. Απολαύστε τους ως γλυκό του κουταλιού σε μαρμελάδες και κομπόστες. Σίγουρα, επίσης, την αγάπη τους σε κέικ, όπως τσουρέκι, βασιλόπιτα και γλυκά ψωμιά.

Κάστανα φυτρώνουν παντού στην Ελλάδα από τα δάση της Μακεδονίας στα βόρεια σε όλη τη διαδρομή προς τα βουνά της Κρήτης * η ετήσια συγκομιδή, συνήθως τον οκτώβριο, είναι αιτία για γιορτή σε πολλά μέρη της χώρας.

Η παραγωγή έχει αυξηθεί κατά τα τελευταία χρόνια, και περισσότεροι Έλληνες στις ορεινές περιοχές στρέφονται στην καλλιέργεια του κάστανου καθώς η διεθνής ζήτηση, ιδίως από την Ιταλία, έχει πάρει.

Ιστορία του κάστανου

Το γλυκό καστανιάς (*Castanea sativa*), η οποία αρχικά ήταν εγγενές στην Ασία, εισήχθη στην Ευρώπη από τις Σάρδεις. Το παξιμάδι εκείνη την εποχή ονομαζόταν "Sardian Καρύδι."

Υπήρξε βασικό τρόφιμο στη νότια Ευρώπη, την Τουρκία, και της νοτιοδυτικής και ανατολικής Ασίας για αιώνες. Αυτό σε μεγάλο βαθμό αντικατασταθεί σιτηρών σε περιοχές όπου δεν αναπτύσσονται καλά, αν είναι σε ορεινές περιοχές της Μεσογείου. Ο Μέγας αλέξανδρος και το Ρωμαίοι, ακόμη και φυτεύονται καστανιές σε όλη την Ευρώπη ενώ σχετικά με τις διάφορες εκστρατείες. Ο ελληνικός Στρατός λέγεται ότι επέζησε από την αποχώρησή τους από τη μικρά Ασία σε 401-=- να το 399 Π. χ. χάρη σε καταστήματα τους κάστανα.

Οι αρχαίοι Έλληνες, όπως ο γιατρός, φαρμακολόγος και βοτανολόγος Διοσκουρίδης, καθώς και Ρωμαίοι, όπως ο Γαληνός, ο γνωστός γιατρός και φιλόσοφος ελληνικής καταγωγής, έγραψε κάστανα' θεραπευτικές του ιδιότητες. Για τους πρώτους Χριστιανούς, είναι επίσης συμβόλιζε την αγνότητα.

Μέχρι την εισαγωγή της πατάτας, ολόκληρο το δάσος-κατοικία κοινοτήτων, η οποία είχε λιγοστές πρόσβαση σε αλεύρι σίτου, επικαλείται τα κάστανα ως κύρια πηγή υδατανθράκων.

Σε ορισμένα μέρη της Ιταλίας, ένα κέικ από αλεύρι κάστανου χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο για τις πατάτες.

Από Τάσος Κοκκινίδης

Πηγή: <https://greekreporter.com/2025/12/07/chestnuts-greek-winter-delicacy/>

**ΕΙΜΑΣΤΕ ΜΑΖΙ!!! ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΝΑΣ ΕΝΙΑΙΟΣ ΚΟΣΜΟΣ !!!
ΕΙΜΑΣΤΕ ΜΑΖΙ!!! ΜΑΖΙ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΕΡΟΙ,
ΣΘΕΝΑΡΟΤΕΡΟΙ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟΙ και ελκρινά
ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟΙ !!!**

**ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΥΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΚΕΠ !!!
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ - ΣΥΝΕΠΕΙΑ - ΕΝΔΕΛΕΧΕΙΑ - ΠΙΣΤΗ -
ΑΦΟΣΙΩΣΗ στο ΩΡΑΙΟ, το ΑΛΗΘΙΝΟ, το ΑΓΑΘΟ, το ΕΝΑΡΕΤΟ !!!
ΑΡΜΟΝΙΚΗ ΣΥΝΥΠΑΡΞΗ ΜΟΡΦΗΣ & ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ !!!**

**ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΥΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ !!!
ΧΡΗΣΙΜΗ - ΕΠΙΚΑΙΡΗ ΝΕΝΗΜΕΡΩΣΗ !!!**

