

Δραστηριότητες



Αν ο κόσμος των μανιταριών θεωρείται συναρπαστικός, τότε τα υπόγεια μανιτάρια, οι «τρούφες» δηλαδή, καλύπτονται από γενικότερη άγνοια και μυστήριο. Επίσης οι τρούφες είναι δυσεύρετες, αφού μόνον με την βοήθεια ειδικά εκπαιδευμένων σκυλιών μπορούν να εντοπισθούν.

Τα υπόλοιπα εντυπωσιακά χαρακτηριστικά της τρούφας είναι η ιδιάζουσα γεύση και οσμή, καθώς και η τιμή απόκτησής της αφού, ιδιαίτερα κάποια είδη, θεωρούνται από τα πολυτιμότερα και ακριβότερα προϊόντα που παράγει η γη.

Το «κυνήγι της τρούφας», επομένως, είναι μια διαδικασία με μεγάλο ενδιαφέρον.



Κυνήγι τρούφας στα Αντιχάσια

ΚΕΙΜΕΝΟ: Θεόφιλος Μπασγιουράκης
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Άννα Καλαϊτζή





Μουσεία Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων. Ένα από τα πιο εντυπωσιακά Διοράματα είναι του Αρκτικού Βιότοπου, που αναπαριστά συνθήκες από την παγωμένη αρκτική. Ασπρογέρακο και Χιονόκουκο.

Τον χειμώνα του 2014 βρεθήκαμε για πολλοστή φορά στα Μετέωρα. Όχι για να επισκεφτούμε μοναστήρια ή να διασχίσουμε κάποια μονοπάτια. Αλλά για να γνωρίσουμε το «**Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων**» και μαζί μ' αυτό, το τελείως πρωτότυπο «**Μουσείο Μανιταριών**». Η εμπειρία ξεπέρασε τις προσδοκίες μας τόσο για τον πλούτο και την σπανιότητα των εκθεμάτων όσο και για την ύπαρξη των εκπληκτικών «**Διοραμάτων**», της πιστής απεικόνισης δηλαδή των ενδιαιτημάτων, των οικοτόπων όπου διαβιού κάθε είδος ζώου.

Εξίσου εντυπωσιακό ήταν και το συστημαζόμενο - στο δεύτερο όροφο - Μουσείο Μανιταριών, με τα μανιτάρια να εκτίθενται σε ρεαλιστική απεικόνιση φυσικού περιβάλλοντος, με απόλυτη πιστότητα χρώματος και μεγέθους.

Στα χρόνια που ακολούθησαν, το Μου-

σειό απέκτησε μία αίγλη όχι μόνον πανελλήνια αλλά και διεθνή, έγινε απαραίτητο σημείο αναφοράς για τους επισκέπτες των Μετεώρων. Ήδη όμως το ανήσυχο πνεύμα του **Νίκου Πάλλα**⁽¹⁾ συμπεριέλαβε μία νέα δραστηριότητα, που προσφέρει μία ξεχωριστή εμπειρία στους πολυάριθμους επισκέπτες του: το κυνήγι της τρούφας στα δρυοδάση της ευρύτερης περιοχής. Θα ήταν αδύνατον να αγνοήσουμε την πρόσκληση της συμμετοχής. Μιας συμμετοχής, που εκτός από εμάς, προσελκύει και αρκετούς φίλους-«**Περιηγητές**». Για το σύνολο των οποίων η αναζήτηση και ανεύρεση τρούφας, με τη βοήθεια ειδικά εκπαιδευμένου σκύλου, αποτελεί μια πρωτόγνωρη εμπειρία⁽²⁾. Οδηγός και ξεναγός μας σ' αυτό το εγχείρημα είναι ο **Παναγιώτης Βαρουπάτης** με τη σύζυγό του **Ευαγγελία Γαζή**. Είναι δύο νέοι συμπαθέστατοι άνθρωποι, με ιδιαίτερη αγάπη για τη φύση, τα ζώα, τις περιπλα-



Εξίσου εντυπωσιακό είναι το Μουσείο Μανιταριών στον Β' όροφο, με τα μανιτάρια να παρουσιάζονται στο φυσικό τους περιβάλλον, με απόλυτη πιστότητα χρώματος και μεγέθους.

νήσεις και τις περιπέτειες στο βουνό. Αυτός ο προσανατολισμός τους στον φυσικό τρόπο ζωής τους οδήγησε στον μαγικό αλλά και μυστηριώδη κόσμο της άγριας τρούφας και των μανιταριών, που αφθονούν αλλά εξακολουθούν να είναι τόσο άγνωστα - και επίφοβα - στην Ελλάδα.

Οι φίλοι μας, λοιπόν, απέκτησαν δύο λαμπραντόρ, την **Μάγια** και την **Ντορίτα**, τα εκπαίδευσαν μόνοι τους με υπομονή και κάποια στιγμή, βγήκαν μαζί τους να «οργώσουν» τα βουνά⁽¹⁾. Με τη βοήθεια των δύο αυτών πολύτιμων και ακώριστων συνεργατών έχουν καταφέρει να ανιχνεύουν, να συλλέγουν και να εμπο-

ρεύονται το θησαυρό των ελληνικών δασών, δηλαδή όλα τα είδη άγριας τρούφας και μανιταριών.

Με τον Παναγιώτη, την Ευαγγελία και την απαραίτητη παρουσία της Ντορίτας ξεκινάμε να ζήσουμε την αυθεντική εμπειρία του κυνηγιού της άγριας τρούφας στα δρυοδάση που καλύπτουν τα Αντιχάσια, Α-ΒΑ της πόλης της Καλαμπάκας. Ποταμός **Ληθαίος**, εντυπωσιακός μοναχικός όγκος της **Θεόπετρας**, κατάφυτα **Αντιχάσια** και, κάποια στιγμή σταματάμε, σε υψόμετρο 300 περίπου μέτρων. Είναι ένα απίστευτα όμορφο φυσικό περιβάλλον με ομαλό, επίπεδο σχεδόν ασβεστολιθικό

(1) Ο Νίκος Πάλλας υπήρξε οραματιστής και ένας εκ των συνιδρυτών του Μουσείου.

(2) Την πρώτη συμμετοχή μας σε κυνήγι άγριας τρούφας είχαμε αρκετά χρόνια πριν στα πευκοδάση του Ασπροποτάμου Τρικάλων.

(3) Η λέξη «οργώσουν» αποδίδει ακριβώς την πραγματικότητα αφού, για την ανεύρεση της υπόγειας τρούφας, εκτός από τον εντοπισμό - διά της οσμής - είναι απαραίτητο και το σκάψιμο του εδάφους.



έδαφος, που το σκιάζει απέραντο δάσος αιωνόβιων δρυών.

Κάτω από μία τέτοια χορταστική σκιά, που δεν αφήνει κανέναν εκτεθειμένο στον ήλιο, μαζεύομαστε για μία πρώτη θεωρητική ενημέρωση από τον Παναγιώτη. Που, πολύ κατανοητά λέει, πως η τρούφα δεν είναι τίποτε άλλο παρά ένας μύκητας, ένα αρκετά σπάνιο είδος υπόγειου μανιταριού, που συμβιώνει μαζί με τις ρίζες κάποιων δασικών δέντρων, όπως ο γαύρος, η δρυς, το πουρνάρι, το κέδρο, η οξυά, η φουντουκιά και άλλα είδη. Ο λόγος που η τρούφα συμβιώνει με τις ρίζες τούτων των δέντρων είναι ότι, ως μύκητας, δεν μπορεί από μόνος του να συνθέσει ουσίες απαραίτητες για την επιβίωσή του, έτσι προσκολλάται στις ρίζες από τις οποίες αντλεί ενέργεια για να μπει σε παραγωγική διαδικασία. Μπορούμε λοιπόν να πούμε, πολύ απλά, ότι η τρούφα είναι ένα «μπαλάκι» που περιβάλλεται από τις απολήξεις της ρίζας του δέντρου, τις τριχοειδείς ρίζες δηλαδή και τρέφεται απ'

αυτές. Η παραγωγή της τρούφας διαρκεί έξι με οκτώ μήνες, ενώ η περίοδος συλλογής τους κυμαίνεται από δύο έως τρεις μήνες.

Στην Ελλάδα ευδοκιμούν όλα τα είδη τρούφας: λευκές, μαύρες, χειμερινές, καλοκαιρινές και βέβαια, η **Πολύτιμη Λευκή Τρούφα (*Tuber magnatum*)**. Για την συλλογή τους όμως απαραίτητη είναι η παρουσία ενός κατάλληλα εκπαιδευμένου σκύλου, ο οποίος μυρίζει μόνον τις ώριμες τρούφες.

-Εμείς, σήμερα, θ' ανιχνεύσουμε τη Μαύρη Καλοκαιρινή Τρούφα, λέει ο Παναγιώτης και δίνει το σύνθημα στην Ντορίτα να ξαμοληθεί στο κυνήγι.

Η Ντορίτα είναι ένα πανέμορφο και αξιαγάπητο λευκό λαμπραντόρ, ηλικίας 3,5 ετών. Με το σύνθημα που της δίνει ο Παναγιώτης απομακρύνεται από την ομάδα μας με τη μουσουδά χαμπλωμένη στη γη. Μετά από μερικές δεκάδες βήματα σταματάει και ψαχουλεύει με τα μπροστινά της πόδια. Σπεύδει ο Παναγιώτης και

Ο Παναγιώτης, η Ευαγγελία και η Ντορίτα. Μετά την ενημέρωση, το αξιαγάπητο σκυλάκι περιμένει το σύνθημα για να βρει την τρούφα.





Σε άλλους αρέσει, σε κάποιους όχι. Ωστόσο, όλοι συμφωνούν ότι η μυρωδιά της τρούφας ξεφεύγει τελείως από τις συνηθισμένες, είναι ξεχωριστή.

ανασύρει από το λακκάκι μία λιλιπούτεια μαύρη τρούφα.

- Δεν είναι μόνο μικρή, λέει γελώντας, αλλά και σάπια, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Για αρχή δεν βρήκε την καλύτερη η Ντορίτα. Η σκυλίτσα, ωστόσο, δεν δείχνει να ενδιαφέρεται ιδιαίτερα για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά ή τη χρησιμότητα του ευρήματός της. Γι' αυτήν, πρωταρχική σημασία έχει η ανεύρεση. Και, μια και επιτέλεσε το καθήκον της, αναμένει την ανταμοιβή της, ατενίζοντας, ακίνητη, στα μάτια τον Παναγιώτη. Είναι ο άγραφος κώδικας που ισχύει απαρέγκλιτα, από τα πρώτα στάδια της εκπαίδευσης, ανάμεσα σ' αυτήν και στο αφεντικό της.

Βγάζει από το σακούλι του ένα κομματάκι τροφής ο Παναγιώτης και της το ταΐζει.

-Την έχω νηστική από το πρωί, μάς εξηγεί. Τότε είναι πιο πρόθυμη και αποτελεσματική. Και το μεζεδάκι που εισπράττει, αποτελεί μεγαλύτερο κίνητρο για ψάξιμο. Να, τώρα της

άνοιξε η όρεξη, περιμένει τη συνέχεια.

Πράγματι, η Ντορίτα δεν ξεκολλάει το βλέμμα της απ' το αφεντικό της, περιμένει το σύνθημα γεμάτη προσδοκία. Δεν αργεί, λοιπόν, να ξαναβγεί στο κυνήγι. Όλοι εμείς ακολουθούμε από κάποια απόσταση, διακριτικά και όσο γίνεται, πιο σιωπηρά. Δεν περνάνε ούτε δύο λεπτά. Το προικισμένο σκυλάκι σταθεμεί ξαφνικά δίπλα στον κορμό μιας αιωνόβιας βαλανιδιάς. Σκάβει ελαφρά, επεμβαίνει ο Παναγιώτης με το ειδικό εργαλείο του και, τούτη τη φορά, είναι μία καλή τρούφα, με βάρος γύρω στα 30 γραμμάρια.

Χαϊδεύει ο Παναγιώτης την Ντορίτα, της δίνει το δωράκι της, της μιλάει τρυφερά. 15-20 μόλις βήματα κι άλλη μία όμορφη τρούφα προστίθεται στο δισάκι του Παναγιώτη. Ακολουθούν κι άλλες ενώ, κάποια στιγμή, η Ντορίτα ανακαλύπτει τη μεγαλύτερη, γύρω στα 70 γραμμάρια, στη ρίζα μιας αγκαθωτής παλιουριάς. Είμαστε



Σε όλα τα στάδια αναζήτησης της τρούφας οι ερωτήσεις είναι πολλές και τις απαντάει όλες ο Παναγιώτης. Ακόμη κι η Ντορίτα, στο κάτω μέρος της εικόνας ακούει με προσοχή.

όλοι ενθουσιασμένοι, όχι μόνον από το αποτέλεσμα αλλά κι από τα συναρπαστικά επιμέρους στάδια της όλης διαδικασίας. Η σκυλίτσα, εν τω μεταξύ, για τη μεγάλη τρούφα που έχει ανακαλύψει, επιβραβεύεται με διπλό μεζέ.

Πριν περάσει μία ώρα - με όλες τις ενδιάμεσες στάσεις για απαντήσεις σε ερωτήσεις - το κυνήγι τελειώνει. Ήδη, πάνω από δέκα μαύρες καλοκαιρινές τρούφες αναμένουν υπομονετικά στο δισάκι του Παναγιώτη για ν' αξιοποιηθούν γαστρονομικά. Αυτή - άλλωστε - είναι η επόμενη και με ακόμη μεγαλύτερο πρακτικό ενδιαφέρον φάση της σημερινής εξόρμησης στο βουνό: γεύμα στο ύπαιθρο, στη σκιά του γέρικου δρυοδάσους, με φυσικές πρώτες ύλες μανιτάρια, τι άλλο;

Στο σκηνικό που έχει εγκατασταθεί κυρι-

αρχεί η μεγάλη μποτίλια υγραερίου και από πάνω το ειδικό ανοξείδωτο κίλο σκεύος, που θα φιλοξενήσει όλα τα υλικά που είναι απαραίτητα για την παρασκευή του φαγητού μας ⁽⁴⁾. Ο Παναγιώτης κάνει τις συστάσεις με τους ανθρώπους που έχουν αναλάβει τη διατροφή μας.

- Αυτός ο πληθωρικός είναι ο **Χρήστος Παπαγεωργόπουλος**, ο *Master Chef*, λέει ο Παναγιώτης.

-Με αστέρι *Michelin*; ρωτάει κάποιος.

-Όχι, με αστέρι *Goodyear*, έρχεται η απάντηση και πέφτει πολύ γέλιο.

-Και αυτός ο λιανός είναι ο **Γουίλι Γκανάς** ο *Sous-Chef*, συνεχίζει ο Παναγιώτης. Αφθεείτε με εμπιστοσύνη στα ταλέντα τους, ξέρουν καλά τη δουλειά τους.

Δεν έχει άδικο. Σε απόλυτο συντονισμό οι δύο φίλοι ξεκινάνε μεθοδικά, μία-μία τις

(4) Το συγκεκριμένο σκεύος είναι μεσαίου μεγέθους, με διάμετρο 80 περίπου εκατοστών. Το μεγαλύτερο μπορεί να περιλάβει έως 300 μερίδες.



διαδοχικές εργασίες του γαστρονομικού εγχειρήματος στη φύση. Πρώτα ανάβει το φλόγιστρο και αμέσως μετά τοποθετούνται στο σκεύος οι πλάκες με το βούτυρο βιτάμ, που αρχίζει να τσιτσιρίζει. Προστίθενται διάφορα μυρωδικά, φρέσκο θυμάρι και ψιλοκομμένο σκορδάκι. Μας παίρνει από τη μύτη μία γαργαλιστική, πολύπλοκη ευωδιά. Ένα ελαφρό αεράκι φυσάει από τ' ανατολικά. Πάω μερικά βήματα δυτικά του σκεύους για να με βρίσκουν οι μυρωδιές.

Οι φίλοι μας, εν τω μεταξύ, δεν χάνουν το χρόνο τους. Ένα - ένα βρίσκουν τη θέση τους στο φιλόξενο σκεύος τα υλικά, που συμπληρώνουν σταδιακά το γαστρονομικό παζλ: μεγάλες ποσότητες μανιταριών αγκαρικών, πορτο-μπέλο και σιτάκε, λευκό κρασί αθήρι και μαλαγουζιά από το οινοποιείο του Λύκου στην Εύβοια, μπόλικες πένες από σμιγδάλι και, βέβαια, αλάτι και πιπέρι. Δεν είμαι βέβαιος, αν έχω ξεχάσει κάτι.

- Για πόσες μερίδες είναι όλα τούτα τα υλικά; ρωτάω τον Χρήστο.

- Περίπου για εβδομήντα, για να μπορέσετε να ξαναβάλετε στο πιάτο.

- Με προδιαγραφές παιδιών του δημοτικού;

- Όχι, βέβαια, με δικές μου προδιαγραφές.

- Αυτό ακούγεται πολύ ενδιαφέρον, σχολιάζει δίπλα μου ο **Γιώργος Ακριτίδης**, εξέχουσα φυσιογνωμία των «Περιηγητών» και με προδιαγραφές παραπλήσιες του Χρήστου. Αρχίζει το συνεχές ανακάτωμα των υλικών, η γλυκιά αλλά βασανιστική αναμονή. Ήδη προστίθενται νέα υλικά: ένα μπουκαλάκι λάδι τρούφας, μαϊντανός, κεφαλοτύρι Ολύμπου και χοντρά τρίμματα από τις φρέσκες τρούφες, που μόλις έχει καθαρίσει ο Γουίλι. Οι μυρωδιές που αναδίδονται σπάνε μύτες, βάζουν σε δοκιμασία την υπομονή μας.

Κάποια ευλογημένη στιγμή, ένα 40λεπτο περίπου αφότου άρχισαν να τσιτσιρίζουν τα βιτάμ, ο chef αναγγέλλει τη λήξη του μαγειρέματος και ταυτόχρονα την έναρξη της γευστικής ευτυχίας όλων μας. Είναι μία υπέροχη εμπειρία που δεν περιγράφεται ούτε με φωτογραφίες ούτε με λόγια αλλά μόνον με προσωπική συμμετοχή.



Ένα προκαταρκτικό λευκό κρασάκι είναι απαραίτητο, μέχρι να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα του υπέροχου μείγματος που όλοι περιμένουμε.







Η καλοκαιρινή μαύρη τρούφα, λίγο πριν νοστιμίσει με τα τρίμματά της το περιεχόμενο του σκεύους. Ένα περιεχόμενο λαχταριστό που ο Χρήστος Παπαγεωργόπουλος μοιράζει με δικαιοσύνη στους «Περιηγητές».

Η ανεύρεση της τρούφας

Στην ανεύρεση της τρούφας απαραίτητη είναι η συνδρομή ενός καλά εκπαιδευμένου σκύλου, που μπορεί να ανήκει σε κάποια από τις παρακάτω φυλές: *Labrador, Springer, Spaniel, Lagotto, Romagnolo, Cocker* κ.α.

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχία κάθε σκύλου είναι μία σωστή και επαγγελματική εκπαίδευση, η οποία ξεκινά στην ηλικία των 2 μηνών και τελειώνει στους 6 μήνες. Στον τρουφοσυλλέκτη εναπόκειται να επιλέξει τον σκύλο-συνεργάτη που του ταιριάζει, ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κάθε φυλής. Μπορούμε να πούμε ότι ένα σκυλί θεωρείται τελειοποιημένο στην εκπαίδευσή του, μετά από εργασία 2,5 χρόνων και ανεύρεση αρκετών ειδών τρούφας.

Κορυφαίο σκυλί για ανεύρεση τρούφας θεωρείται το Λαμπραντόρ. Είναι μία δημοφιλής ράτσα μεσαίου προς μεγάλου μεγέθους, που κατάγεται από τον Καναδά. Οι χρωματισμοί του μπορεί να είναι μαύρο, καφέ, κίτρινο ή λευκό. Είναι έξυπνο σκυλί με εύκολη εκπαίδευση και πολύ φιλικό και προστατευτικό προς τα παιδιά.

Ανάμεσα στις διάφορες ράτσες σκύλων το Λαμπραντόρ θεωρείται ως «Σκυλί θαύμα», αφού συνδυάζει πολλά εξαιρετικά χαρακτηριστικά: σώζει ανθρώπους, βοηθάει την αστυνομία, τους διασώστες και τους τυφλούς, προστατεύει τα παιδιά, κολυμπάει, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εργατικός σκύλος, είναι πρόθυμο και εργατικό σκυλί. Βασικό ένστικτο του Λαμπραντόρ που το αναδεικνύει ως το κορυφαίο και μοναδικό σκυλί σχετικά με την τρούφα είναι το λεγόμενο «απόρτ», από το γαλλικό ρήμα «*apporter*», που σημαίνει φέρνω, προσκομίζω. Στην πράξη αυτό σημαίνει ότι ο σκύλος μπορεί να απομακρυνθεί 20 ή και 50 μέτρα, να εντοπίσει την τρούφα, να σκάψει το έδαφος, να τη βγάλει και στη συνέχεια να μας τη φέρει στα χέρια.





Ο Παναγιώτης με την αγαπημένη του Ντορίτα, γλυκύτατη, αφοσιωμένη, παιχνιδιάρη, αποτελεσματική. Είναι αληθινός πρωταγωνιστής.

Μουσείο Φυσικής Ιστορίας :
Τηλέφωνο: 2432024959
<http://meteoramuseum.gr/>
Παναγιώτης Βαρυπάτης :
69844 97630 - 6956 462714

