

Γιατί τρώμε μπακαλιάρo στις 25 Μαρτίου ;

Η παράδοση θέλει την 25η Μαρτίου να τρώμε μπακαλιάρo και μάλιστα με σκορδαλιά. Γνωρίζετε όμως πώς προέκυψε αυτή η συνήθεια και πώς μπορούμε και να διώξουμε τη μυρωδιά του σκόρδου;



Μέσα στη νηστεία της **μεγάλης Σαρακοστής** η Εκκλησία μας επιτρέπει δύο εξαιρέσεις κατά τις οποίες μπορούμε να φάμε ψάρι. Στις **25 Μαρτίου** που γιορτάζουμε τον **Ευαγγελισμό της Θεοτόκου** και την **Κυριακή των Βαΐων**. Η επιλογή του παστού μπακαλιάρου έγινε γιατί όσοι ζούσαν κοντά στη θάλασσα μπορούσαν να τρώνε φρέσκα ψάρια, αλλά όσοι ζούσαν σε απομακρυσμένα χωριά είχαν πρόβλημα γιατί δεν υπήρχαν ψυγεία. Ο μπακαλιάρος λοιπόν, εκείνα τα χρόνια, ήταν ιδανικός, γιατί ήταν φθηνό ψάρι και μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο διάστημα όταν γινόταν παστός και έτσι επικράτησε !

Στην Ελλάδα η δημοφιλέστερη συνταγή είναι μπακαλιάρo με σκορδαλιά και αυτό γιατί το σκόρδο είναι μέρος της Ελληνικής γαστρονομίας, η σκορδαλιά παραδοσιακή, και ταιριάζουν γευστικά πάρα πολύ !



Πώς φεύγει όμως η δυσάρεστη μυρωδιά του σκόρδου ; Αν τελικά επιλέξετε να φάτε σκορδαλιά, αλλά θέλετε να διώξετε τη μυρωδιά του από το στόμα σας, υπάρχει τρόπος !

** Μπορείτε να μασήσετε φυλλαράκια φρέσκου μαϊντανού, ή να φάτε λίγο ελληνικό καφέ ωμό.*

** Ένα καρφάκι γαρύφαλλο που θα κρατήσετε στο στόμα σας είναι μια πολύ καλή λύση.*

** Τα φύλλα του φασκόμηλου έχουν καλά αποτελέσματα, επίσης και το μήλο βοηθάει πάρα πολύ.*