

8.12.2013

ΒΗΜΑ

www.vimagourmet.gr ■ ΤΕΥΧΟΣ 83

# GOURMET

## 50

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΗΣ



**ΛΕΥΤΕΡΗΣ  
ΛΑΖΑΡΟΥ**

Γεμιστή  
γαλοπούλα,  
ριζότο  
και σορμπέ  
σαμπάνιας



**ΓΙΑΝΝΗΣ  
ΛΟΥΚΑΚΟΣ**

Πρωτότυπες,  
πολύχρωμες  
σαλάτες  
για κάθε  
γούστο



**ΓΙΑΝΝΗΣ  
ΜΠΑΞΕΒΑΝΗΣ**

Ορεκτικά  
και πρώτα  
πιάτα  
ελληνικής  
έμπνευσης



**ΤΑΣΟΣ  
ΜΠΙΚΟΣ**

Εναλλακτικά  
πιάτα με  
πάπια, χήνα,  
ελάφι, λαγό  
- και όχι μόνο

## EDITORIAL

### ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ

Η Μελίσα Στοίλη κυκλοφορεί και καταγράφει

### ΛΙΧΟΥΔΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ

Ο Κοσμάς Βίδος (δεν) φτιάχνει πάβλοβα

### ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ

Διπλωμάτης σε ρόλο σομελιέ

### ΣΙΝΕ ΚΟΥΖΙΝΑ

Τέλεια άδεια πιάτα

### ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ

Οι συλλογές της γαστρονομικής επιτυχίας

## 4 ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Ελληνική κουζίνα στο Tudor Hall 20-21

## 6-7 ΑΓΟΡΑ

Επιλογές για γευστικά Χριστούγεννα

Δώρα για τους λάτρεις των γεύσεων

## 8 ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ο Αρχέστρατος τριγυρίζει σε χριστουγεννιάτικα στέκια

## 10-11 ΣΥΝΔΑΙΤΥΜΟΝΑΣ

Ο Παντελής Παντελιάδης μάς προσφέρει ένα πλατό τυριών

## 12 ΜΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ

Τερίν για το καλωσόρισμα από τον Γκίκα Ξενάκη

## ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΕΝΙΚΟ

Πρωτότυπα, ελληνικά ορεκτικά ετοιμάζει ο Γιάννης Μπαξεβάνης 42-48

## ΣΑΛΑΤΕΣ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΗΣ

Ο Γιάννης Λουκάκος προτείνει πολύχρωμες σαλάτες 50-54

## ΑΣΤΙΚΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

Ενα πλήρες μενού με γεμιστή γαλοπούλα από τον Λευτέρη Λαζάρου 56-62

## ΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΗΣ

Κυνήγι, πουλερικά και αρνάκι μαγειρεύει ο Τάσος Μπίκος 64-73

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

Ο pastry chef Σπύρος Αρτελάρης τις θέλει ευωδιαστές, διαφορετικές και εντυπωσιακές 74-79

## ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κουλουράκια και ζεστό, γλυκό κρασί 80-84

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ

Τα έθιμα και η τελετουργία 86-87

Παραδοσιακές και λίγο πειραγμένες συνταγές από τις γυναίκες της Μαρώνειας 88-100

## ΣΗΜΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ

Η Βίκυ Κουμάντου ετοιμάζει το μενού της εβδομάδας 102-110

## ΟΙΝΟ-ΠΝΕΥΜΑΤΑ

Ο Terroirista προτείνει 112-114

## ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Οι αρετές του Sauternes 116-118

## ΤΖΙΝ ΚΑΙ ΤΟΝΙΚ

Ποτό μετά το θέατρο 120-121

## ΒΛΕΠΩ, ΑΚΟΥΩ, ΜΑΘΑΙΝΩ

Τα νέα της αγοράς 136

## INDEX

Αναζητήστε τις συνταγές μας με βάση το κυρίαρχο υλικό τους 137

## ΤΡΟΦΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ

Της γιορτής και της παρέας 138



**ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ:** Ιωάννα Σουφλήρη

**ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ:** Μελίσα Στοίλη

**CREATIVE ART DIRECTOR:** Αντώνης Κ. Κοκκαλιδής

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ:** Κέλλυ Σώκου

**DEPUTY ART DIRECTOR:** Νίκος Μαχίκας

**PHOTO EDITOR:** Ρένα Γαλιώτου

**ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:** Αλεξάνδρα Ανθίδου, Αρχέστρατος, Ερη Βαρδάκη, Κοσμάς Βίδος, Ανώνυμος Διπλωμάτης, Επίκουρος, Πάννης Ζουμπουλάκης, Κατερίνα Καλού, Τζένη Σταυροπούλου, Terroirista, Τζιν & Τόνικ, Μαρία Τζιτζη, Τροφουσλλέκτης, Ειρήνη Τσολακέλλη

**ΣΥΝΤΑΓΟΓΡΑΦΟΙ:** Σπύρος Αρτελάρης, Βίκυ Κουμάντου, Λευτέρης Λαζάρου, Γιάννης Λουκάκος, Πάννης Μπαξεβάνης, Τάσος Μπίκος, Γκίκας Ξενάκης

**ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:** Νίκη Σκαμάγκα

**ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:** Γιάννης Αθυμαρίτης, Γιώργος Δέτσης, Παναγιώτης Μπελτζινίτης, Νίκος Τσίρος (BHMASTUDIO)

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ - FOOD STYLING:** Αντωνία Κατή, Βίκυ Κουμάντου, Στέλιος Μαστοράκος

**ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ:** Ράνια Ντούμα, Ελένη Τερζοπούλου

**ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΟΛ:** Βασιλική Αλμπάνη

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

**ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:** Τασία Χατζηαντωνίου (τηλ. 211 3659 892)

**ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ:** Γεωργία Νάτσι

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ-DIRECT MARKET:** Μάγδα Γεωργίου (mgeorgiou@dolnet.gr τηλ. 211 3659 716)

**CREATIVE DEPARTMENT DIRECTOR:** Νικόλαος Φαράκας

**CREATIVE MEDIA MANAGER:** Αργυρώ Κουτρούμπα

**SENIOR ART DIRECTOR:** Κωνσταντίνος Κωλέτσος

Χριστίνα Γερασιμίδου

**ΓΡΑΦΕΙΟ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ:** Αγ. Σοφίας 10, Τ.Κ. 546 22 Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 241 197, fax: 2310 243 781

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:** Τάνια Ντεντεγιάν (tdedegian@dolnet.gr)

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:** Γιώργος Γερονικολάου (ggeronikolaou@dolnet.gr)

**ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:** Φένια Σκλάβου (thsklavou@dolnet.gr)

**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ:** Multimedia AE

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ-BIBΛΙΟΔΕΣΙΑ:** Iris AEBE

# GOURMET

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ  
«ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»  
ΜΙΧΑΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80, Τ.Κ. 115 28 ΑΘΗΝΑ  
ΤΗΛ. 211 3657 000, 210 7766 000, FAX 211 3659 101  
e-mail: vimagourmet@tovima.gr  
www.vimagourmet.gr

## ΤΟ ΒΗΜΑ

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ

Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη Α.Ε.

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1922-1957)  
ΧΡΗΣΤΟΣ Δ. ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1957-2009)

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

Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη ΑΕ

Διοικητικό Συμβούλιο

Σταύρος Π. Ψυχάρης: Εκτελεστικός Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος, Παναγιώτης Στ. Ψυχάρης: Εκτελεστικός Αντιπρόεδρος, Μέλη: Στάθης Ελ. Ευσταθιάδης, Γιάννης Θ. Καράλης, Νικόλαος Χ. Κορίτσας, Ιωάννης Ν. Μάνας, Στέργιος Γ. Νέζης, Ιωάννης Ν. Παράσης, Νικόλαος Γ. Πεφάνης, Νικόλαος Ε. Πιμπλής, Αντώνιος Π. Τριφύλλης, Χριστίνα Τσούσουρα-Ψυχάρη

## Η χαρά της ετοιμασίας

«Το σπιτικό μας είναι ανάστατο. Ο πατέρας πάει κι έρχεται κι όλο κουβαλάει.

– Μην ξεχάσεις, Νικολάκη, ανθόνερο για τους κουραμπιέδες παραγγέλνει η μητέρα ενώ ζυμώνει. Τι όμορφα χριστόψωμα και κουλουράκια! Εγώ πηγαиноέρχομαι στον φούρνο. Εκεί πια δε χωρείς να μπεις. Όλες οι νοικοκυρές μαζεμένες κι όλες φωνάζουν και βιάζονται.

– Πρόσεξε, κυρ Λάμπρο, μη καούν τα ψωμιά μου!

– Πόσα σου χρωστώ, κυρ Λάμπρο;

Όλη η γειτονιά στο πόδι! Μανάβης, χασάπης, έμπορος, όλοι έχουν στολίσει τα μαγαζιά τους».

Ογδόντα και πλέον χρόνια έχουν περάσει από την εποχή που περιγράφει το απόσπασμα του Αναγνωστικού των Ιμβριώτη, Δεληπέτρου και Δούκα «Ο κόσμος του παιδιού» που οι πιστοί αναγνώστες του «Βήματος» έχετε σίγουρα στη βιβλιοθήκη σας.

Ογδόντα χρόνια και τίποτε δεν έχει αλλάξει: ίδια η παιδική χαρά της προσμονής, ίδιος ο πυρετός των προετοιμασιών, ίδια η γλύκα του γιορτινού τραπέζιου.

Για αυτό το τραπέζι, που χρόνια μετά θα θυμούνται με νοσταλγία τα σημερινά παιδιά, φροντίσαμε σε αυτό το τεύχος. Βάλτε στο φούρνο Τη (!) γαλοπούλα του Λευτέρη Λαζάρου, διαλέξτε τη σαλάτα (ή και τις σαλάτες) που τραβάει η όρεξή σας, εμπνεύσεως Γιάννη Λουκάκου, κόψτε κομμάτι για τον Χριστό και τον Ξένο από μια βασιλόπιτα του Σπύρου Αρτελάρη. Ζεστάνετε την ατμόσφαιρα με τα γλυκά αρωματικά κρασιά και τα κεράσματα της Βίκυς Κουμάντου και εντυπωσιάστε α λα ελληνικά με τα ορεκτικά του Γιάννη Μπαξεβάνη.

Αν, πάλι, θέλετε να πρωτοτυπήσετε, διαλέξτε να σερβίρετε ελάφι, χίνα, πάπια, λαγό, αγριογούρουνο ή και αρνί γεμιστό! Ο Τάσος Μπίκος έχει φροντίσει να καλύψει όλα τα γούστα. Ή πρωτοτυπήστε επιστρέφοντας στις ρίζες. Τολμήστε μια παραδοσιακή συνταγή από τη Θράκη.

Το άφησα τελευταίο: καλωσορίστε τους αγαπημένους σας ανοίγοντας το γεύμα με μια τερίνα. Και εμείς καλωσορίζουμε στο περιοδικό μας έναν νέο σεφ με μια διαδρομή που υπόσχεται πολλά για το μέλλον. Καλώς ήλθε στην παρέα μας, Γκίκα Ξενάκη!

Θερμές ευχές από καρδιάς

*Ιωάννα Σουφλιέρη*  
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ



# INDEX ΣΥΝΤΑΓΩΝ

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Με κολοκύθα και παστοურμά > 42  
Με κριθάρι, πορτοκάλι και κάρι > 50  
Με ρόδι, φουντούκια και τραγανό προσούτο > 51  
Με πορτοκάλι, καπνιστή γαλοπούλα και αβοκάντο > 52  
Με αχλάδι, γκοργκοντζόλα και καραμελωμένα καρύδια > 54  
Με άγρια ραδίκια των Χριστουγέννων > 96

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Τερίνα με χοιρινό και φιστίκια Αιγίνης > 40  
Φάβα με κιμά κοτόπουλου, σταφίδες και κολοκύθα > 46  
Καρυδόψωμα γεμιστά με μανιταρόσουπα > 48  
Μπλινί με καπνιστό σολομό και μπρικ > 58  
Κοτόπιτα με τραχανά > 90  
Μπάμπω > 92

## ΡΙΖΟΤΟ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Ριζότο με βανίλια, μανιτάρια και μασκαρπόνε > 62  
Κανελόνια με κιμά και σάλτσα ντομάτας > 103

## ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- Χοιρινή πανσέτα με γλυκόξινο κυδώνι και λωτό > 44  
Γεμιστή γαλοπούλα > 56  
Πάπια με baby λαχανικά και μурωδικά > 64  
Γεμιστό μπούτι αρνιού με baby πατάτες > 66

- Γεμιστή χήνα με σάλτσα Μαυροδάφνης > 70  
Γεμιστός κόκορας με ντολμάδες και λάχανο τουρσί > 89  
Χοιρινή τηγανιά με μακαρόνια και σάλτσα πέστο από κρίνα > 94  
Κατσικάκι λαδορίγανη με τηγανητές πατάτες > 108

## ΚΥΝΗΓΙ

- Τηγανητό κουνέλι με ξινόγαλα σε σέσκουλα > 43  
Ελάφι με μурωδικά και σάλτσα από βατόμουρα > 65  
Λαγός με σάλτσα πορτοκαλιού > 68  
Αγριογούρουνο με πουρέ γλυκοπατάτας > 72



60

## ΑΠΟΚΡΥΠΤΟΓΡΑΦΗΣΗ

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

## ΨΑΡΙ

- Λαβράκι με σελινόριζα και σέλινο στον φούρνο > 104

## ΟΣΠΡΙΑ

- Γίγαντες στην κατσαρόλα > 106

## ΑΒΓΑ

- Ομελέτα με πατάτες και πιπεριές > 110

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Σορμπέ σαμπάνιας > 60  
Σιμιγδαλένιος χαλβάς με σοκολάτα > 98  
Κυδωνόπαστο με σάλτσα λωτού > 100  
Μαλεμπί > 101

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

- Βασιλόπιτα με μαστίχα, λεμόνι και μαρέγκα > 74  
Τσουρέκι-μανιτάρι > 76  
Αρωματική βασιλόπιτα > 77  
Με εσπεριδοειδή και σοκολάτα > 78  
Με μέλι και τζίντζερ > 79

## ΜΠΙΣΚΟΤΑ

- Πικάντικα μπισκότα μπαχαρικών > 81  
Μπισκότα με λεμόνι και αμύγδαλα > 82  
Κουλουράκια-χεράκια > 100

## ΖΕΣΤΑ ΠΟΤΑ

- Ζεστό κόκκινο κρασί με ρόδι > 84  
Ζεστό λευκό κρασί με μήλο > 84