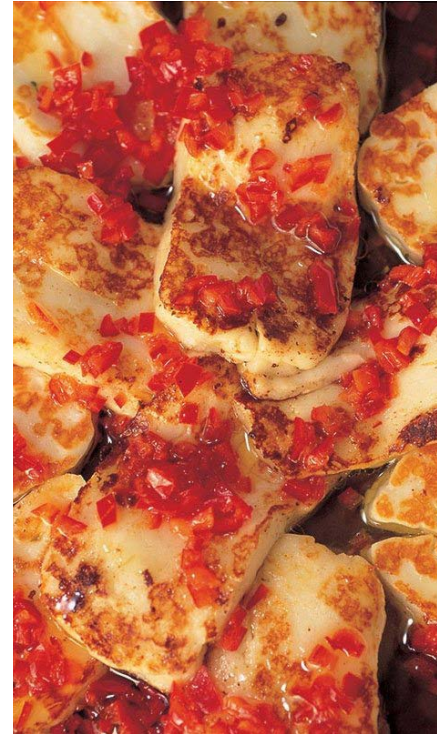




Χαλούμι: Όλα όσα χρειάζεται να ξέρετε για το περίφημο κυπριακό τυρί



Το σαββατοκύριακο που μας πέρασε, στην κουζίνα μου το τυρί είχε πρωταγωνιστικό ρόλο. Κι όχι ένα οποιοδήποτε τυρί, καθώς αποφάσισα να αφεθώ στο χαλούμι με την ξεχωριστή γεύση και την ακόμα πιο ξεχωριστή μέθοδο παρασκευής. Οι περισσότεροι γνωρίζετε πως θεωρείται το εμβληματικό τυρί της Κύπρου, αλλά το όνομά του μαρ-



τυρά πως η ιστορία του είναι μάλλον δαιδαλώδης καθώς είναι προφανές ότι συγγενεύει με το αραβικό khallum. Στο νησί οι Τουρκοκύπριοι το λένε hellim, ενώ η πρώτη επίσημη αναφορά στο όνομά του γίνεται σε ένα ενετικό έγγραφο του 16ου αιώνα. Η Κύπρος προσπαθεί εδώ και χρόνια να πετύχει την αναγνώριση του ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, αλλά από όσο ξέρω δεν τα έχουν καταφέρει ακόμη.

Το χαλούμι διακρίνεται σε δύο τύπους, τον φρέσκο και τον ώριμο. Αυτό σημαίνει ότι κατατάσσεται ανάλογα: στην πρώτη περίπτωση στα ημίσκληρα τυριά και στη δεύτερη στα σκληρά. Σύμφωνα με τον πατροπαράδοτο, παραδοσιακό τρόπο παραγωγής η σύνθεσή του περιλαμβάνει αποκλειστικά και μόνο αιγοπρόβειο γάλα, καθώς αγελάδες στην Κύπρο δεν υπήρχαν, τουλάχιστον μέχρι να έρθουν οι Βρετανοί. Από τις αρχές του 20ου αιώνα κι έπειτα στη συνταγή συμπεριλήφθηκε και το αγελαδινό γάλα και είναι αυτό ακριβώς που μπερδεύει τα πράγματα ως προς την αναγνώρισή του στην κατηγορία ΠΟΠ: οι ειδικοί δεν μπορούν να συμφωνήσουν στη συμμετοχή και στην αναλογία του αγελαδινού γάλακτος.

Το συγκεκριμένο τυρί χρωστά τις ξεχωριστές γευστικές του ιδιότητες, την αντοχή του στο μαγείρεμα και τη δομή του στις διαδικασίες του «ψησίματος» και του «διπλώματος» - το τυρόγαλα που περιέχει τα κομμάτια του τυριού σε κάποια φάση της παραγωγής θερμαίνεται στους 90ο C, ενώ πριν προστεθεί ο αποξηραμένος ή ο φρέσκος δυόσμος αυτά τα διπλώνονται.

Μπορείτε να το καταναλώσετε σκέτο, με

ψωμί ή με φρούτα (το καλοκαιρινό καρπούζι, για παράδειγμα, του πάει απίστευτα) και είναι ιδανικός συνοδός για τα ζυμαρικά, καθώς όταν το τρίψετε θα σας χαρίσει όλον τον δυναμικό, γευστικό του πλούτο. Τριμμένο μπαίνει επίσης σε σαλάτες, πίτες και σούπες, αλλά εγώ το προτιμώ ψημένο στο τηγάνι ή στη σχάρα παρέα με ένα καλό ελληνικό τσίπουρο, χωρίς γλυκάνισο ή ακόμη καλύτερα μαζί με ζιβανία, τη γνωστή κυπριακή τσικουδιά.

Η αγαπημένη μου συνταγή όμως είναι αυτή που το χαλούμι «παντρεύεται» με πιπεριές τσίλι. Για να τη φτιάξετε θα χρειαστεί να ψιλοκόψετε δύο φρέσκες πιπεριές τσίλι (αφαιρέστε τα κουκούτσια αν δεν αντέχετε το έντονο κάψιμο) τις οποίες θα τις αναμίξετε με ένα ωραίο αγουρέλαιο – υπολογίστε περίπου 60 ml – σε ένα μπολ. Θα τις αφήσετε να μαριναριστούν όσο θα ψήνετε στο τηγάνι 500 gr χαλούμι που θα έχετε κόψει σε κομμάτια πάχους μισού εκατοστού περίπου. Μόλις ψηθεί το τυρί, θα το βάλετε σε ένα πιάτο. Κατόπιν θα αφαιρέσετε τις πιπεριές από το λάδι και θα ραντίσετε με αυτό το χαλούμι. Θα στύψετε στο τέλος μισό λεμόνι και θα ρίξετε τον χυμό πάνω στο τυρί. Αποκάλυψη, το υπογράφω!

