GRISSINI
ZWANE KRÓLEWSKIM CHLEBEM

Witold Siry (Bakeres)

Paluszki chlebowe grissini są bez wątpienia bardzo wyrazistym elementem w galerii smaków i zapachów rodem ze słonecznej Italii. To one wraz z lampką wina zazwyczaj uprzyjemniają głodnym gościom restauracji i trattorii chwile oczekiwania na zamówiony posiłek.

Przekąska ta kojarzona jest głównie z Turynem i Piemontem, bo tam właśnie rozpoczęła swoją karierę i to nie byle gdzie, bo na królewskim stole. Najbardziej znana wersja legendy o powstaniu grissini sięga do wydarzeń z końca XVII wieku i opowiada o słabym i chorowitym księciu Savoy, Vittorio Amedeo II, dla którego nadworny lekarz kazał przygotować specjalny rodzaj chleba w postaci cienkich, dobrze wypieczonych paluszków. Kuracja okazała się bardzo skuteczna, młody książę wyrósł na zdrowego, silnego młodzieńca (w 1713 został pierwszym królem Piemontu), a nowe pieczywo zyskało wielką sławę. Bez grissini nie mógł się obejść również sam Napoleon Bonaparte, który rozkazał dostarczać je sobie codziennie specjalnym serwisem pocztowym.

Współczesne grissini można podzielić na wyrabiane ręcznie w mniejszych piekarniach i w lokalach gastronomicznych przeważnie z pozostałości ciasta na pizzę oraz produkowane fabrycznie, cieniutkie jak ołówek, długie paluszki. Podstawowa receptura to mąka, sól i woda - takie podawane są do degustacji win jako skuteczny sposób na oczyszczenie kubków smakowych i często jako neutralny smakowo dodatek do różnego rodzaju zup i sosów. Przeważnie jednak do tych trzech składników dochodzą drożdże. Jeśli chodzi o kształt, grissini mogą być proste, świderkowate, płaskie, a nawet kwadratowe. Ich tekstura waha się od bardzo twardej, do tak miękkiej, jak w tradycyjnym chlebie. Nie ma właściwie żadnych ograniczeń w kwestii dodatków i smaków - każdy może stworzyć swoją oryginalną recepturę. Najbardziej popularne są te z dodatkiem sezamu, maku, różnych ziół, kminku, czosnku czy karmelizowanej cebuli. Spotykane są również słodkie wersje chociażby z dodatkiem miodu.

Do domowego wypieku grissini najlepsze są drożdże wykorzystywane do pizzy. Po przygotowaniu ciasta, pozostawia się je do wyrośnięcia i formuje paluszki (naciągając i rolując ręcznie), które odstawione rosną ponownie i dopiero wtedy trafiają do pieca.

Grissini mogą być podawane na wiele sposobów - jako nieodzowna przystawka w towarzystwie włoskich specjałów takich jak parmezan i szynka parmeńska, jako dodatek do zup i sosów, a także jako samodzielna przekąska.

W możliwościach produkcji przemysłowej również mamy ogromną różnorodność w kwestii kształtów, smaków i dodatków. Cały proces jest w pełni zautomatyzowany, maszyny wytwarzają idealnie równe, doskonale kształtne paluszki, które prosto z linii trafiają do pieca. Takie grissini możemy spotkać w większości delikatesów w krajach śródziemnomorskich.

Jak wiele innych południowych przysmaków, paluszki chlebowe coraz częściej pojawiają się na polskich stołach. Owinięte szynką parmeńską są ozdobą i przysmakiem na najbardziej wykwintnych stołach, a bez żadnych dodatków mogą być zdrowszą alternatywą dla innych przekąsek. ▪

Grissini mają bardzo różne kształty - mogą być proste, świderkowate, płaskie, a nawet kwadratowe. Różna może być także ich tekstura - od bardzo twardej do tak miękkiej, jak w tradycyjnym chlebie.
Fot. Materiały autora