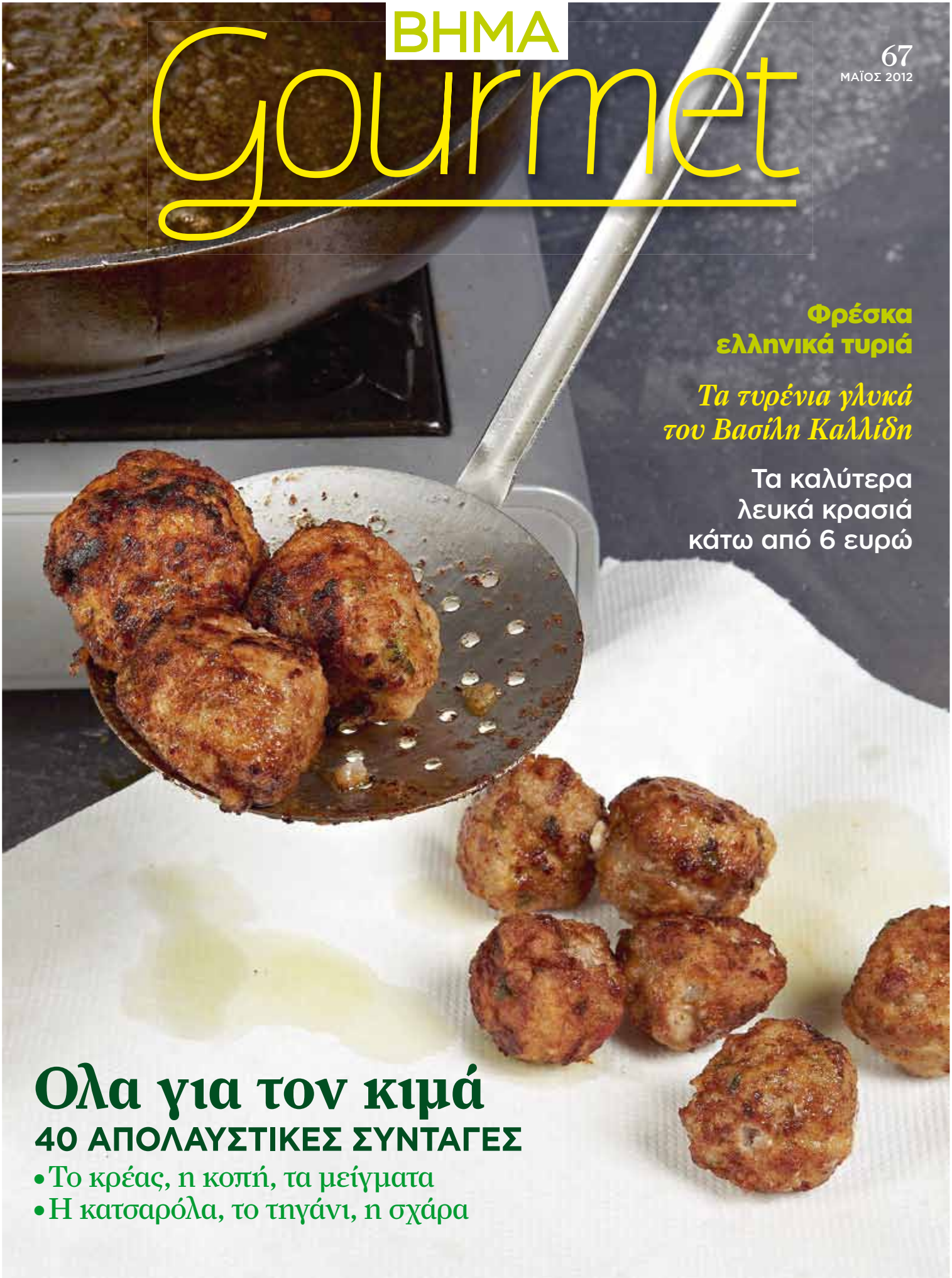
ΒΗΜΑ
Gourmet
67
ΜΑΪΟΣ 2012



Φρέσκα ελληνικά τυριά

Τα τυρένια γλυκά του Βασίλη Καλλίδη

Τα καλύτερα λευκά κρασιά κάτω από 6 ευρώ

Ολα για τον κιμά

40 ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- Το κρέας, η κοπή, τα μείγματα
- Η κατσαρόλα, το τηγάνι, η σχάρα

περιεχόμενα 13.05.2012



ΣΕΛ. 48

Απλές συνταγές

28 Το κλασικό μπιφτέκι
29 Ο τέλειος κεφτές
30 Κεμπάπ μοσχαρίσια με σαλάτα ντομάτας
35 Σουτζουκάκια σμυρναίικα
36 Κεφτεδάκια με λιαστή ντομάτα και φέτα
37 Μπιφτεκάκια γαλοπούλας με κάρι και ψητά λαχανικά
38 Αρνίσια κεμπάπ με κανέλα, μέλι και ψητά λαχανικά
39 Χοιρινά κοντοσούβλια σεφταλιάς με ξινόγαλο και σουμάκι
40 Πικάντικα κεμπάπ με πίτα και πολίτικο τζατζίκι
42 Χοιρινά μπιφτέκια από πανσέτα με σάλτσα BBQ και ψητά μανιτάρια
45 Γιαουρτόσουπα με γιουβαρλάκια αρνίσια
46 Ιμάμ κατσαρόλας με κιμά και αμύγδαλα
47 Το γεμιστό ρεβίθι
48 Μπιφτεκάκια κοτόπουλου με πράσο και πορτοκάλι
48 Αφράτα κεφτεδάκια με γεύση ντομάτας
52 Εύκολα λαχματζούν
53 Πιλάφι με κιμά
54 Πίτα με πλιγούρι και κιμά
55 Κιμάς με πατάτες στο τηγάνι
57 Αβγά μάτια με κιμά
59 Κριθαράκι με μάραθο
60 Πίτα με κιμά και χορταρικά
61 Μπιφτέκια γαλοπούλας
62 Το κοτόπουλο της άνοιξης
63 Ρολό αλλιώς
64 Ρολάκια κεφτέ με μελιτζάνα
65 Γεμιστά με κιμά
67 Μακαρονάδα με κεφτεδάκια και κάππαρη
68 Σπαγκέτι με κιμά και αγκινάρες
69 Μπιφτέκια γαλοπούλας με βρόμη
70 Μπουγάτσα με κιμά
71 Μαντί με κιμά αρνιού
73 Λαζάνια με κιμά, αρακά και χλωρό τυρί
77 Χωνάκια από τραγανό φύλλο με κρέμα τυριού και φιστίκι
78 Τούρτα με κρέμα μανούρι και γλυκό του κουταλιού βύσσινο
79 Μιλφέιγ με κρέμα από ζαχαρούχο γάλα
80 Spring rolls με ανθότυρο και σος από μούσμουλα
80 Αφράτο ρολό με κρέμα τυριών και φράουλες
86 Μαριναρισμένες μοσχαρίσιες σπαλομπριζόλες
86 Μπριζόλες χοιρινές με μαραθόριζα

...μεγάλες απολαύσεις

14 **Αποψη:** Προαγορά κρασιών του Μπορντό, από τη Μαρία Χαραμή
16 **Ολα στα κάρβουνα:** Μην πυροβολείτε τα ελληνικά εστιατόρια, από τον Δημ. Ρουσουνέλο
18 **Τέχνης έργα:** Σερμπέτια και ζουλάπια, από τη Μαριάνα Καβρουλάκη
20 **Το τραπέζι του μήνα:** Αγοραστός 2
22 **Για φαγητό:** Προτάσεις εστιατορίων
24 **Θεωρία:** Τα άπαντα του κιμά
28 Ο κιμάς και οι τεχνικές του
32 **Εποχικές γεύσεις:** Μούσμουλο, σαυρίδι, κολοκύθι, μανούρι
34 **Κλασική συνταγή:** Σουτζουκάκια σμυρναίικα
82 **Ρεπορτάζ:** Μαύροι χοίροι και στεπικές αγελάδες
88 **Ντουλάπι:** Φρέσκα ελληνικά τυριά
90 **Deco:** Οι νέες ηλεκτρικές συσκευές της κουζίνας
90 **Οινοθηρίες:** Περί οίνου σχόλιο
94 **Υπό δοκιμήν:** Λευκά κρασιά κάτω από €6
97 **Wine Bars:** Scala Vinoteca και Εκ... οίνος & εκ... οίνοι
98 **Αγορά:** Τα καλύτερα νέα κρασιά
100 **Οινοσοφιστείες:** Τα νέα του κρασιού
101 **Κοκτέιλ:** Blondie Mary
106 **Διαγώνισμα:** Παρφέ παγωτό

ΑΠΟΚΡΥΠΤΟΓΡΑΦΗΣΗ

κ.κ. = κουταλάκι του καφέ • κ.γ. = κουταλιά του γλυκού • κ.σ. = κουταλιά της σούπας • έ.π. ελαιόλαδο = έξτρα παρθένο ελαιόλαδο • φλ. = φλιτζάνι (200 ml)
◴●=Χρόνος αναμονής • ◴❍=Χρόνος προετοιμασίας • ◴◉=Χρόνος μαγειρέματος