

13.12.2015

ΒΗΜΑ

www.vimagourmet.gr ■ ΤΕΥΧΟΣ 103

ΓΟΥΡΜΕΤ

Η ΓΕΥΣΗ ^ΗΓΙΟΡΤΗΣ

Φτιάξτε μενού στα μέτρα σας!



Κυρίως πιάτα

Ορεκτικά

Συνοδευτικά

Σαλάτες



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 13/12 ΜΕ «ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ ΜΕ €3,50



Όλα τα μυστικά για τέλεια μελομακάρονα και κουραμπιέδες

- **EDITORIAL**
➤ **ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ**
Η Μελίσα Στοϊλή κυκλοφορεί και καταγράφει **4**
- **ΛΙΧΟΥΔΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ**
Ο Κοσμάς Βίδος στρώνει πολυεθνικό και γιορτινό τραπέζι **6-7**
- **ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ**
Η Αγγλαΐα Κρεμέζη κάνει ακτοπλοϊκό ταξίδι στα πιάτα των γειτόνων μας **10**
- **ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ**
Ο Σίμος Γεωργόπουλος πιάνει τα τόσπτικ στο Rouan Thai **20-21**
- **ΒΙΒΛΙΟ**
«Και διηγώντας τα... να τρως», ιστορίες για τα εδέσματα που αγαπάμε **24**
- **ΤΟ ΛΕΜΕ, ΤΟ ΞΕΡΟΥΜΕ;**
Τι είναι το Table d'hôte και τι το Menu à la carte **26**
- **ΒΙΤΡΙΝΑ**
Τα κρασιά των ημερών **30**
- **ΜΙΚΡΑ & ΖΟΥΜΕΡΑ**
Τριγυρίζουμε στα στέκια της πόλης **32**
- **ΣΗΜΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ**
Το μενού της εβδομάδας από τη Βίκυ Κουμάντου **40-46**
- **ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**
Ο Πάνης Λουκάκος τραπεζώνει την παρέα **48-51**

- **ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΕΝΙΚΟ**
Ο Γιάννης Μπαξεβάνης εμπνέεται από τα ρόδια **54-60**
- **ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ**
Ο Λευτέρης Λαζάρου ετοιμάζει το τραπέζι της γιορτής **62-68**



92

- **VEGGIE MENOY**
Ο Γκίκας Ξενάκης γεμίζει κολοκύθα και κάνει Χριστούγεννα χωρίς κρέας **70-78**
- **ΣΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ**
Ο Τάσος Αντωνίου σεββίρει finger food **80-84**
- **ΚΑΤΑ ΤΟΠΟΥΣ**
Ο Τάσος Μπίκος ετοιμάζει ψηλορείτικες συνταγές **86-87**
- **ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**
Χριστουγεννιάτικο τσάντνεί κλείνει στα βάζα η Βίκυ Κουμάντου **88-89**
- **ΣΧΟΛΕΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
Ο Νικόλας Νικολακόπουλος μας μαθαίνει τα πάντα για κουραμπιέδες και μελομακάρονα **90-100**
- **ΟΙΝΟ-ΠΝΕΥΜΑΤΑ**
Ο Terroirista κάνει απολογισμό της χρονιάς **102-104**
- **ΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ ΤΟΥ ΜΗΝΑ**
Bellini το δημοφιλές **106**
- **ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΡΑΠΕΖΙ**
Ομορφα wine bars **108**
- **ΒΛΕΠΩ/ΑΚΟΥΩ/ΜΑΘΑΙΝΩ**
Τα νέα της αγοράς **110**
- **ΤΡΟΦΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ**
Κοθρόπιτες, kerststol και άλλα χριστουγεννιάτικα **130**

GOURMET ΤΟ ΒΗΜΑ

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ «ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80, Τ.Κ. 11528 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. 211 3657 000, 210 7766 000, FAX 211 3659 101
e-mail: vimagourmet@tovima.gr, www.vimagourmet.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ
Δημήτριος Λαμπράκης (1931-1957)
Χρήστος Δ. Λαμπράκης (1957-2009)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΔΟΛ

Σταύρος Π. Ψυχάρης, Πρόεδρος ΔΣ
Χριστίνα Τσουτσουρα-Ψυχάρη, Αντιπρόεδρος ΔΣ
Πάνος Στ. Ψυχάρης, Διευθύνων Σύμβουλος
Α. Χρηστάκης, Οικονομικός Σύμβουλος
Ν. Αναστασόπουλος, Οικονομικός Διευθυντής
Ν. Πιμπλής, Νομικός Σύμβουλος

ΕΚΔΟΤΗΣ: Σταύρος Π. Ψυχάρης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Αντώνης Β. Καρακούσης

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ: Ιωάννα Σουφλήρη

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: Μελίσα Στοϊλή
CREATIVE ART DIRECTOR: Αντώνης Κ. Κοκκαλίδης
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ: Κέλλυ Σώκου

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Αλεξάνδρα Ανθίδου, Αρχέστρατος, Ερη Βαρδάκη, Κοσμάς Βίδος, Σίμος Γεωργόπουλος, Γιάννης Ζουμπουλάκης, Αγγλαΐα Κρεμέζη, Νατάσα Μωράκη, Terroirista, Τζιν & Τόνικ, Μαρία Τζιτζή, Τροφосуλλέκτης

DEPUTY ART DIRECTOR: Νίκος Μαχίκας

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κλειώ Λαδοπούλου

PHOTO EDITOR: Ρένα Γαλιώτου

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ:
Ράνια Ντούμα, Ελένη Τερζαπούλου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

Αναστασία Αδαμάκη, Παναγιώτης Μπελτζιάνης, Λευτέρης Σιγάρας - Νίκος Τσίρος (ΒΗΜΑ STUDIO)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ - FOOD STYLING:

Αντωνία Κατή, Στέλιος Μαστοράκος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
MARKETING:
Διομήδης Γεώργας

CREATIVE MEDIA:
Νικόλας Φαράκλας
(Director),
Αργυρώ Κουτρούμπα,
Χριστίνα Γερασιμίδου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ:
Γεωργία Νάτση

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ:
Iris AEBE

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Ολυμπία Πρωτοπαπαδάκη
(τηλ. 211 3659 718)

DIRECT MARKET:
Μάγδα Γεωργίου
(mgeorgiou@dolnet.gr
τηλ. 211 3659 716)

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ Β. ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τάνια Ντεντεγιάν
(tdedegian@dolnet.gr
τηλ. 2310 241 197)

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Αναστασία Χατζηαντωνίου
(τηλ. 211 3659 892)

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ ΣΥΝΤΑΓΕΣ:

Τάσος Αντωνίου, Στέλιος Αποστόλου, Σπύρος Αρτελάρης, Βίκυ Κουμάντου, Λευτέρης Λαζάρου, Γιάννης Λουκάκος, Γιάννης Μπαξεβάνης, Τάσος Μπίκος, Νικόλας Νικολακόπουλος, Γκίκας Ξενάκης, Παναγιώτης Φράγκος



Ορεξη για Χριστούγεννα

Τις τελευταίες εβδομάδες, καθώς σχεδιαζόταν και μαγειρευόταν το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, όλοι στο περιοδικό ζούσαμε σε εορταστική ατμόσφαιρα χωρίς να το έχουμε επιδιώξει.

Είναι σχεδόν μαγικός ο τρόπος με τον οποίο η μυρωδιά ενός φρεσκοψημένου κουραμπιέ μπορεί να σε βγάλει από τις έγνοιες της στιγμής, να σε στείλει «ταξίδι» στα παιδικά σου χρόνια, να σε κάνει να νιώσεις γιορτινά εδώ και τώρα.

Η μητέρα μου φημίζεται για τους κουραμπιέδες της και δεν είχα συνειδητοποιήσει πόσο ταυτισμένοι ήταν με τα δικά μου Χριστούγεννα, μέχρι τη στιγμή που προσγειώθηκαν στο γραφείο μου οι κουραμπιέδες που μας έφτιαξε ο Νικόλας Νικολακόπουλος. Αν αποφασίσετε εφέτος τα Χριστούγεννα να αρχίσετε κάτι που μπορεί να γίνει οικογενειακή παράδοση, συμβουλευτείτε το σχολείο ζαχαροπλαστικής (σελ. 90). Θα έχετε εξασφαλισμένη επιτυχία σε κουραμπιέδες και μελομακάρονα που η γεύση τους και το άρωμά τους θα δημιουργήσουν γλυκές αναμνήσεις.

Ομοίως νόστιμες και ξεχωριστές είναι και οι υπόλοιπες συνταγές του τεύχους μας, που έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να σας επιτρέψει να δημιουργήσετε το μενού που θα αρέσει στους αγαπημένους σας. Και φυσικά, μην ξεχάσετε ότι το καλύτερο φαγητό είναι το φαγητό που μοιράζεται.

Καλές γιορτές σε όλους!

Ιωάννα Σουφλιέρη



ΥΓ.: Θα ήθελα να ευχαριστήσω από καρδιάς τις χιλιάδες των αναγνωστών μας που ψήφισαν τους αγαπημένους τους bloggers στο πλαίσιο των Food Blog Awards 2015 που διοργανώνουμε. Απομένουν μόνο λίγες ώρες για το κλείσιμο της ψηφοφορίας (ολοκληρώνεται αύριο Δευτέρα 14 Δεκεμβρίου) και καθώς σε ορισμένες περιπτώσεις ο αγώνας εξελίσσεται σε ντέρμπι, όσοι δεν έχετε δώσει ακόμη την ψήφο σας θα πρέπει να βιαστείτε να ψηφίσετε στο <http://www.tonima.gr/imagourmet/foodblogawards15/>. Και μη σταματήσετε να παρακολουθείτε το site μας. Σύντομα θα ενημερωθείτε για την τελετή απονομής.

INDEX ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Σαλάτα με ρόδι και μαραθόριζα > 54
- Σαλάτα με σπανάκι και βινεγκρέτ μελιού > 63
- Σαλάτα με μαραθόριζα και καπνιστό σολομό > 64
- Σαλάτα με σπανάκι, σύκα και γκρέιπφρουτ > 70
- Σαλάτα με κινόα, κουνουπίδι και ρόδι > 71

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Αλμυρό κέικ με πολέντα > 50
- Κιμαδοπιτάκια Ανατολής με ταχίни και ρόδι > 58

ΜΕ ΤΥΡΙ

- Ταρτάκια με γραβιέρα και σταφίδες > 81
- Χαλούμι τυλιγμένο σε προσούτο Ευρυτανίας > 82
- Καμαμπέρ με σάλτσα μήλου > 82
- Φωλιές με αγλάδι και κατσικίσιο τυρί > 84

ΣΟΥΠΕΣ

- Σούπα κολοκύθας με παστό Καλαμάτας > 40
- Φασολάδα σούπα > 46
- Μανιταρόσουπα με λάδι μαύρης τρούφας > 62
- Σούπα μανιταριών με κρέμα από τυρί > 72

ΠΑΤΑΤΕΣ

- Πουρές πατάτας με παρμεζάνα > 66

- Πατάτες και σελινόριζες γκρατέν > 74

ΚΡΕΑΣ

- Συκώτι με χούμους, ρόδι και γλυκά κρεμμύδια > 55
- Ρολό χοιρινού καρέ με γέμιση μυρωδικών > 65
- Μπουμπάρι > 86
- Σπετζοφάι > 87

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- Κοτόπουλο γιουβέτσι φούρνου > 41
- Κοτόπουλο με σόγια σος, μπέικον και κάστανα > 49
- Τηγανιά κοτόπουλου με τζατζίκι από ρόδι > 56
- Φτερούγες κοτόπουλου με σάλτσα πίρι πίρι > 84

ΨΑΡΙ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Φιλέτα σολομού με γλάσο μουστάρδας > 44
- Καναπεδάκια με γαρίδες σε φύλλα αντίβ > 80

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- Ψητά λαχανικά στον φούρνο > 42
- Λαχανάκια Βρυξελλών

- με κύμινο > 76
- Πουρές καρότου με γλυκάνισο > 68
- Γεμιστή κολοκύθα με ρύζι και αποξηραμένα φρούτα > 73
- Κρεμώδες σπανάκι με ξινόχοντρο > 78

ΤΣΑΤΝΕΪ

- Πικάντικη μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς > 89

ΓΛΥΚΑ

- Σεμιφρέντο σοκολάτας με ξηρούς καρπούς > 51
- Κουσκούς με ρόδι, αμύγδαλα και μέλι > 60
- Η συνταγή για τους τέλειους κουραμπιέδες > 93
- Κουραμπιέδες με άρωμα λεμονιού και μαστίχας > 93
- Κουραμπιέδες με μπαχαρικά > 93
- Κουραμπιέδες με σοκολάτα > 93
- Κουραμπιέδες με καρύδα > 93
- Τα καλύτερα μελομακάρονα με σιμιγδάλι > 97
- Κλασικά μελομακάρονα χωρίς αμμωνία και σιμιγδάλι > 98
- Μπουκιές με σοκολάτα και αποξηραμένο σύκο > 98
- Γεμιστά με καρύδι, αμύγδαλο και κανέλα > 98
- Γεμιστά με φιστίκι Αιγίνης και λεμόνι γλασέ > 98
- Βασιλόπιτα της αφθονίας > 100

ΚΟΚΤΕΪΛ

- Bellini > 106

ΑΠΟΚΡΥΠΤΟΓΡΑΦΗΣΗ

- κ.κ. = κουταλάκι του καφέ
- κ.γ. = κουταλιά του γλυκού
- κ.σ. = κουταλιά της σούπας
- έ.π. ελαιόλαδο = έστρα παρθένο ελαιόλαδο
- φλ. = φλιτζάνι (200 ml)
- θ.δ. = θερμοκρασία δωματίου