

1. ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΕΣ

Μέσο: Η ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΩΝ ΣΥΝΤΑΚΤΩΝ

Ημ. Έκδοσης: . . . 30/03/2013 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 30/03/2013

Σελίδα: 38



Εκτός μενού

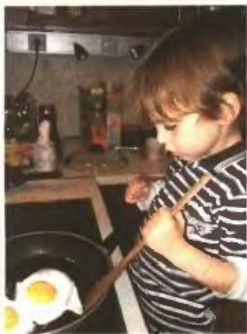
Το πρωινό του βασιλιά

(...) Ο βασιλιάς Παχουλούτσικος ο Πολύγλωσσος ποτέ δεν ήταν σίγουρος τι ακριβώς ήθελε. (...)

Για παράδειγμα το πρωί, όταν ερχόταν η ώρα να πάρει το πρωινό του, φώναζε τον αρχιμάγειρά του Λουμ Λουμ Μασουλούμ.

-Τι θα πάρετε, μεγαλειότατε, για πρωινό; ρωτούσε ο αρχιμάγειρας.

-Δικροκο αβγό στρουθοκαμήλου ομελέτα.



Μόλις του έφερε ο μάγειρας το αβγό στρουθοκαμήλου ομελέτα, ο βασιλιάς έλεγε:

-Μισό λεπτό. Αλλάξα γνώμη.

-Τι θέλετε, μεγαλειότατε, ρωτούσε ο Λουμ Λουμ Μασουλούμ.

-Ρυζόγαλο από γάλα χρυσού αετού (...)

Μόλις του έφερε το ρυζόγαλο, ο βασιλιάς έκανε πέρα το πιάτο κι έλεγε:

-Αλλάξα γνώμη! Δεν θέλω ρυζόγαλο (...)

Αυτά κι άλλα πολλά έκανε ο Παχουλούτσικος ο Πολύγλωσσος. Κι ώσπου να πάρει το πρωινό του είχε φτάσει μεσημέρι κι άρχιζαν πάλι τα ίδια με το μεσημεριανό...

Το τηγάνι του δήμιου
του Ευγένιου Τριβιζά
Εκδόσεις Καλέντης

Διαβάστε:

Ο Μικρός Πρίγκιπας

του Antoine De Saint-Exupery
Μετάφραση Στρατή Τσίρκα
Εκδόσεις Ηριδανός

Για μικρούς γευστιγνώστες

Της **Καίτης Βλάχου**

Δεν ξέρω τι να φτιάξω στο παιδί!

Πώς να κρυφτείς απ' τα παιδιά, λέει ο Σαββόπουλος, «έτσι κι αλλιώς τα ξέρουν όλα». Έχουν τις δικές τους συμπάθειες ή αντιπάθειες για πρόσωπα και πράγματα και διαμορφώνουν γρήγορα γευστικές προτιμήσεις, τόσο ιδιαίτερες κάποιες φορές, που είναι δύσκολο να τα ικανοποιήσεις. Αυτό θα προσπαθήσω να πετύχω εδώ με μερικές απλές συνταγές και θα χαρώ αν ευχαριστήσω έστω έναν και μοναδικό: τον αγαπημένο μου μικρό πρίγκιπα, που κλείνει τα πέντε του χρόνια...
* k.vlahou@efsyn.gr



1 Αλλιώτικα σουβλάκια

ΥΛΙΚΑ
1/2 κιλό κιμάς από μοσχάρι ή αρνάκι
1 αβγό
1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
2-3 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά
αλάτι
πάπρικα γλυκιά
6 πίτες για σουβλάκι
3 μεγάλες ντομάτες
1 γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε σε μολό όλα τα υλικά και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για 1 ώρα. Φιλάρουμε έξι στενόμακρα μπιφτέκια που τα περνάμε σε μεταλλικά σουβλάκια. Τα ψήνουμε στα κάρβουνα ή στο γκριλ. Ψήνουμε τις πίτες και τις ντομάτες αλκλήρες και σερβίρουμε σε κάθε πιάτο 1 πίτα, 1 σουβλάκι, 1/2 ντομάτα και 2-3 κουταλιές γιαούρτι.

2 Σφολιατάκια

ΥΛΙΚΑ
1 φύλλο έτοιμη σφολιάτα
200 γραμμ. τυρί έμμενταλ ή γκούντα τριμμένο
200 γραμμ. ζαμπόν
2 αβγά
3 κουταλιές γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Απλώνουμε τη σφολιάτα στον πάγκο της κουζίνας. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και την απλώνουμε στη σφολιάτα. Από πάνω ρίχνουμε το τυρί και το ζαμπόν ψιλοκομμένο. Τυλίγουμε ρολό (από τη φαρδιά πλευρά της σφολιάτας) και το τοποθετούμε σε σκούλα στο ψυγείο, περίπου 1 ώρα. Το βγάζουμε και κόβουμε φέτες που τής τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα. Χτυπάμε τους κρόκους με το γάλα και αλείφουμε τις φέτες. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς περίπου 15 λεπτά.

3 Μικρά κέικ με μερέντα

ΥΛΙΚΑ
250 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 φλιτζάνι ζάχαρη
3 αβγά
1 βανίλια
ζύσμα 1 πορτοκαλιού
1 μικρό βάζο μερέντα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, προσθέτουμε τα αβγά, το γάλα, τη βανίλια και το ζύσμα και στο τέλος το αλεύρι κοσκινισμένο. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μικρές φόρμες για κέικ, μοιράζουμε το μείγμα μέχρι τη μέση της φόρμας και βάζουμε στο κέντρο από μία κουταλιά μερέντα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για περίπου 20-25 λεπτά.

4 ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

ΑΒΓΟΦΕΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ
8 φέτες ψωμί, όχι φρέσκο
2 αβγά
1 φλιτζάνι γάλα
αλάτι
βούτυρο ή λάδι για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Σε μπολ χτυπάμε τα αβγά με το γάλα και λίγο αλάτι. Βάζουμε λίγο βούτυρο ή λάδι σε αντικατοπτρικό τηγάνι να ζεσταθεί. Βουτάμε τις φέτες ψωμιού μέσα στο μείγμα να βραχούν καλά. Τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσουν. Τις σερβίρουμε αμέσως με τυρί τριμμένο ή τις περηνόουμε με μέλι και τις συνοδεύουμε με φράουλες ή άλλα φρέσκα φρούτα εποχής.

2.5 Μηλόπιτα νησίσιαμη

ΥΛΙΚΑ
Για τη ζύμη:
450-500 γραμμ. αλεύρι, που φουσκώνει μόνο του
250 γραμμ. μαργαρίνη, σε θερμοκρασία δωματίου
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 βανίλια
ζύσμα ενός πορτοκαλιού

Για τη γέμιση:
5 μεγάλα μήλα
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
3 κουταλιές κονιάκ
1 φλιτζάνι καρύδια ψιλοκομμένα
1/2 φλιτζάνι ξανθές σταφίδες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Σε μπολ ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης για να ενωποιηθούν. Τη χωρίζουμε σε δύο μπάλες, τις τυλίγουμε με μεμβράνη και τις βάζουμε στην κατάψυξη. Όταν παγώσουν, παίρνουμε τη μία και την τρίβουμε στον τρίφτη μέσα σε λαδωμένο ταψί με τσέρκι. Τρίβουμε τα μήλα στον χοντρό τρίφτη και το ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης. Τα απλώνουμε πάνω στη ζύμη και τρίβουμε και τη δεύτερη μπάλα από πάνω. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 35-40 λεπτά μέχρι η επιφάνεια να χρυσαίσει.



Το ροζέ των σταρ

Αστέρες της showbiz έχουν κατά καιρούς δανείσει το όνομά τους σε σειρές ροζών (π.χ. Τζένιφερ Λόπεζ), αρώματα (π.χ. Λευτέρης Πανταζής) ως και σάλας για την κουζίνα (ο Πολ Νιούμαν!). Το πιο λαμπερό ζεύγος της εποχής – η Αντζελίνα Τζολί και ο Μπραντ Πιτ φυσικά – δοκίμασε αντίστοιχα την τύχη του στην παραγωγή κρασιού, προς το οποίο η αγάπη του είναι από καιρό δεδηλωμένη. Και εννοείται πως ξεπού-

λησε... Συγκεκριμένα οι δύο σταρ του Χόλιγουντ νοίκιασαν μια έκταση 1.000 στρεμμάτων στη νότια Γαλλία – κοντά στα σπίτια που διατηρούν στην περιοχή, τον Πύργο του Miraval – στην περιοχή Provence-Alpes-Côte d'Azur και σε συνεργασία με τη γνωστή οικογένεια οινοπαραγωγών Perrin, ιδιοκτήτες του Chateau Beaucastel, δημιούργησαν τη δική τους μικρή παραγωγή, 6.000 μπουκαλιών, με την επωνυμία Miraval Rose 2012 – και

Εις υγείαν

τα ονόματα των δυο τους γραμμένα στο πίσω μέρος της ετικέτας. Το κρασί διατέθηκε προς πώληση στη Γαλλία μέσω Internet (στην τιμή των 106 ευρώ για δύο μπουκάλια) και δεν χρειάστηκαν παρά ελάχιστες ώρες μέχρι να πουληθεί και η τελευταία του γουλιά. Σεβρά τώρα, απ' ό,τι διαβάζουμε, παίρνει τη παραγωγή κόκκινου και λευκού κρασιού, το οποίο, εκτός από το Internet, θα είναι επίσης διαθέσιμο σε κάβες και εστιατόρια.