

## ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Η Κρητη είναι νησί, ορεινό νησί, με οικονομία που εξηρτάτο στο μεγαλύτερο βαθμό της από την γεωργία και την κτηνοτροφία. Και ήταν ο τρόπος ζωής των Κρητών, μαζί με τα προϊόντα του νησιού που τους έκανε να αποκτήσουν συνήθειες διατροφής, ειδικές και προσαρμοσμένες στις ανάγκες και στις δυνατότητες τους, προσαρμοσμένες στον τρόπο ζωής του νησιού.

Μία απ' αυτές τις τροφές, ίσως η πιο χαρακτηριστική για την Κρήτη είναι το παξιμάδι. Κατασκευασμένο περίπου όπως το ψωμί, αλλά κομμένο σε φέτες και ψημένο δεύτερη φορά για να στεγνώσει, το κρητικό παξιμάδι διατηρείται φρέσκο, σε οποιοδήποτε σχεδόν συνθήκες, για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Έτσι το κρητικό παξιμάδι έγινε ο αχώριστος σύντροφος των γεωργών και των κτηνοτρόφων, όλων αυτών που αναγκαζόταν να μενουν μακριά από το σπίτι τους για αρκετές ημέρες. Έτσι το παξιμάδι βρισκόταν πάντα στο τραπέζι δίπλα στο ψωμί χάρη στην ιδιαίτερη γεύση του και τη νοστιμιά του. Τελικά πήρε τη θέση του και στις κοινωνικές εκδηλώσεις των κατοίκων, όπως γάμοι πανηγύρια, εορτές αγίων κ.λ.π.

Σιγά - σιγά δημιουργήθηκαν και οι διάφορες ποικιλίες του παξιμαδιού. Σε πολλές περιοχές της Κρήτης, οι οποίες δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι ήταν απομονωμένες ή μία από την άλλη, φτιάχτηκαν παξιμάδια με διαφορετικές συνταγές ανάλογα με τα υλικά που υπήρχαν διαθέσιμα. Έτσι έχουμε το χωριάτικο, το κριθαρένιο/ κριθαροκουλούρα, το επτάζυμο, το σιταρένιο, τα γλυκά-παξιμάδια και τις μπουκιές.

Όλα αυτά αν και διαφορετικά μεταξύ τους έχουν κοινά χαρακτηριστικά, τα υλικά κατασκευής τους που είναι δημητριακά (μαλακό σιτάρι, σκληρό σιτάρι κριθάρι και σίκαλη), την στεγνή υφή τους, την ιδιαίτερη γεύση τους, αλλά κυρίως την καταγωγή τους, στην οποία οφείλουν και το όνομα τους: ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ.

Ο χαρακτηρισμός "ΚΡΗΤΙΚΟ" αρχικά δεν υπήρχε. Όταν όμως το παξιμάδι άρχισε να εξαπλώνεται και έξω από τα σύνορα της Κρήτης του δόθηκε αυτή η ονομασία για να γίνει η διάκριση από παρόμοια αρτοσκευάσματα κατασκευασμένα σε περιοχές εκτός Κρήτης. Και η ονομασία "Κρητικό παξιμάδι" αναφέρεται πάντα με υπερηφάνεια γιατί είναι ένδειξη ποιότητας. Ποιότητας που προέρχεται από τα αγνά υλικά, τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής, και την ξεχωριστή γεύση. Ποιότητα που υπάρχει σε κάθε ένα από τα Κρητικά παξιμάδια.

Σχεδ. 3  
1:1

## ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΠΑΞΙΜΑΔΙΟΥ

### 1. ΒΑΣΙΚΟΣ ΤΥΠΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΠΑΞΙΜΑΔΙΟΥ

#### ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

- Αλεύρι τύπου 70% σε ποσοστό 20-50%.
- Αλεύρι τύπου 90% σε ποσοστό 30-50%.
- Αλεύρι ολικής αλέσεως απο μαλακό σιτάρι 20-40%.
- Μαγιά νωπή 1,5-2%.
- Αλάτι 1,8-2%.
- Προζύμι 0,5-1% (προαιρετική χρήση).
- Λιπαρή ουσία (έλαιο) 0,50%.
- Νερό - 50% επι του ποσού του αλεύρου.

### 2. ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

#### A. ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΟ - ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

- Αλεύρι τύπου 70%, 20-30%.
- Αλεύρι τύπου 90%, 20-30%.
- Αλεύρι κριθαριού ολικής άλεσης 40-60%.
- Μαγιά νωπή 1,5-2%.
- Αλάτι 1,8-2%.
- Προζύμι 0,5-1% (προαιρετική χρήση).
- λιπαρή ουσία (έλαιο) 0,50%.
- Νερό - 50% επι του ποσού του αλεύρου.

#### B. ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΕΠΙΤΑΖΥΜΟ

- Αλεύρι τύπου 70%.
- Ζυμομύκητες παρασκευασμένοι απο κατεργασία αλεσμένου ρεβυθιού σε αντικατάσταση της ζύμης αρτοποιείας.
- Αλάτι 1,8-2%.
- Νερού - 50% επι του ποσού του αλεύρου.

#### Γ. ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΣΙΤΑΡΕΝΙΟ

- Αλεύρι τύπου 70% σε ποσοστό 20-70%.
- Αλεύρι ολικής αλέσεως απο σκληρό σιτάρι, αλεσμένο σε πετρόμυλο, ποσοστό 30-80%.
- Μαγιά νωπή 1,5% (+- 0,5%).
- Προζύμι 0,5-1% (προαιρετική χρήση).
- Λιπαρή ουσία (έλαιο) 0,5%.
- Νερό - 50% επι της ποσότητας του αλεύρου.
- Αλάτι 1,8-2%.

#### Δ. ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

- Αλεύρι σικάλεως, ολικής αλέσεως, σε ποσοστό 30-100%.
- Αλεύρι τύπου 70%, σε ποσοστό έως 70%.
- Μαγιά νωπή 1,5-2%.
- Αλάτι 1,8-2%.
- Προζύμι 0,5-1% (προαιρετική χρήση).
- Λιπαρή ουσία (έλαιο) 0,5%.
- Νερό - 50% επι του ποσού του αλεύρου.

Σχεδ. 4  
1:1

## ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### Κρητικού Παξιμαδιού

Το κρητικό παξιμάδι έχει το σχήμα που προκύπτει από τον τεμαχισμό μιας φραντζόλας ψωμιού σε διαδοχικά ίσα μέρη. Στην περίπτωση της κριθαροκουλούρας έχει σχήμα δακτυλίου.

Η υφή των παξιμαδιών είναι ακανόνιστη, άγρια με πορώδη και σκληρή ψίχα.

Το βάρος εξαρτάται από τον τύπο του παξιμαδιού και κυμαίνεται μεταξύ 100 - 200 γραμμάρια.

Το χρώμα είναι χρυσοκίτρινο βαθύ για τα είδη που έχουν βάση το σκληρό σάρι, αντίστοιχα ανοικτό καφέ για τα κριθαρένια και πιο σκούρο καφέ για τα παξιμάδια από ολικής άλεσης μαλακό σάρι. Σε όλα τα παξιμάδια υπάρχει παρουσία φλόγωσης.

Η οσμή των παξιμαδιών προέρχεται από το άρωμα των δημητριακών αλλά και των άλλων πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή τους.

Τα κρητικά παξιμάδια είναι εύγευστα και εύπεπτα.

---

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παξιμαδιών είναι τα ίδια με αυτά ενός ψωμιού κατασκευασμένο από τις ίδιες πρώτες ύλες.

Σχ 6  
1:1

## ΧΗΜΙΚΟ.ΕΡΕΥΝΑ ΚΡΗΤΗΣ

Σμυρνης 16 - Χανιά

### ΕΚΘΕΣΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ:

Το χημικό και μικροβιολογικό εργαστήριο ΧΗΜΙΚΟ.ΕΡΕΥΝΑ ΚΡΗΤΗΣ πιστοποιεί ότι η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έφεραν δείγματα Κρητικού παξιμαδιού τύπου ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ και ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΟ για μικροβιολογική ανάλυση, προκειμένου να καταχωρηθεί η ονομασία "ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ" ως ονομασία προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Η ανάλυση των προϊόντων έγινε σύμφωνα με τις επίσημες μεθόδους.

Ημερομηνία δείγματος: 02.12.93

#### α) Επίσημη μικροβιολογική ανάλυση:

μικρόβια εμφανιζόμενα στα παξιμάδια εντός 18 ωρών:		Χωριάτικο wheat crackers	Κριθαρένιο barley crackers
Κολοβακτηριοειδη/1 γρ.	(Total Coliforms)	0 (μηδέν)	0 (μηδέν)
Κολοβακτηρίδια/ 1 γρ.	(Fecal Coliforms)	0 (μηδέν)	0 (μηδέν)
Σαλμονέλλες/ 50 γρ.	(Salmonellae)	0 (μηδέν)	0 (μηδέν)
Σαλμονέλλες/ 50 γρ.	(Salmonellae)	0 (μηδέν)	0 (μηδέν)

#### β) Γνωμάτευση:

Τα παξιμάδια αυτά είναι σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές.  
All crackers are regular from microbiological aspect

Χανιά 04.12.1993

ΧΗΜΙΚΟ.ΕΡΕΥΝΑ ΚΡΗΤΗΣ  
Σμυρνης 16 - Χανιά

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΕΝΕΛΑΟΥ ΦΘΕΝΑΚΗΣ

ΤΗΛ (0821) 93239,53454,62302, FAX (0821) 75959 εργαστηρίου & 53454 οικίας

Σχε. 7  
I:I

## ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΠΑΞΙΜΑΔΙΟΥ

### ΕΙΣΑΓΩΓΗ

=====

Υπάρχουν διάφοροι τύποι κρητικών παξιμαδιών, οι οποίοι διαφέρουν μεταξύ τους ανάλογα με τα είδη των αλεύρων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στους διάφορους τύπους αναφέρονται στους σχετικούς πίνακες συστατικών των διαφόρων τύπων παξιμαδιών.

Διαφοροποιήσεις στις αναλογίες των υλικών είναι δυνατόν να υπάρχουν από περιοχή σε περιοχή, οι οποίες εξαρτώνται από τις συνήθειες και παραδόσεις της κάθε περιοχής. Όμως οι διαφοροποιήσεις αυτές είναι πάντα περιορισμένες και δεν επηρεάζουν τη βασική ιδέα και συνταγή στην κατασκευή των παξιμαδιών που είναι πάντα η ίδια.

### ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

=====

#### - Ζ Υ Μ Ω Μ Α

Τοποθετούνται στο ζυμωτήριο (ξύλινο ή μεταλλικό) τα συστατικά για την κατασκευή του παξιμαδιού. Έπειτα προστίθεται το νερό σε ποσοστό 50 % επί της ποσότητας του αλεύρου. Το χρονικό διάστημα της ζύμωσης διαρκεί τόσο χρόνο όσο χρειάζεται για να γίνει πλήρης ομογενοποίηση των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν.

Ευνόητο είναι ότι σε ένα σύγχρονο μηχανικό ζυμωτήριο, ο χρόνος ζύμωσης είναι μειωμένος σε σύγκριση με παλαιότερες μεθόδους. Η ζύμη μετά το πέρας του ζυμώματος μορφοποιείται στο επιθυμητό σχήμα και τοποθετείται στη στόφα για την ωρίμανση.

#### - ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Στο στάδιο αυτό η ζύμη τοποθετείται σε χώρο σταθερής και συγκεκριμένης υγρασίας (στόφα), προκειμένου να αποκτήσει όγκο. Είναι το στάδιο όπου δημιουργούνται τα αρτοποιητικά αέρια από την διάσπαση των απλών ζαχάρων του αλεύρου από τις ζυμώσεις της μαγιάς (προζύμι). Η παραγωγή των αερίων γίνεται ομοιόμορφα σε όλη την έκταση του ζυμαριού και δημιουργείται η κυψέλωση της ζύμης.

#### - ΨΗΣΙΜΟ

Η διογκωμένη ζύμη τοποθετείται σε πυρωμένο φούρνο για το ψήσιμο. Το ψήσιμο γίνεται σε συγκεκριμένη θερμοκρασία 180ο C, και διαρκεί 45' περίπου. Μέχρι αυτό το σημείο η διαδικασία θυμίζει έντονα την διαδικασία παραγωγής του ψωμιού. Για την παρασκευή του παξιμαδιού όμως, υπάρχει η συνέχεια:

#### - ΔΙΑΙΡΕΣΗ (ΤΕΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ + ΣΧΗΜΑ)

Το ψημένο ζυμάρι αφού κρυώσει κόβεται σε τεμάχια 80-150 gr. το κάθε ένα. Τα τεμάχια αυτά έχουν συγκεκριμένο σχήμα το οποίο θυμίζει φέτα ψωμιού πάχους 2-4 cm και τοποθετούνται πάνω σε λαμαρίνες έτοιμα για την τελική φάση της παραγωγής.

#### - ΞΕΡΑΜΑ ή ΣΤΕΓΝΩΜΑ

Οι λαμαρίνες στις οποίες βρίσκονται τα παξιμάδια τοποθετούνται ξανά στο φούρνο, σε χαμηλότερη θερμοκρασία 100ο C περίπου, αλλά για χρονικό διάστημα 60' η και περισσότερο.

Έτσι αφαιρείται το μεγαλύτερο ποσοστό της υγρασίας και αποκτούν τα παξιμάδια την στεγνή τους υφή.

Με το πέρας της ξήρανσης οι λαμαρίνες με τα παξιμάδια αφήνονται να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και μετά είναι έτοιμα για χρήση αποθήκευση ή συσκευασία.