



ΚΑΤΣΑΜΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό νερό
200 γρ. βούτυρο
400 γρ. αλεύρι
από καλαμπόκι
1 κρεμμύδι
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ταπεινό αλλά αρχέγονο και περήφανο. Το κατσαμάκι είναι γνωστό από αρχαιοτάτων χρόνων. Χυλός δημητριακών κυρίως από καλαμποκάλευρο, γνωστό και μπομπότα στην περιοχή μας. Ήταν το φαγητό των φτωχών αλλά και των κτηνοτρόφων που βρισκόταν με τα κοπάδια τους μακριά από το σπίτι τους. Κι έτσι με ένα σκαρίφημα, κατάφεραν με ελάχιστα υλικά που υπήρχαν να θρέψουν τις ημέρες τους και να μείνουν με δύναμη όρθιοι στη δύσκολη καθημερινότητα. Η μετάφραση της λέξης εξάλλου σημαίνει «νάζι» «τσαλιμάκι» και επιβεβαιώνεται πλήρως το όνομά του, μιας και με λίγη δημιουργική φαντασία αξιοποιώντας τα διαθέσιμα προϊόντα «ξεγελούσαν» την ανάγκη της τροφής φτιάχνοντας ένα φαγητό που και σήμερα ξυπνά τις αλλοτινές μνήμες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κατσαρόλα βάζουμε το νερό και το βούτυρο και αφήνουμε να πάρει βράση. Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει χυλός. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, κόβουμε το κρεμμύδι σε φέτες, το σοτάρουμε σε λάδι, αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε.