

Είδος: Εφημερίδα / Ένθετο: **ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ**

Ημερομηνία: Κυριακή, 14-06-2009

Σελίδα: 8,9 (1 από 2)

Μέγεθος: 1096 cm<sup>2</sup>

Μέση κυκλοφορία: 27730

Επικοινωνία εντύπου: (210) 4808000

Λέξη κλειδί: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΤΑΚΗ

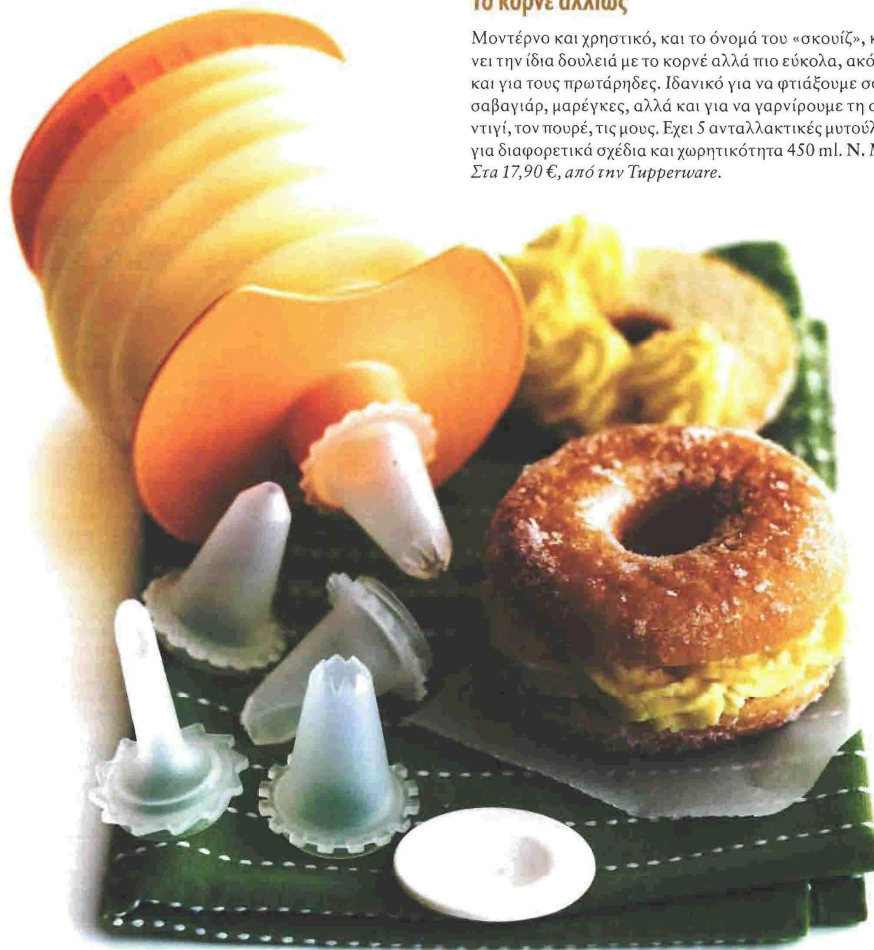
8

ΙΟΥΝΙΟΣ '09

## ΣΤΗΝ **προθήκη**

### Το κορνέ αλλιώς

Μοντέρνο και χρηστικό, και το όνομά του «σκούιζ», κάνει την ίδια δουλειά με το κορνέ αλλά πιο εύκολα, ακόμα και για τους πρωτάρηδες. Ιδανικό για να φτιάξουμε σου, σαβαγιάρ, μαρέγκες, αλλά και για να γαρνίρουμε τη σαντιγί, τον πουρέ, τις μους. Έχει 5 ανταλλακτικές μντούλες για διαφορετικά σχέδια και χωρητικότητα 450 ml. Ν. Μ. Στα 17,90 €, από την *Tupperware*.



ΑΠΟ ΤΟΥΣ: Ν. ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ, Α.Λ. ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ, Κ. ΠΑΤΕΡΑ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΚΗΣ ΟΡΦΑΝΙΔΗΣ

ΤΕΥΧΟΣ 38

9



### 1 Τι εστί φλωμάρι;

Στην ακριτική Λήμνο, η κυρία Φωτεινή με την ομάδα της παρασκευάζει αυτά τα πρωτότυπα και συνάμα γευστικά ζυμαρικά. Είναι οι παραδοσιακές χυλοπίτες της Λήμνου. Φτιάχνονται με αγνά υλικά, όπως το αλεύρι Λήμνου, αυγά, γάλα και φυσικά το μεράκι της κ. Φωτεινής. Ζητήστε τα με το όνομά τους, «φλωμάρι». Γευτείτε τα σκέτα με τυρί, διαφορετικά συνοδέψτε ένα κοκκινιστό κρέας ή κοτόπουλο. «Γεύσεις Λήμνου» Γκαράλη Φωτεινή, Αγ. Δημήτριος Λήμνου, τηλ.: 22540-61.518. Α. Π. Στην Αθήνα στα *Lesvos Shop* (τηλ.: 210-32.17.395) και στη Θεσσαλονίκη στον *Κοσμά* (τηλ.: 2310-224.232).

### 2 Μαραθόπιτες μυρωδάτες

Λεπτές και τραγανές, ελαφριές και νόστιμες χανιώτικες μαραθόπιτες, που τηγανίζονται με ελάχιστο ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι, είναι ό,τι πρέπει για ένα εύκολο και γρήγορο σνακ ή για να συνοδεύσουν αρωματικά το ουζάκι, το κρύο τσίπουρο ή το κρασί. Ν. Μ. Από την εταιρεία *Χιωτάκης*, στο «*Ζην & Ευ Ζην*».

### 3 Ξεζουμίστε το λεμόνι

Ομορφο ντιζάιν, αλλά και πρακτικό αφού δεν «μασάει», πράγμα προφανές λόγω του ιδιαίτερου σχεδιασμού του που παραπέμπει σε πολεμικό όπλο περασμένων αιώνων και υπόσχεται το μέχρι τελευταίας ρανίδος ξεζούμιμα των εσπεριδοειδών. Το χαρούμενο πράσινο χρώμα της λαβής είναι το μόνο που το επαναφέρει στην οικιακή πραγματικότητα. Ν. Μ. Της *Typhoon*, στα 19,90 € από τα *Cookshop*, στο *Attica*.

### 4 Πρόβειο γιαούρτι 0%

Δροσερό, ισορροπημένο, με νόστιμη οξύτητα και, παρά τα χαμηλά λιπαρά του, γεμάτο γεύση, αλλά και βιολογικό. Στο κλασικό γυάλινο βαζάκι για να το φάμε με το κουτάλι ή να το συμπεριλάβουμε σε μαγειρικές δημιουργίες: στο ντρέσινγκ της σαλάτας, συνοδεία σταμπριάμ, ξαπλωμένο επάνω από μια μακαρονάδα με κιμά ή για επιδόρπιο με γλυκό κουταλιού. Ν. Μ. *Φάρμα Παπαμαρινίου*, στην *Πανδαισία*.

«...Πάνω στο τραπέζι η ιταμοσαλάτα, η νιοματσοαλάτα, το ανθότυρο, τα νιολμαδάκια, οι πατάτες, τηγανισμένες από άρα, η χοριόπιττα, οι ελιές, το ξιδάτο χταποδάκι, τα χόρτα του βουνού που μ' αρέσουν και οι σαρδέλες...»

Ζωρζ Σαρή. Το παραράδισμα, Εκδόσεις Πατάκη Κ. Π.