editorial

ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΥΣΩ ΛΕΦΟΥ

ταξίδι στη γεύση

«Μαγειρεύεις;» με ρωτά αστειευόμενος μόλις απαντώ στο τηλεφώνημά του. Κι όντως, με πέτυχε πάνω από την κατσαρόλα. Είχα πάρει άδεια από τη δουλειά, αλλά όχι και από τα καθήκοντα της μαμάς και της συζύγου. Και τι καλό ετοιμάζεις, συνεχίζει. Μπα, τίποτα δύσκολο, του απαντώ. «Πουργούρι με κοτόπουλο. Μια συνταγή που φτιάχνω συχνά όταν δεν θέλω να είμαι πολλή ώρα στην κουζίνα και ευτυχώς είναι ένα από τα αγαπημένα πιάτα όλης της οικογένειας». Θα έρθεις στην εκπομπή, δεν γίνεται να μου αρνηθείς και αυτή τη φορά, μου λέει ο πολύ καλός μου φίλος και εξαιρετικός σεφ Χρίστος Χριστοδούλου. Ντράπηκα. Αρνήθηκα ήδη 2 φορές έτσι δεν μπορούσα να πω όχι. Άσε που νόμιζα ότι εκείνος θα μαγείρευε κι εγώ απλά θα παρακολουθούσα και ήμουν πιο χαλαρή. Κι όμως, θα φτιάχναμε δικές μου συνταγές. Κι εκεί, άρχισαν τα δύσκολα. Όταν η μαγειρική είναι πλέον το επάγγελμά σου διερωτάσαι πώς να μοιραστείς τις γνώσεις που απέκτησες με κάτι που θα αρέσει. Σίγουρα, θα ήταν κάτι από την αγαπημένη μου κουζίνα: Την κυπριακή! Κεφτέδες; Μακαρόνια του φούρνου; Μουσακά; Κουπέπια; Τυρόπιτα; Με αφήνει λίγες ώρες να το σκεφτώ. Τελικά, καταλήξαμε στο πουργούρι με κοτόπουλο (η συνταγή πιο κάτω) και σε ένα καλοκαιρινό γλυκό που λατρεύω. Το μαχαλεπί. Είχα αναμίξει από την αρχή τη ζάχαρη, το ροδόσταγμα και το σιρόπι τριαντάφυλλου στο μίγμα και το έβαλα σε πυρίμαχο σκεύος για πιο εντυπωσιακό σερβίρισμα.

Βρέθηκα στο «Ταξίδι στη γεύση» του ΡΙΚ στις 24 Μαΐου και η ανταπόκριση του κόσμου με συγκίνησε. Και συνειδητοποίησα, πως καμιά φορά τα πιο απλά είναι και τα πιο σπουδαία.

ΠΟΥΡΓΟΥΡΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ 20΄

Σε μία κατσαρόλα ρίχνετε 4-6 κουταλιές ελαιόλαδο και όταν ζεσταθεί βάζετε ένα μέτριο ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Το αφήνετε να τσιχαριστεί και προσθέτετε 3 κομμάτια στήθος κοτόπουλου, περίπου 800γρ. κομμένο σε κύβους. Σοτάρετε το κοτόπουλο μέχρι να ασπρίσει και βάζετε 1 φλιτζάνι φιδέ. Αφήνετε να καβουρδιστεί και ρίχνετε 1 φλ. ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας. Ανακατεύετε και ρίχνετε 5 φλ. νερό, 1 κύβο ζωμού λαχανικών (προαιρετικά) και 1 ½ κουταλάκι αλάτι. Αφήνετε το νερό να κοχλάσει για 4-5 λεπτά, να μισοψηθεί το κοτόπουλο και ρίχνετε 1 ½ φλ. πουρχούρι (πλιχούρι). Χαμηλώνετε τη φωτιά και συνεχίζετε το βράσιμο μέχρι το πουρχούρι να απορροφήσει όλο το νερό.

περιεχόμενα

2 HOW TO Φτιάξτε μαρμελάδα φράουλας με τσίλι

6 ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ Η Στεφανία Μιτσίδου μας δίνει υπέροχες ιδέες

10 ΒΗΜΑ – ΒΗΜΑ Ο Pastry Chef Γιάννης Τούμπας ετοιμάζει τράιφολ με άρωμα βανίλιας

12 ΑΦΡΟΔΙΤΕS KITCHEN Η Χριστίνα Λουκά μαγειρεύει με superfoods

14 COOKING THERAPY Ο Χρίστος Χριστοδούλου κάνει μαθήματα μαγειρικής

16 ΑΦΙΕΡΩΜΑ Πάμε Ασία και δοκιμάζουμε εξωτικές γεύσεις

24 KITCHEN FANATICS Οι καλοκαιρινές προτάσεις της Γαλάτειας Παμπορίδη

32 ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ Πλούσια αρώματα Ιταλίας από τη Νίνα Θεοχαρίδου

40 ΧΡΥΣΩ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ Καιρός για BBQ

46 ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΑΝΤΟΣ ΚΑΙΡΟΥ Ο Ανδρέας Καβάζης καλεί φίλους στη βεράντα

52 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ Γλυκά για παιδικά γενέθλια

60 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Η κ. Στέλλα Μαλλούπα μας σερβίρει σπιτικό γιαούρτι

64 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ Φυσικά καθαριστικά και πώς να μαλακώσετε το κρέας