

Περιοδικό Olive Φεβρουάριος 2009



ΚΕΙΜΕΝΟ ΗΛΙΑΣ ΜΑΜΑΛΑΚΗΣ
ΦΩΤΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Τυριά... που ψήνονται.

Ως μεγάλος εραστή των τυριών, παραδέχομαι, ότι αγαπώ πολύ τη γεύση του τυριού, έτσι όπως βγαίνει ώριμο από τα τυροκομεία. Το συνοδεύω με ψωμάκι, φρέσκα ή ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς και μπορώ να το απολαύσω όλες τις ώρες τις ημέρας. Ομολογώ, όμως, ότι υπάρχουν κάποια τυριά που έχουν φτιαχτεί για να ψηθούν, μια και έτσι αναπτύσσουν ακόμα περισσότερο τη γεύση και την υφή τους.

Τα τελευταία χρόνια στη Χίο, παρασκευάζεται ένα αγελαδινό τυρί που λέγεται **Μαστέλο**. Η υφή του ζητάει ένα καλό ψήσιμο στη σχάρα. Η φαντασία όμως του καλλιτέχνη μάγειρα που το ψήνει, προστάζει να το συνοδεύσει με λίγο ούζο μαστιχάτο, επίσης από τη Χίο. Αφού ψηθεί το **Μαστέλο** πάνω στη σχάρα, ζεσταίνει το χιώτικο ούζο σε ένα μικρό μπρίκι, το ανάβει με ένα σπύρτο και περιχύνει το Μαστέλο με αυτό, κάνοντάς το φλαμπέ.