



ΣΤΟ ΜΙΞΕΡ

Αναζητεί, δοκιμάζει και γράφει η ΑΓΛΑΪΑ ΚΡΕΜΕΖΗ
Φωτ.: Κώστας Μωραΐτης

Τυριά με χαρακτήρα

Ξεχωριστά φαγώσιμα, σκεύη και ιδέες για μάγειρες με... ανησυχίες

ΑΠΟ ΤΗ ΧΙΟ ΜΕ ΝΟΣΤΙΜΙΑ

Το κρεμώδες και γευστικό τυρί με την ελαστική υφή –κάτι ανάμεσα σε καλή μοτσαρέλλα από βουβαλίσιο γάλα και σε χαλούμι– επισήμως αποκαλείται «μαλακό τυρί Χίου». Γίνεται από γάλα αγελαδινό και ο κόσμος που το ξέρει και το αναζητεί επίμονα το ήξει «μαστέλλο». Όμως, όπως δεν κουράζεται να εξηγεί ο Κώστας Τουμάζος και η γυναίκα του Ερη, που το παρασκευάζουν με πολύ μεράκι και φροντίδα στον Κάμπο της Χίου, «Μαστέλλο» είναι το όνομα της εταιρείας τους, όχι ο τύπος του τυριού. Το κλασικό μαλακό αυτό τυρί τηγανίζεται και ψήνεται στα κάρβουνα χωρίς να χάνει το σχήμα του, αποκτώντας υπέροχη κριτσανιστή κρούστα. Γίνεται ιδανικός μεζές, αλλά τρώγεται και σκέτο, ως επιδόρπιο, μαζί με μέλι, φρούτα ή μαρμελάδα. Η εταιρεία «Μαστέλλο» μάς προτείνει ακόμα τυρί κατακίσιο, σε δυο τύπους – απλό αλλή και βιολογικό. Άκουσα ότι σεφ των μοδάτων ελληνικών μαγαζιών της Νέας Υόρκης σερβίρουν το χιώτικο αυτό τυρί ψητό και τηγαντό, τώρα που εξάγεται και στην Αμερική.

(www.mastelo.gr Διανομή Σ. Παπανδρέου,
τηλ. 210 2817687)

