

“Ο ΔΙΚΟΣ ΜΑΣ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ”



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΧΡΙΣΤΑΝΑ,

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΧΡΙΣΤΟΔΗΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ,

ΣΟΦΙΑ ΧΡΙΣΤΟΔΗΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ.

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΣΙΟΥΡΑΣ

ΑΘΗΝΑ 2009-2010

Νικόλαος Τσελεμεντές

Ο Νικόλαος Τσελεμεντές (1878 - 1958) ήταν έλληνας αρχιμάγειρας του 20ου αιώνα. Καταγόταν απ' το χωριό Εξάμπελα της Σίφνου και μεγάλωσε στην Αθήνα, όπου τέλειωσε το Γυμνάσιο. Αρχικά δούλεψε σαν υπάλληλος συμβολαιογραφείου, άρχισε όμως να ασχολείται περισσότερο με τη μαγειρική εργαζόμενος στο μαγαζί του πατέρα και του θείου του. Σπούδασε για ένα χρόνο μαγειρική στη Βιέννη και γυρνώντας εργάστηκε για διάφορες πρεσβείες. Έγινε αρχικά γνωστός με το περιοδικό "Οδηγός Μαγειρικής" που άρχισε να εκδίδει το 1910, που περιείχε -εκτός των συνταγών- διατροφικές συμβουλές, διεθνή κουζίνα, νέα για τη μαγειρική κ.α. Το 1919 έγινε διευθυντής του ξενοδοχείου "Ερμής", ενώ τον επόμενο χρόνο έφυγε για την Αμερική, όπου δούλεψε σε μερικά απ' τα ακριβότερα εστιατόρια του κόσμου, κάνοντας παράλληλα και ανώτερες σπουδές μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και διαιτολογίας. Γύρισε στην Ελλάδα το 1932, ίδρυσε μια μικρή σχολή μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και κυκλοφόρησε το γνωστό βιβλίο του με συνταγές, που όντας ο πρώτος ολοκληρωμένος οδηγός μαγειρικής, γνώρισε πάνω από δεκαπέντε επίσημες ανατυπώσεις τις επόμενες δεκαετίες. Επηρεασμένος απ' τη γαλλική κουζίνα, υπήρξε εκσυγχρονιστής της ελληνικής κουζίνας, καθώς χάρη σ' αυτόν οι ελληνίδες νοικοκυρές έμαθαν τη μπεσαμέλ, τα πιροσكى και τη μπουγιαμπέσα,[1][2] πράγμα που κατά μερικούς ισοδυναμούσε με νόθευση της ελληνικής κουζίνας με ευρωπαϊκά στοιχεία.[3] Το όνομά του είναι σήμερα συνώνυμο των οδηγιών μαγειρικής, ενώ χρησιμοποιείται και σαν πείραγμα προς κάποιον που ξέρει να μαγειρεύει πολύ καλά

Πώς διαλέγουμε τσελεμεντέ;

Σίγουρα πολλοί/πολλές θα αναρωτιέστε ποιόν τσελεμεντέ να πάρετε και αν όντως είναι χρήσιμος. Κατά τη γνώμη μου, ένα τέτοιο βιβλίο είναι απαραίτητο σε μια κουζίνα. Προτιμήστε βιβλία που να περιέχουν συνταγές παραδοσιακές από όλη την Ελλάδα και για όλα τα φαγητά. Αυτόν που έχω δοκιμάσει και συστήνω είναι ο:

"Πατροπαράδοτες Ελληνικές Συνταγές" από τις εκδόσεις Φυτράκη.

Επίσης η πολύ επιτυχημένη μαγείρισσα είναι η Χρύσα Παραδείση. Ο τσελεμεντές της είναι απαραίτητος σε κάθε κουζίνα. Έχει τις πιο γνωστές μας συνταγές και είναι κατάλληλο ακόμα κ για νοικοκυρές που τώρα ξεκινάνε το ταξίδι των ελληνικών νοστιμιών. Είναι λίγο δύσκολο να βρείτε τον τσελεμεντέ της, αλλά αξίζει τον κόπο να ρωτήσετε σε βιβλιοπωλεία κ να προσπαθήσουν να σας τον βρουν.

Μη ξεχνάτε τέλος, να μαζεύετε συνταγές από γιαγιάδες κ μαμάδες. Κρατήστε τις συνταγές της οικογενειακής σας παράδοσης ακόμα κ αν το μαγείρεμα δεν είναι από τα αγαπημένα σας χόμπι. Μια παραδοσιακή συνταγή της οικογένειας μας πάντα είναι επιτυχημένη και θα καταπλήξει τους πάντες.

Καλές & νόστιμες δημιουργίες!

ОРЕКТИКА

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΑ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

600 γρ. πατάτες

300γρ.καρότα

200γρ.σελινόριζες

1 πράσο

40γρ.βούτυρο

1 κουτ.σούπας ξύδι

1 φύλλο δάφνης

1 κομμάτι φλούδα λεμονιού

1 λ.ζωμός κρέατος

Αλάτι πιπέρι

1 ματσάκι σέλινο

2 κουτ.σούπας φρέσκο κρεμμυδάκι

2κουτ.σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλύνετε και καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε σε μικρούς κύβους.

Καθαρίστε, πλύνετε όλα τα λαχανικά και κόψτε τα σε κομματάκια.

Μαράνετε όλα τα λαχανικά στο καυτό βούτυρο. Προσθέστε το

ζωμό κρέατος, τη δάφνη, τη φλούδα λεμονιού, το ματσάκι σέλινο,

σκεπάστε το σκεύος και αφήστε τη σούπα να σιγοβράσει για 20'.

Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ξύδι. Αφαιρέστε τη δάφνη, τη φλούδα

λεμονιού και το ματσάκι το σέλινο. Πασπαλίστε με φρέσκο

κρεμμυδάκι και μαϊντανό και σερβίρετε.

ΤΥΡΟΨΩΜΑΚΙΑ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 10 ΨΩΜΑΚΙΑ

250 γρ αλεύρι

200 γρ ανάλατη μυζήθρα

250 γρ βούτυρο

1 κουτ γλυκού αλάτι

1 κουτ γλυκού πάπρικα

1 πρέζα πιπέρι

150 γρ τυρί κρέμα

1 κουτ σούπας φιλοκομμένο κρεμμύδι

2 κουτ σούπας φιλοκομμένο τουρσί

2 κουτ σούπας φιλοκομμένη πιπεριά

1 κρόκος και 1 ασπράδι αυγού

1 κουτ σούπας κύμινο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοσκινίστε το αλεύρι, κάντε στο κέντρο ένα βαθούλωμα. Λιώστε καλά τη μυζήθρα, κόψτε σε κομματάκια το βούτυρο και ρίξτε τα μαζί με αλάτι, πιπέρι και πάπρικα στο βαθούλωμα. Ζυμώστε τη ζύμη ώσπου να γίνει λεία και βάλτε τη στο ψυγείο για 3 ώρες. Χτυπήστε το τυρί με το κρεμμύδι, το τουρσί και την πιπεριά μέχρι να γίνουν κρέμα. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο όχι πολύ λεπτό και με ένα αλευρωμένο ποτήρι, κόψτε 20 δίσκους. Πάνω στους 10 βάλτε λίγο από το μίγμα του τυριού. Αλείψτε τα άκρα με ασπράδι, καλύψτε με τον κενό δίσκο και πιέστε τις άκρες για να κολλήσουν μεταξύ τους. Αλείψτε τα ψωμάκια με τον κρόκο αυγού, πασπαλίστε με κύμινο και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220β. Κελσίου για 25' ώσπου να γίνουν χρυσόξανθα.

ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ

300 γραμμάρια Philadelphia

300 γραμμάρια καπνιστό σολομό

2 κουταλιές κάπαρη

1 λεμόνι

Για τις κρέπες:

500 γρ. γάλα φρέσκο

250 γρ. αλεύρι

3 αβγά

Λίγο αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος Μαγειρέματος: 20 λεπτά

Για 6 άτομα

Θα χρειαστείτε: Για να φτιάξετε τις κρέπες: Σε ένα μπολ ανακατεύετε με το χτυπητήρι το αλεύρι, τα αβγά και προσθέτετε λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ρίχνετε σιγά-σιγά το γάλα μέχρι το μίγμα για τις κρέπες να γίνει ομοιόμορφο.

Η ζύμη για τις κρέπες είναι έτοιμη. Μπορείτε επίσης να ανακατέψετε και με ένα μίξερ.

Ζεσταίνετε ένα τηγάνι 30εκ. και το αλείψετε με λίγο λάδι ή βούτυρο. Ρίχνετε 1 κουτάλα σούπας από το μίγμα και γέρνετε το τηγάνι για να απλωθεί το μίγμα στον πάτο του τηγανιού. Ψήνετε την κρέπα σε σιγανή φωτιά για μερικά λεπτά. Όταν ροδίσει την γυρνάτε από την άλλη μεριά με μία πλατιά σπάτουλα.

Φτιάχνετε τις υπόλοιπες κρέπες (μέχρι να τελειώσει ο χυλός) κατά τον ίδιο τρόπο, αλείφοντας κάθε φορά το τηγάνι με λάδι. Διατηρείτε τις κρέπες ζεστές. Γεμίζετε κάθε κρέπα με μια σπάτουλα με 50 γραμμάρια Philadelphia και προσθέτετε από 50 γραμμάρια καπνιστό σολομό τον οποίο έχετε κόψει σε μικρά κομμάτια.

Πασπαλίζετε από μισή κουταλιά κάπαρη και σάζετε μερικές σταγόνες από φρέσκο λεμόνι.

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

1 πακέτο ζύμη για ταρτάκια
2 συσκευασίες PHILADELPHIA
2 πράσα
1 μέτριο κρεμμυδάκι
250 γραμμάρια μοσχαρίσιο κιμά
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Τριμμένη φρυγανιά
Ελαιόλαδο για επάλειψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρετε σε μια κατσαρόλα το κρεμμύδι και το πράσο με λίγο ελαιόλαδο. Προσθέτετε τον κιμά και σοτάρετε μέχρι να μαγειρευτεί. Μόλις το μείγμα κρυώσει προσθέτετε το PHILADELPHIA αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύετε. Σε μικρά φορμάκια που έχετε λαδώσει και έχετε πασπαλίσει με φρυγανιά τοποθετείτε τις ζύμες για τα ταρτάκια και γεμίζετε με τον κιμά. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς για 40 λεπτά Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά

ΣΑΛΑΤΕΣ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

100γρ. κατσικίσιο τυρί (όσο πιο μαλακό βρείτε)
1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο σε σκόνη
100γρ. φασολάκια στρογγυλά
4 μικρές κατακόκκινες ντομάτες
10 φρέσκα φύλλα μέντας
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1 χούφτα μαϊντανό
4 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1 κουταλιά της σούπας φρέσκο χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπωλ βάλτε το τυρί, το κύμινο και μια γενναία πρέζα μαύρο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί και φτιάξτε μια παχιά, μαλακή κρέμα. Αν το τυρί είναι αρκετά σκληρό, προσθέστε λίγο γάλα.

Ζεματίστε τα φασολάκια σε αλατισμένο νερό που βράζει. Όταν «ανοίξει» το χρώμα τους στραγγίξτε τα σε ένα σουρωτήρι και αφήστε τα κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Κόψτε τα φασολάκια σε δύο ή τρία κομμάτια διαγωνίως, ανάλογα με το πόσο μεγάλα είναι και βάλτε τα σε ένα μπωλ.

Χοντροκόψτε τις ντομάτες και τα αγγούρια και προσθέστε τα στο μπωλ με τα φασολάκια. Αλατίστε τα λαχανικά και προσθέστε τα φύλλα μέντας, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο και το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε καλά, δοκιμάστε και προσθέστε αλάτι, αν χρειάζεται.

Τοποθετήστε τα λαχανικά σε μία πιατέλα και από πάνω στο κέντρο βάλτε το τυρί.

Περιγράφοντας η ελληνοαυστραλέζα φίλη μου Πατρίτσια σε μια φίλη της τι ένωσε όταν δοκίμασε αυτή τη σαλάτα, είπε: “My taste buds exploded!!!”.

Tip: -Η μοναδική συμβουλή που έχω να δώσω σ’ αυτή τη συνταγή είναι όταν βάλετε το ελαιόλαδο, το αλάτι και το χυμό λεμόνι φροντίστε να πάνε σε όλα τα λαχανικά, γιατί αλλιώς κάποια θα παραμείνουν «στεγνά» και άνοστα.

-Η πολύ έντονη γεύση του κατσικίσιου τυριού δένει ωραία με ένα Sauvignon από την περιοχή του Λίγηρα (Pouilly- Fume’)

ΑΦΡΙΚΑΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ



ΥΛΙΚΑ

3 φινόκιο

1 κουταλιά φρέσκα φυλλαράκια θυμάρι
ψιλοκομμένα

500γρ. ντοματάκια κοκταίηλ με το
κοτσάνι τους

2 κουταλιές χυμό λεμόνι

8 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά ξύδι μπαλσάμικο

1 κουταλιά ζάχαρη κρυσταλλική

70γρ. τυρί παρμεζάνα σε φλίδες

1 φλυτζάνι φύλλα πλατύφυλλου

βασιλικού ολόκληρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200ο C. Κόψτε τα φινόκιο σε χονδρές κάθετες φέτες και βάλτε τις σε ένα ταψάκι μαζί με το θυμάρι. Ραντίστε με το χυμό λεμονιού και με 4 κουταλιές ελαιόλαδο. Καλύψτε το ταψί με αλουμινόχαρτο και βάλτε το στο φούρνο.

Βάλτε τις ντομάτες μαζί με το κοτσάνι τους σε ένα άλλο ταψάκι και ραντίστε τις με το ξύδι και το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Πασπαλίστε τις με τη ζάχαρη, καλύψτε τις με αλουμινόχαρτο και βάλτε τις και αυτές στο φούρνο. Ψήστε το φινόκιο και τις ντομάτες για 30 λεπτά ή έως ότου οι ντομάτες αρχίσουν να ξεφλουδίζουν. Βγάλτε από το φούρνο και κρατήστε ότι ζουμί υπάρχει στα ταψάκια.

Σε μια πιατέλα βάλτε τις φέτες φινόκιου και τις ντομάτες. Από πάνω βάλτε την παρμεζάνα και τα φύλλα βασιλικού. Αλατίστε το ζουμί από το ψήσιμο και περιχύστε με αυτό τη σαλάτα. Συνοδέψτε τη σαλάτα με ψημένο, τραγανό ψωμί.

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ



Η πικρή γεύση από το ραντίσιο, η πιπεράτη γεύση της ρόκας, η ξινή του γκρέιπφρουτ και του πορτοκαλιού, η γλυκιά γεύση του σολωμού και του μελιού και οι σπόροι παπαρούνας ενώνονται για να δημιουργήσουν μια απολαυστικότερη, γιορτινή σαλάτα.

ΥΛΙΚΑ (Για 4 άτομα)

4 μεγάλες φέτες καπνιστό σολωμό (ή 8 μικρές)

1 ραντίσιο

2 ματσάκια ρόκα

2 γκρέιπφρουτ κόκκινα

τα τρυφερά φύλλα μιας πράσινης σαλάτας

Για τη σως:

200γρ. γιαούρτι

1 κουταλιά της σούπας σπόρους παπαρούνας

1 κουταλιά της σούπας μέλι

1 κουταλάκι του γλυκού χυμό πορτοκαλιού

½ κουταλάκι του γλυκού μηλόξυδο

¼ κουταλάκι του γλυκού ξύσμα πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμείξτε πολύ καλά όλα τα υλικά της σάλτσας και βάλτε την στο ψυγείο να παγώσει.

Καθαρίστε όλα τα λαχανικά και στεγνώστε τα καλά. Σε τέσσερα πιάτα τοποθετήστε στον πάτο να καλυφθεί φύλλα από το ραντίσιο. Από πάνω βάλτε τη ρόκα και από πάνω τα τρυφερά φύλλα της σαλάτας. Τα φύλλα από όλα τα λαχανικά τα χρειαζόμαστε ολόκληρα, γι' αυτό μην τα κόψετε.

Ξεφλουδίστε τα γκρέιπφρουτ. Πάρτε ένα κοφτερό, μικρό μαχαίρι αφαιρέστε από έξω την άσπρη μεμβράνη και στη συνέχεια ακολουθώντας τις άσπρες γραμμές που χωρίζουν τις φέτες μεταξύ τους, κόψτε τις λίγο πιο μέσα και θα αφαιρεθούν χωρίς την άσπρη μεμβράνη που είναι πικρή.

Ρίξτε πάνω από τα λαχανικά μερικές φέτες γκρέιπφρουτ. Και τέλος πάνω από τη σαλάτα τοποθετήστε τη φέτα σολωμού. Περιχύστε με τη σάλτσα που έχετε ήδη φτιάξει και παγώστε. Σερβίρετε αμέσως.

Τip: -Αποφεύγω να αγοράζω τυποποιημένο σολωμό και προτιμώ να μου κόβουν από ολόκληρο ψάρι. Έτσι μπορώ και ελέγχω το πάχος των φετών, που μου αρέσει να είναι λίγο παχύτερο. -Επίσης στα ΑΒ σουπερ μάρκετ και σε άλλα καταστήματα με delicatessen θα βρείτε και άγριο σολωμό. Είναι αρκετά πιο ακριβός από τον κοινό, η γεύση του όμως είναι καταπληκτική.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

600 γρ. φιλέτα ψαριού (μπακαλιάρος, γλώσσα κ.τ.λ.)

Αλάτι, πιπέρι

1 λεμόνι

500ΓΡ. πατάτες

150ΓΡ. κρεμμύδια

200ΓΡ. ντομάτες

150ΓΡ. ρίζα μάραθου

2 κουτ. Σούπας ελαιόλαδο

1 ψιλοκομμένη σκελ. σκόρδο

1 πρέζα ζαφορά

1 ματσάκι δενδρολίβανο

10 γρ. βούτυρο για το ταψί.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίστε τις πατάτες και τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε ψιλές φέτες. Βουτυρώστε ένα ταψάκι και στρώστε το με φέτες κρεμμύδια και πατάτες. Ρίξτε αλάτι και πιπέρι, 3 κουτ. Σούπας νερό, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και ψήστε στο φούρνο στους 200β. Κελσίου για 25'. Αλατοπιπερώστε τα φιλέτα, κόψτε τα σε λωρίδες, περιχύστε τα με λεμόνι και βάλτε τα στο ψυγείο, ώσπου να ψηθούν οι πατάτες και τα κρεμμύδια. Απλώστε τα φιλέτα ψαριού πάνω στις ψημένες πατάτες και τα κρεμμύδια και βάλτε εδώ κι εκεί τις ντομάτες κομμένες στη μέση. Τρίψτε στον τρίφτη τη ρίζα μάραθου και πασπαλίστε με αυτήν τα ψάρια. Αναμίξτε το ελαιόλαδο με το χυμό λεμονιού, το σκόρδο και τη ζαφορά και ρίξτε το μίγμα πάνω στα ψάρια. Τοποθετήστε τέλος και μερικά κλωναράκια δεντρολίβανο και ψήστε στον φούρνο χωρίς αλουμινόχαρτο στους 200β. Κελσίου για άλλα 15-20 λεπτά.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΟΥΦΛΕ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

400 γρ μακαρόνια
40 γρ μαργαρίνη
40 γρ αλεύρι
½ λ γάλα
½ κουτ γλυκού αλάτι
½ κουτ γλυκού πιπέρι
½ κουτ γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο
150 γρ τυρί τριμμένο
400 γρ ντοματάκια αποφλοιωμένα
50 γρ τυρί τριμμένο για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράστε τα μακαρόνια. Λιώστε σε μια κατσαρόλα τη μαργαρίνη, ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το γάλα λίγο-λίγο, ανακατεύοντας. Σιγοβράστε για 3' το μίγμα σε χαμηλή φωτιά, ενώ θα ανακατεύετε συνέχεια. Στο τέλος ρίξτε αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και το τριμμένο τυρί. Αναμίξτε τα καυτά στραγγισμένα μακαρόνια με το μίγμα του τυριού και ρίξτε τα σε βουτυρωμένο ταψί. Βάλτε εδώ κι εκεί τα στραγγισμένα ντοματάκια, πασπαλίστε με τυρί και ψήστε το σουφλέ σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 β Κελσίου για 20-25'.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ



ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο спаγγέτι ή το ζυμαρικό που προτιμάτε

100 περίπου ντοματάκια τσέρυ

4 κουταλιές έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

¼ φλυτζανιού ψιλοκομμένο σκόρδο*
(μην το φοβηθείτε δεν είναι πολύ)

πολύ λίγη κόκκινη καυτερή πιπεριά
ψιλοκομμένη

½ φλυτζάνι φρέσκο χονδροκομμένο
πλατύφυλλο βασιλικό

Τριμμένη παρμεζάνα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλύντε τα ντοματίνια, βάλτε τα σε ένα μπωλ και ζουλήξτε τα ένα-ένα με τα χέρια σας, προσεκτικά γιατί θα λερωθείτε, να βγουν οι σπόροι.

Σε ένα τηγάνι βάλτε το ελαιόλαδο και σωτάρτε το σκόρδο. Σε ένα γουδί βάλτε την πιπεριά και το αλάτι και φτιάξτε ένα πολτό. Προσθέστε τον πολτό και τα ντοματίνια μαζί με το χυμό που έβγαλαν στο τηγάνι και σε δυνατή φωτιά μαγειρέψτε τη σάλτσα για λίγα λεπτά.

Εν τω μεταξύ βράστε τα ζυμαρικά, μην ξεχνώντας να προσθέσετε αλάτι στο νερό που βράζει, δύο κουταλιές ελαιόλαδο και να τα βράσετε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, προσέχοντας να τα βγάλετε και να τα σουρώσετε όταν είναι ακόμη al dente (να κρατάνε στο δόντι).

Προσθέστε το βασιλικό στη σάλτσα, αναμείξτε την με τα ζυμαρικά, κρατώντας στην άκρη λίγη, βάλτε τα ζυμαρικά σε μια πιατέλα, ρίξτε από πάνω την υπόλοιπη σάλτσα και σερβίρετε με την τριμμένη παρμεζάνα.

*η σάλτσα δεν είναι καυτερή, αλλά η καυτερή πιπεριά θα της δώσει μια ιδιαίτερη σπιρτάδα, χωρίς να επισκιάσει τη γεύση της ντομάτας και του σκόρδου.

ΚΟΚΟΡΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



ΥΛΙΚΑ

2 μικρά κοκοράκια
1 κιλό στρογγυλές πατατούλες
Βούτυρο
Ελαιόλαδο
Αλάτι
Πιπέρι
Θυμάρι
Χυμός ενός λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού πλύνουμε καλά τα κοτοπουλάκια, τα στεγνώνουμε και τα αλείφουμε παντού με το βούτυρο. Αλατοπιπερώνουμε καλά και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί. Αφού καθαρίσουμε τις πατατούλες τις βάζουμε σε μία λεκάνη και προσθέτουμε το λεμόνι, ½ φλυτζάνι ελαιόλαδο, το θυμάρι και ανακατεύουμε καλά. Στρώνουμε τις πατάτες στο ταψί προσθέτουμε 2 ποτήρια νερό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 80 λεπτά.

Διάρκεια: 80 λεπτά

Πρόταση για ποτό

Ένα λευκό ξηρό ή μια ελληνική μπύρα

ГЛУКА

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



Πολύ νόστιμο, εύκολο και εντυπωσιακό γλυκό. Όταν κοπεί η σοκολάτα ξεχύνεται από μέσα σαν λάβα, εξου και το όνομα. Το τέλειο γλυκό για τους λάτρεις της σοκολάτας και τα παιδιά!!! Τη συνταγή μου την έδωσε η γλυκιά θεία Καίτη.

ΥΛΙΚΑ

375γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
200γρ. βούτυρο
1φλυτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
1 ½ φλυτζάνια του τσαγιού αλεύρι για
όλες τις χρήσεις
7 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπήστε στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη για αρκετή ώρα μέχρι να ασπρίσουν τα αυγά και να φουσκώσει λίγο το μίγμα. Κατόπιν ρίξτε και το αλεύρι στο μίγμα των αυγών. Εν τω μεταξύ σε χαμηλή θερμοκρασία λιώστε σε μία μικρή κατσαρόλα τεφάλ το βούτυρο με τη σοκολάτα και αφού λιώσουν ενσωματώστε τα δύο μίγματα μαζί.

Βουτυρώστε καλά μία φόρμα και ρίξτε μέσα το μίγμα.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 250°C για μισή ώρα πριν βάλετε μέσα το κέικ. Μετά το πέρας της μισής ώρας βάλτε το κέικ και ψήστε το για 9 λεπτά ακριβώς!!! Όταν περάσουν τα 9 λεπτά, με πολύ προσεκτικές κινήσεις για να μην σπάσει το κέικ βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει (μην ξεχνάτε μέσα είναι υγρό). Αν θέλετε πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη.

Κόψτε το παρουσία των ενδιαφερομένων!

Tip:- Για την επιτυχία του συγκεκριμένου γλυκού απαραίτητη προϋπόθεση είναι η επίτευξη θερμοκρασίας 250°C. Γι' αυτό

όταν το φτιάξετε για πρώτη φορά ετοιμάστε πρώτα το κέικ, στη συνέχεια ανάψτε το φούρνο σας, περιμένετε μισή ώρα και μετά ψήστε το. Αν ο φούρνος μείνει περισσότερη ώρα ανοικτός η θερμοκρασία θα ανέβει κι άλλο κάτι το οποίο δεν θέλουμε. Αργότερα όταν θα έχετε αποκτήσει την πείρα θα ανάβετε πρώτα τον φούρνο και κατά τη διάρκεια της μισής ώρας αναμονής θα ετοιμάζετε το μίγμα. Έτσι δεν θα χάνετε καθόλου χρόνο.

- Ο χρόνος ψησίματος είναι ο δεύτερος σημαντικός παράγοντας επιτυχίας. Ψήσιμο πέραν των 9 λεπτών θα στερεοποιήσει τη σοκολάτα, οπότε και θα χαθεί η «λάβα».

- Η θεία Καίτη χρησιμοποιεί φόρμα με τρύπα στη μέση και θεωρώ ότι είναι καλύτερη τόσο εμφανισιακά όταν κόβεται το κέικ, όσο και πρακτικά, γιατί δε χύνεται έτσι τελείως η σοκολάτα εξαρχής.



Πρόκειται για την αγαπημένη μου συνταγή. Πρώτον γιατί η γεύση της είναι «επαγγελματική». Δεύτερον γιατί γίνεται πανεύκολα και τρίτον γιατί είναι άκρως εντυπωσιακή. Τί παραπάνω να ζητήσει μια νοικοκυρά;

ΥΛΙΚΑ

1 λίτρο κρέμα γάλακτος

5 φύλλα ζελατίνη

150γρ. ζάχαρη

1 βανίλια

Για τη σάλτσα:

500γρ. νερό

250γρ. ζάχαρη

250γρ. κόκκινα φρούτα φρέσκα ή
κατεψυγμένα (βατόμουρα, φράουλες)

50γρ. νισιστέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπωλ χτυπήστε ελαφρά με το χέρι τη μισή κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και να φουσκώσει λίγο. Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεστάνετε λίγο την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.

Σε ένα βαθύ πιάτο μουσκέψτε τις ζελατίνες σε κρύο νερό και όταν μαλακώσουν ρίξτε τις μέσα στη ζεστή κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε να διαλυθούν. Προσοχή η κρέμα πρέπει να είναι ελαφρώς ζεστή, δεν θα πρέπει να βράσει.

Αναμείξτε τις κρέμες γάλακτος και προσθέστε και τη βανίλια. Ανακατέψτε να αναμειχθούν όλα τα υλικά μαζί και βάλτε την πανακότα σε μια φόρμα και στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

Για να φτιάξετε τη σάλτσα βάλτε σε μία κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη και σε μέτρια φωτιά ανακατέψτε να διαλυθεί η ζάχαρη. Ρίξτε τα κόκκινα φρούτα και αφήστε 5 λεπτά τη σάλτσα να βράσει. Διαλύστε το νισιστέ σε λίγο κρύο νερό και βάλτε το και αυτό στην κατσαρόλα. Αφήστε όλα μαζί τα υλικά να βράσουν για ακόμη 1-2 λεπτά για να δέσει η σάλτσα. Αφήστε την να κρυώσει.

Προσεκτικά αναποδογυρίστε την πανακότα σε μια πιατέλα και περιχύστε την με τη σάλτσα.

Τip: -Αν χρησιμοποιήσετε μεταλλική φόρμα, για να βγει εύκολα η πανακότα, βυθίστε την για πάρα πολύ λίγο σε ζεστό νερό.
-Η σάλτσα όταν κρυώσει γίνεται πιο πηκτή. Επίσης πρέπει να είναι πυκνότερη. Όταν λοιπόν τη φτιάχνετε, αν νομίζετε ότι δεν είναι αρκετά πηκτή, απλώς προσθέστε λίγο ακόμη νιμιστέ. Μην παρασυρθείτε όμως, γιατί θα βγει ζελέ! Μου έχει τύχει!

ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΒΟΥΤΗΓΜΕΝΕΣ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



Μια συνταγή τόσο εύκολη που ακόμα και παιδιά μπορούν να τη φτιάξουν!! Το αποτέλεσμα εντυπωσιακότατο! Το μόνο που χρειάζεστε είναι τις πιο φρέσκιες και ώριμες φράουλες που μπορείτε να βρείτε και πολύ καλής ποιότητας σοκολάτα.

ΥΛΙΚΑ

200γρ. μαύρη σοκολάτα κουβερτούρα (70% κακάο) κομμένη σε κομματάκια
½ κιλό φρέσκιες φράουλες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλύντε τις φράουλες, αφήνοντας το κοτσάνι. Στραγγίξτε τις και στεγνώστε τις τελείως με απορροφητικό χαρτί.

Στρώστε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Βράστε σε μια κατσαρόλα νερό. Μόλις βράσει απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Σε ένα μπωλ, ανθεκτικό στη θερμότητα, ακουμπάει το νερό. Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι η σοκολάτα να λιώσει τελείως. Κρατήστε μια φράουλα από το κοτσάνι της και βουτήξτε την μέσα στην σοκολάτα, στριφογυρίζοντάς την απαλά. Σηκώστε την, κρατήστε την πάνω από το μπωλ και αφήστε την περίσσεια της σοκολάτας να ξαναπέσει μέσα. Στη συνέχεια αφήστε τη φράουλα με τη σοκολάτα πάνω στο χαρτί, με το οποίο έχετε καλύψει το ταψί. βάλτε τα κομματάκια σοκολάτας και τοποθετήστε το πάνω από την κατσαρόλα με το βραστό νερό, χωρίς να επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για όλες τις φράουλες.

Όταν έχετε καλύψει όλες τις φράουλες με σοκολάτα, βάλτε τις στο ψυγείο για περίπου μία ώρα.

Τip: -Τη συνταγή αυτή μπορείτε να τη φτιάξετε μέχρι και τέσσερις ώρες προτού την καταναλώσετε.

- Οι φράουλες με τη σοκολάτα ταιριάζουν εξαιρετικά με τον καφέ στο τέλος ενός γεύματος.

-Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα είδη σοκολάτας κουβερτούρας αν θέλετε, όπως λευκή, γάλακτος κ.λ. Εξαιρετικής ποιότητας κουβερτούρα και σε πολλά είδη θα βρείτε στα μαγαζιά του Παρλιάρου και στα βιολογικά καταστήματα Prasio και Green Farm.

-Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα φρούτα, όπως φέτες πορτοκάλι, μανταρίνι, κεράσια



Είναι μικρά, χαριτωμένα και μπορείτε να τα διακοσμήσετε με χιλιάδες τρόπους. Ταιριάζουν τέλεια σε παιδικά πάρτυ, αποτελούν ένα πολύ ωραίο κολατσιό για το σχολείο, αλλά συνοδεύουν τέλεια και τον καφέ, δηλαδή πάνε παντού!

ΥΛΙΚΑ

125γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
2/3 φλυτζανιού (150γρ.) ζάχαρη caster*
3 αυγά
1 ½ φλυτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
¼ φλυτζανιού (60γρ.) γάλα
Για το γλάσο:
1 ½ φλυτζάνια ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
2 κουτάλια περίπου της σούπας γάλα χρώμα κατάλληλο για τρόφιμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμάνετε το φούρνο στους 180ο C. Σε ταψί με δώδεκα θέσεις για κεκάκια τοποθετήστε από ένα ειδικό χαρτάκι ψησίματος που θα βρείτε σε όλα από τα σούπερ μάρκετ σε κάθε θέση.

Σε χαμηλή ταχύτητα ανακατέψτε στο μίξερ το βούτυρο, τη βανίλια, τη ζάχαρη, τα αυγά, το αλεύρι και το γάλα, έως ότου αναμειχθούν για λίγο. Στη συνέχεια χτυπήστε το μίγμα σε μέτρια ταχύτητα για 3 περίπου λεπτά, μέχρι το μίγμα να γίνει απαλό και να αποκτήσει ένα ωχρό χρώμα.

Προσεκτικά με μεγάλες κουταλιές γεμίστε τις θέσεις στο ταψί και ψήστε τα κεκάκια για 20 περίπου λεπτά.

Βγάλτε τα κέικ από το ταψί και αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα, μαζί με το χαρτί. Βάλτε το γλάσο από πάνω μόνο αφού κρυώσουν εντελώς.

Γλάσο:

Σε ένα πυρίμαχο μπωλ αναμίξτε τη ζάχαρη άχνη με το βούτυρο και όσο γάλα χρειαστεί, μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη και λεία πάστα. Αν επιθυμείτε προσθέστε και χρώμα. Βάλτε το μπωλ μέσα σε μία κατσαρόλα με λίγο νερό που βράζει (μπαιν μαρί) και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι το γλάσο να γίνει αφράτο και μαλακό,

ώστε να απλώνεται εύκολα.

*Caster sugar: είναι καφέ ζάχαρη (όχι μαύρη) πιο λεπτή από τη συνηθισμένη κρυσταλλική λευκή ζάχαρη. Θα τη βρείτε σε καταστήματα με βιολογικά προϊόντα. Σε περίπτωση που δεν έχετε, χρησιμοποιήστε κοινή κρυσταλλική ζάχαρη, αφού προηγουμένως την περάσετε από μπλέντερ για να γίνει πιο λεπτή.

ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΙΛ

ΚΟΚΤΕΙΛ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ



ΥΛΙΚΑ

Γαρίδες μεσαίου μεγέθους

Πράσινη πιπεριά

Κόκκινη πιπεριά

Κουνουπίδι

Φρέσκο κρεμμυδάκι

Ανανάς

καρυκεύματα

Μπούκοβο

Μέλι

Κύμινο σκόνη

Υλικά για τη σάλσα

Ακτινίδιο

Άσπρο ξύδι

Σάκε

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε τα υλικά μας πολύ καλά.

Στεγνώνουμε τις γαρίδες και τα λαχανικά. Καθαρίζουμε τις γαρίδες από το κέλυφος και το «αντεράκι» τους. Κόβουμε σε ορθογώνια χοντρά κομμάτια τα λαχανικά χωρίς να κόψουμε όμως τις γαρίδες. Σε μια λεκανίτσα βάζουμε το μέλι, το μπούκοβο και το κύμινο και εκεί ανακατεύουμε τα λαχανικά μας πριν τα περάσουμε μαζί με τις γαρίδες στο σουβλάκι και από εκεί στη σχάρα.

Για τη σάλσα, χτυπάμε στο μίξερ το ακτινίδιο μαζί με το ξύδι και το σάκε. Δοκιμάζουμε σε κάθε περίπτωση και ενισχύουμε τη γεύση.

Σερβίρουμε σαν finger food σε κάποιο cocktail συνοδεύοντας vodka, martini ή και ρούμι.



Τύπος Κρασιού:

Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Ποικιλιακή Σύθεση:

Cabernet Sauvignon & Merlot

Παραγωγός:

Samartzis Wines

Βαθμοί:

12%vol.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Πλούσιο αρωματικά και γευστικά κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα. Το βατόμουρο και το κεράσι κυριαρχούν και η καλή ισορροπία οξύτητας και αλκοόλης βοηθούν στην δημιουργία μιας ιδιαίτερα ευχάριστης, γεμάτης και ελαφρά ταννικής αίσθησης. Επιδέχεται παλαίωση στην φιάλη για 3 έτη.



ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ : Ερυθρό, Ξηρό, Ήσυχο, ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ : Αγιωργίτικο 100 %

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ : ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ αβεε

ΕΣΟΔΕΙΑ : 2001

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ : 13,5 % vol.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ : Ιδιαίτερα βαθύ ερυθρο-ιώδες χρώμα με ιώδεις-πορφυρές ανταύγειες. Εμφανίζονται πολλά «δάκρυα» που αργά διατρέχουν τα εσωτερικά τοιχώματα του ποτηριού προετοιμάζοντάς μας για να γευθούμε ένα κρασί με ιδιαίτερα μεγάλο σώμα.

Αρώματα μεγάλης έντασης, καθαρότητας & πολυπλοκότητας με συνιστώσες από φρούτο, ξύλο, βανίλια και γαρίφαλο. Τέλος η λιπαρότητα, ο όγκος, το σώμα, η δομή & η γευστική διάρκεια συμπληρώνουν το γευστικό καμβά της ασυνήθιστης αυτής Νεμέας...(αν και θα ήταν δικαιότερο να μιλάμε για την ποιοτική υποζώνη Κούτσι – Νεμέας και γενικά για «μία» Νεμέα...)

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ : Γευστικά πλούσια και δομημένη κουζίνα όπου η ζωική πρωτεΐνη (κόκκινο κρέας) και τα μπαχαρικά αποτελούν τη μόνιμη βάση ...

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ : 18 οC

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ : Δύσκολα μπορεί να προβλεφθεί η ακριβής διάρκεια ζωής αυτού του οίνου. Αναμφίβολα πρόκειται για έναν οίνο πολύ βαθιάς παλαιώσης. Πιστεύουμε ότι, κάτω από καλές συνθήκες διατήρησης, το ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ θα συνεχίσει να εξελίσσεται προς μία ακόμα καλύτερη και πολυπλοκότερη μορφή για την επόμενη δωδεκαετία τουλάχιστον

Κτήμα Καρρά Ροζέ



Τύπος Κρασιού:

Ροζέ, ξηρός, τοπικός οίνος Σιθωνίας.

Ποικιλιακή σύνθεση:

Cabernet Sauvignon

Παραγωγός:

Κτήμα Πόρτο Καρράς.

Βαθμοί:

12%vol.

Παραγωγική Διαδικασία:

Διαχωρισμός από τη σταφυλομάζα μετά από 8-12 ώρες, στατική απολάσπωση, ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 18 με 20οC.

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά:

Έντονο ροζέ χρώμα, με σύνθετη μύτη από αρωματικά χόρτα, με απαλές τανίνες και γεμάτο στόμα.

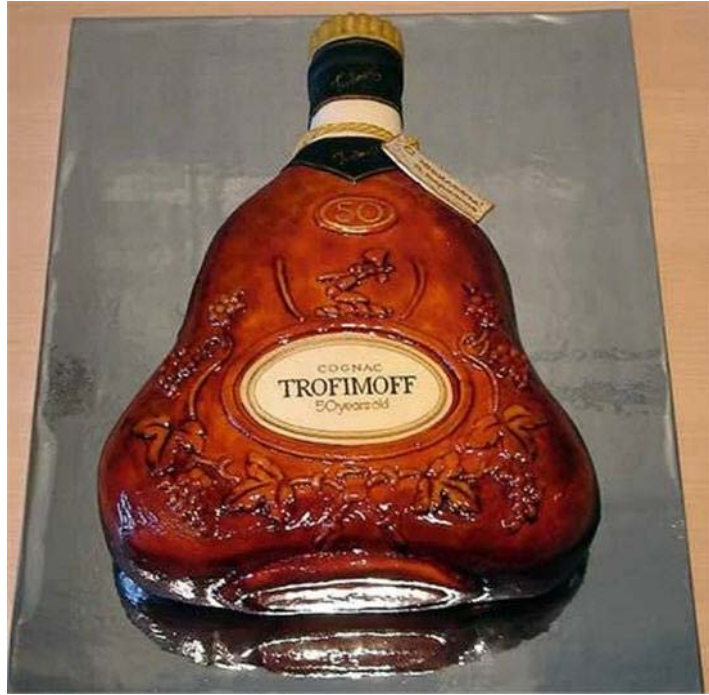
Συνδυασμοί:

Συνοδεύει λευκά κρέατα, ψαρικά με σάλτσα από ντομάτα, λαχανικά και πίνεται ευχάριστα παγωμένο ως επιδόρπιο

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΣΑΣ ΠΙΟ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ









ΟΙ ΠΗΓΕΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ:

http://www.fitstudio.gr/upload_files/userfiles/image/DSC_7875.jpg

<http://www.nedim.gr/products>

<http://2.bp.blogspot.com>

<http://yellow2000rose.pblogs.gr/files/28292-Flower-Power-Birthday-Cake.JPG>

http://farm3.static.flickr.com/2438/3937791895_eac1010f1e_o.jpg

http://www.elanadeis.com/wp-content/gallery/kuwait_wedding_cakes/Picture24.jpg

<http://giatousfilous.com/modules/uploads/1/Houmor/TourtesDiazigiwn/image013.jpg>

http://www.kazam.gr/online/sites/default/files/images_uploaded/u1119/tourta04.jpg

<http://profitiestonmagiaket.pblogs.gr/files/f/279745-68469210fn5.jpg>

http://ohjoy.blogs.com/my_weblog/images/brides_just_desserts.jpg

<http://www.in.gr/Reviews/article.asp?IngReviewID=381&IngChapterID=44942&IngItemID=13312>

http://www.lovecooking.gr/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=66&Itemid=54

<http://www.diasnews.com/syntag/patasoyp.htm>

<http://www.diasnews.com/syntag/mesogia.htm>

<http://www.diasnews.com/syntag/polilax.htm>

<http://www.diasnews.com/syntag/makasouf.htm>

<http://www.diasnews.com/syntag/tiropso.htm>

<http://www.yumm.gr/article/19339>