ΒΗΜΑ Gourmet
58 ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2011 ΑΠΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ



50 συνταγές για τον Αύγουστο

ΝΟΣΤΙΜΟΣ ΜΗΝΑΣ ΜΕ
μαϊντανοσαλάτα, σφουγγάτο με κιμά,
τάρτα με ντοματίνια,
κολοκυθοανθούς με φέτα,
κατσικάκι ριγανάτο, σαρδέλες σαβόρο,
ροδάκινα με ανθότυρο, συκαλευριά.

ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΒΕΡΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΣΕ **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ** ΚΑΙ **ΜΥΚΟΝΟ**, ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ ΠΟΥ ΘΑ ΦΑΤΕ

περιεχόμενα 07.08.2011

ΑΠΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ...

Σαλάτα με πικάντικο κριθαράκι και λαχανικά ..... σελ. 27
Καλαμάρι τηγανητό με τραγανή κρούστα και δροσερή σάλτσα ..... σελ. 39
Ρεβιθοκεφτέδες ..... σελ. 28
Μοσχαρίσιες μπριζόλες με αρωματική κρούστα ..... σελ. 29
Σάντουιτς από σαβαγιάρ με μαρμελάδα ..... σελ. 30
Ριζότο με ντομάτα ..... σελ. 30
Τάρτα με πιπεριές ..... σελ. 31
Καλαμάρι κεμπάπ ..... σελ. 32
Η χωριάτικη αλλιώς ..... σελ. 33
Συκαλευριά ..... σελ. 34
Σφολιατάκια στιγμής με κατσικίσιο τυρί και λιαστές ντομάτες ..... σελ. 35
Μύδια αχνιστά με φλούδες λεμονιού, σκόρδο και ρετσίνα ..... σελ. 35
Κροκέτες φάβας με σάλτσα από καραμελωμένο κρεμμύδι ..... σελ. 36
Αβγά τηγανητά με σάλτσα ντομάτας και πιπεριές ..... σελ. 37
Σαρδέλες σαβόρο με σταφίδες, δενδρολίβανο και λιαστές ντομάτες ..... σελ. 38
Μιλφέιγ από κράκερ, κρέμα τυρί και μαρμελάδα ..... σελ. 38
Τζατζικομελέτα ..... σελ. 39
Γεμιστοί κολοκυθοανθοί με φέτα και αρωματικά ..... σελ. 40
Κρέμα σοκολάτα γιαουρτιού με φρούτα ..... σελ. 41
Ο κολιός τον Αύγουστο με σαλάτα αλμύρας
και ξινή σάλτσα από εσπεριδοειδή ..... σελ. 42
Πίτες για σουβλάκι με σοκολάτα και ξηρούς καρπούς ..... σελ. 42
Γρήγορο κολοκυθοφαγητό ..... σελ. 43
Κοτόπουλο με κολοκυθάκια στην κατσαρόλα ..... σελ. 44
Ζελέ με πεπόνι και σαμιώτικο κρασί ..... σελ. 45
Κατσικάκι ριγανάτο στην κατσαρόλα ..... σελ. 45
Γλιστρίδα με ντοματόξιδο και ξερή μυζήθρα ..... σελ. 46
Σαλάτα καρπούζι, με ανθότυρο και σάλτσα μέντας ..... σελ. 46
Κρύα τάρτα με παντζάρια και φέτα ..... σελ. 47
Ρυζοσαλάτα με κοτόπουλο ..... σελ. 48
Μπαλεζές ..... σελ. 48
Τσιπς μελιτζάνας με κρύα σάλτσα ντομάτας ..... σελ. 49
Σύκα ψητά με κατσικίσιο τυρί και σαλάμι Λευκάδος ..... σελ. 49
Αυγουστιάτικη μακαρονάδα ..... σελ. 50
Κοτόπουλο με κρούστα από αμπελόφυλλα και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης ..σελ. 51
Τάρτα με ντοματίνια, πιπεριές και φέτα ..... σελ. 51
Η δική μου καλοκαιρινή σαλάτα ..... σελ. 52
Παγωμένο ρόφημα σοκολάτας με πιπέρι ..... σελ. 52
Πεταλιδόρυζο ..... σελ. 53
Καραμελωμένα γεμιστά ροδάκινα με ανθότυρο ..... σελ. 53
Μπομπίτσες κοτόπουλου ..... σελ. 54
Τάρτα με αβγά μάτια ..... σελ. 55
Καλαμαράκι σαλάτα ..... σελ. 56
Ομελέτα ή σφουγγάτο με κιμά ..... σελ. 56
Χάχλες γεμιστές με γλυκό κουταλιού ..... σελ. 57
Μελιτζανοσαλάτα θρακιώτικη ..... σελ. 57
Γρανίτα ροδάκινο ..... σελ. 58
Ντοματόσουπα καλοκαιρινή με πλιγούρι και μυρωδικά ..... σελ. 59
Βίδες με πέστο πράσινης ελιάς και φιστίκι Αιγίνης ..... σελ. 60
Μαϊντανοσαλάτα με πεπόνι και κάππαρη ..... σελ. 60
Παγωμένο ρόφημα καρπούζι ..... σελ. 61

...ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ

Αποψη *Η Μαρία Χαραμή γράφει για το απολαυστικό μέλι* σελ. 9
Ημερολόγιο καταστρώματος *Η Ελένη Ψυχούλη σημειώνει* σελ. 12
Ολα στα κάρβουνα *Ο Δημήτρης Ρουσουνέλος γράφει για την επανάσταση της ντομάτας Σαντορίνης* σελ. 14
Ρεπορτάζ γεύσης *Τα καλύτερα εστιατόρια ελληνικής κουζίνας σε Σαντορίνη και Μύκονο* σελ. 16
Εξομολογήσεις *Οι αναμνήσεις μιας μαγείρισσας* σελ. 22
Τα νέα του κρασιού σελ. 62
Διαγώνισμα *Γλυκό υποβρύχιο* σελ. 66

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


Σελ. 58


Σελ. 32


Σελ. 56