

# ΒΗΜΑ ΜΑΖΙΝΟ

**HAPPY  
NEW  
YEAR!**

Η ΦΑΙΗ ΣΚΟΡΔΑ  
ΥΠΟΔΕΧΕΤΑΙ  
ΤΗ ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ  
ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΚΑΛΙ  
ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ  
ΣΤΕΛΝΟΝΤΑΣ 2025  
**ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΥΧΕΣ**





# ΦΑΙΗ ΣΚΟΡΔΑ

«Βάζω τον τηλεθεατή πάνω και από εμένα και από την εκπομπή»

Η δημοφιλής παρουσιάστρια της πρωινής εκπομπής «Buongiorno» του MEGA φωτογραφίζεται και μιλάει για τη ζωή της μπροστά από τον τηλεοπτικό φακό, για την αναγνωρισιμότητα και την επιτυχία με τους δικούς της όρους.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΣΤΑ ΜΠΟΥΡΟΥΣΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΚΟΥΛΟΣ  
FASHION EDITOR ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ ΖΩΗΣ

**Α**ν υπάρχει μια απάντηση που κυλά στην άκρη της γλώσσας με κεκτημένη ταχύτητα όταν σε ρωτούν πώς μοιάζει η πιο επιτυχημένη και κυρίως η πιο οικεία τηλεπαρουσιάστρια πρωινής ζώνης, δεν μπορεί να συμπυκνωθεί ακριβέστερα παρά στη φράση «κανονικός άνθρωπος». Αλλά θα αναρωτηθεί – εύλογα – κανείς τι σημαίνει και πώς ορίζεται ένας κανονικός άνθρωπος. Ας κάνουμε λοιπόν μια συμφωνία, μια σύμβαση, για όσο διαρκεί η ανάγνωση αυτού του κειμένου. Ας πούμε ότι κανονικός είναι ο άνθρωπος που ενώ δουλεύει στην τηλεόραση και απολαμβάνει προβολή, φήμη, επιτυχία, επιδραστικότητα και αναγνώριση, δεν περιφέρει προς επίδειξη τα κατορθώματά του, δεν κάνει νοητούς γύρους του θριάμβου γύρω από τον άξονα της φιλαυτίας του και δεν αναλώνεται στην αυτοαναφορικότητα. Ας συμφωνήσουμε ακόμα πώς κανονικός είναι ο άνθρωπος που, ενώ παίρνει πολύ στα σοβαρά τη δουλειά του στα media, δεν σπουδαιολογεί και πάνω απ' όλα δεν ορίζεται από την επαγγελματική επιτυχία ή την αποτυχία του. Ας πούμε, τέλος, ότι χαρακτηριστικό αυτής της κανονικότητας είναι η άρρητη αλλά εμφανική αίσθηση ότι η εικόνα – όσο μεγεθυμένη κι αν είναι ή αν μοιάζει – δεν έχει καταφέρει να επικυριαρχήσει της ουσίας, να νικήσει τον άνθρωπο. Η συνέντευξη, λοιπόν, που ακολουθεί είναι στην πραγματικότητα μια συζήτηση με έναν κανονικό άνθρωπο. Με μια γυναίκα που μπορεί να εργάζεται στην τηλεόραση για περισσότερο από μια εικοσαετία με

καύσιμη ύλη το άσβεστο προσωπικό της πάθος, που, αν και δηλώνει καθημερινά παρούσα μπροστά στον φακό, πάντα στα 15 πρώτα λεπτά κάθε σεζόν νιώθει πως η καρδιά της θα εκραγεί από προσημονή και αγωνία, που μπορεί να τοποθετήθηκε πολλές φορές από τους άλλους μέσα σε κουτάκια ή στερεότυπα, όμως τίποτα από όσα έζησε, είδε, πέτυχε και απολαμβάνει δεν κατάφερε μέχρι σήμερα να αλλάξει ή να χακάρει τις «εργοστασιακές ρυθμίσεις» της. Εκείνες ενός γνήσιου, ειλικρινούς, αυθόρμητου και ευαίσθητου, ενός κανονικού ανθρώπου.

**Πριν κάνουμε αυτή τη συνέντευξη αναρωτιόμαστε γιατί δεν δίνετε συχνά συνεντεύξεις. Θέλετε να είστε ακριβοθώρητοι;** «Καθόλου. Οποιος το πιστεύει, μάλλον κάτι δεν έχει καταλάβει καλά. Όταν κάνεις για περισσότερο από 20 χρόνια ζωντανή εκπομπή κάθε μέρα, χωρίς να έχεις σταματήσει μία χρονιά, πόσο ακριβοθώρητος μπορεί να πιστεύεις ότι είσαι;».

**Ναι, αλλά στην εκπομπή βλέπουμε την εικόνα σας, ίσως έναν ρόλο που έχετε επινοήσει. Οχι εσάς.**

«Δεν μπορείς να κρυφτείς. Ή μπορεί να το καταφέρεις για μια περίοδο ή με έναν τρόπο. Όμως δεν γίνεται να κρύβεσαι για 23 χρόνια».

**Αλήθεια, έχετε βαρεθεί ποτέ στην τηλεόραση; Να πείτε «δεν θέλω άλλο»;**

«Είναι πάνω από εμένα η δουλειά. Είναι επίσης κάτι που αγαπώ πολύ και γνωρίζω καλά, κάτι που έχει ενταχθεί στο DNA της καθημερινότητάς μου. Ετσι έχω μάθει να ζω και δεν έχει έρθει η στιγμή ακόμα να πω ότι θέλω να κάνω κάτι άλλο επειδή με

ενοχλεί το καθημερινό ζωντανό. Τι είναι το καθημερινό ζωντανό πρόγραμμα για εμένα; Η επικοινωνία με τον κόσμο. Και αυτό μου δίνει χαρά. Μπορεί να σταματήσω, αλλά όχι επειδή δεν θέλω άλλο την επικοινωνία με τον κόσμο».

**Σας έχετε φανταστεί ποτέ αλλιώς;**

«Ναι. Πρώτη φορά εφέτος το καλοκαίρι σκέφτηκα ότι μπορεί να σταματήσω».

**Το πρωινό ή την τηλεόραση;**

«Για εμένα η τηλεόραση είναι το πρωινό. Είναι ταυτισμένα. Αλλά σκέφτηκα να σταματήσω. Γιατί δεν ήξερα αν είναι αυτό που θέλω να κάνω. Ναι, μου αρέσει η επικοινωνία με τον κόσμο, αλλά στο μυαλό μου πάντα η πρωινή εκπομπή ήταν συνώνυμη με την ψυχαγωγία και την προσπάθειά μου να προσφέρω χαρά. Και μέσα από το συναίσθημα, την απλότητα και την αμεσότητα να περνάω και κάποια μηνύματα. Είναι ένας τρόπος κι αυτός και για εμένα ήταν ανέκαθεν σημαντικό».

**Τι σας έβαλε στον προβληματισμό;**

«Ότι αυτό για το οποίο πάλευα στο πρωινό δεν μπορούσε να γίνει λόγω της καθημερινότητας που ζούμε. Όσο και να θέλω να υποστηρίξω τη χαρά, την αισιοδοξία και το γέλιο, τελικά έχει δομηθεί έτσι η πρωινή ζώνη πια που αναγκαστικά δεν γίνεται να μην ασχολείσαι και με πιο «βαριά» ή «δυσάρεστα» θέματα. Μπορεί να έχει να κάνει και με την ηλικία μου. Όσο μεγαλώνεις, αντιλαμβάνεσαι διαφορετικά τα πράγματα. Αλλιώς έκανα τις εκπομπές όταν ξεκινούσα και αλλιώς τώρα. Εκείνο που με προβλημάτισε ήταν η δομή που μπορεί να έχει πια μια πρωινή εκπομπή, ιδίως όταν συνειδητοποίησα ότι έχουμε



# ΣΚΑΚΙ

## Η ΜΕΓΑΛΗ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ

Το συναρπαστικό πνευματικό άθλημα αποδεικνύεται εξόχως δημοφιλές τον 21ο αιώνα, σε πείσμα των καιρών που ευνοούν την ταχύτητα και την αδυναμία συγκέντρωσης.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΝΑΣΤΟ

Πολλοί ίσως να περίμεναν ότι στη γεμάτη περισπασμούς εποχή μας, το ενδιαφέρον για μια δραστηριότητα όπως το σκάκι που απαιτεί απaráμιλλη συγκέντρωση, θα έφθινε. Ωστόσο, φαίνεται ότι αυτό το τόσο απαιτητικό και συναρπαστικό πνευματικό άθλημα έχει κάνει εκκωφαντικό comeback και αποδεικνύεται εξόχως δημοφιλές, ειδικά στους νέους. Δεν είναι καθόλου τυχαίο το γεγονός ότι εν έτει 2024 το σκάκι απέκτησε τον νεότερο παγκόσμιο πρωταθλητή στην ιστορία του. Πρόκειται για τον Ινδό Γκουκές Ντομάρατζου, μόλις 18 ετών, ο οποίος νίκησε πρόσφατα τον μέχρι πρότινος κάτοχο του τίτλου, Ντινγκ Λίρεν,

από την Κίνα (ο οποίος παρατήθηκε έπειτα από 4 ώρες αγώνα όταν συνειδητοποίησε ότι έκανε ένα κρίσιμο λάθος). Η εντυπωσιακή νίκη του νεαρού σκακιστή στον τελικό του Παγκοσμίου Πρωταθλήματος της FIDE στη Σιγκαπούρη σήμανε όχι μόνο την κορύφωση της μέχρι τώρα προσωπικής του καριέρας αλλά και ένα σημείο καμπής για το άθλημα. Το πολύτιμο έπαθλο των 1,35 εκατομμυρίων δολαρίων είναι φυσικά κάτι διόλου αμελητέο, όμως για τον νέο άνδρα από την Ασία ίσως να είναι ακόμη πιο σημαντικό το ότι κατάφερε να κάνει το όνειρό του πραγματικότητα. Φυσικά, το επίτευγμα αυτό δεν είναι τυχαίο. Ηρθε ως αποτέλεσμα σκληρής δουλειάς, πειθαρχίας, αφοσίωσης και πά-

θους που τον διακρίνουν από την παιδική του ηλικία και τον έχουν καθιερώσει ως τον πιο πολλά υποσχόμενο Grandmaster της γενιάς του.

Γεννημένος το 2006 στην πόλη Τσενάι της Ινδίας, ο Γκουκές ανακάλυψε το σκάκι σε ηλικία έξι ετών. Χάρη στους γονείς του που τον ενθάρρυναν με ζέση να αναπτύξει τις δεξιότητές του, η πορεία του άρχισε να αποκτά γρήγορα διαστάσεις θρύλου. Στα 12 του χρόνια κατέκτησε τον τίτλο του Grandmaster, ένα σημαντικό κατόρθωμα. Βέβαια ο νεαρός Ινδός είχε έναν πολύτιμο συνοδοιπόρο στην πορεία αυτή. Το πάθος του για το σκάκι ενισχύθηκε από τη στενή σχέση του με τον Βισβανάθαν Ανάντ, τον πρώτο Ινδό παγκόσμιο πρωταθλητή και έναν από τους μέντορες του. Ο Ανάντ αποτέλεσε έμπνευση για εκατομμύρια νέους στην Ινδία, μεταξύ αυτών και ο Γκουκές, ο οποίος είχε δηλώσει πως η φιλοδοξία του να κατακτήσει τον κόσμο του σκακιού γεννήθηκε όταν παρακολούθησε, μικρό παιδί ακόμη, τον τελικό του 2013 μεταξύ Ανάντ και Μάγκνους Κάρλσεν. Η διαδρο-

μή του Ντομάρατζου δεν ήταν βεβαίως χωρίς δυσκολίες. Το σκάκι απαιτεί πνευματική αντοχή, συγκέντρωση και ακονιομένη ικανότητα στρατηγικής σκέψης σε βάθος χρόνου. Ο ταλαντούχος σκακιστής καλλιέργησε αυτά τα χαρίσματα μέσα από εξαντλητικές προπονήσεις και συμμετοχή σε διεθνή τουρνουά υψηλού επιπέδου. Με κάθε παρτίδα, οι επιδόσεις του βελτιώνονταν, μέχρι που κατέκτησε τη μεγαλύτερη διάκριση από όλες.

Η νίκη του Γκουκές τον τοποθετεί στο ίδιο επίπεδο με θρυλικές μορφές όπως ο Γκάρι Κασπάροφ και ο Μάγκνους Κάρλσεν. Ο Κασπάροφ κατείχε μάλιστα το ρεκόρ του νεότερου πρωταθλητή για σχεδόν 40 χρόνια, καθώς κέρδισε τον τίτλο στα 22 του έτη, το 1985 στη Μόσχα, νικώντας τον Ανατόλι Καρπόφ. Ο Μάγκνους Κάρλσεν, από την άλλη, είναι ο άνθρωπος που κυριάρχησε τα τελευταία χρόνια στο σκάκι, θέτοντας τον πήχη για τους νέους σκακιστές εξαιρετικά ψηλά. Η κατάκτηση του τίτλου σε τόσο νεαρή ηλικία αποδεικνύει ότι ο αγόρι από την Ινδία που ενηλικιώθηκε μόλις πριν από



● Ο Ινδός Γκουκές Ντομάρατζου πανηγυρίζει με το τρόπαιό του στη Σιγκαπούρη, μετά την πρόσφατη επικράτησή του στον τελικό του Παγκοσμίου Πρωταθλήματος Σκακιού.



● Ο 18χρονος Grandmaster με τους γονείς του σε συνέντευξη Τύπου στη γενέτειρά του, Τσενάι.



● Το μοντέλο από την Εσθονία Κάρμεν Κας παίζει σκάκι με τον Βισβανάθαν Ανάντ στη Γερμανία το 2004.

«**Τα προγράμματα τεχνητής νοημοσύνης έχουν αλλάξει ριζικά το τοπίο του σύγχρονου σκακιού, επαναπροσδιορίζοντας τα όρια στρατηγικής και τακτικής ανάλυσης. Το Stockfish και το AlphaZero είναι δύο από τα πιο ισχυρά προγράμματα που κυριαρχούν στον χώρο**»

μερικούς μήνες ανήκει πλέον στην «ελίτ» των σκακιστών. Με την τεχνική του αρτιότητα, την επιμονή και το ψυχικό σθένος που επέδειξε στον τελικό της Σιγκαπούρης, η σύγκριση με τους κορυφαίους είναι δικαιολογημένη. Μάλιστα, η ικανότητά του να παραμένει ψύχραιμος υπό πίεση θυμίζει έντονα την προσέγγιση του ίδιου του Ανάντ. Η επιτυχία του έχει ωστόσο και άλλη μια διάσταση, καθώς αποδεικνύει τι μπορεί να συμβεί όταν μια χώρα αποφασίζει να πάρει στα σοβαρά την ευρύτερη ανάπτυξη μιας δραστηριότητας. Η Ινδία έχει επενδύσει σημαντικά τα τελευταία χρόνια στην ανάδειξη νέων ταλέντων στο σκάκι, με σχολεία και ακαδημίες να προσφέρουν σύγχρονα προγράμματα εκμάθησης. Ο Βισβανάθαν Ανάντ, με τη δική του κληρονομιά, έδωσε το έναυσμα για την «έκρηξη» του σκακιού στη χώρα, δημιουργώντας μια νέα γενιά παικτών που ξεπερνά σύνορα και προσδοκίες. Σήμερα, η Ινδία διαθέτει πάνω από 80 Grandmasters και χιλιάδες νέους που συμμετέχουν ενεργά σε τουρνουά.

Όλα αυτά σε μια εποχή κατά την οποία το σκάκι γνωρίζει μια άνευ προηγουμένου άνοδο. Από τις ψηφιακές πλατφόρμες και τις επιρροές της pop κουλτούρας μέχρι την ισχυρή παρέμβαση της τεχνολογίας, το άθλημα έχει επαναπροσδιορίσει τη θέση του στον σύγχρονο κόσμο. Πλατφόρμες όπως το Chess.com, το Lichess.org και το Playchess.com έβαλαν το σκάκι σε εκατομμύρια σπίτια σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Η πανδημία της COVID-19 επιτάχυνε αυτή την τάση, καθώς άνθρωποι όλων των ηλικιών αναζήτησαν τρόπους ψυχαγωγίας και πνευματικής άσκησης από το σπίτι. Ενδεικτικά μόνο ας αναφέρουμε ότι το Chess.com κατέγραψε ρεκόρ με πάνω από 10 εκατομμύρια νέους χρήστες μόνο το 2020. Σήμερα, οι εγγεγραμμένοι χρήστες ξεπερνούν τα 100 εκατομμύρια. Κατά τη διάρκεια της πανδημίας, οι σκακιστικοί αγώνες στο Διαδίκτυο αυξήθηκαν κατά 300%, ενώ τα live streams μεγάλων τουρνουά προσελκύουν πλέον εκατομμύρια θεατές. Πέρα από τις απλές παρτίδες, οι πλατφόρμες αυτές προσφέρουν μαθήματα με κορυφαίους σκακιστές, ανάλυση παρτίδων και εξατομικευμένα



● Ο Ντινγκ Λίρεν και ο Γκουκές Ντομάρατζου αναμετρώνται στον 14ο γύρο του τελικού στη Σιγκαπούρη όπου ο Γκουκές κατέκτησε τον τίτλο.

# ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗ ΨΑΡΟΦΑΓΙΑ

Από όλα θα έχει και εφέτος το γιορτινό τραπέζι στο Athens Capital Hotel - MGallery Collection, από γαλοπούλα και χοιρινό μέχρι τα παραδοσιακά γλυκά της εποχής, αλλά και δύο προτάσεις-έκπληξη, με χτένια και καλκάνι, για όσους θέλουν να κάνουν τη διαφορά.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΝΤΙΑΝΑ ΚΑΡΤΣΑΓΚΟΥΛΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΝΙΚΟΣ ΒΑΡΔΑΚΑΣΤΑΝΗΣ

Μπορεί ο 10ος όροφος του Athens Capital Hotel - MGallery Collection, εκεί δηλαδή όπου βρίσκεται μία από τις πιο αγαπημένες μας ταράτσες της Αθήνας, καθώς και το εστιατόριο MFlavours, να είναι από τους προορισμούς που τιμούμε συχνά και καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, ωστόσο τις ημέρες των εορτών τού δείχνουμε μια ιδιαίτερη αδυναμία. Ο λόγος; Είμαστε σίγουροι ότι ο executive chef Δημήτρης Μπούτσαλης και η ταλαντούχα ομάδα του θα έχουν βάλει τα δυνατά τους για να ετοιμάσουν ένα εορταστικό μενού αξιόσεων.

Τα Χριστούγεννα γεμιστές γαλοπούλες, πεντανόστιμα χοιρινά, όλα τα παραδοσιακά και μη συμπαρομαρτούντα, το Πάσχα σούβλες και μαγειρίτσα, για να μη μιλήσουμε για τα έξοχα γλυκά.

Επίσης, για κάθε περίπτωση δεν ξεχνά να μας αποκαλύψει και κάποιες από τις αγαπημένες του συνταγές, ώστε η νόστιμη γιορτινή ατμόσφαιρα να μας συνοδεύσει και στο σπίτι.

Για εφέτος, λοιπόν, επέλεξε να μοιραστεί μαζί μας δύο πολύ φίνα πιάτα για να υποδεχθούμε την Πρωτοχρονιά με υψηλή γαστρονομία. Χειροποίητα ραβιόλι με γέμιση από χτένια, από τη μία - το πιάτο διαθέτει και μερικές νότες ιαπωνικής κουζίνας -, και ένα ζουμερό καλκάνι με πουρέ λαγόχορτου και beurre blanc, από την άλλη - για να πάρουμε και μια γεύση από Γαλλία. Προσοχή στις οδηγίες και εξοπλιστείτε οπωσδήποτε με μια λεπτή σήτα, καθώς απαιτείται σε κάθε στάδιο των παρασκευών. Αν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες του σεφ, θα έχετε δύο πεντανόστιμα πιάτα που θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους σας. Λευκό κρασί ή σαμπάνια για συνοδευτικό και είμαστε έτοιμοι να καλωσορίσουμε με τιμές το 2025!



● Ο σεφ Δημήτρης Μπούτσαλης φροντίζει πάντοτε τα γιορτινά μας τραπέζια στο Athens Capital Hotel - MGallery Collection να έχουν ξεχωριστή γεύση.



Το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι και εφέτος θα έχει όλα τα παραδοσιακά εδέσματα, όπως και κάποια πιο ιδιαίτερα.

## ΧΤΕΝΙΑ ΡΑΒΙΟΛΙ

Προετοιμασία - παρασκευή 2 ώρες - Αναμονή 2-3 ώρες

ΥΛΙΚΑ (για 4 μερίδες)

4 χτένια  
8 караβίδες  
Μαύρη τρούφα φρέσκια

### Για τη ζύμη ραβιόλι

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις 00  
125 γρ. κρόκοι αβγών (περίπου 4 αβγά μεγάλου μεγέθους)  
25 γρ. ασπράδι αβγού (από 1 μικρό αβγό)

### Για το καφέ βούτυρο

250 γρ. βούτυρο

### Για το ντάσι (dashi)

1 λίτρο νερό  
10 γρ. φύκι kombu (kelp)  
20 γρ. bonito flakes

### Για τη μους από χτένια

250 γρ. χτένια  
14 γρ. αλάτι  
1 γρ. πιπέρι καγιέν  
1/2 αβγό, χτυπημένο ελαφρώς  
350 γρ. κρέμα γάλακτος  
Ανηθος  
Μαϊντανός  
Σχοινόπρασο

### Για τον πουρέ λαγόχορτου

500 γρ. λαγόχορτο  
25 γρ. ελαιόλαδο  
150 γρ. ζωμός λαχανικών  
50 γρ. κρέμα γάλακτος  
15 γρ. βούτυρο  
Αλάτι

### Για τη σάλτσα

100 γρ. dashi  
50 γρ. καφέ βούτυρο  
4 γρ. φρέσκια τρούφα



## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### Ζύμη ραβιόλι

Ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι και προσθέτουμε τους κρόκους σιγά-σιγά, ανακατεύοντας ταυποχρόνως. Επειτα προσθέτουμε τα ασπράδια και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να γίνουν μία ζύμη. Την τυλίγουμε σε μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες. Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τα υπόλοιπα μέρη του πιάτου.

### Καφέ βούτυρο

Βάζουμε το βούτυρο σε μια μικρή κατσαρόλα και την τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει το βούτυρο το καστανό χρώμα που θέλουμε. Στη συνέχεια το περνάμε από λεπτή σήτα προσέχοντας να μην περάσουν τα σκούρα κομμάτια.

### Ντάσι

Ρίχνουμε το νερό και το φύκι kombu (kelp) σε μια κατσαρόλα και τοποθετούμε σε φωτιά μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία τους 80°C. Αφήνουμε να μαγειρευτεί σε αυτή τη θερμοκρασία για περίπου μισή ώρα. Αφαιρούμε το kombu (kelp) και βράζουμε τον ζωμό που έχει μείνει στην κα-

τσαρόλα (να κοχλάσει). Προσθέτουμε τα bonito flakes και χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία πάλι στους 80°C, για 15 λεπτά. Περνάμε τον ζωμό από λεπτή σήτα.

### Μους από χτένια

Βάζουμε σε ένα παγωμένο μπλέντερ τα χτένια, αλάτι, πιπέρι καγιέν, μισό αβγό και χτυπάμε προσθέτοντας λίγη-λίγη την κρέμα γάλακτος. Περνάμε το μείγμα από σήτα και προσθέτουμε τα μυρωδικά ψιλοκομμένα.

### Πουρές λαγόχορτου

Καθαρίζουμε και κόβουμε το λαγόχορτο σε μεγάλους κύβους. Ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το λαγόχορτο και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά. Σβήνουμε με τον ζωμό λαχανικών και μαγειρεύουμε σε σιγανή φωτιά. Όταν μαλακώσει το λαγόχορτο, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και βράζουμε για 5 λεπτά ακόμα. Αδειάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μπλέντερ, προσθέτουμε το βούτυρο και όσο αλάτι χρειάζεται και χτυπάμε να ομογενοποιηθούν. Περνάμε το μείγμα από λεπτή σήτα.

