

Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας
Αργυρούπολη Ρεθύμνου
Τηλ: 28310 81252 – 28313 40705

Παραδοσιακά στραγάλια ψημένα στην άμμο

Χρειαζόμαστε ρεβίθια, άμμο από ποτάμι ή θάλασσα πλυμένη καθαρή και να έχει περαστεί από ψιλό κοσκίνισμα, ασβέστη (σβησμένο) από οικοδομικά υλικά, αλουσιά (σταχτόνερο) γάντια, κοσκίνο, και ένα αμμοτσίκαλο. Αυτό είναι και το μυστικό για τα ρεβίθια. Φυσικά επειδή είναι πολύ δύσκολο να βρεθεί στις μέρες μας, διαλέξτε ένα σκεύος με πάρα πολύ λεπτό πάτο, ή ένα καθαρό γκοζοντενεκέ, γιατί το σκεύος μετά δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κάποια άλλη παρασκευή παρά μόνο ως "αμμοτσίκαλο".

Ο χώρος που θα τα φτιάξετε πχ η κουζίνα σας δεν θα είναι τόσο καθαρή και μετά το τέλος της διαδικασίας. Οπότε διαλέξτε ένα μέρος που δεν θα σας στεναχωρεί μετά.. πχ το χωριό πάντα είναι καλύτερος προορισμός.. Το αναχούμισμα που θα πούμε στην πορεία κάντε το κατά προτίμηση σε εξωτερικό χώρο για να αποφύγετε τα βάσανα της σκόνης.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα την αλουσιά (σταχτόνερο) να πάρει μια βράση, ίσα ίσα να αντέχει το δάκτυλο μας. Χλιαρή. Η ποσότητα θα είναι να σκεπάζει τα ρεβίθια όπως όταν τα βάζουμε στο νερό για μαγείρεμα να μουσκέψουν.

Αφήνουμε τα στραγάλια στο σταχτόνερο για 20-30 λεπτά. Τα 3 κιλά ρεβίθια μας έδωσαν περίπου 2 φορές παραπάνω σε στραγάλια. Μην σας φανούν λίγα γιατί διπλασιάζονται.

Όταν περάσει το 20 λεπτό, βγάζουμε τα ρεβίθια και τα στεγνώνουμε σε μια πετσέτα. Μετά προσθέτουμε αλάτι (αρκετό ή λιγότερο ανάλογα πόσο αλμυρά τα θέλουμε). Το αλάτι βοηθάει να φύγει και η υγρασία που θέλουμε οπότε μην το φοβηθείτε..

Ύστερα προσθέτουμε τον ασβέστη. Για τα 3 κιλά βάλουμε μισό κιλό. Θα πρέπει να τα ασπρίσουμε καλά. (Χρησιμοποιήστε γάντια να μη σας κάψει)

Αφού τα έχουμε ασπρίσει καλά τα αφήνουμε για 30-40 λεπτά στον ασβέστη.

Ύστερα τα κοσκινίζουμε καλά να φύγει ο ασβέστης!!

Βάζουμε την άμμο στην φωτιά, στο σκεύος που έχουμε (αμμοτσίκαλο, ή γκοζοντενεκέ, ή σκεύος με λεπτό πάτο που δεν το λυπόμαστε.) Η άμμος θα πρέπει να κάψει, να γίνει σαν χόβολη, να κοκκινίσει ο πάτος.

Μόλις η άμμος είναι έτοιμη ρίχνουμε τα ρεβίθια στο τσικάλι. Θα πρέπει να ρίχνουμε δόσεις δόσεις, ώστε η άμμος να σκεπάζει καλά όλα τα ρεβίθια και να ψηθούν με την πυρά της άμμου. Τα αναχουμίζουμε δλδ ανακατεύουμε χωρίς σκεύος με γρήγορες κινήσεις για να ψηθούν καλά. Τότε έχουμε και το χαρακτηριστικό ήχο κάτι σαν ποπ κόρν γιατί τα ρεβίθια χάνουν την υγρασία τους και "σκάνε" από την απότομη αλλαγή θερμότητας.

Καλύτερα το αναχούμισμα να το κάνετε στην αυλή σας ή σε εξωτερικό χώρο.

Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας
Αργυρούπολη Ρεθύμνου
Τηλ: 28310 81252 – 28313 40705

Μόλις ψηθούν (θα έχουν ζαρώσει αρκετά) τα περνάμε πάλι από το κόσκινο πολύ καλά να φύγει η άμμος!

Και στο τέλος, βάζουμε στα χέρια μας λίγο ελαιόλαδο και τα τρίβουμε καλά να γυαλίσουν. Αν χρειαστεί ξεχωρίζουμε τα σκάρτα, κάποια καμμένα, βγάζουμε τους φλοιούς.

Τα παραδοσιακά αυθεντικά στραγάλια μας είναι έτοιμα. Μπορούμε να τα αποθηκεύσουμε σε γυάλινα βάζα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Με μια ρακή και σταφίδες ήταν ένα κέρασμα σε κάθε "χρεία" όπως έλεγαν οι παλαιοί. Από χαρές μέχρι και στις λύπες, σε μια απλή επίσκεψη, στα καφενεία παντού. **Καλή επιτυχία!!**