



ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΈ ΤΗΣ ΑΛΣΑΤΙΑΣ

ΚΑΖΑΝΤΖΗ ΔΗΜΗΤΡΑ

ΚΑΡΑΚΩΝΤΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ

Αλσατία

- ▶ Στην περιοχή της Αλσατίας, η οποία είναι επηρεασμένη από την γερμανική παράδοση, υπάρχουν πολλές παραδοσιακές ταβέρνες.
- ▶ Οι ταβέρνες αυτές σερβίρουν τοπικά πιάτα, που περιέχουν κυρίως χοιρινό, λάχανο, τυρί και πατάτες.
- ▶ Στην Αλσατία υπάρχουν πολλοί βραβευμένοι σεφ, οι οποίοι ακολουθούν για τα πιάτα τους, τοπικές συνταγές.



Tarte flambée

- ▶ Η Tarte flambée είναι η παραδοσιακή πίτσα της Αλσατίας, η οποία έχει τραγανή ζύμη και γέμιση από κρέμα τυριού, κρεμμύδια και μπέικον, η οποία στη συνέχεια ψήνεται σε ξυλόφουρνο. Υπάρχουν πολλές παραλλαγές της, μερικές από αυτές έχουν μανιτάρια.



Bauckeoffe

- ▶ Αυτό το πιάτο αποτελείται από πατάτες κομμένες σε φέτες, κρεμμύδια, και διάφορα κρέατα κομμένα σε κομμάτια, όλα μαγειρεμένα αργά σε μια παραδοσιακή κεραμική κατσαρόλα. Το *Bauckeoffe* σερβίρεται συνήθως μαζί με μια πράσινη σαλάτα.



Choucroute garnie

- ▶ Είναι το πιο διάσημο φαγητό της περιοχής. Είναι άσπρο λάχανο τριμμένο που έχει υποστεί ζύμωση, το οποίο στη συνέχεια μαγειρεύεται σε λευκό κρασί με πατάτες, και σερβίρεται με ζαμπόν, καπνιστό χοιρινό, μπέικον και λουκάνικα.



Tarte au fromage blanc

- ▶ Η γαλλική εκδοχή του cheesecake. Είναι μία ελαφριά, όχι πολύ γλυκιά τάρτα που παρασκευάζεται με λευκό τυρί (fromage blanc), αυγά και λεμόνι. Η κλασική συνταγή γίνεται με ζύμη για τάρτα.

