



ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ & ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΜΕ ΘΕΜΑ:

Μετάφραση και Σχολιασμός αποσπάσματος από το βιβλίο «*Joy of Cooking: All About Pies and Tarts*» (2002), των Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker και Ethan Becker

ΤΗΣ ΦΟΙΤΗΤΡΙΑΣ
ΓΙΑΝΝΑΚΑΚΗ ΑΓΓΕΛΙΚΗ (Ξ2014101)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΟΠΤΕΙΑΣ:
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΕΛΑΝΔΡΙΑΣ (ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ)
ΣΩΤΗΡΙΟΣ ΚΕΡΑΜΙΔΑΣ (ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ)

ΚΕΡΚΥΡΑ, ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2018

Μετάφραση και Σχολιασμός αποσπάσματος από το βιβλίο «**Joy of Cooking: All About Pies and Tarts**» (2002), των Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker και Ethan Becker

Πίνακας Περιεχομένων

Πρόλογος.....	5
Μετάφρασμα	6
Πρωτότυπό κείμενο.....	18
Σχολιασμός	29
Βιβλιογραφία	36

Πρόλογος

Η παρούσα εργασία αποτελεί το τελευταίο στάδιο των προπτυχιακών μου σπουδών, πριν βγω και εγώ, όπως πολλοί άλλοι, στην αγορά εργασίας, ως πτυχιούχος μεταφράστρια. Επέλεξα λοιπόν να ασχοληθώ με ένα θέμα, κάπως αντισυμβατικό και ασυνήθιστο για πτυχιακή εργασία, που όμως βρίσκω εξαιρετικά ενδιαφέρον και με συναρπάζει. Η μαγειρική και ειδικά η ζαχαροπλαστική είναι το πάθος μου. Παρόλο που όπως προανέφερα δεν αποτελεί διαδεδομένο θέμα πτυχιακής εργασίας, αποφάσισα να προχωρήσω με αυτό. Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον κύριο Παναγιώτη Κελάνδρια, χωρίς τη βοήθεια και τη καθοδήγηση του οποίου δεν θα μπορούσα να ολοκληρώσω την εργασία μου, καθώς με κατηύθυνε και μου έδειξε εμπιστοσύνη από το πρώτο λεπτό. Κατ' επέκταση, θα ήθελα να ευχαριστήσω και τον κύριο Σωτήριο Κεραμίδα που δέχτηκε χωρίς δεύτερη σκέψη να μπει στην επιτροπή εποπτείας, παρά τον αυξημένο φόρτο εργασίας του. Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς μου, χωρίς τους οποίους δεν θα μπορούσα ποτέ να κάνω τα όνειρά μου πραγματικότητα.

Η δομή της παρούσας εργασίας με θέμα τη μετάφραση και το σχολιασμό ενός αποσπάσματος από το βιβλίο «*Joy of Cooking: All About Pies and Tarts*». Το συγκεκριμένο βιβλίο ζαχαροπλαστικής είναι μέρος μιας σειράς βιβλίων μαγειρικής που εκδόθηκε για πρώτη φορά το 1931 και είναι ευρέως διαδεδομένη στις Η.Π.Α., αλλά και παγκοσμίως. Στο πρώτο μέρος λοιπόν της εργασίας παρατίθεται το μετάφρασμα και το πρωτότυπό κείμενο. Κατόπιν, ακολουθεί σχολιασμός του μεταφράσματος και του πρωτοτύπου αντίστοιχα. Συγκεκριμένα, αναλύεται το πρωτότυπο κείμενο και περιγράφονται τα μεταφραστικά προβλήματα που κλήθηκα να αντιμετωπίσω κατά την μεταφραστική διαδικασία. Τέλος, παρατίθενται οι βιβλιογραφικές αναφορές, από όπου άντλησα υλικό.

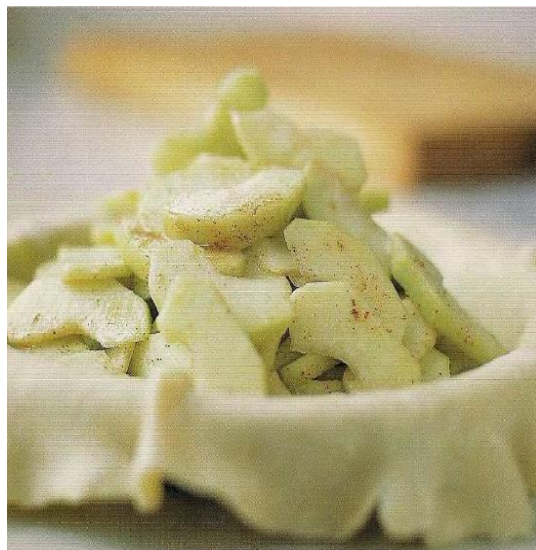
ΣΚΕΠΑΣΤΕΣ ΤΑΡΤΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Έναν αιώνα πριν, οι τάρτες με φρούτα αποτελούσαν βασικό συστατικό της αμερικανικής διατροφής, καθώς υπήρχαν στο τραπέζι τόσο για πρωινό, όσο και για δείπνο. Εκείνη την εποχή, οι νοικοκυρές της Αμερικής έφτιαχναν μια ντουζίνα, ή και παραπάνω, κάθε εβδομάδα. Σήμερα, πολλοί από αυτούς που ασχολούνται με την ζαχαροπλαστική ερασιτεχνικά δεν έχουν φτιάξει ποτέ μια σκεπαστή τάρτα φρούτων, αλλά αυτό το κεφάλαιο θα σας δείξει τα βασικά και κάτι παραπάνω. Οι τάρτες φρούτων συχνά δεν είναι τέλειες στην όψη. Μπορεί να ξεχειλίζει η γέμιση κατά το ψήσιμο, να μην πάρει χρώμα ομοιόμορφα, να κολλήσει στη φόρμα ή τα κομμάτια να είναι λίγο ρευστά. Μπορεί επίσης να καταλήξουμε με μια τάρτα, της οποίας η κάτω πλευρά που ακουμπάει στα φρούτα, να είναι λίγο πιο μαλακή, ό,τι κι αν κάνουμε για να το αποφύγουμε. Δεν πρέπει όμως να αποθαρρυνθούμε, καθώς όλα αυτά είναι φυσιολογικά, όταν πρόκειται για τάρτες φρούτων, και σίγουρα δεν επηρεάζουν την αξέχαστη γεύση μιας παραδοσιακής τάρτας.



Γέμιση για τάρτες φρούτων

Όταν λέμε σκεπαστή τάρτα φρούτων, εννοούμε φρούτα ψημένα ανάμεσα σε δυο κομμάτια ζύμης, εκ των οποίων το πάνω κομμάτι είναι ένα μονό φύλλο ζύμης ή πολλές λωρίδες ζύμης, τοποθετημένες έτσι ώστε να σχηματίζουν ένα δικτυωτό σχέδιο. Εκτός από τα φρούτα, που μπορεί να είναι είτε κονσέρβας, κατεψυγμένα, ξερά ή μαγειρεμένα από πριν, είτε και φρέσκα και ωμά, η γέμιση συνήθως περιέχει ζάχαρη και κάποια πηκτική ουσία, όπως είναι το αλεύρι, ο νισεστές, ή η ψιλή ταπιόκα. Παλαιότερες συνταγές, όπως και η δική μας, συνήθως λένε για περίπου 600 γρ. κομμένα φρέσκα φρούτα ή μούρα για μια τάρτα φρούτων 23 εκ., όσο περίπου χωράει και μια ταρτιέρα 23 εκ., αφού στρώσουμε την ζύμη. Ωστόσο, επειδή τα ωμά φρούτα «μαζεύουν» όταν ψηθούν, πλέον προτιμάμε, αντί για 600, να βάζουμε 750 γρ. φρούτα, ή και λίγο παραπάνω αν πρόκειται για μήλα, ώστε να σιγουρευτούμε ότι το πάνω κομμάτι της ζύμης δεν θα «βουλιάξει» και ότι η γέμιση θα φαίνεται πλούσια. Όσο κι αν θέλουμε να βάλουμε 900 με 1000 γρ. φρούτα σε μια ζύμη 23 εκ., δεν πρέπει να το κάνουμε, διότι η τάρτα θα βγάλει υγρά όσο ψήνεται και δεν θα κρατήσει το σχήμα της, όταν την κόψουμε. Ιδανικά, η ποσότητα της ζάχαρης και της πηκτικής ουσίας που θα προσθέσουμε στη γέμιση, πρέπει να προσαρμοστεί ανάλογα με την γλυκύτητα, την οξύτητα και ανάλογα με το πόσο ζουμερό είναι το φρούτο. Το να προσδιορίσουμε την ποσότητα της ζάχαρης είναι σχετικά εύκολη υπόθεση αλλά η ποσότητα της πηκτικής ουσίας μπορεί να μας δυσκολέψει. Σε γενικές γραμμές, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιούμε την μικρότερη συνιστώμενη ποσότητα πηκτικής ουσίας, όταν έχουμε την επιλογή. Αν όμως προτιμάτε τις τάρτες που κόβονται πιο όμορφα και δεν έχετε πρόβλημα αν η γέμιση είναι λίγο πιο στερεή, μπορείτε να βάλετε τη μεγαλύτερη συνιστώμενη ποσότητα πηκτικής ουσίας. Παρόλο που οι περισσότεροι ερασιτέχνες μάγειρες ακόμα προτιμούν το αλεύρι ως πηκτική ουσία, ο νισεστές ή η ψιλή ταπιόκα έχουν ως αποτέλεσμα να μην «θολώνει» η γέμιση και η υφή να είναι πιο απαλή. Η μηλόπιτα αποτελεί εξαίρεση, καθώς «κερδίζει» από την κρεμώδη υφή που έχει το αλεύρι. Μπορούμε φυσικά να χρησιμοποιήσουμε σε οποιαδήποτε τάρτα αλεύρι ως πηκτική ουσία, την διπλάσια ποσότητα σε σχέση με τον νισεστέ ή την ταπιόκα. Μόλις προσθέσουμε την πηκτική ουσία, η γέμιση με τα φρούτα δεν πρέπει να μείνει πάνω από 15 λεπτά πριν την βάλουμε πάνω στη ζύμη αλλιώς μπορεί να «κατεβάσει» πολλά υγρά.



ΝΙΣΕΣΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑΠΙΟΚΑ

Ο νισεστές, ένα καθαρό άμυλο με σχεδόν την διπλάσια πηκτική ικανότητα σε σχέση με το αλεύρι, αποτελεί έναν εξάισιο πηκτικό παράγοντα που δεν επηρεάζει τη γεύση.

Η ταπιόκα παράγεται από τη ρίζα του τροπικού φυτού κασάβα, το οποίο σε πολλά μέρη του κόσμου το βράζουν και τρώγεται ως άμυλο. Στα περισσότερα σουπερμάρκετ σήμερα πωλείται η ψιλή ταπιόκα, μια προμαγειρεμένη μορφή σε μικροσκοπικούς κόκκους που χρησιμοποιείται ως πηκτικός παράγοντας σε γεμίσεις για τάρτες φρούτων.

Αν θέλουμε να φτιάξουμε τάρτα διακοσμημένη με δικτυωτό σχήμα, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσουμε νισεστέ αντί για ψιλή ταπιόκα. Οι κόκκοι ταπιόκας που μένουν εκτεθειμένοι μπορεί να μην ψηθούν αλλά να λιώσουν μέσα στα φρούτα, κάτι που έχει ως αποτέλεσμα μια νερούλη, κοκκώδη γέμιση που ξεχειλίζει πάνω από τις λωρίδες της ζύμης.

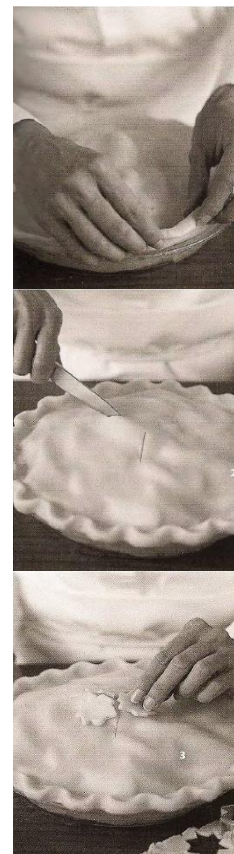
Μηλόπιτα

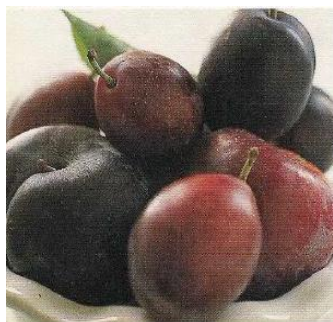
Ζύμες για τάρτες φρούτων

Οι ζύμες για σκεπαστές τάρτες φρούτων πρέπει να φτιάχνονται με ζύμη σφολιάτας. Η ζύμη σφολιάτας, σελ. 15, φτιαγμένη είτε με μαγειρικό λίπος, είτε με συνδυασμό βουτύρου και μαγειρικού λίπους, και η ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17, κάνουν για κάθε τάρτα φρούτων. Η ζύμη σφολιάτας με λαρδί, σελ. 15, πάει ιδιαίτερα με μηλόπιτες αλλά και με άλλες τάρτες φρούτων, αρκεί να σας αρέσει η γεύση από το λαρδί. Η ζύμη σφολιάτας με τυρί κρέμα, σελ. 18, ταιριάζει επίσης με όλες τις τάρτες φρούτων, αν και μπορεί να σας φανεί λίγο ξινή, αν την συνδυάσετε με στυφά φρούτα, όπως είναι τα βύσσινα και το ραβέντι. Αν θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζύμη σφολιάτας με καλαμποκάλευρο, σελ. 17, για τάρτες με μύριλα ή βατόμουρα, ή ζύμη σφολιάτας με ξηρούς καρπούς, σελ. 17, με φρούτα που έχουν καρπό, όπως είναι τα ροδάκινα ή τα κεράσια. Προσοχή! Οι συγκεκριμένες ζύμες τείνουν να βγάζουν υγρά κατά το ψήσιμο. Η γλυκιά ζύμη σφολιάτας, σελ. 17, δεν ενδείκνυται για σκεπαστές τάρτες φρούτων, καθώς μπορεί να «αρπάξει» όταν ψήνεται για πολύ ώρα. Όταν φτιάχνουμε τη ζύμη για σκεπαστή τάρτα φρούτων, καλό είναι να προσθέτουμε λίγο παραπάνω υγρό απ' ότι χρειάζεται, παρά λιγότερο. Αν η ζύμη βγει στεγνή και θρυμματίζεται, το πιθανότερο είναι ότι η γέμιση θα «ποτίσει» το κάτω κομμάτι της ζύμης, ακόμα και αν δεν φαίνεται κάποια ρωγμή ή τρύπα στη ζύμη. Όταν χωρίζουμε τη ζύμη σε πάνω και κάτω κομμάτι, κόβουμε το κάτω κομμάτι της ζύμης λίγο μεγαλύτερο απ' ότι το πάνω. Το κάτω κομμάτι θα πρέπει να είναι λίγο πιο παχύ όταν το ανοίξουμε, ώστε να συγκρατήσει τα υγρά από τα φρούτα κατά το ψήσιμο.

Πώς φτιάχνουμε μια σκεπαστή τάρτα φρούτων

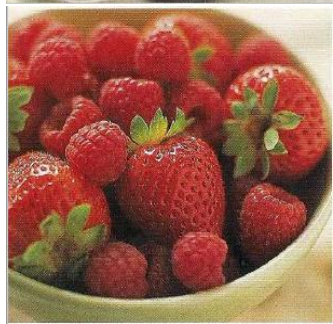
Ανοίγουμε το κάτω κομμάτι της ζύμης, το βάζουμε στην φόρμα και κόβουμε την ζύμη που περισσεύει, ώστε να είναι περίπου 2 εκ. (βλ. Πώς Ανοίγουμε Ζύμη, σελ. 19). Καλύπτουμε τυχόν τρύπες, σκισίματα, ή λεπτά σημεία με ζύμη που μας έχει περισσέψει βρέχουμε με λίγο κρύο νερό και πιέζουμε, με την βρεγμένη πλευρά προς τα κάτω. Με τον ίδιο τρόπο καλύπτουμε τυχόν ατέλειες στα πλαϊνά' αν θέλουμε να κλείσουμε καλά τη τάρτα μας, θα πρέπει να φροντίσουμε τα πλαϊνά να έχουν αρκετό περιθώριο. Μεταφέρουμε με προσοχή τη φόρμα στο ψυγείο. Ανοίγουμε την μισή ζύμη που έχει απομείνει σε ένα κύκλο 23 εκ., την τοποθετούμε σε μια λαμαρίνα και βάζουμε στο ψυγείο (Για να φτιάξουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης, είτε απλό είτε σε δικτυωτό σχέδιο, βλ. Πώς φτιάχνουμε δικτυωτό σχέδιο ζύμης, σελ. 41.). Ετοιμάζουμε τη γέμιση σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής. Βγάζουμε το κάτω κομμάτι της ζύμης από το ψυγείο και βάζουμε μέσα τη γέμιση. Περνάμε το πάνω μέρος με βούτυρο, αν το λένε οι οδηγίες. Περνάμε με ένα πινέλο τη ζύμη που περισσεύει από το κάτω κομμάτι με κρύο νερό και βάζουμε το πάνω κομμάτι. Κλείνουμε σφιχτά τις άκρες από τα δύο κομμάτια για να κλείσουν καλά. Κόβουμε τις διπλές άκρες ώστε να είναι παντού 2 εκατοστά και γυρνάμε την προεξοχή προς τα κάτω (1), ώστε να είναι στο ίδιο ύψος με το χείλος της φόρμας. Διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα στις άκρες όπως σε μια ξεσκέπαστη τάρτα (βλ. σελ. 21)' το περίγραμμα με τις κυματιστές άκρες βοηθάει να μην χυθούν τα υγρά των φρούτων κατά το ψήσιμο. Κάνουμε 3 ή 4 χαραγματιές των 5 εκατοστών στο πάνω κομμάτι (2) για να φεύγει ο ατμός όσο ψήνεται η τάρτα μας. Αν θέλουμε, μπορούμε να φτιάξουμε διακοσμητικά σχέδια με κομμάτια ζύμης και αφού τα περάσουμε με λίγο κρύο νερό, να τα βάλουμε πάνω στη ζύμη μας (3).





Πώς ψήνουμε την τάρτα μας

Οι τάρτες φρούτων πρέπει να ψήνονται όσο πιο σύντομα γίνεται από τη στιγμή που βάζουμε τη γέμιση και τις συναρμολογούμε· ειδάλλως η ζουμερή γέμιση θα μαλακώσει το κάτω κομμάτι της ζύμης. Προθερμαίνουμε για αρκετή ώρα τον φούρνο και βάζουμε την τάρτα μας στη τελευταία σχάρα, ώστε να ροδίσει και το εξωτερικό κομμάτι της ζύμης να γίνει τραγανό και το πάνω κομμάτι της ζύμης να μην «αρπάξει» πολύ. Οι τάρτες φρούτων με ωμή γέμιση ψήνονται σε υψηλή θερμοκρασία για 30 λεπτά για να ψηθεί η ζύμη και άλλα 30 λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία για να ψηθεί η γέμιση. Οι τάρτες με προμαγειρεμένη γέμιση ψήνονται σε υψηλή θερμοκρασία για όλη τη διάρκεια, για λιγότερη ώρα απ' ότι χρειάζεται μια τάρτα με ωμή γέμιση. Το χειρότερο για μια τάρτα φρούτων είναι να έχει πλαδαρή και ωμή ζύμη. Μόνο όταν το πάνω κομμάτι είναι ένα βαθύ, πλούσιο καφέ χρώμα, σαν αυτό του φουντουκιού, και τα υγρά ξεχειλίζουν από τα ανοίγματα είναι καλά ψημένη η τάρτα μας. Αν έχουμε περάσει την τάρτα μας με αυγό, γάλα ή κρέμα γάλακτος θα ροδίσει μέσα στα πρώτα 30 λεπτά ψησίματος, πολύ πριν ψηθεί κανονικά. Μπορούμε να βάλουμε από πάνω αλουμινόχαρτο προκειμένου να μην μαυρίσει τόσο γρήγορα, χωρίς να σταματήσει να ψήνεται. Οι τάρτες φρούτων συχνά «αρπάζουν» στις άκρες, ειδικά όταν ξεχειλίζουν τα υγρά τους, αλλά μην ανησυχείτε· είναι μικρό το τίμημα προκειμένου να είναι καλά ψημένη η ζύμη.



Πώς φτιάχνουμε μια τάρτα με οποιοδήποτε φρούτο

Μόλις μάθουμε να φτιάχνουμε τάρτες φρούτων, ουσιαστικά μπορεί να μην χρειαστούμε κάποια συνταγή ποτέ ξανά. Μια τάρτα 23 εκ. θέλει περίπου 750 γρ. φρέσκα φρούτα ή μούρα, ζάχαρη, πηκτική ουσία και λίγο βούτυρο. Δύσκολα θα κάνετε λάθος αν ακολουθήσετε τη παρακάτω συνταγή. Υπάρχουν βέβαια και εξαιρέσεις. Στυφά φρούτα όπως τα βύσσινα, το ραβέντι, τα κράνμπερι, τα φραγκοστάφυλα, τα βατόμουρα, τα κράνα και οι πράσινες ντομάτες θέλουν περίπου 200 με 300 γρ. ζάχαρη. Τα μήλα θέλουν την μισή ποσότητα πηκτικής ουσίας, ενώ τα ζουμερά μούρα θέλουν 1/3 παραπάνω, ειδικά αν είναι πολύ γλυκά.



750 γρ. κομμένα φρούτα, αν χρειάζεται και ξεφλουδισμένα, ή μούρα

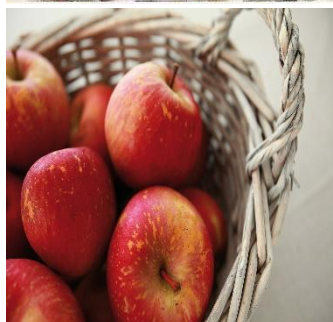
150 γρ. ζάχαρη

45 γρ. ψιλή ταπιόκα ή νισεστέ

15 γρ. φρεσκοστυμμένο, σουρωμένο χυμό λεμόνι

Μια πρέζα αλάτι

30 με 45 γρ. ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε μικρά κομμάτια



Ανακατεύουμε τα φρούτα, τη ζάχαρη, την πηκτική ουσία, τον χυμό λεμονιού και το αλάτι και το αφήνουμε για 15 λεπτά πριν ρίξουμε το μείγμα στη ζύμη.

Περνάμε με ένα πινέλο την άκρη της κάτω ζύμης με κρύο νερό και σκεπάζουμε με το πάνω κομμάτι ή το δικτυωτό σχέδιο. Κλείνουμε καλά τις άκρες, κόβουμε, και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα. Κάνουμε ανοίγματα για τον ατμό στο πάνω κομμάτι της ζύμης. Ψήνουμε στη τελευταία σχάρα στους 220°C για 30 λεπτά· μετά βάζουμε από κάτω ένα ταψί, κατεβάζουμε στους 180 °C, και ψήνουμε μέχρι να δούμε τα υγρά από τα φρούτα να ξεχειλίζουν από τα ανοίγματα, περίπου 30 λεπτά ακόμη.



Τάρτα με βατόμουρα

Μηλόπιτα Ι

μια πίτα 23 εκ. αντιστοιχεί σε 6 με 8 μερίδες

Προτιμάμε για αυτή τη συνταγή να χρησιμοποιούμε την ποικιλία μήλων Golden Delicious γιατί διατηρούν την υφή τους και δεν γεμίζουν την πίτα μας με υγρά. Εναλλακτικά, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε άλλες ποικιλίες κόκκινων ή κίτρινων μήλων. Δεν συνιστούμε την ποικιλία Granny Smiths, διότι παρόλο που είναι τραγανά όταν είναι ωμά, όταν τα ψήνουμε σε πίτα με πάνω και κάτω ζύμη, γίνονται σαν πουρές. Η μηλόπιτα ταιριάζει τέλεια με μια πλούσια ζύμη, όπως είναι αυτή με το λαρδί, αλλά και μια κλασσική ζύμη σφολιάτας φτιαγμένη αποκλειστικά με φυτικό μαγειρικό λίπος θα έχει σχεδόν τα ίδια αποτελέσματα. Η ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17, ταιριάζει πολύ επίσης. Επειδή η γέμιση έχει μεγαλύτερο όγκο πριν ψηθεί, δεν μπορούμε να φτιάξουμε το πάνω κομμάτι με δικτυωτό σχέδιο. Αν παρόλα αυτά θέλετε η πίτα σας να έχει δικτυωτό σχέδιο, μπορείτε να φτιάξετε την Μηλόπιτα ΙΙ, σελ. 40, στην οποία η γέμιση είναι μερικώς ψημένη πριν την βάλουμε στην πίτα. Είναι βασικό τα μήλα μας να είναι κομμένα περίπου μισό εκατοστό, μετρημένα στο πιο παχύ σημείο. Αν τα κομμάτια μας είναι πιο λεπτά, η γέμιση μας μπορεί να γίνει πουρές αν είναι πιο παχιά, όταν πάμε να κόψουμε την πίτα μας, θα διαλυθεί. Πρέπει να αντισταθούμε στον πειρασμό να προσθέσουμε άλλα μπαχαρικά ή αρώματα. Το μόνο που χρειάζεται η μηλόπιτα μας είναι μια υποψία κανέλας. Πριν ξεκινήσετε, διαβάστε τις σελίδες 34 και 35 και το κεφάλαιο Μήλα, που βρίσκεται στα δεξιά της σελίδας.

Προετοιμασία: **ζύμη σφολιάτας, σελ. 15, ζύμη σφολιάτας με λαρδί, σελ. 15, ή ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17**

Ανοίγουμε τη μισή ζύμη σε ένα κύκλο 33 εκ. και την βάζουμε με μια φόρμα 23 εκ. Κόβουμε την ζύμη που περισσεύει, ώστε να είναι παντού περίπου 2 εκατοστά και βάζουμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε το άλλο μισό της ζύμης σε κύκλο 30 εκ. για το πάνω κομμάτι της ζύμης και το βάζουμε και αυτό στο ψυγείο. Βάζουμε μια σχάρα στην τελευταία θέση του φούρνου και τον προθερμαίνουμε στους 220°C. Ξεφλουδίζουμε, βγάζουμε τα κουκούτσια και κόβουμε σε φετούλες μισού εκατοστού από **περίπου 1100 γρ. μήλα (5 με 6 μεσαία προς μεγάλα)**. Μετράμε 750 γρ. μήλα και τα ανακατεύουμε με:

150 γρ. ζάχαρη

30 με 40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Μισή κ.σ. φρεσκοστυμμένο, σουρωμένο χυμό λεμόνι (προαιρετικό)

Μισό κουταλάκι του γλυκού κανέλα σε σκόνη

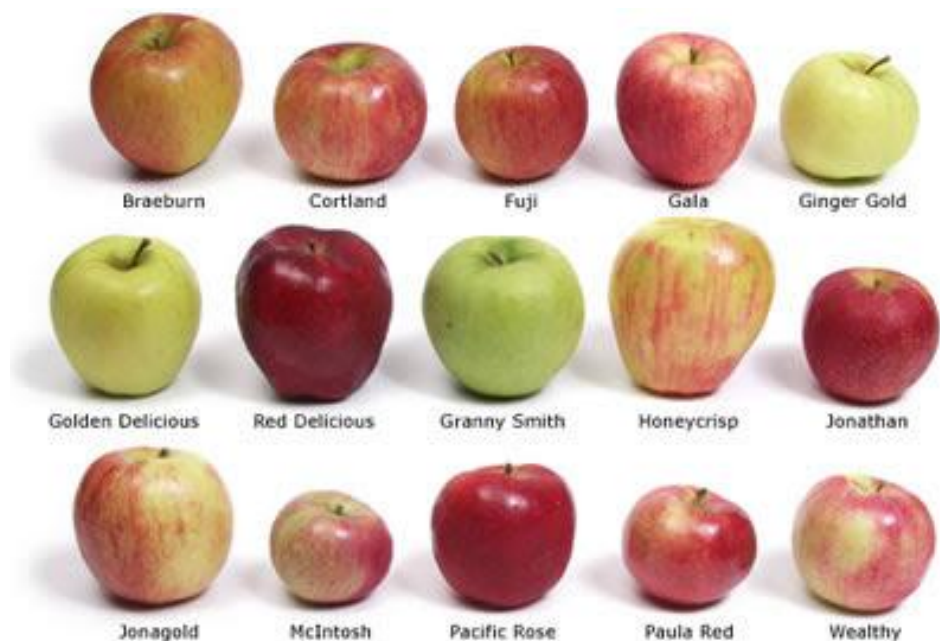
Μια πρέζα αλάτι

Αφήνουμε για 15 λεπτά να ξεκουραστούν, ανακατεύοντας αρκετές φορές, ώστε να μαλακώσουν λίγο τα μήλα και να χωρέσουν καλύτερα στη ζύμη μας. Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα με το κάτω κομμάτι της ζύμης και το ισιώνουμε ελαφρά με το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Βάζουμε διάσπαρτα στη πίτα μας **30 γρ. ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε μικρά κομμάτια**. Περνάμε με ένα πινέλο την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης με κρύο νερό. Κλείνουμε με το πάνω κομμάτι και κλείνουμε σφιχτά τις άκρες, κόβουμε ότι περισσεύει και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα. Ανοίγουμε τρύπες για τον ατμό και πασπαλίζουμε με: **10 γρ. ζάχαρη και μια πρέζα κανέλα**. Ψήνουμε την πίτα μας για 30 λεπτά. Μετά βάζουμε ένα ταψί από κάτω, χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 180°C και ψήνουμε μέχρι να μαλακώσουν τα φρούτα, για περίπου 30 με 45 λεπτά ακόμη. Αυτό το καταλαβαίνουμε όταν τα δοκιμάζουμε με ένα μαχαίρι ή ένα ξυλάκι και είναι ίσα-ίσα μαλακά. Άλλο ένα σημάδι ότι η πίτα μας είναι ψημένη, είναι ότι τα υγρά των φρούτων θα ξεχειλίζουν από τις τρύπες. Για να γίνει η γέμιση μας πηχτή όπως πρέπει, πρέπει να μείνει να κρυώσει σε μια σχάρα για τουλάχιστον 3 με 4 ώρες. Αν θέλουμε να σερβίρουμε την πίτα ζεστή, μπορούμε να την βάλουμε στον φούρνο για 15 λεπτά στους 180 °C. Η πίτα μας είναι καλύτερο να φαγωθεί την ίδια μέρα, αλλά μπορεί να διατηρηθεί και 2 με 3 μέρες σε θερμοκρασία δωματίου.

ΜΗΛΑ

Τα μήλα χωρίζονται σε κατηγορίες ανάλογα με την χρήση τους. Τα μήλα που είναι για φάγωμα, είναι κατά κανόνα τραγανά, ζουμερά, γλυκά ή και λίγο στυφά, με υπέροχο άρωμα και περίπλοκη γεύση. Τα μήλα που είναι για μαγείρεμα είναι συνήθως πιο σκληρά και λίγο πιο στυφά, παρόλο που μπορεί να είναι ζουμερά και ελαφρώς γλυκά. Τα περισσότερα είδη μήλων έχουν 10 με 14 % ζάχαρη. Τα στυφά μήλα απλά περιέχουν περισσότερο μηλικό οξύ που μειώνει τη γλυκύτητα τους. Η υφή της ψημένης φλούδας ενός μήλου μπορεί να είναι αφράτη, μαλακή αλλά άθικτη, ή παχιά,. Κάποιες ποικιλίες, όπως είναι τα Golden Delicious, κάνουν τόσο για φάγωμα όσο και για μαγείρεμα.

Όταν αγοράζουμε μήλα, προτιμάμε αυτά που το εσωτερικό τους είναι σκληρό και σφιχτό και προσέχουμε να μην έχουν μαλακά ή μαυρισμένα σημεία και τρύπες. Δεν πρέπει να αφήνουμε το μέγεθος να μας ξεγελάσει. Τα μεγαλύτερα μήλα συνήθως ωριμάζουν πιο γρήγορα και μπορεί να είναι πιο μαλακά και στεγνά στη γεύση απ' ότι τα πιο μικρά. Για να ωριμάσουν πιο γρήγορα, τα αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Για να τα διατηρήσουμε πιο πολλές μέρες, βάζουμε γερά μήλα στο ψυγείο σε πλαστικές σακούλες με τρύπες ή σε ξηρό και κρύο μέρος - 0°C με 4°C. Αν θέλουμε να «απαλύνουμε» λίγο την γεύση από τα μήλα για μαγείρεμα, τα αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για μια με δυο μέρες πριν τα χρησιμοποιήσουμε. Για να ξεφλουδίσουμε ένα μήλο, προτιμάμε έναν αποφλοιωτή για λαχανικά με περιστρεφόμενη λεπίδα, καθώς το μαχαίρι αφαιρεί πολλή σάρκα.



Διάφορες ποικιλίες μήλων για τάρτες

Μηλόπιτα II

μια πίτα 23 εκ. αντιστοιχεί σε 6 με 8 μερίδες

Τα ωμά μήλα τείνουν να συρρικνώνονται κατά το ψήσιμο, συνήθως οι μηλόπιτες έχουν κενό ανάμεσα στο πάνω κομμάτι της ζύμης και τα φρούτα, με αποτέλεσμα, όταν πάμε να την κόψουμε, το πάνω κομμάτι να θρυμματίζεται. Σε αυτή τη συνταγή, η γέμιση έχει μαγειρευτεί από πιο πριν, άρα είναι ήδη «συρρικνωμένη», και εμείς έχουμε μια πλούσια πίτα που κόβεται πολύ πιο εύκολα και όμορφα. Η προ-μαγειρεμένη γέμιση σημαίνει, ότι αν θέλουμε, μπορούμε να φτιάξουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης με δικτυωτό σχέδιο. Η συγκεκριμένη πίτα είναι λίγο πιο μαλακή από αυτή που δείξαμε παραπάνω. Από την άλλη, η πίτα μας έχει μια υπέροχη φρουτώδη γεύση, αφού δεν βάζουμε κάποια πηκτική ουσία. Για να διαλέξετε μήλα για μια πίτα, δείτε την σελίδα 38. Πριν ξεκινήσετε, διαβάστε τις σελίδες 34 και 35.

Προετοιμασία: **ζύμη σφολιάτας, σελ. 15, ζύμη σφολιάτας με λαρδί, σελ. 15, ή ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17**

Ανοίγουμε τη μισή ζύμη σε ένα κύκλο 33 εκ. και την βάζουμε με μια ταρτιέρα 23 εκ. Κόβουμε την ζύμη που περισσεύει, ώστε να είναι παντού περίπου 2 εκ. και βάζουμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε το άλλο μισό της ζύμης σε κύκλο 30 εκ. για το πάνω κομμάτι της ζύμης και το βάζουμε και αυτό στο ψυγείο. Για το δικτυωτό σχέδιο δείτε απέναντι. Ξεφλουδίζουμε, βγάζουμε τα κουκούτσια και κόβουμε σε φέτες λίγο μεγαλύτερες του μισού εκατοστού **1350 γρ. μήλα (περίπου 6 μεγάλα)**.

Μετράμε 875 γρ. Σε ένα πολύ φαρδύ τηγάνι ή κατσαρόλα, σε υψηλή φωτιά, λιώνουμε **40 γρ. ανάλατο βούτυρο**, μέχρι να αρχίσει να τσιτσιρίζει και να βγάλει τα αρώματα του. Προσθέτουμε τα μήλα και ανακατεύουμε μέχρι να καλυφθούν από το βούτυρο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, καλύπτουμε ελαφρώς και μαγειρεύουμε, ανακατεύοντας συχνά μέχρι να μαλακώσουν τα μήλα, αλλά να είναι ακόμα λίγο τραγανά, περίπου 5 με 7 λεπτά. Προσθέτουμε:

150 γρ. ζάχαρη

Μισό κ.γ. κανέλλα σε σκόνη

Μια πρέζα αλάτι

Ανεβάζουμε πάλι την θερμοκρασία σε υψηλή και, ανακατεύοντας για να αποφύγουμε να αρπάξουν, μαγειρεύουμε τα μήλα μέχρι να βράσουν και τα υγρά τους να πήξουν και να γίνουν σαν σιρόπι, για περίπου 3 λεπτά. Αμέσως απλώνουμε τα μήλα σε μια λεπτή στρώση σε ένα ταψί και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Βάζουμε μια σχάρα στη τελευταία θέση του φούρνου και προθερμαίνουμε στους 220°C. Ρίχνουμε το μείγμα με τα μήλα στο κάτω κομμάτι της ζύμης. Περνάμε με ένα πινέλο την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης με κρύο νερό. Κλείνουμε με το πάνω κομμάτι, είτε απλό είτε με δικτυωτό σχέδιο και κλείνουμε σφιχτά τις άκρες, κόβουμε ότι περισσεύει και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα. Αν το πάνω μέρος της ζύμης μας είναι απλό, ανοίγουμε τρύπες για τον ατμό. Ψήνουμε μέχρι η ζύμη μας να έχει ένα ωραίο καφετί χρώμα και η γέμιση να αρχίσει να κοχλάζει, 40 με 50 λεπτά. Αφήνουμε σε μια σχάρα να κρυσώσει εντελώς, 3 με 4 ώρες. Αν θέλουμε να την σερβίρουμε ζεστή, βάζουμε στον φούρνο στους 180°C για περίπου 15 λεπτά. Η πίτα μας είναι καλύτερη την μέρα που την ψήνουμε, αλλά μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου για 2 με 3 μέρες.

Τάρτα με μύρτιλα

μια πίτα 23 εκ. αντιστοιχεί σε 8 μερίδες

Εάν θέλουμε να φτιάξουμε το πάνω μέρος με δικτυωτό σχέδιο, χρησιμοποιούμε την μεγαλύτερη συνιστώμενη ποσότητα νισεστέ, για να μην γίνει η γέμιση κοκκώδης και νερουλή και να ξεχειλίζει από τις λωρίδες ζύμης. Πριν ξεκινήσετε, διαβάστε τις σελίδες 34 και 35.



Τάρτα με μύρτιλα

Προετοιμασία: **ζύμη σφολιάτας, σελ. 15, ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17, ζύμη σφολιάτας με καλαμποκάλευρο, σελ. 17, ή διπλή δόση από τη ζύμη σφολιάτας με τυρί κρέμα, σελ. 18.**

Ανοίγουμε τη μισή ζύμη σε ένα κύκλο 33 εκ. και την βάζουμε με μια ταρτιέρα 23 εκ.. Κόβουμε την ζύμη που περισσεύει, ώστε να είναι παντού περίπου 2 εκ. και βάζουμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε το άλλο μισό της ζύμης σε κύκλο 30 εκ. για το πάνω κομμάτι της ζύμης και το βάζουμε και αυτό στο ψυγείο. Για το δικτυωτό σχέδιο δείτε απέναντι. Βάζουμε μια σχάρα στη τελευταία θέση του φούρνου και προθερμαίνουμε στους 210°C. Αναμειγνύουμε και αφήνουμε για 15 λεπτά:

500 γρ. μύρτιλα, καλής ποιότητας

170 με 225 γρ. ζάχαρη

52 με 60 γρ. ψιλή ταπιόκα ή νισεστέ

Μισή κ.σ. φρεσκοστυμμένο, σουρωμένο χυμό λεμόνι

4 γρ. ξύσμα λεμόνι (προαιρετικό)

Μια πρέζα αλάτι

Ρίχνουμε το μείγμα στο κάτω κομμάτι της ζύμης και βάζουμε διάσπαρτα στη τάρτα μας **15 με 30 γρ. ανάλατο βούτυρο**, κομμένο σε μικρά κομμάτια. Περνάμε με ένα πινέλο την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης με κρύο νερό. Κλείνουμε με το πάνω κομμάτι, είτε απλό είτε με δικτυωτό σχέδιο και κλείνουμε σφιχτά τις άκρες, κόβουμε ότι περισσεύει και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα. Αν προτιμήσουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης μας να είναι απλό, ανοίγουμε τρύπες για τον ατμό. Ψήνουμε την τάρτα μας για 30 λεπτά. Μετά βάζουμε ένα ταψί από κάτω, χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 180°C και ψήνουμε μέχρι πηχτά υγρά να ξεχειλίζουν από τις τρύπες, περίπου 25 με 30 λεπτά ακόμα. Αφήνουμε να κρυώσει. Η τάρτα μας είναι καλύτερη την μέρα που την ψήνουμε, αλλά μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου για μια μέρα.

Πώς φτιάχνουμε το δικτυωτό σχέδιο

Είναι διασκεδαστικό να φτιάχνεις δικτυωτά σχέδια. Το απλό δικτυωτό σχέδιο, όπου απλά βάζουμε λωρίδες ζύμης σταυρωτά πάνω από την τάρτα απαιτεί λιγότερη υπομονή απ' ό τι ένα πλεκτό δικτυωτό σχέδιο, και τα δυο όμως είναι εξίσου εύκολα. Για να μετρήσουμε και να κόψουμε τις λωρίδες, θα χρειαστούμε έναν χάρακα και ένα μικρό, κοφτερό μαχαίρι. Ένας διακοσμητικός κόπτης ζύμης θα δώσει ένα όμορφο σχήμα στις άκρες, αλλά δεν είναι απαραίτητος. Για να σηκώσουμε και να μετακινήσουμε τις λωρίδες, μια μεταλλική ξύστρα ζύμης είναι χρήσιμη αλλά, και πάλι, όχι απαραίτητη.



Διακοσμητικός κόπτης ζύμης

Τα πλεκτά δικτυωτά σχέδια τείνουν να μαλακώνουν και να γίνονται πολύ νερουλά όταν τα φτιάχνουμε απευθείας πάνω στην τάρτα, οπότε τα φτιάχνουμε σε ένα ταψί και μετά τα μεταφέρουμε, αφού έχουν κρυώσει λίγο, στην τάρτα. Επειδή οι κόκκοι της ταπιόκας που είναι στα κενά του δικτυωτού σχεδίου μπορεί να μην μαλακώσουν, καλό θα ήταν για τάρτες με δικτυωτό σχέδιο να προτιμήσουμε τον νισεστέ ή το αλεύρι για πηκτική ουσία.

1 Για να φτιάξουμε το απλό δικτυωτό σχέδιο: Για μια φόρμα 23 εκ., ανοίγουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης σε κύκλο 34 εκ. και κόβουμε τις άκρες, ώστε να μας μείνει ένα τετράγωνο κομμάτι 25,5 εκ. Κόβουμε την ζύμη σε 18 λωρίδες, περίπου 1 με 1,5 εκ. η κάθε μια. Βάζουμε την γέμιση στο κάτω κομμάτι της ζύμης και περνάμε με ένα πινέλο τις άκρες με κρύο νερό. Βάζουμε 9 λωρίδες δίπλα-δίπλα πάνω στην τάρτα αφήνοντας 1 με 1,5 εκ. κενό ανάμεσα τους. Έπειτα βάζουμε από πάνω τις υπόλοιπες λωρίδες ζύμης, είτε διαγώνια είτε κάθετα.



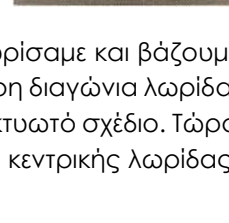
2 Κόβουμε τις λωρίδες, ώστε να περισσεύουν τουλάχιστον μισό εκατοστό από το κάτω μέρος της ζύμης. Πιέζουμε τις λωρίδες στο κάτω κομμάτι της ζύμης. Διπλώνουμε την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης προς τα πάνω, ώστε να καλυφθούν οι άκρες από τις λωρίδες και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα.



3 Για να φτιάξουμε το πλεκτό δικτυωτό σχέδιο: Για μια φόρμα 23 εκ., ανοίγουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης σε κύκλο 34 εκ. και κόβουμε τις άκρες, ώστε να μας μείνει ένα τετράγωνο κομμάτι 25,5 εκατοστών. Κόβουμε την ζύμη σε 18 λωρίδες, περίπου 1 με 1,5 εκ., η κάθε μια. Βάζουμε τις λωρίδες δίπλα-δίπλα αφήνοντας 1 με 1,5 εκ. κενό σε μια αλευρωμένη λαμαρίνα (ή στην πίσω πλευρά ενός ταψιού). Διπλώνουμε κάθε δεύτερη λωρίδα μέχρι τη μέση και βάζουμε μια άλλη λωρίδα ζύμης ακριβώς κάτω από την διπλωμένη λωρίδα. Γυρίζουμε τις διπλωμένες λωρίδες στην αρχική τους θέση πάνω από την κάθετη λωρίδα. Διπλώνουμε προς τα πίσω τις λωρίδες που γυρίσαμε και βάζουμε μια λωρίδα ζύμης ακριβώς από κάτω. Ξεδιπλώνουμε τις λωρίδες πάνω από τη δεύτερη διαγώνια λωρίδα. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να έχουμε πλέξει 4 λωρίδες κατά πλάτος, δηλαδή το μισό δικτυωτό σχέδιο. Τώρα πλέκουμε τις υπόλοιπες λωρίδες κατά πλάτος ξεκινώντας από την άλλη πλευρά της κεντρικής λωρίδας. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει.



4 Ρίχνουμε την γέμιση στο κάτω κομμάτι της τάρτας και περνάμε με ένα πινέλο την εκτεθειμένη άκρη με κρύο νερό. Σέρνουμε το δικτυωτό σχέδιο από το ταψί πάνω στην τάρτα. Κόβουμε τις λωρίδες, ώστε να περισσεύουν τουλάχιστον μισό εκ. από το κάτω μέρος της ζύμης. Πιέζουμε τις λωρίδες στο κάτω κομμάτι της ζύμης. Διπλώνουμε την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης προς τα πάνω, ώστε να καλυφθούν οι άκρες από τις λωρίδες και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα.





Τάρτα με κεράσια

Τάρτα με κεράσια

μια πίτα 23 εκ. αντιστοιχεί σε 8 μερίδες



Εργαλείο αφαίρεσης
κουκουτσιών

Τα βύσσινια είναι ιδανικά για τάρτες. Έχουν πιο ωραία γεύση αφού μαγειρευτούν, καθώς είναι πολύ όξινα και η θερμότητα βοηθάει να απορροφήσουν τα γλυκαντικά. Αντί για βύσσινια, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ώριμα κεράσια Bing. Αν έχουμε το εργαλείο αφαίρεσης κουκουτσιών για κεράσια ή ελιές που μοιάζει με διακορευτή (βλ. εικόνα δίπλα), μπορούμε να γλιτώσουμε πολύτιμο χρόνο. Πριν ξεκινήσετε, διαβάστε τις σελίδες 34 και 35.

Προετοιμασία: **ζύμη σφολιάτας, σελ. 15, ζύμη σφολιάτας με λαρδί, σελ. 15, ζύμη σφολιάτας βουτύρου, σελ. 17, ή διπλή δόση από τη ζύμη σφολιάτας με τυρί κρέμα.**

Ανοίγουμε τη μισή ζύμη σε ένα κύκλο 33 εκ. και την βάζουμε με μια ταρτιέρα 23 εκ. Κόβουμε την ζύμη που περισσεύει, ώστε να είναι παντού περίπου 2 εκ. και βάζουμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε το άλλο μισό της ζύμης σε κύκλο 30 εκ. για το πάνω κομμάτι της ζύμης και το βάζουμε και αυτό στο ψυγείο. Για το δικτυωτό σχέδιο δείτε σελίδα 41. Βάζουμε μια σχάρα στη τελευταία θέση του φούρνου και προθερμαίνουμε στους 210°C. Αναμειγνύουμε και αφήνουμε για 15 λεπτά:

1130 γρ. βύσσινια ή κεράσια Bing, χωρίς κουκούτσια (1300 με 1600 γρ.)

280 γρ. ζάχαρη, αν βάλουμε βύσσινια, ή 170 γρ. ζάχαρη αν βάλουμε κεράσια Bing

45 με 52 γρ. ψιλή ταπιόκα ή νισεστέ (αν φτιάξουμε δικτυωτό σχέδιο, βάζουμε την μεγαλύτερη συνιστώμενη ποσότητα νισεστέ)

22 ml νερό

1/2 κ.σ. σουρωμένο, φρέσκο χυμό λεμόνι

1 ml εκχύλισμα αμυγδάλου

1 με 2 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικό)

Ρίχνουμε το μείγμα στο κάτω κομμάτι της ζύμης και βάζουμε διάσπαρτα στη τάρτα μας **15 με 30 γρ. ανάλατο βούτυρο**, κομμένο σε μικρά κομμάτια. Περνάμε με ένα πινέλο την άκρη του κάτω κομματιού της ζύμης με κρύο νερό. Κλείνουμε με το πάνω κομμάτι, είτε απλό είτε με δικτυωτό σχέδιο και κλείνουμε σφιχτά τις άκρες, κόβουμε ότι περισσεύει και διπλώνουμε ή δίνουμε κυματιστό σχήμα. Αν προτιμήσουμε το πάνω κομμάτι της ζύμης μας να είναι απλό, ανοίγουμε τρύπες για τον ατμό. Ψήνουμε την τάρτα μας για 30 λεπτά. Μετά βάζουμε ένα ταψί από κάτω, χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 180°C και ψήνουμε μέχρι πηχτά υγρά να ξεχειλίζουν από τις τρύπες, περίπου 25 με 30 λεπτά ακόμα. Αφήνουμε να κρυώσει. Η τάρτα μας είναι καλύτερη την μέρα που την ψήνουμε, αλλά μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου για μια μέρα.

ΒΥΣΣΙΝΑ

Παρόλο που τα περισσότερα εμπορικά βύσσινια είναι σε κονσέρβα, μπορεί να βρούμε φρέσκα βύσσινια morellos, με τον κόκκινο χυμό τους, ή βύσσινια amarelles, που έχουν διαφανή χυμό, συνήθως σε περιοχές που καλλιεργούνται. Τα βύσσινια ωριμάζουν μερικές εβδομάδες αργότερα από τα κανονικά κεράσια. Η ποικιλία Montmorency, που υπάγεται στα morellos, είναι η ποικιλία που συναντάται πιο πολύ στις Η.Π.Α. Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Νέας Αγγλίας, γύρω από τις Μεγάλες Λίμνες και στις Μεγάλες Πεδιάδες. Τα κεράσια Duke που έχουν το σχήμα της καρδιάς είναι γλυκόξινα. Το ζωηρό κίτρινο χρώμα της σάρκας τους είναι ιδανικό για μαγείρεμα και κομπόστες. Τα βύσσινια, όταν φτάνουν στα ράφια, είναι ήδη ώριμα. Τα διαλέγουμε ένα-ένα (ποτέ σε συσκευασία), αφού πρώτα δοκιμάσουμε ένα. Επιλέγουμε τα μεγαλύτερα, τα πιο γυαλιστερά, τα πιο στρογγυλά, με το πιο ζωηρό χρώμα και τα πιο σφιχτά με όσο γίνεται πιο πράσινο κοτσάνι.



ABOUT **COVERED** FRUIT PIES

A hundred years ago, fruit pies were eaten for breakfast as well as supper. During those times, American housewives often baked a dozen or more fruit pies every week. Today many home bakers have never made a covered fruit pie, but this chapter will teach you the basics and beyond.

Fruit pies are often less than picture perfect. They might bubble over during baking, brown unevenly, stick to the pan, or yield somewhat runny slices. No matter what you do you might also end up with a pie whose undercrust turns out slightly soft on the side facing the fruit. But don't be discouraged. These are normal occurrences in the baking of fruit pies, and certainly do not affect the unforgettable taste of an old-fashioned covered fruit pie.

Blueberry Pie, 40

Fillings for Fruit Pies

A covered fruit pie is simply fruit baked between two crusts, the upper one of which is a single pastry sheet or multiple strips of pastry arranged in a lattice. Other than the fruit, which may be canned, frozen, dried, or precooked as well as fresh and raw, the filling usually contains sugar and a thickener such as flour, cornstarch, or quick-cooking tapioca.

Older recipes, our own included, generally call for 4 cups of sliced fresh fruit or berries for a 9-inch fruit pie, which is the approximate amount that a standard 9-inch pie pan will hold when lined with pastry. However, since raw fruit shrinks when cooked, we now prefer to start with 5 cups of fruit, or even more in the case of apples, to

ensure that the top crust will not sink and the filling will seem ample. The measuring cup should be leveled, not heaped. Although it is possible (and tempting) to mound 6 to 7 cups of fruit into a 9-inch crust, it is not wise to do so, for the pie is certain to gush juices as it bakes, and it may not hold together well when sliced.

Ideally, the amount of sugar and thickener added to the filling should be adjusted according to the sweetness, acidity, and juiciness of the fruit. Sugar is a simple issue, but deciding how much thickener to add is tricky. In general, we lean toward the lesser quantity of thickener suggested in the recipes when there is a choice given. However, if

you are partial to pies that slice neatly and are willing to risk a slightly solid filling, add the greater amount of thickener called for.

While flour is still a popular choice for thickener among home cooks, cornstarch or quick-cooking tapioca produces clearer fillings and a smoother, more melting consistency. The exception is apple pie, which seems to benefit from the creaminess that flour imparts. Of course, you may thicken any fruit pie with flour. Use twice as much flour as cornstarch or tapioca.

Once mixed, fruit pie fillings should not stand longer than 15 minutes before being turned into the crust, or else they may become too juicy.



CORNSTARCH AND TAPIOCA

A pure starch with almost twice the thickening power of flour, cornstarch is an excellent and relatively unobtrusive thickening agent. Unlike flour, it adds no floury taste.

Tapioca is derived from the root of the tropical cassava plant, which in many parts of the world is boiled and eaten as a starch. Most supermarkets today carry quick-cooking tapioca, a precooked form that comes in tiny grains and is used to thicken fruit pie fillings.

If you are making a pie with a lattice top, it's best to use cornstarch rather than quick-cooking tapioca. The exposed tapioca grains sometimes do not cook and melt into the fruit, resulting in a watery, grainy filling bubbling over the lattice strips.

Crusts for Fruit Pies

Crusts for covered fruit pies must be made with a flaky pastry dough.

Flaky Pastry Dough, 15, made either with shortening or with a combination of butter and shortening, and Deluxe Butter Flaky Pastry Dough, 17, are suitable for any fruit pie. Lard Flaky Pastry Dough, 15, is particularly good with apple pies but works as well with other fruit pies, so long as you appreciate the flavor of lard. Flaky Cream Cheese Pastry Dough, 18, is also a good all-purpose dough, though

you may find it a bit too tangy with tart fruits such as sour cherries and rhubarb. If you like, use Cornmeal Flaky Pastry Dough, 17, for blueberry or blackberry pies or Nut Flaky Pastry Dough, 17, with stone fruits, such as peaches or cherries. Be aware, however, that these doughs tend to leak during baking. Sweet Flaky Pastry Dough, 17, is not good for covered fruit pies, as it is likely to char during the long baking.

In making the dough for a covered

fruit pie, it is better to add slightly more liquid than is needed rather than too little. If the dough is dry and crumbly, the filling is likely to seep through the bottom crust, even when there are no visible cracks or holes. When you divide the finished dough before wrapping and chilling, allow a slightly larger portion for the bottom crust than for the top. The bottom crust needs to be rolled a tad thick to withstand the juices released by the fruit during baking.

Forming a Covered Fruit Pie

Roll out the bottom crust, fit it into the pan, and trim the overhanging dough to $\frac{1}{4}$ inch all around (see How to Roll Out Pastry Dough, 19). Patch any holes, tears, or thin spots with dough scraps, dabbing them on one side with cold water and then firmly pressing them, moistened side down, into place. Cover any short spots in the overhang in the same manner; if the pie is to be well sealed, you must have a wide overhang all around. Carefully transfer the lined pan to the refrigerator. Roll the remaining half of the dough into a 12-inch round,

slip a rimless cookie sheet beneath it, and refrigerate it. (To make a plain or woven lattice top, see How to Make a Lattice Top, 41.)

Prepare the filling as your recipe directs. Remove the bottom crust from the refrigerator and fill it. Dot the top with butter if your recipe calls for it. Brush the overhanging edge of the bottom crust with cold water and place the top crust over the pie. Firmly pinch the edges of both crusts together with your fingers to seal. Trim the doubled edge to make an even overhang of

$\frac{1}{4}$ inch, then tuck the overhang underneath itself (1) so that the folded edge is flush with the rim of the pie pan.

Crimp or flute the edge as for a single-crust pie (see page 21); a high fluted rim will help to contain any juices that bubble through the top crust. Cut three or four 2-inch slashes in the top crust (2) to allow steam to escape during baking.

If you wish, cut scraps of dough into decorative shapes, brush lightly with cold water, and press onto the top crust (3).





Baking the Pie

Fruit pies must be baked as soon as they are filled and assembled, or the juicy filling will begin to soften the bottom crust. Thoroughly preheat the oven and place the pie on the lowest oven rack to brown and crisp the undercrust and prevent the upper crust from becoming too dark. Fruit pies made with raw fillings are baked at a high temperature for 30 minutes to set the crust, then baked about 30 minutes more at a moderate temperature to cook the filling. Pies made with precooked fillings are baked at a high temperature throughout, generally for somewhat less time than for raw fruit fillings. The downfall of unsold fruit pies is a flabby, underbaked crust.

Do not declare the pie done until the top has turned a deep, rich brown, almost the color of a hazelnut shell, and thick juices bubble enthusiastically through the steam vents or lattice. Remember that pies glazed with egg, milk, or cream will often brown within the first 30 minutes of baking, long before they are baked through. You can slow, though not stop, the browning process by laying a sheet of aluminum foil loosely over the top crust. Fruit pies are apt to char around the edge, especially when the pies spill over. Do not worry: A charred rim is a small price to pay for a well-baked crust.



Making a Pie with Any Fruit

One 9-inch pie, 6 to 8 servings

Once you develop a feel for making fruit pies, you can virtually dispense with recipes. A 9-inch pie (opposite) needs about 3 cups of fresh fruit or berries plus sugar, thickener, and a little butter. You will seldom go wrong if you use the formula below. There are, of course, special cases. Tart fruits such as sour cherries, rhubarb, cranberries, gooseberries, blackberries, fresh currants, and green tomatoes require 1 to 1½ cups sugar. Apples need only half as much thickener, while juicy berries may require one-third more, especially if they are heavily sweetened.

5 cups sliced fruit, peeled if necessary, or berries

½ cup sugar

3 tablespoons quick-cooking tapioca or cornstarch

1 tablespoon strained fresh lemon juice

¼ teaspoon salt

2 to 3 tablespoons unsalted butter, cut into small pieces

Mix the fruit, sugar, thickener, lemon juice, and salt and let stand for 15 minutes before pouring it into the pie crust. Dot the butter over the filling. Brush the edge of the bottom crust with cold water, then cover with the top crust or lattice. Seal the edge, trim, and crimp or flute. Cut steam vents in the top crust.

Bake the pie in the lower third of a 425°F oven for 30 minutes; then slip a baking sheet beneath it, reduce the oven temperature to 350°F, and bake the pie until thick juices bubble through the vents, about 30 minutes more.





ABOUT COVERED FRUIT PIES 37

Apple Pie I

One 9-inch pie; 6 to 8 servings

We like using Golden Delicious apples in this pie because they retain their texture and do not flood the pie with juice. Gala and Fuji are also good. Classic alternatives are: Newton Pippin, Rhode Island Greening, Winesap, Northern Spy, and Jonathan. We do not recommend Granny Smiths, although crisp when raw, all too often they turn mushy when baked in a pie with both a top and a bottom crust. Apple pie is best with a rich crust. A lard crust is superb; an ordinary flaky pastry crust made entirely with vegetable shortening makes a surprisingly close facsimile. Deluxe Butter Flaky Pastry Dough, 17, is also very good. Because the filling starts out heaped, a lattice top is not feasible; if you want a lattice, make Apple Pie II, 40, in which the filling is partially cooked before going into the pie. It is crucial to slice the apples about $\frac{1}{4}$ inch thick, measured at the thicker end. If the apple slices are thinner, the filling is apt to turn mushy; if thicker, the pie will not hold together when it is cut. Resist the temptation to add other spices or flavorings. A hint of cinnamon is all that is needed. Before beginning, please read the material on pages 34 to 35, and Apples, right.

Prepare:

Flaky Pastry Dough, 15, Lard Flaky Pastry Dough, 15, or Deluxe Butter Flaky Pastry Dough, 17

Roll half the dough into a 13-inch round, fit it into a 9-inch pie pan, and trim the overhanging dough to $\frac{1}{4}$ inch all around. Refrigerate. Roll the other half of the dough into a 12-inch round for the top crust and refrigerate it.

Position a rack in the lower third of

the oven. Preheat the oven to 425°F. Peel, core, and slice $\frac{1}{4}$ inch thick:

2½ pounds apples (5 to 6 medium-large)

Measure 6 cups. Combine the apples with:

$\frac{1}{2}$ cup sugar

2 to 3 tablespoons all-purpose flour

1 tablespoon strained fresh lemon juice (optional)

$\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon

$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Let stand for 15 minutes, stirring several times, so that the apples soften slightly and will better fit into the crust. Pour the mixture into the bottom crust and gently level with the back of a spoon. Dot the top with:

2 tablespoons unsalted butter, cut into small pieces

Brush the edge of the bottom crust with cold water. Cover with the top crust, then seal the edge, trim, and crimp or flute. Cut steam vents and sprinkle with:

2 teaspoons sugar

$\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon

Bake the pie for 30 minutes. Slip a baking sheet beneath it, reduce the oven temperature to 350°F, and bake until the fruit feels just tender when a knife or skewer is poked through a steam vent and thick juices have begun to bubble through the vents, 30 to 45 minutes more. For the filling to thicken properly, the pie must cool completely on a rack, 3 to 4 hours. If you wish to serve the pie warm, place it in a 350°F oven for about 15 minutes. The pie is best the day it is baked, but it can be kept for 2 to 3 days at room temperature.

APPLES

Apples are classed according to how they are used. Eating apples are, as a rule, crisp or crunchy, juicy, sweet or sweet-sour, with an intriguing aroma and complex flavor. Cooking apples are usually firmer and on the tart side, although they may be juicy and touched with sweetness. Most apples contain between 10 and 14 percent sugar. Tart apples just contain more malic acid, which blunts their sweetness. The texture of an apple's cooked flesh can be fluffy, as in a baked Rome Beauty, tender but intact, as in a Jonagold; or thick, as in Newton Pippin applesauce. A few splendid varieties like Golden Delicious and Gravenstein are suited to both eating and cooking.

When buying apples, look for fruit with flesh that feels firm and tight beneath the skin. There should be no soft spots, dark bruises, or holes. Do not be deceived by size. Larger apples tend to mature faster and thus can be mealer than small ones. For fast ripening, keep apples at room temperature. For longest keeping, refrigerate sound apples in perforated plastic bags or keep in a dry, cold place—32°F to 40°F. Mellow the flavor of cooking apples by leaving them at room temperature for a day or two before using.

To peel an apple, use a twist-bladed vegetable peeler—a knife takes too much flesh.



Apple Pie II

One 9-inch pie; 6 to 8 servings

Because raw apples shrink a great deal during baking, apple pies tend to develop a gap between the top crust and fruit, causing the top crust to crumble when the pie is sliced. In this recipe, the filling is precooked and thus preshrunk, eliminating the gap and producing a beautifully full, compact pie that slices like a charm. Precooking also allows you to cover the pie with a lattice top if you choose. This pie is slightly softer than one made with raw apples. On the other hand, since the filling requires no thickener, the pie has a lovely fruity taste. To select apples for a pie, see page 38. Before beginning, please read the material on pages 34 to 35.

Prepare:

Flaky Pastry Dough, 15, Lard Flaky Pastry Dough, 15, or Deluxe Butter Flaky Pastry Dough, 17

Roll half the dough into a 13-inch round, fit it into a 9-inch pie pan,

and trim the overhanging dough to $\frac{1}{4}$ inch all around. Refrigerate. Roll the other half into a 12-inch round for the top crust and refrigerate it. For a lattice top, see opposite.

Peel, core, and slice a little thicker than $\frac{1}{4}$ inch:

3 pounds apples (about 6 large)

Measure 7 cups. In a very wide skillet or pot, heat over high heat until sizzling and fragrant:

3 tablespoons unsalted butter

Add the apples and toss until glazed with the butter. Reduce the heat to medium, cover tightly, and cook, stirring frequently, until the apples are softened but still slightly crunchy, 5 to 7 minutes. Stir in:

$\frac{1}{4}$ cup sugar

$\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt

Increase the heat to high and, stirring to prevent scorching, cook the

apples at a rapid boil until the juices become thick and syrupy, about 3 minutes. Immediately spread the apples in a thin layer on a baking sheet and let them cool.

Position a rack in the lower third of the oven. Preheat the oven to 425°F. Pour the apple mixture into the bottom crust. Brush the overhanging edge of the bottom crust with cold water. Cover with the top crust or lattice, then seal the edge, trim, and crimp or flute. If using a closed top crust, cut steam vents. Bake until the crust is richly browned and the filling has begun to bubble, 40 to 50 minutes. Let cool completely on a rack, 3 to 4 hours. If you wish to serve the pie warm, place it in a 350°F oven for about 15 minutes. The pie is best the day it is baked, but it can be kept at room temperature for 2 to 3 days.

Blueberry Pie

One 9-inch pie; 8 servings

If you are constructing a lattice, use cornstarch, and the greater amount suggested, to prevent a granular or watery filling from bubbling over the strips. Before beginning, please read the material on pages 34 to 35.

Prepare:

Flaky Pastry Dough, 15, Deluxe Butter

Flaky Pastry Dough, 17, Cornmeal

Flaky Pastry Dough, 17, or double

recipe Flaky Cream Cheese

Pastry Dough, 18

Roll half the dough into a 13-inch round, fit it into a 9-inch pie pan, and trim, leaving a $\frac{1}{4}$ -inch overhang. Refrigerate. Roll the other half of the

dough into a 12-inch round for the top crust and refrigerate it. For a lattice top, see opposite.

Position a rack in the lower third of the oven. Preheat the oven to 425°F. Combine and let stand 15 minutes:

5 cups blueberries, picked over

$\frac{1}{2}$ to 1 cup sugar

$\frac{3}{4}$ to 4 tablespoons quick-cooking tapioca or cornstarch

1 tablespoon strained fresh lemon juice

1 teaspoon grated lemon zest (optional)

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt

Pour the mixture into the bottom

crust and dot with:

1 to 2 tablespoons unsalted butter, cut into small pieces

Brush the edge of the bottom crust with cold water. Cover with the top crust or lattice, then seal the edge, trim, and crimp or flute. If using a closed top crust, cut steam vents. Bake the pie for 30 minutes. Slip a baking sheet beneath it, reduce the oven temperature to 350°F, and bake until thick juices bubble through the vents, 25 to 35 minutes more. Let cool. The pie is best the day it is baked, but it can be stored at room temperature for up to 1 day.

HOW TO MAKE A LATTICE TOP

Lattice tops are fun to make. A plain lattice, which simply entails laying strips of dough in a crisscross pattern over the top of the pie, requires less patience than a woven lattice, but both are easy. To measure and cut the strips, you will need a ruler and a small, sharp knife. A decorative pastry wheel (pastry jagger) will put a pretty edge on the strips, but this tool is not necessary. To pick up and move the strips, a metal dough scraper is helpful but, again, not essential.

Woven lattices tend to soften and become juice-soaked when formed directly on the pie, so construct them on a cookie sheet and then transfer them, chilled, to the pie. Since tapioca granules that are exposed in the spaces of a lattice sometimes fail to soften, it is wise to thicken fillings for lattice-top pies with cornstarch (or flour) instead.

1 To Form a Plain Lattice Top: For a 9-inch pie pan, roll the dough reserved for the top crust into a 13½-inch round and trim the round to make a 10-inch square. Cut the square of dough into 18 strips, each about ⅓ inch wide. Spoon the filling into the bottom crust of the pie and brush the edge of the bottom crust with cold water. Place 9 of the dough strips ½ inch apart on top of the pie, then arrange the remaining dough strips over these, either on a diagonal or in a perpendicular criss-cross pattern.

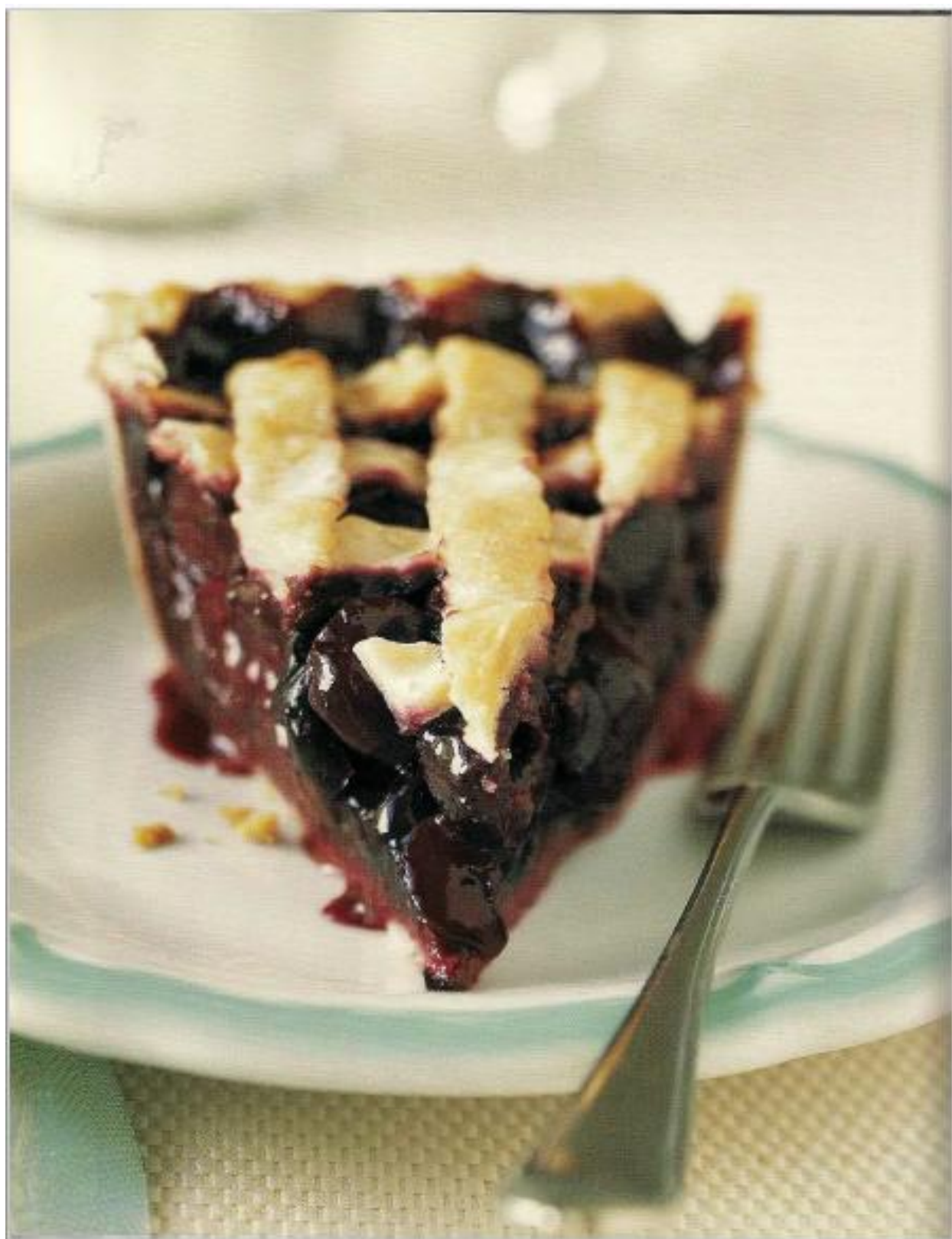
2 Trim the lattice strips so that they hang over the edge of the bottom crust at least ¼ inch on each end. Press the strips against the bottom

crust. Fold the edge of the bottom crust up, covering the ends of the lattice strips, then crimp or flute the edge.

3 To Form a Woven Lattice Top: For a 9-inch pie pan, roll the dough reserved for the top crust into a 13½-inch round and trim the round to make a 10-inch square. Cut the square into eighteen ⅓-inch strips. Arrange 9 of the strips ½ inch apart on a floured rimless cookie sheet (or on the back of a baking pan). Fold every other strip halfway back, making the ends meet, then place 1 strip crosswise just beyond the folded edge. Return the folded strips to their original flat position over the perpendicular strip. Fold back the strips that you just left flat and then place a second strip crosswise just beyond the folded edge. Unfold strips over the second perpendicular strip. Repeat until you have woven 5 crosswise strips into the lattice, completing one half. Now weave the remaining 4 crosswise strips into the lattice starting on the other side of the center crosswise strip, completing the other half. Refrigerate the lattice until firm.

4 Fill the bottom crust of the pie and brush the exposed edge with cold water. Slide the lattice off the sheet onto the pie. Trim the lattice strips so that they hang over the edge of the bottom crust at least ¼ inch on each end. Press the strips against the bottom crust. Fold the edge of the bottom crust up, covering the ends of the lattice strips, then crimp or flute the edge.





Cherry Pie

One 9-inch pie; 8 servings

Sour cherries make the best pie. They are taster after cooking, since they are highly acidic and heat helps them absorb sweeteners. In lieu of sour cherries, use ripe Bing cherries. A cherry or olive pitter is a device that looks like a paper punch; it is a welcome time-saver here. Before beginning, please read the material on pages 34 to 35.

Prepare:

Flaky Pastry Dough, 15, Leaf Flaky Pastry Dough, 15, Deluxe Butter Flaky Pastry Dough, 17, or double recipe Flaky Cream Cheese Pastry Dough, 18

Roll half the dough into a 13-inch round, fit it into a 9-inch pie pan, and trim the overhanging dough to $\frac{1}{4}$ inch all around. Refrigerate. Roll the other half into a 12-inch round

for the top crust and refrigerate it. For a lattice top, see page 41.

Position a rack in the lower third of the oven. Preheat the oven to 425°F. Combine and let stand for 15 minutes:

5 cups pitted sour or Bing cherries
(2 to 2½ pounds)

**1¼ cups sugar for sour cherries, or
¾ cup sugar for Bing cherries**

**3 to 3½ tablespoons quick-cooking
tapioca or cornstarch (use the
greater amount of cornstarch
for a lattice pie)**

2 tablespoons water

**1 tablespoon strained fresh lemon
juice**

¼ teaspoon almond extract

**1 to 2 drops red food coloring
(optional)**

Pour the mixture into the bottom crust and dot with:

**2 to 3 tablespoons unsalted butter,
cut into small pieces**

Brush the overhanging edge of the bottom crust with cold water. Cover with the top crust or lattice, then seal the edge, trim, and crimp or flute. If using a closed top crust, cut steam vents. Bake the pie for 30 minutes. Slip a baking sheet beneath it, reduce the oven temperature to 350°F, and bake until thick juices bubble through the vents, 25 to 35 minutes more. Let cool completely on a rack before serving. Store at room temperature for up to 1 day.

SOUR CHERRIES

Although most commercial sour cherries, also called pie or tart cherries, are canned, you may find fresh morellos, delightful with their red juice, or amarells, with their clear juice, close to where they are grown. Sour cherries ripen a couple of weeks after sweet cherries. Montmorency, a morello, is the principal sour cherry in this country. It is predominantly grown in New England, around the Great Lakes, and on the Great Plains. Heart-shaped Duke cherries are a sweet-and-sour cross. Their sprightly yellow flesh is good for cooking and for preserves. Sour cherries are sent to market ripe. Choose them individually (never packaged) after tasting one for flavor. Select the largest, glossiest, plumpst, brightest, and firmest with the greatest stems.



Σχολιασμός

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, το πρωτότυπο κείμενο είναι ένα απόσπασμα από τη σειρά βιβλίων *"The Joy of Cooking"*. Η συγκεκριμένη σειρά βιβλίων μαγειρικής εκδόθηκε για πρώτη φορά το 1931 και έκτοτε αποτελεί ένα από τα πιο δημοφιλή στο είδος του, στις Η.Π.Α. αλλά και παγκοσμίως. Έχει πουλήσει περισσότερα από 18 εκατομμύρια αντίτυπα σε όλο τον κόσμο. Το συγκεκριμένο βιβλίο, απ' όπου άντλησα το πρωτότυπο κείμενο, αποτελεί ένα τόμο που αναφέρεται ειδικότερα σε πίτες και τάρτες. Εκδόθηκε το 2002 και έκτοτε, όπως και οι προκάτοχοι του, έχει πουλήσει αμέτρητα αντίτυπα. Ο λόγος που γνώρισε τόσο μεγάλη επιτυχία ήταν ότι η συγγραφέας απευθυνόταν στη μέση νοικοκυρά της Αμερικής και όχι αποκλειστικά στην υψηλή κοινωνία. Η ίδια η συγγραφέας, Irma Rombauer, δοκίμασε μια προς μια, όλες τις συνταγές που συμπεριέλαβε στο βιβλίο της, ώστε να είναι σίγουρη ότι είναι εύκολες και απλές.

Περνώντας στην ανάλυση του πρωτοτύπου κειμένου, σύμφωνα με την Christiane Nord, υπάρχει ένα πρότυπο μοντέλο, βάσει του οποίου, ο μεταφραστής καλείται να αναγνωρίσει τους εξωκειμενικούς και εσωκειμενικούς παράγοντες, τόσο του πρωτοτύπου όσο και του μεταφράσματος, ώστε να είναι σε θέση να διατηρήσει την ισοδυναμία μεταξύ των δυο. Ο Eugene A. Nida (1964) διακρίνει την ισοδυναμία σε μορφική, η οποία αναφέρεται στη πιστή αναπαραγωγή των μορφικών στοιχείων του πρωτοτύπου, και σε δυναμική, η οποία δηλώνει την ισοδυναμία του εξωγλωσσικού επικοινωνιακού αποτελέσματος. Μετα από αυτόν, πολλοί ακόμα ασχολήθηκαν με την ισοδυναμία μεταξύ του πρωτοτύπου και του μεταφράσματος:

«Η μετάφραση μπορεί να οριστεί ως εξής: η αντικατάσταση του κειμενικού υλικού μιας γλώσσας (ΓΠ) με ισοδύναμο υλικό σε μια άλλη γλώσσα (ΓΣ).» (Catford 1965:20)

«Η μετάφραση αποτελεί την αναπαραγωγή στη γλώσσα- στόχο του εγγυτέρου φυσικού ισοδύναμου του μηνύματος της γλώσσας- πηγής.» (Nida και Taber 1969:12)

«Η μετάφραση οδηγεί από ένα κείμενο της γλώσσας- πηγής σε ένα κείμενο της γλώσσας- στόχου, το οποίο αποτελεί το πλησιέστερο δυνατό ισοδύναμο και προϋποθέτει την κατανόηση του περιεχομένου και του ύφους του πρωτότυπου κειμένου». (Wills 1977:70)

Επιστρέφοντας όμως στο πρότυπο της Nord, θα πρέπει να αναζητήσουμε τον πομπό του πρωτότυπου. Ο πομπός, ή ακόμα καλύτερα, ο δημιουργός του κειμένου- πηγή είναι οι συγγραφείς του βιβλίου, Irma Rombauer, Marion Rombauer Becker και Ethan Becker. Οι τρεις αυτοί συγγραφείς, και κυρίως η Irma Rombauer, συνέγραψαν το συγκεκριμένο βιβλίο ζαχαροπλαστικής με σκοπό να ενημερώσουν το ευρύ κοινό για διάφορες συνταγές για γλυκιές παρασκευές. Βάσει της διάκρισης που κάνει η Reiss (1977/1989: 105), το πρωτότυπο κείμενο ανήκει στην κατηγορία των πληροφοριακών, αφού έχει ως κυρίαρχη επικοινωνιακή λειτουργία την πληροφοριακή. Αποσκοπεί, δηλαδή, στην πληροφόρηση του αναγνωστικού κοινού σχετικά με την ζαχαροπλαστική, οπότε χρησιμοποιεί και τα αντίστοιχα γλωσσικά και υφολογικά στοιχεία. Παράλληλα, η λειτουργία του κειμένου είναι σε κάποια σημεία και προτρεπτική, καθώς έχει ως απώτερο σκοπό την πώληση αντίτυπων, οπότε και πρέπει να γίνει πιο ελκυστικό από τον συγγραφέα ή τον εκδότη, ώστε να προσελκύσει περισσότερους αναγνώστες και ενδεχομένους αγοραστές. Αντίστοιχα και στο μετάφρασμα, η λειτουργία παραμένει ίδια. Επομένως, μιλάμε για ομοιολειτουργική (equifunctional) μετάφραση (Κελάνδριας 2007:40). Ένα χαρακτηριστικό των ομοιολειτουργικών μεταφράσεων είναι ότι οι δέκτες δεν αντιλαμβάνονται συνήθως ότι διαβάζουν μια μετάφραση, και όχι ένα πρωτότυπο κείμενο, καθώς και ότι συχνά χρησιμοποιούνται στερεοτύπες φράσεις (π.χ. στις συνταγές: αγγλ. Ingredients, ελλ. Υλικά, γερμ. Zutaten).

Όσον αφορά στην πραγματολογία του δέκτη, θα πρέπει να γίνει ένας διαχωρισμός. Από τη μια πλευρά, αναφερόμαστε στον δέκτη του πρωτοτύπου κειμένου. Σε αυτή τη περίπτωση, δέκτης είναι η μέση Αμερικανίδα νοικοκυρά που γνωρίζει τα βασικά της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής αλλά δεν την εξασκεί επαγγελματικά. Χωρίς αμφιβολία αποτελεί αναγνωστικό υλικό και για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, προσαρμόζεται όμως στα δεδομένα του ανεκπαιδευτού κοινού που δεν είναι γνώστης της ζαχαροπλαστικής ορολογίας. Θα αναφερθούμε όμως παρακάτω λεπτομερώς σε θέματα που αφορούν την ορολογία και το λεξιλόγιο και γενικότερα τους εσωκειμενικούς παράγοντες του κειμένου. Στην άλλη πλευρά του νομίσματος, βρίσκεται ο δέκτης του μεταφράσματος. Πρόκειται, όπως και πριν, για τη μέση Ελληνίδα νοικοκυρά που θέλει να φτιάξει κάποια τάρτα. Όπως θα αναλύσουμε και παρακάτω, το μετάφρασμα έχει προσαρμοστεί στα δεδομένα της μέσης νοικοκυράς που, ναι μεν γνωρίζει το γλωσσικό

υπόβαθρο που χρησιμοποιείται στη περιγραφή συνταγών, αλλά δεν είναι εξοικειωμένη με την αμερικανική κουλτούρα.

Συνεχίζουμε με το λεξιλόγιο. Γενικά, στις συνταγές δεν χρησιμοποιείται ορολογία, εκτός και αν πρόκειται για κάποιο κείμενο με δέκτη έναν γνώστη του αντικειμένου. Συνήθως, το λεξιλόγιο είναι απλό, ίσως με κάποιες ιδιομορφίες, όσον αφορά λέξεις που περιγράφουν την διαδικασία ή αν η συνταγή αναφέρεται σε κάποια συγκεκριμένη παρασκευή (π.χ. μοριακή γαστρονομία). Παρατηρείται συχνά στις συνταγές, ο συγγραφέας να αναφέρει προσωπικά του στοιχεία, προκειμένου να επηρεάσει τον αναγνώστη. Ιδιαίτερα κάποια χρόνια πριν, είτε στον πρόλογο, είτε πριν κάθε συνταγή, υπήρχε ένα εισαγωγικό σημείωμα, όπου ο συγγραφέας ανέφερε κάτι από την προσωπική του ζωή, το οποίο του θύμιζε η εν λόγω συνταγή. Τα τελευταία χρόνια, λόγω του διαδικτύου και της συντομίας που αυτό προσφέρει, αυτό το φαινόμενο τείνει να εξαλειφθεί. Αναφορικά με το πρωτότυπό μας κείμενο, το λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται είναι αρκετά απλό και καθημερινό, καθώς απευθύνεται σε απλούς ανθρώπους, και όχι αναγκαστικά σε επαγγελματίες. Η μόνη δυσκολία ήταν η εύρεση αντιστοιχιών στα ελληνικά που να αποδίδουν το ίδιο συναίσθημα, σε γενικές γραμμές όμως η μετάφραση ήταν σχετικά εύκολη διαδικασία.

Οι μεταφραστικές οδηγίες που δίνονται κάθε φορά πρέπει να περιλαμβάνουν την (επιδιώκόμενη) κειμενική λειτουργία, τον παραλήπτη ή τους παραλήπτες του μεταφράσματος, τον αναμενόμενο χώρο και χρόνο πρόσληψης του κειμένου, το μέσο μετάδοσης του και το κίνητρο για την δημιουργία του. Βάσει του εργαλειακού μοντέλου του Karl Bühler (1934), υπάρχουν τέσσερις βασικές λειτουργίες της γλώσσας: η αναφορική (referential), η εκφραστική (expressive), η κλητική (appellative) και η φατική (phatic), ανάλογα με τον τρόπο που ο συγγραφέας χρησιμοποιεί την γλώσσα για να πέτυχει τον στόχο του. Στη δική μας περίπτωση, η κειμενική λειτουργία που επιδιώκεται είναι η αναφορική και συγκεκριμένα κατευθυντική, καθώς ο συγγραφέας προσπαθεί να κατευθύνει τον αναγνώστη στο πώς να φτιάξει κάποια τάρτα. Παραλήπτης του μεταφράσματος είναι η Ελληνίδα νοικοκυρά που ενδιαφέρεται να μάθει πώς φτιάχνουν τάρτες και πίτες, αλλά και κάποιος ζαχαροπλάστης που επιθυμεί να επεκτείνει τις γνώσεις του. Ο αναμενόμενος χώρος πρόσληψης είναι η Ελλάδα και ο χρόνος είναι η παρούσα στιγμή. Το μέσο μετάδοσης του μεταφράσματος, όπως και στο πρωτότυπό, αποτελεί ένα

βιβλίο με συνταγές. Τέλος, το κίνητρο για την δημιουργία του είναι η πληροφόρηση του αναγνωστικού κοινού για τον τρόπο παρασκευής ταρτών.

Ο εκάστοτε μεταφραστής καλείται να αντιμετωπίσει διάφορα μεταφραστικά προβλήματα που προκύπτουν από τους παράγοντες που αναφέραμε παραπάνω. Πιο συγκεκριμένα, υπάρχουν τέσσερις κατηγορίες προβλημάτων, ανάλογα με τον τομέα που καλύπτουν (Nord 1977):

- Πραγματολογικά μεταφραστικά προβλήματα: προκύπτουν από τις διαφορές στις περιστάσεις και αναγνωρίζονται συγκρίνοντας τους εξωκειμενικούς παράγοντες (πομπός, δέκτης, κ.λπ.),
- Πολιτισμικά μεταφραστικά προβλήματα: απορρέουν από τις διαφορές που έχει ο πολιτισμός της γλώσσας- πηγή από αυτόν της γλώσσας- στόχος,
- Γλωσσικά μεταφραστικά προβλήματα: παρατηρούνται σε ορισμένα ζεύγη γλωσσών και σε συγκεκριμένες περιπτώσεις (π.χ. ψευδόφιλες λέξεις →αγγλ. Actually=στην πραγματικότητα, γερμ. Aktuell= επίκαιρος),
- Κειμενοϊδιομορφικά μεταφραστικά προβλήματα: αφορούν το περιεχόμενο του κειμένου, τα εξωγλωσσικά στοιχεία κ.λπ.

Αναφορικά με την παρούσα εργασία, τα προβλήματα που κλήθηκα να αντιμετωπίσω ήταν κυρίως πολιτισμικά. Λόγω της φύσης του κειμένου και δεδομένου ότι η λειτουργία και ο σκοπός του παραμένουν ίδια, δεν υπήρχαν πραγματωλογικά μεταφραστικά προβλήματα, με μόνη εξαίρεση ότι το μετάφρασμα έπρεπε να προσαρμοστεί στα δεδομένα της ελληνικής κοινωνίας, τόσο σε επίπεδο μακροδομής (προσαρμογή κειμένου), όσο και μικροδομής(προσαρμογή φωτογραφιών). Το μοναδικό γλωσσικό πρόβλημα που εντόπισα ήταν η χρήση της λέξης ρίε. Η λέξη ρίε στα ελληνικά μεταφράζεται ως πίτα. Υπάρχει όμως η εξής ιδιομορφία: στα ελληνικά, η λέξη «πίτα» συνήθως υποδηλώνει κάποια πίτα με φύλλο (π.χ. τυρόπιτα, σπανακόπιτα κ.λπ.). στην συγκεκριμένη περίπτωση όμως ο συγγραφέας του πρωτοτύπου εννοεί αυτό που στα ελληνικά διατυπώνουμε ως «τάρτα». Επιπροσθέτως, η «ελληνική» πίτα είναι συνήθως αλμυρή, ενώ η τάρτα γλυκιά, υπάρχουν όμως και εξαιρέσεις. Αν στο μετάφρασμα μας χρησιμοποιούσαμε την λέξη «πίτα», σίγουρα ο αναγνώστης θα καταλάβαινε περί τίνος πρόκειται, δεν θα ήταν όμως σωστή η αντιστοιχία. Αντίστοιχα, η λέξη cornstarch στα ελληνικά αποδίδεται ως κορνφλάουρ. Υπάρχει όμως, αντίστοιχα με την ταπιόκα, και μια άλλη μορφή του κορνφλάουρ, ο

νισεστές, που έχει τη μορφή πούδρας και προτιμάται για την παρασκευή γλυκών. Προτίμησα λοιπόν αναμεσά σε αυτές τις δυο έννοιες να χρησιμοποιήσω τη λέξη «νισεστές» που ταίριαζε καλύτερα με το περιεχόμενο του κειμένου.

Συνεχίζοντας στα πολιτισμικά μεταφραστικά προβλήματα, ένα από τα πρώτα προβλήματα που αντιμετώπισα ήταν η εύρεση αντιστοιχιών στα υλικά παρασκευής των συνταγών. Ο συγγραφέας του πρωτοτύπου αναφέρει ως πηκτική ουσία την ταπιόκα, και συγκεκριμένα την ψιλή ταπιόκα που είναι μια υποκατηγορία της ταπιόκας και χρησιμοποιείται στα γλυκά. Στην Ελλάδα όμως, η ουσία αυτή είναι άγνωστη στην νοικοκυρά, που αποτελεί τον κύριο δέκτη του μεταφράσματος. Θα μπορούσε λοιπόν να παραληφθεί εντελώς από το κείμενο, δεδομένου όμως ότι, όπως αναφέραμε παραπάνω, το μετάφρασμα μπορεί να το διάβαζε και κάποιος επαγγελματίας με γνώση του υλικού αυτού, όφειλε να υπάρχει αυτή η πληροφορία. Μια άλλη πληροφορία που έπρεπε να αξιολογήσω και να επεξεργαστώ ήταν οι ποικιλίες μήλων που αναφέρονταν στο πρωτότυπο. Ο συγγραφέας επιλεγεί να αναφέρει κάποιες ποικιλίες μήλων που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή μηλόπιτας (π.χ. Gala, Fuji, Newton Pippin, κ.α.). Στο ελληνικό κείμενο επέλεξα να παραλείψω αυτές τις πληροφορίες, αφενός διότι στην Ελλάδα συνήθως διαχωρίζουμε τα μήλα βάσει χρώματος (πράσινα, κόκκινα, κίτρινα), και αφετέρου η απλή Ελληνίδα νοικοκυρά στην οποία απευθύνεται το μετάφρασμα δεν γνωρίζει αυτές τις ποικιλίες, πάρα μόνο αν πρόκειται για κάποιον γεωπόνο. Για αυτό το λόγο προτίμησα να παραλείψω τις «άγνωστες» στην Ελλάδα ποικιλίες και να αναφερθώ στις αντίστοιχες ποικιλίες ανά χρώμα. Ένα ακόμη πρόβλημα που αντιμετώπισα σε όλο το κείμενο ήταν οι μονάδες μέτρησης. Όπως είναι γνωστό, στις Η.Π.Α. χρησιμοποιείται διαφορετικό σύστημα μέτρησης από ότι στην Ελλάδα. Αντί για γραμμάρια, χρησιμοποιούν cups. Cups στα ελληνικά είναι οι κούπες και εύκολα θα μπορούσε κάποιος να μπερδευτεί και να νομίζει ότι ο συγγραφέας αναφέρεται σε φλιτζάνια· πρόκειται όμως για δυο διαφορετικά πράγματα. Ομοίως έχουν και tablespoons, το οποίο θα μπορούσε να αντιστοιχιστεί με την ελληνική «κουταλιά της σούπας». Και πάλι όμως δεν πρόκειται για το ίδιο πράγμα. Επομένως, όλες οι μονάδες μέτρησης έπρεπε να αλλαχθούν και να προσαρμοστούν στα ελληνικά δεδομένα.

Αναφορικά με την τελευταία κατηγορία προβλημάτων, τα κειμενοϊδιομορφικά, ένα πρόβλημα που εντόπισα σχετικό με το ύφος του κειμένου ήταν το εξής: στα αγγλικά για να

δοθούν οδηγίες (π.χ. συνταγές, οδηγίες χρήσης) χρησιμοποιείται η προστακτική, κάτι που κάνει το κείμενο απρόσωπο και απότομο. Σε αντίθεση, στα ελληνικά χρησιμοποιούμε συνήθως α' πληθυντικό, που κάνει το κείμενο πιο φιλικό προς τον αναγνώστη και όχι τόσο απόμακρο. Ένα επιπλέον πρόβλημα που αφορά τη δομή του πρωτοτύπου έγκειται στο γεγονός ότι οι Αμερικάνοι συγγραφείς χρησιμοποιούν ένα κάπως ανορθόδοξο τρόπο γραφής, όπου γράφουν σε στήλες και διακόπτουν τη ροή του κειμένου για να παρεμβάλλουν εικόνες και υποσημειώσεις. Ένα τέτοιο μοντέλο στα ελληνικά δεν θα εξυπηρετούσε καθόλου, καθώς ακολουθείται ένα διαφορετικό μοτίβο, όπου τα υλικά αναφέρονται στην αρχή, ακολουθεί η εκτέλεση και αν χρειαστεί κάποια υποσημείωση, αναγράφεται στο πλάι του κειμένου, χωρίς να το διακόπτει. Για αυτό το λόγο, όπως είναι αυτονόητο, επέλεξα να αλλάξω τη δομή και να την προσαρμόσω στα ελληνικά δεδομένα του δέκτη. Ένα σημείο που με μπέρδεψε αρκετά ήταν η απόδοση της κατασκευής του δικτυωτού σχεδίου (βλ. σελ. 26). Παρόλο που υπάρχουν λεπτομερείς οδηγίες που συνοδεύονται από φωτογραφίες που δείχνουν την διαδικασία, οι εν λόγω φωτογραφίες δεν έχουν τοποθετηθεί στο αντίστοιχο σημείο των οδηγιών, οπότε είναι λίγο δύσκολο για τον αναγνώστη να αντιληφθεί τις οδηγίες που είναι αρκετά δυσνόητες. Στο μετάφρασμα μου, επέλεξα να αλλάξω την θέση των φωτογραφιών, ώστε η κάθε μια να συμπίπτει με την αντίστοιχη παράγραφο που αναφέρεται σε αυτό το βήμα. Δεδομένου ότι η δομή του μεταφράσματος είναι σε παραγράφους και όχι σε στήλες, όπως είναι το πρωτότυπο, είναι εύκολο να αντιστοιχιστεί η κάθε φωτογραφία με την επιμέρους παράγραφο, ώστε ο αναγνώστης να διευκολυνθεί και να μην χρειαστεί να ψάξει ιδιαίτερα. Επιπροσθέτως, παρατήρησα ότι η μετάφραση κάποιων λέξεων και φράσεων στα ελληνικά δεν μπορούν να αποδοθούν καταλλήλως πάρα μόνο με μεταφορική χρήση της γλώσσας (π.χ. «...become too juicy...»→ «...να κατεβάσει πολλά υγρά...», «...char...»→ «...αρπάζω...»). Γενικά, στα ελληνικά, και ιδιαίτερα στις συνταγές, τείνουμε να χρησιμοποιούμε μεταφορές για να κάνουμε το κείμενο πιο παραστατικό και προσιτό προς τον αναγνώστη, ενώ στα αγγλικά ο λόγος είναι πιο πεζός και «συγκρατημένος», χωρίς υπερβολές και πολλά σχήματα λόγου.

Συγκεφαλαιώνοντας, το κείμενο που κλήθηκα να μεταφράσω ήταν σχετικά εύκολο, χωρίς πολλά προβλήματα και απαιτήσεις. Το λεξιλόγιο ήταν αρκετά απλό και δεν απαιτούσε ειδικές γνώσεις στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Η μετάφραση έγινε σε δυο

στάδια: αρχικά έκανα έρευνα σχετικά με τη συνηθισμένη μορφή συνταγών σε έντυπη μορφή, όπως είναι το πρωτότυπό, στην Ελλάδα και γενικότερα έψαξα ό,τι μπορούσα προκειμένου το μετάφρασμα να μην θυμίζει μετάφρασμα αλλά πρωτότυπό κείμενο. Το δεύτερο στάδιο ήταν η αναζήτηση τυχόν άγνωστων λέξεων και ορολογίας. Κατόπιν ξεκίνησα την μετάφραση του κειμένου, σημειώνοντας στην πορεία όποιο πρόβλημα συνάντησα, και στη συνέχεια προχώρησα στο σχολιασμό όπου ανέφερα όλα τα προβλήματα και τη λύση που έδωσα. Ένα σημείο που με δυσκόλεψε εντούτοις, ήταν η δομή του πρωτοτύπου, που όπως ανέφερα σε αρκετά σημεία, ήταν σε στήλες και όχι σε παραγράφους, όπως συνηθίζεται στην Ελλάδα. Είναι χαρακτηριστικό των συνταγών στην Αμερική να έχουν τέτοια δομή, που όμως δεν βοηθάει καθόλου στην ανάγνωση και ειδικά το ελληνικό κοινό που είναι συνηθισμένο σε αυτή. Τα προβλήματα που αντιμετώπισα, αν και σχετικά λίγα, ήταν είτε διαπολιτισμικά είτε κειμενοϊδιομορφικά. Αυτό οφείλεται στις διαφορές στον πολιτισμό των δυο χωρών, Η.Π.Α. και Ελλάδα, και στις συνήθειες γραφής αντίστοιχα. Ο μεταφραστής μολαταύτα οφείλει να έχει υπόψιν του και τους πολιτισμούς όταν επιχειρεί να μεταφράσει και να επικεντρώνει την προσοχή του κυρίως στο κείμενο-στόχος και ότι αυτό περιλαμβάνει (δείκτης, νόρμες, κουλτούρα κ.λπ.), αλλά, εκτός αυτών, πρέπει να έχει ως γνώμονα το πακέτο μεταφραστικών οδηγιών που του έχει δοθεί από τον εντολέα, δηλαδή αυτόν που αναθέτει την μετάφραση. Τέλος, ο μεταφραστής οφείλει να σεβαστεί το πρωτότυπό αλλά είναι ελεύθερος να αναδιαμορφώσει το μετάφρασμα του, όπως αυτός πιστεύει, ώστε να το προσαρμόσει πλήρως στα δεδομένα του πολιτισμού-στόχος.

Βιβλιογραφία

Bühler, Karl (1934). *Sprachtheorie*. Jena: Fischer

Catford, J. C. (1965). *A Linguistic Theory of Translation*. London: Oxford University Press

Nida, Eugene A. (1964). *Toward a Science of Translating. With special reference to principles and procedures involved in Bible translating*. Leiden: Brill

Nida, Eugene A. & Taber, Charles (1969). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: Brill

Nord, Christiane (1997). *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome

Reiss, Katharina (1977). *Texttypen, Übersetzungstypen und die Beurteilung von Übersetzungen*. *Lebende Sprachen* 22(3): 97-100

Wills, Wolfram (1977). *Translation Science. Problems and Methods*, Tübingen: Gunter Narr Verlag, 1982

Κελάνδριας, Παναγιώτης (2007). *Η μετάφραση των οικονομικών κειμένων. Μια λειτουργική προσέγγιση*. Αθήνα: Δίαυλος.