

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης: επική απολαύση!



Σήμερα θα σε ξεναγήσω στο Καπάνι Θεσσαλονίκης με κάθε λογής φρέσκα προϊόντα. Φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρια και ότι άλλο βάλει ο νους σου! Κάπου εκεί στο δρόμο σου θα βρεις και τα γνωστά λουλουδάδικα της πόλης μας. Ε δεν γίνεται να μην περάσεις μια βόλτα ... δεν γίνεται να μην πάρεις μυρωδιά! Το καλύτερο σημείο όμως της σημερινής μας βόλτας είναι κάπου εκεί που βρίσκουμε την Σαλονικιώτικη μπουγάτσα! Η αλήθεια είναι πως η μπουγάτσα είναι Σερραϊκή όμως έχει επικρατήσει να λέγεται Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης.

Στην Θεσσαλονίκη θα βρεις όλων των ειδών τις μπουγάτσες. Με τυρί, με κιμά, με σπανάκι και με ότι άλλο βάλει ο Θεσσαλονικιός νους! Σου προτείνω να τις δοκιμάσεις όλες! Η κάθε μια έχει τη δική της μοναδική γεύση!

Μπουγάτσα με σοκολάτα



Αυτή είναι η γλυκιά παραλλαγή για μπουγάτσα με σοκολατένια κρέμα.

Υλικά και Εκτέλεση:

Τα υλικά και η εκτέλεση είναι ίδια με την γλυκιά μπουγάτσα με την διαφορά ότι στη κρέμα βάζουμε

2 κουταλιές κακάο στη γέμιση

δείτε την γλυκία μπουγάτσα [εδώ](#):

δείτε την εκτέλεση στο βιντεο απο την εκπομπή Happy Cook



INFO:

- Η ιστορία της μπουγάτσας έρχεται από τα βάθη την αρχαίας Ελλάδας και Αιγύπτου οι οποίοι κατασκεύασαν ένα πρώιμο είδος πίτας.
- Η ιδέα της παρασκευής μπουγάτσας, σύμφωνα με αναφορές, προέρχεται από την Κωνσταντινούπολη, όταν ήταν ακόμα Ελληνική, δηλαδή πριν το 1453μ.χ. ,και την άλωση της «Πόλης» από τους Τούρκους.
- Η μπουγάτσα κυριάρχησε στον Ελλαδικό χώρο μετά την Μικρασιατική καταστροφή.



Δες όλες τις μπουγάτσες που έχουμε φτιάξει στο Harry Cook:

[Μπουγάτσα με σοκολάτα](#)

[Μπουγάτσα αλμυρή](#)

[Μπουγάτσα γλυκιά με κρέμα κι μήλο](#)



δείτε και το πιο τέλειο μέρος για μπουγάτσα στη Θεσσαλονίκη
