

Χρυσές Συνταγές

Πάθος για την κουζίνα



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΣΤΕ ΠΡΟΒΕΝΣΜΑ

ΒΑΣΙΛΟΣ ΔΥΚΟΝΙΑΣ, ΕΥΧΩΔΟ ΧΡΟΝΟΣ: 45 ΛΕΠΤΑ

- ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4-6 ΑΤΟΜΑ**
- 1 κοτόπουλο τετραμερόνι,
 - 4 αυγά εκλεκτού είδους,
 - 4 αυγά εκλεκτού είδους (αυγά εκλεκτού είδους),
 - 1 μεγάλο κρεμμύδι σε λεπτές φέτες,
 - 1 κομμάτι φρέσκο θυμάρι 60-1 κομμάτι θυμάρι,
 - 8-8 ντομάτες,
 - 1 κομμάτι ντοματάκι διακοσμητικό 1/4 φλ. κρέμα, 1/4 φλ. λευκό, θύρο κροστό,
 - 1 φλ. σόδα κίτρινη,
 - 1/2 φλ. κίτρινη σάλις (καυτή κοκκώδη καλύτερα),
 - 2 κομμάτια σπαραγγιών κίτρινα,
 - θυμάρι ή μανιτάρια φρέσκα, αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΠΛΗΞΗ

Απολαύστε με ελαφρά (αν θα βάλει θυμάρι από κίβρι) το κοτόπουλο. Στεγνώνετε το λάδι σε μια ελαφρώς καπνοδόχο και το σπαραγγί, τηγανίζετε αν χρειαστεί, μέχρι να ροδιστεί καλά η κορυφή. Βγάζετε και το κροστό στην άσπρη. Χαμηλώνετε τη φωτιά και σιγοψήθε στην καπνοδόχο το κρεμμύδι, τα αβγά και το θυμάρι, μέχρι να ροδίσουν οι αυγά.

Επιπλέον, μετά το κρεμμύδι, αφήνετε να ζεσταθεί καλά και το κροστό με το κροστό. Όταν εβραστεί σερβίρετε όλα τα κροστά, βάζετε μέσα το θυμάρι, τον κίβρι και το θυμάρι. Αφήνετε να καυλώσει, σερβίρετε το κοτόπουλο με κρεμμύδι φρέσκο, μπεινι να μαγειρεύει.

Αν χρειαστεί, προσθέτετε μέσα μερικά κομμάτια κρέμα.

Όταν είναι σερβίρετε έτοιμο το κοτόπουλο, προσθέτετε στην καπνοδόχο τα αυγά εκλεκτού είδους, τις κίβρι και την κίβρι, αλατοπιπρωμένη και σιγοψήθετε το θυμάρι, μέχρι να δώσει η σάλις του. Το σπαραγγί πασπαλιώστε με φρέσκο θυμάρι ή θυμάρι.

Νίνα Θεοχαρίδου

Χαράς τα όμορφα πιάτα που έφτιαξε ο Νίκος για να τον δώσουν. Υποστήριξε με τους 20 εκατομμύρια κοτόπουλα, τους οποίους μπόρεσε η φρεσκάδα να τρώει, το όμορφο πιάτο από που τους έδωσε. Οι άνθρωποι τρώνε για να περνούν καλά, είναι να περνούν καλά, να περνούν καλά και να περνούν καλά. Η μαγειρική διαφέρει από τη μαγειρική, είναι να περνούν καλά, να περνούν καλά και να περνούν καλά. Η μαγειρική διαφέρει από τη μαγειρική, είναι να περνούν καλά, να περνούν καλά και να περνούν καλά.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΡΑΤΑΟ

ΒΑΣΙΛΟΣ ΔΥΚΟΝΙΑΣ, ΕΥΧΩΔΟ ΧΡΟΝΟΣ: 45 ΛΕΠΤΑ

- ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ**
- 4 αβγά εκλεκτού είδους,
 - 3-4 αυγά εκλεκτού είδους,
 - 8 μικρά κρεμμύδια (θαλασσινά), 1/8 μικρά κρεμμύδια κρεμμύδια,
 - 4-5 αυγά εκλεκτού είδους, αβγά εκλεκτού είδους,
 - 1 μεγάλο κρεμμύδι + 1 μικρό κρεμμύδι + 1 πρώτο έλατο,
 - 1 κομμάτι αλατοπιπρωμένο τετραμερόνι,
 - 1 μεγάλο λεμόνι, ο κίβρις,
 - 1 φλ. σόδα θύρο κροστό,

Προθερμαίνετε το φούρο στους 200°C. Κόψτε το κοτόπουλο σε κομμάτια (πλάτη, ντομάτα), και το κρεμμύδι σε δυο κομμάτια.

Επιπλέον, μετά το κρεμμύδι, αφήνετε να ζεσταθεί καλά και το κροστό με το κροστό. Όταν εβραστεί σερβίρετε όλα τα κροστά, βάζετε μέσα το θυμάρι, τον κίβρι και το θυμάρι. Αφήνετε να καυλώσει, σερβίρετε το κοτόπουλο με κρεμμύδι φρέσκο, μπεινι να μαγειρεύει.

Όταν είναι σερβίρετε έτοιμο το κοτόπουλο, προσθέτετε στην καπνοδόχο τα αυγά εκλεκτού είδους, τις κίβρι και την κίβρι, αλατοπιπρωμένη και σιγοψήθετε το θυμάρι, μέχρι να δώσει η σάλις του. Το σπαραγγί πασπαλιώστε με φρέσκο θυμάρι ή θυμάρι.

“ Το αγαπημένο περιοδικό μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που πρωτοκυκλοφόρησε το 1995 και αγαπήθηκε από τους λάτρεις του καλού φαγητού γίνεται εβδομαδιαίο.

Προσφέροντας μοναδικές συνταγές και πρωτότυπες γευστικές ιδέες οι δοκιμασμένες «Χρυσές Συνταγές» έχουν κατακτήσει τις νοικοκυρές και τους επαγγελματίες του κλάδου, που ανελλιπώς τις μελετούν για την άντληση εμπνεύσεων.

Με εξειδικευμένη πλέον θεματολογία, το περιοδικό γίνεται ένας εύχρηστος οδηγός μαγειρικής παρουσιάζοντας τις καλύτερες συνταγές των καταξιωμένων συνεργατών του. Η Νίνα Θεοχαρίδου, η Γαλάτεια Παμπορίδου, ο Ανδρέας Καβάζης, η Χρύσω Λέφου και ταλαντούχοι σεφ, όλοι παθιασμένοι με τη μαγειρική, δημιουργούν, δοκιμάζουν και παρουσιάζουν κάθε Σάββατο προτάσεις για το οικογενειακό τραπέζι, το πρωινό των παιδιών, το σνακ στο γραφείο, το συνοδευτικό του απογευματινού καφέ, το δείπνο με φίλους, το γιορτινό μπουφέ, τα γενέθλια, τα παιδικά πάρτι κ.λπ.

Κάθε Σάββατο ένα αγαπημένο υλικό σε 20 δοκιμασμένες συνταγές, μυστικά που θα διευκολύνουν τη ζωή στην κουζίνα, καθώς επίσης και συνταγές βήμα – βήμα για αρχάριους κι όχι μόνον.

“Όλη η αφρόκριμα της κυπριακής και διεθνούς κουζίνας μαζεμένη σε ένα λαχταριστό περιοδικό κάθε Σάββατο μαζί με τον Φιλελεύθερο».

Οι Χρυσές Συνταγές κυκλοφορούν κάθε Σάββατο μαζί με τον Φιλελεύθερο σε 40.000 αντίτυπα.

ID περιοδικού

Έτος πρώτης έκδοσης: 1995. Συχνότητα έκδοσης: Εβδομαδιαίο

Target Group: Γυναίκες 18-44 (Primary group)
Γυναίκες 45-54 (Secondary group) AB Γ1 & Γ2 κ/ο τάξη

Περιεχόμενα: Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική

Επικοινωνία
Περιοδικό Χρυσές Συνταγές
Κεντρικά γραφεία: Διογένης 1, 2404 Έγκωμη
Διεύθυνση αλληλογραφίας:
ΤΘ 21094, 1501 Λευκωσία, Κύπρος. Τηλ. 22744000,
email: syntages@phileleftheros.com

xrysessyntages.com
@xrysessyntages
xrysessyntages
www.xrysessyntages.com

Χρυσές Συνταγές

Πάθος για την κουζίνα

ΟΙ ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ...!

Οι ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ θα φιλοξενούν κάθε Σάββατο ένα αποκλειστικό χορηγό με τις συνταγές της έκδοσης προσαρμοσμένες στα προϊόντα που ο ίδιος θα επιθυμεί να προωθήσει. Η κάθε έκδοση θα είναι μοναδική κι ένα αγαπημένο υλικό θα μεταμορφώνεται σε 20 πρωτότυπες και εύγευστες συνταγές.

ΟΙ ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΤΗΛΕΟΠΤΙΚΕΣ!

Οι ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ σε συνεργασία με το ΡΙΚ δημιουργούν τη δική τους ομώνυμη εκπομπή μαγειρικής, που θα μεταδίδεται καθημερινά από τις 3-4 μ.μ. από το ΡΙΚΙ. Σε πλαίσια της εκπομπής οι συντελεστές και συνεργάτες του δοκιμασμένου περιοδικού, Γαλάτεια Παμπορίδου και Χρύσω Λέφου θα δημιουργούν και θα παρουσιάζουν μοναδικές συνταγές στους λάτρεις του καλού φαγητού. Τόσο το περιεχόμενο της εκπομπής, όσο και του περιοδικού θα εμφανίζονται και ηλεκτρονικά στην ομώνυμη ιστοσελίδα xryses.syntages.com.

Θα προσφέρονται συνδυαστικά πακέτα για χορηγίες και ειδικές ενέργειες και στα τρία μέσα.

Για τα προσφερόμενα πακέτα και περαιτέρω πληροφορίες, επικοινωνήστε με το εμπορικό τμήμα των ΧΡΥΣΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ.

Εμπορικό / Διαφημίσεις

Έλενα Ηλία
e.elia@phileleftheros.com
Τηλ: 22744472, Φαξ: 22590470

Μαρία Στυλιανού
maria.stylianou@phileleftheros.com,
Τηλ: 22744471 Φαξ: 22590470

