

Μαγειρική



● Της Καίτης Μαντζαρίδου

Τὰ καλομαγειρεμένα φαγητὰ εἶναι πάντα εὐπρόσδεκτα. Ἄλλωστε ἡ μαγειρική εἶναι μιὰ εὐχάριστη ἀπασχόληση, ποὺ ἀπαιτεῖ ἀγάπη, μεράκι καὶ προσφέρει ἱκανοποίηση. Εἶναι πολὺ σπουδαῖο νὰ ξέρουν τὰ μέλη τῆς οἰκογένειας ὅτι στὸ σπίτι ὑπάρχει πάντα κάτι γιὰ νὰ φᾶνε, φτιαγμένο μὲ ἀγάπη καὶ φροντίδα.

Αὐτὴ ἡ σελίδα θὰ προσφέρει συνταγές δοκιμασμένες καὶ συμβουλές γιὰ τὸ νοικοκυριὸ καὶ τὴ μαγειρική.

Ταραμᾶς σαλάτα

100 γρ. ταραμᾶς ἄσπρος
3 κουταλιές τῆς σούπας ἀλεύρι
1 γεμάτο ποτήρι νερό
2 φλιτζάνια τσαγιού καλαμποκέλαιο
χυμὸς λεμονιού

Ἐκτέλεση

Βάζουμε τὸ ἀλεύρι μὲ τὸ νερὸ σὲ μιὰ μικρὴ κατσαρόλα σὲ μέτρια θερμοκρασία καί, ἀνακατώνοντας συνέχεια κάνουμε ἓνα κουρκούτι σὰν κρέμα. Βάζουμε τὸ μείγμα στὸ μπῶλ τοῦ μίξερ. Ὅταν γίνει χλιαρό, προσθέτουμε τὸν ταραμᾶ, καὶ ἀρχίζουμε νὰ τὸν χτυπᾶμε στὴ χαμηλὴ ταχύτητα, ρίχνοντας τὸ λάδι σὲ μικρές ποσότητες ἐναλλάξ μὲ τὸ λεμόνι. Στὴ συνέχεια δυναμώνουμε τὴν ταχύτητα καὶ τὸν χτυπᾶμε γιὰ λίγο ἀκόμη. Βάζουμε τὸν ταραμᾶ σὲ μπῶλ καὶ τὸν γαρνίρουμε μὲ ἐλιές.

Τάρτα μανταρινιού

Βάση:

1,5 κούπα μπισκότα βουτύρου άλεσμένα
½ κούπας βούτυρο λειωμένο

Σε ένα σκεῦος ανακατώνουμε καλά τὰ δύο ὑλικά, καὶ τὰ στρώνουμε σὲ εἰδικὴ φόρμα Νο 26 μὲ κινητὸ πάτο. Πατᾶμε καλά τὸ μείγμα καὶ τὸ ψήνουμε στοὺς 1750 C γιὰ 10' περίπου.

Κρέμα:

4,5 ποτήρια χυμὸς μανταρινιού
1 ποτήρι νερὸ
12 κουταλιές τῆς σούπας ζάχαρη
200 γρ. κὸρν φλάουρ
τρίμμα μανταρινιού
σαντιγὸ καὶ καβουρδισμένα ἀμύγδαλα
γιὰ τὴ διακόσμηση.

Βάζουμε σὲ μιὰ κατσαρόλα τὸν χυμὸ τοῦ φρούτου καὶ τὸ νερὸ, νὰ πάρουν μιὰ βράση. Στὸ μεταξύ διαλύουμε τὸ κὸρν φλάουρ σὲ λίγο νερὸ. Μόλις βράσει τὸ μείγμα στὴν κατσαρόλα, ρίχνουμε τὸ κὸρν φλάουρ, ἀνακατώνοντας συνέχεια. Στὸ τέλος προσθέτουμε τὴ ζάχαρη.

Πασπαλίζουμε τὴ βάση τῆς τάρτας μὲ τρίμμα μανταρινιού καὶ προσεκτικὰ χύνουμε μέσα στὴ φόρμα τὴν κρέμα, ποὺ ἔτοιμάσαμε. Βάζουμε τὸ γλυκὸ στὸ ψυγεῖο. Ὅταν κρυώσει καὶ πῆξει ἡ κρέμα, τὸ στολίζουμε μὲ σαντιγὸ καὶ καβουρδισμένα ἀμύγδαλα.



Συμβουλές

- 1) Ὅταν βράζει τὸ κουνουπίδι, ρίχνουμε λίγο χυμὸ λεμονιοῦ. Γίνεται πιὸ ἄσπρο.
- 2) Ἄν τὸ φαγητὸ μας καεῖ καὶ κολλήσει στὴν κατσαρόλα, ἀντὶ νὰ τὴν τρίψουμε μὲ τὸ σύρμα, βάζουμε μέσα λίγο νερὸ μὲ ἀπορρυπαντικὸ πλυντηρίου πιάτων καὶ τὸ ἀφήνουμε νὰ βράσει. Ἡ κατσαρόλα καθαρίζει πιὸ εὔκολα.