

150
YEARS
OF HISTORY
1876 - 2025



100
YEARS
IN GREECE
1923 - 2023



Pastry Chef



ΟΜΙΛΟΣ
PASTRY CHEF

ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ
2024-25

Αγαπημένα μας παιδιά,

Σε αυτές τις σελίδες συγκεντρώσαμε όλες τις συνταγές που δοκιμάσαμε παρέα, τις όμορφες στιγμές που ζήσαμε στην κουζίνα και τις υπέροχες φωτογραφίες από τις γευστικές σας δημιουργίες. Ήταν ένα γευστικό ταξίδι γεμάτο δημιουργία, φαντασία και χαμόγελα!

Κάθε συνταγή είναι αποτέλεσμα της ομαδικής δουλειάς, της προσπάθειας και της χαράς που φέρενατε μαζί σας κάθε εβδομάδα. Από τα πρώτα υλικά μέχρι την τελική μπουκιά, δείξατε ότι η μαγειρική δεν είναι μόνο τέχνη – είναι και τρόπος να μοιραζόμαστε, να μαθαίνουμε και να δημιουργούμε όμορφες αναμνήσεις.

Ελπίζουμε αυτές οι σελίδες να σας θυμίζουν όλα όσα μάθαμε και πετύχαμε μαζί και να σας εμπνέουν για να συνεχίσετε να μαγειρεύετε, να πειραματίζεστε και –πάνω απ' όλα– να διασκεδάσετε στην κουζίνα!

Με πολλή εκτίμηση και αγάπη,

Εύη Κανελλοπούλου

Πένη Σταματοπούλου







Smashed Burger

delicious!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΕΝΑ BURGER

Για τη σύνθεση:

Για το μπιφτέκι:

160 γρ. μοσχαρίσιο κιμά, λάπα
2 κ.ε. ελαιόλαδο
Αλάτι

1 ψωμάκι για burger
2 φέτες τσένταρ
1 κ.ε μουστάρδα
1 φέτες ντομάτας
1 φύλλα iceberg
1 κ.ε. μαγιονέζα
6 φέτες αγγουράκι τουρεί

Εκτέλεση

- Τοποθετούμε ένα αντικολητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και αφήνουμε να κάψει πολύ καλά.
- Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη μια επιφάνεια κοπής.
- Χωρίζουμε τον κιμά σε 4 κομμάτια των 80 γρ., τα πλάθουμε σε μπαλάκια και τοποθετούμε τα 2 στην επιφάνεια πάνω στη μεμβράνη.
- Καλύπτουμε με επιπλέον μεμβράνη και πατάμε με μια σπάτουλα ώστε να απλωθούν και να γίνουν τελείως επίπεδα.
- Μεταφέρουμε τα 2 μπιφτέκια στο τηγάνι με τη βοήθεια της μεμβράνης για να μην διαλυθούν.
- Προσθέτουμε 1-2 κ.ε. ελαιόλαδο και αλάτι, και ψήνουμε για 1-2 λεπτά.
- Γυρνάμε τα μπιφτέκια από την άλλη πλευρά και πασπαλίζουμε ξανά με αλάτι.
- Προσθέτουμε από 1 φέτα τσένταρ στο κάθε μπιφτέκι και ψήνουμε για ακόμα 1 λεπτό μέχρι να λιώσει το τυρί.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για τα άλλα 2 μπιφτέκια, τα μεταφέρουμε σε ένα πιάτο και αφήνουμε το τηγάνι στη φωτιά για να ψήσουμε τα ψωμάκια.

Σύνθεση

- Κόβουμε τα ψωμάκια εγκάρσια στη μέση και τα μεταφέρουμε στο τηγάνι με την εσωτερική πλευρά να είναι προς τα κάτω.
- Ψήνουμε για 1 λεπτό μέχρι να πάρουν χρώμα και αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά.
- Βάζουμε στα κάτω ψωμάκια από 1 κ.ε. σάλτσα BBQ, 2 μπιφτέκια, το ένα πάνω στο άλλο, 1 φέτα ντομάτας, 1 φέτα iceberg και 3-4 φέτες αγγουράκι τουρεί.
- Βάζουμε στα πάνω ψωμάκια από 1 κ.ε. μαγιονέζα και καπακώνουμε με αυτά για να δημιουργήσουμε τα burgers.

yum!



Quick Chocolate - Almond Mousse



6 SERVINGS

INGREDIENTS:

- 1 envelope unflavored gelatin
- 1 cup heavy or whipping cream
- 1 cup semisweet - chocolate pieces
- 3 ice cubes
- 3/4 cup milk
- 1/4 cup sugar
- 3/4 teaspoon almond extract
- whipped cream and toasted sliced almonds for garnish

TOASTING SLICED ALMONDS

In skillet or saucepan over medium heat, cook small quantity sliced almonds until golden, stirring frequently with wooden spatula.

INSTRUCTIONS

1. In 1-quart saucepan, evenly sprinkle gelatin over 1/2 cup heavy or whipping cream; let stand 1 minute to soften.
2. Cook over medium heat until tiny bubbles form around edge of pan and gelatin completely dissolves, stirring frequently.
3. Pour hot mixture into blender or food processor with knife blade attached; add chocolate pieces. Cover and blend until chocolate melts.
4. To chocolate mixture, add ice cubes.
5. Add milk, sugar, almond extract, and remaining 1/2 cup heavy or whipping cream; blend until smooth.
6. Pour mixture into six 6-ounce freezersafe glasses or bowls; chill in freezer 15 minutes until dessert is set. Remove mousse from freezer and keep refrigerated if not serving right away.
7. Garnish each mousse with whipped cream and toasted sliced almonds.

yummy!





Savory Halloween Cheesecake

Υλικά για τη βάση

- 250γρ. κριθαροκουλούρα ή παξιμάδι Κυθήρων
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- 1 ντομάτα μέτρια ζυμμένη στον τρίφτη
- λίγη ερίγανη
- αλάτι

Υλικά για την κρέμα

- 250γρ. φέτα λιωμένη με πιρούνι
- 250γρ. ανθότυρο λιωμένο με πιρούνι
- 200γρ. κατίκι Δομοκού
- 15 ελιές χωρίς το κουκούτσι φιλοκομμένες
- λίγο θυσέμο και λίγο βασιλικό φρέσκο, φιλοκομμένα
- αλάτι, πιπέρι λευκό

Για την επικάλυψη και τη διακόσμηση:

- 300γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 4 κουτ. εούπας ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 1 πιπεριά πράσινη σε κύβους
- 2 κουτ. εούπας ζίδι θαλασμικό
- 1 κουτ. εούπας ζάχαρη καστανή
- λίγη ερίγανη
- αλάτι, πιπέρι
- 1 αγγουράκι με τη φλούδα του
- λίγη κάρπαρη
- μερικές ελιές Καλαμών
- μερικά κλωναράκια φρέσκιας ερίγανης ή κορβούλες θυσέμου και βασιλικού





Savory Halloween Cheesecake

Εκτέλεση

Βήμα 1

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200οC. Τρίβετε το παξιμάδι στο multi και το αναμιγνύετε σε ένα μπολ με την ζυμεμένη ντομάτα, το ελαιόλαδο, τη ρίγανη και το αλάτι, μέχρι να γίνουν ένα μίγμα λασπώδες. Με αυτό στρώνετε τον πάτο ενός πιρέξ ή, ακόμη καλύτερα, μιας φόρμας με αποσπώμενο πάτο και το ψήνετε στο φούρνο για 15-20 λεπτά τουλάχιστον, μέχρι να στεγνώσει και να γίνει τραγανό. Αφήνετε να κρυώσει.

Βήμα 2

Σε ένα μπολ ανακατεύετε τη ψέτα με το ανθότυρο και το κατίκι, μέχρι να γίνουν ενιαίο μίγμα. Προσθέτετε τις ψιλοκομμένες ελιές και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Δοκιμάζετε τη γεύση και τη διορθώνετε με αλατοπίπερο αν είναι απαραίτητο. Απλώνετε το μίγμα πάνω από την παξιμαδένια βάση και αφήνετε το cheesecake στο ψυγείο να κρυώσει πολύ καλά.

Βήμα 3

Στο μεταξύ ετοιμάζετε την επικάλυψη: μέσα σε ένα τηγάνι σοτάρετε το κρεμμύδι και τις πιπεριές με το ελαιόλαδο. Όταν μαλακώσουν προσθέτετε τα ντοματίνια, αλατίζετε και τα σοτάρετε μέχρι μαλακώσουν και αυτά. Τα πασπαλίζετε με τη ζάχαρη, λίγη ρίγανη και το βαλεαμικό ζίδι και περιμένετε να γλασάρουν λίγο πριν τραβήξετε το τηγάνι από τη φωτιά. Αφήνετε να κρυώσει το μίγμα εντελώς.

Βήμα 4

Όταν θέλετε να ερεβίρετε, αδειάζετε τα γλασαρισμένα υλικά πάνω από το cheesecake, το ζεψοθεμαίνετε σε πιατέλα και διακοσμείτε με φλούδες από αγγουράκια τα οποία κόβετε με τον πατατοκαθαριστή, λίγη κάρπαση, ελιές Καλαμών και μερικά κλαράκια φρέσκιας ρίγανης ή με κορβούλες δυόσμου και βασιλικού.





Raspberry Puff Pastries



6 SERVINGS

BEGIN ABOUT 2 HOURS BEFORE SERVING OR EARLY IN DAY

INGREDIENTS:

- 1/2 17 1/4-ounce package frozen puff pastry
- 1 1/2 cups plus
- 2 tablespoons sugar
- 1/2 cup half-and-half or light cream
- 1 cup heavy or whipping cream
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 2 1/4-pints raspberries



INSTRUCTIONS

1. Thaw puff pastry as label directs.
2. Preheat oven to 375°F. Unfold puff-pastry sheet on lightly floured surface. With sharp knife, cut thin strip 1/8 inch wide, from each side of pastry sheet (this prevents maximum puffing). Then, cut pastry along folds into 3 rectangles; cut each rectangle crosswise in half, making 6 rectangles in all.
3. Place pastry rectangles on ungreased large cookie sheet. Bake 15 minutes or until pastry is puffed and golden brown. Cool on wire rack.
4. About 30 minutes before serving, prepare caramel sauce: In 3-quart saucepan over medium heat, heat 1 1/2 cups sugar and 1/2 cup water to boiling, stirring frequently. Cook, without stirring, until mixture becomes caramel-colored. Reduce heat gradually; stir in half-and-half or light cream (caramel mixture will harden). Cook over medium heat, stirring constantly, until sauce is smooth; keep warm.
5. In small bowl, with mixer at medium speed, beat heavy or whipping cream, vanilla extract, and remaining 2 tablespoons sugar until soft peaks form.
6. With serrated knife, carefully split each puff-pastry rectangle horizontally in half.
7. Spoon whipped-cream mixture onto bottom half of each puff-pastry rectangle.
8. With fingers, carefully place some raspberries on top of whipped-cream mixture.
9. Gently replace pastry tops over cream and raspberries.



TO SERVE

Pour warm caramel sauce onto 6 dessert plates. Arrange pastries on plates; garnish with raspberries.



Fried chicken

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

• 10 ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

• 1/3 ΦΛ. ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

• 1 Κ.Σ. ΚΕΤΣΑΠ

• 1 Κ.Γ. ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ

• 1 Κ.Γ. ΣΚΟΡΔΟ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ

• 1 Κ.Γ. ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ

• 2 Κ.Σ. ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙ

• 1 ΑΥΓΟ

• 2 Κ.Γ. ΑΛΑΤΙ

• 1 Κ.Γ. ΠΙΠΕΡΙ



ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ

• 270 ΓΡΜ. ΑΛΕΥΡΙ Γ.Ο.Χ.

• 30 ΓΡΜ. ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ

• 1 Κ.Σ. ΜΠΕΪΚΙΝ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

• ΣΑΛΤΣΑ BBQ



Εκτέλεση



1. Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα στερεά υλικά και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
2. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τα υγρά υλικά και τα χτυπάμε με σύρμα.
3. Ένα-ένα κομμάτι κοτόπουλο το πανάρουμε στο αλεύρι, τινάζουμε να φύγει το περιττό αλεύρι, το βουτάμε στο χυλό και το κρατάμε πάνω από το μπολ για να στραγγίξει και το ξαναπανάρουμε στο αλεύρι.
4. Ακουμπάμε σε λαδόκολλα σε ελάττωμα και βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
5. Ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά, σε κατσαρόλα.
6. Μόλις κάψει, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μεσαία θερμοκρασία, ρίχνουμε λίγα-λίγα τα κομμάτια του κοτόπουλου.
7. Τηγανίζουμε το κοτόπουλο για περίπου 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει, να γίνει τραγανό και να κάνει ωραία κρούστα.
8. Το αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίξει.
9. Αν θέλουμε μπορούμε να το βάλουμε και στο ψούενο σε ελάττωμα πάνω σε αντικολλητικό χαρτί.
10. Ακουμπάμε επάνω σε κάθε κομμάτι ένα κομματάκι βούτυρο και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο ψούενο στους 180°C, για περίπου 25 λεπτά για να ροδίσουν καλά.





Lemon Mousse with Blueberries and Fresh Basil

ΥΛΙΚΑ- ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ 3-4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- 165 ΜΛ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΛΙΠΑΡΑ
- 118 ΓΡ. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ
- 28 ΓΡ. (1,3 Κ.Σ.) ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
- 37 ΓΡ. (3 Κ.Σ.) ΖΑΧΑΡΗ
- ½ Κ.Γ. ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
- 80 ΓΡ. (ΠΕΡΙΠΟΥ ¾ ΦΛΙΤΖ.) ΜΥΡΤΙΛΛΑ
(ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ Ή ΑΛΛΑ ΦΡΟΥΤΑ)
- 2 Κ.Γ. ΦΡΕΣΚΟ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ (ΜΟΝΟ ΤΑ ΦΥΛΛΑ)



Εκτέλεση

1. Χτυπήστε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος στην πιο υψηλή ταχύτητα, προσθέτοντας ειγά-ειγά τη ζάχαρη. Όταν η κρέμα αφρίσει και γίνει αφράτη, προσθέστε το γιαούρτι ανακατεύοντας μέχρι να ενωματοωθεί.
2. Σε ένα μπολ ρίξτε τη σοκολάτα με 2 κ.γ. νερό και βάλτε στο ψούρενο μικροκυμάτων περίπου 30 δευτερόλεπτα. Ανακατέψτε μέχρι να λιώσει εντελώς. Ρίξτε τη σοκολάτα και το ξύσμα λεμονιού μέσα στη σαντιγί. Ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν πλήρως τα υλικά.
3. Μοιράστε τη μισή ποσότητα μους στα ποτήρια. Βάλτε από πάνω τη μισή ποσότητα από τα μύρτιλλα και τον βασιλικό. Ρίξτε την υπόλοιπη μους και γαρνίρετε με τα υπόλοιπα μύρτιλλα και τον βασιλικό. Μπορείτε να ερεβίξετε αμέσως.







Chicken fajitas



ΥΛΙΚΑ- ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ:

- 500 ΓΡ. ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΜΟΣΧΑΡΙ (ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ)
- 1 ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ (ΚΟΜΜΕΝΗ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ)
- 1 ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ (ΚΟΜΜΕΝΗ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ)
- 1 ΚΙΤΡΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ, ΚΟΜΜΕΝΗ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ)
- 1 ΜΕΓΑΛΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ (ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ:

- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- ΧΥΜΟΣ ΑΠΟ 1 ΛΑΪΜ Ή ΛΕΜΟΝΙ
- 2 ΣΚΕΛΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΟ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ)
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΚΥΜΙΝΟ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΠΑΠΡΙΚΑ (ΓΛΥΚΙΑ Ή ΚΑΠΝΙΣΤΗ)
- 1/2 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΓΙΕΝ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ, ΓΙΑ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ)
- ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ:

- 8 ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ (ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ)
- ΣΑΛΣΑ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ Ή ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
- ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ (Π.Χ. ΤΣΕΝΤΑΡ)
- ΞΙΝΗ ΚΡΕΜΑ (SOUR CREAM)



Εκτέλεση

Προετοιμασία μαρινάδας:

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το ελαιόλαδο, τον χυμό λάιμ, το σκόρδο, το κύμινο, την πάπρικα, το καγιέν (αν το χρησιμοποιείτε), αλάτι και πιπέρι.
2. Προσθέστε το κοτόπουλο ή το μοσχαρί στις λωρίδες και ανακατέψτε καλά. Σκεπάστε το μπολ και αφήστε το στο ψυγείο να μαριναριστεί για 30 λεπτά έως 2 ώρες.

Μαγείρεμα:

1. Ζεστάνετε ένα μεγάλο τηγάνι ή γκριλ σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
2. Σοτάρετε το κρέας με τη μαρινάδα μέχρι να ψηθεί καλά (περίπου 5-7 λεπτά για το κοτόπουλο και 3-5 λεπτά για το μοσχαρί, ανάλογα με το πάχος).
3. Προσθέστε τις πιπεριές και το κρεμμύδι στο τηγάνι και μαγειρέψτε για άλλα 5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν αλλά να διατηρήσουν τη φρεσκάδα τους.

Ζέσταμα τορτίγιες:

1. Ζεστάνετε τις τορτίγιες σε τηγάνι ή φούενο μικροκυμάτων για λίγα δευτερόλεπτα.

Σερβίρισμα:

1. Γεμίστε κάθε τορτίγια με το μείγμα κρέατος και λαχανικών.
2. Προσθέστε εάλσα, γουακαμόλε, τριμμένο τυρί και ξινή κρέμα, αν θέλετε.
3. Τυλίξτε και απολαύστε!



ΥΛΙΚΑ

Guacamole



- 3 ΞΕΡΙΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
- 1 ΜΙΚΡΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ)
- 1 ΜΙΚΡΗ ΝΤΟΜΑΤΑ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ)
- 1-2 ΣΚΕΛΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΟ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΕΣ Ή ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ)
- ΧΥΜΟΣ ΑΠΟ 1 ΛΑΪΜ (Ή ΛΕΜΟΝΙ)
- 1 ΜΙΚΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΣΙΛΙ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ, ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ (ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ, ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ ΠΙΠΕΡΙ (ΚΑΤΑ ΒΟΥΛΗΣΗ)

Εκτέλεση

1. Προετοιμασία αβοκάντο:

- Κόψτε τα αβοκάντο στη μέση, αφαιρέστε το κουκούτσι και βγάλτε τη σάρκα με ένα κουτάλι.
- Τοποθετήστε τη σάρκα σε ένα μπολ και πολτοποιήστε την με πιρούνι μέχρι να γίνει κρεμώδης (αφήστε μερικά κομμάτια για πιο τραχιά υφή, αν προτιμάτε).

2. Προσθήκη λαχανικών:

- Προσθέστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τη ντομάτα, το σκόρδο και την πιπεριά τσίλι (αν τη χρησιμοποιείτε).

3. Μπαχαρικά και χυμός:

- Προσθέστε τον χυμό λάιμ, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά.

4. Τελικές πινελιές:

- Αν θέλετε, προσθέστε τον ψιλοκομμένο κόλιανδρο και ανακατέψτε ξανά.

5. Σερβίρισμα:

- Μεταφέρετε το γουακαμόλε σε μπολ και καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη που να ακουμπά στην επιφάνεια (για να μην μαυρίσει).
- Σερβίρετε με τορτίγια τσιπς, λαχανικά ή ως ευνοδευτικό για tacos, fajitas, και άλλα πιάτα.

Sour Cream



Στην Ελλάδα, το πιο κοντινό προϊόν στη sour cream είναι το ζινόγαλα ή το γιαούρτι στραγγιστό (ειδικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά). Ωστόσο, για να προσομοιώσετε καλύτερα τη γεύση και την υφή της sour cream, μπορείτε να δοκιμάσετε τα εξής:

1. Μείγμα γιαουρτιού και κρέμας γάλακτος:

- Ανακατέψτε ίσα μέρη στραγγιστό γιαούρτι και κρέμα γάλακτος (με 35% λιπαρά).
- Προσθέστε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού ή ζύδι για ελαφριά ζινίλα.
- Αφήστε το μείγμα στο ψυγείο για 30 λεπτά πριν τη χρήση.

2. Κρέμα γάλακτος με λεμόνι:

- Σε 200 ml κρέμα γάλακτος, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού και ανακατέψτε.
- Αφήστε το μείγμα να "σταθεί" για 10-15 λεπτά ώστε να πήξει και να αποκτήσει τη χαρακτηριστική ζινίλα.

3. Ξινόγαλα ή κεφίρ:

- Αν και είναι πιο ρευστό από τη sour cream, η ζινή τους γεύση θυμίζει αρκετά το προϊόν.



Banoffee

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ:

- 200 ΓΡ. ΜΠΙΣΚΟΤΑ DIGESTIVE
- 100 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ (ΛΙΩΜΕΝΟ)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- 1 ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ ΓΑΛΑ
- 2-3 ΜΠΑΝΑΝΕΣ (ΩΡΙΜΕΣ, ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΕ ΡΟΔΕΛΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ:

- 250 ΜΛ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΠΛΗΡΗΣ, ΚΡΥΑ)
- 1-2 Κ.Σ. ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ΛΙΓΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ Ή ΚΑΚΑΟ ΓΙΑ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ



Εκτέλεση

1. Φτιάξε τη βάση:

- Θρυμμάτισε τα μπισκότα στο μούλτι μέχρι να γίνουν εκόνη.
- Ανακάτεψέ τα με το λιωμένο βούτυρο μέχρι να μοιάζουν με υγρή άμμο.
- Στρώσε το μίγμα σε ένα ταψάκι με αποσπώμενη βάση, πιέζοντας καλά με το πίσω μέρος ενός κουταλιού.
- Βάλε τη βάση στο ψυγείο για 10-15 λεπτά να σταθεροποιηθεί.

2. Πρόθεσε τη γέμιση:

- Άπλωσε ομοιόμορφα το καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα πάνω από τη βάση.
- Στρώσε τις ροδέλες μπανάνας πάνω από την καραμέλα.

3. Ετοίμασε την επικάλυψη:

- Χτύπησε την κρέμα γάλακτος με την άχνη ζάχαρη (αν τη χρησιμοποιήσεις) μέχρι να γίνει εαντιγί.
- Στρώσε τη εαντιγί πάνω από τις μπανάνες.

4. Γαρνίρισμα:

- Πασπάλισε με τριμμένη σοκολάτα ή κακάο για έλτρα γεύση.

5. Σέρβις:

- Βάλε το Banoffee στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα να esfίξει λίγο πριν το κόψεις και το σερβίρεις.





Pita gyros

ΥΛΙΚΑ

- 1 ΚΙΛΟ ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΝΙΤΣΕΛ, (ΠΕΡΙΠΟΥ 5 ΣΝΙΤΣΕΛ)

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ:

- 1 Κ.Σ. ΡΙΓΑΝΗ
- 14 ΓΡ. ΑΛΑΤΙ
- 1 Κ.Γ. ΠΙΠΕΡΙ
- 1 Κ.Σ. ΠΑΠΡΙΚΑ, ΓΛΥΚΙΑ
- 30 ΓΡ. ΞΙΔΙ, ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ
- 50 ΓΡ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- 1 Κ.Σ. ΜΕΛΙ
- 1 Κ.Σ. ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΣΕ ΣΚΟΝΗ
- 1 Κ.Γ. ΣΚΟΡΔΟ, ΣΕ ΣΚΟΝΗ



Μαλάκωμα με αλάτι και ξίδι (για ωμό κρεμμύδι)

1. Για να μειώσεις την έντονη γεύση του ωμού κρεμμυδιού:
2. Κόψε το κρεμμύδι σε κομμάτια ή ψέτες.
3. Βάλε το σε ένα μπολ με λίγο αλάτι και ξίδι ή χυμό λεμονιού.
4. Ανακάτεψε και άφησέ το για 10-15 λεπτά.
5. Ξέπλυνε το κρεμμύδι και στέγνωσέ το πριν το βάλεις στο σουβλάκι.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

- 1 ΝΤΟΜΑΤΑ
- 1 ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΠΟΥ ΤΟ ΕΧΟΥΜΕ <ΜΑΛΑΚΩΣΕΙ>
- 1/4 ΜΑΤΣΑΚΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟ
- 6 ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- 6 Κ.Σ. ΤΖΑΤΖΙΚΙ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ:

- ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΑ
- ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα σνίτσελ σε λεπτές ψέτες και τα μαρινάρουμε με τα υλικά της μαρινάδας.
2. Σε ένα εκαροτήγανο που έχει ζεσταθεί καλά ψήνουμε τον γύρο.
3. Κόβουμε την ντομάτα και το κρεμμύδι σε λεπτές ψέτες.
4. Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό.
5. Παίρνουμε μια πίτα και απλώνουμε 1 κ.ε. τζατζίκι.
6. Βάζουμε γύρο, ψέτες από τη ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό.
7. Τυλίγουμε και σερβίρουμε.



Τζατζίκι

ΓΙΑ ΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ:

- 300 ΓΡ. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ
- 1 ΑΓΓΟΥΡΙ
- 1/3 ΣΚ. ΣΚΟΡΔΟ
- 3 Κ.Σ. ΞΙΔΙ, ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ Ή ΜΗΛΟΞΙΔΟ
- 1/4 ΜΑΤΣΑΚΙ ΑΝΗΘΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- 2 Κ.Σ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- 1 ΠΡΕΖΑ ΑΛΑΤΙ
- ΠΙΠΕΡΙ

1. Καθαρίζουμε το αγγούρι και το τρίβουμε στον τρίφτη, προσθέτουμε αλάτι και 1 κ.ε. ξίδι.
2. Στραγγίζουμε πολύ καλά το αγγούρι μας σε ένα σουρωτήρι. Πρέπει να τη εψίζουμε πολύ για να ψυχει όλη η υγρασία.
3. Βάζουμε το γιαούρτι μέσα σε ένα μπολ και προσθέτουμε το αγγούρι και τις άλλες 2 κ.ε. ξίδι.
4. Ρίχνουμε το εκόρδο και το ελαιόλαδο στο γιαούρτι και ανακατεύουμε μέχρι να ενωματοωθούν τα υλικά.
5. Ψιλοκόβουμε τον άνηθο, τον προσθέτουμε στο γιαούρτι, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.
6. Σερβίρουμε με πίτες για σουβλάκι.





ΥΛΙΚΑ



Loukoumades

Εκτέλεση



- 200 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
- 1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΝΕΡΟ ΧΛΙΑΡΟ
- 1 Κ.Γ. ΖΑΧΑΡΗ
- 1 ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ
- 1 Κ.Σ. ΞΙΔΙ
- 1 ΛΙΤΡΟ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ
- 5 Κ.Σ. ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΝΘΟΜΕΛΟ

ΓΙΑ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

- ΚΑΝΕΛΑ
- ΣΟΥΣΑΜΙ ΛΕΥΚΟ
- ΜΕΛΙ

ΣΙΡΟΠΙ MERENDA

- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ MERENDA
- ¼ ΦΛΙΤΖΑΝΙΟΥ ΓΑΛΑ (Ή ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΠΙΟ ΕΛΑΦΡΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ)
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ, ΓΙΑ ΠΙΟ ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΗ ΥΦΗ)



1. Σε λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαγιά, προσθέτουμε ειγά-ειγά το νερό και ανακατεύουμε συνεχώς με το εύρα, με κυκλικές κινήσεις. Ρίχνουμε το ξίδι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Σκεπάζουμε τη λεκάνη με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 10 έως 15 λεπτά να φουσκώσει η ζύμη.
2. Σε κατσαρόλα με ηλιέλαιο σε δυνατή φωτιά ρίχνουμε τη ζύμη του λουκουμά. Με βρεγμένο κουτάλι παίρνουμε μια ποσότητα από τη ζύμη και τη ρίχνουμε απαλά στο λάδι. Οι λουκουμάδες βυθίζονται και αμέσως αναδύονται. Τους ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πάρουν χρώμα απ' όλες τις πλευρές.
3. Τεχνική με το χέρι: Με την αριστερή παλάμη παίρνουμε ποσότητα από τη ζύμη και πιέζουμε τη γροθιά μας ώστε ο κυλός να βγει από τον αντίχειρα, με τη βοήθεια του βρεγμένου κουταλιού κόβουμε την ποσότητα και ρίχνουμε στο λάδι.
4. Με τρυπητή κουτάλα βγάζουμε τους λουκουμάδες και τους τοποθετούμε σε χαρτί κουζίνας. Σεβίρουμε και περιχύνουμε με μέλι. Γαρνίρουμε με κανέλα και σουσάμι.

1. Βάζουμε τη Merenda και το γάλα (ή το νερό) σε ένα μικρό κατσαρολάκι.
2. Ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο, ρευστό μείγμα.
3. Αν θέλουμε πιο γυαλιστερή υφή, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
4. Μόλις το σιρόπι αποκτήσει λεία υφή, το αφαιρούμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.

ΥΛΙΚΑ

- 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ΦΡΕΣΚΑ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ (ΦΡΑΟΥΛΕΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ, ΚΑΡΠΟΥΖΙ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΜΑΝΓΚΟ Κ.ΛΠ.)
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ Ή ΜΗΛΟΥ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΜΕΛΙ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Fruit Granita

Εκτέλεση



1. Πλένουμε καλά τα φρούτα και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
2. Τα βάζουμε στο μπλέντερ μαζί με τον χυμό πορτοκαλιού, το μέλι και τον χυμό λεμονιού.
3. Χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα.
4. Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα ρηχό δοχείο και το βάζουμε στην κατάψυξη.
5. Ανά μισή ώρα, ζύνουμε την επιφάνεια με ένα πιρούνι, ώστε να δημιουργηθεί η χαρακτηριστική υφή της γρανίτας.
6. Μετά από 3-4 ώρες, η γρανίτα είναι έτοιμη!





Chips with deep sauces

ΤΣΙΠΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ: ΠΑΤΑΤΕΣ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΛΑΤΙ, ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ Ή ΡΙΓΑΝΗ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. ΚΟΥΤΕ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ (ΜΕ ΜΑΝΤΟΛΙΝΟ ΓΙΑ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΙΑ).
2. ΣΤΕΓΝΩΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΧΑΡΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ, ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΙΓΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΛΑΤΙ.
3. ΨΗΣΤΕ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΤΡΑΓΑΝΕΣ.



ΤΣΙΠΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ

ΥΛΙΚΑ: ΚΑΡΟΤΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΛΑΤΙ, ΚΥΜΙΝΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΚΟΥΤΕ ΛΕΠΤΕΣ ΛΩΡΙΔΕΣ, ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΨΗΣΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΤΡΑΓΑΝΙΣΟΥΝ.

ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 ΚΕΣΕΔΑΚΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΔΥΟΣΜΟ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΜΠΟΛ

ΣΑΛΤΣΑ ΧΟΥΜΟΥΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΡΕΒΙΘΙΑ ΒΡΑΣΜΕΝΑ
- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΤΑΧΙΝΙ
- ΧΥΜΟ ΑΠΟ 1 ΛΕΜΟΝΙ
- 1 ΣΚΕΛΙΔΑ ΣΚΟΡΔΟ
- ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΛΑΤΙ, ΚΥΜΙΝΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΧΤΥΠΗΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΚΡΕΜΑ.

ΤΣΙΠΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ: ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΑΛΑΤΙ.

ΨΗΝΟΝΤΑΙ ΟΠΩΣ ΟΙ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΑΛΛΑ ΕΧΟΥΝ ΓΛΥΚΙΑ ΚΑΙ ΓΗΙΝΗ ΓΕΥΣΗ.



ΤΣΙΠΕΣ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ: ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ (ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ Ή ΣΙΤΑΡΙΟΥ), ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΚΟΥΤΕ ΤΙΣ ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ, ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΨΗΣΤΕ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 8-10 ΛΕΠΤΑ.



ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΑΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 3 ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΘΡΙΜΜΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΕΣ
- 1 ΣΚΕΛΙΔΑ ΣΚΟΡΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΗ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- ΜΙΑ ΠΡΕΖΑ ΖΑΧΑΡΗ, ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΜΑΓΕΙΡΕΨΤΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΦΩΤΙΑ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΔΕΣΕΙ Η ΣΑΛΤΣΑ.

ΣΑΛΤΣΑ ΤΥΡΙΟΥ (CHEDDAR DIP)

ΥΛΙΚΑ:

- 100 ΓΡ. ΤΥΡΙ CHEDDAR ΤΡΙΜΜΕΝΟ
- 1/2 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΓΑΛΑ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟ
- 1 ΠΡΕΖΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: ΛΙΩΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΦΩΤΙΑ, ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΣΥΝΕΧΩΣ.



ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 2 ΜΕΤΡΙΑ ΑΥΓΑ
- 270 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ Γ.Ο.Χ.
- 2 Κ.Γ. ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ
- 6 ΓΡ. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ
- 4 Κ.Σ. ΖΑΧΑΡΗ, ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ
- 260 ΜΛ ΓΑΛΑ, ΠΛΗΡΕΣ
- 4 Κ.Σ. ΒΟΥΤΥΡΟ, ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ
- ΛΙΓΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ OREO
- ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟ BUENO
- ΣΙΡΟΠΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΣΙΡΟΠΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 100 ΓΡ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ (120 ΜΛ) ΓΑΛΑ (Ή ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΠΙΟ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ)
- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΖΑΧΑΡΗ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ½ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

Crepes



ΕΚΤΕΛΕΣΗ



1. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και λιώνουμε το βούτυρο πολύ καλά.
2. Παράλληλα, σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι, τη σόδα, το μπέικιν πάουντερ, το γάλα και τη ζάχαρη.
3. Στη συνέχεια, αδειάζουμε στο μπολ το λιωμένο βούτυρο και με ένα εύρεμα χειρός ανακατεύουμε πολύ καλά, μέχρι να δημιουργηθεί ένα λείο μείγμα.
4. Προσθέτουμε τα αυγά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθούν εντελώς στο μείγμα.
5. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, παίρνουμε λίγο χαρτί κουζίνας και το βρέχουμε με ελαιόλαδο. Αλείφουμε την επιφάνεια του τηγανιού με το χαρτί, παίρνουμε 2 γεμάτες κουταλιές από τη ζύμη και τις αδειάζουμε στο κέντρο του τηγανιού. Με το πίσω μέρος του κουταλιού, απλώνουμε το μείγμα και του δίνουμε το σχήμα που θέλουμε.
6. Ψήνουμε την κρέπα από τη μία πλευρά και όταν δημιουργηθούν μικρές φουσκαλίτσες στο πάνω μέρος του, το γυρνάμε από την άλλη πλευρά με τη βοήθεια μίας επάτουλας.
7. Μόλις είναι έτοιμη, το μεταφέρουμε σε ένα πιάτο. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με όλο το μείγμα της ζύμης.
8. Σερβίρουμε τις κρέπες ζεστές, με ό,τι υλικά επιθυμούμε



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το γάλα σε μέτρια φωτιά, χωρίς να βράσει.
2. Προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να λιώσει τελείως.
3. Αν θέλουμε, προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη βανίλια και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 1-2 λεπτά.
4. Μόλις το σιρόπι γίνει λείο και γυαλιστερό, το αποσύρουμε από τη φωτιά.
5. Το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και το μεταφέρουμε σε βαζάκι.





Pizza



ΥΛΙΚΑ



ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 2 ΦΛ. ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ.
- 1 ΦΛ. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ 2%
-

ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

- 250 ΓΡΜ. ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΙΧ
- ½ ΦΛ. ΝΤΟΜΑΤΑ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΚΟΝΣΕΡΒΑ
- 200 ΓΡΜ ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΜΙΚΡΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΜΕΣΗ
- ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ
- ΡΙΓΑΝΗ

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΟΠΟΙΑ ΥΛΙΚΑ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ.



Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούενο στους 250°C και βάζουμε χαρτί ψηίματος σε ένα στερογγυλό ταψάκι με διάμετρο 30εκ.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και το γιαούρτι και πλάθουμε τη ζύμη με τα χέρια μας, δεν χρειαζομαστε μίξερ. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέτουμε ακόμα λίγο αλεύρι.
3. Μεταφέρουμε τη ζύμη στο ταψί και την απλώνουμε ομοιόμορφα με τα χέρια μας
4. Αλείφουμε την ζύμη με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας ένα πινέλο στην ευνέχεια απλώνουμε την ψιλοκομμένη ντομάτα.
5. Πασπαλίζουμε την πίτσα μας με το μισό τριμμένο τυρί, απλώνουμε τα ντοματάκια και τα υλικά της αρεσκείας μας, εφόσον επιθυμούμε.
6. Τελειώνουμε την πίτσα μας πασπαλίζοντας με το υπόλοιπο τυρί και πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη.
7. Ψήνουμε την πίτσα στους 250 βαθμούς για 10-15 λεπτά ή μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσει η ζύμη.
8. Σημαντική λεπτομέρεια το ταψί της πίτσας μας να ακουμπά στον πάτο του φούενο μας.





Pancakes



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ 8 ΜΙΚΡΑ PANCAKES)

- 1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΖΑΧΑΡΗ
- 1 ΠΡΕΖΑ ΑΛΑΤΙ
- 1 ΑΥΓΟ
- 3/4 ΦΛΙΤΖΑΝΙΟΥ ΓΑΛΑ (Ή ΦΥΤΙΚΟ ΓΑΛΑ)
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΛΙΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ Ή ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



Εκτέλεση



Προετοιμασία του μείγματος

1. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και το αλάτι.
2. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάμε το αυγό, το γάλα, τη βανίλια και το λιωμένο βούτυρο.
3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε έναν ομοιόμορφο χυλό (δεν πειράζει αν έχει μικρούς βώλους).

Ψήσιμο

1. Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και το αλείφουμε ελαφρώς με λίγο βούτυρο ή λάδι.
2. Ρίχνουμε μια μικρή ποσότητα χυλού (περίπου 1/4 φλιτζανιού) και αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να εμφανιστούν φουσκάλες στην επιφάνεια (περίπου 2 λεπτά).
3. Αναποδογυρίζουμε και ψήνουμε για άλλα 1-2 λεπτά.

Σερβίρισμα

Σερβίρουμε με μέλι, φρούτα, γιαούρτι ή ειρόπι σοκολάτας!



Tip: Αν θέλεις πιο θρεπτικά pancakes, μπορείς να αντικαταστήσεις το μισό αλεύρι με αλεύρι ολικής άλεσης ή να προσθέσεις λίγο λιωμένη μπανάνα στο μείγμα.

• ZH •





Ceasar's Salad



ΥΛΙΚΑ

- 1 ΜΕΓΑΛΗ ΚΕΦΑΛΗ ΜΑΡΟΥΛΙ ROMAINE, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ
- 1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΚΡΟΥΤΟΝ
- 1/3 ΦΛΙΤΖΑΝΙΟΥ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
- 1 ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING:

- 1/2 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- 2 ΦΙΛΕΤΑ ΑΝΤΖΟΥΓΙΑΣ, ΛΙΩΜΕΝΑ
- 1 ΣΚΕΛΙΔΑ ΣΚΟΡΔΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DIJON
- 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ WORCESTERSHIRE SAUCE
- 1 ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ (Ή 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ)
- ΑΛΑΤΙ & ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΤΑ ΒΟΥΛΗΣΗ



Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ, αναμειγνύουμε όλα τα υλικά του dressing και χτυπάμε με εύρεμα μέχρι να γίνει λείο και ομοιογενές.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ρίχνουμε το ψιλοκομμένο μαρούλι, τα κρουτόν και την τριμμένη παρμεζάνα.
3. Περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε καλά.
4. Προσθέτουμε το κοτόπουλο (αν χρησιμοποιούμε) και ερεβίουμε αμέσως.

Tip: Για extra τραγανότητα, ψτιάξτε τα δικά σας επιτικά κρουτόν ψήνοντας ψωμί του τοστ με λίγο ελαιόλαδο και εκόρδο στον φούρνο!







ΚΛΑΣΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 ΠΑΚΕΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΠΤΙ-ΜΠΕΡ
- 200 ΓΡ. ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ
- 100 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ
- 3 Κ.Σ. ΚΑΚΑΟ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΓΑΛΑ
- 2 Κ.Σ. ΜΕΛΙ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ΤΡΟΥΦΑ Ή ΚΑΚΑΟ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Σπάμε τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια.
2. Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί ή στο ψούενο μικροκυμάτων.
3. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και πλάθουμε μικρές μπαλίτσες.
4. Τις περνάμε από τρούφα ή κακάο και τις βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ RED VELVET



ΥΛΙΚΑ:

- 250 ΓΡ. ΚΕΪΚ RED VELVET
- 100 ΓΡ. ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ
- 2 Κ.Σ. ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ
- ½ Κ.Γ. ΒΑΝΙΛΙΑ
- ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ Ή ΤΡΟΥΦΑ ΛΕΥΚΗ/ΚΟΚΚΙΝΗ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Τρίβουμε το κέικ σε ένα μεγάλο μπολ (με τα χέρια ή ένα πιερούνι).
2. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να γίνει μια ζύμη.
3. Πλάθουμε μικρές μπαλίτσες και τις ρολάρουμε μέσα σε ινδοκάρυδο ή τρούφα.
4. Τα βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να εφίξουν.





Truffles



ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΜΥΡΤΙΛΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 200 ΓΡ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΜΥΡΤΙΛΑ (Ή ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ)
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΑΛΕΣΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ
- 3 Κ.Σ. ΓΑΛΑ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ
- ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΤΙ ΜΠΕΡ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα με το γάλα.
2. Προσθέτουμε τα μύρτιλα και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε.
3. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει λίγο και πλάθουμε μπαλάκια.
4. Τα περνάμε από ινδοκάρυδο και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ & ΜΕΛΙ



ΥΛΙΚΑ:

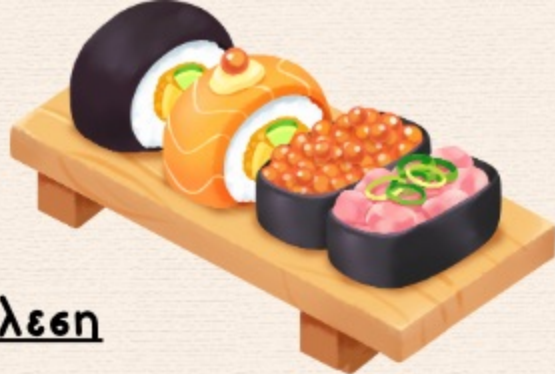
- 1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΒΡΩΜΗ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΤΑΧΙΝΙ
- 3 Κ.Σ. ΜΕΛΙ
- ½ Κ.Γ. ΚΑΝΕΛΑ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΑΛΕΣΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ Ή ΑΜΥΓΔΑΛΑ
- ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.
2. Πλάθουμε μικρές μπαλίτσες.
3. Τις περνάμε από ινδοκάρυδο και τις βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.







ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6-8 ΑΤΟΜΑ)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΡΥΖΙ:

- 200 ΓΡΑΜ. ΡΥΖΙ ΓΙΑ SUSHI
- 40 ΜΛ ΡΥΖΟΞΙΔΟ
- 20 ΓΡΑΜ. ΖΑΧΑΡΗ
- 1 Κ.Γ. ΑΛΑΤΙ

1. Ξεπλύνετε το ρύζι με κρύο νερό και μουσκεύετε το σε αρκετό νερό για 1 ώρα.
2. Στραγγίστε το και βάλτε το στην κατσαρόλα με 250 ml κρύο νερό και μισό φύλλο nori (φύλλο από φύκια).
3. Σκεπάστε με το καπάκι και βάλτε το να βράσει.
4. 4-5 λεπτά από τη στιγμή που θα αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη φωτιά στο ελάχιστο και αφήστε το να μαγειρευτεί για 12 λεπτά.
5. Απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, βγάλτε το nori και αφήστε το ρύζι με σκεπασμένη την κατσαρόλα να σταθεί για 10 λεπτά.
6. Αδειάστε το ρύζι σε ένα ρηχό ταψί.
7. Βάλτε το ρυζόξιδο με τη ζάχαρη και το αλάτι στην κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά για να ζεσταθεί το μείγμα, έτσι ώστε να διαλυθεί η ζάχαρη.
8. Ρίξτε το μείγμα αυτό στο βρασμένο ρύζι, ανακατεύοντας ταυτόχρονα για να φύγει ο ατμός.
9. Όταν κρυώσει το ρύζι, είναι έτοιμο για να τυλίξετε τα sushi.

Εκτέλεση

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- 100 ΓΡΑΜ. ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ (ΣΟΛΟΜΟΣ, ΤΟΝΟΣ) Ή ΓΑΡΙΔΕΣ Ή ΚΑΒΟΥΡΙ Ή ΣΟΥΡΙΜΙ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ, ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ
- ΛΕΠΤΕΣ ΛΩΡΙΔΕΣ ΑΠΟ ΑΓΓΟΥΡΙ
- ΠΑΣΤΑ WASABI

1. Κόψτε 2 φύλλα στην μέση κατά μήκος της μεγαλύτερης πλευράς.
2. Βάλτε στο κάθε φύλλο το $\frac{1}{4}$ της ποσότητας του ρυζιού, αφήνοντας 1 εκ. περίπου κενό από τη μία μεγάλη πλευρά.
3. Τοποθετήστε λωρίδες από ψάρι και αγγούρι.
4. Απλώστε ελάχιστο wasabi και τυλίξτε το ρολό.
5. Όταν ετοιμάσετε όλα τα ρολά, κόψτε τα σε 6 κομμάτια.





Sushi



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΙΑ SASHIMI

ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 ΜΕΤΡΙΟ ΞΕΡΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ
- 6 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ
- 3 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΡΥΖΟΞΙΔΟ
- ½ Κ.Γ. ΣΚΟΝΗ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ
- 3 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΥΡΗ ΖΑΧΑΡΗ
- 3 Κ.Σ. ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ
- 3 Κ.Σ. ΚΑΛΑΜΠΟΚΕΛΑΙΟ
- ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ



ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΚΑΠΠΑΡΗ

ΥΛΙΚΑ:

- 100 ΜΛ ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
- 125 ΜΛ ΚΑΛΑΜΠΟΚΕΛΑΙΟ
- 5 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ
- 2 Κ.Σ. FISH SAUCE
- 1 ΣΚΕΛΙΔΑ ΣΚΟΡΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ
- ΑΛΑΤΙ, ΠΙΠΕΡΙ



ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑ ΛΙΠΑΡΑ ΨΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 6 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ
- 6 Κ.Σ. ΧΥΜΟΣ ΛΑΪΜ
- 6 Κ.Σ. ΣΑΛΤΣΑ ΡΥΖΟΞΙΔΟ
- 2 Κ.Σ. OYSTER SAUCE
- ΞΥΣΜΑ ΑΠΟ 2 ΛΑΪΜ





Waffles



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6-8 ΑΤΟΜΑ)

- 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ (250 ΓΡ.) ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
- 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΖΑΧΑΡΗ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ
- ½ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΑΛΑΤΙ
- 2 ΜΕΓΑΛΑ ΑΥΓΑ
- 1 ¾ ΦΛΙΤΖΑΝΙΟΥ (430 ML) ΓΑΛΑ
- ½ ΦΛΙΤΖΑΝΙ (120 ΓΡ.) ΒΟΥΤΥΡΟ ΛΙΩΜΕΝΟ
- 1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Εκτέλεση

1. Προετοιμασία μείγματος: Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
2. Προσθήκη υγρών υλικών: Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάμε τα αυγά και προσθέτουμε το γάλα, το λιωμένο βούτυρο και τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά.
3. Συνδυασμός υλικών: Ρίχνουμε τα υγρά υλικά στο μπολ με τα στερεά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ ή σύρμα, μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Δεν πειράζει αν μείνουν λίγοι μικροί βώλοι.
4. Ψήσιμο: Προθερμαίνουμε τη βαφλιέρα και τη λαδώνουμε ελαφρώς. Ρίχνουμε μια ποσότητα ζύμης και ψήνουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές εξωτερικά.
5. Σερβίρισμα: Σερβίρουμε τις βάφλες ζεστές με τα ευνοδευτικά της επιλογής μας.

Γλυκά ευνοδευτικά

1. Λιωμένη σοκολάτα (κουβερτούρα, γάλακτος ή λευκή)
2. Φρούτα (μπανάνα, φράουλες, μύρτιλα, βατόμουρα, φρούτα του δάσους)
3. Μέλι
4. Μαρμελάδα ή γλυκό του κουταλιού
5. Γιαούρτι με μέλι και ψηρούς καρπούς
6. Πραλίνα φουντουκιού ή ταχίνι με μέλι
7. Τριμμένο μπισκότο ή τριμμένοι ψηροί καρποί (καρύδια, αμύγδαλα, φουντούκια)
8. Σαντιγί





Croque Madame



ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

- 40 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ
- 40 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ Γ.Ο.Χ.
- 1 Κ.Γ. ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
- 300 ΜΛ ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ, ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ
- ΠΙΠΕΡΙ
- ΑΛΑΤΙ
- 1/4 Κ.Γ. ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ

ΓΙΑ ΤΑ ΤΟΣΤ

- 8 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ, ΣΠΙΤΙΚΟ
- 40 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ
- ΘΥΜΑΡΙ
- ΠΙΠΕΡΙ
- 200 ΓΡ. ΓΚΟΥΝΤΑ, ΤΡΙΜΜΕΝΗ
- 4 ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ
- 8 ΑΥΓΑ, ΠΟΣΕ Ή ΤΗΓΑΝΗΤΑ

Εκτέλεση

1. Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και προσθέτουμε 20 γρ. από το βούτυρο.
2. Μόλις λιώσει, βάζουμε τις 2 φέτες από το ψωμί του τοστ μας στο τηγάνι, μαζί με λίγο θυμάρι.
3. Με το που πάρουν χρώμα, γυρίζουμε από την άλλη μεριά.
4. Μόλις είναι έτοιμες, αφαιρούμε από το τηγάνι και επαναλαμβάνουμε για τις υπόλοιπες φέτες (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα βούτυρο).
5. Στην συνέχεια βάζουμε 1 κ.ε. από την μπεσαμέλ σε κάθε φέτα ψωμιού και την απλώνουμε.
6. Ρίχνουμε από 25 γρ. τριμμένο τυρί σε κάθε φέτα και στις 4 φέτες προσθέτουμε και ζαμπόν.
7. Τα βάζουμε σε ένα ταψάκι με λαδόκολλα, ρίχνουμε λίγο φρέσκο θυμάρι από πάνω και λίγο πιπέρι.
8. Ψήνουμε στο γκριλ μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει ωραίο χρώμα.
9. Αφαιρούμε από τον φούρνο και βάζουμε πάνω από τις 4 φέτες που έχουν ζαμπόν τις φέτες που έχουν τυρί και μπεσαμέλ.
10. Σεβίρουμε απλώνοντας πάνω σε πιάτο ή ξύλο κοπής λίγη ερόκα. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
11. Βάζουμε από πάνω τις φέτες ψωμιού μας (τοστ μας). Μέχρι σε αυτό το σημείο η συνταγή λέγεται Croque monsieur.
12. Τέλος προσθέτουμε από δύο αυγά ποσέ ή τηγανητά αυγά σε κάθε τοστ και σεβίρουμε.





Cheesecake



ΥΛΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ:

- 200 ΓΡ. ΜΠΙΣΚΟΤΑ DIGESTIVE Ή ΠΤΙ-ΜΠΕΡ
- 80 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ (ΛΙΩΜΕΝΟ)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:

- 300 ΓΡ. ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ
- 200 ΜΛ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ ΣΕ ΣΑΝΤΙΓΙ)
- 3 Κ.Σ. ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ
- 1 ΒΑΝΙΛΙΝΗ
- 1/2 ΛΕΜΟΝΙ (ΤΟΝ ΧΥΜΟ)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ:

- 200 ΓΡ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ Ή ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ (ΜΥΡΤΙΛΑ, ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ, ΦΡΑΟΥΛΕΣ)

Εκτέλεση

Α. Φτιάχνουμε τη βάση:

- Τα παιδιά μπορούν να βάλουν τα μπισκότα σε σακουλάκι και να τα επάσουν με τα χέρια ή έναν πλάστη.
- Ανακατεύουμε τα τριμμένα μπισκότα με το λιωμένο βούτυρο και τα απλώνουμε σε ένα ταψάκι ή ποτήρια. Πιέζουμε καλά και βάζουμε στο ψυγείο για 10-15 λεπτά.

Β. Ετοιμάζουμε την κρέμα:

- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη άχνη, τη βανιλίνη και τον χυμό λεμονιού.
- Προσθέτουμε τη σαντιγί και ανακατεύουμε απαλά.

Γ. Συναρμολογούμε το γλυκό:

- Απλώνουμε την κρέμα πάνω από τη βάση μπισκότου.
- Προσθέτουμε μαρμελάδα ή φρέσκα φρούτα.

Δ. Κρυώνουμε & απολαμβάνουμε:

- Βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες πριν το σερβίρουμε.



ΤΙΠ: ΑΝΤΙ ΓΙΑ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΟΥΝ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ Ή ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ!





Club Sandwich

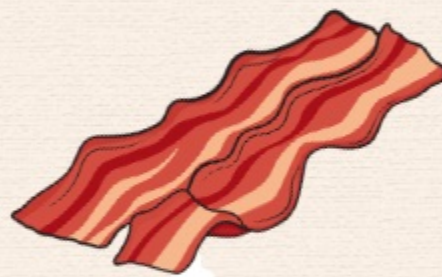


ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 1 CLUB SANDWICH)

- 3 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ (ΛΕΥΚΟ Ή ΟΛΙΚΗΣ)
- 2 ΦΕΤΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ Ή ΖΑΜΠΟΝ
- 2 ΦΕΤΕΣ ΜΠΕΪΚΟΝ (ΨΗΜΕΝΟ ΤΡΑΓΑΝΟ)
- 1 ΦΕΤΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ (Π.Χ. ΕΝΤΑΜ Ή ΓΚΟΥΝΤΑ)
- 2 ΦΕΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑ
- 1 ΦΥΛΛΟ ΜΑΡΟΥΛΙ
- ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- ΒΟΥΤΥΡΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ)
- ΠΙΠΕΡΙ



Εκτέλεση



- Φρυγανίζεις ελαφρά τις φέτες ψωμιού.
- Αλείφεις κάθε φέτα με λίγη μαγιονέζα.
- Στρώνεις στη βάση: μαρούλι, γαλοπούλα, ντομάτα, πιπέρι.
- Τοποθετείς πάνω μία δεύτερη φέτα ψωμιού, μαγιονέζα, μπέικον, τυρί.
- Καλύπτεις με την τρίτη φέτα ψωμιού.
- Πιέζεις ελαφρά και κόβεις το sandwich σε τρίγωνα (ευνήθως με δύο οδοντογλυφίδες να το κρατούν).

ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΕΙΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑΚΙΑ Ή ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ!





Profiteroles



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 30 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 90 ΜΙΚΡΑ ΣΟΥ (ΠΕΡΙΠΟΥ 3 ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ)
- 1,5 ΛΙΤΡΟ ΓΑΛΑ
- 6 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΣΟΥΠΑΣ ΚΑΚΑΟ ΑΓΛΥΚΟ
- 6 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΣΟΥΠΑΣ ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ
- 6 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΣΟΥΠΑΣ ΖΑΧΑΡΗ (Ή 4 + 2 ΜΕΛΙ)
- 3 ΒΑΝΙΛΙΝΕΣ
- 150 ΓΡ. ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)
- ΣΑΝΤΙΓΙ (ΑΠΟ 500 ΜΛ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ή 2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΕΤΟΙΜΗ)
- ΤΡΙΜΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ Ή ΚΑΡΥΔΑ
- ΤΡΟΥΦΑ Ή ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

Εκτέλεση



1. Φτιάξε την κρέμα σοκολάτας:

Σε μεγάλη κατσαρόλα:

- Ρίξε το γάλα, κακάο, κορν φλάουρ και ζάχαρη.
- Ανακάτεψε με σύρμα σε μέτρια φωτιά, μέχρι να πήξει σαν παχύρρευστη κρέμα.
- Πρόσθεσε τη βανιλίνη και την κουβερτούρα (αν βάλεις) και ανακάτεψε μέχρι να λιώσει.

2. Στήσιμο:

- Σε ποτηράκια ή μπολ, βάλε 3 σου ή μπισκοτάκια.
- Ρίξε από πάνω ζεστή κρέμα.
- Άφησέ τα να κρυώσουν και βάλ' τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

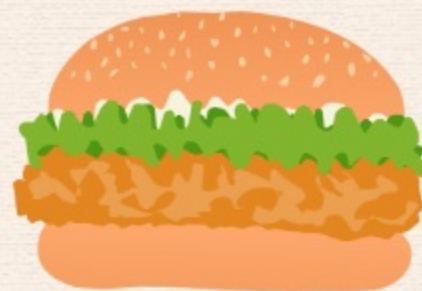
3. Διακόσμηση:

- Γαρνίρεις με σαντιγί και τρίμμα μπισκότου ή τρούφα λίγο πριν το σερβίρισμα.





Chicken burger



ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 20 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ:

- 1.250 ΓΡ. ΚΙΜΑΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ
- 2 ΑΥΓΑ
- 1 ¼ ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ
- 1 ΜΕΓΑΛΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΡΙΜΜΕΝΟ
- 2 ½ ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ Ή ΚΕΤΣΑΠ
- 2 ½ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΑΛΑΤΙ
- ΛΙΓΟ ΠΙΠΕΡΙ
- 1 ¼ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΓΛΥΚΙΑ Ή ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ
- 2 ½ ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- 2 ½ ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ
- ½ Κ. ΓΛΥΚΟΥ ΣΚΟΝΗ ΣΚΟΡΔΟΥ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ BURGER (ΣΤΗΣΙΜΟ):

- 20 ΨΩΜΑΚΙΑ BURGER
- 20 ΦΕΤΕΣ ΤΥΡΙ (ΓΚΟΥΝΤΑ, ΕΝΤΑΜ, Ή ΑΛΛΟ ΗΠΙΟ ΤΥΡΙ)
- 20 ΦΥΛΛΑ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ Ή ICEBERG
- 3-4 ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΕ ΡΟΔΕΛΕΣ
- ΣΩΣ: ΓΙΑΟΥΡΤΙ + ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ Ή ΚΕΤΣΑΠ



Εκτέλεση

Βήμα 1: Ανακατεύουμε

Σε μια μεγάλη λεκάνη, είχνουμε όλα τα υλικά για τα μπιφτέκια.

Βήμα 2: Πλάθουμε

Χωρίζουμε το μείγμα σε 20 ίσα μέρη. Πλάθουμε στερογγυλά και λίγο πλατιά μπιφτέκια, στο μέγεθος των ψωμιών.

Βήμα 3: Ψήνουμε

- Σε ταψί με λαδόκολλα, στους 180°C για 20 λεπτά, ή
- Σε αντικολλητικό τηγάνι, 4-5 λεπτά από κάθε πλευρά.

Βήμα 4: Στήνουμε το burger

Τα παιδιά κόβουν τα ψωμάκια στη μέση και τοποθετούν: Μαρούλι, Μπιφτέκι, Τυρί, Ντομάτα, Καπάκι ψωμιού





Cakes

Fruit Cake

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΜΙΑ ΟΜΑΔΙΚΗ "ΤΟΥΡΤΑ" 4-6 ΠΑΙΔΙΩΝ)

- 1 ΠΑΚΕΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΑΒΟΥΑΓΙΑΡ (LADYFINGERS)
- 1 ΜΠΟΛ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
- 1 ΜΠΟΛ ΣΑΝΤΙΓΙ (ΕΤΟΙΜΗ Ή ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ)
- 1 ΜΠΑΝΑΝΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ, ΦΡΑΟΥΛΕΣ, , ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ
- 1 ΜΠΟΛ ΜΕ ΛΙΓΟ ΓΑΛΑ (ΓΙΑ ΝΑ ΒΟΥΤΑΜΕ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε την κρέμα: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι με τη σαντιγί μέχρι να γίνει απαλή και αφράτη κρέμα..
2. Βάση: Στρώνουμε μία σειρά από μπισκότα στον δίσκο. Αν θέλουμε πιο μαλακή τούρτα, βουτάμε τα μπισκότα για 1 δευτερόλεπτο στο γάλα.
3. Πρώη στρώση: Απλώνουμε λίγη από την κρέμα και προσθέτουμε κομμάτια φρούτων.
4. Επανάληψη: Φτιάχνουμε άλλη μία στρώση με τον ίδιο τρόπο: μπισκότα + κρέμα + φρούτα.
5. Διακόσμηση: Στολίζουμε την τούρτα με τα υπόλοιπα φρούτα. Πριν την ερεβίρουμε την αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.





Oreo Cake

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΜΙΑ ΟΜΑΔΙΚΗ "ΤΟΥΡΤΑ" 4-6 ΠΑΙΔΙΩΝ)

- 1 ΠΑΚΕΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΑΒΟΥΑΓΙΑΡ (LADYFINGERS)
- 1 ΜΠΟΛ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
- 1 ΜΠΟΛ ΣΑΝΤΙΓΙ
- 6-8 ΜΠΙΣΚΟΤΑ OREO, ΣΠΑΣΜΕΝΑ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
- ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ OREO ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ
- 1 ΜΠΟΛ ΜΕ ΛΙΓΟ ΓΑΛΑ (ΓΙΑ ΝΑ ΒΟΥΤΑΜΕ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ)



Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε την κρέμα: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι με τη σαντιγί μέχρι να γίνει απαλή και αφράτη κρέμα..
2. Βάση: Στρώνουμε μία σειρά από μπισκότα στον δίσκο. Αν θέλουμε πιο μαλακή τούρτα, βουτάμε τα μπισκότα για 1 δευτερόλεπτο στο γάλα.
3. Πρώη στρώση: Απλώνουμε την κρέμα πάνω από τα μπισκότα και πασπαλίζουμε με κομμάτια Oreo.
4. Επανάληψη: Φτιάχνουμε άλλη μία στρώση με τον ίδιο τρόπο: μπισκότα + κρέμα + Oreo.
5. Διακόσμηση: Στολίζουμε την τούρτα με θρυμματισμένα Oreo. Πριν την ερεβίσουμε την αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Cacao Cake

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΜΙΑ ΟΜΑΔΙΚΗ "ΤΟΥΡΤΑ" 4-6 ΠΑΙΔΙΩΝ)

- 1 ΠΑΚΕΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΑΒΟΥΑΓΙΑΡ Ή ΠΤΙ-ΜΠΕΡ
- 1 ΜΠΟΛ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
- 1 ΜΠΟΛ ΣΑΝΤΙΓΙ
- 100 ΓΡ. ΛΙΩΜΕΝΗ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ Ή ΜΕΡΕΝΤΑ
- ΛΙΓΟ ΓΑΛΑ (ΓΙΑ ΝΑ ΒΟΥΤΑΜΕ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ)
- ΤΡΟΥΦΑ, ΚΑΚΑΟ Ή ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ



Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε την κρέμα: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, τη σαντιγί και τη λιωμένη σοκολάτα (ή τη μερέντα) μέχρι να γίνει ομοιομορφη, σοκολατένια κρέμα.
2. Βάση: Στρώνουμε μία σειρά μπισκότα, αφού τα βουτήξουμε γρήγορα στο γάλα για να μαλακώσουν.
3. Πρώη στρώση: Απλώνουμε την κρέμα σοκολάτας πάνω από τα μπισκότα.
4. Επανάληψη: Φτιάχνουμε άλλη μία στρώση με τον ίδιο τρόπο: μπισκότα + σοκολατένια κρέμα.
5. Διακόσμηση: Πασπαλίζουμε την τούρτα με τρούφα, κακάο. Πριν την ερεβίσουμε την αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.