

Τεύχος #2, Δεκέμβριος 2023

μίσερ

SWEET & SOUR MAGAZINE by STELIOS PARLIAROS



βούτυρο

ουδέτερο: (τροφήμο, γαστρονομία) λιπαρό τρόφιμο με υπόλευκο ή κίτρινο χρώμα που γίνεται από το γάλα κι έχει μαγειρική και ζαχαροπλαστική χρήση

ATHENS voice



www.gaiawines.gr
f GaiaWinesGR
@ gaiawines



Ηφαιστειακή Σαντορίνη

Έκρηξη του Ασύρτικου



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ στο μίξερ

Επιτέλους έφτασαν! Υπάρχει άραγε πιο αγαπημένη μέρα στο ημερολόγιο από το πρωί της 25ης Δεκεμβρίου;

Για όλους είναι όμορφα τα Χριστούγεννα. Γιορτινές βιτρίνες, λαμπιόνια σε όλη την πόλη, τραπεζώματα σε φιλικά σπίτια. Για μένα είναι όμως κάτι παραπάνω. Είναι η μυρωδιά του λιωμένου βουτύρου στην κουζίνα που σπάει τη μύτη, η ζάχαρη άχνη στην ποδιά μου που δεν λέει να φύγει, οι γλυκές εκπλήξεις σε κάθε γωνιά στο εργαστήρι μου που εξαφανίζονται σε χρόνο ντετέ. Είναι η περίοδος μαγείας και ακόμα μεγαλύτερης δημιουργίας. Είναι η εποχή που θυμόμαστε τις οικογενειακές παραδόσεις. Το στολισμένο δέντρο με τα πολύχρωμα τυλιγμένα πακέτα που κάνουν τη μέρα ξεχωριστή, η κουζίνα που μοσχοβολάει από τους κουραμπιέδες και τα μελομακάρωνα, και η βασιλόπιτα που μας «προκαλεί» να την κόψουμε, αλλά εμείς πρέπει να περιμένουμε καρτερικά την Πρωτοχρονιά.

Αν μου έλεγαν να περιγράψω τα Χριστούγεννα με μια εικόνα θα ήταν αυτή: Η οικογένεια μαζεμένη στο τραπέζι και όλοι χαρούμενοι να λένε και ξαναλένε τις ίδιες παλιές ιστορίες, που παραδόξως γίνονται καλύτερες με τον καιρό, πάντα με φόντο τον χριστουγεννιάτικο μπουφέ. Κάθε λογής αλμυρή και γλυκιά λικουδιά με την οποία γεμίζουμε το πιάτο μας ξανά και ξανά. Καταλαβαίνετε, λοιπόν, πως δεν γινόταν αυτό το συλλεκτικό τεύχος του *Μίξερ*, να μην είναι αφιερωμένο στην πιο ωραία εποχή του χρόνου.



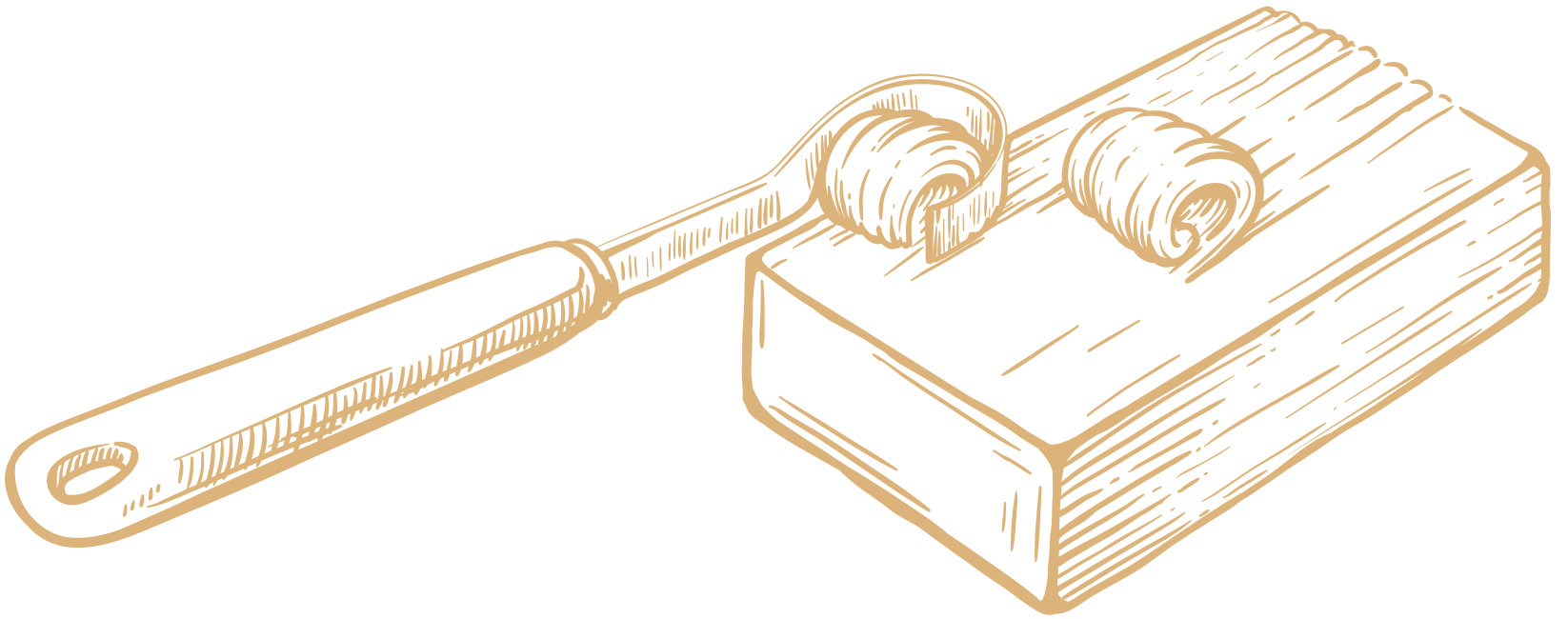
Το *Μίξερ*, το νέο μου εγχείρημα, ένα ένθετο συλλεκτικό περιοδικό με γλυκές και αλμυρές συνταγές, εμπνευσμένο από ένα διαφορετικό σε κάθε τεύχος υλικό, κυκλοφορεί μια φορά τον μήνα μαζί με την ATHENS VOICE. Ήδη έχετε πάρει στα χέρια σας το πρώτο τεύχος που ήταν αφιερωμένο στο τυρί. Αυτή τη φορά, λόγω Χριστουγέννων βέβαια, δεν θα μπορούσε παρά να είναι αφιερωμένο στο υλικό που χωρίς αυτό δεν νοούνται τα γλυκά των γιορτών. Πρωταγωνιστής στις συνταγές που θα βρείτε στις σελίδες που ακολουθούν,

λοιπόν, είναι το βούτυρο. Ένα αγαπημένο γαστρονομικό υλικό που έχει καταφέρει να «τρυπώσει» στις κουζίνες όλης της Γης και αδιαμφισβήτητα νοστιμίζει κάθε φαγητό και γλυκό. Είναι το μυστικό της επιτυχίας της Μέριλ Στριπ, βασίλισσας της γαλλικής κουζίνας, στην ταινία «*Τζούλι και Τζούλια*». Είναι τα πρωινά μας που ξεκινούν όμορφα με βουτυρωμένες φέτες ολόφρεσκο ψωμί. Είναι το υλικό που απογειώνει τη γεύση κάθε τάρτας γλυκιάς ή αλμυρής. Είναι αυτό που κάνει μαγική τη μυρωδιά του κέικ.

Όσο για το αν κάνει καλό στην υγεία μας, σας έχω και καλά νέα! Έρευνες των τελευταίων ετών έχουν δείξει ότι το βούτυρο περιέχει ουσίες θρεπτικές και ωφέλιμες για τον οργανισμό μας – φυσικά όταν καταναλώνεται με μέτρο. Απόδειξη αυτού: παρά το γεγονός ότι το αγαπημένο διατροφικό υλικό των Γάλλων είναι το βούτυρο, τα ποσοστά παχυσαρκίας στη Γαλλία είναι πολύ χαμηλά. Ειδικά μάλιστα αν το συνδυάσουμε με άλλα υγιεινά υλικά, όπως το μέλι ή η μαύρη σοκολάτα, η γεύση του απογειώνεται.

Επειδή, λοιπόν, οι ενοχές δεν έχουν θέση στην κουζίνα μας, μια και αυτή είναι ένας χώρος έκφρασης και δημιουργίας, πιάστε τις σπάτουλες, τις κατσαρόλες και τα τσέρκια και ελάτε να ξεδιπλώσουμε παρέα τη μαγεία των Χριστουγέννων...

Στέλιος Παρλιάρος



Μια φορά και έναν καιρό...
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ
ΒΟΥΤΥΡΟΥ

**ΤΟ ΠΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΠΟΤΕ ΦΤΙΑΧΤΗΚΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙ
 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ,
 ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΣΤΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΚΥΚΛΟΥΣ**

Η επικρατέστερη άποψη είναι ότι ήρθε στο προσκήνιο χιλιάδες χρόνια πριν, ταυτόχρονα με την πρώιμη εξημέρωση των γαλακτοπαραγωγικών ζώων. Λέγεται ότι, ως συνήθως, η πρώτη παρτίδα έγινε εντελώς τυχαία όταν κάποιος νομάς μετέφερε φρεσκοαρμεγμένο γάλα προβάτου μέσα σε ασκό κατασκευασμένο από το δέρμα κάποιου ζώου. Καθώς οι νομάδες μετακινούνταν συνεχώς, το γάλα ανακινούνταν και ταυτόχρονα υποβαλλόταν σε ζύμωση από τους διάφορους μικροοργανισμούς του ασκού. Έτσι το λίπος του στερεοποιήθηκε σε κάτι πολύ νόστιμο, το βούτυρο!

Αυτός ο αρχέγονος τρόπος παρασκευής βουτύρου –μέσω της συνεχούς παλινδρόμησης του γάλατος σε δερμάτινο ασκό– συνεχίστηκε για χιλιετίες. Ακόμη και σήμερα απομονωμένες κοινότητες στη Μέση Ανατολή και στην Αφρική χρησιμοποιούν αυτή τη μέθοδο.

Μεταφερόμαστε στο 2.500 π.Χ. Οι Σουμέριοι για να παράξουν βούτυρο χρησιμοποιούσαν ειδικές κανάτες τερακότας και ένα εργαλείο ως έμβολο. Σε αυτά τα δοχεία έβαζαν το γάλα και το «χτυπούσαν»

μέχρι να πήξει. Σε ανάγλυφο που έχει βρεθεί, ηλικίας 3ης χιλιετίας π.Χ., απεικονίζεται ένα εργαστήριο με δύο καρδάρες στις οποίες παρασκεύαζαν βούτυρο. Και στη Βίβλο υπάρχουν αναφορές στο βούτυρο, βέβαια, ως μια τροφή για γιορτή. Η πρώτη αναφορά είναι όταν ο Αβραάμ και η Σάρα προσφέρουν σε τρεις επισκέπτες αγγέλους κρέας, γάλα και το κρεμώδες κίτρινο άλειμμα.

Φαίνεται ότι το βούτυρο, λόγω των χαμηλών θερμοκρασιακών συνθηκών που απαιτούνται για την παρασκευή του, προτιμήθηκε στη Βόρεια Ευρώπη. Ο δροσερός καιρός επέτρεπε στους ανθρώπους να αποθηκεύουν βούτυρο πολύ πιο εύκολα από ότι σε κάποια μεσογειακή χώρα. Μερικά από τα αρχαιολογικά ευρήματα στην Ιρλανδία είναι βαρέλια με υπολείμματα βουτύρου, θαμμένα σε βάλτους και έλη (χρονολογούνται από το 400 π.Χ.). Καθώς τότε δεν είχε εφευρεθεί η ψύξη, τοποθετούσαν το βούτυρο σε ξύλινους κάδους και το έθαβαν βαθιά στη γη φυτεύοντας δέντρα για να σημαδέψουν το μέρος της τοποθεσίας. Όσο περισσότερο το άφηναν θαμμένο, τόσο μεγαλύτερη νοστιμιά αποκτούσε. Οι Σκωτσέζοι και οι Σκανδιναβοί έκαναν το ίδιο.

Ωστόσο, αυτό το γαλακτοκομικό προϊόν υποτιμήθηκε από τους λαούς της Μεσογείου (αρχαίοι Έλληνες, Ρωμαίοι, κ.ά.), καθώς το συνέδεαν με τους «βαρβάρους» του Βορρά, και αντ' αυτού χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο στη διατροφή τους. Μάλιστα, ο Έλληνας ποιητής, Αναξανδρίδης, αναφερόταν περιφρονητικά στους Βόρειους και τους αποκαλούσε «βουτυροφάγους».

Την περίοδο του Μεσαίωνα, οι ευρωπαϊκοί λαοί αρχίζουν και συνδέουν όλο και περισσότερο τις διατροφικές τους ανάγκες με το βούτυρο. Ξεκίνησε μάλιστα και η εξαγωγική δραστηριότητα. Οι Γερμανοί έστειλαν πλοία στο Μπέργκεν της Νορβηγίας και αντάλλαξαν φορτία με βούτυρο και αποξηραμένα ψάρια. Ήταν ένα υλικό για όλους: ιδιαίτερα δημοφιλές στους αγρότες ως φθνή πηγή τροφής, αλλά και στους ευγενείς ως συστατικό πλούσιο σε γεύση που νοστιμίζει τα πιάτα τους. Τόση ήταν η αγάπη για το βούτυρο, που πλούσιοι δωροδοκούσαν ή καλόπιαναν με αγαθοεργίες ανθρώπους της εκκλησίας για να τους επιτρέψει να καταναλώσουν βούτυρο κατά την περίοδο της Σαρακοστής που κανονικά απαγορευόταν. Fun fact: Από αυτά τα χρήματα χρηματοδοτήθηκε και κατασκευάστηκε στη Ρουέν, Βορειοδυτική Γαλλία, ο Καθεδρικός Ναός Tour de Beurre! Τελικά το βούτυρο και οι λάτρες του νίκησαν και τον 17ο αιώνα επετράπη η ελεύθερη κατανάλωσή του όλο τον χρόνο.

Το ημερολόγιο δείχνει 19ο αιώνα. Στη Γαλλία το βούτυρο είχε τόσο μεγάλη ζήτηση που ο αυτοκράτορας Ναπολέον Γ' προσέφερε ένα μεγάλο βραβείο σε όποιον μπορούσε να κατασκευάσει ένα υποκατάστατο. Το 1869, λοιπόν, ένας Γάλλος χημικός κέρδισε το βραβείο παρασκευάζοντας ένα νέο προϊόν από λίπος βόειου κρέατος αρωματισμένο με γάλα, το οποίο ονομάστηκε «oleomargarine», γνωστό σήμερα ως μαργαρίνη.

Την ίδια περίοδο, στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, λόγω της υψηλής ζήτησης ιδρύθηκαν τα πρώτα εργοστάσια παραγωγής του βουτύρου στις ΗΠΑ. Ωστόσο μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του 1870, συνεχίστηκε η παραγωγή με «χειροποίητο τρόπο». Ήταν τότε που ο Σουηδός μηχανικός Carl Gustaf Patrik de Laval, παρουσίασε τον πρώτο φυγοκεντρικό διαχωριστή κρέμας που επιτάχυνε τη διαδικασία. Στη συνέχεια η εξέλιξη της τεχνολογίας και η χρήση των ψυκτικών συστημάτων, έδωσαν τη δυνατότητα στη μεταφορά του προϊόντος και κατ' επέκταση εξαπλώσής του. Ήδη το 1900 η μισή ποσότητα βουτύρου των ΗΠΑ παράγονταν στα εργοστάσια. Η Ευρώπη με τη σειρά της ακολούθησε αυτή την τάση.

Αργότερα το βούτυρο διαδόθηκε σε όλο τον κόσμο και παραμένει μέχρι και σήμερα ένα σημαντικότερο υλικό στη διατροφή μας.

Όχι μόνο ως τρόφιμο

Στην αρχαία Ρώμη είχε φαρμακευτική χρήση για την επάλειψη των πληγών και άλλων δερματικών παθήσεων. Στην Ινδία θεωρούσαν το βούτυρο σύμβολο αγνότητας. Οι Ινδουιστές προσέφεραν στον Λόρδο Κρίσνα τενεκεδάκια γεμάτα γκι και διαυγές βούτυρο για τουλάχιστον 3.000 χρόνια. Οι Μογγόλοι και οι Θιβητιανοί, εκτός από το μαγείρεμα, το χρησιμοποιούσαν για φωτισμό, για φάρμακο αλλά και για καλλυντικό. Επίσης στο Θιβέτ το χρησιμοποιούσαν στα νεκρά σώματα για να βαλσαμώσουν τους αρχηγούς τους – τους έβραζαν μέσα σε βούτυρο.



ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΤΟ ΨΩΜΙ ΣΟΥ!

Η ΣΥΝΗΘΕΙΑ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΛΑΤΡΕΙΑ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΟΠΕΡΝΙΚΟ

Η Γη κινείται γύρω από τον Ήλιο και όχι το αντίστροφο, κάτι που μας δίδαξε ο φημισμένος επιστήμονας Κοπέρνικος. Εκτός όμως από τα εδάφη της αστρονομίας, μπήκε και σε αυτά της γαστρονομίας. Η επάλειψη του βουτύρου στο ψωμί, μια διαχρονικά αγαπημένη συνήθεια με πολλούς φαν, πρωτοξεκίνησε από τον Κοπέρνικο. Το 1519 ο ίδιος κλήθηκε να διοικήσει τις πολωνικές δυνάμεις που βρίσκονταν υπό πολιορκία στην οχυρωμένη πόλη του Όλστιν – μια πολωνική πόλη στα σύνορα με την Πρωσία, η οποία επλήγη από επιδημία πανώλης. Αναζητώντας τα αίτια της εξάπλωσης της ασθένειας, ο Κοπέρνικος χώρισε τους κατοίκους της πόλης σε τέσσερις ομάδες, δίνοντάς τους διαφορετικά είδη τροφής. Παρατηρήθηκε ότι η ομάδα που στερήθηκε το ψωμί έμεινε απρόσβλητη από την πανώλη, έτσι το ψωμί αποκλείστηκε ως επιλογή τροφής.

Υποψιάστηκε όμως, ότι δεν ευθυνόταν το ίδιο το προϊόν, αλλά κάποιος οργανισμός που το μόλυνε. Άλλωστε οι συνθήκες της υγιεινής στο Όλστιν ήταν αρκετά κακές με τα καρβέλια συχνά να καταλήγουν στους δρόμους και να συλλέγονται από εκεί. Ο καλός φίλος του επιστήμονα, Γκέρχαρντ Γκλίξελινγκ, πρότεινε να αλείψουν τα καρβέλια του ψωμιού με μια λεπτή στρώση ανοιχτόχρωμης επάλειψης (βούτυρο). Κατ' αυτόν τον τρόπο θα ήταν εμφανές αν τα καρβέλια είχαν πέσει κάτω ή αν είχαν πάνω τους κάποιο άλλο υλικό ικανό να τα μολύνει, και ως εκ τούτου θα απέφευγαν να το καταναλώσουν. Ο Κοπέρνικος διέταξε να εφαρμόσουν την ιδέα και πράγματι σε σύντομο διάστημα η πανώλη υποχώρησε.

Αυτή είναι η πρώτη καταγραφή «παντρέματος» του ψωμιού με το βούτυρο. Ιδιαίτερα δημοφιλής έγινε στην Ευρώπη τον επόμενο αιώνα, όπου και παραμένει μέχρι και σήμερα, είτε πριν το φαγητό σαν ορεκτικό είτε σαν πεντανόστιμο πρωινό – ειδικά αν προσθέσουμε και λίγη μαρμελάδα ή το υγιεινότερο μέλι.



ΕΛΕΝΗ Χ ΣΤΕΛΙΟΣ

σε ομόφροσκο podcast

Η ΕΛΕΝΗ ΨΥΧΟΥΛΗ ΓΡΑΦΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟ PODCAST ΜΙΞΕΡ
ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΛΙΟ ΠΑΡΛΙΑΡΟ, ΠΟΥ ΑΚΟΥΤΕ ΚΑΘΕ ΕΒΔΟΜΑΔΑ
ΣΤΑ PODCASTS ΤΗΣ *ATHENS VOICE*



Φίλοι από τότε που η Αθήνα ήταν παλιά και εμείς με τριάντα, και βάλε, λιγότερες ρυτίδες, αίφνης χαθήκαμε. Τον Βρήκα ξανά ένα «αγχωμένο» απόγευμα στην πόρτα του στούντιο ηχογράφησης στην *Athens Voice*. Ενθουσιασμένη με το *Μίξερ*, το ένθετο περιοδικό με συνταγές, πρότεινα να κάνουμε ένα podcast. Δεν ήξερα ακριβώς το γιατί. Για να το γιορτάσουμε ή μήπως, ενδόμυχα, για να τον ξαναδώ; Κρατούσε ένα ζεστό αλμυρό κέικ. Ο γκρίζος διάδρομος μοσχοβόλησε βούτυρο, μεσογειακά λιβάδια και ηλιόλουστες καλοκαιρινές ντομάτες. «Πόσα χρόνια;» με ρωτά, αλλά μέσα μου (κι έξω μου) στριμώνχονταν πολλά. Να τον φιλήσω πάνω από το κέικ, να μετρήσω τα χρόνια, να μετρήσω τα γιατί του «χαθήκαμε», να φορμάρω την κουβέντα στο μυαλό μου, να μπριφάρω τον ηχολήπτη μας... Είχα ξεχάσει τον εγκλεισμό, τα χρόνια ανάμεσα σε τοίχους χωρίς φίλους – αυτά που μας χώρισαν. Αυτά που στο αργοπορημένο «επαιδεύει» κρίνουν, τελικά, το πόσο άξιζε η κάθε σχέση. Να την πάρει το ποτάμι της απουσίας ή να αγκαλιαστούμε πιο σφιχτά από ποτέ;

Κοιταχθήκαμε πάνω από το κέικ. Σε ένα κλάσμα του δευτερολέπτου το ξεστομίσαμε ομού και ταυτοχρόνως: «Αυτό είναι το πρώτο. Θα κάνουμε κι άλλα, ελπίζουμε, πολλά podcasts». Μέχρι ο ηχολήπτης να ανοίξει τα μικρόφωνα είχαμε κιάλας γεμίσει μια σελίδα με θέματα. Σε τρία δευτερόλεπτα. Αραδιασμένα σε λέξεις σαν σήματα μορς, χωρίς ειρμό, ακαταλαβίστικα συνθήματα ενός κοινού ενθουσιασμού. Μια ταυτόσημη ανάγκη «να πούμε». Να μιλήσουμε. Τα «μεταξύ» μας τα είχαμε πει από χρόνια. Τώρα, μια ανάγκη να μοιραστούμε με όλους. Όλα όσα μας έμαθε η ζωή. Τα γλυκά και τα αλμυρά. Να σπάσουμε επιτέλους αυτή την ιντερνετική αυτοκρατορία της απρόσωπης, κοπιαρισμένης συνταγής.

Η τροφή δεν είναι συνταγή. Γιατί η ζωή δεν είναι συνταγή. Όπως παλιά, οι γιαγιάδες μας έβγαιναν στο κατώφλι το απόβραδο να ξαποστάσουν και έπιαναν τα μαγειρικά: «Τι μαγειρεύεις σήμερα, Λενάκι μου;», «Κοκκινιστό», «Και τι βάζεις στο κοκκινιστό;», «Απαπα κανέλα! Εγώ Βάζω ρίγανη» – κάπως έτσι η βραδιά ξετυλιγόταν με μαγειρικές οδηγίες που έμπλεκαν έγνοιες, χαρές, κατασρόλες και γεύσεις και προβλήματα και πόνους. Και κάπως έτσι η κουζίνα εξελίσσεται, μέσα από τις ανταλλαγές. Μαγειρεύοντας τον άνθρωπο. Μαγειρεύοντας στα μέτρα του. Πιανόμαστε από ένα θέμα, λέμε τα πρακτικά του «τι διάολο φτάνει και δεν μου φουσκώνει το κέικ», και μετά το κέικ γίνεται ιστορίες από την κέικ-ζωή μας, γίνεται κέικ που αγαπήσαμε, γίνεται και «πού να το ψωνίσω άμα βαριέμαι να το φτιάξω», γίνεται μνήμες και εμπνεύσεις.

Έχουμε ηχογραφήσει κάμποσα podcast από κείνη τη μέρα. Επιστρέφοντας σπίτι μετά από κάθε ηχογράφηση, πάντα τρέχω με μια ακαταμάχητη λαχτάρα να μαγειρέψω τα όσα είπαμε. Το κέικ γίνεται έμπνευση, στη συνταγή κρύβω τις ιστορίες μας, τα πρακτικά μυστικά, την ώρα της χαράς που μοιραστήκαμε. Και πάντα φουσκώνει καμαρωτό. Γιατί η κάθε συνταγή θέλει την ιστορία της, το συναίσθημα, τη μυρωδιά της εποχής, θέλει την αγκαλιά που κάνει πέρα την τεχνική των απανταχού master chef. Μπείτε μαζί μας στο Μίξερ, να κάνουμε τη συνταγή παραμύθι και παρηγοριά.



 Κτήμα Βλαχάκη
Ύπατο Βοιωτίας

Αβγά από Κότες Ελεύθερες

Αβγά από κότες που κινούνται ελεύθερα στους αχυρώνες και τα κτήματά μας.

Τα αβγά Αχυρώνα Βλαχάκη μας τα δίνουν κότες που κινούνται στους ειδικά διαμορφωμένους αχυρώνες και τρέφονται αποκλειστικά με φυτικές τροφές. Τα αβγά ελεύθερης βοσκής, όπως λέει το όνομά τους, προέρχονται από κότες που κινούνται ελεύθερες στα κτήματα και τα βιολογικά αβγά από κότες που κινούνται ελεύθερες στα βιολογικά κτήματα και τρέφονται με πιστοποιημένες βιολογικές τροφές.

Τα Αβγά Βλαχάκη προσφέρουν εγγυημένη ποιότητα και εξαιρετική νοστιμιά!



eggs.gr

 @Vlachakis.gr  vlachakieggs



ΒΟΥΤΥΡΟ ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ

από κρέμα γάλακτος

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. κρέμα γάλακτος πλήρης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ και τη χτυπάμε, σε μεσαία προς δυνατή ταχύτητα, μέχρι να γίνει σφικτή σαντιγί. Σκεπάζουμε το μίξερ με μια μεμβράνη και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου προκύψει διαχωρισμός του γάλακτος από το βούτυρο. Σταματάμε το χτύπημα και συγκεντρώνουμε το βούτυρο, στραγγίζοντάς το με τα χέρια. Εάν θέλουμε μπορούμε να το αλατίσουμε. Αποθηκεύουμε το βούτυρο σε ένα δοχείο που κλείνει αεροστεγώς και το τοποθετούμε στο ψυγείο. Το γάλα που έχουμε σουρώσει μπορούμε επίσης να το χρησιμοποιήσουμε (πρόκειται για το λεγόμενο buttermilk).

5 ΜΥΣΤΙΚΑ για το βούτυρο

ΠΩΣ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΚΑΘΑΡΟ ΒΟΥΤΥΡΟ, ΠΩΣ ΤΟ ΛΙΩΝΟΥΜΕ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΤΟ ΚΑΨΟΥΜΕ ΚΑΙ ΝΑ ΜΥΡΙΣΕΙ, ΠΩΣ ΤΟ ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ; ΖΗΤΗΣΑΜΕ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΤΗΣ LURPAK ΝΑ ΜΟΙΡΑΣΤΟΥΝ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ.

1 Όταν χρησιμοποιούμε Βούτυρο για κέικ, μπισκότα ή για κάθε σχεδόν συνταγή, πρέπει να το αφήνουμε τουλάχιστον 2 ώρες εκτός ψυγείου – εκτός και αν η συνταγή τονίζει το αντίθετο, όπως π.χ. στα ζυμάρια.

2 Όταν λιώνουμε το βούτυρο, προσέχουμε να είναι τεμαχισμένο σε μικρά κομμάτια. Στόχος μας φυσικά είναι να μην το κάψουμε. Αυτό το πετυχαίνουμε καλύτερα στα μικροκύματα και με τη μέθοδο μπεν μαρί.

3 Για να φτιάξουμε καθαρό και λιωμένο βούτυρο, δηλαδή *liquide clarifier* (κλαριφιέ), κόβουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια, το ρίχνουμε σε ένα ημικυκλικό μεταλλικό μπολ και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με λίγο νερό (δηλαδή μπεν μαρί) σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε το βούτυρο να λιώσει χωρίς να ανακατέψουμε καθόλου. Με μια κουτάλα παίρνουμε όλο το καθαρό βούτυρο και το αποσύρουμε από την κατσαρόλα μέχρι να φτάσουμε στο μέρος που συναντάμε το λευκό γάλα. Το φυλάσσουμε στο ψυγείο και το χρησιμοποιούμε όποτε θέλουμε.

4 Ώρα να μιξάρουμε! Μία ωραία αλοιφή για το ζεστό φωμί είναι το ακόλουθο. Χτυπήστε στο μίξερ:

500 γρ. μέλι
250 γρ. βούτυρο Lurpak σε θερμοκρασία δωματίου
ξύσμα από ένα λεμόνι ή πορτοκάλι

Διατηρήστε το μείγμα σε ένα βάζο.

5 Το βούτυρο πρέπει να διατηρείται πάντα τυλιγμένο στη συσκευασία του ή σε ένα τελείως κλειστό σκεύος.





VALRHONA



deals.
MAKING LIFE TASTE BETTER

a
Ionias 124 – GR-13671
Acharnai, Athens, Greece

e
contact
@deals.com.gr

t
+ 30 210 2321212/3

www
deals.com.gr



**ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΛΙΟ**

Γιορτινές συνταγές



ΨΗΤΗ ΚΡΕΜΑ ΜΕ BLUE CHEESE και crumble παρμεζάνας

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψησίματος: 1.5 ώρα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

250 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά
250 γρ. γάλα
6 κρόκοι αυγών
250 γρ. blue cheese Castello Arla

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ CRUMBLE

100 γρ. Βούτυρο Lurpak
100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
100 γρ. αλεύρι
αλάτι
πιπέρι
30 γρ. καστανή ζάχαρη
ντοματίνια, βασιλικό και ελαιόλαδο για το σερβίρισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κρέμα

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τους κρόκους αυγού. Προσθέτουμε σε κομμάτια το blue cheese και ομογενοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός, προσέχοντας να μην πάρει αέρα το μείγμα. Μισογεμίζουμε έξι ποτήρια με την κρέμα και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με νερό, το οποίο πρέπει να φτάνει μέχρι τη μέση τους. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 130°C για 1,5 ώρα περίπου (μπεν μαρί). Αφήνουμε να κρυώσουν.

Crumble

Στον κάδο του μίξερ ή σε ένα μπολ ζυμώνουμε όλα τα υλικά για το crumble, φτιάχνοντας ένα μαλακό ζυμάρι. Σε ένα ταψί φούρνου τοποθετούμε αντικολλητικό χαρτί και απλώνουμε πολύ μικρές μπουκιές από το ζυμάρι για να φτιάξουμε το crumble. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 12-15 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Σερβίρουμε την ψητή κρέμα τοποθετώντας ντοματίνια, crumble, βασιλικό και μία κουταλιά ελαιόλαδο.

ΠΙΤΑ με ξινομυζήθρα

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψαίματος: 1 ώρα

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

240 γρ. αλεύρι σκληρό
190 γρ. βούτυρο Lufrak
90 γρ. κρύο νερό
½ κ.γ. αλάτι
πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

300 γρ. φρέσκια ξινομυζήθρα
200 γρ. κρέμα γάλακτος Arla 36% λιπαρά
200 γρ. γάλα
4 μικρά αυγά
50 γρ. πιπεριά φιλοκομμένη
200 γρ. ντοματίνια κομμένα στα δύο
λίγο άνθητο φιλοκομμένο
πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ζύμη

Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε όλα τα υλικά της ζύμης και τα χτυπάμε έως ότου δημιουργηθεί ένα μαλακό ζυμάρι. Αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα ώστε να «ξεκουραστεί».

Γέμιση

Σε ένα μπολ τοποθετούμε το τυρί και το γάλα και ανακατεύουμε μέχρι να μαλακώσει το τυρί και να γίνει λείο. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, ένα ένα τα αυγά, τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε.

Σύνθεση

Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο πάχους 3-4 χιλ. και τοποθετούμε σε ταψί ή τσέρκι διαμέτρου 20 εκ. και ύψους 4-5 εκ. έτσι ώστε να εξέχει. Καθαρίζουμε το στεφάνι από την περίσσια ζύμη και αδειάζουμε τη γέμιση. Με τη ζύμη που περισσεύει δημιουργούμε λωρίδες τις οποίες τοποθετούμε σταυρωτά πάνω από τη γέμιση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170°C για μία ώρα τουλάχιστον. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.



ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

σπαράγγια και προσούτο

Χρόνος προετοιμασίας: 50 λεπτά



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψησίματος: 40-50 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

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

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

300 γρ. μοτσαρέλα Δανίας Arla τριμμένη
 1 μάτσο σπαράγγια
 150 γρ. γάλα
 250 γρ. κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά
 4 αυγά
 πιπέρι φρεσκοτριμμένο
 αλάτι
 10 φέτες προσούτο για το σερβίρισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά για τη βάση έως ότου ομογενοποιηθούν. Τυλίγουμε σε μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα. Ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο και απλώνουμε σε ταρτιέρα διαμέτρου 24 εκ.

Γέμιση

Κόβουμε το κάτω μέρος από τα σπαράγγια και τα βράζουμε σε ζεστό νερό για λίγα λεπτά ώστε να μαλακώσουν. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε πολύ καλά το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι. Απλώνουμε την τριμμένη μοτσαρέλα στη βάση και τοποθετούμε τα σπαράγγια. Στη συνέχεια ρίχνουμε το μείγμα των αυγών και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 40-50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς και σερβίρουμε με προσούτο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

*Προτείνουμε να συνδυάσετε την κίς λορέν με το κρασί Θαλασσίτης.





TARTE TATIN

με κόκκινα κρεμμύδια

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 120 γρ. Βούτυρο Lurpak
 (παγωμένο και σε κομμάτια)
 1 αυγό
 ½ κ.γ. ξερό θυμάρι
 3-4 κ.σ. κρύο νερό
 αλάτι
 πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

5-6 κρεμμύδια κόκκινα
 40 γρ. Βούτυρο
 2 κ.σ. καστανή ζάχαρη
 40 γρ. ελαιόλαδο
 λίγο φρέσκο θυμάρι
 αλάτι
 πιπέρι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ**Βάση**

Τοποθετούμε τα υλικά της βάσης στον κάδο του μίξερ και φτιάχνουμε μια μαλακή ζύμη. Εναλλακτικά μπορούμε να τοποθετήσουμε τα υλικά σε ένα μπολ και να δουλέψουμε τη ζύμη με το χέρι μέχρι να μαλακώσει. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά στο ψυγείο

Γέμιση

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε οριζόντια στα δύο. Τοποθετούμε στο μάτι της κουζίνας ένα αντικολλητικό τηγάνι με το βούτυρο και το ελαιόλαδο. Πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι και τοποθετούμε τα κρεμμύδια με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Σκεπάζουμε με ένα καπάκι και σιγοψήνουμε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Αφού αφαιρέσουμε το καπάκι, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και το θυμάρι, και αφήνουμε στο μάτι για 5 λεπτά ακόμη. Αφαιρούμε τα κρεμμύδια από το τηγάνι με προσοχή ώστε να μη διαλυθούν και αδειάζουμε τα υγρά του τηγανιού σε ένα ταψί διαμέτρου 22 εκ. Προσθέτουμε στο ταψί μία κουταλιά βούτυρο και τοποθετούμε και τα κρεμμύδια.

Σύνθεση

Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο 3-4 χιλ. και σκεπάζουμε όλη την επιφάνεια του ταψιού. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170-180°C για 25 λεπτά. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα. Σερβίρουμε την τάρτα χλιαρή.

ΚΡΑΚΕΡ ΜΕ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΔΑΝΙΑΣ *και πιπεριά chilli*

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 18-20 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. αλεύρι
- 250 γρ. σκληρό τυρί Δανίας Arla τριμμένο
- 300 γρ. βούτυρο Lurpak
- 30 γρ. πιπεριά chilli, καυτερή πολτοποιημένη
- 15 γρ. ανθό αλατιού
- 35 γρ. κορν φλάουερ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί και αμέσως ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο 3 κιλ. Με κουπάτ της αρεσκείας μας κόβουμε μπισκότα και τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 18-20 λεπτά. Διατηρούμε τα κράκερ σε δοχείο που κλείνει αεροστεγώς.





CHRISTMAS *cake*

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 40-50 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. ξερά βερικόκα φιλοκομμένα
 120 γρ. ζεστό νερό
 130 γρ. βούτυρο Lurpak
 170 γρ. καστανή ζάχαρη
 3 αυγά
 150 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη
 75 γρ. αλεύρι
 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 3/4 κ.γ. κάρδαμο σε σκόνη
 Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
 150 γρ. σταγόνες σοκολάτας bitter ή γάλακτος
 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη για πασπάλισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετούμε τα βερικόκα σε μία κατσαρόλα με ζεστό νερό και τα βράζουμε, σε χαμηλή φωτιά, έως ότου σωθεί το νερό. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρατέψει, και προσθέτοντας ένα ένα τα αυγά έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένα απαλό μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αμύγδαλο και το ξύσμα πορτοκαλιού. Σταματάμε το χτύπημα και ρίχνουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κάρδαμο, ενώ παράλληλα ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ. Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και τα βρασμένα βερικόκα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 22 εκ. στο οποίο αδειάζουμε το μείγμα. Τέλος, πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 45-50 λεπτά.

STOLLEN

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ STOLLEN

- 250 γρ. αλεύρι σκληρό (για ψωμί)
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 150 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη
- 2 αυγά
- 250 γρ. cottage cheese Arla στραγγισμένο
- ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- ½ κ.γ. αλάτι
- 150 γρ. βούτυρο Lurpak σε θερμοκρασία δωματίου
- 20-30 γρ. μαύρο ρούμι
- 100 γρ. σταφίδες
- 100 γρ. cranberries
- 100 γρ. ξερά φρούτα ψιλοκομμένα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

- 100 γρ. βούτυρο Lurpak λιωμένο
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και το αμύγδαλο. Ζυμώνουμε και ρίχνουμε το cottage cheese. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά, τα δύο αλεύρια, το ξύσμα, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ. Ζυμώνουμε πολύ καλά, ρίχνουμε το ρούμι, τις σταφίδες, τα cranberries και τα ψιλοκομμένα φρούτα και συνεχίζουμε το ζύμωμα έως ότου δημιουργηθεί μία μαλακή ζύμη. Σε μία αλευρωμένη επιφάνεια απλώνουμε τη ζύμη σε παραλληλόγραμμο διαστάσεων 30x25 εκ. Παίρνουμε τη μία μακριά πλευρά της και τη διπλώνουμε απαλά προς την άλλη, αφήνοντας περιθώριο περίπου 5 εκατοστών για να δημιουργήσουμε μία μακρόστενη φραντζόλα (stollen). Σε μία λαμαρίνα φούρνου απλώνουμε αντικολλητικό χαρτί και μεταφέρουμε το stollen. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 1 ώρα και ένα τέταρτο, μέχρι το γλυκό να αποκτήσει σκούρο χρυσό χρώμα.

Βγάζουμε το γλυκό από τον φούρνο και το περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.





ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ αμύγδαλα



Χρόνος προετοιμασίας: 1,5 ώρα (μαζί με τα αμύγδαλα)

ΚΙΛΑ

Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Βούτυρο Lurpak κλαριφιέ
(από 400-450 γρ. Βούτυρο Lurpak)

½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 λοβό Βανίλιας

110 γρ. ζάχαρη άχνη

30 γρ. ρούμι μαύρο

600 γρ. αλεύρι

150 γρ. καραμελωμένα αμύγδαλα χοντροκομμένα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Για να φτιάξουμε βούτυρο κλαριφιέ, κόβουμε το βούτυρο σε κομμάτια και το αφήνουμε να λιώσει σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα, χωρίς να το ανακατέψουμε. Αφαιρούμε το καθαρό βούτυρο από την επιφάνεια ξεχωρίζοντάς το από το γάλα. Αφήνουμε το καθαρό βούτυρο στο ψυγείο ώστε να σταθεροποιηθεί πολύ καλά. (Η διαδικασία του κλαριφιέ δεν είναι απαραίτητη, αλλά σίγουρα δίνει καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.) Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με την άχνη, σε δυνατή ταχύτητα, για περίπου 20 λεπτά. Όσο περισσότερο τα χτυπάμε τόσο καλύτερη θα γίνει η ζύμη. Με ένα μυτερό μαχαίρι σχίζουμε τον λοβό της βανίλιας και αδειάζουμε τους σπόρους στο μείγμα, με το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ κοσκινισμένα. Συνεχίζουμε το χτύπημα και προσθέτουμε το ρούμι και τα καραμελωμένα αμύγδαλα. Χτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά έως ότου η ζύμη να πλάθεται. Πλάθουμε μπαλάκια των 15 γρ. σε στρογγυλούς κουραμπιέδες. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 20-25 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο και τους αφήνουμε να κρυώσουν πολύ καλά. Τέλος, πασπαλίζουμε τους κουραμπιέδες με άχνη ζάχαρη και τους τοποθετούμε σε πιατέλα.

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. αμύγδαλο λευκό

75 γρ. ζάχαρη

60 γρ. νερό

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βρέχουμε τη ζάχαρη με το νερό σε μικρή κατσαρόλα και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση, δυναμώνουμε τη φωτιά, αδειάζουμε τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε συνεχώς. Πρώτα αρχίζουν να ζαχαρώνουν. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να καραμελώσουν καλά. Τέλος, απλώνουμε σε μία λαδόκολλα τα καραμελωμένα αμύγδαλα και αφήνουμε να κρυώσουν.

Εναλλακτικά, αντί να καραμελώσουμε μπορούμε να καβουρδίσουμε τα αμύγδαλα αναποφλοιώτα στους 160°C για 10-15 λεπτά.

CHEESECAKE ΜΕ ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

και πορτοκάφι



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψήσιματος: 15 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 5-6 ώρες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

140 γρ. αλεύρι
125 γρ. Βούτυρο Lurpak
100 γρ. ζάχαρη καστανή
50 γρ. ξερά σύκα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

400 γρ. γάλα αμυγδάλου
15 γρ. φύλλα ζελατίνης
500 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα Arla
30 γρ. ζάχαρη
Ξύσμα και χυμό από 1 πορτοκάλι
ρόδι για το σερβίρισμα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

500 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκάλι
150 γρ. ζάχαρη
1 λοβό Βανίλιας χωρισμένο στα δύο

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βάση

Στο μπλέντερ πολτοποιούμε πολύ καλά όλα τα υλικά της βάσης και απλώνουμε σε ένα παραλληλόγραμο ταψί ή σε τσέρκι διαστάσεων 25x10 εκ. Ψήνουμε στους 170°C για 15 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Κρέμα

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ανακατεύουμε το φρέσκο τυρί κρέμα με τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το ¼ από το γάλα αμυγδάλου και λιώνουμε σε αυτό τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε στραγγίξει από το κρύο νερό. Προσθέτουμε το υπόλοιπο γάλα, ανακατεύουμε και ενσωματώνουμε στο φρέσκο τυρί κρέμα.

Στη συνέχεια ρίχνουμε τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού και ομογενοποιούμε πολύ καλά. Αφήνουμε την κρέμα για λίγο στην άκρη, μέχρι να πήξει ελαφρώς, και αδειάζουμε στη βάση. Τοποθετούμε το γλυκό στο ψυγείο για αρκετές ώρες ώστε να σταθεροποιηθεί.

Σιρόπι

Ρίχνουμε τη ζάχαρη και τον χυμό σε μία κατσαρόλα και σιγοβράζουμε έως ότου μείνει η μισή ποσότητα και δημιουργηθεί ένα πηχτό σιρόπι. Αφήνουμε να κρυώσει. Σερβίρουμε το γλυκό με μία κουταλιά από το σιρόπι, φλούδες πορτοκάλι και σπόρους ροδιού.

ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Χρόνος αναμονής: 12 ώρες

200 γρ. αμύγδαλα λευκά αποφλοιωμένα
800 γρ. νερό

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Μουλιάζουμε για 1 βράδυ τα αμύγδαλα σε καυτό νερό. Μεταφέρουμε το μείγμα στο μπλέντερ και πολτοποιούμε πάρα πολύ καλά έτσι ώστε το αμύγδαλο να αλεστεί όσο γίνεται περισσότερο. Σουρώνουμε (κατά προτίμηση με τουλπάνι) και στραγγίζουμε.





ΚΟΡΜΟΣ

Mont Blanc



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψσίματος: 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΕΓΚΑ

3 ασπράδια από μεγάλα αυγά (100 γρ.)
 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
 100 γρ. ζάχαρη άχνη
 20 γρ. κορν φλάουρ
 300 γρ. κρέμα γάλακτος άγλυκη 36% Arla

ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

500 γρ. κρέμα κάστανο*
 500 γρ. πατέ κάστανο*
 30 γρ. μαύρο ρούμι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών στο μίξερ, σε μέτρια ταχύτητα, με την κρυσταλλική ζάχαρη ώστε να δημιουργήσουμε μαρέγκα. Όταν η μαρέγκα γίνει σφικτή, σταματάμε το χτύπημα και ρίχνουμε την άχνη ζάχαρη και το κορν φλάουρ κοσκινισμένο. Ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ. Απλώνουμε σε αντικολλητικό χαρτί σε σχήμα κορμού (περίπου 25-30 εκ.). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 120°C για 2 ώρες. Αφήνουμε τη μαρέγκα να στεγνώσει εκτός ψυγείου για ένα βράδυ. Στη συνέχεια χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σφικτή σαντιγί και καλύπτουμε μ' αυτήν τη μαρέγκα. Στο μίξερ, με το φτερό, χτυπάμε πολύ καλά το πατέ κάστανου, προσθέτουμε το ρούμι, την κρέμα κάστανου και συνεχίζουμε το χτύπημα. Με ένα ψιλό κορνέ (3 χιλιοστών) ή με το πρες πουρέ, δημιουργούμε μικρά «μακαρόνια» πάνω από τη σαντιγί. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και καταναλώνουμε την ίδια μέρα.

* Την κρέμα και το πατέ κάστανο μπορούμε να τα βρούμε στα σούπερ μάρκετ. Εναλλακτικά, αντί για κρέμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μαρμελάδα κάστανου και αντί για πατέ να πολτοποιήσουμε πολύ καλά βρασμένα κάστανου.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ μεφομακάρου

12

ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος προετοιμασίας: 20-30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

250 γρ. καρύδι λεπτοτριμμένο
250 γρ. μέλι
5 αυγά
230 γρ. βούτυρο Lurpak
250 γρ. αλεύρι
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
ξύσμα από 2 πορτοκάλια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

180 γρ. νερό
260 γρ. ζάχαρη
50 γρ. μέλι
καρύδι τριμμένο, πορτοκάλι γλασέ και μέλι για την επικάλυψη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κέικ

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο, το καρύδι και το μέλι, προσθέτοντας ένα ένα τα αυγά. Με μία μαρίζ καθαρίζουμε τα τοιχώματα ανά διαστήματα και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου το μείγμα αφρατέψει πολύ.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τα μυρωδικά και το μπέικιν πάουντερ. Σταματάμε το χτύπημα και ρίχνουμε το αλεύρι, ανακατεύοντας απαλά με μία μαρίζ. Προσθέτουμε και το πορτοκάλι. Στη συνέχεια βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 24 εκ. και τοποθετούμε στη βάση του έναν δίσκο από αντικολλητικό χαρτί στην ίδια διάμετρο. Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20 λεπτά και στους 135°C για άλλα 25-30 λεπτά.

Σιρόπι

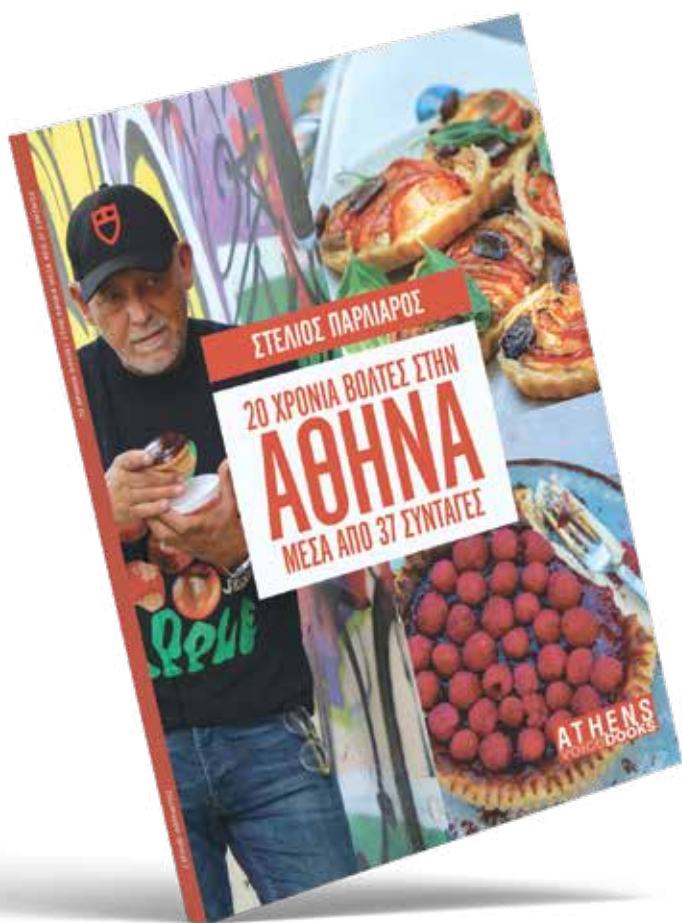
Σε μία μικρή κατσαρόλα βάζουμε το νερό με τη ζάχαρη και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση, αφήνουμε για 1-2 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε. Αφού βγει από τον φούρνο το γλυκό, το σιροπιάζουμε. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, αναποδογυρίζουμε σε μία πλατελά και όταν πρόκειται να το σερβίρουμε αλείφουμε την επιφάνεια με μέλι, πασπαλίζουμε με το καρύδι και γαρνίρουμε με το πορτοκάλι.



20 ΧΡΟΝΙΑ ΒΟΛΤΕΣ

συνταγές και ιστορίες

Ο ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ ΠΕΡΠΑΤΑΕΙ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ,
ΘΥΜΑΤΑΙ ΙΣΤΟΡΙΕΣ, ΜΟΙΡΑΖΕΤΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ



Καλοκαίρι του 1999. Πάω διακοπές στην αγαπημένη μου Ανάφη. Και φυσικά ανεβαίνω στον Κάλαμο – πρόκειται για τον δεύτερο ψηλότερο μονόλιθο της Μεσογείου, μετά από αυτόν του Γιβραλτάρ. Φτάνουμε στον μονόλιθο με την παρέα μου και γνωρίζουμε μια άλλη παρέα, τους ανθρώπους που είναι σήμερα η ομάδα της *Athens Voice*. Είχα μαζί μου σάντουιτς με μοτσαρέλα και πέστο και μία λεμονόπιτα – τα βγάξω να τα μοιραστούμε και ξετρελαίνονται! Μιλάμε για τη ζαχαροπλαστική (είχα τα *Fresh* ακόμη τότε) και με ρωτούν «γιατί δεν βγάζεις ένα βιβλίο;». Εκείνη την εποχή είχα φτιάξει ένα βιβλίο μόνος μου, το οποίο ετοιμάσα από το 1996 αλλά δεν έβρισκα εκδότη. Με φέρνουν σε επαφή, λοιπόν, με τις εκδόσεις Σιδέρη και μέσα σε δύο μήνες βγαίνει το πρώτο μου βιβλίο, οι «*Εύκρατες γεύσεις*». Από τότε που δημιούργησαν την *Athens Voice*, είμαι ο ζαχαροπλάστης της καρδιάς τους! Τους είχα στείλει δώρο ένα γλυκό με δύο καρδιές πάνω σε έναν χάρτη της Αθήνας. Ενθουσιάστηκαν και αποφάσισαν να το κάνουν εξώφυλλο, το δημοσίευσαν μάλιστα χωρίς να το περιμένω. Από τότε είμαστε σαν οικογένεια.

Μέσα σε αυτά τα χρόνια πολλές φορές μιλούσαμε για την πόλη μας, την Αθήνα, θυμόμασταν τις νεανικές μας τρέλες, τα μέρη που έγραψαν ιστορία –κάποια από τα οποία δεν υπάρχουν πια–, τις γειτονιές που ζήσαμε και αγαπήσαμε. Αυτή την προσωπική μυθολογία που μας οδηγεί στο να δεθούμε με ένα μέρος και τους ανθρώπους του, αποφασίσαμε να τη βάλουμε σε αυτό το βιβλίο. Ένα βιβλίο με συνταγές, μικρές ιστορίες κι αναμνήσεις. Για μένα είναι αναμνήσεις πολύτιμες, θραύσματα ενός κόσμου γεμάτου γεύσεις και αρώματα, γέλια και δημιουργία. Τώρα, γυρίζοντας στα παλιά «λημέρια» για τις φωτογραφίες, θυμήθηκα και πάλι εκείνη την πρώτη φορά που έφτασα εδώ, ένα παιδί 10 χρονών μαγεμένο από τα φώτα της πόλης.

112 σελίδες γεμάτες συνταγές με δημιουργικά twist και street vibes, με αφορμή τα 20 χρόνια της *Athens Voice*. Ιστορίες ανακατεύονται με σκέψεις, συναισθήματα, παρέες και γεύσεις, και δημιουργούν έναν καμβά αστικών εικόνων από την αγαπημένη μας πόλη.

ΣΑΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

Εάν είστε και εσείς λάτρεις του βουτύρου, 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!

Βουτίτζε στ μαγειρά των Χριστών!



Χρόνια Πολλά!



μίξερ

ATHENS voice