

Τεύχος #1, Νοέμβριος 2023

μίσερ

SWEET & SOUR MAGAZINE by **STELIOS PARLIAROS**



τυρί

ουδέτερο: (τροφήμο, γαστρονομία) τροφικό παρασκεύασμα που φτιάχνεται σε εκμαγείο από την πήξη του γάλακτος με ή χωρίς ζύμωση

ATHENS voice



www.gaiawines.gr

 GaiaWinesGR

 gaiawines



Ηφαιστειακή Σαντορίνη

Έκρηξη του Ασύρτικου



Producta
direct

ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ στο μίξερ

Όταν η ζαχαροπλαστική μπήκε στη ζωή μου, πριν από πολλά χρόνια, την ερωτεύτηκα. Παθιάστηκα με τη δυνατότητα που μου έδινε να δημιουργώ, με τη μαγεία του αποτελέσματος, την πειθαρχία και τη συμμετρία που απαιτούσε, την ευχαρίστηση που προσέφερε στους άλλους. Η μαγειρική, από την άλλη, είναι μνήμες. Τις ανασύρω και ξεκινώ. Ανακατεύοντας υλικά και μνήμες φτιάχνονται οι γεύσεις που σε ταξιδεύουν σε μέρη μαγικά και μακρινά από την πρώτη κιάλας μπουκιά. Χωρίς αυτές το αποτέλεσμα είναι «άψυχο».

Ζωή όμως για μένα είναι και το καινούργιο, αυτό που έρχεται και τα ανατρέπει όλα. Πάντα μου άρεσε να κάνω αλλαγές στη ζωή μου. Να ταξιδεύω, να πειραματίζομαι με νέα υλικά, να κάνω απροσδόκητους συνδυασμούς, να δημιουργώ καινούργιες αλημνείες. Η δημιουργία, άλλωστε, δεν είναι κάτι στατικό.

Κάπως έτσι φαντάστηκα και το *Μίξερ*, το νέο μου εγχείρημα που κρατάτε στα χέρια σας, ένα ένθετο περιοδικό με γλυκές αλλά και αλμυρές συνταγές. Εμπνευσμένο από ένα διαφορετικό σε κάθε τεύχος υλικό, θα κυκλοφορεί μια φορά κάθε μήνα μαζί με την ATHENS VOICE και θα είναι συλλεκτικό. Θα εξελίσσεται συνεχώς και φιλοδοξεί να είναι σύγχρονο, μοντέρνο, δημιουργικό, αναπάντεχο. Γιατί πιστεύω



ότι δεν είμαι μόνο εγώ που βαριέμαι τα ίδια και τα ίδια, είστε κι εσείς.

Οι συνταγές που θα βρείτε στις σελίδες του δεν είναι υψηλής γαστρονομίας, από αυτές που δεν μπορείτε να φτιάξετε. Ούτε μπερδεμένες. Είναι απλές συνταγές με ένα twist, που θα σας ιντριγκάρουν να πάρετε τις σπάτουλες, τα τσέρκια, τα τηγάνια και να δημιουργήσετε. Ή, μάλλον, να δημιουργήσουμε. Παρέα.

Σε κάθε συνταγή υπάρχει πάντα ένα συστατικό, το βασικό, που την απογειώνει και μαζί με αυτό έρχονται να δέσουν

όλα τα υπόλοιπα. Γι' αυτό το Μίξερ θα περιέχει δημιουργίες με βάση κάθε φορά ένα διαφορετικό υλικό. Όταν πριν λίγα χρόνια ταξίδεψα στη Δανία με την Arla, εντυπωσιάστηκα με την «από τη φάρμα έως το τραπέζι» φιλοσοφία της. Γιατί δεν πρόκειται για μια πολυεθνική, αλλά για μια συνεταιριστική γαλακτοκομική εταιρεία που ιδιοκτήτες της είναι κτηνοτρόφοι, περισσότεροι από 9.000 από τη Δανία και τη Βόρεια Ευρώπη. Άνθρωποι που γνωρίζουν και σέβονται την παράδοση στην προετοιμασία των τυριών. Εμπνεύστηκα και σκέφτηκα, γιατί να μη δοκιμάσω να «παντρέψω» το τυρί με το γλυκό, και ξεκίνησα να πειραματίζομαι.

Έτσι, το πρώτο τεύχος είναι αφιερωμένο στο τυρί. Αγαπημένο σε όλους, ακίνδυνα εθιστικό, με παράδοση και ποικιλία στις γεύσεις και στις υφές. Στον κόσμο της γαστρονομίας λίγοι θησαυροί είναι τόσο αιγιματικοί όσο αυτή η πρώτη ύλη. Από το ήπιο και κρεμώδες έως το αιχμηρό και πικάντικο, υπάρχει ένα τυρί που ταιριάζει σε κάθε ουρανίσκο. Η μυσταγωγία του, ο τρόπος με τον οποίο μαγεύει τις αισθήσεις μας και μας μεταφέρει σε σφαίρες άνεσης και απόλαυσης, είναι ένας γρίφος που αξίζει να εξερευνηθούμε.

Στέλιος Παρλιάρος



Μια φορά και έναν καιρό...

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

**Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΧΑΝΕΤΑΙ ΣΤΑ ΒΑΘΗ ΤΗΣ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΑΣ.
ΚΑΝΕΙΣ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΕΙ ΠΩΣ ΠΡΩΤΟΕΜΦΑΝΙΣΤΗΚΕ
Ή ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΑΚΡΙΒΩΣ ΤΡΟΠΟ ΚΑΘΙΕΡΩΘΗΚΕ Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΜΕΤΑΤΡΑΠΕΙ ΣΕ ΤΥΡΙ.**

Το ξεκίνημα της τυροκομίας, σύμφωνα με τους ιστορικούς, έλαβε χώρα μετά την εξημέρωση των πρώτων μηρυκαστικών, κάπου στο 8000 π.Χ., που φαίνεται ότι άρχισε στα οροπέδια του σημερινού Ιράν. Ένας μύθος αποδίδει την παρασκευή του πρώτου τυριού σε ένα τυχαίο γεγονός. Κάποτε, ένας έμπορος διέσχισε την έρημο μεταφέροντας γάλα σε ένα ασκί φτιαγμένο από στομάχι προβάτου. Η ζέστη της ερήμου και η παρουσία φυσικής πυτιάς στο τοίχωμα του δοχείου προκάλεσαν στο γάλα ζύμωση και «έκοψε», διαχωρίστηκε δηλαδή σε τυρί (πήγμα) και τυρόγαλο. Ο έμπορος το δοκίμασε, χόρτασε με το τυρί, ξεδίψασε με το τυρόγαλο και προσπάθησε να αναπαράγει τη διαδικασία, ξεκινώντας έτσι την τέχνη της τυροκομίας. Χιλιάδες χρόνια αργότερα, περίπου στο 4000 π.Χ., εμφανίζονται τα πρώτα αιγοπρόβατα στις ακτές της Μεσογείου.

Ωστόσο, σύμφωνα με έρευνα του Πανεπιστημίου του Bristol στην Αγγλία, η τυροκομία ξεκίνησε τη Νεολιθική εποχή,

πολλά χρόνια πριν από την ιστορία με τον Άραβα έμπορο. Συγκεκριμένα, βρήκαν ίχνη από λίπος γάλακτος σε κομμάτια αρχαίων κεραμικών, τα οποία υποτίθεται ότι χρησιμοποιούνταν σαν στραγγιστήρες γάλακτος στην Πολωνία, και έτσι συμπέραναν ότι ο άνθρωπος έφτιαχνε τυρί 7.500 χρόνια πριν. Άλλη θεωρία υποστηρίζει ότι η τυροκομία και το τυρί ήρθαν στην Ευρώπη από τους Άριους, νομάδες κτηνοτρόφους από την Κεντρική Ασία.

Η τυροκομία σε πιο οργανωμένη μορφή γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη στα ρωμαϊκά χρόνια και διαδόθηκε σε όλη την Ευρώπη με την επικράτηση των Ρωμαίων, οι οποίοι υπήρξαν σπουδαίοι τυροκόμοι αλλά και φίλοι του τυριού. Κατακτώντας την Ευρώπη και τον τότε γνωστό κόσμο εγκαθιστούσαν φρουρές παντού. Μερικές φορές τις παραμελούσαν. Έτσι, για να επιβιώσουν οι φρουρές έβρισκαν την τροφή τους τοπικά, δημιουργώντας μικρά κοπάδια μηρυκαστικών από τα οποία έπαιρναν το γάλα και το κρέας.

Κατ' αυτόν τον τρόπο έμαθαν στους ντόπιους κατοίκους την τυροκομία. Λέγεται ότι οι Ρωμαίοι εμπλούτισαν τη γεύση του τυριού ταΐζοντας τα ζώα με αρωματικά φυτά. Πάντως τα περισσότερα από τα τυριά που ξέρουμε σήμερα πρωτοεμφανίστηκαν τον Μεσαίωνα. Τότε παρατηρούνται οι πρώτες κινήσεις για τη σύσταση τυροκομικών συνεταιρισμών. Την ίδια περίοδο και οι μοναχοί ασχολούνται με την παρασκευή τυριού. Σε αυτούς οφείλονται πολλές από τις κλασικές ποικιλίες τυριού που εμπορευόμαστε σήμερα, όπως η εκλεκτή παρμεζάνα που έφτιαχναν στο μοναστήρι της Parma.

Κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής αυτοκρατορίας, στον ελληνικό χώρο η τυροκομία ήταν πολύ εκτεταμένη. Στις λίγες μαρτυρίες που διαθέτουμε περιγράφεται το βλάχικο τυρί, οι μυζήθρες (απ' όπου πήρε το όνομά του και ο Μυζηθράς - Μιστράς). Ήταν δημοφιλές στις κατώτερες κοινωνικές τάξεις συνοδευόμενο από μαγειρεμένα λαχανικά. Ακόμη, πάρα πολλές μαρτυρίες τόσο από Ευρωπαίους περιηγητές όσο και από αραβικά κείμενα αναφέρουν την Κρήτη ως σπουδαίο τόπο παραγωγής τυριού και ιδιαίτερα τα Χανιά, που έφεραν και το προσωνύμιο «Τυρόπολις».

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, στα βουνά της ηπειρωτικής Ελλάδας και των νησιών, η παράδοση συνεχίστηκε με ίδιο και ακόμη μεγαλύτερο ενδιαφέρον. Στον τουρκικό εμπορικό κώδικα αναφέρονται ρητά ακόμη και σήμερα αρκετά ελληνικά τυριά, εξ αυτών και το καλαθάκι Λήμνου.

Στο τέλος του 19ου αιώνα, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος με τους υπουργούς του, και ιδιαίτερα τον Εμμανουήλ Μπενάκη, αντιλήφθηκε την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και κάλεσε τον ελληνικής καταγωγής τυροκόμο Ραϋμόνδο Δημητριάδη να εκπαιδεύσει τους νέους τυροκόμους της χώρας. Σε αυτόν οφείλουμε τη δημιουργία της γραβιέρας. Οι επίσης σπουδαίοι τυροκόμοι Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης συνέχισαν το έργο του διασχίζοντας τη χώρα και εκπαιδεύοντας νέους στην τέχνη. Το 1920 ιδρύθηκε και η Ανωτέρα Γεωπονική Σχολή και εκατοντάδες νέοι γεωπόνοι έμαθαν την τέχνη της γεωπονίας.

Αργότερα συγκροτήθηκε η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος η οποία και προώθησε με κάθε τρόπο τα συμφέροντα των τυροκόμων, με πρόεδρό της τον καθηγητή της γαλακτοκομίας Μανόλη Ανυφαντάκη.

Σημειώνεται ότι πρώτος ο Louis Pasteur το 1848 προσέγγισε επιστημονικά την παρασκευή τυριού και μελέτησε τις ζυμώσεις που γίνονται στο γάλα. Πολύ αργότερα, τον 20ό αιώνα, ξεκίνησε η βιομηχανική παραγωγή τυριών.

ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

Πρώτη μαρτυρία θρέψης με γάλα μηρυκαστικού είναι αυτή της ελληνικής μυθολογίας. Ο Δίας, κυνηγημένος από τον πατέρα του Κρόνο, φυγαδεύεται από τη μητέρα του Ρέα, κρύβεται στα δύσβατα βουνά της Κρήτης και τρέφεται αποκλειστικά με γάλα και μέλι. Το γάλα ήταν προσφορά της ιερής κασιόικας Αμάλθειας. Αργότερα ο πατέρας των θεών, προκειμένου να θρέψει τον γιο του Ηρακλή με θείκό γάλα για να γίνει αθάνατος, έκανε τον ουρανό να κατακλυστεί από γάλα. Από τότε τον ουρανό γέμισαν οι Γαλαξίες. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερά τροφή.

Αναφορά στην τυροκομία γίνεται στα χρόνια του Ομήρου. Στην «Οδύσσεια» μάλιστα, διαβάζουμε για τα τυριά που παρασκεύαζε ο Κύκλωπας Πολύφημος στη σπηλιά του από το γάλα των προβάτων του. Πιστεύεται ότι το συγκεκριμένο τυρί είναι η φέτα, κάτι που την καθιστά και το αρχαιότερο τυρί στον κόσμο. Ο Όμηρος αναφέρεται επίσης στον περίφημο κικεώνα, το ποτό που έπιναν πριν βγουν στη μάχη οι ήρωες του πολέμου, για την παρασκευή του οποίου αναμίγνυαν κρασί, αλεύρι, τριμμένο τυρί και βότανα, όπως δυόσμο και μάραθο.

Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης έδωσαν τις πρώτες συνταγές για την παραγωγή τυριού. Στα κείμενα των αρχαίων κωμωδιογράφων βρίσκουμε άφθονες περιγραφές τυριών της Ελλάδας.

Μάλιστα, στην αγορά των Αθηνών υπήρχε χώρος ειδικά αφιερωμένος στα τυριά. Τα φρέσκα πωλούνταν με το βάρος και τα ώριμα με το κομμάτι. Το ημερήσιο σιτηρέσιο των στρατιωτών περιλάμβανε συχνά τυρί, κι αν κάποιος στρατιώτης συλλαμβάνονταν να το πουλάει τιμωρούταν πολύ αυστηρά.

Στην αρχαία Σπάρτη υπήρχε ολόκληρη τελετουργική γιορτή με επίκεντρο την κλοπή τυριών ώστε να δείξουν το ταλέντο τους στον κλεφτοπόλεμο οι νεαροί Σπαρτιάτες. Όταν ενηλικιώνονταν οι νέοι έκρυσαν σε δύσκολα και απρόσιτα μέρη τυράκια και άλλα φαγώσιμα τα οποία έπρεπε να βρουν χωρίς να τους αντιληφθούν.

Οι αρχαίοι Έλληνες ονόμαζαν το προϊόν που προερχόταν από την πήξη του γάλακτος «τυρός». Πιστεύεται ότι παράγεται από το ρήμα *τυρεύω* που σημαίνει πήζω, στερεοποιώ το γάλα, άρα το κάνω τυρί. Ίσως όμως και να προέρχεται από το ρήμα *τορέω* που σημαίνει διατρύω, τρυπώ, και επομένως μπορεί να αναφέρεται στις τρύπες του προϊόντος, ή από το ρήμα *τορεύω* που σημαίνει σμιλεύω, κι αυτό επειδή μερικά τυριά απαιτούν καλούπια.

Αναφορές του Ομήρου στο τυρί βρίσκουμε και στην «Ιλιάδα» και στην «Οδύσσεια» και μάλιστα στον «αίγιον τυρόν», δηλαδή το κασιόικιο τυρί.

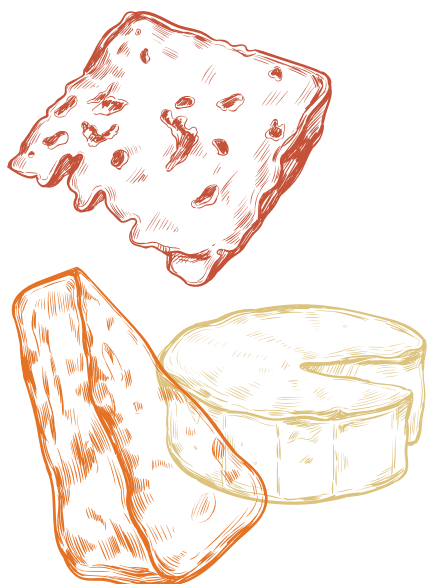


ΠΛΑΤΟ τυριών

ΤΑ ΠΛΑΤΟ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΜΙΑ ΕΞΥΓΝΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΙΣΧΥΟΝΤΑΣ ΤΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ «SHARING IS CARING»

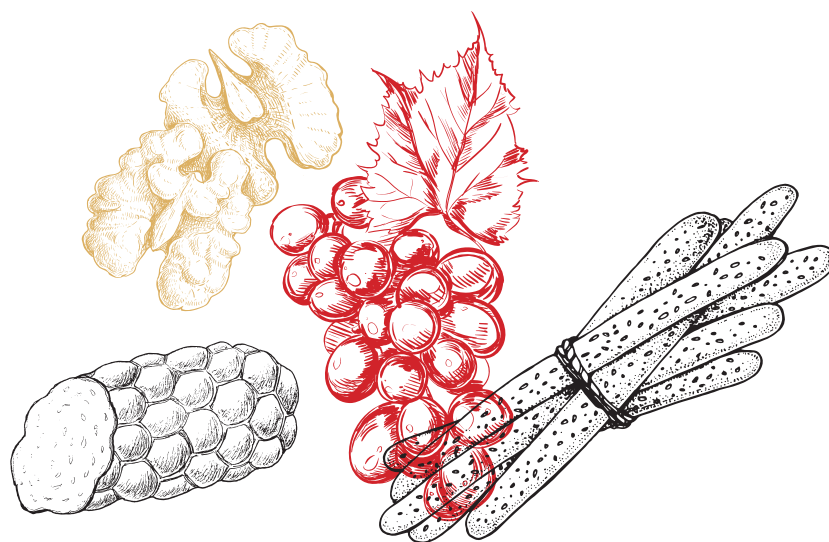
Δεν έρχονται ως δεύτερη επιλογή όταν δεν έχουμε χρόνο να μαγειρέψουμε, αντίθετα πρόκειται για μια μορφή socializing, καθώς ένα ποτήρι κρασί, λίγο τσιμπολόγημα και καλή μουσική είναι η συνταγή για μια όμορφη βραδιά – ειδικά αν αυτή είναι

γιορτινή. Για το ιδανικό πλάτο, τοποθετήστε διάφορα καλούδια και δημιουργήστε έναν συνδυασμό που πάντα κερδίζει, μια πεντανόστιμη ποικιλία στο πι και φι. Όπως όλα, όμως, έτσι κι αυτό χρειάζεται μια προετοιμασία.



ΤΥΡΙΑ

Προσπαθήστε να καλύψετε τα γούστα των καλεσμένων σας, οπότε καλό είναι να προμηθευτείτε τυριά από κάθε κατηγορία υφής: σκληρό, ημισκληρό, μαλακό ή μπλε τυρί. Για παράδειγμα μπορείτε να επιλέξετε το ημισκληρό Havarti, ένα δανέζικο πλήρες τυρί, με κρεμώδες σώμα και λεπτές γλυκές και όξινες νότες. Επόμενο στη λίστα, το μπλε τυρί για πιο αλμυρή και πικάντικη γεύση. Μπορεί να είναι λιγότερο δημοφιλές, όμως έχει φανατικούς θαυμαστές. Όσοι πραγματικά αγαπούν τα τυριά θα το εκτιμήσουν και με το παραπάνω. Ένα πλάτο δεν μπορεί να είναι ολοκληρωμένο χωρίς το αγαπημένο ιταλικό τυρί παρμεζάνα Ρετζιάνο. Από την κατηγορία των μαλακών τυριών επιλέξτε το μπρι με κόκκους πιπεριού.



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Απαραίτητα στο πλάτο μας είναι τα υπόλοιπα συστατικά που θα συνοδεύσουν τις γεύσεις και τις υφές των πρώτων υλών και θα δημιουργήσουν ένα αρμονικό σύνολο.

Αλλαντικά Μια κλασική επιλογή αποτελούν τα αλλαντικά, όπως σαλάμι Λευκάδος, προσούτο Πάρμας και jamón serrano. Αν υπάρχει χώρος προσθέστε και ψητή γαλοπούλα με μέλι – πάντα υπάρχει για κάτι νόστιμο! Η γλυκιά επίγευση θα δέσει με τα αλμυρά τυριά.

Dips Προτείνετε στην παρέας σας να δοκιμάσει κάτι διαφορετικό, όπως τσάντνι μήλου (ειδικά εφόσον επιλέξουμε μπλε τυρί). Μία εξίσου καλή επιλογή είναι το τσάντνι σύκου και η μαρμελάδα βερίκοκο.

Φρούτα Προτιμήστε κόκκινα σταφύλια, βατόμουρα, cranberries και σπόρους ροδιού (αν είναι Χριστούγεννα θα δώσετε γιορτινό χρώμα στο πλάτο σας). Από αποξηραμένα, προτιμήστε δαμάσκηνα.

Ξηροί καρποί Προμηθευτείτε ανάλατους ξηρούς καρπούς για να υπάρχει ισορροπία με τα ήδη αλμυρά τυριά. Τα αγαπημένα καρύδια είναι ασφαλής επιλογή, εναλλακτικά μπορείτε να επιλέξετε και τα πεκάν.

Αρτοσκευάσματα Ψημένες αραβικές πίτες, κριτσίνια χαρουπιού και τραγανή φοκάτσια. Αυτές οι ζυμωτές μπουκιές ολοκληρώνουν την απόλαυση.

WINE PAIRING

ΠΟΙΑ ΤΥΡΙΑ ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΜΕ ΠΟΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ;

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ PINOT NOIR

Οι νότες των μούρων ενός Pinot Noir είναι το τέλει ταίρι για τις καρυδένιες γεύσεις που έχει ένα μέτριας σκληρότητας τυρί, όπως η γραβιέρα.

ΜΠΡΙ ΜΕ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Η υψηλή οξύτητα και οι ευχάριστες φυσαλίδες της σαμπάνιας συνδυάζονται με την παχιά κρεμώδη υφή του.

ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ ΜΕ MOSCATO D'ASTI

Τα φρέσκα, όξινα φρούτα ενός Moscato d'Asti καθαρίζουν το στόμα από τα βαρύτερα τυριά αφήνοντας μια αναζωογονημένη επίγευση.

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΜΕ SAUVIGNON BLANC

Η οξύτητα αυτής της ποικιλίας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να «κόψετε» τη γεμάτη γεύση του κατσικίσιου τυριού.

ΗΑΝΑΡΤΙ ΜΕ ΡΟΖΕ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ

Η ασόλινη μεταλλικότητα ενός ροζέ Προβηγκίας δημιουργεί εξαιρετική αντίθεση με τη μαλακή υφή του τυριού.

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΕ PINOT GRIGIO

Γλυκό, πλούσιο και ελαφρώς πικάντικο, αυτό το ξηρό κρασί συνδυάζεται καλά με πιο κρεμώδεις ποικιλίες τυριών.

ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ ΜΕ PORT

Ο σύνθετος χαρακτήρας ενός πικάντικου και αλμυρού blue cheese ταιριάζει υπέροχα με ένα παλαιωμένο, πιο γλυκό Port.

ΤΣΕΝΤΑΡ ΜΕ CHARDONNAY

Το Chardonnay είναι λευκό κρασί με τραγανή, φρουτώδη γεύση και συνδυάζεται εξαιρετικά με ήπιες γεύσης τσένταρ.

ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΜΕ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Το Ασύρτικο της Σαντορίνης είναι φημισμένο για την οξύτητα, την καθαρότητα και τον ορुकτό χαρακτήρα του. Πάει γάντι με έντονα κίτρινα τυριά, όπως το σκληρό και πικάντικο Σαν Μιχάλη Σύρου – νησιώτικη υπόθεση.



Προμηθευτείτε το Arla® Havarti πλήρες και το Castello® Danablu.



GATEAUX AU CHOCOLAT

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. σοκολάτα 66% ή 70% Valrhona
5 μικρά αυγά
250 γρ. βούτυρο
90 γρ. άχνη ζάχαρη
50 γρ. ούισκι ή μαύρο ρούμι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα και τη διατηρούμε στους 45°C. Ανακατεύουμε τα αυγά και την άχνη ζάχαρη με μαρίζ (όχι με σύρμα για να μη δημιουργηθούν φυσαλίδες) και ενσωματώνουμε τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο. Προσθέτουμε και το αλκοόλ. Ομογενοποιούμε με μπλέντερ χειρός προσέχοντας να μην πάρει αέρα το μείγμα. Στη συνέχεια, το αδειάζουμε σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί διαμέτρου 18 εκ. και ύψους 6 εκ. Ψήνουμε στους 160°C για 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και διατηρούμε εκτός ψυγείου.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά
Μερίδες: 8



**ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΛΙΟ**

οι συνταγές



ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ

ελιές και βασιλικό



Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψσίματος: 40 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

150 γρ. αλεύρι
150 γρ. βούτυρο
75 γρ. κρύο νερό
1 κ.γ. ξίδι λευκό
λίγο αλάτι
λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

4-5 ντομάτες
50 γρ. βούτυρο μαλακό
70 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη
1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
200 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
50 γρ. Αgla αυθεντικό Δανέζικο
σκληρό τυρί τριμμένο

1 κρόκος αυγού
αλάτι
πιπέρι
ελιές
φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ**Ζύμη**

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά έως ότου ομογενοποιηθούν. Αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για μισή ώρα. Ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο και απλώνουμε σε ταρτιέρα διαμέτρου 24-26 εκ.

Γέμιση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το βούτυρο, το αμύγδαλο, το σκόρδο, το φρέσκο τυρί κρέμα, τον κρόκο αυγού και στο τέλος προσθέτουμε το σκληρό τυρί Δανίας, το αλάτι και το πιπέρι.

Σύνθεση

Τοποθετούμε στην τάρτα τη γέμιση που φτιάξαμε. Κόβουμε κάθε ντομάτα στη μέση και έπειτα σε λεπτές φέτες. Απλώνουμε τις ντομάτες πάνω από τη γέμιση, γαρνίρουμε με λίγες απύρνες ελιές και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά. Σερβίρουμε την τάρτα κλιαρή στολίζοντας με φύλλα βασιλικού.

ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΙΚ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ BLUE CHEESE και καρύδια

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. βούτυρο ελαφρώς λιωμένο
50 γρ. ζάχαρη καστανή
6 αυγά
400 γρ. αλεύρι
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
150 γρ. σκληρό τυρί Δανίας τριμμένο
100 γρ. γάλα
2 κ.γ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ανθός αλατιού
400 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
200 γρ. Castello Danablu μπλε τυρί
100 γρ. καρύδια

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανακατεύουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, ένα κ.γ. πιπέρι, το τριμμένο τυρί Δανίας και το γάλα. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε πολύ καλά για να μαλακώσουν το blue cheese, το φρέσκο τυρί κρέμα και ένα κ.γ. πιπέρι. Σε ένα τσέρκι διαμέτρου 24 εκ. και ύψους 5 εκ. αδειάζουμε το 1/2 του μείγματος από το κέικ, απλώνουμε την κρέμα τυριού, σκορπίζουμε από πάνω τα καρύδια αφήνοντας 1 εκ. περιφερειακά του τσέρκι. Αδειάζουμε το υπόλοιπο μείγμα του κέικ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 50 λεπτά.





ΚΑΜΕΝΟ CHEESECAKE ΜΕ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Danías

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψσίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
 500 γρ. σκληρό τυρί Δανίας
 5 μεγάλα αυγά
 2 κρόκοι αυγών
 500 γρ. κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά
 20 γρ. κορν φλάουερ
 20 γρ. αλεύρι
 φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το φρέσκο τυρί κρέμα και χτυπάμε με το σύρμα έως ότου μαλακώσει. Προσθέτουμε το κορν φλάουερ, το αλεύρι, το πιπέρι και έπειτα τους κρόκους και τα αυγά ένα ένα συνεχίζοντας το χτύπημα. Στη συνέχεια ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και το σκληρό τυρί Δανίας. Ομογενοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός. Σε ένα ταψί ή σε ένα τσέρκι διαμέτρου 22-24 εκ. τοποθετούμε αντικολλητικό χαρτί έτσι ώστε να εξέχει από τη φόρμα 3-4 εκ. Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C-230°C για 40-45 λεπτά. Κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 145°C, ανοίγουμε για λίγο την πόρτα του φούρνου έτσι ώστε να πέσει η θερμοκρασία, κλείνουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15 λεπτά ακόμη. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με blue cheese

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψήσιματος: 20-22 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

260 γρ. κουβερτούρα 70% κακάο
300 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
130 γρ. ζάχαρη άχνη
2 αυγά
2 κρόκοι αυγών
1/2 κ.γ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
200 γρ. Castello Danablu μπλε τυρί

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο πριν βράσει τη ρίχνουμε στην κουβερτούρα που έχουμε τεμαχίσει και ανακατεύουμε καλά. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε τους κρόκους και τα αυγά με τη ζάχαρη άχνη, τα αδειάζουμε στη σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ή τσέρκι διαστάσεων 34x11 εκ. Σκορπίζουμε στην επιφάνεια το blue cheese θρυμματισμένο και πασπαλίζουμε με το φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ψήνουμε στους 160°C για 20-22 περίπου λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάrouμε.





ΥΦΑΛΜΥΡΗ

κρεμ καραμεζέ

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψίσματος: 2 ώρες

Χρόνος αναμονής: 3-4 ώρες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

250 γρ. ζάχαρη
50 γρ. νερό
100 γρ. ζεστό νερό
ανθός αλατιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

350 γρ. γάλα
150 γρ. Arla κρέμα γάλακτος πλήρης
5 αυγά
200 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
100 γρ. ζάχαρη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Καραμέλα

Σε μία μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε τη ζάχαρη με τα 50 γρ. νερό και βράζουμε έως ότου γίνει μία ξανθή καραμέλα. Ρίχνουμε με προσοχή τα 100 γρ. ζεστό νερό και ανακατεύουμε. Αφού κρυώσει, προσθέτουμε και λίγο ανθό αλατιού.

Κρέμα

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε πολύ καλά 50 γρ. ζάχαρη με το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το φρέσκο τυρί κρέμα με 50 γρ. ζάχαρη και προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά. Ρίχνουμε το περιεχόμενο του πρώτου μπολ στο δεύτερο και ομογενοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός. Γεμίζουμε ένα πυρίμαχο σκεύος ή ταψάκι διαμέτρου 20 εκ. με το μείγμα και το τοποθετούμε σε ένα μεγαλύτερο ταψί με νερό. Ψήνουμε σε μπεν μαρί σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις (χωρίς αέρα) στους 130°C για τουλάχιστον 2 ώρες. Αφήνουμε την κρέμα στο ψυγείο 3-4 ώρες να παγώσει. Έπειτα ξεκολλάμε την κρέμα περιμετρικά πιέζοντας με τα δάχτυλά μας, αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα τινάζοντας καλά για να ξεκολλήσει χωρίς να διαλυθεί. Σερβίρουμε με τη σος καραμέλας και πασπαλίζουμε με ανθό αλατιού.

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 15-18 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΑΣΕΙΣ

200 γρ. βούτυρο Lurpak ελαφρώς λιωμένο
 300 γρ. ζάχαρη άχνη
 200 γρ. καρύδια τριμμένα σε σκόνη
 (και για επικάλυψη)
 7 ασπράδια αυγού (210 γρ.)
 120 γρ. αλεύρι
 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 ½ κ.γ. κανέλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
 200 γρ. βούτυρο μαλακό
 150 γρ. ζάχαρη άχνη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάσεις

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά. Προσθέτουμε το ασπράδι και το βούτυρο ελαφρώς λιωμένο. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πέντε ταψάκια μιας χρήσεως διαμέτρου 20 εκ. και γεμίζουμε το καθένα με 200 γρ. από το μείγμα. Αφήνουμε τα ταψάκια με το μείγμα στο ψυγείο να ξεκουραστούν για 30 λεπτά τουλάχιστον. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 15-18 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν.

Γέμιση

Στο μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη. Μόλις μαλακώσει προσθέτουμε το φρέσκο τυρί κρέμα και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου έχουμε μία λεία κρέμα. Χωρίζουμε την κρέμα σε πέντε ίσα μέρη. Σε μία πιατέλα τοποθετούμε τον έναν δίσκο και απλώνουμε ένα μέρος από την κρέμα. Συνεχίζουμε τη διαδικασία εναλλάξ και τελειώνουμε με κρέμα την οποία απλώνουμε και περιμετρικά. Καλύπτουμε όλο το γλυκό με τριμμένο καρύδι και τοποθετούμε στο ψυγείο.





ΚΕΙΚ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ τυρί κρέμα

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψσίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

240 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
 260 γρ. ζάχαρη άχνη
 180 γρ. βούτυρο Lurpak σε θερμοκρασία δωματίου
 280 γρ. αλεύρι
 4 αυγά
 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 ανθό αλατιού
 φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε πολύ καλά τη ζάχαρη άχνη και το βούτυρο με ένα σύρμα. Προσθέτουμε το φρέσκο τυρί κρέμα και ένα ένα τα αυγά. Στο τέλος ρίχνουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, ανθό αλατιού (κατά βούληση) και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία φόρμα του κέικ διαστάσεων 27x8 εκ., γεμίζουμε με το μείγμα, πασπαλίζουμε με λίγο ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για μία ώρα ή λίγο παραπάνω αν χρειαστεί. Αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάrouμε.

CHEESECAKE



Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα και 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

150 γρ. μπισκότα τύπου πτι μπερ
100 γρ. βούτυρο
75 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
40 γρ. αλεύρι
30 γρ. νερό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
800 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
150 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
6 κρόκοι αυγών
2 αυγά

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάση

Αλέθουμε τα μπισκότα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σκόνη και τα ανακατεύουμε με το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλεύρι και το νερό ώστε να φτιάξουμε μια ζύμη. Σε ένα αντικολλητικό χαρτί που έχουμε απλώσει στο ταψί του φούρνου, σκορπίζουμε τη ζύμη σε μεγάλα κομμάτια (σαν crumble) και ψήνουμε στους 160°C για 15 λεπτά. Αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν.

Γέμιση

Σε ένα μπολ χτυπάμε με το μίξερ το φρέσκο τυρί κρέμα και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε καλά. Ανακατεύουμε σε αυτό τα κρύα κομμάτια του μπισκότου. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί διαμέτρου 22 εκ. και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για μία ώρα. Αφήνουμε να κρυώσει.

Γαρνίρουμε με μαρμελάδα σμέουρο και φρούτα του δάσους.





ΜΟΥΣ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ και κυδώνια



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψσίματος: 2,5 ώρες

Χρόνος αναμονής: 5 ώρες (ή ένα βράδυ)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

500 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
500 γρ. Arla κρέμα γάλακτος πλήρης
80 γρ. ζάχαρη άχνη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΥΔΩΝΙΑ

1 κιλό νερό
1 κιλό ζάχαρη
3-4 μεγάλα κυδώνια
1 ξυλάκι κανέλα
1 κλωναράκι βανίλια
2-3 αστεροειδής γλυκάνισους (ανίς)
1 φυλλαράκι δάφνη
2 γαρύφαλλα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κυδώνια

Βάζουμε το νερό με τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και βράζουμε για 1 λεπτό. Πλένουμε καλά τα κυδώνια, αφαιρούμε τη φλούδα και τα κόβουμε στα τέσσερα. Ρίχνουμε τα κυδώνια στην κατσαρόλα, προσθέτουμε τα μυρωδικά και σκεπάζουμε με καπάκι. Βάζουμε την κατσαρόλα στον φούρνο και ψήνουμε στους 160°C-170°C για 2,5 ώρες. Ανά μία ώρα αναποδογυρίζουμε τα κυδώνια. Αφήνουμε να κρυώσουν μέσα στον φούρνο.

Μους

Χτυπάμε το φρέσκο τυρί κρέμα και τη ζάχαρη με το φτερό του μίξερ ή με ένα σύρμα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου να έχουμε μια κρέμα σε μορφή σαντιγίς.

Σύνθεση

Τοποθετούμε στο εσωτερικό μιας φόρμας ενός λίτρου ένα τουλπάνι και ρίχνουμε τη μους. Πιέζουμε πολύ καλά με μια μαρίζ ή ένα κουτάλι ώστε η μους να εφάπτεται στα τοιχώματα του σκεύους και αφήνουμε στο ψυγείο 5 ώρες τουλάχιστον για να σφίξει. Αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα και αφαιρούμε το τουλπάνι. Σερβίρουμε με τα κυδώνια.

CHEESECAKE

black forest



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψσίματος: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΒΑΣΕΙΣ

300 γρ. κουβερτούρα 70% κακάο τεμαχισμένη
 260 γρ. κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά
 200 γρ. Βύσσινα σε κονσέρβα ή γκριοτίνες (καθαρό Βάρος)
 4 αυγά
 2 κρόκοι αυγού
 200 γρ. ζάχαρη άχνη
 40 γρ. αλεύρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

600 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
 60 γρ. ζάχαρη άχνη
 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

150 γρ. κόκκινη μαρμελάδα
 100 γρ. γκριοτίνες ή Βύσσινα σε κονσέρβα ή σε λικέρ
 300 γρ. σοκολάτας 55% (για τις φλούδες)

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάσεις

Τοποθετούμε στην εστία μία μικρή κατσαρόλα με την κρέμα γάλακτος. Λίγο πριν βράσει την αποσύρουμε, την ρίχνουμε στην τεμαχισμένη κουβερτούρα και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ. Στο μπλέντερ πολτοποιούμε τα 100 γρ. φρούτου με τη ζάχαρη άχνη και προσθέτουμε τον πολτό στο μείγμα σοκολάτας. Ρίχνουμε τα αυγά, ανακατεύουμε καλά και στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι. Μοιράζουμε το μείγμα σε τρία ταψάκια διαμέτρου 20 εκ. στα οποία έχουμε τοποθετήσει αντικολλητικό χαρτί. Ψήνουμε στους 160°C για 15 λεπτά. Αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσουν πολύ καλά.

Κρέμα

Στο μίξερ χτυπάμε τη ζάχαρη με το φρέσκο τυρί κρέμα προσθέτοντας σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος. Συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου έχουμε μία σφιχτή σαντιγί.

Φλούδες σοκολάτας

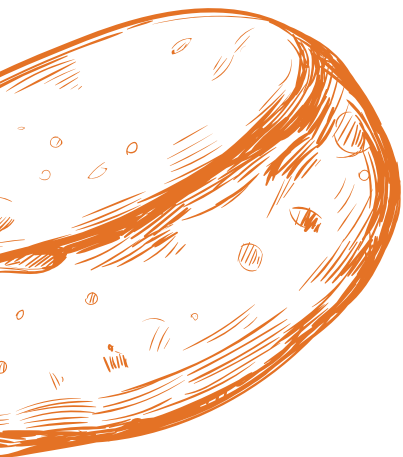
Λιώνουμε 300 γρ. σοκολάτας 55% στα μικροκύματα ή σε μπεν μαρί. Αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία της περίπου στους 30°C ανακατεύοντας συνέχεια. Σε ένα αντικολλητικό χαρτί απλώνουμε λιωμένη σοκολάτα σε λεπτή στρώση.

Μόλις αρχίσει να παγώνει, τυλίγουμε το χαρτί σε ένα λεπτό ρολό και το τοποθετούμε για λίγο στο ψυγείο. Καθώς ξετυλίγουμε το ρολό δημιουργούμε φλούδες σοκολάτας.

Σύνθεση

Με μεγάλη προσοχή ξεφορμάρουμε τις βάσεις και ξεκολλάμε το αντικολλητικό χαρτί. Τοποθετούμε τη μία βάση σε μία πιατέλα, απλώνουμε την κόκκινη μαρμελάδα και τοποθετούμε τον δεύτερο δίσκο. Στη συνέχεια απλώνουμε τη μισή κρέμα, σκορπίζουμε τα ολόκληρα φρούτα, τοποθετούμε τον τρίτο δίσκο και καλύπτουμε όλο το γλυκό με την υπόλοιπη κρέμα. Στολίζουμε την επιφάνεια του γλυκού, αλλά και περιμετρικά με φλούδες σοκολάτας.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΞΕΝΑ Π.Ο.Π. τυριά

Όταν ακούμε τη λέξη Π.Ο.Π. –και δεν τη βλέπουμε γραμμένη– πιθανότατα στιγμιαία μας έρχεται στο μυαλό η βασίλισσα της μουσικής Βιομηχανίας. Ωστόσο στον κόσμο της γαστρονομίας, η λέξη αφορά την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Ο όρος χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από συγκεκριμένη περιοχή, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα σε μία οροθετημένη γεωγραφική περιοχή με αναγνωρισμένη τεχνογνωσία. Ποια είναι όμως αυτά τα στοιχεία που κάνουν ένα τυρί να ξεχωρίσει

και να αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της παράδοσης μιας περιοχής; Οι φυλές των αγροτικών ζώων, ο τρόπος διαχείρισης και εκτροφής των ζώων, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, μαζί με τη μέθοδο παρασκευής και ωρίμανσης των τυριών αποτελούν τους βασικότερους παράγοντες. Στα πολύ θετικά, η προστασία των ονομασιών προέλευσης (Π.Ο.Π.) και η προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων (Π.Γ.Ε.) λειτουργούν ως μέσα ανάδειξης απομακρυσμένων περιοχών, αυξάνοντας την αναγνωρισιμότητα των προϊόντων και κατά συνέπεια τα εισοδήματα των παραγωγών. Παρακάτω, θα βρείτε όλα τα ελληνικά και κάποια δημοφιλή ξένα τυριά αυτών των κατηγοριών.

ΤΥΡΙΑ ΑΛΜΗΣ

Φέτα Μακεδονία, Θεσσαλία, Θράκη, Ήπειρος, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Λέσβος
Καλαθάκι Λήμνου Λήμνος
Σφέλλα Μεσσηνία και Λακωνία
Μπάτζος Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία

ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ

Γαλοτύρι Ήπειρος, Θεσσαλία
Κατίκι Δομοκού Περιοχή Δομοκού
Πηχτόγαλο Χανίων Νομός Χανίων
Ανεβατό νομός Γρεβενών και Επαρχία Βοΐου Κοζάνης
Τσαλαφούτι Τζουμέρκα, Ευρυτανία
Κοπανιστή Κυκλάδες (κυρίως Μύκονος)

Γκοργκοντζόλα Λομβαρδία, Πεδεμόντιο
Μοσαρέλα Μπούφαλα Πούλια, Καμπανία, Λάτιο, Μολίζ
Καμαμπέρ Νορμανδία
Μπρι Ιλ-ντε-Φρανς

ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

Κασέρι Μακεδονία, Θεσσαλία, Λέσβος και νομός Ήνθης
Danablu μπλε τυρί (Π.Γ.Ε.) Δανία
Ροκφόρ Μέσα Πυρηναία
Havarti (Π.Γ.Ε.) Δανία

ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

Κεφαλογραβιέρα Δυτική Μακεδονία, Ήπειρος, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία

Γραβιέρα Αγράφων Περιοχή Αγράφων
Γραβιέρα Κρήτης Κρήτη
Γραβιέρα Νάξου Νάξος
Αρσενικό Νάξου Νάξος
Λαδοτύρι Μυτιλήνης Λέσβος
Μετσοβόνη Επαρχία Μετσόβου
Σαν Μιχάλη Σύρος
Φορμαέλλα Παρνασσού Δήμος Αράχωβας
Παρμεζάνα Ρετζιάνο Εμίλια Ρομάνια, Λομβαρδία
Πεκορίνο Ρομάνο Λάτιο, Τοσκάνη, Σαρδηνία

ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ

Μανούρι Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία
Ξινομυζήθρα Κρήτης Κρήτη
Ξύγαλο Σπείας Περιοχή Σπείας

ΣΑΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

Εάν είστε και εσείς λάτρεις του τυριού, φτιάξτε τη δική σας συνταγή με πρωταγωνιστή αυτό το υλικό, φωτογραφήστε τη και στείλτε τη στην επίσημη σελίδα του Instagram [@mixer_steliosparliaros](https://www.instagram.com/mixer_steliosparliaros).

Η πιο ευφάνταστη, δημιουργική και «ονειροπόλα» θα δημοσιευτεί στο [@mixer_steliosparliaros](https://www.instagram.com/mixer_steliosparliaros), με το όνομα του account σας. Επιπλέον, ο νικητής θα κερδίσει προϊόντα Lurpak.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Κάντε follow στο Instagram την [@athensvoice](https://www.instagram.com/athensvoice), το [@mixer_steliosparliaros](https://www.instagram.com/mixer_steliosparliaros) και το [@lurpakgr](https://www.instagram.com/lurpakgr). Καλά μαγειρέματα και καλή επιτυχία!

ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΠΙΡΑ

ΥΛΙΚΑ

390 γρ. αλεύρι και λίγο για πασπάλισμα
50 γρ. ζάχαρη
2 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ (20 γρ.)
½ κ.γ. ανθό αλατιού
½ κ.γ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
50 γρ. βούτυρο λιωμένο
120 γρ. τυρί cheddar τριμμένο και λίγο για πασπάλισμα
1 μπουκάλι μπίρα Dathènes

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το πιπέρι. Αδειάζουμε στο μπολ την μπίρα και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και το τριμμένο τυρί. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά έως ότου έχουμε ένα μαλακό ζυμάρι. Σε ένα ταψί διαμέτρου 18 εκ. και ύψους 6 εκ. τοποθετούμε αντικολλητικό χαρτί και στη συνέχεια το ζυμάρι. Πασπαλίζουμε με αλεύρι και τριμμένο τυρί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 35 λεπτά και στους 160°C για ακόμα 10 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.

Χρόνος παρασκευής: 15 λεπτά
Μερίδες: 8-10



DATHÈNES



μίξερ

ATHENS voice