

Τα καλέσματα της ευκολίας

ΒΗΜΑ
Gourmet

Το κοινό τραπέζι είναι μια ευκαιρία να βρεθούμε με φίλους και αγαπημένους. Το μόνο που χρειάζεται είναι διάθεση για παρέα και μαγειρική δημιουργία, με υλικά εύκολα να βρεθούν και τεχνικές απλές. Ο Μάκης Γεωργιάδης προτείνει 30 συνταγές για ορεκτικά, κύρια πιάτα και συνοδευτικά. Μας δίνει ιδέες για το πώς θα καταρτίσουμε το μενού και πώς θα οργανωθούμε έτσι ώστε όλοι να φύγουν χορτασμένοι και ικανοποιημένοι, χωρίς να χρειαστεί να μείνουμε κλεισμένοι στην κουζίνα όσο εκείνοι τρώνε και διασκεδάζουν. Μόνη φροντίδα πριν από την απόφαση για την επιλογή των πιάτων, να μην ξεχάσουμε όσους έχουν διαφορετικές διατροφικές προτιμήσεις: τον χορτοφάγο, τον μακαρονά, αυτόν που έχει αδυναμία στο κρέας, όποιον προτιμά τις ανάλαφρες γεύσεις και εκείνον που αγαπά τις καυτερές σάλτσες. Άλλωστε, υπάρχουν κατάλληλες συνταγές για όλους τους τύπους καλεσμένων.



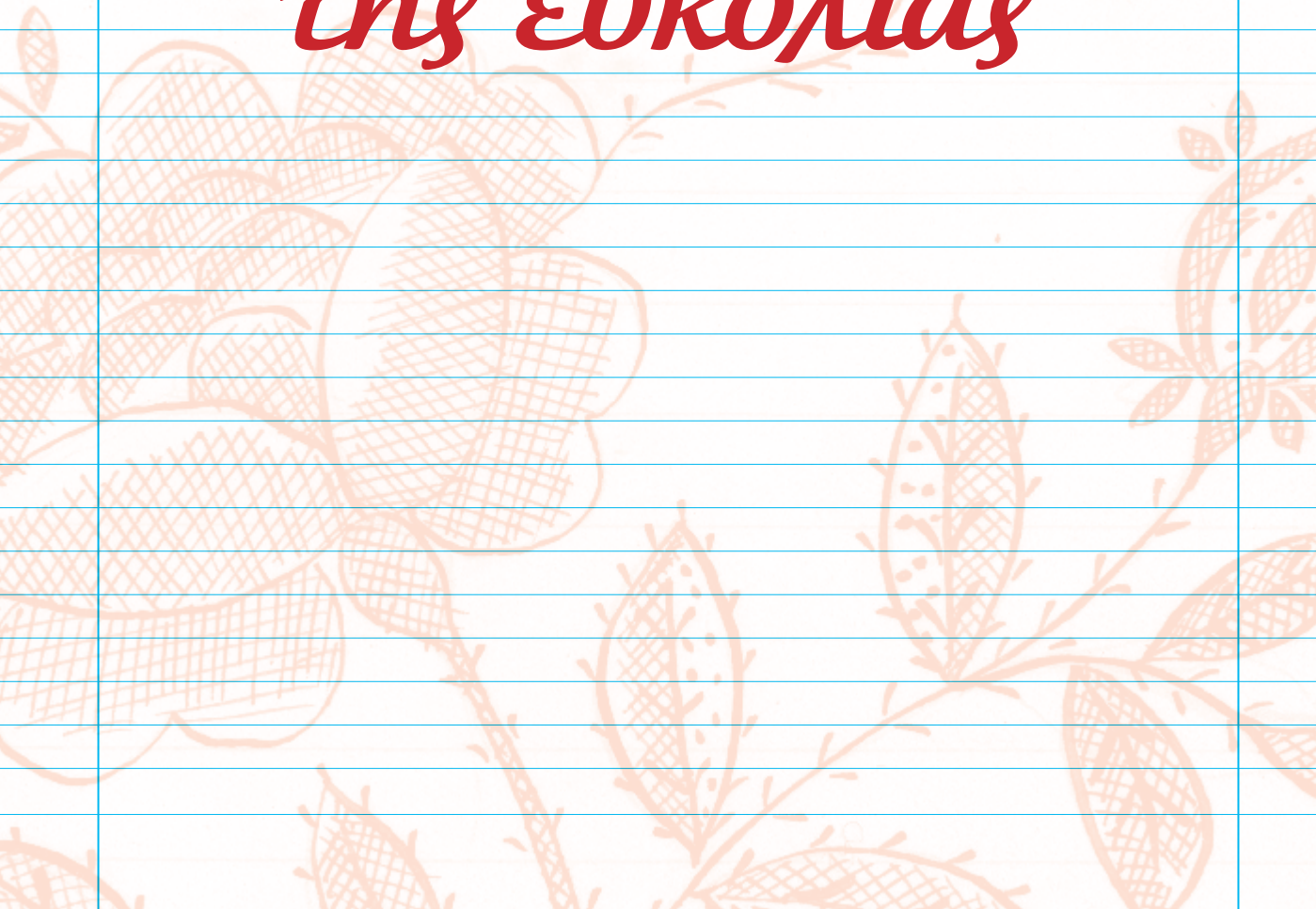
Ο Μάκης Γεωργιάδης γεννήθηκε στην Αθήνα και μεγάλωσε σε ένα οικογενειακό περιβάλλον με παράδοση στον χώρο των γεύσεων, αφού ο παππούς του ήταν σπουδαίος σεφ στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Μετά την αποφοίτησή του από τη Νομική Σχολή Αθηνών, επέλεξε να στραφεί προς τον κόσμο της μαγειρικής. Συνεργάστηκε με πολλά εστιατόρια σε όλη την Ελλάδα, δημιουργώντας επάνω σε παραδοσιακές αλλά και πρωτοποριακές συνταγές, και παράλληλα έστησε το δικό του catering, το οποίο διατηρεί ως σήμερα. Ασχολήθηκε ιδιαίτερα με τον τομέα της διακόσμησης των πιάτων, φέρνοντας έναν καινούργιο για τα ελληνικά δεδομένα τρόπο εμφάνισης των εδεσμάτων, γεγονός που τον κατέταξε στους κορυφαίους του food styling. Εδώ και 15 χρόνια, είναι συνεργάτης των δημοφιλέστερων εκδόσεων μαγειρικής στην Ελλάδα. Αεικίνητος και δημιουργικός, μοιράζει τον χρόνο του ανάμεσα σε Αθήνα, Κύπρο και ελληνικά νησιά.

Η παρούσα έκδοση του βιβλίου διατίθεται αποκλειστικά από την εφαρμογή HELIOS KIOSK.

τετράδια **ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

03

Τα καλέσματα της ευκολίας



τετράδια ΚΟΥΖΙΝΑΣ

03

Τα καλέσματα της ευκολίας

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ: Μάκης Γεωργιάδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΕΙΡΑΣ: Νανά Δαρειώτη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ: Μελίσα Στοιίλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Παύλος Τσκούνογλου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ: Μάκης Γεωργιάδης

STYLING ΣΥΝΤΑΓΩΝ: Elena Jeffrey

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ: Γιάννης Καρλόπουλος

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ: Εύη Καλογεροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΝΑΓΡΑΜΜΑ

ΔΙΟΡΘΩΣΗ: Ελένη Τερζοπούλου

ISBN: 978-960-503-183-1

© 2012, Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη Α.Ε.

Το παρόν ψηφιακό βιβλίο αποτελεί προσφορά του Εκδότη, η οποία διατίθεται μέσω ειδικής εφαρμογής προς τους χρήστες ηλεκτρονικών μέσων, ήτοι ηλεκτρονικών υπολογιστών, laptops, notebooks, e-readers, ταμπλετών (π.χ. ipad), smartphones, smart TV και τυχόν άλλων μέσων που θα προκύψουν στο μέλλον. Απαγορεύεται η καθ' οιονδήποτε άλλον τρόπο διάθεση του παρόντος. Η πνευματική ιδιοκτησία αποκτάται χωρίς καμία διατύπωση και χωρίς την ανάγκη ρήτηρας, απαγορευτικής των προσβολών της. Επισημαίνεται, πάντως, ότι κατά τον Ν. 2121/93 (όπως έχει τροποποιηθεί με τον Ν. 2121/93 και ισχύει σήμερα) και κατά τη Διεθνή Σύμβαση της Βέρνης (η οποία έχει κυρωθεί με τον Ν. 100/1975) απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αποθήκευση σε βάση δεδομένων, και γενικά η αναπαραγωγή του παρόντος έργου, με οποιονδήποτε τρόπο ή μορφή, τμηματικά ή περιληπτικά, στο πρωτότυπο ή σε μετάφραση ή άλλη διασκευή, χωρίς γραπτή άδεια του εκδότη.

Σήμερα μαγειρεύω, ελάτε!

Πιάτο στο ένα χέρι, ποτήρι στο άλλο, τσουγκρίσματα, γεμάτα στόματα, γέλια, κουβεντούλες, γεύσεις, μυρωδιές...

– «Το δοκίμασες αυτό; Καταπληκτικό!».

– «Εμένα δεν μου πολυαρέσουν οι γαρίδες, αυτές όμως είναι το κάτι άλλο».

Χαρούμενη σύναξη με πρωταγωνίστρια μια ποικιλία χρωμάτων, αρωμάτων, συνταγών. Νοστιμιές που καλύπτουν όλες τις γευστικές απαιτήσεις και φιλοξενούνται πάνω σε έναν άρχοντα μπουφέ. Μήπως πρόκειται για το άπιαστο όνειρο μιας ονειροπόλας, άπειρης οικοδέσποινας; Ε λοιπόν, όχι, τίποτε δεν είναι ακατόρθωτο και για όλα υπάρχει πάντα η αρχή. Δεν είναι απαραίτητη η επιδεξιότητα ενός πολυτάλαντου σεφ, ούτε η ικανότητα μιας έμπειρης νοικοκυράς για ένα απολαυστικό γαστρονομικό αποτέλεσμα.

Με εργαλεία τα καθημερινά, απλά, οικονομικά υλικά και απαλλαγμένη από το άγχος του πολύπλοκου, του εξεζητημένου, του «αυτό μόνο εγώ μπορώ να το κάνω, ίσως και κάνα δυο σεφ ακόμη», η κάθε νέα οικοδέσποινα μπορεί να πραγματοποιήσει θριαμβευτική είσοδο στον κόσμο των γεύσεων και να ετοιμάσει για την παρέα της όχι ένα, ούτε δύο, ούτε τρία, αλλά μια πλειάδα από λαχταριστά εδέσματα που θα στολίσουν τον μπουφέ, θα ερεθίσουν τον ουρανίσκο και θα αφήσουν τους φίλους της με το στόμα ανοιχτό, στην κυριολεξία.

Πάρτε, λοιπόν, μια βαθιά ανάσα και εφορμήστε να οργανώσετε το πρώτο σας πάρτι, οπλισμένη με καλή διάθεση και σιγουριά για το κρυμμένο (προς το παρόν) μαγειρικό ταλέντο σας.

Μάκης Γεωργιάδης



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή	7
Κατάρτιση μενού και οργάνωση	10

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αγγουράκι με ρακή	14
Ξερά φρούτα με πικάντικο τυρί	16
Γαρίδες σουβλάκι με λάιμ και μέλι	18
Μύδια στο ταψί	20
Σουβλάκια με ντοματίνια και χαλούμι	22
Hot dogs μινιατούρες	24
Τάρτα με κοτόπουλο και πράσα	26
Μπουρεκάκια με μελιτζάνα και παρμεζάνα	28
Φριτάτα με σπαράγγια και χοιρομέρι	30
Κοχύλια γεμιστά με λαχανικά	32

ΣΑΛΑΤΕΣ

Μακαρονοσαλάτα με απάκι και γραβιέρα	36
Πατατοσαλάτα με σύγκλινο	38
Σαλάτα με σαλάμι και σάλτσα φράουλας	40
Σαλάτα με ψητό ταλαγάνι και λουκάνικο	42
Σαλάτα με βραστά λαχανικά	44

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Χοιρινό μπούτι στον φούρνο	48
Μοσχαράκι στη γάστρα	50
Σολομός στον φούρνο με αρωματικά	52

Αρνάκι πικάντικο	54
Νουά μοσχαριού στην κατσαρόλα	56
Ρολό κερπάπ	58
Ρολό κοτόπουλου με ξινομυζήθρα	60
Ψαρονέφρι τυλιχτό σε αμπελόφυλλο	62
Μπουτάκια κοτόπουλου με ελιές και φέτα	64
Ψάρι με αθηναϊκή μαγιονέζα	66

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες, φασολάκια και καρότα στο τηγάνι	70
Πατάτες στον φούρνο με εσπεριδοειδή	72
Μελιτζάνες με κρεμμύδια στον φούρνο	74
Ζυμαρικά με αρωματικά	76
Χυλοπιτάκι με φέτα	78