editorial

ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΥΣΩ ΛΕΦΟΥ

απλά, ανοίγεις το **ντουλάπι!**

Απολαμβάνω τον πρωινό μου καφέ και σκέφτομαι τι να μαγειρέψω για μεσημεριανό. Φακές μουτζιέντρα έχει καιρό να φτιάξω συλλογιέμαι. Ανοίγω το ντουλάπι με τις πραμάτειες του σπιτιού και οι φακές δεν φτάνουν ούτε για μισή μερίδα. Σκέφτομαι τις επιλογές μου, ανάλογα και με τις προμήθειες. Μακαρόνια με τρίμμα χαλλουμιού, τονοσαλάτα, πουργούρι με ντομάτα ή... κριθαράκι. Καταλήγω στο τελευταίο. Τσιγαρίζω λίγο κρεμμυδάκι, φιδέ, ρίχνω ντοματούλα, το κριθαράκι, κοτόπουλο ψητό που έμεινε από την προηγούμενη, νερό, αλάτι και βράζω μέχρι να ψηθούν. Οι αναλογίες 1 προς 2 όπως κάνουμε και με το πουργούρι. Το τέλειο φαγητό με μία πλούσια πράσινη σαλάτα.
Όσο ζυμώνομαι σε αυτή τη δουλειά, τόσο πιο πολύ την αγαπώ. Πειραματίζεσαι, δημιουργείς, μοιράζεσαι, μαθαίνεις. Απλά, να ανοίγεις το ντουλάπι, να μαζεύεις υλικά και να συνθέτεις τη δική σου γευστική συγχορδία.
Φτάνει να δοκιμάσεις μία φορά. Άλλωστε όλοι λίγο πολύ «φέρνουμε» τις συνταγές στα δικά μας μέτρα και γούστα.
Πριν λίγες μέρες βρέθηκα στη μαγευτική Γιαλιά (περισσότερα στη σελ. 58). Εκεί, λοιπόν, έφαγα τις πιο τέλειες πατατούλες στο φούρνο. Και φυσικά ζήτησα τη συνταγή από την οικοδέσποινα και σύζυγο του κοινοτάρχη. «Παίρνεις μικρές πατάτες (εκείνες που κάνουμε αντιναχτές), τις ξεπλένεις, τις κόβεις στη μέση, τις βάζεις σε ένα ταψί και τις περιχύνεις με λίγο ελαιόλαδο και 2-3 κουταλιές συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας. Τις ανακατεύεις και προσθέτεις πάπρικα, κύμινο, θυμάρι, ρίγανη και αλάτι. Ρίχνεις λίγο νερό και τις ψήνεις χωρίς να τις σκεπάσεις». Την άλλη μέρα, σκεφτόμουν τι να ετοιμάσω για τα παιδιά. Είχα κοτόπουλο και πατάτες. Έβαλα λίγο ελαιόλαδο σε μία χύτρα ταχύτητος, τα τσιγάρισα και πρόσθεσα όσα υλικά μου είπε η κ. Ζωή, στις ποσότητες που απαιτούσε η δική μου συνταγή. Έκλεισα την κατσαρόλα και σε 10 λεπτά είχα ένα ζουμερό, μοσχομυριστό φαγάκι!

ΜΑΧΑΛΕΠΙ ΣΕ 20 ΛΕΠΤΑ

Σε μία κατσαρόλα βάζετε 8 φλιτζάνια νερό να βράσει. Σε ένα μπολ αναμιγνύετε 2 φλ. νερό με 10 κουταλιές νιφετέ και 10 κουταλιές ζάχαρη. Τα ρίχνετε στο ζεστό νερό και ανακατεύετε μέχρι να ενωματωθούν και να αρχίσει να κοχλάζει το μίγμα. Χαμηλώνετε τη φωτιά και βράζετε για 15 λεπτά. Κατά διαστήματα ανακατεύετε. Ρίχνετε 1 φλιτζανάκι ροδόσταχυ και βάζετε το μισό μίγμα σε ένα ορθογώνιο πυρέξ. Προσθέτετε ½ φλιτζανάκι σιρόπι τριαντάφυλλου στο μαχαλεπί που κρατήσατε και βράζετε για 1-2 λεπτά. Το ρίχνετε σε ένα άλλο πυρέξ. Το αφήνετε να κρυώσει, βάζετε λίγο νερό επάνω για να μην κάνει κρούστα και παχύνετε. Τα κόβετε σε τετραγωνάκια και σερβίρετε με νερό και σιρόπι τριαντάφυλλου.

περιεχόμενα

2 HOW TO Φτιάξτε σπιτικό παγωτό με μπισκότα

6 ΑΦΙΕΡΩΜΑ Καιρός για BBQ. Όλα τα μυστικά

14 ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΦΙΛΟΥΣ Δοκιμάσαμε τα πιο εξωτικά κοκτέιλ και μάθαμε τις συνταγές

16 ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ Παγωμένες μπανάνες με σοκολάτα και μπράουνις

18 ΒΗΜΑ – ΒΗΜΑ Ο Pastry Chef Γιάννης Τούμπας ετοιμάζει μιλφέιγ με φράουλες

20 ΑΦΡΟΔΙΤΕΣ KITCHEN: Η Χριστίνα Λουκά μαγειρεύει με superfoods

22 KITCHEN FANATICS: Η Γαλάτεια Παμπορίδη ανάβει φωτιές και δημιουργεί θεσπέσια πιάτα

30 ΧΡΥΣΩ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ Απολαύστε τις πιο νόστιμες καλοκαιρινές μακαρονάδες

36 ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ Γευστικά ταξίδια με τη Νίνα Θεοχαρίδου

44 ΣΤΡΩΣΤΕ ΤΡΑΠΕΖΙ Τα πιάτα της μαμάς στο οικογενειακό μπουφέ

50 ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ Πρωτότυπες ιδέες με φρούτα της εποχής

52 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ Δροσερές, μοσχομυριστές κρέμες

60 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Η κ. Στέλλα Μαλλούπα μας σερβίρει ανθούς κολοκυθιάς γεμιστούς

64 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ Καθαρίστε με λεμόνι και αρωματίστε με λεβάντα