

ΟΙ ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΤΕΥΧΟΣ 99 • 15/1/2017 • ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟΝ "Φ" ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ, ΜΕΤΑ ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ



Χειμερινά μαγειρέματα

Μετά τις γιορτές και το υπέρμετρο φαγοπότι, έχετε στα χέρια σας ένα εποχικό τεύχος με απλές συνταγές κυρίως για το χειμώνα, από το διεθνές συνταγολόγιο. Είναι με μεγάλη συγκίνηση που γράφω αυτά τα λίγα λόγια, γιατί ύστερα από σχεδόν είκοσι χρόνια στο περιοδικό, ήρθε η ώρα να πω το αντίο μου, με αυτό το τεύχος. Ξεκινήσαμε λοιπόν πριν από τόσα χρόνια, σε μια εποχή που ελάχιστα γράφονταν για τη μαγειρική, πρωτοπορήσαμε μπορώ να πω και βάλαμε το λιθαράκι μας για την ανάπτυξη αυτού που λέγεται «υλικός πολιτισμός», τη γαστρονομία δηλαδή. Γιατί, η ανάπτυξη και η εξέλιξη στη μαγειρική, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του πολιτισμού γενικά, έχει τις ρίζες της στην παράδοση και στην αναζήτηση του ανθρώπου να βρίσκει τρόπους για να ευχαριστιέται, να απολαμβάνει με τη γεύση τα προϊόντα διατροφής που παρήγαγε και προμηθευόταν με το μόχθο του. Για να πετύχει η μαγειρική χρειάζονται γνώσεις, και γνώσεις από την κυπριακή και παγκόσμια γαστρονομική κληρονομιά προσπαθήσαμε να σας δώσουμε όλα αυτά τα χρόνια. Εσείς μας εμπιστευτήκατε, μας αγαπήσατε και μας ακολουθήσατε και θα συνεχίσετε να το κάνετε πιστεύω, γιατί οι Χρυσές Συνταγές θα εξακολουθήσουν να σας προσφέρουν νέες ιδέες, απολαύσεις, εμπειρίες και γνώσεις, με την εξαιρετικά ικανή Χρύσω Λέφου, που θα τις αναλάβει. Σας ευχαριστώ.

Νίνα Θεοχαρίδην

How to

Εξηγούμε βήμα με βήμα πώς σερβίρεται το Ψάρι και δίνουμε συμβουλές για τη μαγειρική σόδα, το ζωμό και το κρασί.

Παραδοσιακή κουζίνα

Δύο εποχικές συνταγές:

Κυδωνόπαστο και κρητική σούπα με φακές.

Βήμα με βήμα

Η Νίνα Θεοχαρίδην φτιάχνει για σας μια εξαιρετική κολοκυθόσουπα που γίνεται με ψητή κολοκύθα.

Γρήγορα κι απλά

Ο Πιερής Παναγή φτιάχνει για σας μια πολύ νόστιμη δίχρωμη μους σοκολάτας.

Μαγειρεύοντας για φίδους

Η δημοσιογράφος Αγγέλα Νικηφόρου βρίσκει το χρόνο να δημιουργήσει για σας υπέροχα πιάτα.

Αφιέρωμα

Η ιστορία του κρασιού στη μαγειρική είναι πολύ παλιά. Υπάρχουν όμως κανόνες που πρέπει να ακολουθήσετε

για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Συνταγές

Βρισκόμαστε στην καρδιά του χειμώνα και σας παρουσιάζουμε συνταγές για σούπες, μαγιευτά στην κατσαρόλα και άλλα εποχιακά πιάτα και μια σειρά από ωραία κέικ.

Σούπες

Ζεστές βελούδινες σούπες που γίνονται όλες εύκολα και απλά, χρησιμοποιώντας τη συσκευή Thermomix, από τη Γαλάτεια Παμπορίδην.

Στο επόμενο

Ένα αφιέρωμα για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου, πιάτα για την Καθαροδευτέρα και άλλες πολλές εποχικές συνταγές.

12

20

56

64