

The Good Mood Food

ΑΘΗ
ΝΕΑ

Χ-mas edition

Ιωάννα Γιωτάκη * Αστέριος Κουστούδης * Ντίνα Νικολάου * Στέλιος Παρλιάρος
Αλέξανδρος Τσιοτίνης * Γεωργιάνα Χιλιαδάκη & Νίκος Ρούσσος * Δημήτρης Χρονόπουλος



ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο

A Note from αθηNEA



Φέτος, καθώς κάναμε τον προγραμματισμό μας για τους τελευταίους μήνες της χρονιάς, προσπαθήσαμε να σκεφτούμε πώς θα έμοιαζε ο καθιερωμένος οδηγός μας για τις γιορτές “12 Days of Christmas”.

Συνήθως, σε αυτόν παρουσιάζαμε προτάσεις για εξόδους και θέατρα, δραστηριότητες για παιδιά και μεγάλους, σημειώναμε τις εκθέσεις που δεν έπρεπε να χάσουμε, γράφαμε για τις γιορτινές γωνιές της πόλης που θα έπρεπε οπωσδήποτε να επισκεφτούμε. Και, φυσικά, για όλες τις γωνιές της χώρας μας που θα έβαζαν τα καλά τους και θα μας περίμεναν για μια αξέχαστη χειμερινή εκδρομή.

Όπως καταλαβαίνετε, περίπου το μισό περιεχόμενο ενός τέτοιου οδηγού κατέστη άνευ αντικειμένου αυτήν την περίεργη χρονιά. Αποφασίσαμε, όμως, να μην αφήσουμε το γεγονός αυτό να πτοήσει το ηθικό μας, διαπιστώνοντας ότι αυτό που μας απέμεινε μπορεί κάλλιστα να είναι απολαυστικό, γενναιόδωρο και θεραπευτικό. Έτσι, αποφασίσαμε να σας στείλουμε ιδέες για φαγητό στο σπίτι!

Σας αποχαιρετούμε λοιπόν γι' αυτήν τη χρονιά μ' ένα γιορτινό “Good Mood Food E-Book (Xmas Edition)” που είμαστε σίγουροι ότι θα σας κρατήσει την τέλεια συντροφιά τις μέρες που έρχονται, με συνταγές που θα δώσουν μια νότα αισιοδοξίας στην καθημερινότητα αυτής της εορταστικής περιόδου, κι ας καλούμαστε να κάνουμε στην άκρη τόσα απ' αυτά που αγαπάμε. Κάθε θυσία μας θα αξίζει τον κόπο και θα μας φέρει, όλους μαζί, πιο κοντά σε καλύτερες μέρες.

Σας αφήνουμε με την ευχή αυτές οι καλύτερες μέρες να είναι σύντομα εδώ, αλλά και τη βαθιά πεποίθηση ότι ακόμα και στις πιο δύσκολες στιγμές μας, είναι εκείνα τα μικρά και τα καθημερινά που μπορούν να μας δώσουν κουράγιο και έμπνευση.

Καλές γιορτές!

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηNEA



Περιεχόμενα

- Ψητό Χοιρινό με Κοκκινιστό Λάχανο	6
- Ψητή Γαλοπούλα με Γλάσο από Πορτοκάλι και Κόκκινο Μύρτιλο	10
- Γαλοπούλα στο Φούρνο, Γέμιση με Πλιγούρι, Κουκουνάρι, Κάστανα, Ξερά Φρούτα και Σταφίδες	14
- Αέρινα Pancakes Αρωματισμένα με Φρέσκια Βανίλια και Φανταστική Σάλτσα Μελομακάρονο	18
- Δίπλες	24
- Χριστουγεννιάτικοι Κουραμπιέδες	28
- Εύκολη Βασιλόπιτα	30
- Κέικ με Άρωμα Μανταρίνι, Καρύδια και Ρόδι	36
- Μανιταρόσουπα με Φασκόμηλο	42
- Βελούδινη Σούπα Κολοκύθας με Μήλα	46
- Σαλάτα με Ψητό κουνουπίδι, Blue Cheese, Μυρωδικά και Ρόδι	50
- Ριζότο με Κολοκύθα	54
- Φιλέτο Χοιρινό Ρολό με Μπέικον και Γέμιση Blue Cheese	60
- Τραγανή Ψητή Πάπια με Sauce Paradis	64
- Τραγανός Μπακλαβάς με Φουντούκια & Καρύδια	68
- Μαρέγκα με Σαντιγί Espresso & Καραμέλα	72
- Βασιλόπιτα Αμυγδάλου	78
- Μπισκότα Gingerbread	84
- Panettone Xmas 2020	86

Ο ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΚΑΝΕΙ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΕΙΖΕΙ LURPAK®



Ψητό Χοιρινό με Κοκκινιστό Λάχανο



ΓΙΑ 6
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
2 ΩΡΕΣ & 35'

ΥΛΙΚΑ

Για το κοκκινιστό λάχανο...

- 1 κόκκινο λάχανο, ψιλοκομμένο
- 2 φύλλα δάφνης
- 5 αστεροειδείς γλυκάνισοι
- 3 πορτοκάλια, χυμός και ξύσμα
- 100 ml νερό
- 50 γρ. χρυσαφένια καστανή ζάχαρη
- 50 ml ξύδι από κόκκινο κρασί
- 50 γρ. κρύο βούτυρο Lurpak

Για το χοιρινό...

- 1,5 κιλό χοιρινό μπούτι φιλέτο τυλιγμένο, με την πέτσα του
- 2 κουταλιές θαλασσινό αλάτι
- 1 ματσάκι φασκόμηλο (μόνο τα φύλλα)
- Χυμός από 2 λεμόνια



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κοκκινιστό λάχανο...

Τοποθετήστε όλα τα συστατικά σε μια μεγάλη κατσαρόλα, αφήστε τα να βράσουν και χαμηλώστε τη φωτιά, αφήνοντάς τα να σιγοβράσουν για περίπου 30 λεπτά, μέχρι το λάχανο να μαλακώσει. Στο τέλος του μαγειρέματος προσθέστε το κρύο βούτυρο και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει. Αυτό θα δώσει στο λάχανο πλούσια γεύση και λάμψη.

Για το χοιρινό...

1. Τοποθετήστε το φιλέτο σε ένα μεγάλο, βαθύ ταψί. Χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας, χτυπήστε απαλά την πέτσα σε όλη την επιφάνειά της, απορροφώντας την υγρασία και βεβαιωθείτε ότι είναι τελείως στεγνή.
2. Τρίψτε καλά την πέτσα με 1 κουταλιά θαλασσινού αλατιού. Καλύψτε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο με αέρα, στους 240 βαθμούς.
4. Μετά από 30 λεπτά, απορροφήστε πάλι την υγρασία από την πέτσα, χτυπώντας απαλά την επιφάνειά της με λίγο χαρτί κουζίνας για να στεγνώσει. Τρίψτε επάνω στην πέτσα την υπόλοιπη 1 κουταλιά θαλασσινού αλατιού.
5. Τοποθετήστε το χοιρινό σε προθερμασμένο φούρνο και ψήστε το για 45 λεπτά.
6. Μετά από 45 λεπτά, προσθέστε τα φύλλα φασκόμηλου και το ξύσμα λεμονιού επάνω στο χοιρινό, χαμηλώνοντας τη θερμοκρασία στους 180 βαθμούς και ψήστε το για 1 ώρα επιπλέον.
7. Αφαιρέστε το από τον φούρνο, ελέγξτε ότι οι χυμοί του κρέατος ρέουν καθαροί στο ταψί (έχει ολοκληρωθεί το ψήσιμο δηλαδή) και αφήστε το στην άκρη για τουλάχιστον 10 λεπτά.
8. Σερβίρετε με το κοκκινιστό λάχανο.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Spondee 2016, Κτήμα Σεμέλη

Ένα κρασί από την εξαιρετική τριλογία των ποικιλιών Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon που ωρίμασε και παλαίωσε για 12 μήνες στα δροσερά κελάρια του οινοποιείου του Κτήματος Σεμέλη.

Εκδηλώνει μια αξεπέραστη φινέτσα, η οποία εκφράζεται αρωματικά με εξαιρετικά σφιχτοδεμένο τρόπο. Είναι φανερά γενναιόδωρο και πικάντικο στη γεύση, με στρογγυλές και αρκετά μαλακές τανίνες που θα σταθούν επάξια δίπλα στη συνταγή μας. Ένα κρασί που θα στολίσει με επιτυχία το γιορτινό μας τραπέζι. Η μετάγγιση σε καράφα σίγουρα θα το βοηθήσει να αναδείξει πιο γρήγορα το αρωματικό του μπουκέτο.

Γκρι. ^{Το νέο} Λευκό



Στην αρχαιότητα, το γκρι είναι συνδεδεμένο με την αξία της γνώσης. Στην τέχνη, το γκρι βρίσκεται στο κέντρο των χρωμάτων, στην ένωση των 2 αντίθετων πόλων, του άσπρου και του μαύρου.

Αυτή η πολυπλοκότητα του γκρι συναντιέται στη γεύση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαιά Γη. Ένα νέο, εξαιρετικό single vineyard κρασί, από τον ιστορικό αμπελώνα Μπουτάρη, με το σταχτί, πετρώδες έδαφος, στη ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας. Το ξεχωριστό, υπόλευκο - γκρι χρώμα του δημιουργείται από τις σκουρόχρωμες ράγες της αυτόχθονης ποικιλίας του Μαυροφίλερου και δίνει στο κρασί μοναδικό χαρακτήρα.

Με φαιές ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, αρμονική ισορροπία, δομή και μακρά αρωματική επίγευση, το Φαιά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

WWW.BOUTARI.GR



Ψητή Γαλοπούλα με Γλάσο από Πορτοκάλι και Κόκκινο Μύρτιλο



ΓΙΑ 6
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
3 ΩΡΕΣ



ΥΛΙΚΑ

- 1 ολόκληρη γαλοπούλα
- 100 γρ. μαλακό βούτυρο Lurpak (αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει)
- Φύλλα δάφνης

Για το γλάσο...

- 400 γρ. σάλτσα μύρτιλου
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- 75 ml χυμός φρέσκου πορτοκαλιού και ξύσμα
- ½ κουταλάκι τριμμένο γαρύφαλλο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο με αέρα στους 200 βαθμούς.
2. Τοποθετήστε την γαλοπούλα σε ένα βαθύ ταψί και καλύψτε τη με το μαλακό βούτυρο, αλάτι και πιπέρι. Γεμίστε την με φύλλα δάφνης.
3. Βάλτε τη στον φούρνο και ψήστε για 2 ½ ώρες.
4. Εν τω μεταξύ, τοποθετήστε όλα τα συστατικά του γλάσου σε μια κατσαρόλα, μαγειρεύοντας τα για σε χαμηλή θερμοκρασία, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Στη συνέχεια αυξήστε τη θερμοκρασία για να πάρει αργά βράση, μέχρι το γλάσο να δέσει και να σιροπιώσει ελαφρώς. Αφαιρέστε το από την φωτιά και αφήστε το στην άκρη να κρυώσει ελαφρώς.
5. Μετά από 2 ½ ώρες, αφαιρέστε τη γαλοπούλα από τον φούρνο και καλύψτε τη με μεγάλη ποσότητα γλάσου. Τοποθετήστε τη ξανά στον φούρνο και μαγειρέψτε την επιπλέον για 30 λεπτά, μέχρι να ψηθεί καλά το κρέας.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Nemea Reserve 2016, Κτήμα Σεμέλη

Ο τέλειος συνοδός για την γαλοπούλα: ένα Αγιωργίτικο περασμένο από βαρέλι! Παράγεται από την ευγενέστερη ελληνική ερυθρή ποικιλία, το Αγιωργίτικο, στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος Σεμέλη στη Νεμέα, και ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Έχει λαμπερό, νεανικό, βαθύ πορφυρό χρώμα, ενώ στη μύτη αναδίδει αρώματα από πλούσια μπαχαρικά, πολύπλοκες συνθέσεις φρούτων και ισορροπημένη δρυ που θα σμίξουν αρμονικά με τις γεύσεις του πορτοκαλιού και του μύρτιλου που ξεπροβάλουν από τη γαλοπούλα. Έχει γεμάτο και απαλό σώμα, και άψογα ισορροπημένη και μακρά απολαυστική επίγευση.





The Recipe Aficionados

Μαγειρική στο Σπίτι
με Συνταγές από Αγαπημένους Chefs

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΜΑΡΙΑ ΛΟΥΙΖΑ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Φέτος τα Χριστούγεννα θα είναι διαφορετικά.

Πιο μοναχικά. Πιο γειωμένα. Θα είναι Χριστούγεννα περισυλλογής, στοχασμού και αναστοχασμού. Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι θα έχει λιγότερα άτομα, αλλά αυτό δεν μας σταματάει από το να ονειρευόμαστε. Οι μέρες της “απελευθέρωσης” δεν μοιάζουν τόσο μακρινές. Το αν θα γιορτάσουμε με τον ίδιο ζήλο είναι ένα ξεχωριστό ερώτημα.

Σε αυτές τις τόσο αντίξοες συνθήκες που βιώνουμε, η γαστρονομία αποκτά έναν απώτερο συμβολισμό. Ξεπερνά την εμπορικοποίησή της και στέκεται ως μια σταθερή μεταβλητή, όταν σχεδόν όλα γύρω μας ανατρέπονται χωρίς να τα προβλέπουμε. Δεν πρόκειται μόνο για ένα τουριστικό προϊόν, μια πηγή εισοδήματος σε εγχώριο επίπεδο. Κλείνει μέσα της την ταυτότητά μας, αλλά και αξίες που μας προσδιορίζουν, όπως η οικογένεια, η φιλία, η αλληλεγγύη...

Οι συνταγές είναι κάτι παραπάνω από απλές μαγειρικές οδηγίες σ’ ένα κομμάτι χαρτί. Η μαγειρική αποκτά μια πιο εσωτερική υπόσταση. Το φαγητό δεν ορίζεται από φαγώσιμα υλικά για την κάλυψη των βιολογικών μας αναγκών. Το φαγητό είναι συναισθήματα.

Σε πείσμα των καιρών, λοιπόν, κορυφαίοι chefs και pastry chefs του χώρου συνδέονται μαζί μας και μας προτείνουν νόστιμες χριστουγεννιάτικες συνταγές που είναι ταυτόχρονα αυθεντικές και προσιτές για κάθε σπίτι, μικρό ή μεγάλο.

Ο συγκεκριμένος οδηγός μας κινητοποιεί και μας παροτρύνει να μαγειρέψουμε, όχι μόνο για να φάμε, αλλά για να αναβιώσουμε συναισθήματα. Συναισθήματα αγάπης, θαλπωρής, δημιουργικότητας. Συναισθήματα ελπίδας.

Ελπίζουμε να γεμίσουν το σπίτι σας με γιορτινές νότες και σας ευχόμαστε καλή απόλαυση!



Γαλοπούλα στο Φούρνο, Γέμιση με Πλιγούρι, Κουκουνάρι, Κάστανα, Ξερά Φρούτα και Σταφίδες

*

Συνοδεύεται από Πουρέ Ψητής Γλυκοπατάτας

ΤΟΥ ΑΣΤΕΡΙΟΥ ΚΟΥΣΤΟΥΔΗ

Grande Bretagne, King George



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 1 γαλοπούλα 3,5 κιλά

Άλμη για μαρινάρισμα...

- 4 λίτρα νερό
- 1 κούπα αλάτι ψιλό
- ½ κούπα ζάχαρη

- ½ κ. γλ. μαραθόσπορο
- ½ κ. γλ. κόκκους πιπεριού
- 3 φύλλα δάφνης

Για τον πουρέ γλυκοπατάτας...

- 4 τμχ. γλυκοπατάτες (κόκκινες)
- 50 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 1 κ.γ. μέλι

- 1 πρέζα κανέλα
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 1/2 πορτοκάλι (χυμό)

Για τη γέμιση...

- 300 γρ. κιμάς μόσχου
- 10 φύλλα μαϊντανού
- 4-5 φύλλα φασκόμηλο
- ½ κανέλα ξύλο
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 200 γρ. κάστανα Κρήτης
- ½ πράσο
- 1 θυμάρι φρέσκο
- 60 γρ. μπέικον

- 120 γρ. ξερά σύκα
- 60 γρ. σταφίδες ξανθές
- 200 γρ. πλιγούρι χοντρό
- Αλάτι, πιπέρι
- 50 γρ. κουκουνάρι
- 100 ml κρασί λευκό
- 1 σκόρδο
- Ξύσμα από ½ πορτοκάλι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γαλοπούλα...

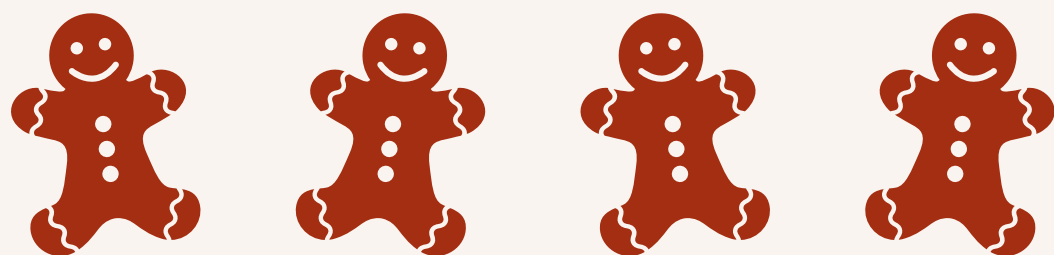
1. Ανακατεύουμε και διαλύουμε στο νερό, το αλάτι και τη ζάχαρη. Έπειτα προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά. Καθαρίζουμε τη γαλοπούλα εσωτερικά, την τοποθετούμε σε ένα σκεύος και συμπληρώνουμε μέσα σε αυτό το διάλυμα του νερού με λίγο πάγο. Αφήνουμε στο ψυγείο για ένα βράδυ.
2. Την επόμενη μέρα τη στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί και την αφήνουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες ξεσκέπαστη. Πριν το ψήσιμο θα πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 1 ώρα.
3. Τοποθετούμε τη γαλοπούλα σε ένα ταψί με σχάρα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 10'. Έπειτα χαμηλώνουμε στους 150°C για 2 ώρες. Αφήνουμε να ηρεμήσει για 20' πριν την τεμαχίσουμε και την κόψουμε.

Για τον πουρέ γλυκοπατάτας...

1. Τυλίγουμε κάθε γλυκοπατάτα με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 170°C για 1 ώρα και 20'.
2. Τις ξεφλουδίζουμε και σε ένα μπολ, προσθέτουμε φρέσκο βούτυρο, αλάτι, πιπέρι, μέλι, κανέλα, μοσχοκάρυδο, χυμό και ξύσμα από το μανταρίνι και χτυπάμε με σύρμα μέχρι να γίνει ο πουρές.

Για τη γέμιση...

1. Χαράζουμε τα κάστανα και τα ψήνουμε στου 200°C για 10-15'. Τα ξεφλουδίζουμε και τα κρατάμε στην άκρη.
2. Καβουρδίζουμε το κουκουνάρι. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι, το πράσο, τα σύκα και το καπνιστό μπέικον. Σε μια κατσαρόλα με λίγο ελαιόλαδο περνάμε το σκόρδο με το μπέικον για 2-3'. Προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια και το πράσο για άλλα 3-4'. Έπειτα προσθέτουμε τον κιμά και τον ανακατεύουμε με μία κουτάλα μέχρι να γίνει σπυρνωτός και να χαθούν όλα τα υγρά από την κατσαρόλα. Σβήνουμε με κρασί, περιμένουμε να εξατμισθεί, προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών, κλείνουμε το καπάκι και σιγομαγειρεύουμε για 20'.
3. Έπειτα προσθέτουμε το πλιγούρι, αλάτι, πιπέρι, το κουκουνάρι, τα κάστανα, την κανέλα, τα σύκα, τις σταφίδες και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε για άλλα 10' περίπου και τέλος προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκάλι και τα ψιλοκομμένα φύλλα μαϊντανού και φασκόμηλου.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Thea Mantinia 2018 Fine Lees Contact, Κτήμα Σεμέλη

Ένα διαφορετικό Μοσχοφίλερο που οδηγεί τις αισθήσεις σε πολύπλοκα αρωματικά μονοπάτια. Έχει χρώμα μοναδικό με χρυσές πινελιές και αναδίδει αρώματα βοτάνων, ώριμων και αποξηραμένων εξωτικών φρούτων όπως παπάγια, μάνγκο και γιούζου, αλλά και περγαμόντο.

Ο όγκος που έχει στο στόμα λόγω του τρόπου οινοποίησης του και η απολαυστικά λιπαρή του υφή θα απογειώσουν τη γαλοπούλα, χαρίζοντάς μας στιγμές γαστρονομικής μαγείας.





Αέρινα Pancakes Αρωματισμένα με Φρέσκια Βανίλια και Φανταστική Σάλτσα Μελομακάρονο

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΟΥ ΤΣΙΟΤΙΝΗ

CTC, Καφενείον Σι τι ση



ΥΛΙΚΑ

Για τα pancakes...

- 2 κρόκοι αυγού
- 20 ml γάλα
- 10 γρ. ηλιέλαιο
- 1 πρέζα αλάτι
- ½ βανίλια
- 30 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ασπράδι από 3 αυγά
- 1 κ.γ. ξύδι
- 40 γρ. ζάχαρη
- Λίγο βούτυρο λιωμένο για το τηγάνισμα των pancakes

Για τη σάλτσα μελομακάρονο...

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 300 γρ. γάλα
- 70 γρ. γάλα (επιπλέον για το χτύπημα)
- 100 γρ. κρόκοι
- 70 γρ. ζάχαρη
- 2 γρ. αλάτι
- 150 γρ. μελομακάρονα

Για το στήσιμο του πιάτου...

- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.σ. τριμμένο καρύδι





ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα pancakes...

1. Τοποθετούμε σε ένα μπολ τους κρόκους μαζί με το γάλα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και δουλεύουμε με ένα σύρμα να αφρατέψουν.
2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το προσθέτουμε στο μείγμα. Ανακατεύουμε καλά.
3. Κόβουμε το λοβό της βανίλιας στη μέση για να κρατήσουμε τη μισή που θα μας χρειαστεί.
4. Την ανοίγουμε κατά μήκος και με τη μύτη του μαχαιριού ξύνουμε και από τις δύο πλευρές τα σποράκια.
5. Τα προσθέτουμε στο μείγμα του κρόκου.
6. Παράλληλα τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και ξεκινάμε να χτυπάμε για 1' να αρχίσει να ασπρίζει.
7. Συνεχίζουμε να χτυπάμε και ενσωματώνουμε τη ζάχαρη σε 3 δόσεις. Χτυπάμε μέχρι να σφίξει η μαρέγκα.
8. Ενώνουμε τα δύο μείγματα απαλά με τη βοήθεια μιας λαστιχένιας σπάτουλας (marise).
9. Αδειάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
10. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε ένα τηγάνι αλείφουμε με ένα πινέλο λίγο λιωμένο βούτυρο τον πάτο του και τοποθετούμε τσέρκι, τόσα όσα pancakes θέλουμε να κάνουμε.
11. Γεμίζουμε μέχρι τη μέση και ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 6-7'. Με μεγάλη προσοχή γυρνάμε ανάποδα και ψήνουμε για άλλο τόσο και από την άλλη πλευρά.

Για τη σάλτσα μελομακάρονο...

1. Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα και το αλάτι μέχρι να φτάσει σχεδόν να βράσει.
2. Τοποθετούμε σε ένα δοχείο τους κρόκους και τη ζάχαρη και χτυπάμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ασπρίσουν.
3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα βάζοντας αρχικά λίγο από το βραστό γάλα στο μείγμα των κρόκων για να ανέβει η θερμοκρασία του σταδιακά και να μην ψηθεί το αυγό.
4. Γυρίζουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και αναδεύοντας διαρκώς με μία marise φτάνουμε σε θερμοκρασία 82°C (είναι απαραίτητο το θερμόμετρο στη συγκεκριμένη παρασκευή καθώς σε αυτή τη θερμοκρασία εκτός της παστερίωσης του αυγού πετυχαίνουμε και την υφή που θέλουμε).
5. Τοποθετούμε στη συνέχεια την κρέμα που φτιάξαμε στο μπλέντερ μαζί με τα μελομακάρονα και τα 70 γρ. επιπλέον γάλα και χτυπάμε μέχρι να αποκτήσουμε μια βελούδινη σάλτσα.
6. Μπορούμε να φυλάξουμε στο ψυγείο αν δεν θέλουμε να τη χρησιμοποιήσουμε αμέσως. (αν έχει σφίξει από το ψυγείο την ώρα που θέλουμε να τη σερβίρουμε ανακατεύουμε ελαφρά και την αραιώνουμε με ελάχιστο επιπλέον γάλα).

Για το στήσιμο του πιάτου...

1. Τοποθετούμε τα pancakes σε ένα πιάτο και από πάνω ραντίζουμε προαιρετικά με λίγο μέλι και τριμμένο καρύδι.
2. Σερβίρουμε δίπλα τη σάλτσα μελομακάρονο.
3. Εναλλακτικά, στήνουμε τα pancakes μας σε πυργάκι και τα περιχύνουμε με τη σάλτσα μελομακάρονο.

*** Η σάλτσα μελομακάρονο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε άλλες παρασκευές όπως: Iana cake, λουκουμάδες, brownie κ.ά.**





ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ιουλιάτικο, Μπουτάρη Οινοποιητική

Ένα γλυκό κρασί με χρώμα λαμπερό βυσσινί και έντονες καφετιές ανταύγειες. Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ και κακάο, ενώ στη γεύση είναι πλούσιο, με λιπαρή γεύση και μεγάλης διάρκειας μαγική επίγευση.

Θα αγκαλιάσει τρυφερά τα αέρινα rapcakes με τη λαχταριστή σάλτσα μελομακάρονο, αφού οι εντάσεις τους είναι παρόμοιες.



ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
SEMELI
ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ
SUPERMARKETS



• SEMÉLI •
ESTATE



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



Δίπλες

ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΑΝΝΑΣ ΧΙΛΙΑΔΑΚΗ & ΝΙΚΟΥ ΡΟΥΣΣΟΥ

Funky Gourmet

THE RECIPE AFICIONADOS



ΥΛΙΚΑ

- 140 γρ. αλεύρι
- 3,5 γρ. baking powder
- 2 γρ. αλάτι ψιλό
- 80 γρ. αυγά
- 20 γρ. ελαιόλαδο
- 30 γρ. χυμός πορτοκάλι, σουρωμένος
- Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
- 1 φασόλι βανίλιας, ανοιγμένο (μόνο οι σπόροι)
- Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα...

- Παγωτό μέλι και κανέλα
- Τριμμένο καρύδι
- Μέλι θυμαρίσιο
- Κανέλλα σκόνη
- Κανελόξυλα για το ντεκόρ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μίξερ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά με το σύρμα.
2. Προσθέτουμε τα υγρά και τους σπόρους της βανίλιας μέσα στα υγρά.
3. Βάζουμε το γάντζο και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη.
4. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί δύο ώρες στο ψυγείο.
5. Με τη μηχανή που ανοίγουμε τα ζυμαρικά, ανοίγουμε τη ζύμη σταδιακά μέχρι να φτάσουμε στην εγκοπή 6.
6. Την κόβουμε σε τετραγωνάκια 4x4 εκ. και τα τηγανίζουμε σε δυνατό λάδι μέχρι να φουσκώσουν.
7. Στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί.
8. Κάνουμε μια μικρή τρύπα από τη μια πλευρά και τις γεμίζουμε με παγωτό με γεύση μέλι και κανέλα. Εάν δε βρίσκουμε, τις γεμίζουμε με παγωτό βανίλια και τις πασπαλίζουμε με μέλι θυμαρίσιο, τριμμένο καρύδι και λίγη κανέλα σε σκόνη.
9. Τις παρουσιάζουμε σε ένα μπολ που έχουμε τοποθετήσει ξηρό πάγο και το έχουμε σκεπάσει με κανελόξυλα. Πριν τις σερβίρουμε περιχύνουμε τα κανελόξυλα με ζεστό νερό και έτσι αναδύεται παράλληλα ένα υπέροχο άρωμα κανέλλας.





ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Château Doisy-Védrines 2ème Cru Classé, Sauternes et Barsac

Ένα κρασί πραγματικό κόσμημα, που φτάνει σ' εμάς σε μορφή υγρού γλυκού χρυσού από 80% Semillon, 15% Sauvignon Blanc και 5% Muscadelle. Πολύπλοκα αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, εξωτικά φρούτα, αλλά και νότες βανίλιας και τοστ από την 18μηνη παραμονή σε δρύινα βαρέλια. Το Sauvignon Blanc σιγοντάρει με την κρατσανιστή οξύτητα, ώστε να κρατάει τις ισορροπίες.

Ένας ιδανικός συνδυασμός για τις δίπλες. Μαζί θα προσφέρουν γιορτινές γευστικές συγκινήσεις.





Χριστουγεννιάτικοι Κουραμπιέδες

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ
Dimitris Chronopoulos

PHOTO Credits: Παύλος Τσοκούνογλου



ΥΛΙΚΑ

- 330 γρ. βούτυρο αιγοπρόβειο
- 55 γρ. ζάχαρη άχνη
- 670 γρ. αλεύρι μαλακό
- 220 γρ. αμύγδαλα
- ¼ τμχ ξύσμα πορτοκάλι
- ¼ κτγ (1 γρ.) μπέικιν πάουντερ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στον κάδο του μίξερ αφρατεύουμε το βούτυρο, παγωμένο κατευθείαν από το ψυγείο, το ξύσμα πορτοκάλι και την άχνη με το φτερό σε μεσαία ταχύτητα.
2. Έπειτα προσθέτουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και συνεχίζουμε την ανάδευση για τουλάχιστον 3-4 λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί ένα κρεμώδες μείγμα.
3. Έπειτα, προσθέτουμε το αμύγδαλο καβουρδισμένο και χοντροσπασμένο.
4. Αποσύρουμε το ζυμάρι από το μίξερ και το αφήνουμε για τουλάχιστον 3 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος προκειμένου να δέσει και να μας διευκολύνει στο πλάσιμο.
5. Σε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί πλάθουμε τους κουραμπιέδες στο σχήμα και μέγεθος της αρεσκείας μας.
6. Τέλος, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 15-20 λεπτά ανάλογα το μέγεθος του κουραμπιέ.
7. Αφού κρυώσουν τους πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη μέχρι να καλυφθούν.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Γλυκές Νότες, Οινοποιείο Αϊδαρίνη

Ένας μαγικός επιδόρπιος οίνος από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Malvasia Aromatica. Έχει πολύ ζωντανό αρωματικό χαρακτήρα, ενώ η γλύκα του ισορροπεί με την τσαχπίνικη οξύτητα του Ασύρτικου, χαρίζοντάς μας αξέχαστες στιγμές δίπλα στα εορταστικά εδέσματα.





Εύκολη Βασιλόπιτα

ΤΟΥ ΣΤΕΛΙΟΥ ΠΑΡΛΙΑΡΟΥ
Stelios Parliaros



ΜΕΡΙΔΕΣ
16



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
20'



ΨΗΣΙΜΟ
1 ΩΡΑ

ΥΛΙΚΑ

- 125 γρ. αμύγδαλα λευκά
- 125 γρ. φουντούκια
- 250 γρ. βούτυρο Lurpak κομμένο σε κύβους και επιπλέον, λιωμένο, για το ταψί
- 250 γρ. άχνη ζάχαρη και επιπλέον για πασπάλισμα
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 300 γρ. ξερά φρούτα (π.χ. δαμάσκηνα, βερίκοκα, χουρμάδες), ψιλοκομμένα
- 200 γρ. λικέρ Amaretto ή κονιάκ ή ό,τι άλλο μας αρέσει
- 6 τεμ. αυγά μεγάλα
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και επιπλέον για το ταψί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ βάζουμε τα ξερά φρούτα και το λικέρ και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.
2. Αλέθουμε στο μπλέντερ τα αμύγδαλα μαζί με τα φουντούκια και λίγη από την άχνη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σκόνη. Τα αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε το βούτυρο Lurpak και την υπόλοιπη άχνη. Τα χτυπάμε με το φτερό μέχρι να αφρατέψουν πολύ καλά και να γίνουν μια λευκή κρέμα.
3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Πολτοποιούμε στο μπλέντερ τα ξερά φρούτα μαζί με το λικέρ και ρίχνουμε τον πολτό στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε ξανά, προσθέτοντας σταδιακά και τα αυγά. Μόλις αναμειχθούν τα υλικά, σταματάμε το μίξερ.
4. Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα ρίχνουμε λίγα-λίγα στο μείγμα ενώ παράλληλα ανακατεύουμε με μια ευλύγιστη σπάτουλα (μαρίζ), έως ότου ενσωματωθούν.
5. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ. και αδειάζουμε μέσα το μείγμα.
6. Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα.Αφήνουμε να κρυώσει καλά, πριν ξεφορμάρουμε.
7. Τέλος, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Peleano Sparkling Tale 2020

Το Peleano είναι ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο. Το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με την εντυπωσιακή ετικέτα αποπνέει αισιοδοξία για ένα καλύτερο νέο έτος, ενώ ταιριάζει απόλυτα με τη Βασιλόπιτα! Παρασκευάζεται από ξηρό Μοσχάτο Πελοποννήσου και είναι πολύ ελαφρύ, αφού περιέχει μόνο 5,5% abv.







Κέικ με Άρωμα Μανταρίνι, Καρύδια και Ρόδι

ΤΗΣ ΝΤΙΝΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ



ΓΙΑ 12-15
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
20'



ΨΗΣΙΜΟ
60'-70'

Μοσχοβολιστό κέικ με ιδιαίτερο μείγμα αφού το τυρί κρέμα μπαίνει στη ζύμη και το κάνει υδαρό χωρίς να χρειάζεται σιρόπι. Το ρόδι και τα καρύδια είναι ο τέλειος χριστουγεννιάτικος συνδυασμός.

ΥΛΙΚΑ

- 225 γρ. βούτυρο Lurpak, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 225 γρ. τυρί κρέμα Arla, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 550 γρ. ζάχαρη
- 6 μεγάλα αυγά
- ½ κουτ. γλυκού αλάτι
- ξύσμα από 2 μανταρίνια
- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 200 γρ. καρύδια, χοντροσπασμένα
- Λίγο βούτυρο και λίγο αλεύρι για την προετοιμασία της φόρμας

Για το γλάσο...

- 120 γρ. τυρί κρέμα Arla
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 2 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 3-4 κουτ. σούπας γάλα

Για το στόλισμα...

- Καρύδια
- Σπόροι ροδιού
- Ζάχαρη άχνη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώνετε μια μεγάλη φόρμα για κέικ (με τρύπα στη μέση) και πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι.
2. Βάζετε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και το τυρί κρέμα και τα χτυπάτε με το σύρμα μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Προσθέτετε τη ζάχαρη συνεχίζοντας το χτύπημα για 5 λεπτά περίπου μέχρι να φουσκώσει και να δημιουργηθεί μια αφράτη κρέμα. Προσθέτετε τα αυγά ένα ένα (περιμένετε να ενσωματωθεί το πρώτο πριν συνεχίσετε στο δεύτερο και ούτω καθεξής).
3. Χαμηλώνετε την ένταση του μίξερ και προσθέτετε το αλεύρι και το αλάτι. Μόλις ενωθούν στο μείγμα σταματάτε το μίξερ και προσθέτετε το ξύσμα και τα καρύδια. Ανακατεύετε απαλά με μια μαρίζ να σκορπίσουν και αδειάζετε το μείγμα στη φόρμα.
4. Ισιώνετε με ένα κουτάλι και ψήνετε στο φούρνο για 60-70 λεπτά (μετά τη 1 ώρα ψησίματος δοκιμάζετε με ένα μαχαίρι και αν δεν έχει ψηθεί, συνεχίζετε για άλλα 10 λεπτά).
5. Βγάζετε τη φόρμα από το φούρνο και την αφήνετε να σταθεί για 10 λεπτά.
6. Αναποδογυρίζετε το κέικ σε σχάρα και το αφήνετε να κρυώσει εντελώς.



Για το γλάσο και το στόλισμα...

1. Σε ένα μπολ χτυπάτε με το σύρμα το τυρί κρέμα με το βούτυρο μέχρι να ενωθούν καλά και να γίνουν απαλά.
2. Προσθέτετε τη ζάχαρη και ανακατεύετε ρίχνοντας σταδιακά το γάλα μέχρι να φτιάξετε ένα γλάσο απαλό και λείο.
3. Αδειάζετε το γλάσο επάνω στο κέικ αφήνοντάς το να τρέξει στα πλάγια.
4. Στολίζετε με τα καρύδια και τους σπόρους ροδιού. Πασπαλίζετε με λίγη άχνη και σερβίρετε.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Μοσχάτο Σπίνας, Οινοποιία Μπουτάρη

Ένα premium λευκό γλυκό κρασί με έντονη γεύση και άρωμα ώριμου σταφυλιού. Ιδιαίτερα περιορισμένης παραγωγής, από το σπάνιο Μοσχάτο Σπίνας που καλλιεργείται και οινοποιείται στο υπεράγχορο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στο Σκαλάνι.

Έχει έντονο χρυσαφί χρώμα με κίτρινες ανταύγειες, ενώ το πολύπλοκο μπουκέτο που αναδίδει θα σας εντυπωσιάσει από την πρώτη στιγμή. Αρώματα εσπεριδοειδών, ανανά και grapefruit ενώνονται με αρώματα μελιού και χαμομηλιού για να ταιριάξουν απόλυτα με τα Χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα. Στο στόμα εμφανίζει πολύ καλή δομή, πλούσια λιπαρή γεύση, με μεγάλης διάρκειας επίγευση.





My Favorite Things

Ξεχωριστές Συνταγές
για το Διαφορετικό Φετινό Τραπέζι

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

*Raindrops on roses and whiskers on kittens
Bright copper kettles and warm woolen mittens
Brown paper packages tied up with strings
These are a few of my favorite things*

Κανένα τραγούδι δεν με κάνει να νιώθω περισσότερο τη γιορτινή μαγεία από το My Favorite Things, και μιλώντας για favorite things, θέλω να κλείσουμε μαζί αυτή την τόσο ιδιαίτερη χρονιά με πολύ-πολύ αγαπημένες συνταγές.

Για φέτος μας περιμένει ένα υπέροχο τραπέζι, στρωμένο γιορτινά, με λίγους, πολύ κοντινούς μας αγαπημένους ανθρώπους. Πριν καθίσετε, ρίξτε μια ματιά...

Στα πιάτα μας αχνίζει ήδη μια βελούδινη σούπα κι ένα μελωμένο ριζότο περιμένει ανυπόμονα τη δική του στιγμή. Μια πολύχρωμη χειμωνιάτικη σαλάτα έχει βάλει τα "καλά" της, προσπαθώντας να κλέψει αίγλη από το ροδοψημένο χοιρινό και την τραγανή πάπια. Από μακριά κοιτά η τραγανή πυραμίδα του μπακλαβά, μέχρι που κάποιο χέρι, χορεύοντας, τη φέρνει στη σκηνή του τραπεζιού. Δίπλα της το πιο όμορφο σύννεφο, το γλυκό μαρέγκας.

Τέλος, στη βασιλόπιτα που ακολουθεί, φέτος όλοι κερδίζουν το φλουρί. Αυτό της υγείας, της αγάπης και της ελπίδας.

Καλές γιορτές, καλή χρονιά σε όλους!

Πλέον αρκετές από τις συνταγές μας υπάρχουν σταθερά και σε βίντεο. Παρακολουθήστε τα στο Instagram [@gioanna_IGTV](#).



Μανιταρόσουπα με Φασκόμηλο



ΓΙΑ 4
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
45'

Όταν ακούω τη λέξη μανιτάρι, αυτόματα μου έρχονται στο νου ανάμικτες εικόνες με μυρωδιές. Νωπός αέρας δάσους, παγωμένο ξύπνημα μέσα από τα ρουθούνια, νοτισμένο βαθύχρωμο ξύλο, υγρό χώμα με μπερδεμένα βρύα που κολλάει στα χέρια σου για να αφήσει εκεί τις μυρωδιές από τα κουκουνάρια, πευκοβελόνες, τζάκι που σιγοτσιτσιρίζει, καμινάδα που αχνίζει, χοντρές κάλτσες ζακάρ, μαλακά κουβερτάκια, μπουλ με σουπίτσα βελούδινη, βαθιά, πεντανόστιμη και αρωματική.

Να, σαν κι αυτή εδώ τη μανιταρόσουπα με φασκόμηλο. Πανεύκολη, υπέροχη, απλή, vegan, πλούσια σε πρωτεΐνη, πόσο απλά μπορεί να φέρει κανείς μια ζεστή αγκαλιά μέσα στο χειμώνα;

Η συνταγή αυτή υπάρχει σε βίντεο στο Instagram [@gioanna_IGTV](https://www.instagram.com/gioanna_IGTV/).



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη κατσαρόλα
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής
- Ραβδομπλέντερ



ΥΛΙΚΑ

- 50 γρ. βιολογικό ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι (ιδανικά λευκό) ψιλοκομμένο
- 2 στικ σέλερι (μόνο τα κοτσάνια, όχι φύλλα) κομμένα σε κομμάτια του 1 εκ. περίπου
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. μπαλσάμικο ξύδι
- 800 ml βραστό νερό
- 1 βιολογικό κύβο λαχανικών
- 5-6 φύλλα φρέσκο φασκόμηλο, κομμένα
- Αλάτι/πιπέρι
- Κρέμα γάλακτος Arla για γαρνίρισμα (προαιρετικά – τότε όμως παύει να είναι vegan η συνταγή μας)
- 400 γρ. χοντροκομμένα μανιτάρια της προτίμησής σας, αλλά οπωσδήποτε porcini (εδώ έχω βάλει αποξηραμένα porcini*, μανιτάρια shimeji και μανιτάρια champignons καφέ)



*** Βυθίζουμε τα porcini σε ένα ποτήρι με βραστό νερό για 5'-10' προτού ξεκινήσουμε τη μαγειρική.**



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στην κατσαρόλα και σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε το λάδι, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και ανακατεύουμε για 1- 2'. Προσθέτουμε το σέλερι και ανακατεύουμε για άλλα 1-2'.
2. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 1' και στη συνέχεια προσθέτουμε τα porcini μαζί με το νερό όπου έχουν μουλιάσει, το ξύδι, το βραστό νερό, τον κύβο και το φασκόμηλο.
3. Μόλις πάρουν την πρώτη βράση χαμηλώνουμε και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 30', αφού σκεπάσουμε την κατσαρόλα.
4. Κατεβάζουμε από τη φωτιά. Με το ραβδομπλέντερ πολτοποιούμε τη σούπα μας πολύ καλά μέχρι να έχουμε μια ομοιόμορφη βελούδινη υφή. Δοκιμάζουμε και μετά προσθέτουμε το αλάτι και πιπέρι, ανάλογα με το γούστο μας.
5. Σερβίρουμε ζεστή και γαρνίρουμε αν θέλουμε με λίγη κρύα κρέμα γάλακτος.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Riesling 2018, Vegotitis Winery

Ο πιο γλυκός επίλογος για να ολοκληρώσουμε το δείπνο μας, αλλά και τη χρονιά, καλωσορίζοντας το 2021. Δίπλα στη γευστική Βασιλόπιτα θα σταθούν επάξια τα αρωματικά αρώματα από τριαντάφυλλο, λουκούμι και νότες ώριμου αχλαδιού που αναδύονται απ' αυτόν τον υπέροχο επιδόρπιο οίνο.



MY FAVORITE THINGS





Βελούδινη Σούπα Κολοκύθας με Μήλα



ΓΙΑ 4-5
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
15'



ΒΡΑΣΙΜΟ
20'

Αυτή την εποχή, τα μανάβικα μοιάζουν με έργο της Yagoi Kusama, της 89χρονης Γιαπωνέζας καλλιτέχνιδας που χαρακτηρίζεται από τις βούλες της.

Έτσι βλέπω τις στρογγυλές, ζωηρές και χρωματιστές κολοκύθες. Σαν έργα τέχνης. Μπορεί να έγιναν διάσημες λόγω της σχέσης τους με το Halloween, αλλά για τη σημαντικότερη διατροφική τους αξία θα έπρεπε να τις γνωρίζουμε.

Στη συνταγή αυτή συνδυάζουμε την κολοκύθα με λαχταριστά μήλα και δίνουμε σε αυτή τη σούπα ένα twist φρεσκάδας και γλυκύτητας. Βελούδινη σούπα κολοκύθας με μήλα για σήμερα, αλλά και για πάντα!



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεγάλο κοφτερό μαχαίρι
- 1 μεγάλη βαθιά κατσαρόλα
- 1 ραβδομπλέντερ



ΥΛΙΚΑ

Για τη σούπα...

- 3 κ.σ. βιολογικό ελαιόλαδο
- 1 κιλό καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους κολοκύθα (δείτε πώς να την καθαρίσετε στο βίντεο [αυτό](#))
- 1 μέτριο ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 μεγάλο βιολογικό καρότο ξεφλουδισμένο και κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- 1 λίτρο στοκ λαχανικών ή κότας, ζεστό*
- ¼ κ.γ. ginger σε σκόνη
- 2 μήλα αρωματικά (pink lady ή άλλα της αρεσκείας σας), ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- Αλάτι & πιπέρι



Για το γαρνίρισμα (προαιρετικό)...

- Arla Κρέμα Γάλακτος Light 12%
- Cranberries
- Ηλιόσποροι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε την κατσαρόλα με το λάδι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε την κολοκύθα, το κρεμμύδι, το καρότο, το μήλο, το ginger, και το μοσχοκάρυδο. Σωτάρουμε ανακατεύοντας για 1-2'.
2. Προσθέτουμε το ζεστό στοκ. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε σε μέτρια προς χαμηλή τη θερμοκρασία και αφήνουμε για περίπου 20'.
3. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να αποκτήσουμε ένα εντελώς ομοιογενές και βελούδινο μίγμα.
4. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι.
5. Σερβίρουμε ζεστή τη σούπα και προαιρετικά γαρνίρουμε με την κρέμα γάλακτος κρύα, για ωραία αντίθεση θερμοκρασίας, cranberries και ηλιόσπορους. Yum-yum!

*** Μπορούμε να προετοιμάσουμε το στοκ μία μέρα που έχουμε χρόνο και να το φυλάξουμε για αρκετούς μήνες στην κατάψυξη. Αρκεί να το ξεπαγώσουμε και να το ζεστάνουμε για να το χρησιμοποιήσουμε. Δείτε τη συνταγή για στοκ λαχανικών [εδώ](#) και στοκ κότας [εδώ](#).**

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά Orange 2016, Κτήμα Τάτση

Ένα κρασί με “φυσικό” χαρακτήρα, το οποίο παραμένει για έναν μήνα σε επαφή με τις φλούδες του, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα που ιντριγκάρει κάθε ουρανίσκο. Ο συνδυασμός με την κολοκύθα, απλά μοναδικός.

MY FAVORITE THINGS





Σαλάτα με Ψητό Κουνουπίδι, Blue Cheese, Μυρωδικά & Ρόδι



ΓΙΑ 3-4
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
15'



ΨΗΣΙΜΟ
20'

Η νόστιμη και light πρόταση για το γιορτινό τραπέζι είναι εδώ: σαλάτα με ψητό κουνουπίδι, blue cheese, κουκουνάρι, μυρωδικά και ρόδι.

Πρόκειται για μια πολύ χορταστική, πεντανόστιμη και αλλιώτικη συνταγή. Πανεύκολη, ελαφριά και ιδιαίτερη, θα συνοδέψει υπέροχα τα εορταστικά ψητά των Χριστουγέννων!



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεγάλο κοφτερό μαχαίρι
- 1 μεταλλικό ταψί
- 1 μεγάλο μπολ



ΥΛΙΚΑ

- | | |
|---|--|
| - 2 κ.σ. λάδι | - 1 μεγάλη χούφτα ψιλοκομμένος μαϊντανός |
| - 1 μεγάλο κουνουπίδι (έχουμε κόψει ολόκληρα τα ανθάκια και έχουμε κόψει σε μικρά κομμάτια τα κοτσάνια περίπου 0,5 εκ.) | - 1 μικρή χούφτα ψιλοκομμένος δυόσμος |
| - 1 ξερό κόκκινο κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες | - ½ μικρή χούφτα ψιλοκομμένο εστραγκόν (προαιρετικά) |
| - 100 γρ. blue cheese Castello Danablu χοντροσπασμένο με τα χέρια | - 1 κ.γ. κύμινο σκόνη |
| - 60 γρ. καβουρδισμένο κουκουνάρι | - Χυμός 1 λεμονιού |
| | - Σποράκια από μισό μεγάλο ρόδι |
| | - Αλάτι & πιπέρι |



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα ανθάκια από το κουνουπίδι (όχι τα ψιλοκομμένα κοτσάνια), το κρεμμύδι και το λάδι και τα ψήνουμε για 20' σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς. Τα βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα ψημένα ανθάκια και κρεμμύδι με όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί απαλά με ένα κουτάλι. Αλατοπιπερώνουμε και τέλος βάζουμε τα σποράκια ροδιού.
3. Απολαμβάνουμε αμέσως ή αποθηκεύουμε στο ψυγείο για 1 ημέρα.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Piccolo Mondo, Ημίγλυκος Λευκός Οίνος, Κτήμα Σεμέλη

Εκρηκτικά αρώματα σταφυλιού, εσπεριδοειδών και τριαντάφυλλου από την ποικιλία Μοσχοφίλερο. Πλούσιο και στρογγυλό στόμα, δροσιστική οξύτητα και μακριά, γλυκιά επίγευση που δροσίζει και φρεσκάρει τον ουρανίσκο, ενώ παράλληλα ισορροπεί τις γεύσεις δίπλα στο αλμυρό blue cheese, δημιουργώντας γευστικές εκρήξεις.



MY FAVORITE THINGS





Ριζότο με Κολοκύθα



Πολυαγαπημένο πιάτο και ιερό, καθώς δεν χωράνε εκπτώσεις στην παρασκευή του: risotto di zucca ή ριζότο με κολοκύθα επί το ελληνικότερον. Πλούσιο, heart-warming, με βάθος γεύσης, πολυεπίπεδο, κρεμώδες και απολαυστικό, θα μπορούσα να το εκθειάζω για ώρες. Αν αγαπάτε το ριζότο πρέπει να σεβαστείτε τα μυστικά του και εδώ θα τα αποκαλύψουμε ένα-ένα.

Πρώτον - η ποιότητα των υλικών. Το βούτυρο πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας, το ρύζι ποικιλία Arborio ή Carnaroli, η παρμεζάνα τριμμένη εκείνη την ώρα.

Δεύτερον - το στοκ. Ριζότο χωρίς στοκ δεν νοείται. Δείτε τι ωραία που μας δίνει τη συνταγή για το στοκ λαχανικών ή το στοκ κοτόπουλου ο κύριος Gennaro Contaldo. Μπορούμε να το φτιάξουμε όποτε έχουμε χρόνο και να το καταψύξουμε. Την ημέρα που θα το χρειαστούμε, θα το αποψύξουμε και θα το ζεστάνουμε για να το χρησιμοποιήσουμε.

Τρίτον - ο χρόνος. Το ριζότο θέλει συνεχές απαλό ανακάτεμα για 20', από τη στιγμή που η κατσαρόλα μπαίνει στη φωτιά, μέχρι το τέλος. Μη βαρυγκομάτε, το risotto di zucca θα σας ανταμείψει και με το παραπάνω για τον κόπο σας και την υπομονή σας.



ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. καθαρισμένη κολοκύθα κομμένη σε μικρούς κύβους
- 50 γρ. λάδι
- 200 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak
- 1 κλαράκι δεντρολίβανο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 350 γρ. ρύζι Arborio ή Carnaroli
- 200 ml λευκό ξηρό κρασί
- 1,2 λίτρα στοκ κοτόπουλου
- 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 6-7 μισχάκια σαφράν
- 1 ολόκληρο ακέρωτο λεμόνι
- Αλάτι & πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι και σε δυνατή φωτιά βάζουμε το 1/3 του λαδιού, το σκόρδο, το δεντρολίβανο και τα κομμάτια της κολοκύθας. Τα γυροφέρνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και καπακώνουμε για 20' περίπου μέχρι να διαλυθεί η κολοκύθα. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφαιρούμε το κλαράκι του δεντρολίβανου και το σκόρδο.
2. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο λάδι, προσθέτουμε το κρεμμύδι και ανακατεύουμε για 1-2', να ιδρώσει αλλά να μη πάρει χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε για άλλα 2-3'. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να βράσει για 3' ώστε να εξατμιστεί καλά το αλκοόλ.
3. Συνεχίζουμε προσθέτοντας λίγο-λίγο στοκ και το μίγμα της κολοκύθας ανακατεύοντας απαλά συνεχώς και στην πορεία προσθέτουμε και το σαφράν. Στο 20λεπτο και αφού έχουμε βάλει όλο το στοκ κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε όλο το βούτυρο και 100 γρ. από την παρμεζάνα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν, δοκιμάζουμε και μετά προσθέτουμε το αλάτι ανάλογα με το γούστο μας.
4. Το τέλειο ριζότο είναι ζουμερό και δεν πρέπει να έχει πει όλο το στοκ. Όταν παίρνουμε μια πιρουνιά δεν πρέπει να στέκεται η μπουκιά, αλλά να γλιστράει απαλά. Το σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα και πρέπει να βλέπουμε λίγο υγρό γύρω, όπως στη φωτογραφία. Πασπαλίζουμε με παρμεζάνα, πασπαλίζουμε με φρέσκο πιπέρι και με τον ψιλό τρίφτη τρίβουμε ξύσμα τη φλούδα του λεμονιού σε κάθε πιάτο. Τρώμε αμέσως πριν προλάβει το ριζότο να πει όλα του τα υγρά. Μμμμ, πείνασα, εσείς;

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Τέχνη Αλυπίας 2019, Κτήμα Τέχνη Οίνου

Ένα υπέροχα φρουτώδες και ιδιαίτερα αρωματικό κρασί με νότες εσπεριδοειδών, αλλά και μια ελκυστική φυσικότητα. Η δροσιά που αποπνέει το Sauvignon Blanc, μαζί με την τραγανή οξύτητα από το Ασύρτικο, θα γίνουν το απόλυτο ταίρι για ένα κρεμώδες ριζότο.



MY FAVORITE THINGS







Φιλέτο Χοιρινό Ρολό με Μπέικον και Γέμιση Blue Cheese



ΓΙΑ 4-5
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
20'



ΨΗΣΙΜΟ
20'

Αυτές τις γιορτές σας καλώ να μαγειρέψετε το χοιρινό με τρόπο διαφορετικό. Αυτό το φιλέτο χοιρινό ρολό με μπέικον και γέμιση blue cheese είναι μια γευστική ματριόσκα: τραγανό μπέικον εξωτερικά, κλείνει μέσα του το τρυφερό χοιρινό φιλέτο. Αυτό, με τη σειρά του, αγκαλιάζει το μαλακό μίγμα από ψωμί, blue cheese, cranberries και δεντρολίβανο. Μια πραγματικά υπέροχη συνταγή για το γιορτινό τραπέζι.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεσαίο μπολ
- Αντικολλητικό χαρτί
- Λαμαρίνα φούρνου
- Multi



ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. φιλέτο χοιρινό (1 ψαρονέφρι) ανοιγμένο στη μέση και κοπανισμένο μέχρι να έχει πάχος 1,5-2 εκ. (μπορείτε να ζητήσετε από το χασάπη σας να σας το ετοιμάσει)
- 9 φέτες μπέικον
- 50 γρ. blue cheese Castello Danablu

- 70 γρ. ψίχα από φρέσκο ψωμί, τριμμένη στο multi
- 1 μικρή χούφτα cranberries αποξηραμένα
- 1 κ.σ. φρέσκα φυλλαράκια δεντρολίβανου
- Αλάτι & πιπέρι





ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 240 βαθμούς.
2. Σε ένα αντικολλητικό χαρτί τοποθετούμε τις 9 φέτες μπέικον δίπλα-δίπλα, τη μία ελαφρώς να σκεπάζει την άλλη. Τοποθετούμε πάνω και στο κέντρο τους το χοιρινό φιλέτο, ανοιγμένο και κοπανισμένο.
3. Στο μπολ ανακατεύουμε με κουτάλι το blue cheese με την ψίχα, τα cranberries, το δεντρολίβανο, το αλάτι και το πιπέρι. Παίρνουμε το μίγμα και το απλώνουμε κάθετα μέσα στο “φύλλο” φιλέτου.
4. Τυλίγουμε ένα σφιχτό ρολό. Το τοποθετούμε στη λαμαρίνα μας με τα ανοίγματα του χοιρινού και του μπέικον να βρίσκονται στην κάτω μεριά.
5. Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 20'. Το μπέικον θα είναι υπέροχα τραγανό και τα υλικά στο εσωτερικό τρυφερά, αρωματικά και απολαυστικά!
6. Αφήνουμε να σταθεί εκτός φούρνου για 10' κόβουμε σε ροδέλες των 2 εκ. και σερβίρουμε. Συνοδεύεται υπέροχα με βουτυράτο πουρέ ή τραγανές πατάτες φούρνου.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Νεγκόσκα Ροζέ 2018, Κτήμα Τάτση

Ένα κρασί που σίγουρα δεν θα περάσει απαρατήρητο από τον ουρανίσκο σας. Έχει βαθύ ροζέ χρώμα και αναδίδει αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Οι μεταξένιες τανίνες του και η γλυκιά επίγευση δεν θα έρθουν σε κόντρα με το εκδηλωτικό blue cheese, κι έτσι το αποτέλεσμα θα είναι αρμονικό.



MY FAVORITE THINGS





Τραγανή Ψητή Πάπια με Sauce Paradis



ΓΙΑ 8-10
ΑΤΟΜΑ



ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ
1 ΩΡΑ ΠΕΡΙΠΟΥ

MY FAVORITE THINGS



Έχω, αυτό που λένε, μεγάλο σόι. Κάθε Πρωτοχρονιά, σημείο συνάντησης το πατρικό μου, όπου παραδοσιακά οι γονείς μου οργανώνουν το ρεβεγιόν εδώ και 30 χρόνια. Από τη μία είναι μια μάλλον φωτοτυπικά πανομοιότυπη βραδιά: οι καλεσμένοι μαζεύονται γύρω στις 20:00, τρώμε από το τραπέζι στρωμένο buffet γύρω στις 22:00, τα μεσάνυχτα η οικοδέσποινα μαμά μου σβήνει τα κεντρικά φώτα, αμέσως μετά περί τα 40 άτομα ανταλλάζουν μεταξύ τους ευχές και ασπασμούς, τους οποίους διαδέχονται τα τραγούδια - πρωτοχρονιάτικα κάλαντα σε τρεις γλώσσες- για να υποδεχθούν, όχι τη νέα χρονιά, αλλά το παραδοσιακό χαρτί της πρώτης ημέρας του νέου έτους.

Από την άλλη, κάθε χρόνο, όλο και κάτι διαφορετικό συμβαίνει: στα κλασικά πιάτα προστίθενται και νέες γαστρονομικές προτάσεις, πού και πού ο Άγιος Βασίλης αυτοπροσώπως επισκέπτεται τους νεότερους της παρέας, κάποιο boyfriend/girlfriend μονιμοποιείται και γίνεται το talk of the evening, κάποιο πιτσιρίκι γεννιέται...

Όλο και κάτι συνεισφέρω κι εγώ στο πρωτοχρονιάτικο buffet και φέτος λέω να πάω με τραγανή ψητή πάπια με sauce paradís.

ΥΛΙΚΑ

Για την πάπια...

- 2 πάπιες 1,5-2 κιλά (θα βρούμε κατεψυγμένες στα καλά σουπερ μάρκετ) πλυμένες και στεγνωμένες με χαρτί
- 150 ml ηλιέλαιο
- Ένα πορτοκάλι κομμένο στη μέση
- Αλάτι & πιπέρι

Για τη sauce...

- 100 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak
- 300 ml χυμό ανανά
- 100 ml κρασί madeira
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 50 γρ. σταφίδα ξανθή



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Αλατοπιπερώνουμε τις πάπιες καλά, τοποθετούμε από μισό κομμένο πορτοκάλι στο εσωτερικό της κάθε μίας και τις ψήνουμε για μία ώρα περίπου. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος και ανά 20λεπτο, τις βρέχουμε με το ηλιέλαιο από το ταψί για να γίνουν τραγανές.

2. Όσο ψήνονται οι πάπιες ετοιμάζουμε τη sauce paradis. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τη ζάχαρη με 2-3 κουταλιές σούπας νερό και βράζουμε μέχρι να λιώσει εντελώς και να πάρει ένα πιο καφετί χρώμα, ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε τα 2/3 από τις σταφίδες και το κρασί και συνεχίζουμε το βράσιμο για 2-3', πάντα ανακατεύοντας. Τέλος ρίχνουμε το χυμό ανανά και βράζουμε για ακόμη 5'. Κατεβάζουμε από τη φωτιά αφήνουμε να κρυώσει για λίγο και πολτοποιούμε στο μούτι πολύ καλά. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και προσθέτουμε λίγο-λίγο το βούτυρο ανακατεύοντας απαλά με ένα σύρμα μέχρι να δέσει η sauce. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο cornflour για να δέσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τις υπόλοιπες σταφίδες και λίγο φρέσκο πιπέρι. Με αυτή τη sauce συνοδεύουμε τις πάπιες, αφού πρώτα τις έχουμε κόψει με τη μαεστρία που μας δείχνει ο κύριος στο βίντεο αυτό. Τοποθετούμε τα κομμάτια σε μια πιατέλα και περιχύνουμε με τη sauce. Η πάπια είναι μια ωραιότατη, τραγανή και πρωτότυπη εναλλακτική για εμάς που δεν είμαστε fan της γαλοπούλας. Το βράδυ εκείνο, θα συνοδέψω τη συνταγή αυτή με ένα ρύζι basmati που της πάει τέλεια.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Gewürztraminer 2019, Κτήμα Βεγορίτης

Τα απολαυστικά του αρώματα από ροδοπέταλα και εξωτικά λίκι που αναδεικνύονται στη μύτη κάνουν αυτό το κρασί ξεχωριστό, ενώ το γεμάτο στόμα και η τραγανή του οξύτητα θα δώσουν φτερά στη λαχταριστή πάπια.



MY FAVORITE THINGS





Τραγανός Μπακλαβάς με Φουντούκια και Καρύδια

ΠΕΡΙΠΟΥ 45
ΚΟΜΜΑΤΙΑΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
30'ΨΗΣΙΜΟ
35'

Θέλω να σας δώσω μια συνταγή-υπόσχεση. Υπόσχεση ότι αυτός ο τραγανός μπακλαβάς με φουντούκια και καρύδια θα είναι ο πιο κριτσανιστός μπακλαβάς που έχετε φάει ποτέ. Υπόσχεση ότι θα είναι ο πιο εύκολος που θα έχετε φτιάξει. Υπόσχεση ότι θα είναι ο πιο απολαυστικός που θα έχετε ποτέ γευθεί. Υπόσχεση ότι όλοι θα σας ζητούν τη συνταγή του. Και εκεί, υποσχεθείτε μας κι εσείς ότι θα τους πείτε – μα καλά δεν είσαι συνδρομητής στην αθηΝΕΑ ακόμη;

Η συνταγή αυτή υπάρχει σε βίντεο
στο Instagram [@gioanna_IGTV](https://www.instagram.com/gioanna_IGTV).



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Πολυκόφτης-multi
- Μικρό κατσαρολάκι ή μπρίκι
- Μεγάλο μαχαίρι
- Ταψί φούρνου 30 x 40 εκ.

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο φύλλο Βηρυτού
- 240 γρ. φουντούκια ψημένα αποφλοιωμένα
- 240 γρ. καρύδια
- 5 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 2,5 κ.σ. κανέλα
- ¼ κ.γ. γαρύφαλλο σκόνη
- 190 ml καλαμποκέλαιο
- 250 γρ. μέλι θυμαρίσιο καλής ποιότητας
- Γαρύφαλλα ολόκληρα





ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο multi τεμαχίζουμε τους ξηρούς καρπούς για περίπου 1-1,5 λεπτά, έτσι ώστε να τεμαχιστούν αρκετά, αλλά όχι εντελώς. Αν θέλετε αφήνετε και μερικά πιο χοντροκομμένα.
2. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, την κανέλα και το τριμμένο γαρύφαλλο και ανακατεύουμε.
3. Βγάζουμε από τη συσκευασία και ανοίγουμε το φύλλο Βηρυτού. Παίρνουμε 2 φύλλα και τα τοποθετούμε κατευθείαν στο ταψί, χωρίς να λαδώσουμε τίποτα. Παίρνουμε 2 γεμάτες κουταλιές σούπας από το μίγμα των ξηρών καρπών και τις ρίχνουμε σε όλη την επιφάνεια του φύλλου. Σκεπάζουμε με ένα φύλλο. Ξανά 2 κ.σ. μίγμα σε όλη την επιφάνεια. Συνεχίζουμε έτσι μέχρι να τελειώσει το μίγμα των ξηρών καρπών και να έχουμε μείνει με 2 φύλλα για το τελείωμα στο επάνω μέρος.
4. Βάζουμε το καλαμποκέλαιο στο μικρό κατσαρολάκι ή στο μπρίκι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
5. Ανάβουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς να ζεσταθεί.
6. Κόβουμε τον μπακλαβά, βαθιά σχεδόν μέχρι τον πάτο του ταψιού, σε τετράγωνα, σταυρωτά κομμάτια και βάζουμε από ένα ολόκληρο γαρύφαλλο στο κέντρο κάθε κομματιού.
7. Μόλις το λάδι μας κάψει αρκετά, αμέσως μόλις αρχίσει να “καπνίζει” ελαφρώς, είναι η ώρα να το περιχύσουμε επάνω από τον κομμένο μπακλαβά. Αυτή η κίνηση “ζεματάει” το φύλλο και δημιουργεί την τραγανότητα που υποσχέθηκα.
8. Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 35 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει καλά.
9. Βγάζουμε από τον φούρνο και αμέσως περιχύνουμε τον μπακλαβά με το μέλι σε όλη του την επιφάνεια. Ολοκληρώνουμε την κοπή των κομματιών και τα αφαιρούμε από το ταψί. Διατηρούνται πολλές μέρες τραγανά και φρέσκα χωρίς να χρειάζεται να τα τοποθετήσουμε σε κάποιο κλειστό δοχείο.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Vinsanto 12 Years, Μπουτάρης Οινοποιητική

Το απόλυτο ταίρι για έναν τραγανό μπακλαβά! Ένα μοναδικό κρασί που έχει παλαιώσει κάτω από ιδανικές συνθήκες και διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Τα μεθυστικά και πολύπλοκα αρώματά του, που θυμίζουν θυμαρίσιο μέλι, αποξηραμένο σύκο, σταφίδες, καφέ και καμένη καραμέλα, θα αναμιχθούν με την ξηρόκαρπη επίγευση της συνταγής μας, ενώ παράλληλα η πλούσια γεύση του και η υψηλή οξύτητα θα αγκαλιάσουν την πληθωρικότητα του λαχταριστού αυτού γλυκού.

MY FAVORITE THINGS





Μαρέγκα με Σαντιγί Espresso & Καραμέλα



8-10
ΚΟΜΜΑΤΙΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
30'



ΨΗΣΙΜΟ
1,5 ΩΡΑ

Γι' αυτή τη δύσκολη χρονιά, σας έχω φυλάξει το πιο όμορφο κλείσιμο: μαρέγκα με σαντιγί espresso και καραμέλα. Θέλω να ζήσουμε μαζί εκεί όπου η εύθραυστη μαρέγκα συναντά τη σκληρή καραμέλα μέσα σε σύννεφο σαντιγί espresso. Κάτι σαν τραγούδι της Λιλιπούπολης...

Η ομορφιά αυτού του γλυκού είναι απaráμιλλη, η μαρέγκα και η σαντιγί μπερδεμένα κύματα-μηνύματα αγάπης, η καραμέλα αιχμηρή και διάφανη αντανάκλα το φως. Κρατώ το γλυκό στα χέρια μου, το κοιτώ και χαμογελώ, χτυπώ το κουδούνι και σας το προσφέρω, με τις πιο από καρδιάς μου ευχές για μια χρονιά όπως ο καθένας σας την επιθυμεί.

Η συνταγή αυτή υπάρχει σε βίντεο στο Instagram [@gioanna_IGTV](#).

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Για τη μαρέγκα...

- Μίξερ με σύρμα
- Μαρίζ
- Μεγάλο μαχαίρι
- Αντικολλητικό χαρτί

- Μεγάλο πιάτο
- Μολύβι
- Λαμαρίνα

Για τη σαντιγί...

- Μίξερ με σύρμα
- Μαρίζ

Για την καραμέλα...

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Μαρίζ
- Αλουμινόχαρτο





ΥΛΙΚΑ

Για τη μαρέγκα...

- 140 γρ. (περίπου 4) ασπράδια αυγών βιολογικών σε θερμοκρασία δωματίου
- 125 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 125 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1/3 κ.γ. μαστίχα σκόνη (προαιρετικά, αλλά είναι τέλεια!)

Για τη σαντιγί...

- 400 ml κρέμα γάλακτος Arla 35% λιπαρά κατευθείαν από το ψυγείο
- 1 μικρό φλιτζάνι espresso κρύο

Για την καραμέλα...

- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρέγκα...

1. Ανάβουμε το φούρνο στους 100 βαθμούς να ζεσταθεί.
2. Στο μίξερ βάζουμε τα ασπράδια και την κρυσταλλική ζάχαρη και χτυπάμε σε μέτρια δύναμη για περίπου 10 λεπτά. Αυτό που θέλουμε είναι μόλις “σηκώσουμε” το φτερό να τραβήξει προς τα επάνω μαρέγκα σε ένα μυτερό “κύμα”. Εκεί θα σταματήσουμε.
3. Προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη και τη μαστίχα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα με τη μαρίζ, με απαλές περιστροφικές στον κάδο κινήσεις μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
4. Χρησιμοποιούμε το πιάτο για να σχηματίσουμε με το μολύβι έναν κύκλο στη μέση του αντικολλητικού χαρτιού.
5. Τοποθετούμε πολύ λίγη μαρέγκα στις 4 άκρες της λαμαρίνας και ακουμπάμε επάνω το αντικολλητικό χαρτί, πιέζοντάς το ελαφρώς να κολλήσει.
6. Με τη μαρίζ παίρνουμε μεγάλες ποσότητες μαρέγκας και την τοποθετούμε περιφερειακά εσωτερικά του κύκλου. Θα χρειαστούμε τη βοήθεια από ένα μακρύ μαχαίρι για να την “ξεκολλάμε” από τη μαρίζ. Θέλουμε να σχηματίσουμε έναν δίσκο στο μέγεθος του κύκλου, ιδανικά πιο ψηλό στην περιφέρεια και πιο χαμηλό στο κέντρο.
7. Ψήνουμε σε χαμηλή προς μεσαία θέση στον προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα και 30 λεπτά. Για να είμαστε σίγουροι ότι το ψήσιμό της έχει ολοκληρωθεί, θα πρέπει να ξεκολλάει από το αντικολλητικό χαρτί μόλις την ανασηκώσουμε απαλά με το χέρι μας.
8. Τη βγάζουμε από το φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει τελείως, τουλάχιστον τρεις ώρες. Μπορεί να παρατηρήσουμε σε κάποια σημεία ότι υπάρχει μια διάφανη παχύρρευστη ουσία, είναι φυσιολογικό. Την ξεκολλάμε από το χαρτί με προσοχή να μη σπάσει, όχι ότι πειράζει αν τελικά μας σπάσει.

*** Τα αυγά να είναι καλής ποιότητας, βιολογικά.**

*** Τα ασπράδια να χωριστούν τελείως από τον κρόκο.**

*** Τα ασπράδια να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.**

*** Η μαρέγκα είναι και συνταγή προηγούμενη μέρας ή και ημερών. Διατηρείται, αφού κρυώσει εντελώς, σε σακούλα τροφίμων καλά κλεισμένη για αρκετές ημέρες. Για μένα η καλύτερή της στιγμή είναι μία-δύο μέρες μετά την παρασκευή της, γιατί εκεί διατηρεί ακόμη το μαστιχωτό εσωτερικό της. Όσο την αφήνεις σκληραίνει και εσωτερικά, παραμένει πεντανόστιμη όμως!**





Σαντιγί espresso...

1. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος Arla 35% λιπαρά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το μίξερ (αξεσουάρ σύρμα) σε δυνατή ταχύτητα. Γύρω στα 2 λεπτά θα πρέπει να έχει πήξει και να έχει γίνει συμπαγής έτσι ώστε να “στέκεται” λίγο περισσότερο από γιαούρτι.

2. Αν τη χρησιμοποιήσουμε κατευθείαν, ρίχνουμε μέσα το κρύο espresso και τα ενοποιούμε με τον αυγογδάρτη χειρός για λιγότερο από 1 λεπτό. Αν δεν χρησιμοποιηθεί αμέσως, προσθέτουμε τον espresso ακριβώς πριν τη χρήση, με τον τρόπο που περιγράφεται παραπάνω.

*** Η κρέμα γάλακτος να έχει παραμείνει στο ψυγείο τουλάχιστον 12 ώρες και να τη χρησιμοποιήσουμε κατευθείαν από αυτό.**

*** Τα λιπαρά στην κρέμα γάλακτος να είναι τουλάχιστον 35%, όχι light.**

*** Μπορούμε να την προετοιμάσουμε πολλές ώρες πριν και να τη φυλάξουμε σε καλά κλεισμένο δοχείο στο ψυγείο πριν τη χρησιμοποιήσουμε.**

Καραμέλα...

1. Απλώνουμε ένα φύλλο αλουμινόχαρτο στον πάγκο δίπλα από την εστία που θα βάλουμε το τηγάνι μας.

2. Ρίχνουμε ομοιόμορφα τη ζάχαρη στο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και την αφήνουμε να ζεσταθεί.

3. Μόλις δούμε ότι αρχίζει και λιώνει αρκετά από την εξωτερική μεριά, την ανακατεύουμε γρήγορα με τη μαρίζ. Μόλις λιώσει όλη και ομοιογενοποιηθεί, τη ρίχνουμε στο αλουμινόχαρτο δίπλα μας.

4. Με προσοχή να μην καούμε, σηκώνουμε το αλουμινόχαρτο από τη μία και από την άλλη πλευρά εναλλάξ, ώστε η καραμέλα να απλωθεί περισσότερο από το σημείο όπου τη ρίξαμε. Αυτό το κάνουμε για να γίνει λίγο πιο λεπτή. Η καραμέλα στερεοποιείται σχεδόν αμέσως και σε 2 λεπτά ξεκολλάει ενιαία από το αλουμινόχαρτο. Με τα χέρια μας τη σπάμε σε μεγάλα μακρόστενα κομμάτια και είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσουμε.

*** Η καραμέλα καίει πολύ και στερεοποιείται πολύ γρήγορα. Δουλεύουμε με πολύ μεγάλη προσοχή να μη μας κάψει και αρκετά γρήγορα.**

Σύνθεση...

Η σύνθεση του γλυκού γίνεται το πολύ 20 λεπτά πριν σερβιριστεί και είναι πολύ απλή.

1. Βάζουμε τη μαρέγκα στο πιάτο που θα τη σερβίρουμε.

2. Από πάνω βάζουμε τη σαντιγί espresso με μεγάλες κουταλιές.

3. “Καρφώνουμε” την καραμέλα σε όλη την κεντρική επιφάνεια.

*** Αν περισσέψει γλυκό (που αποκλείεται) το φυλάμε σε καλά κλεισμένο δοχείο στο ψυγείο. Να περιμένουμε ότι τα κομμάτια της καραμέλας που θα βρίσκονται μέσα στη σαντιγί θα έχουν λιώσει μετά από λίγες ώρες στο ψυγείο.**



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Απόσταγμα Μοσχάτο, Κτήμα Μπαμπατζιμόπουλου

Ένα απόσταγμα με ξεχωριστή και λεπτή γεύση, που κρύβει τον αλκοολικό του βαθμό και κλείνει ιδανικά ένα γεύμα συνοδεύοντας το επιδόρπιο.

Αναδίδει ένα πλούσιο αρωματικό μπουκέτο που προκύπτει από την απόσταξη των στεμφύλων Μοσχάτου. Αρώματα ανθικά που θυμίζουν ροδόνηρο αλλά και φρούτα, που διαρκούν στο στόμα.





Βασιλόπιτα Αμυγδάλου



ΓΙΑ 16
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'+30'
ΓΙΑ ΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ



ΨΗΣΙΜΟ
40-45'

Αν σας αρέσουν τα αμύγδαλα, αυτή η βασιλόπιτα αμυγδάλου θα σας ανοίξει την όρεξη, αλλά και τη χρονιά! Τι μπορείτε να περιμένετε από το 2021 ειλικρινά δεν ξέρω, αλλά μπορώ να σας πω τι να περιμένετε από τη βασιλόπιτα αυτή: η γεύση της θα σας θυμίσει εργολάβο -το γνωστό old school κερασμάκι- σε πιο ελαφριά εκδοχή.

Εσωτερικά είναι μέτρια νωπή και θυμίζει λίγο στην υφή το μελομακάρονο. Δεν είναι αφράτη και φουσκωτή αυτή η βασιλόπιτα, είναι φίνα και εκλεπτυσμένη: κόβεται σε μικρά κομμάτια, τοποθετείται σε περίτεχνα πιατάκια, τρώγεται με μικρές μπουκίτσες και είναι διακριτικά αρωματισμένη με μανταρίνι.



ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 400 γρ. αμύγδαλα, αποφλοιωμένα και αλεσμένα στο multi
- 320 γρ. ζάχαρη άχνη

- 180 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak λιωμένο
- 6 ασπράδια αυγών
- ξύσμα από ένα μανταρίνι
- 60 γρ. χυμός μανταρίνι





ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 160 βαθμούς.
2. Προετοιμάζετε τα αμύγδαλα όπως εδώ ή εναλλακτικά αγοράζετε έτοιμα τα αλεσμένα αμύγδαλα από κατάστημα *delicatessen*.
3. Σε δυνατό μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια για 5' μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα 1-2' μέχρι να ομογενοποιηθούν τελείως μεταξύ τους.
4. Βουτυρώνουμε και αλεύρωνουμε ένα στρογγυλό αντικολλητικό ταψί φούρνου διαμέτρου 24 εκ.
5. Ψήνουμε για 40-45', μέχρι να ροδίσει και βυθίζουμε τη λάμα ενός μαχαιριού σε κεντρικό σημείο της βασιλόπιτας. Αν η λάμα βγει με κομματάκια ψήνουμε για λίγο ακόμη. Δοκιμάζουμε ξανά σε άλλο σημείο της πίτας μέχρι η λάμα να βγει καθαρή.
6. Βγάζουμε από το φούρνο, ξεφορμάρουμε μετά από 15' και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς σε σχάρα. Αφού κρυώσει πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ωμέγα 2017, Κτήμα Άλφα

Ο πιο γλυκός επίλογος για να ολοκληρώσουμε το δείπνο μας, αλλά και τη χρονιά, καλωσορίζοντας το 2021. Δίπλα στη γευστική Βασιλόπιτα θα σταθούν επάξια τα αρωματικά αρώματα από τριαντάφυλλο, λουκούμι και νότες ώριμου αχλαδιού που αναδύονται απ' αυτόν τον υπέροχο επιδόρπιο οίνο.



MY FAVORITE THINGS







Μπισκότα Gingerbread

ΤΟΥ ΣΤΕΛΙΟΥ ΠΑΡΛΙΑΡΟΥ



ΥΛΙΚΑ

- 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 250 γρ. ζάχαρη καστανή
- 250 γρ. βούτυρο Lurpak, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 αυγό
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο, σε σκόνη
- ¼ κ.γ. γλυκάνισο*
- ¼ κ.γ. πιπέρι, τριμμένο

*** Μια ωραία ιδέα είναι να αντικαταστήσουμε το γλυκάνισο με τζίντζερ.**



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε όλα τα υλικά μαζί, τα ζυμώνουμε και αφήνουμε στο ψυγείο για ένα βράδυ να σφίξει η ζύμη.
2. Ανοίγουμε τα μπισκότα σε λεπτό φύλλο 3-4 χιλ. και με κουπάτ κόβουμε χριστουγεννιάτικα σχήματα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά.
4. Αφήνουμε να κρυσώσουν.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

EXIS, Λευκός Ημίγλυκος Οίνος, Κτήμα Μανωλεσάκη

Μια ελαφρώς γλυκιά συντροφιά για τα μπισκότα gingerbread, που αναδίδει νότες ανθού πορτοκαλιάς αλλά και πεπόνι, ροδάκινο, πορτοκάλι, ανανά και βερίκοκο. Στο στόμα στάζει μέλι, είναι γενναιόδωρο, ενώ η επίγευσή του ακολουθεί για ώρα την όμορφη παρέα.





Panettone Xmas 2020



ΓΙΑ 8-10
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
30'

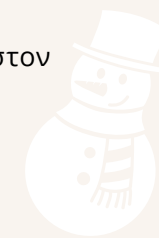
ΥΛΙΚΑ

- 100 ml καυτό νερό
- 200 γρ. βούτυρο Lurpak
- 125 ml γάλα
- 40 γρ. μαγιά
- 450 γρ. σιτάλευρο
- 120 γρ. ζάχαρη
- Σκόνη από 1 καρπό βανίλιας
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 6 αυγά
- ½ κουταλάκι αλάτι
- 200 γρ. σιτάλευρο
- 70 γρ. ψιλοκομμένο γλασέ ξύσμα πορτοκαλιού
- 75 γρ. αποξηραμένα cranberries
- 60 γρ. αποξηραμένα cranberries
- 200 γρ. ψιλοκομμένα αποξηραμένα βερύκοκκα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χρησιμοποιείτε 20 γρ. λιωμένου βουτύρου για επάλειψη με πινέλο.
2. Ανακατεύετε το ζεστό νερό και τη μαγιά μαζί με 1 κουταλιά ζάχαρη, αφήνοντάς τα να σιγοβράσουν για 15 λεπτά.
3. Χτυπάτε τους κρόκους των αυγών, τη σκόνη βανίλιας, το ξύσμα λεμονιού, το αλάτι και την υπόλοιπη ζάχαρη σε ένα διαφορετικό μπολ, μέχρι να γίνει αφράτο το μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτετε λίγο λίγο το μείγμα της μαγιάς, ξεκινώντας με 180 γρ. συμπληρώνοντας κατόπιν με το βούτυρο. Στο τέλος, προσθέτετε το υπόλοιπο αλεύρι ανακατεύοντας (μπορεί να μη χρειαστείτε όλο το αλεύρι – το μείγμα δεν πρέπει να κολλάει ή να είναι ξερό)
4. Ζυμώνετε τη ζύμη για 10' μέχρι να γίνει μαλακή και ελαστική και την τοποθετείτε σε ένα μπολ, αφού πρώτα αλείψετε το εσωτερικό του με λίγο λάδι. Στη συνέχεια το καλύπτετε με μια καθαρή πετσέτα και το αφήνετε να φουσκώσει για μια ώρα, σε ένα ζεστό μέρος.
5. Απλώνετε τη ζύμη σε μια καθαρή επιφάνεια και την πλάθετε σε τετράγωνο σχήμα.
6. Πασπαλίζετε τη ζύμη με το γλασέ πορτοκαλιού και τις σταφίδες, την καλύπτετε με μια πετσέτα και την αφήνετε να φουσκώσει, για άλλα 30'.
7. Εν τω μεταξύ, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 βαθμούς και βουτυρώνετε μια φόρμα ψησίματος (14x8 εκ. περίπου).
8. Τοποθετείτε προσεκτικά τη φουσκωμένη ζύμη στη φόρμα και την αλείφετε με λιωμένο βούτυρο. Φουρνίζετε για 10' και την αλείφετε ξανά με λιωμένο βούτυρο. Στη συνέχεια φουρνίζετε για άλλα 30'-35'.
9. Σβήνετε τον φούρνο και αφήνετε το panettone να κρυώσει σιγά σιγά, μέσα στον φούρνο.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Piccolo Mondo, Ημίγλυκος Ροζέ Οίνος, Κτήμα Σεμέλη

Ένα ζωηρό ροζέ στο χρώμα κρασί με εκρηκτικά αρώματα γλυκών πυρηνόκαρπων και κόκκινων φρούτων που θα δέσουν αρμονικά με εκείνα του Panettone. Είναι πλούσιο στο στόμα και αφήνει μια γλυκιά παραμυθένια επίγευση που δροσίζει και φρεσκάρει τον ουρανίσκο.



Διορατική Ενημέρωση

Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηNEAs.
Εγγραφείτε στο newsletter μας σήμερα.

a8inea.com/signup



GOOD MOOD FOOD

VOL. 2

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Συντακτική Ομάδα: Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη,
Ελένη Ξένου, Λευθέρης Πλακίδας, Μαρία Τριτάρη
Art Director: Κωστής Φιλιππάκης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια & Διορθώσεις: Άρης Γαβριελάτος

© 2020 αθηNEA

Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330



Μίξερ χειρός Gruppe PDH007

DEFINE
GREEK
DESIGN



Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700



Πολυκόφτης KYKLOS Gruppe PDH402-PL



Defining Greek Design



Η ιδέα γίνεται πράξη. Η καινοτομία ισορροπεί αρμονικά ανάμεσα στην αισθητική και τη χρηστικότητα. Ο κορυφαίος Έλληνας σχεδιαστής **Θανάσης Μπάμπαλης** σχεδιάζει για τη **Gruppe** τέσσερις μοναδικές συσκευές, δίνοντας ζωή στο **ελληνικό design** και έμπνευση στη ζωή μας.

@gruppe®



www.gruppe.gr

