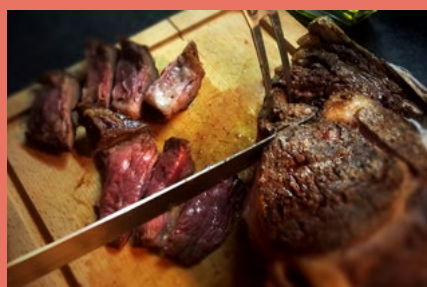


Good Mood Food

ΑΟΗ
ΝΕΑ

Πασχαλινές Παραδόσεις * Ανοιξιάτικες Συνταγές * Προτάσεις Κρασιών



A Note from αθηNEA

Έχουμε δυο χρόνια να ζήσουμε μια (πιο) κανονική Μεγάλη Εβδομάδα, ένα (πιο) κανονικό Πάσχα, μια (πιο) κανονική άνοιξη. Οπότε, έχω την αίσθηση ότι οι περισσότεροι έχουμε βαλθεί να το ευχαριστηθούμε.

Και τι εννοώ «έχουμε βαλθεί»; Ότι δεν θα αφήσουμε να μας σκοτίσει το παραμικρό. Έχουμε την ανάγκη να μαζευτούμε, να συγχρωτιστούμε, να τηρήσουμε παραδόσεις ξεχασμένες, που τις στερηθήκαμε και τις εκτιμήσαμε εκ νέου.

Αφήνω για άλλη μέρα την παρατήρηση ότι, έπειτα από όλα αυτά, δεν είμαστε οι ίδιοι που ήμασταν, αλλά και – αυτό που μας βαραίνει περισσότερο – ότι δεν είμαστε όλοι πια εδώ.

Έχει κάτι το γλυκόπικρο αυτή η άνοιξη. Εύχομαι, όμως, να είμαστε όλοι σε θέση να εκτιμήσουμε αυτό που έχουμε, χωρίς αστερίσκους και υποσημειώσεις. Ας είναι ένα από τα πράγματα που άλλαξαν μέσα μας μετά την παρατεταμένη πανδημία.

Μαριάννα Σκυλακάκη,
Editor-in-Chief, αθηNEA



Το κρασί προσφέρει συνήθως στιγμές χαράς και πασπαλίζει τη ζωή μας με αισιοδοξία.

Μέσα από το γιορτινό Good Mood Food που ετοιμάσαμε για εσάς σε φόντο απόλυτα πασχαλινό, σας προτείνουμε τους πιο εκλεκτούς γευστικούς συνδυασμούς των συνταγών της Ιωάννας Γιωτάκη μαζί με ξεχωριστά ελληνικά κρασιά από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας.

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA



Αυτό, το πρώτο Πάσχα μετά την πανδημία, μία σκέψη πηγαινοέρχεται διαρκώς στο νου μου. Η λαχτάρα που έχουμε για άνευ όρων συνεύρεση θα βρει αντίκρισμα ή η πανδημία έχει αφήσει στην ψυχή μας μερικό lockdown;

Με την ελπίδα να ξεπλύνουμε έστω και για λίγες ώρες τα βάρη της διетίας που όλοι βιώσαμε, το Good Mood Food και η ομάδα της αθηNEAς προσφέρουν τα συστατικά, τις ευχές και την αγάπη τους για μια πασχαλινή γιορτή που ίσως θυμίσει πιο ασύννεφες εποχές.

«Το γλέντι»
Νίκος Γρηγοριάδης

Και βαθιά, κάτω από τα επιχρίσματα του χρόνου το γλέντι να κρατάει καλά ακοίμητο σε φωτεινά μερόνυχτα κι άφεγγες βδομάδες, ανεξήγητο σαν θαύμα ή αυτό που λέμε επεμβάσεις του αόρατου, επειδή και το φεγγαρόφωτο σήκωνε σε σκοτεινά κύματα το 'να σπίτι και τ' ακουμπούσε απαλά πάνω στο άλλο ξανά και ξανά, ωστόσο όλο το χωριό γέμιζε Μαύρη Θάλασσα με τα δελφίνια να γλιστρούν δοξαριές στις χορδές της λύρας.

Και να προβάλλουν τότε ένας ένας στη σειρά οι γλεντοκόποι και ν' ανεβαίνουν με τους ατμούς της νοσταλγίας τους στον ουρανό, αμίλητοι αγναντεύοντας μέσ' απ' τα κλωνάρια του την ομίχλη του μούστου σ' όλο το μήκος των ακτών.

Κι ύστερα να πέφτουν με αργές κινήσεις τυλιγμένοι σε σύννεφα, που μπορεί να 'ταν σεντόνια κατάλευκα ονείρου, κι εκεί να βυθίζονται στον ύπνο, τύφλα στο μεθύσι, όχι απ' το γλυκό κρασί, μα απ' το άλλο το πιο βαρύ που το 'χει αναμείξει μ' αγιάτρευτο μαράζι το τραγούδι.

Ιωάννα Γιωτάκη
Food Editor, αθηNEA

Περιεχόμενα

Πασχαλινά Αυγά Βαμμένα με τα Πιο Φυσικά Χρώματα	6
Συνταγή για Πασχαλινά Κουλουράκια	10
Συνταγή για το Πιο Εύκολο & Υπέροχο Τσουρέκι	14
Η Πιο Εύκολη & Νόστιμη Vegetarian Μαγειρίτσα με Μανιτάρια	18
Σαλάτα Ρόκα με Ψητά Ροδάκινα & Κατσικίσιο Τυρί	22
Κρεμμύδι Τουρσί σε Δροσερή Σαλάτα με Σπανάκι, Blue Cheese & Ροδάκινα	26
Ριζότο με Σπαράγγια	30
Πασχαλινό Καρέ Αρνιού με Κρούστα από Φιστίκια Αιγίνης & Μεσογειακά Μυρωδικά	34
Πάσχα στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία	38
Τραγανά Μπουτάκια Κοτόπουλου Ψημένα στον Φούρνο	42
Μπριζόλα Rib Eye στον Φούρνο	46



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 χρησιμότητα. Ο κορυφαίος Έλληνας σχεδιαστής **Θανάσης Μπάμπαλης** σχεδιάζει για την **Gruppe** τέσσερις μοναδικές συσκευές, δίνοντας ζωή στο **ελληνικό design** και έμπνευση στη ζωή μας.

@gruppe®

f o y www.gruppe.gr

Πασχαλινά Αυγά Βαμμένα με τα Πιο Φυσικά Χρώματα



Σε περίπτωση που συνήθως αγοράζετε βαφές αυγών από το σουπερμάρκετ, αντί να κατευθυνθείτε προς τις ειδικές προθήκες των τεχνητών βαφών, μπορείτε αυτή τη φορά να προτιμήσετε τον πάγκο του μανάβη. Ή το ράφι των μπαχαρικών. Ή το διάδρομο με τους καφέδες.

Γιατί φέτος θα βάψουμε τα πιο εκλεπτυσμένα αυγά, με φυσικές βαφές πασχαλινών αυγών: ροζ με παντζάρι, κίτρινα με κουρκουμά, μπλε με κόκκινο λάχανο, πράσινα με σπανάκι και μπεζ με καφέ.



Όποιο χρώμα κι αν προτιμάει κανείς, η τεχνική είναι σχεδόν η ίδια, σηκώνει όμως αρκετό πειραματισμό για το πόσο έντονα ή όχι θέλουμε να πετύχουμε τα χρώματα.

Έχουν μια διακριτική γοητεία αυτά τα αυγά, όλη τους η ομορφιά βρίσκεται στις ατέλειές τους. Κανένα δεν θα βγει ίδιο με το άλλο, το ένα θα έχει μια γρατζουνιά, το άλλο θα κάνει ένα λεκέ, στο τρίτο θα φαίνεται η υφή του κελύφους...

Πασχαλινά αυγά μοναδικά και πανέμορφα για να τα τσουγκρίσετε με τους αγαπημένους σας και να τα φάτε χωρίς να ανησυχείτε για τα τεχνητά χρώματα που μένουν στα χέρια.

Η συνταγή των βαφών ακολουθεί παρακάτω.



ΥΛΙΚΑ

Κοινά για όλα τα χρώματα...

- 300 γρ. νερό
- 2 κ.σ. ξύδι
- 1 κ.σ. αλάτι
- Λευκά αυγά βρασμένα

Για ροζ...

- 5-6 παντζάρια κομμένα σε κύβους

Για κίτρινο...

- 2 κ.σ. κουρκουμά

Για μπλε...

- 1 κόκκινο λάχανο κομμένο σε κομμάτια

Για πράσινο...

- 4 κούπες σπανάκι χοντροκομμένο
- 1 κ.σ. κουρκουμά

Για μπεζ...

- 4 κ.σ. εσπρέσσο σκόνη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για να μη σπάσουν τα αυγά κατά τη διάρκεια του βρασμού, τα αφήνουμε σε φυσική θερμοκρασία εκτός ψυγείου. Τα τοποθετούμε σε μια άνετη κατσαρόλα με άφθονο νερό και ανάβουμε το μάτι μέχρι να πάρουν βράση.
2. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να γίνουν σφιχτά 8-10'.
3. Τα βγάζουμε απ' το νερό και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.



Για ροζ...

1. Σιγοβράζουμε και ανακατεύουμε τα παντζάρια στο νερό μαζί με το ξύδι και το αλάτι με καπάκι μέχρι να βράσουν εντελώς. Βγάζουμε τα παντζάρια και σουρώνουμε το υγρό, το οποίο φτάνει περίπου για να γεμίσει ένα ποτήρι νερού. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

2. Βάζουμε ένα βρασμένο αυγό μέσα στο ποτήρι, το καλύπτουμε τελείως με τη βαφή και αφήνουμε για περίπου 10'-15' (για αποχρώσεις όπως αυτά της φωτογραφίας). Το βγάζουμε λίγο για να δούμε αν μας αρέσει το χρώμα και αν ναι το αφαιρούμε προσεκτικά με ένα κουτάλι και το ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί, όπου το αφήνουμε να στεγνώσει εντελώς.

Αν θέλουμε πιο έντονο χρωματικό αποτέλεσμα το αφήνουμε στη βαφή για περισσότερη ώρα και το τσεκάρουμε ξανά μέχρι να πετύχουμε την απόχρωση που θέλουμε. Συνεχίζουμε με όσα αυγά θέλουμε στο ίδιο χρωματικό μίγμα.

Κάνουμε νέο μίγμα για κάθε διαφορετική απόχρωση και χρησιμοποιούμε τα υλικά και την τεχνική αντίστοιχα.

Τip: Μπορείτε να καταψύξετε τα χρωματικά μίγματα σε σακουλάκια και να τα χρησιμοποιήσετε ξανά και του χρόνου.



Συνταγή για Πασχαλινά Κουλουράκια



ΠΕΡΙΠΟΥ 45-50 ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ
ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
30'



ΨΗΣΙΜΟ 20'
ΑΝΑ ΛΑΜΑΡΙΝΑ

Λαμπερά, μοσχομυριστά, αφράτα και τραγανά, αυτά τα πασχαλινά κουλουράκια δεν θα μπορούσαν να λείπουν από την ανοιξιάτικη γιορτή. Τώρα που γράφω αυτό το κείμενο, τα έχω δίπλα μου. Σε κάθε δάγκωμα κλείνω τα μάτια μου και αφήνω τις παραδοσιακές εικόνες να αναδυθούν, καμπάνες ακούγονται στο βάθος, ο αέρας μυρίζει Πασχαλιά, ανάμα λαμπάδας, το κερί που στάζει καίει για δευτερόλεπτα το χέρι μου και, στους ώμους μου, μια ελαφριά ζακέτα.

Αφήνω το ταξίδι στο χρόνο και συγκεντρώνομαι εδώ. Δεν θα ήθελα να έχω αδειάσει την πιατέλα πριν τελειώσω τη συγγραφή της συνταγής...

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. ζάχαρη
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 115 γρ. βούτυρο Lurpak σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 αυγά
- 60 ml χυμός πορτοκάλι
- 1,5 κ.γ. βανίλια υγρή
- 400 γρ. αλεύρι no 2
- 1 κ.γ. baking powder
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- ½ κ.γ. αλάτι

Για το άλειμμα αυγού...

- 1 κρόκος αυγού
- 2 κ.σ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ τρίβουμε με τα χέρια μας το ξύσμα με τη ζάχαρη, μέχρι να πάρει άρωμα όλη η ζάχαρη.
2. Στον κάδο του μίξερ αρχίζουμε να χτυπάμε το βούτυρο και σταδιακά προσθέτουμε τη ζάχαρη. Χτυπάμε συνεχιζόμενα για 5-7 λεπτά και σταματάμε κατά χρονικά διαστήματα για να μαζέψουμε με τη μαρίζ το μίγμα που κολλάει στα τοιχώματα του κάδου. Συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε ένα καλοχτυπημένο και αφράτο μίγμα.
3. Σταδιακά προσθέτουμε τα 2 αυγά, πρώτα το ένα και μετά από λίγα λεπτά το άλλο. Συνεχίζουμε με το χυμό πορτοκάλι και τη βανίλια.
4. Στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, το baking powder, τη σόδα και το αλάτι. Το μίγμα μας θα ομογενοποιηθεί και θα αρχίσει να σφίγγει. Σταματάμε το χτύπημα και το μαζεύουμε όλο μαζί με τη μαρίζ ή τα χέρια μας. Θα έχουμε μια σταθερή, μαλακή ζύμη που δεν θα κολλάει στα χέρια. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.
5. Στρώνουμε τη λαμαρίνα μας με αντικολητικό χαρτί και ανάβουμε το φούρνο να προθερμαθεί στους 185 βαθμούς.
6. Ετοιμάζουμε το άλειμμα αυγού, ανακατεύοντας σε ένα μπολάκι τον κρόκο με το νερό.
7. Παίρνουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη και το πλάθουμε σε μπαλίτσα, περίπου όσο ένα καρύδι με το τσόφλι. Το ρολάρουμε με τα χέρια μας μέχρι να γίνει ένα κορδόνι περίπου 15 εκ. Το διπλώνουμε στη μέση και πλέκουμε κοτσίδα τα δύο μέρη. Συνεχίζουμε έτσι μέχρι να τελειώσει το μίγμα.
8. Τοποθετούμε τα κουλουράκια στη λαδόκολλα επάνω στη λαμαρίνα, σε απόσταση περίπου 1,5 εκ. το ένα από το άλλο. Αλείφουμε το καθένα με το άλειμμα του αυγού.
9. Ψήνουμε για 20 λεπτά, μία λαμαρίνα τη φορά. Αυτή η ποσότητα θα σας βγάλει 2 λαμαρίνες. Αφήνουμε να κρυώσουν σε σχάρα.



Νιώσε τα αρώματα και τις γεύσεις
που αναδύονται από την ιστορία
του κάθε μας κρασιού!



kokotosestate.gr



Συνταγή για το Πιο Εύκολο & Υπέροχο Τσουρέκι



4 ΜΕΤΡΙΑ
ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
20'



ΦΟΥΣΚΩΜΑ
30'



ΨΗΣΙΜΟ 30'

Τσουρέκι: το παραδοσιακό, το αφράτο, το μαστιχωτό, το κορδονάτο, το μοσχομυριστό, το τσιμπητό, το-αφήνεις-να-φουσκώσει-το-ζαναζυμώνεις-και-πάει-λέγοντας, το γεμιστό, το εύκολο... το εύκολο; Ναι, γιατί με τη σημερινή συνταγή, το τσουρέκι μπαίνει για πρώτη φορά στην κατηγορία “εύκολο”!

Αυτό το πανεύκολο, γευστικότατο τσουρέκι πετυχαίνει κάθε φορά. Δεν ξέρω γιατί ακριβώς, αλλά υποψιάζομαι ότι αυτή η επιτυχία οφείλεται στο αγαπημένο μου αλεύρι που χρησιμοποιώ κάθε φορά... Αυτό το Πάσχα σας θέλω ξεκούραστους και λαμπερούς γι’ αυτό σας καλώ να δοκιμάσετε αυτό το υπέροχο τσουρέκι. Η συνταγή ακολουθεί!

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μίξερ με το εξάρτημα του γάντζου
- Λαμαρίνα φούρνου
- Λαδόκολλα

ΥΛΙΚΑ

Για τα τσουρέκια...

- | | |
|--|------------------------------|
| - 200 ml φρέσκο γάλα χλιαρό | - 200 γρ. αραβοσιτέλαιο |
| - 150 ml νερό χλιαρό | - 400 γρ. ζάχαρη |
| - 90 γρ. φρέσκια μαγιά | - 1 κοφτό κ.γ. καουλέ σκόνη |
| - 1.350 γρ. αλεύρι για τσουρέκι Μύλοι Αγίου Γεωργίου | - 1 κοφτό κ.γ. μαχλέπι σκόνη |
| - 6 μέτρια αυγά κατά προτίμηση βιολογικά | - 1 κοφτό κ.γ. μαστίχα σκόνη |
| | - Ξύσμα από ένα πορτοκάλι |

Πριν το ψήσιμο αλείφουμε με...

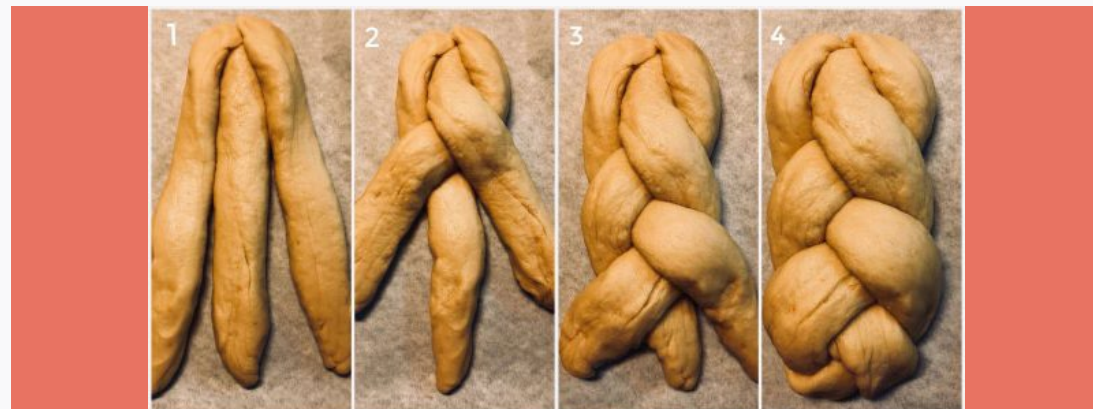
- 1 αυγό και 2 κ.σ. φρέσκο γάλα, καλά χτυπημένα μεταξύ τους

Γαρνίρισμα (προαιρετικό)...

- Λίγη ζάχαρη ή
- Αμύγδαλο φιλέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ενοποιούμε το νερό με το γάλα, προσθέτουμε τη φρέσκια μαγιά και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να διαλυθεί τελείως.
2. Βάζουμε όλα μαζί τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με το γάντζο για 10-15'.
3. Βγάζουμε τη ζύμη στον ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο της κουζίνας και τη χωρίζουμε σε 4 ισόποσα κομμάτια. (Στο σημείο αυτό η ζύμη δεν θα πρέπει να κολλάει στα χέρια, σε περίπτωση που κολλάει συμπληρώνουμε λίγο αλεύρι ακόμη και χτυπάμε για άλλα 3 λεπτά στο μίξερ.)
4. Παίρνουμε το 1 από τα 4 κομμάτια της ζύμης και το χωρίζουμε στα 3. Πλάθουμε 3 μακρόστενα μπαστούνια περίπου 35 εκ. Τα πλέκουμε όπως στη φωτογραφία.



5. Αφού πλέξουμε και τα 4 τσουρέκια, τα αφήνουμε να φουσκώσουν για 30'.
6. Αφού φουσκώσουν, τα αλείφουμε προσεκτικά (ώστε να μη τα τρυπήσουμε) με ένα πινέλο με το αυγόγαλα και πασπαλίζουμε, αν θέλουμε, με το γαρνίρισμα της επιλογής μας.
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς και σε θέση από τη μέση και κάτω για 30'.
8. Αφού κρυώσουν τελείως διατηρούνται ολόφρεσκα για 5-6 ημέρες αν τα τυλίξουμε πολύ καλά σε διάφανη μεμβράνη.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Peleano Sparkling Tale 2020, Peleano

Περιοχή: Πελοπόννησος
Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Πελοποννήσου
Τιμή: ~4 € (250ml)

Το Peleano είναι ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο, που μπορεί να μας κάνει την τέλεια παρέα στο σπίτι. Το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με την εντυπωσιακή ετικέτα κλέβει την παράσταση, ενώ τα αρώματά του είναι φρέσκα και απολαυστικά!

Είναι ιδανικό για brunch και σίγουρα πολύ απολαυστικό όταν συμμετέχει σε cocktails όπως το Peleano Spritz. Παρασκευάζεται από ξηρό μοσχάτο Πελοποννήσου, με φυσικά αρώματα λουλουδιών και lime. Είναι bubbly και ελαφρύ, αφού περιέχει μόνο 5,5% abv και μπορεί να σας συνοδεύσει στις περισσότερες ώρες της ημέρας ενώ ταιριάζει και συμπληρώνει τις στιγμές μας γύρω από το πασχαλινό τσουρέκι που τόσο λαχταράμε.





Η Πιο Εύκολη & Νόστιμη Vegetarian Μαγειρίτσα με Μανιτάρια



ΓΙΑ 8
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
30'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΠΕΡΙΠΟΥ 30'

Πανεύκολη, πεντανόστιμη και ελαφριά, αυτή η σούπα είναι ό,τι πρέπει για να κάνουμε διάλειμμα από τα πολύ λιπαρά γεύματα. Απολαύστε τη ζεστή και συνοδέψτε την με τα τραγανά ψωμάκια αρωματισμένα με σκόρδο και υπέροχα λιωμένο τυρί Havarti.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μία μεγάλη κατσαρόλα με καπάκι
- Σύρμα (αυγογδάρτης)

ΥΛΙΚΑ

Για τη μαγειρίτσα...

- 3 μεγάλα μαρούλια, πλυμένα και κομμένα σε λωρίδες των 2 εκ.
- 1 μάτσο φρέσκα κρεμμυδάκια, πλυμένα και κομμένα σε ροδέλες του 1 εκ.
- 1 πακέτο μανιτάρια πλευρώτους χοντροκομμένα
- 5-6 μεγάλα μανιτάρια portobello χοντροκομμένα
- 100 γρ. ψιλοκομμένο φινόκιο
- Μία χούφτα αποξηραμένα μανιτάρια porcini που έχουμε μουλιάσει σε ½ λίτρο με ζεστό νερό για 5'
- 100 γρ. ψιλοκομμένο φινόκιο
- ½ κ.γ. κουρκουμάς
- 1 κύβος βιολογικού ζωμού λαχανικών
- 1,5 λίτρο βραστό νερό
- ½ φλιτζάνι τσαγιού ρύζι καρολίνα
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & πιπέρι

Για το αυγολέμονο...

- 3 μέτρια αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- Χυμός 2 λεμονιών (ή 3 αν τη θέλουμε πολύ λεμονάτη)

Για τα τραγανά ψωμάκια...

- 1 φρέσκια μπαγκέτα κομμένη σε διαγώνιες φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδου καθαρισμένη
- Τυρί Arla Havarti σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη μαγειρίτσα...

1. Βάζουμε στη μεγάλη κατσαρόλα 5-6 κ.σ. ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε για 1-2' τα κρεμμυδάκια και το φινόκιο.
2. Συνεχίζουμε προσθέτοντας το μαρούλι και ανακατεύουμε για να μαραθεί. Στην πορεία προσθέτουμε και το 1,5 λίτρο βραστό νερό για να "κάτσει" ο όγκος του μαρουλιού και να χωρέσει στην κατσαρόλα μας. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το υπόλοιπο μαρούλι μέχρι να τελειώσει.
3. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, τον κύβο, τον κουρκουμά, τα porcini μαζί με το νερό στο οποίο τα έχουμε μουλιάσει, αφού το σουρώσουμε πρώτα.
4. Προσθέτουμε αλάτι ανάλογα με το πόσο αλμυρή τη θέλουμε και αφήνουμε το φαγητό μας να βράσει για 10'.
5. Μετά τα 10' προσθέτουμε το ρύζι και χαμηλώνουμε τη φωτιά ώστε να σιγοβράσει το φαγητό για 15'.

Για το αυγολέμονο...

1. Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα και σιγά σιγά ρίχνουμε το χυμό του λεμονιού ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε το μείγμα. Με μια κουτάλα παίρνουμε λίγη ζεστή σούπα (μόνο το ζουμί) από την κατσαρόλα και τη ρίχνουμε στο αυγολέμονο, πάντα χτυπώντας το μείγμα με σύρμα. Προσθέτουμε με τον ίδιο τρόπο άλλες 2 κουτάλες ζουμί.
2. Μόλις περάσουν τα 15' σβήνουμε το μάτι της κουζίνας και περιχύνουμε τη σούπα μας με το αυγολέμονο ανακινώντας την κατσαρόλα ώστε να πάει παντού.

Για τα τραγανά ψωμάκια με λιωμένο τυρί...

1. Ανάβουμε το grill του φούρνου μας. Παίρνουμε μία φέτα από τη μπαγκέτα, τρίβουμε πάνω στην επιφάνειά της τη σκελίδα του σκόρδου για να την αρωματίσουμε. Διπλώνουμε στα 2 μια φέτα τυρί Havarti και τη βάζουμε από πάνω. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία με όλες τις φέτες ψωμί.
2. Τοποθετούμε τις φέτες τη μία δίπλα στην άλλη σε μια λαμαρίνα και τις βάζουμε στο grill για 1-2 λεπτά.
3. Μόλις ψηθούν, τις βγάζουμε και σερβίρουμε μαζί με τη μαγειρίτσα μας.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ampelourgos Assyrtiko 2020, Κτήμα Ιατρίδη

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Λάκκωμα Χαλκιδικής
Τιμή: ~15 €

Το Αιγαιοπελαγίτικο Ασύρτικο έχει εγκλιματιστεί άριστα στο μικροκλίμα της Χαλκιδικής. Με ελκυστικό όγκο και πολυπλοκότητα, λόγω της παραμονής του με τις οινολάσπες, αναδίδει λεμονάτα αρώματα αλλά και νότες λευκόσαρκων φρούτων ενώ η λιπαρή και κρεμώδη υφή του οδηγεί σε ένα κομψό φόντο από αρώματα και γεύσεις βαρελίου. Απολαύστε το δίπλα σε αυτή την διαφορετική μαγειρίτσα και θα μας θυμηθείτε!





Σαλάτα Ρόκα με Ψητά Ροδάκινα & Κατσικίσιο Τυρί

Ένα μπουλ γεμάτο φρούτα εποχής είναι σίγουρα μοναδικό, αλλά γιατί να μη δοκιμάσουμε και κάτι άλλο; Ένα πλήρες γεύμα, αλλά κι ένα τέλειο συνοδευτικό για τα τραπέζια στη βεράντα, τον κήπο ή την αυλή.

Μια δροσερή σαλάτα με ρόκα, κατσικίσιο τυρί κι ένα απ'τα πιο αγαπημένα φρούτα, το ζουμερό ροδάκινο. Ένας συνδυασμός πιπεράτος, αλμυρός και γλυκός...

ΥΛΙΚΑ

- 4 ροδάκινα κομμένα στη μέση και καθαρισμένα απ' το κουκούτσι
- Βούτυρο κομμένο σε μικρά κομματάκια
- 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη
- Μερικές σταγόνες ξύδι balsamico
- Λίγο αλάτι

Για το σερβίρισμα...

- 1 πακέτο ρόκα (γύρω στα 100-120 γραμμάρια)
- 200 γρ. μαλακό κατσικίσιο τυρί (τύπου chèvre)
- Λίγες σταγόνες ελαιόλαδο
- Κρέμα από balsamico (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα ροδάκινα σε ταψί με λαδόκολλα.
2. Ρίχνουμε το ξίδι και πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και το αλάτι ομοιόμορφα.
3. Τοποθετούμε από ένα κομματάκι βούτυρο στη μέση κάθε ροδάκινου και ψήνουμε στο γκριλ για 5 λεπτά ή μέχρι να γλασάρουν και να πάρουν, επιφανειακά, χρώμα.
4. Για το σερβίρισμα, αδειάζουμε τη ρόκα σε μια πιατέλα ή σ' ένα ξύλο κοπής και την περιχύνουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα ψημένα ροδάκινα και το τυρί σε κομμάτια. Εάν θέλουμε, γαρνίρουμε με κρέμα από balsamico.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά 9 Κόρες 2020, Κτήμα Πιερία Ερατεινή

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Πιερία, Μακεδονία
Τιμή: ~12 €

Οι “9 κόρες” του Δία αιωρούνται σε υψόμετρο 500 μέτρων, στους λόφους που ξεκινούν από τα Πιέρια Όρη και καταλήγουν στον Θερμαϊκό Κόλπο, μαγεύοντας τις αισθήσεις μας με τα ανθικά αρώματα, την κομψότητα και τη γευστική ισορροπία.

Πρόκειται για μια δροσερή Μαλαγουζιά, της οποίας τα χαρακτηριστικά θα ταιριάξουν άψογα με τη Σαλάτα Ρόκα με Ψητά Ροδάκινα και Κατσικίσιο Τυρί. Τα αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, η βοτανικότητα, αλλά και η τραγανή οξύτητα του κρασιού, θα ισορροπήσουν με τη σπιρτάδα της ρόκας, αλλά και τη γλύκα από τα ροδάκινα της σαλάτας.





Κρεμμύδι Τουρσί σε Δροσερή Σαλάτα με Σπανάκι, Blue Cheese & Ροδάκινα



ΑΤΟΜΑ 2-3
Ή ΚΑΙ 1 ΓΙΑ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
15'

Τις ημέρες που η θερμοκρασία μπαίνει στα κόκκινα, τι πιο ωραίο από μια δροσερή σαλάτα μέσα στο χρώμα και τη ζωντανάδα. Η δροσιστική συνταγή για σήμερα είναι κρεμμύδι τουρσί σε δροσερή σαλάτα με σπανάκι, blue cheese και ροδάκινα. Θα φτιάξουμε μαζί τραγανό κρεμμύδι τουρσί και θα συνθέσουμε την πιο όμορφη σαλάτα με baby σπανάκι, blue cheese, αποξηραμένα σύκα, καρύδια και ροδάκινα.

Το υπέροχο κρεμμύδι τουρσί μπορεί να συνοδέψει ατελείωτες μαγειρικές εμπνεύσεις, όπως να το βάλετε μέσα σε σάντουιτς, να το βάλετε επάνω από αλοιφές (μια πλούσια φάβα, yum!), σε hot dog, σε σουβλάκι, σε τάκος, σε πατατοσαλάτα και να δώσετε σε κάθε πιάτο ποικιλία από υφές, αλλά και υπέροχο ροζ/φούξια χρώμα!

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ένα φαρδύ γυάλινο μεσαίο βάζο
- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Ένα κατσαρολάκι

ΥΛΙΚΑ

Για το κρεμμύδι τουρσί...

- 1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 140 ml νερό βραστό
- ½ κ.γ. αλάτι
- 80 ml μηλόξιδο
- Μερικοί κόκκοι πιπεριού

Για τη σαλάτα...

- 350 γρ. σπανάκι baby πλυμένο
- 2 ώριμα ροδάκινα με τη φλούδα, πλυμένα και κομμένα σε φέτες
- Μια χούφτα καρύδια
- 100 γρ. Arla blue cheese Castello Danablu
- 4 σύκα αποξηραμένα κομμένα σε φετούλες

Για τη vinaigrette...

- 5 κ.σ ξύδι λευκό
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1/2 κ. γ. μέλι
- 1/3 κ.γ. μουστάρδα Dijon
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κρεμμύδι τουρσί...

1. Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το κρεμμύδι μας σε ροδέλες. Χωρίζουμε προσεκτικά τις εσωτερικές ροδέλες με τα χέρια μας και τις τοποθετούμε μέσα στο γυάλινο βάζο.
2. Στο κατσαρολάκι βράζουμε το νερό. Μόλις βράσει το βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μηλόξιδο, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν εντελώς τα κρυσταλλικά στοιχεία. Ρίχνουμε το νερό στο βάζο, προσθέτουμε και τους κόκκους του πιπεριού και όταν έρθει σε φυσική θερμοκρασία το κλείνουμε και το τοποθετούμε στο ψυγείο.
3. Από την επόμενη μέρα είναι έτοιμα για χρήση και διατηρούνται στο ψυγείο μέχρι 3 εβδομάδες.

Για τη σαλάτα...

1. Χτυπάμε όλα μαζί τα υλικά της vinaigrette.
2. Σε μια σαλατιέρα συνθέτουμε όλα τα υλικά της σαλάτας μας μαζί με μερικές ροδέλες από το κρεμμύδι τουρσί και περιχύνουμε με τη vinaigrette.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Variété Rosé 2020, Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου

Ποικίλες: Grenache Rouge, Μοσχόμαυρο
Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία
Τιμή: ~8,60 €

Ένα άμεσο, χαρούμενο, ημίξηρο, γευστικό και πάνω από όλα απολαυστικό ροζέ κρασί που θα γίνει ο πιο μοσχοβολιστός συνοδός στην δροσερή σαλάτα μας!

Οι δύο ιδανικές ποικιλίες για ροζέ κρασιά, Grenache και Μοσχόμαυρο, χαρίζουν στο Variété τα πιο χαριτωμένα τους χαρακτηριστικά που είναι το λαμπερό χρώμα, τα ζουμερά αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουλα και κεράσι αλλά και τα μυρωδάτα αρώματα λουλουδιών.

Η γλυκύτητα από τα υπολειπόμενα σάκχαρα στο κρασί, αλλά και η φρεσκάδα που αποπνέει η οξύτητα, θα ισορροπήσουν με το έντονο γευστικά τουρσί κρεμμύδι, αλλά και την αλμυρή γεύση του blue cheese.





Ριζότο με Σπαράγγια



ΜΕΡΙΔΕΣ
4



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
20-25'

Το ριζότο αποτελεί μεγάλη μου αδυναμία όχι μόνο γιατί μου θυμίζει τις ανοιξιάτικες εξορμήσεις που κάνουμε με τον άντρα μου στην Τοσκάνη. Όχι μόνο γιατί λατρεύω τη γεύση και την κρεμώδη υφή του. Όχι μόνο γιατί συνδυάζεται με ατελείωτα υλικά και έχει άπειρες παραλλαγές. Υπάρχει και κάτι ακόμη στο ριζότο: η διαδικασία του μαγειρέματός του, έχει πάντα τον ίδιο αντίκτυπο επάνω μου.

Το ριζότο χρειάζεται συνεχές ανακάτεμα για 20 τουλάχιστον λεπτά και αυτό για μένα αποτελεί ιεροτελεστία που παίρνει από επάνω μου την κούραση της μέρας και με φέρνει σε απόλυτη επαφή με τη μαγεία της δημιουργίας φαγητού.

Σήμερα το συνδυάζω με ανοιξιάτικα σπαράγγια για ένα πολύ φινετσάτο και ανάλαφρο αποτέλεσμα. Ριζότο με σπαράγγια και buongiorno στη συνταγή που ακολουθεί.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη αντικολλητική σωτέζα

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. σπάραγγια (πριν το καθαρίσμα)
- 50 ml λάδι
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 280 γρ. ρύζι Arborio ή Carnaroli

- 125 ml λευκό ξηρό κρασί
- 1,2 lt stock κοτόπουλου ζεστό
- 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 100 γρ. βούτυρο
- Αλάτι/πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεπλύνουμε τα σπαράγγια σε τρεχούμενο νερό, σπάμε και πετάμε τη σκληρή τους άκρη όπως στο βίντεο και κόβουμε τα υπόλοιπα σε κομμάτια των 2,5 εκ. περίπου. Κρατάμε τις κορυφές τους στην άκρη.
 2. Στη σωτέζα και σε μέτρια φωτιά βάζουμε το λάδι και σωτάρουμε για 3' τα σπαράγγια μαζί και τις κορυφές τους. Όταν περάσουν τα 3' αφαιρούμε τις κορυφές και τις κρατάμε στην άκρη.
 3. Στη σωτέζα, μαζί με τα υπόλοιπα σπαράγγια, προσθέτουμε το κρεμμύδι και σωτάρουμε για περίπου 2'.
 4. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να πάει καλά επάνω του το λάδι. Προσθέτουμε το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να βράσει για 1'. Τώρα προσθέτουμε σταδιακά το stock, 500 ml για αρχή. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να απορροφηθεί εντελώς το stock, θέλει περίπου 10'-15'. Προσθέτουμε άλλα 400 ml από το stock χωρίς να σταματήσουμε το ανακάτεμα και όταν απορροφηθεί και αυτό βάζουμε άλλα 100 ml για να γίνει κρεμώδες το ριζότο μας.
 5. Σε περίπου 20'-25' και αφού έχουμε δοκιμάσει το ρύζι να έχει βράσει 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.
- Tip:** Το τέλειο ριζότο είναι ζουμερό και δεν πρέπει να έχει πιει όλο το υγρό. Όταν παίρνουμε μια πιρουνιά δεν πρέπει να στέκεται η μπουκιά αλλά να γλιστράει απαλά. Το σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα, πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη παρμεζάνα, τρίβουμε από επάνω φρέσκο πιπέρι και διακοσμούμε κάθε πιάτο με τις κορυφές των σπαραγγιών που κρατήσαμε στην άκρη. Τρώμε αμέσως πριν προλάβει το ριζότο να πιει όλα του τα υγρά.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά 2021, Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλου

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Νεμέα
Τιμή: ~9,50 €

Η Μαλαγουσία είναι η λευκή ποικιλία που έφτασε κοντά στην εξαφάνιση αλλά διασώθηκε και έδωσε το έναυσμα στους Έλληνες οινοπαραγωγούς να ανακαλύψουν ξανά τις δυνατότητές τους. Είναι μια εξαιρετική ποικιλία με απίστευτες δυνατότητες που δίνει κρασιά γεμάτα ζωντάνια, ένταση και πολυπλοκότητα. Μέσα από το συγκεκριμένο κρασί θα απολαύσετε μια ιδιαίτερα γοητευτική έκφραση της Μαλαγουζιάς που θα σας κινήσει το ενδιαφέρον. Τα απολαυστικά αρώματα από λευκά άνθη, πυρηνόκαρπα φρούτα αλλά και μια λιπαρή υφή στο στόμα θα συνοδεύσουν άριστα την συνταγή μας.





Πασχαλινό Καρέ Αρνιού με Κρούστα από Φιστίκια Αιγίνης & Μεσογειακά Μυρωδικά



6-8
ΑΤΟΜΑ



ΣΦΑΛΙΣΜΑ
ΚΡΕΑΤΟΣ 5'



ΨΗΣΙΜΟ
15-20'



ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ
10'

Μένουμε σίτι δεν σημαίνει βάζουμε βάρος. Γιατί η σημερινή συνταγή μας προσφέρει τη χαρά των ζυμαρικών(!) και ναι, έχει ελάχιστες θερμίδες!

Δοκιμάστε τα σημερινά спаγγέτι κολοκυθιού με τυρί κρέμα light και πέστο για να πειστείτε κι εσείς για την απίθανη γεύση τους. Το μόνο που θα χρειαστείτε είναι το spiralizer λαχανικών: φανταστείτε μια μεγάλου μεγέθους "ξύστρα" στην οποία περνάτε τα κατάλληλα λαχανικά για να τα μετατρέψετε σε спаγγέτι. Η απόλυτη συνταγή ακολουθεί...

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ταψί φούρνου με σχάρα (αν δεν υπάρχει, μόνο το ταψί αρκεί)
- Αλουμινόχαρτο
- Ξύλο κοπής
- Μεγάλο μαχαίρι

ΥΛΙΚΑ

- 2 κομμάτια καρέ αρνιού (το κάθε κομμάτι έχει περίπου 8-9 παϊδάκια) γαλλικής κοπής – ζητάμε να μας αφαιρέσει το περισσότερο λίπος και να μας σπάσει ελαφρώς (αλλά όχι εντελώς) το κόκκαλο που ενώνει τα παϊδάκια, έτσι ώστε να μπορούμε να τα χωρίσουμε εύκολα με το μαχαίρι μας μετά το ψήσιμο, ενώ μπορούμε επίσης να του ζητήσουμε να καλύψει τα εκτεθειμένα κόκκαλα με αλουμινόχαρτο, ώστε να μη σπάσουν μετά το ψήσιμο
- Λίγο λάδι
- Αλάτι
- Ρίγανη
- Μουστάρδα Dijon

Για την κρούστα...

- 200 γρ. φιστίκι Αιγίνης άψητο, ανάλατο, καθαρισμένο
- 3 κλωνάρια δεντρολίβανο φρέσκο (μόνο τα φύλλα)
- 5 κλωνάρια θυμάρι φρέσκο (μόνο τα φύλλα)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- Ξύσμα από ένα λεμόνι
- Λίγο λάδι
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανάβουμε το φούρνο να προθερμανθεί στους 250 βαθμούς και τοποθετούμε τη σχάρα από τη μέση προς τα κάτω.
2. Πλένουμε και σκουπίζουμε με χαρτί κουζίνας πολύ καλά τα καρέ. Βάζουμε στα χέρια μας λίγο λάδι και περνάμε γύρω-γύρω τα καρέ με αυτό. Τα περνάμε με τη ρίγανη και το αλάτι. Μόλις ο φούρνος μας είναι φουλ ζεστός, τα τοποθετούμε επάνω στη σχάρα και τα ψήνουμε για 5 λεπτά, έτσι ώστε να τα σφαλίσουμε εξωτερικά και να κρατηθούν ζουμερά εσωτερικά.
3. Τα βγάζουμε από το φούρνο και χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180 βαθμούς. Αφήνουμε τα καρέ στην άκρη και ετοιμάζουμε την κρούστα.
4. Στο multi βάζουμε όλα τα υλικά της κρούστας και τα πολτοποιούμε ελαφρώς. Θέλουμε να μη γίνουν πολτός αλλά να μείνουν μικρά κομματάκια.
5. Περνάμε όλο το καρέ με τη μουστάρδα, ώστε να δημιουργήσουμε μια επιφάνεια για να σταθεί επάνω η κρούστα. Μετά, με το χέρι μας πιέζουμε την κρούστα, ώστε να "ντύσει" την επιφάνεια της μουστάρδας.
6. Βάζουμε τα καρέ στο φούρνο και τα ψήνουμε για 15 λεπτά αν τα θέλουμε rare ή 20 λεπτά αν τα θέλουμε medium.
7. Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα ακουμπάμε επάνω στο ξύλο κοπής. Τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν. Κόβουμε τα παιδάκια κ τα σερβίρουμε αμέσως.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Semeli Nemea 2016 Grand Reserve, Κτήμα Σεμέλη

Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος
Τιμή: ~21,50 €

Το ιδανικό ταίρι για το πασχαλινό αρνάκι!

Ένα απολαυστικό κρασί με λαμπερό βαθύ κόκκινο χρώμα και έντονη πυκνότητα. Ο πολύπλοκος αρωματικός του χαρακτήρας από κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά και βότανα ισορροπεί τέλεια με τις βελούδινες και φινετσάτες τανίνες, τη θερμή αλκοόλη και την τονισμένη οξύτητα. Η μακριά επίγευση, γεμάτη όγκο και αρώματα σοκολάτας, μαρμελάδας, ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού και κανέλλας, θα αγκαλιάσει στοργικά το αρνάκι σε κρούστα φιστικιού.





Πάσχα στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία

Το GB Roof Garden στρώνει το πασχαλινό τραπέζι και το GB Corner Gifts & Flavors προτείνει τα πιο υπέροχα δώρα.

Αναστάσιμο δείπνο στο GB Roof Garden

Μετά την Ανάσταση σε κάποια από τις όμορφες εκκλησίες της πόλης απολαύστε το αναστάσιμο δείπνο στην καρδιά της Αθήνας και στο εστιατόριο GB Roof Garden, στον 8ο όροφο του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία. Ο executive chef Αστέριος Κουστούδης και η ομάδα του ετοιμάζει για εσάς και τους αγαπημένους σας παραδοσιακή μαγειρίτσα, τρυφερό αρνάκι στον φούρνο και άλλα εκλεκτά παραδοσιακά εδέσματα που δένουν απόλυτα με την ατμόσφαιρα της βραδιάς. Απολαύστε τα με θέα τη φωτισμένη Αθήνα!

Τιμή κατ' άτομο: 87 € | [Δείτε το μενού](#)

Αυθεντικό Ελληνικό Πασχαλινό Τραπέζι με Φόντο την Ακρόπολη

Την Κυριακή του Πάσχα, το GB Roof Garden μεταμορφώνεται σε μια παραδοσιακή αυλή στο κέντρο της Αθήνας, με μαγευτική θέα. Η γιορτή ξεκινά με καλωσόρισμα δίπλα στη σούβλα, με ούζο, μεζεδάκια και κόκκινα πασχαλινά αυγά. Η εμπειρία απογειώνεται με ένα πλούσιο πασχαλινό μπουφέ διά χειρός Αστέριου Κουστούδη, που περιλαμβάνει κρύα και ζεστά ορεκτικά, ποικιλία από σαλάτες και live carving με αρνί και κοντοσούβλι.

Το γεύμα ολοκληρώνεται με πλήθος επιδορπίων, όπως παραδοσιακά ελληνικά γλυκά, ολόφρεσκα παστάκια, ποικιλία από τούρτες και φρεσκοκομμένα φρούτα. Ο ιδανικός προορισμός για να σμίξουν συγγενείς και φίλοι, να χαρούν τον ανοιξιάτικο καιρό και να γευτούν ένα αυθεντικό ελληνικό πασχαλινό τραπέζι με θέα την Ακρόπολη και τα ιστορικά μνημεία της Αθήνας.

Τιμή κατ' άτομο: 94 € | [Δείτε το μενού](#)

Πασχαλινές αγορές στο GB Corner Gifts & Flavors

Στο GB Corner Gifts & Flavors θα βρείτε υπέροχες προτάσεις δώρων για τα αγαπημένα σας πρόσωπα, καθώς και λαχταριστά γλυκά και σοκολάτες για το σπίτι από τον βραβευμένο Γάλλο pastry chef Arnaud Larher.

Σοκολατένια αυγά σε υπέροχες γεύσεις και σχέδια, παραδοσιακά τσουρέκια και κουλουράκια, χειροποίητες λαμπάδες, είδη σπιτιού, ένδυσης, αξεσουάρ, καθώς και ιδιαίτερα έργα τέχνης περιμένουν να τα ανακαλύψετε!

Εξερευνήστε το [online shop](#).



GB ROOF GARDEN RESTAURANT

Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, 8ος όροφος | Βασιλέως Γεωργίου Α' 1, Αθήνα | Τηλ.: 210 3330766
www.gbroofgarden.gr

GB CORNER GIFTS & FLAVORS

Ημέρες και ώρες λειτουργίας: Δευτέρα έως Σάββατο, 11:00-19:00 | Πληροφορίες: 210 3330850





Τραγανά Μπουτάκια Κοτόπουλου Ψημένα στον Φούρνο



ΓΙΑ 4
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'



ΨΗΣΙΜΟ
40'-45'

Όταν μένουμε μέσα και καλούμε φίλους, βάζουμε μουσική και, ως λάτρεις του healthy junk, φτιάχνουμε αυτά τα πανεύκολα τραγανά μπουτάκια κοτόπουλου και συνοδευτικά τον πιο εύκολο βελούδινο πουρέ. Η διαδικασία είναι πολύ απλή και το αποτέλεσμα λαχταριστό και fun! Το κοτόπουλο θα κάνει «κρατς» εξωτερικά και θα είναι σούπερ τρυφερό εσωτερικά. Τα μπαχαρικά θα παίζουν παιχνιδιάρικα στο στόμα και ο πουρές θα εξισορροπεί τις εντάσεις.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ ή βαθιά πιατέλα
- Ταψί με σχάρα. Καλύπτουμε το κάτω μέρος του ταψιού με αντικολητικό χαρτί για να μη λερωθεί.
- Πινέλο κουζίνας για άλειμμα
- Κατσαρόλα
- Πρέσα για πουρέ, αυγοδάρτης

ΥΛΙΚΑ

- 8 μπουτάκια κοτόπουλου
- 1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα Dijon
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 100 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 2 κουτ. γλυκού σκόνη πάπρικα γλυκιά
- 1 κουτ. γλυκού σουμάκ
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι
- ¼ -1 κουτ. γλυκού σκόνη τσίλι ή πιπέρι καγιέν
- ½ κουτ. γλυκού σκόνη τσίλι ή πιπέρι καγιέν
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 80 γρ. βούτυρο Lurpak, λιωμένο

Για τον πουρέ...

- 1 κιλό πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους
- 100 γρ. βούτυρο Lurpak
- 150 ml ζεστό γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο μπολ αναμειγνύουμε το γιαούρτι, το σκόρδο και τη μουστάρδα. Προσθέτουμε τα μπουτάκια και τα ανακατεύουμε μέχρι να καλυφθούν με το μείγμα από όλες τις πλευρές. Σκεπάζουμε το μπολ και τα αφήνουμε στο ψυγείο 8-16 ώρες για να μαριναριστούν.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220 °C.
3. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με όλα τα μπαχαρικά, το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι. Πανάρουμε ένα-ένα τα μπουτάκια στο μείγμα του αλευριού, μέχρι να καλυφθούν τελείως.
4. Τοποθετούμε τα μπουτάκια στη σχάρα του ταψιού και με τη βοήθεια του πινέλου τα αλείφουμε με το λιωμένο βούτυρο.
5. Ψήνουμε για 40'-45' ή μέχρι να πάρουν ένα σκούρο χρυσαφί χρώμα. Για έξτρα τραγανό αποτέλεσμα, θα ανάψουμε το γκριλ για 3-4 λεπτά.

Για τον πουρέ...

1. Βράζουμε τις πατάτες σε άφθονο αλατισμένο νερό για περίπου 12'-15' (να σπάνε όταν πάμε να τις καρφώσουμε).
2. Τις σουρώνουμε καλά, τις ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το βούτυρο. Πολτοποιούμε με την πρέσα του πουρέ.
3. Προσθέτουμε το ζεστό γάλα και συνεχίζουμε την πολτοποίηση, αυτή τη φορά με τον αυγοδάρτη, για να γίνει πιο βελούδινος ο πουρές μας.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Bulles des Coteaux, Brut Nature, Κτήμα Αποστολίδη

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Διαλεκτό, Καβάλα
Τιμή: ~19 €

Αν δοκιμάσεις τον συγκεκριμένο συνδυασμό, δύσκολα θα τον αλλάξεις!

Ένα Ασύρτικο αφρώδες, που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας από την –ιδιαίτερα ικανή– τρίτη γενιά πια του οινοποιείου Αποστολίδη, χαρίζει ανεπανάληπτες στιγμές δίπλα στα τραγανά και παράλληλα ζουμερά μπουτάκια κοτόπουλου.

Η απολαυστική αλμυρή και λιπαρή αίσθηση που δημιουργεί κάθε μπουκιά της συνταγής μας στο στόμα σβήνεται επιδέξια από την οξύτητα του κρασιού, ενώ παράλληλα αναζωογονείται ο ουρανίσκος μας με τον αφρισμό και τα δροσερά φρουτώδη αρώματα που μένουν στην επίγευση.





Μπριζόλα Rib Eye στον Φούρνο



ΓΙΑ 2-3
ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'



ΨΗΣΙΜΟ
6 & 20-30'

Όσο περνάει ο καιρός, τόσο απομακρύνομαι από την κατανάλωση κρέατος, σαν κάπως να αλλάζει η γευστική μου αισθητική... Από την άλλη, τις λίγες φορές που προτιμώ κάποιο κρέας -και μάλλον λόγω αυτής της απόστασης- το απολαμβάνω πολύ περισσότερο. Όπως όταν φτιάχνω αυτή την τέλεια μπριζόλα rib eye στο φούρνο.

Πιο εύκολη και απλή συνταγή δεν θα μπορούσα να δώσω και το αποτέλεσμα εγγυημένα ζουμερό και άκρως απολαυστικό. Σας καλώ να χαλαρώσετε με ένα ποτήρι κόκκινο κρασί όσο ψήνεται η πεντανόστιμη μπριζόλα σας. Η συνταγή ακολουθεί...

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

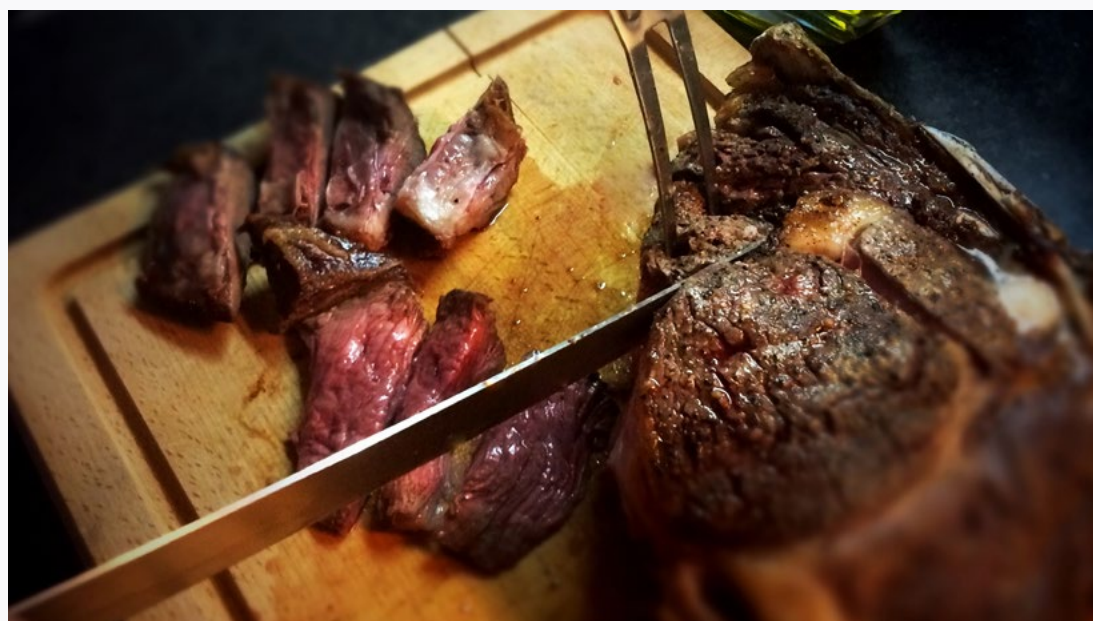
- Αντικολλητικό τηγάνι ή γκριλιέρα
- Μικρό μπολ
- Μεταλλικό ταψί
- Αλουμινόχαρτο
- Κοφτερό μαχαίρι
- Ξύλο κοπής

ΥΛΙΚΑ

- 2 σιτεμένες μπριζόλες rib eye με κόκκαλο σε ένα κομμάτι (ζητήστε από τον χασάπη σας να μην τις κόψει μεταξύ τους, θα σας δώσει ένα κομμάτι πάχους περίπου 5-6 εκατοστών)
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 120 γρ. βούτυρο Lurpak σε 2 κομμάτια
- 2-3 κ.σ. χοντρό αλάτι
- 1 κ.σ. κόκκους πιπεριού
- 1 κ.γ. θυμάρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε ένα μεγάλο αντικολητικό τηγάνι ή μια γκριλιέρα σε δυνατή φωτιά να κάψει. Ανάβουμε το φούρνο στους 250 βαθμούς να προθερμανθεί καλά.
2. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το λάδι, το χοντρό αλάτι, τους κόκκους πιπεριού και το θυμάρι. Με το μίγμα αυτό αλείφουμε τη μπριζόλα μας παντού, πιέζοντάς τα με το χέρι μας για να συγκρατηθούν τα υλικά επάνω στην επιφάνειά της.
3. Μόλις το τηγάνι μας έχει κάψει πολύ καλά βάζουμε τη μπριζόλα από τη μια μεριά να ψηθεί για 2 περίπου λεπτά. Μετά τη γυρνάμε από την άλλη μεριά για ακόμη 2 λεπτά. Με τη βοήθεια ενός πιρουνιού στηρίζουμε τη μπριζόλα μας έτσι ώστε να την ψήσουμε και στις στενές μεριές της. Αυτό που θέλουμε είναι να τη σφραγίσουμε εξωτερικά με το ψήσιμο αυτό, παντού γύρω-γύρω, ώστε να μη χάσει τα ζουμιά της και στεγνώσει στο φούρνο.
4. Αφού αλλάξει το χρώμα της εξωτερικά από το ψήσιμο στο τηγάνι, τη βάζουμε σε ένα μεταλλικό ταψί και βάζουμε από πάνω της τα 2 κομμάτια βούτυρο. Την τοποθετούμε κατευθείαν στο φούρνο και χαμηλώνουμε στους 200 βαθμούς. Αφήνουμε για 20 λεπτά (rare) μέχρι 30 λεπτά (medium) ανάλογα με το πως τη θέλουμε ψημένη. Αυτή στη φωτογραφία έμεινε για 20 λεπτά.
5. Βγάλτε την από το φούρνο και καλύψτε την με ένα αλουμινόχαρτο. Μην παραλείψετε αυτό το βήμα! Αφήστε την εκεί να σταθεί για 10 λεπτά και μετά κόψτε τη. Το σιτεμένο κρέας έχει αποστραγγιστεί από το αίμα του και γι' αυτό τα κομμάτια έχουν κρατήσει μόνο το ζωνό χρώμα τους. Αυτό το rib eye είναι τρυφερό, ζουμερό και πεντανόστιμο. Αυτή η νοστιμιά δε χρειάζεται τίποτα άλλο παρά μόνο μια φρέσκια ζωνή σαλάτα και ένα καλό ποτήρι κόκκινο κρασί.



ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Λαγάρα Ερυθρός 2019, Κτήμα Βουρβουκέλη

Ποικιλίες: Merlot, Syrah, Παμίδι
Περιοχή: Άβδηρα, Ξάνθη
Τιμή: ~17 €

Στο κρασί αυτό δόθηκε το όνομα «Λαγάρα» που στην τοπική διάλεκτο των Αβδήρων σημαίνει το καθαρό, αμόλυντο νερό (προέρχεται από το αρχαίο ελληνικό επίθετο «λαγάρος» που σημαίνει διαυγής, καθαρός).

Το Λαγάρα Ερυθρό είναι ένα μείγμα από 50% Merlot, 30% Syrah και 20% Παμίδι. Εμφανίζει βαθύ πορφυρό χρώμα, αρώματα αγριοκέρασου, μύρτιλου, βανίλιας και κρέμας ζαχαροπλαστικής, που ακολουθούνται από διακριτικές νότες καπνού και πλούσιο τανικό στόμα που θα αγκαλιάσει το Rib Eye με ιδιαίτερη θέρμη.



Διορατική Ενημέρωση

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

a8inea.com/signup



Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη

Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη

Συντακτική Ομάδα: Ιωάννα Γιωτάκη, Μαρίλη Κουβαρά, Μαρία Τριτάρη

Γραφιστική Επιμέλεια: Κωστής Φιλιππάκης

Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας

Επιμέλεια & Διορθώσεις: Δέσποινα Ράμμου

© 2022 αθηNEA

1 ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ
142 ΧΡΟΝΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
5 ΓΕΝΙΕΣ



BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα.

Με πείρα 142 χρόνων πειραματισμού και γνώσης της περιοχής αλλά και της ποικιλίας Ξινόμαυρο, επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879».

Το Ξινόμαυρο, μια εξαιρετική ερυθρή ποικιλία, είναι η πιο σημαντική της Βόρειας Ελλάδας και μία από τις τέσσερις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες. Η συναρπαστική και πολύπλοκη παλέτα των αρωμάτων και των γεύσεών της δίνει στο «1879» το προβάδισμα απέναντι σε κρασιά με διεθνή αναγνώριση και καταξίωση.

Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαιώσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο με το περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του **«Βασιλιά των Ξινόμαυρων»**.

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο