



ΤΗΣ ΑΓΓΛΙΑΣ ΚΡΕΜΕΖΗ

Από τη Χίο με γεύση

Χρόνια τώρα, ο Κωνσταντίνος και η Ειρήνη Τουμάζου δουλεύουν υπομονετικά κάθε μέρα ετοιμάζοντας το ονομαστό μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο». Ευτυχώς, μπορούμε να βρούμε πια σε πολλά σούπερ μάρκετ και γκουρμέ μπακάλικο σ' όλη την Ελλάδα το μοναδικό αυτό τυρί, που στην ουσία είναι ημί-σκληρο και μοιάζει με τη μτσαρέλα. Η οικογένεια Τουμάζου ετοίμασε φέτος ένα πρακτικό, καλαίσθητο ημερολόγιο με συνταγές – γλυκές και αλμυρές –, δίνοντάς μας ιδέες για το σερβίρισμα όχι μόνο του κλασικού χιώτικου τυριού αλλά και άλλων, λιγότερο γνωστών προϊόντων του τυροκομείου τους, όπως η πλούσια μυζήθρα και το νοστιμότατο κατσικίο τυρί (που θα βρεις φτιαγμένο και με βιολογικό γάλα). Τυλιγμένο σε φύλλο, ελαφρά τηγανισμένο σε ελαιόλαδο, το μαλακό τυρί «Μαστέλο» γίνεται εξαιρετικό και γρήγορο επιδόρπιο, περιχμμένο με μερικές κουταλιές μέλι ανακατωμένο με ούζο, σύμφωνα με μία από τις πρωτότυπες συνταγές του ημερολογίου. (Για πληροφορίες, τηλ.: 22710-31451, 32204).

Απόλαυση και Αποτοξίνωση

Πολλά τσάγια θα βρεις στην αγορά, λίγα όμως με περγαμνές όπως τα Dr Stuart's Herbal Teas, του βοτανολόγου της Βασιλίσσας της Αγγλίας (σύμφωνα με τους εισαγωγείς). Δοκίμασα το Detox, που καθαρίζει τον οργανισμό. Η σειρά, σε ασυνήθιστα κουτιά, περιλαμβάνει επίσης Skin Purify, ένα ακόμη αποτοξινωτικό χαρμάνι, Valerian Plus με ηρεμιστικές ιδιότητες, αλλά και μείγμα με βότανα για το λαιμό (Throat Relief), καθώς και ασπίδα για το κρυολόγημα (Echinacea Plus, Winter Ease). Ακόμα και για αδυνάτισμα, το Slim Plus. (Σε καλά σούπερ μάρκετ. Πληροφορίες Connemara, τηλ.: 210-8071020).



Οι άντρες στην κουζίνα

• Ο Στρατής Πανάγος (που μας έδωσε παλιότερα το βιβλίο για τους ουζομεζέδες του νησιού του, της Μυτιλήνης) ονόμασε το τελευταίο του έργο «Η Ακαταμάχητη Γοητεία της Αρσενικής Κουζίνας» (Εκδόσεις Άγκυρα). Αντίθετα με ό,τι θα περίμενε κανείς από τον τίτλο, οι συνταγές δεν είναι μελετημένες για να τις μαγειρεύουν οι άντρες της ζωής μας, αλλά απλώς για να τις απολαμβάνουν(!).



Χταπόδι γεμιστό, λαγός στη γάστρα με λαδοτύρι και ριζαστές ντομάτες και μπακαλιάρος με ρεβίθια γιαχνί, είναι μερικές από τις συνταγές που θα ετοιμάσεις για τους αγαπημένους σου πεινασμένους αρσενικούς...

• Ο Χάρης Γεωργιάδης στο βιβλίο του «Με Κέφι στην Κουζίνα» δίνει εύκολες, πρωτότυπες, δοκιμασμένες και φωτογραφημένες από τον ίδιο συνταγές με απλή εργαλειολογία κουζίνας και οδηγίες πρακτικού τρόπου μέτρησης. Σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία. ✕

Απόσταγμα- Επιστέγασμα

Ένα καλό ιταλικό δέινο τελειώνει με grappa, που δεν είναι ρακί, μια και πρέπει να ωριμάσει για να αποκτήσει βελούδινη γεύση. Τα απόσταγματα Τσιλιλή, φτιαγμένα στη Θεσσαλία από σταφύλη ξινόμαυρο, ασύρτικο κ.ά., κρατούν κάποια από τα χαρακτηριστικά κάθε σταφυλιού και κάνουν ακόμα και το απλό φαγητό πραγματική απόλαυση! (Τηλ.: 21081-41800).

