

2 ελληνικά βιβλία για πετυχημένες σπιτικές πίτες

Γιατί οι σπιτικές είναι οι πιο νόστιμες.



Βιβλία & Περιοδικά 30.05.2018

Δεν υπάρχει πιο "παρηγορητικό" φαγητό από τις πίτες. Οι παραδοσιακές πίτες ανα την επικράτεια, καταναλώνονται πάντα και παντού: είναι το γρήγορο πρωινό που θα πάρεις φρεσκοψημένο απ' το φούρνο της γειτονιάς, είναι το μεσημεριανό που θα βρεις τυλιγμένο προσεκτικά σε αλουμινόχαρτο, είναι το εντυπωσιακό ορεκτικό σε εορτές και τραπεζώματα και είναι το απόλυτο σνακ της καθημερινής λιγούρας. Υπάρχουν δύο εξαιρετικά ελληνικά βιβλία για πίτες, στα οποία προστρέχω ξανά και ξανά: "Η τέχνη της πίτας" της Σούλας Γηραλέα και το "Πίτες από χέρι" του Κωστή Κωστάκη. Ενώ είναι διαφορετικά μεταξύ τους -το καθένα με το δικό του στυλ- συμφωνούν σε ένα πράγμα: οι σπιτικές πίτες είναι οι πιο νόστιμες.

- **Words:** [Anna Chalikia](#)
- **Photography:** [Αλέξανδρος Ιωαννίδης](#)



Σαλόني του βιβλίου "Πίτες από χέρι: α λα γκρεκ"

Διάβασα προσεκτικά πολλές από τις συνταγές των 2 βιβλίων, δοκίμασα και κάποιες και σου καταγράφω γιατί πρέπει (ή δεν πρέπει) να έχεις αυτά τα δύο βιβλία στο ράφι της βιβλιοθήκης σου.

Εσύ ποιο βιβλίο συμβουλεύσαι για τέλειες σπιτικές πίτες; Μήπως αντί για βιβλίο, έχεις κάποιο παλιό τετράδιο της γιαγιάς σου; Γράψτο μας σε σχόλιο, στο τέλος αυτού του άρθρου.



Σαλόι του βιβλίου "Η τέχνη της πίτας: Παραδοσιακές συνταγές Δυτικής Μακεδονίας"

Η τέχνη της πίτας | Παραδοσιακές συνταγές Δυτικής Μακεδονίας

Info: Η τέχνη της πίτας: Παραδοσιακές συνταγές Δυτικής Μακεδονίας ||
Σούλα Γηραλέα || Εκδόσεις Πατάκη, 14,63€

Περιγραφή:

Το βασικό κίνητρο της Σούλας Γηραλέα για να γράψει το **"Η τέχνη της πίτας"** των εκδόσεων **Πατάκη**, ήταν η επιθυμία να μοιραστεί τη γνώση αλλά και τη χαρά που δίνουν οι νόστιμες, τραγανές πίτες της στους γύρω της. Η καταγωγή της μητέρας της από την Κοζάνη, αλλά και του συζύγου της από το Βελβεντό Κοζάνης, καθώς και η εμπειρία που απέκτησε από τη διαρκή ενασχόληση με χειροποίητες, παραδοσιακές πίτες στον τόπο που την ενέπνευσε, την οδήγησαν στη συγγραφή αυτού του θεματικού βιβλίου. **Θεματικό, γιατί περιέχει συνταγές για πίτες, όπως τις φτιάχνουν στη Δυτική Μακεδονία.**

Το βιβλίο χωρίζεται σε 2 κύριες ενότητες (Μέρος Α': Παραδοσιακές συνταγές πίτας της Δυτικής Μακεδονίας, Μέρος Β': Πίτες με πολύφυλλα και άλλες πίτες), όμως περιέχει, επίσης, εκτενή εισαγωγή με ιστορικό των παραδόσεων της Δυτικής Μακεδονίας, παράρτημα με πληροφορίες για τα είδη αλεύρων και καταγραφή κοζανίτικων παροιμιών και δημοτικών τραγουδιών με αναφορές στην πίτα. **Απευθύνεται σε όσους θέλουν να μάθουν πως να κάνουν παραδοσιακές πίτες στο σπίτι, όπως τις κάνουν οι έμπειρες μαγείρισσες της Δυτικής Μακεδονίας.**

Γιατί να το αγοράσεις;

- Για την αναλυτική καταγραφή όλων των μυστικών και -καλά μελετημένων- συνθηκών που θα οδηγήσουν στο τέλειο φύλλο για πίτα. Σαν να σου τα εκμυστηρεύεται η γιαγιά σου.
- Για την απλή και αναλυτική καταγραφή εκτέλεσης της συνταγής, μαζί με σχέδια ή φωτογραφίες, ώστε να τα καταλάβει και ο πιο αρχάριος.
- Για τις πολύ ενδιαφέρουσες αναφορές στο πως, πότε και γιατί μαγείρευαν τις πίτες, τα παλιά χρόνια στα χωριά καθώς και για τις προσωπικές ιστορίες της συγγραφέως.

Γιατί να το αφήσεις στο ράφι;

- Σε κάποιες από τις συνταγές, κάποια υλικά δεν καταγράφονται σε γραμμάρια αλλά σε "φλυτζάνια" ή "ποτήρια" (καθώς προέρχονται από θείες και γιαγιάδες), ενώ σε κάποιες άλλες οι δοσολογίες είναι λίγο ασαφείς.

- Οι φωτογραφίες των συνταγών είναι λίγο παλιομοδίτικες (αν και ομολογουμένως προσδίδουν μια ιδιαίτερη γοητεία στο βιβλίο).
- Δεν αναγράφεται ο χρόνος προετοιμασίας και εκτέλεσης σε όλες τις συνταγές.



Σαλόνι του βιβλίου "Πίτες από χέρι: α λα γκρεκ"

Πίτες από χέρι | α λα γκρεκ

Info: Πίτες από χέρι: α λα γκρεκ || Κωστής Κωστάκης || Εκδόσεις Ψυχογιός, 19,98€

Περιγραφή:

Ο κρητικός Κωστής Κωστάκης αγάπησε το φαγητό από νωρίς. Δίπλα στη γιαγιά, έμαθε να ξεχωρίζει τις αγνές πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί στη μαγειρική του, το άνοιγμα του σπιτικού φύλλου για πίτα και το πως συνδέουμε όλες τις σημαντικές μνήμες της ζωής μας με το φαγητό. Έγραψε το βιβλίο **"Πίτες από χέρι"** των εκδόσεων **Ψυχογιός**, για να παρουσιάσει στους νέους αλλά και τους λιγότερο νέους μάγειρες, όλες τις τεχνικές του φύλλου και ποικίλες συνταγές για πίτες από όλη την Ελλάδα, όπως τις έμαθε ο ίδιος.

Το βιβλίο, πέρα απ' τον Πρόλογο και διάφορες Χρήσιμες Συμβουλές, χωρίζεται σε 8 ενότητες (Ζυμάρια, Φύλλα και παρασκευές, Πίτες με άζυμο ζυμάρι, Πίτες με ζυμάρι για τηγάνι, Πίτες με ζυμάρι μαγιάς, Πίτες με ζυμάρι βουτύρου και γιαουρτιού, Πίτες με χυλό και Γλυκές πίτες). **Απευθύνεται σε όσους θέλουν να μάθουν πως να ετοιμάζουν ζυμάρια, να ανοίγουν διάφορα είδη φύλλου αλλά και να φτιάχνουν κλασικές αλλά και**

Λιγότερο γνωστές σπιτικές πίτες -αλμυρές και γλυκές- από όλη την Ελλάδα.

Γιατί να το αγοράσεις;

- Για την αναλυτική καταγραφή των συνταγών, με χρόνο προετοιμασίας και ψησίματος, υλικά σε γραμμάρια (όπου χρειάζεται) και σαφή βήματα εκτέλεσης.
- Για την ποικιλία σε διαφορετικά είδη πίτας (κλασικές πίτες, πιροσκή, πείνιρλί, γκιοζλεμέδες, καλτσουνάκια, κουρού, μπατζίνες κ.λ.π.), για όλα τα γούστα.
- Για το "ντύσιμο" των συνταγών με καλόγουστες φωτογραφίες φυσικού φωτός και τις μίνι ιστορικές αναφορές ή προσωπικές αφηγήσεις του συγγραφέα, για κάποιες συνταγές.

Γιατί να το αφήσεις στο ράφι;

- Ενώ το βιβλίο είναι ογκώδες, μπορεί κάποιος να το θεωρήσουν λίγο δύσκολο στη χρήση: οι φωτογραφίες πιάνουν το μεγαλύτερο μέρος του χώρου, και οι συνταγές είναι γραμμένες με μικρά γράμματα, κάποιες φορές πάνω στις φωτογραφίες.
- Κάποιες συνταγές μπορεί να φανούν "μπελαλίδικες", για καθημερινό μαγείρεμα. Θέλουν το χρόνο τους.

Όπως και να χει, **οφείλω να δηλώσω πως δυσκολεύτηκα πάρα πολύ να βρω λόγους για να αφήσεις αυτά τα δύο βιβλία στο ράφι.** Μου είναι και τα δύο πολύ χρήσιμα στη δουλειά μου, με εμπνέουν και αποτελούν βάση για πολλές από τις συνταγές που δημιουργούμε και δουλεύουμε καθημερινά στο Madame Ginger. Σου τα προτείνω ανεπιφύλακτα.

#FeedYourDreams,