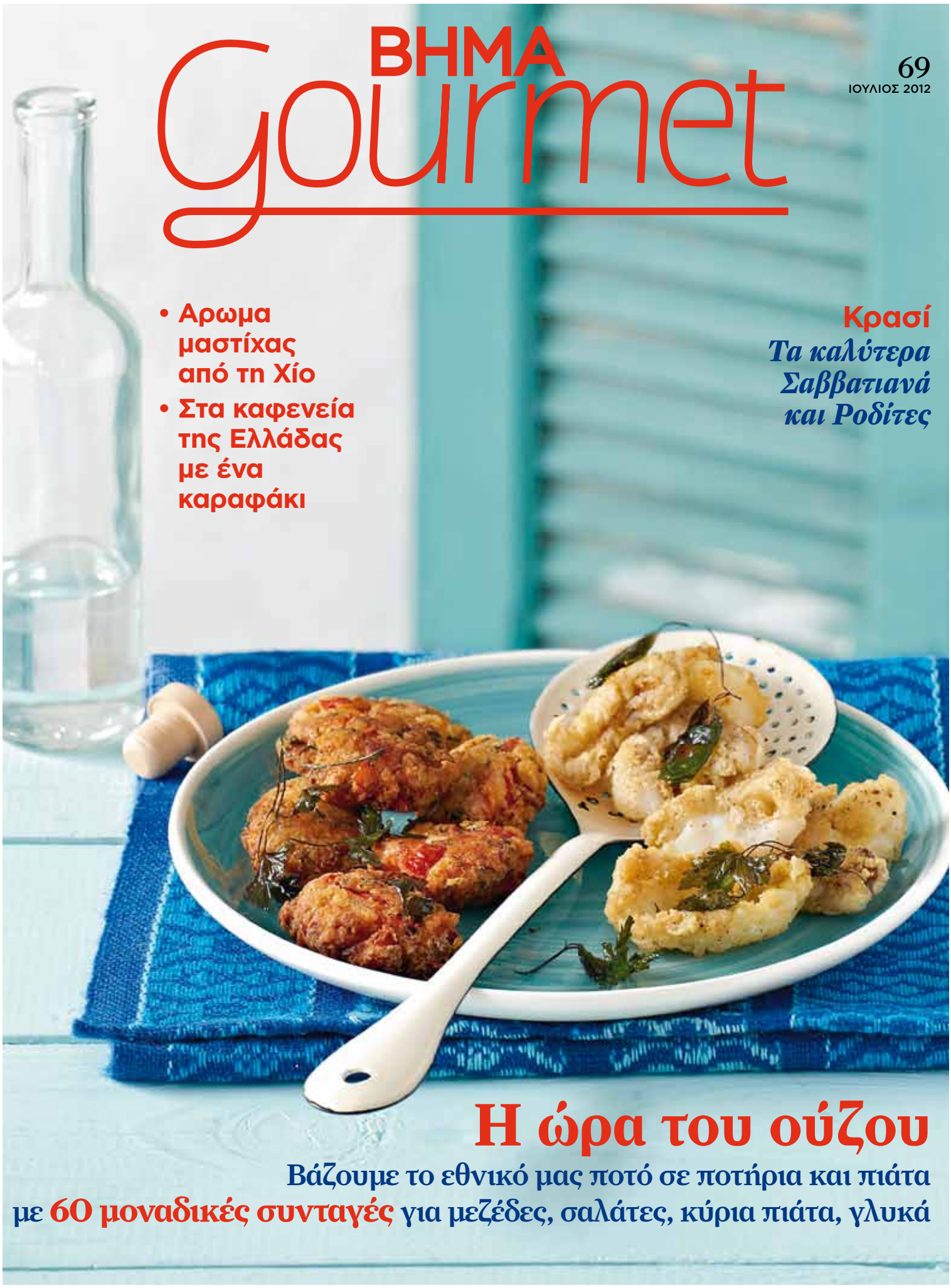
ΒΗΜΑ
Gourmet
69
ΙΟΥΛΙΟΣ 2012

- Αρωμα μαστίχας από τη Χίο
- Στα καφενεία της Ελλάδας με ένα καραφάκι

Κρασί
Τα καλύτερα Σαββατιανά και Ροδίτες



Η ώρα του ούζου

Βάζουμε το εθνικό μας ποτό σε ποτήρια και πιάτα με 60 μοναδικές συνταγές για μεζέδες, σαλάτες, κύρια πιάτα, γλυκά

περιεχόμενα 08.07.2012



ΣΕΛ. 43

Απλές συνταγές

31 Πέστο για τηγανητές αθερίνες και γαρίδες
35 Πίτα Καισαρείας
36 Μύδια με ούζο και μουστάρδα
37 Γαρίδες με κάππαρη σε φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια
38 Σαγανάκι κεφαλοτύρι με ψητές πιπεριές και γαρίδες
39 Χταπόδι στη λαδόκολλα
41 Ντοματοκεφτέδες με τηγανητές σουπιές και λεμόνι
46 Πιτάκια με άρωμα Μυκόνου
45 Κοτοκεφτέδες με ούζο
46 Γαρίδες σαγανάκι
44 Συκόπιτες με ούζο
47 Κοτόπουλο με ούζο
43 Σαλάτα με χταπόδι
50 Φαρφάλες με τόνο, φασολάκια και δυόσμο
50 Βίδες με μελιτζάνες, γιαούρτι και βασιλικό
50 Ταλιατέλες με κοτόπουλο και ουζάτη σάλτσα φέτας
50 Σπαγκέτι με κόκκινη σάλτσα ούζου
54 Σαρδέλα γεμιστή ψημένη σε συκόφυλλο
55 Σαλάτα φακές με ταραμά από αβγά ρέγκας
56 Μαϊντανοσαλάτα με ρέγκα και μύδια
56 Γούνα σχάρας με μίνι σαλάτα από ντομάτα και λεμόνι
53 Ρολάκια ψητών λαχανικών με γαύρο μαρινάτο
58 Χοιρινή μπριζόλα με σκόρδο και ούζο
59 Τόνος στον φούρνο
60 Κολοκυθοκεφτέδες με ούζο
61 Κιμαδοπιτάκια με ούζο
63 Ντιπ φέτας με ούζο και σαλάτα ντομάτας
65 Κουσκούς με κάβουρα, ντοματίνια και ούζο
66 Χταποδοκεφτέδες
67 Ρύζι με πεταλίδες, ούζο και μυρωδικά
69 Κεφτέδες με κρούστα από μυρωδικά
69 Σαγανάκι από κεφαλοτύρι με τσάτνεϊ κάππαρης
70 Πιπερο-μελιτζανοσαλάτα
70 Ελιοσαλάτα πικάντικη
70 Τυροκαυτερή
70 Σαλάτα με αβγά ρέγκας
70 Αβγοσαλάτα με αντσούγιες
73 Φρέσκες ταλιατέλες με σάλτσα θαλασσινών
85 Σεμιφρέντο με λουίζα, μαρέγκες και γλυκάνισο
86 Λουκουμάδες με γλυκάνισο και σιρόπι μελιού με λάιμ
87 Γρανίτα ανανά
88 Πεπονοσαλάτα με ούζο, μέντα και σορμπέ λεμόνι
88 Παγωμένο γιαούρτι με σος από βύσσινο και ούζο
95 Μανούρι τηγανητό με σύκα και σάλτσα μαστίχας Χίου
95 Παρφέ σοκολάτας με μαστίχα Χίου

... μεγάλες απολαύσεις

17 **Ολα στα κάρβουνα:** Λίγη θάλασσα, καλό μεζέ και το ούζο μου για τον Δ. Ρουσουνέλο
18 **Αποψη:** Οι φράουλες του Τζέιμι και η πάβλοβά μας, από τη Μαρία Χαραμή
20 **Τέχνης έργα:** Ασπρα μούρα, μαύρα μούρα, από τη Μ. Καβρουλάκη
22 **Τραπέζι:** Το εστιατόριο του Μουσείου της Ακρόπολης
24 **Για φαγητό:** Προτάσεις εστιατορίων
26 **Αφιέρωμα:** Στο καφενείο η Ελλάς
28 **Επί παντός**: Η ψυχή του ούζου
30 Ο δεκάλογος του ούζου
32 **Εποχικές γεύσεις:** Βασιλικός, νεκταρίνι, μελιτζάνα, μπάμια
90 **Ντουλάπι:** Γλυκά κουταλιού
92 **Ρεπορτάζ:** Μαζεύοντας μαστίχα στη Χίο
96 **Μαγαζί:** Αρτοποιείο - Ζαχαροπλαστείο Σταυρόπουλος
98 **Βιβλία:** Ούζου αναγνώσματα
100 **Οινοθηρίες:** Περί οίνου σχόλιο
102 **Υπό δοκιμήν:** Σαββατιανό Vs Ροδίτη
105 **Wine bars:** Cucina Povera και Le Petit Sommelier
106 **Αγορά:** Τα καλύτερα νέα κρασιά
108 **Σοφιστείες:** Τα νέα του κρασιού
109 **Κοκτέιλ:** Mon Chéri
114 **Διαγώνισμα:** Τσιπς πατάτας

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 • ◴O=Χρόνος προετοιμασίας • ◴⦿=Χρόνος μαγειρέματος