

14.12.2014

ΒΗΜΑ

www.vimagourmet.gr ■ ΤΕΥΧΟΣ 93

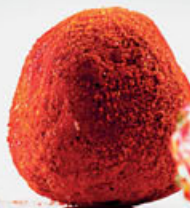
GOURMET

4

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

Με γαλοπούλα, χοιρινό,
μοσχάρι και vegetarian

- Χριστουγεννιάτικος «μπουφές»
- Ορεκτικά και σαλάτες
- Λευκά γλυκά
- Σοκολάτα και κρασί



EDITORIAL ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ

Η Μελίσσα Στοϊλή κυκλοφορεί και καταγράφει

ΛΙΧΟΥΔΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ
Ο Κοσμάς Βίδος ευχαριστιέται ροσμπήφ

ΣΙΝΕ ΚΟΥΖΙΝΑ
Ερωτικό ζύμωμα

ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ
Την ιστορία της τρούφας ψαχουλεύει η Αγγαία Κρεμέζη

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ
Ο Σίμος Γεωργόπουλος χαμένος στα γιαπωνέζικα

ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΕΝΤΟΣ
Χριστουγεννιάτικες βόλτες

ΕΠΙΛΟΓΕΣ
Ο Αρχέστρατος τριγυρίζει και προτείνει καλούδια

ΜΙΚΡΑ & ΖΟΥΜΕΡΑ
Νόστιμες γωνιές της Αθήνας

ΕΔΩ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Η Αλεξάνδρα Ανθίδου μάς στέλνει νέα όλο γεύση

ΑΓΟΡΑ
Ιδέες για δώρα

ROCK 'N' ROLL ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
Ο Ηλίας Σκουλάς «τριπάρει» alla Romana

ΣΗΜΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ
Ο Τάσος Μπίκος ετοιμάζει το μενού της εβδομάδας

ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
Ο Γιάννης Λουκάκος μάς ανοίγει την όρεξη

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ «ΜΠΟΥΦΕΣ»
Πρόσκληση σε πάρτι από τον Στέλιο Μαστοράκο

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΜΕΝΟΥ
* **ΜΕ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ** από τον Γκίκα Ξενάκη

* **ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ** από τον Λεωτέρη Λαζάρου

* **ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ** από τον Γιάννη Μπαξεβάνη

* **ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ** από τον Αλέξανδρο Κοσκινά

ΜΕ ΠΟΠ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
Σαλάτες και ορεκτικά από τον Στέλιο Αποστόλου

ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

«Πίτα» με ξηρούς καρπούς και φρούτα φτιάχνει η Βίκυ Κουμάντου

ΛΕΥΚΑ ΓΛΥΚΑ
Διά χειρός Σπύρου Αρτελάρη

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΑΣΙ
Ο Νικόλας Νικολακόπουλος και η Μαρία Τζίτζη τα συνδυάζουν

ΟΙΝΟ-ΠΝΕΥΜΑΤΑ
Οσκαρ κρασιών από τον Terroirista

ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ
Γνωριμία με τη σαμπάνια

ΤΖΙΝ ΚΑΙ ΤΟΝΙΚ
Πίνοντας με έναν κύριο

ΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ ΤΟΥ ΜΗΝΑ
Ο Παναγιώτης Φράγκος κερνάει παντς με τεντούρα

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΡΑΠΕΖΙ
Οι επιλογές του μήνα

ΒΛΕΠΩ, ΑΚΟΥΩ, ΜΑΘΑΙΝΩ
Τα νέα της αγοράς

INDEX
Αναζητήστε τις συνταγές μας με βάση το κυρίαρχο υλικό τους

ΤΡΟΦΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ
Χριστουγεννιάτικα έθιμα



ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ: Ιωάννα Σουφλήρη

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: Μελίσσα Στοϊλή

CREATIVE ART DIRECTOR: Αντώνης Κ. Κοκκαλίδης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ: Κέλλυ Σώκου

DEPUTY ART DIRECTOR: Νίκος Μαχίκας

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κλειώ Λαδοπούλου

PHOTO EDITOR: Κυριακή Φραγκιαδάκη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Αλεξάνδρα Ανθίδου, Αρχέστρατος, Ερη Βαρδάκη, Κοσμάς Βίδος, Σίμος Γεωργόπουλος, Γιάννης Ζουμπουλάκης, Αγγαία Κρεμέζη, Terroirista, Τζιν & Τόνικ, Μαρία Τζίτζη, Τροφουσλλέκτης

ΣΥΝΤΑΓΟΓΡΑΦΟΙ: Στέλιος Αποστόλου, Σπύρος Αρτελάρης, Αλέξανδρος Κοσκινάς, Βίκυ Κουμάντου, Λεωτέρη Λαζάρου, Γιάννης Λουκάκος, Στέλιος Μαστοράκος, Γιάννης Μπαξεβάνης, Τάσος Μπίκος, Νικόλας Νικολακόπουλος, Γκίκα Ξενάκης, Ηλίας Σκουλάς, Παναγιώτης Φράγκος

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Νίκη Σκαμάγκα

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Αναστασία Αδαμάκη, Παναγιώτης Μπελτζινίτης, Λεωτέρη Σιαράπη - Νίκος Τσίρος (BHMASTUDIO)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ - FOOD STYLING:

Αντωνία Κατή, Στέλιος Μαστοράκος

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ:

Ράνια Ντούμα, Ελένη Τερζοπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΟΛ:
Βασιλική Αλμπάνη

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Ολυμπία Πρωτοπαπαδάκη (τηλ. 211 3659 718)

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Αναστασία Χατζηγιαννίου (τηλ. 211 3659 892)

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ:
Γεωργία Νάτοη

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΟΜΕΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ-DIRECT MARKET:
Μάγδα Γεωργίου (mgeorgiou@dolnet.gr) (τηλ. 211 3659 716)

CREATIVE DEPARTMENT CREATIVE MEDIA DIRECTOR:
Νικόλας Φαρακάλας

CREATIVE MEDIA MANAGER:
Αργυρώ Κουτρούμπα

SENIOR ART DIRECTOR:
Χριστίνα Γερασιμίδου Κωνσταντίνος Κωλέτσος

ΓΡΑΦΕΙΟ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Αγ. Σοφίας 10, Τ.Κ. 54622 Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 241 197, fax: 2310 243 781

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Τάνια Ντεντεγιάν (tdedegian@dolnet.gr)

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Φένια Σικλάβου (thsklavou@dolnet.gr)

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ:
Multimedia AE

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ:
Iris AEBE

GOURMET

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ «ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80, Τ.Κ. 115 28 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. 211 3657 000, 210 7766 000, FAX 211 3659 101
e-mail: vimagourmet@tovima.gr, www.vimagourmet.gr

ΤΟ ΒΗΜΑ

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ

Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκης Α.Ε.

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1922-1957)
ΧΡΗΣΤΟΣ Δ. ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1957-2009)

ΕΚΔΟΤΗΣ: Σταύρος Π. Ψυχάρης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Αντώνης Β. Καρακούσης

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ
Δημήτριος Λαμπράκης (1931-1957)
Χρήστος Δ. Λαμπράκης (1957-2009)

Σταύρος Π. Ψυχάρης, Πρόεδρος ΔΣ
Χριστίνα Τσοτύσουρα-Ψυχάρη, Αντιπρόεδρος ΔΣ
Πάνος Στ. Ψυχάρης, Διευθύνων Σύμβουλος
Χρ. Μερής, Γεν. Διευθυντής Μέσων Ενημέρωσης
Ν. Πεφάνης, Οικονομικός Διευθυντής
Ν. Πιμπλής, Νομικός Σύμβουλος



Το μεγάλο τραπέζι

Συγγενής εξ αγχιστείας ήταν η κυρία Μάρω και ήμουν παιδί όταν τη γνώρισα. Την αγάπησα από την πρώτη στιγμή παρότι μας χώριζαν έξι δεκαετίες. Είχε ένα κέφι παιδικό και την αύρα των ανθρώπων που στη ζωή πιάνουν τον ταύρο από τα κέρατα. Προσφυγάκι από τη Σμύρνη, έμαθε να ράβει και σιγά-σιγά δημιούργησε μια μικρή αυτοκρατορία: περισσότερες από 30 μοδίστρες δούλευαν για εκείνη τότε που στο ατελιέ της ραβόταν όλη η Αθήνα.

Συνταξιούχος πια, όταν γνωριστήκαμε, μου έφτιαξε ρούχα για τις κούκλες μου αληθινά κομψοτεχνήματα. Με πρόσθεσε στη λίστα με τους τυχερούς που λάμβαναν την εξάισια μαρμελάδα φράουλα που έφτιαχνε ανελλιπώς κάθε άνοιξη. Και όταν άρχισα να έχω μαγειρικές αναζητήσεις μου αποκάλυψε το μυστικό για τα ντολμαδάκια γιαλαντζί για τα οποία φημιζόταν. Όπως φημιζόταν και για τα τραπέζια της, πάντοτε πολυπληθή, πάντοτε με τραγούδι και χορό.

Δεν θυμάμαι πόσα Χριστούγεννα ή Πρωτοχρονιές μοιράστηκα με την κυρία Μάρω. Θυμάμαι όμως ότι εκείνη μοιράστηκε το τραπέζι και το σπίτι της με όποιον είχε ανάγκη. Και ήταν πολλοί, πάρα πολλοί αυτοί που έτυχαν της φιλοξενίας της. Γνωστοί, αλλά και γνωστοί γνωστών και γνωστοί γνωστών γνωστών... Βλέπετε, είχε άλλη μία μυστική συνταγή: αυτή που λέει ότι το φαγητό είναι νοστιμότερο όταν μοιράζεται. Βεβαίως δε, αυτή που είχε υπάρξει και στην απέναντι όχθη, ότι αυτός που δίνει χαίρεται περισσότερο από αυτόν που παίρνει.

Την έχω στην καρδιά μου μέχρι σήμερα την κυρία Μάρω και καθώς πλησιάζουν τα Χριστούγεννα ένωσα την ανάγκη να σας τη «γνωρίσω». Είμαι σίγουρη ότι με τις συνταγές που θα βρείτε στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας οι γιορτές σας θα είναι πολύ νόστιμες. Θα χαρώ να μάθω ότι έγιναν απείρως νοστιμότερες με τη μυστική συνταγή της κυρίας Μάρως.

Ιωάννα Σουφλιέρη
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ



INDEX ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Με ρέβα, νούμπουλο
και βινεγκρέτ ροδιού > 79
- Με κινόα και σάλτσα
από ταχίνι > 85
- Με ωμά ραδικάκια
και φρούτα του χειμώνα > 91
- Με σπανάκι, ξινόμηλα
και πεκάν > 99
- Με γραβιέρα Αγράφων > 104
- Με σπανάκι και καλαθάκι
Λήμνου > 105

FINGER FOOD

- Χρωματιστές μπάλες τυριού > 68
- Τορτίγια με γαλοπούλα
και ανανά > 74
- Κροστίνι με αβγοτάραχο
Μεσολογίου > 103
- Αρωματική «πίτα» με αποξηρα-
μένα φρούτα και καρπούς > 111

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

- Σαν Μιχάλη σαγανάκι > 102
- Πράσα στον φούρνο
με σύγλινο και Μετσοβόνη > 106

ΣΟΥΠΕΣ

- Χορτόσουπα με νουντλς > 56
- Σούπα με κάστανα
και λουκάνικο Δράμας > 78
- Βελουτέ κόκκινης κολοκύθας
με πορτοκάλι > 84
- Κολοκυθόσουπα με
πικραμύγδαλα
και «κανελόνια» πράσου > 90
- Σούπα κολοκύθας με μανιτάρια
και μπαχαρικά > 96

TAPTES

- Τάρτα ροκφόρ > 61

- Τάρτα με κρεμμύδια, σύγλινο
και γραβιέρα Κρήτης > 88
- Ταρτάκια με ανεβατό
Γρεβενών > 108

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

- Λαχανοντολμάδες
με μανιτάρια > 50
- Γεμιστά μανιτάρια
με κάστανο > 72
- Γιουβέτσι με μανιτάρια > 100

ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Κριθαράκι με σπανάκι
και λιαστές ντομάτες > 48
- Ρύζι μπασμάτι με γαρίδες > 52
- Ταλιατέλες με σάλτσα
λαχανικών > 54
- Κουσκούς με αποξηραμένα
φρούτα > 60
- Ριζότο με μoustάρδα > 98

ΚΡΕΑΣ

- Ροσμπίφ > 11
- Trippa alla Romana > 47
- Κεφτεδάκια με τζίντζερ > 65
- Μίνι σουβλάκια με αποξηραμένα
φρούτα > 70
- Χοιρινά φιλετάκια με πουρέ
γλυκοπατάτας > 86
- Μοσχαρίσια φιλετάκια με πουρέ
από κρεμμύδι και μανιτάρια > 93

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)
- θ.δ. = θερμοκρασία δωματίου

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙ

- Κουνέλι με κοκάρια, μπέικον
και μανιτάρια > 59
- Γεμιστή γαλοπούλα
με σελινόριζα και κυδώνια > 80

ΨΑΡΙ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Καναπεδάκια με καπνιστό χέλι
και βατόμουρο > 64
- Σαλάτα θαλασσινών > 66
- Κεφτεδάκια σολομού
με μαρμελάδα παντζαριού > 82
- Γλυκόξινες γαρίδες επάνω
σε κανταΐφι και κουσκούς > 92

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

- Βασιλόπιτα με σοκολάτα,
σύκα και κάστανα > 124

ΓΛΥΚΑ

- Μαρέγκες καρύδας > 114
- Γλυκό ριζότο με κόκκινα
φρούτα > 115
- Σαρλότ με κρέμα ρικότας > 116
- Angel's cake > 117
- Σούπα κουραμπιέ > 118

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- Μους σοκολάτας
με περγαμόντο > 94
- Μους λευκής σοκολάτας με
γιαούρτι και κουραμπιέ > 120
- Τάρτα με σαντιγί σοκολάτας
και μήλα > 122
- Αχλάδια με χριστουγεννιάτικο σι-
ρόπι και κρέμα σοκολάτας > 126
- Πανακότα σοκολάτας
σε μπισκότο καρδιού > 128

ΚΟΚΤΕΪΛ

- Χριστουγεννιάτικο παντς
με τεντούρα > 138