ΒΗΜΑ Gourmet

64 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2012 ΑΠΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ

Οι γεύσεις της θαλπωρής

ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΧΟΡΤΑΣΤΙΚΟΣ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΗΣ ΑΓΑΠΗΣ, ΠΙΤΕΣ ΑΦΡΑΤΕΣ, ΓΛΥΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΕΣ

ΤΕΣΤ
ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ 6 ΕΥΡΩ





Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΑΞΕΒΑΝΗΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΥΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΧΟΡΤΑ ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΠΛΗΜΜΥΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ

περιεχόμενα 12.02.2012

ΑΠΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ...

Ταραμοκεφτέδες με σπανάκι ..... σελ. 24
Χερίσια μακαρόνια με μυζήθρα ..... σελ. 24
Γαρδούμπες στη γάστρα ..... σελ. 29
Κοτόπουλο με μπράντι ..... σελ. 30
Ταραμοσαλάτα ..... σελ. 35
Μπούτι κοτόπουλου γεμιστό με τραχανά και κρούστα μπόλιας ..... σελ. 39
Γιουβαρλάκια με τραχανά ..... σελ. 40
Φριτάτα με τραχανά, μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί ..... σελ. 41
Παστίτσιο με τραχανά ..... σελ. 42
Σαλάτα με τραχανά, μυρωδικά και ξηρούς καρπούς ..... σελ. 42
Ρολάκια με πράσο ..... σελ. 51
Μπροκολοπιτάκια ..... σελ. 52
Αρωματικά τσουκνιδοπιτάκια ..... σελ. 53
Κολοκυθόπιτα γλυκιά ..... σελ. 54
Πίτα με αγκινάρες ..... σελ. 55
Ντολμάδες με λάπαθα και χόντρο ..... σελ. 59
Χοιρινό κότσι με αγριοσέλινο και σέλινο ..... σελ. 60
Σαλάτα με γαλατσίδες, σταμναγκάθι και αρωματικά χόρτα του αγρού ... σελ. 61
Μοσχάρι με χαρακούλες ..... σελ. 62
Καλτσούνια με άγρια χόρτα και ψάρι ..... σελ. 63
Γαρίδες σε κρούστα κανταΐφιού με τσάτνεϊ από πορτοκάλι και τζίντζερ .. σελ. 67
Ρεβιθοκεφτέδες με τηγανητά καλαμαράκια ..... σελ. 68
Θαλασσινά με μαυρομάτικα ..... σελ. 69
Σαλάτα με σαρδέλες, αγκινάρες και ρόκα ..... σελ. 70
Παντζάρια με σκορδαλιά καρυδιού και χταπόδι σχάρας ..... σελ. 71
Χυλοπιτάκι σούπα με γεύση πίτσας ..... σελ. 73
Γκρατέν με πράσα, κοτόπουλο και ντοματίνια ..... σελ. 74
Ταλιατέλες με τόνο και αντσούγια ..... σελ. 75
Ριγκατόνι με καπνιστή χοιρινή μπριζόλα και λιαστές ντομάτες ..... σελ. 76
Πένες με μοσχαράκι κρασάτο και πιπεριές Φλωρίνης ..... σελ. 77
Ντολμαδάκια γιαλαντζί ..... σελ. 79
Πορτοκαλόπιτα ..... σελ. 82
Λεμονόπιτα ..... σελ. 84
Φουντουκόπιτα ..... σελ. 84
Μελόπιτα... ..... σελ. 85
Γαλατόπιτα ..... σελ. 85
Φωλιές κανταΐφιού με ξηρούς καρπούς ..... σελ. 88

...ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ

Αποψη: *Το ποικιλοφαγείν πατάσσεται, από τη Μαρία Χαραμή* σελ. 10
Ημερολόγιο: *Η σπαζοκεφαλιά ενός γεύματος, της Ελένης Ψυχούλη* σελ. 12
Ολα στα κάρβουνα: *Διατροφικό μνημόνιο στο σχολικό κολατσιό, του Δημ. Ρουσουνέλου* σελ. 14
Το τραπέζι του μήνα: *2 μαζί* σελ. 16
Γαστρογνωμία: *Στην Trapezaria και στην Taverna* σελ. 17
Ρεπορτάζ: *Στη μυροβόλο Χίο* σελ. 18
Ντουλάπι: *Τα εσπεριδοειδή* σελ. 26
Τσικνοπέμπτη στα Βλάχικα σελ. 28
Εποχικά: *Μανταρίνια, Μύδια, Μυρώνια, Λουκάνικο με πράσο* σελ. 32
Κλασική συνταγή: *Ταραμάς* σελ. 34
Θεωρία: *Τραχανάς* σελ. 36
Καινοτομία: *Αρωμα μόσχου* σελ. 78
Εργαλείο: *Ο απαραίτητος εξοπλισμός της κουζίνας* σελ. 90
Βίοι παράλληλοι: *Σεμέλη vs Οινοποιίας Κεχρή* σελ. 92
Υπό δοκιμήν: *Ελληνικά κόκκινα κρασιά κάτω των 6 ευρώ* σελ. 96
Οινοσοφιστείες: *Τα νέα του κρασιού* σελ. 99
Κοκτέιλ: *Cucumber and Chili Margarita* σελ. 100
Διαγώνισμα: *Σαλάμι αέρος* σελ. 106


ΣΕΛ. 55


ΣΕΛ. 61


ΣΕΛ. 84

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