

Gourmet

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑΣ

Η εποχή των μπαχαρικών

• Πατατοσαλάτα με ρεβίθια και πιπεριές • Κοτόπουλο με καρύδια και δυόσμο • Φακές με γκαράμ μασάλα και κρουτόν πάπρικας • Κροκέτες πατάτας με κρέμα από την Περσία

ΕΞΤΡΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Ψάρια & θαλασσινά

• Ψητές γαρίδες σε ασιατική μαρινάδα • Χταπόδι με κόκκινο κρασί και γλυκάνισο • Ριζότο με μελάνι σουπιάς και καλαμαράκια • Τηγανητά μύδια με σκορδάτο πουρέ πατάτας

Μαγειρέψτε και κερδίστε!

Στείλτε τη συνταγή σας και κερδίστε μια ολοκληρωμένη σειρά eco-συσκευών Green Pan!



Γλυκά με καστανή ζάχαρη και κανέλα

Κάντε το σπίτι να μοσχοβολήσει!

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2010

ISSN 1792200-3



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΕ ΤΗΝ «ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΗ
ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ» ΣΤΙΣ 7/2 ΚΑΙ ΣΤΗ
ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ ΜΕ 4€

Οι δοκιμαστές του μήνα

Ευχαριστούμε όλους και όλες εσάς που δηλώσατε συμμετοχή στο γευστικό μας παιχνίδι! Ίδού τι μας έγραψαν οι πρώτοι τέσσερις επίσημοι δοκιμαστές του GOURMET, που μαγείρεψαν τις συνταγές μας και κατέγραψαν τις εντυπώσεις τους. Αν θέλετε κι εσείς να συμμετάσχετε, επικοινωνήστε στο gourmet@enet.gr



ΑΘΗΝΑ ΠΑΝΟΥ

Γλυκό μαύρης σοκολάτας με κανέλα

Μόλις διάβασα τη συνταγή για το συγκεκριμένο γλυκό ήμουν πολύ περίεργη να δω πώς συνδυάζεται η πικρή σοκολάτα με την κανέλα! Για να είμαι ειλικρινής, το έφτιαξα δύο φορές.

Την πρώτη φορά χρησιμοποίησα κουβερτούρα 72% σε κακάο και όση ποσότητα κανέλας έλεγε η συνταγή. Τελικά όμως πικράθηκα όσο πικρή ήταν και η σοκολάτα! Οπότε η δεύτερη δοκιμή έγινα με κουβερτούρα 40% σε κακάο και 1/4 κουτ. γλυκού κανέλα!

Αυτή η προσπάθεια με δικαιώσε! Στο χρόνο ψοψίματος που απαιτείται, μένει υγρό το κέντρο και αποτελεί ένα πολύ εύκολο και γρήγορο γλυκάκι αν έχεις απρόσμενους επισκέπτες! Αρκεί βέβαια να τους αρέσει η κανέλα!



ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Κ. ΣΑΒΒΙΔΗΣ

Κοτόπουλο στη λαδόκολλα με πουρέ φασολιών

Πρόκειται περί εξαιρετικής συνταγής. Ελαφρύ φιλέτο κοτόπουλου ψημένο στη λαδόκολλα και λαχανικά δημιουργούν μια πανδαισία γεύσεων. Λίγη προσοχή στη δημιουργία της χαρτοσκούλας πριν τοποθετήσετε το κάθε φιλέτο μέσα της και η επιτυχία είναι δεδομένη. Απαραίτητη προϋπόθεση να αφήσετε τα φασόλια να μουσκεύουν καλά για 8-10 ώρες, ώστε το βράσιμό τους να είναι εύκολο και γρήγορο.

Το κρασί και το άρωμά του (γι' αυτό προσοχή στην επιλογή του!) δίνει αρμονικά με τον πουρέ ενώ το εστραγκόν προσθέτει τη διαφορετική πινελιά στο κοτόπουλο. Γρήγορη και σχετικά απλή συνταγή που σίγουρα θα ικανοποιήσει τους καλεσμένους σας.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΠΑΝΤΕΛΙΑ

Πατατοκεφτέδες και σαλάτα

Εκμεταλλευόμενη το σύνθετο της μέρας (Κυριακή), της οικογενειακής σύναξης, φώναξα και μερικούς φίλους κι αρχίσαμε τη γευστική δοκιμή. Πρέπει να γράψω όμως πρώτα ότι οι πατατοκεφτέδες είναι χρονοβόρες και χρειαζομούνται πολλά σκεύη, εν αντιθέσει με τη σαλάτα.

Οι περσικές πατατοκεφτέδες, αν και εμφανισιακά δίνουν εντύπωση πιάτου-λικουδιά, δεν με ενθουσίασαν, ούτε εμένα ούτε τους συνδαιτυμόνες μου. Βρήκα υπερβολικά τα μπαχαρικά, τόσο που το ένα δεν αναδείκνυε το άλλο.

Αντίθετα, η σαλάτα ήταν η απόλαυση του ουρανόσκου, για όλες τις εποχές, και με δυνατούς συνδυασμούς ψητό ψάρι ή κρέας. Είναι η συνταγή που μπήκε στη λίστα με τις αγαπημένες μου.



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΜΑΚΡΙΔΑΚΗΣ

Ψαρονέφρι με μοσαρέλα, προσούτο και πατάτες σοτέ

Ξεκινώντας με τις πατάτες σοτέ, είναι γευστικές, νοστιμότατες και λίγο τραγανές με χρυσαφένιο χρώμα. Στο εσωτερικό λιωμένες σωστά. Το μόνο που θα πρόσθετα είναι λίγο ρίγανη που ταιριάζει πολύ με τις πατάτες.

Το ψαρονέφρι με τη μοσαρέλα που έλιωσε είναι νόστιμο και μαλακό. Ο συνδυασμός με το προσούτο αναδεικνύει το άρωμα του χοιρινού λίγο παραπάνω λόγω της έλλειψης μυρωδικών.

Θα το προτιμούσα με μια σας χρησιμοποιώντας το ζουμί από το ταψί όπου ψήσαμε το ψαρονέφρι, προσθέτοντας λίγο κρασί, δεντρολίβανο, βούτυρο και αλεύρι για να δέσει.

Είναι γρήγορη, νόστιμη και σχετικά εύκολη συνταγή.

Κυριακάτικη

Ιδιοκτησία Χ. Κ. Τεγόπουλος Εκδόσεις Α.Ε.

Ιδρυτής Χρήστος Τεγόπουλος

Εκδότης Θανάσης Τεγόπουλος

Διευθυντής Βαγγέλης Παναγόπουλος

Εμπορική διεύθυνση Κωνσταντίνα Σταύρου

Ζαφειρία Φλώρου



ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ GOURMET ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ ΕΨΙΛΟΝ

Αρχισυντάκτρια Σίσσυ Αθωνιστιώτου

Art director Ειρήanna Αθανασίου (iriana@enet.gr)

Επεξεργασία εικόνας Δημήτρης Λαζάρου

Επιμέλεια ύλης Αλέξανδρος Παναγιωτάκης Διόρθωση Πέτρος Κουτσιαμπασάκος

ΜΙΝΩΟΣ 10-16, 11743, ΑΘΗΝΑ, τηλ.: 210 9296001, fax: 210 9296342

Παραγωγή Φωτοεκδοτική Α.Ε. Εκτύπωση και βιβλιοδεσία: Χ.Κ. Τεγόπουλος Εκδόσεις Α.Ε.

ISSN: 1792-2003