

11.12.2016

ΒΗΜΑ

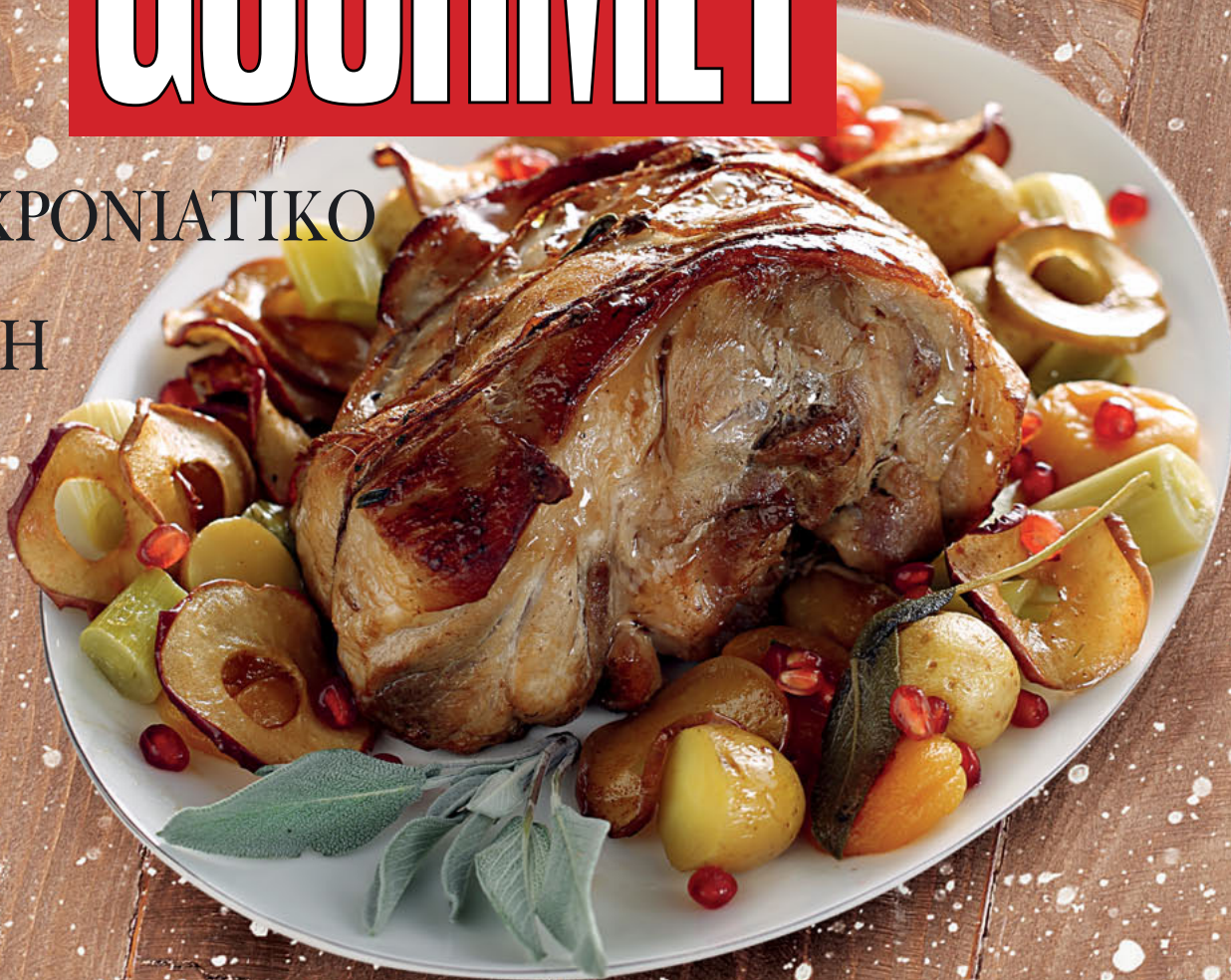
www.vimagourmet.gr ■ ΤΕΥΧΟΣ 108

GOURMET

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ
brunch

ΓΙΟΡΤΙΝΗ
προετοιμασία

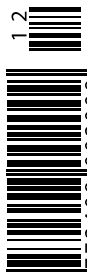
ΓΛΥΚΑ
με μπαχαρικά



Η γεύση των δικών μας
Χριστουγέννων

Τέσσερις σεφ και μία blogger θνητούνται

ΡΕΒΕΓΙΟΝ: Πλήρες μενού, πλούσιος μπουφές!



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 11/12 ΜΕ
«ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ ΜΕ €3,50



82



43



54



66

EDITORIAL	4
ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΕΝΤΟΣ	
Εθνικ βόλτα στην Αθήνα	6-7
ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ	
Η Μελίσα Στοίλη κυκλοφορεί και καταγράφει.....	12-13
ΛΙΧΟΥΔΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ	
Ο Κοσμάς Βίδος τρώει τζιντερμπρεντ	14
ΕΠΙΛΟΓΕΣ	
Ο Αρχέστρατος τριγυρίζει και προτείνει	16-20
ΤΟ ΛΕΜΕ, ΤΟ ΞΕΡΟΥΜΕ;	
Η σημασία του gourmet	22
ΓΕΥΣΗΠ'ΝΩΣΙΑ	
Οι 7 θάλασσες της Θεσσαλονίκης	24-25
ΣΥΝΔΑΙΤΥΜΟΝΑΣ	
Η Ντίνα Νικολάου «εξάγει» ελληνικές γεύσεις	26-27
Η Μαρία Στρατή νοστιμίζει τις Σπέτσες	30-31
Η Υλιάντα Στέγγου μάς συστήνει στα «παιδιά» της	34-36
ΕΔΩ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	
Τα γευστικά νέα του Βορρά	38
ΙΔΙΟΤΡΟΠΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ	
Ο Παράξενος παραδίδει μαθήματα «πατατικής»	40-41
ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ	
Ο Λευτέρης Λαζάρου στρώνει πλούσιο τραπέζι	42-46
ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΕ ΦΑΝΤΑΣΙΑ	
Ο Γιάννης Μπαξεβάνης δημιουργεί σε κλίμα εορταστικό	48-52
ΛΑΧΑΝΟ ΑΠΟ ΔΙΠΛΑ	
Συνοδευτικά πιάτα από τον Γίκα Ξενάκη	54-58

Ο ΜΠΟΥΦΕΣ ΤΗΣ ΠΙΟΡΤΗΣ	
Ο Μάκης Γεωργιάδης καλεί τους φίλους του	60-70
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΥΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ	
Ετοίμα από πριν τα πιάτα του Τάσου Μπίκου	72-79
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΓΙΑ ΜΕΝΑ ΣΗΜΑΙΝΕΙ...	
Τέσσερις σερφ και μία μπλόγκερ θυμούνται	80-84
ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ BRUNCH	
Γλυκά και αλμυρά από τη Μαρία Πρασά	86-90
ΣΗΜΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ	
Ο Μάκης Γεωργιάδης στρώνει καθημερινό τραπέζι	58-62
ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	
Ο Νικόλας Νικολακόπουλος γεμίζει το σπίτι ευωδίες	98-103
ΚΟΚΤΕΪΛ	
Στο πνεύμα των ημερών μπαίνει ο Παναγιώτης Φράγκος	104-106
ΟΙΝΟ-ΠΙΝΕΥΜΑΤΑ	
Ονική ανασκόπηση του 2016.....	108
ΒΑΕΠΩ / ΑΚΟΥΩ / ΜΑΘΑΙΝΩ	
Τα νέα της αγοράς	128
INDEX	
Αναζητήστε τις συνταγές μας με βάση το κυρίαρχο υλικό τους	129
ΤΡΟΦΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ	
Χριστούγεννα στον κόσμο.....	130



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
Κυκλοφορεί μαζί με «Το Βήμα της Κυριακής»
Μικαλακοπούλου 80, Τ.Κ. 115 28 Αθήνα
τηλ. 211 3657 000, 210 7766 000, fax 211 3659 101
e-mail: vimagourmet@tovima.gr, www.vimagourmet.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ
Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη
Δημήτριος Λαμπράκης (1931-1957)
Χρήστος Δ. Λαμπράκης (1957-2009)

ΕΚΔΟΤΗΣ: Σταύρος Π. Ψυχάρης

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Αντώνης Β. Καρακούσης

Διευθύντρια: Ιωάννα Σουφλήρη

Αρχιουντάτρια: Μελίσα Στοίλη

Creative art director: Αντώνης Κ. Κокκαλίδης

Επιμέλεια ύλης: Κέλλυ Σώκου

Συντακτική ομάδα: Αλεξάνδρα Ανθίδου,
Αρχέστρατος, Ερη Βαρδάκη, Κοσμάς Βίδος,
Σίμος Γεωργόπουλος, Γιάννης Ζουμπουλάκης,
Νατάσα Μωράκη, Παράξενος,
Terroirista, Τροφουσλλέκτης

Deputy art director: Νίκος Μαχίκας

Photo editor: Ρένα Γαλιώτου

Διόρθωση κειμένων: Ράνια Ντούμα,
Ελένη Τερζοπούλου

Φωτογραφίες:
Γιώργος Δρακόπουλος, Αντωνία Κατή,
Λευτέρης Σαρράκης - Νίκος Τοίρος (BHEMA Studio),
Μανώλης Κάπια (βοήθ. φωτογράφου),
Νίκος Παλιόπουλος (επεξεργασία εικόνας)

Εκτέλεση συνταγών - food styling:
Αντωνία Κατή, Ματίνα Πετροπούλου, Olivia Webb

Προτείνουν συνταγές:

Τάσος Αντωνίου, Μάκης Γεωργιάδης,
Λευτέρης Λαζάρου, Γιάννης Μπαξεβάνης,
Τάσος Μπίκος, Νικόλας Νικολακόπουλος,
Γίκα Ξενάκης

Εμπορική διεύθυνση ΔΟΛ: Δέσποινα Βουδούρη

Διευθύντρια διαφήμισης: Ολυμπία Προτοπασιάκη
(τηλ. 211 3659 718)

Direct market: Μάνδα Γεωργίου
(mgeorgiou@dolnet.gr, τηλ. 211 3659 716)

Διαφημιστικό τμήμα: Γεωργία Νάτσι
(gnatsi@dolnet.gr, τηλ. 211 3659 734)

Διαφημίσεις Β. Ελλάδος: Τάνια Ντεντεγιάν
(tdedegian@dolnet.gr, τηλ. 2310 241 197)

Υποδοχή διαφήμισης: Αναστασία Χατζηπαντωνίου
(τηλ. 211 3659 892)

Διευθυντής marketing: Διομήδης Γεώργας

Creative media: Νικόλας Φαρακάκης (Director),
Αργυρώ Κουτρούμπα, Χριστίνα Γερασμίδου,
Θωμάς Παπανικολάου

Εκτύπωση-βιβλιοδεσία: Iris AEBE

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΔΟΛ

Σταύρος Π. Ψυχάρης, **Πρόεδρος ΔΣ**
Χριστίνα Τσοτσούρα-Ψυχάρη, **Αντιπρόεδρος ΔΣ**
Πάνος Στ. Ψυχάρης, **Διευθύνων Σύμβουλος**
Α. Χρηστάκης, **Οικονομικός Σύμβουλος**
Ν. Αναστασόπουλος, **Οικονομικός Διευθυντής**
Ν. Πιμπλής, **Νομικός Σύμβουλος**

Νοσταλγικά Χριστούγεννα

Τι θυμόμαστε από τα «μαγικά» Χριστούγεννα των παιδικών μας χρόνων; Μια ατμόσφαιρα προσμονής, μια σκανταλιά, ένα στρωμένο τραπέζι και το άρωμα από τα ξεχωριστά φαγητά των γιαγιάδων και των μαμάδων μας. Ο Λευτέρης Λαζάρου θυμάται ότι η μητέρα του έκρυβε τις δίπλες, για να μην τις τελειώσει το αγόρι της προτού εμφανιστούν οι καλεσμένοι, ο Γκίκας Ξενάκης το χοιρινό της μαμάς, που ανυπόμονος τοιμολογούσε από τη γάστρα, ο Γιάννης Μπαξεβάνης τα γεμιστά κρεμμύδια που συνόδευαν το χοιρινό της σμυρνιάς γιαγιάς του, ο Τάσος Μπίκος τη μελαχρινή, τη βασιλόπιτα της δικής του μικρασιάτισσας γιαγιάς, και η Μαρία Πρασσά την καρνυδόπιτα της μαμάς της. Θα βρείτε τις «μαγικές» συνταγές τους στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας και το οποίο έχει σχεδιαστεί με στόχο να σας εμπνεύσει για να δημιουργήσετε τη γιορτινή ατμόσφαιρα που θα θυμούνται αργότερα τα δικά σας (μικρά και μεγάλα) παιδιά.

Καλέστε λοιπόν τους αγαπημένους σας και στρώστε το τραπέζι με κύριο πιάτο το μαριναρισμένο χοιρινό του Λευτέρη. Και αν οι καλεσμένοι είναι πολλοί, μην αγχωθείτε: ο Μάκης Γεωργιάδης ετοίμασε έναν γιορτινό μπουφέ που τους χωράει όλους. Είτε είναι καθιστό είτε είναι μπουφές, το γιορτινό τραπέζι σας θα ενισχυθεί

με τις σαλάτες που εμπνεύστηκε ο Γιάννης Μπαξεβάνης και τα συνοδευτικά πιάτα με λάχανο του Γκίκας. Και επειδή ξέρουμε πόσο κουραστικές είναι οι προετοιμασίες, ζητήσαμε από τον Τάσο Μπίκο να δημιουργήσει πιάτα που μπορούν να ψιαχτούν μερικές ημέρες νωρίτερα, να μπουν στον καταψύκτη και να βγουν την ημέρα της γιορτής, ίσα ίσα για να ψηθούν και να εμφανιστούν στο τραπέζι μας. Ένα τραπέζι που θα ολοκληρωθεί με τα γλυκά του Νικόλα Νικολακόπουλου για να γεμίσει το σπίτι με μυρωδιές μπαχαρικών. Και αν το ρεβεγιόν τραβήξει μέχρι το πρωί, μη σας νοιάζει: η Μαρία Πρασσά έχει έτοιμο το πρωτοχρονιάτικο πρωινό.

Καλές γιορτές, με υγεία και αγάπη για όλους.

Ιωάννα Σουφλέρη

ΥΓ.: Τα εφетινά Food Blog Awards ξεκίνησαν. Μπείτε στο www.tovima.gr/tomagourmet/foodblogawards16/ για να γνωρίσετε τους υποψηφίους και να δώσετε με την ψήφο σας τα δικά σας βραβεία.



INDEX ΣΥΝΤΑΓΩΝ

TEAK HAUS

From our forest to your home

By **PROTEAK**
RENEWABLE FORESTRY

Σαλάτες

- Με λάχανο και μήλο → 45
Με σπανάκι και κολοκύθα → 48
Πράσινη με κοτόπουλο → 52

Ορεκτικά και πρώτα

- Πήλινο στον φούρνο με ελληνικά
τυριά και δαμάσκηνα → 42
Λουκουμάδες φέτας με πουρέ
πιπεριάς και ρόκα → 50
Πατάτες φούρνου με
μαριναρισμένο αγγούρι → 64
Λαζάνια με μπέικον
και μοτσαρέλα → 78

Σούπες

- Ντοματόσουπα → 62
Μινεστρόνε → 93

Πίτες - τάρτες

- Πρασοκιμαδόπιτα → 46
Φλογέρες με blue cheese → 63
Τάρτα με κοτόπουλο → 68
Ρολάκια κοτόπουλου → 76

Λάχανο

- Γλυκόξινο κόκκινο λάχανο → 54
Λάχανο λευκό με μπέικον → 55
Κόκκινο λάχανο με αχλάδια → 56

Κρέας και πουλερικά

- Χωριάτικο λουκάνικο
με αρμπαρόριζα → 43
Χοιρινό με γέμιση → 44
Μοσχαράκι με κυδώνια → 66
Χοιρινό με φρούτα → 80

Αποκρυπτογράφηση

- 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

- Χοιρινό σπιτάδο με γεμιστά
κρεμμύδια → 82
Σνίτσελ κοτόπουλου
με πατατοσαλάτα → 92

Ψάρι

- Πολύχρωμες φακές με τόνο → 49
Τερίνα σολομού με λάιμ → 74
Ψάρι στον φούρνο με λεμονάτο
πουρέ → 94

Οσπρία

- Λάχανο με ρεβίθια → 58
Ρεβίθια στη γάστρα → 96

Αβγά

- Τηγανητά αβγά με πατάτες
και δενδρολίβανο → 88
Αβγόφρετες με αμύγδαλο
και γλυκό κυδώνι → 90
Πίτσα με κιμά και αβγό → 95

Πρωινό

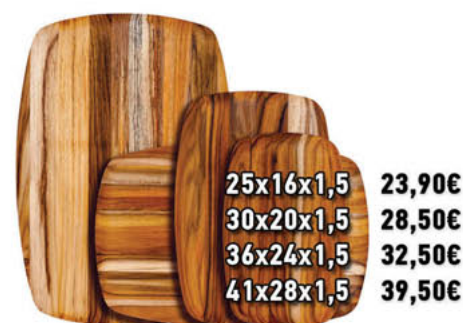
- Γιορτινή granola → 86
Ψωμί στον φούρνο με κασέρι
και καρύδια → 87

Γλυκά

- Μους σοκολάτας → 70
Μπουγατσάκια → 72
Δίπλες με μέλι και καρύδια → 81
Μελαχρινή βασιλόπιτα → 83
Καρυδόπιτα με ψίχα
τσουρεκιού → 84
Lava cake σοκολάτας → 98
Κρεμ μπριλέ με μαστίχα → 99
Τούρτα με αρώματα → 100
Χριστουγέννων → 100
Κέικ με κανέλα Κεϋλάνης → 102
Μους σοκολάτας → 103

Κοκτέιλ

- Mulled wine → 104
Mure aperitivo → 105
Cold eggnog → 106



Rockwell since 1872

Rockwell από το 1872...
ποιήστε μπροστά!

Αναγνωστοπούλου 11
Κολωνάκι - Αθήνα
τηλ. 210 7223336
fax: 210 7299336
www.rockwell.gr
facebook rockwell.gr
email: info@rockwell.gr

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου του περιοδικού με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλο, χωρίς προηγούμενη γραπτή άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.