

Φυτούρα | Παραδοσιακό Street Food της Ζακύνθου



Η φυτούρα είναι παραδοσιακό γλυκάκι της Ζακύνθου! Μοιάζει λίγο με σιμιγδαλένιο Χαλβά μιας και φτιάχνεται με χονδρό Σιμιγδάλι. Τη φτιάχνουν στα πανηγύρια αλλά μπορείς να την βρείς το καλοκαίρι στα ζαχαροπλαστιά και στα μαγαζάκια με τα παραδοσιακά προϊόντα στην παραλιακή οδό της πόλης της Ζακύνθου.

Τα υλικά είναι τα εξής:

- 500 γρ. σιμιγδάλι χονδρό Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 2 λίτρα νερό
- 1 κουταλάκι αλάτι (εμείς χρησιμοποιούμε ορυκτό αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC)
- Λάδι για τηγάνισμα (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο)
- Ζάχαρη κρυσταλλική
- Κανέλα (εμείς πέρνουμε από το Μπαχάρ στην Ευριπίδου)

Εκτέλεση

Βάζεις το νερό στην κατσαρόλα μαζί με το σιμιγδάλι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ανακατεύεις με ξύλινη κουτάλα συνεχώς. Προσθέτεις το αλάτι και όταν αρχίσει να βράζει χαμηλώνεις τη φωτιά και ανακατεύεις συνεχώς για αν μην κολλήσει το σιμιγδάλι. Όταν πήξει πολύ και γίνει σαν μέλι και σαν πουρές το βγάζεις από τη φωτιά.

Αλοιφείς ένα παραλληλόγραμμο με λάδι ταψάκι και ρίχνεις μέσα το μίγμα. Το απλώνεις να έχει παντού το ίδιο πάχος και σκεπάζεις με πετσέτα. Αφήνεις να ξεκουραστεί για 8-10 ώρες.

Όταν δέσει το μίγμα το κόβεις σε κομμάτια. Βάζεις λάδι σε τηγάνι και όταν ζεσταθεί βγάζεις

κομμάτια με σπάτουλα και τα τηγανίζεις για 2 περίπου λεπτά από την κάθε πλευρά. Όταν ροδίσουν και από τις 2 φορές τα βγάζεις, αν θες τα αφήνεις για λίγο σε χαρτί να απορροφήσει το πολύ λάδι και στη συνέχεια σεβρίεις και πασπαλίζεις με κρυσταλλική ζάχαρη και κανέλα!

Καλή όρεξη!!

Δείτε το βίντεο της Συνταγής εδώ:

Το απόλυτο street food της Αμερικής | HOT DOG



Το hot dog είναι το απόλυτο street food της Αμερικής. Μικροί και μεγάλοι το λατρεύουν και το καταναλώνουν παντού και πάντα. Το επιλέγουν όταν πηγαίνουν σε αγώνες αλλά και σε άλλες περιστάσεις. Το hot dog ή ο ζεστός σκύλος όπως είναι η πιστή του μετάφραση στα ελληνικά, είναι ένα ζεστό σάντουιτς με λουκάνικο, μουστάρδα, κέτσαπ. Από εκεί και πέρα προσθέτουν κρεμμύδια, λάχανο ή ακόμη και mix λαχανικών. Η γεύση του είναι τόσο καταπληκτική που στην Αμερική έχει

αφήσει δεύτερο και καταιδρωμένο το hamburger καθώς εκτιμάται ότι κάθε χρόνο καταναλώνονται πάνω από 20 δισεκατομμύρια.

Ιστορία του HOT DOG

Η ιστορία του hot dog ξεκινάει φυσικά στην Αμερική το 1870. Τότε πρώτος ο γερμανός μετανάστης Κάρολος Feltman πούλησε λουκάνικα σε ρολά. Ακόμη πιο ενδιαφέρουσα είναι η ιστορία της γυναίκας του πωλητή λουκάνικων στους δρόμους του St.Louis Missouri επίσης το 1870 που λέει ότι έδωσε στον σύζυγο της την ιδέα να πουλά το λουκάνικο μέσα σε κουλούρι για να μην καίγονται τα χέρια των πελατών!



INFO:

- Τα λουκάνικα τύπου “hot dog” επινοήθηκαν το 1484 στη Φρανκφούρτη της Γερμανίας
- Οι Αμερικάνοι τρώνε κατά μέσο όρο 50 λουκάνικα “hot dog” ετησίως!
- Τα “hot dog” ήταν το πρώτο είδος τροφής που καταναλώθηκε στη Σελήνη από τον Νηλ Αρμυστρονγκ και τον Μπαζ Ωλντριν το 1969 στο διαστημόπλοιο Απόλλων 11 !
- Το μεγαλύτερο hot dog είχε μήκος 203,8 μετρά και παρασκευαστηκε στις 15 Ιουλίου του 2011 στην Παραγουαη.
- Το ακριβότερο hot dog πουλήθηκε το 2014 στο Σηατλ των ΗΠΑ και κόστιζε 169 δολλάρια
- Το ρεκόρ κατανάλωσης hot dog είναι 110 hot dogs μέσα σε μόλις δέκα λεπτά και το κατέχει ο Ιάπωνας Takeyu Kobayashi.



Δες συνταγές hot dog :

[Hot Dog Pasta](#)

[Cook Out Epic Hot Dog](#)

[Hot Dog με Κεμπap και καραμελωμένα κρεμμύδια](#)

[Σάντουιτς: το αγαπημένο σνακ](#)
