

ΕΥΘΥΜΙΑ Ε. ΔΕΣΠΟΤΑΚΗ
ΙΛΕΝΗ ΡΗΓΑ

THE GOURMET HORROR PROJECT



Ένα βιβλίο συνταγών εμπνευσμένων
από την ελληνική λογοτεχνία Τρόμου
για... άγριες ορέξεις!







The Greek Gourmet Horror Project

Βιβλίο συνταγών εμπνευσμένων από την ελληνική λογοτεχνία τρόμου

Επιμέλεια-Ανθολόγηση: Ιλέην Ρήγα

Συνταγές: Ευθυμία Ε. Δεσποτάκη

Με την ευγενική συμβολή των συγγραφέων:

Αντώνης Αντωνιάδης, Μιχάλης Δαγκλής, Γιώργος Δάμτσιος, Μάριος Δημητριάδης, Π. Μ. Ζερβός, Αβραάμ Κάουα, Κωνσταντίνος Κέλλης, Αντώνης Κρούσιλας, Γιώργος Κωστόπουλος, Γιώργος Λαγκώνας, Άννα Μακρή, Ειρήνη Μαντά, Γιώργος Μεσολογγίτης, Περικλής Μποζινάκης, Φράνση Παπουτσάκη, Αγγελική Ράδου, Μαρία Ράπτη, Έρικ Σμυρναίος, Ηλίας Φουντούλης

Για τη Nycrophilia.gr, Μάιος 2019

Περί πνευματικής ιδιοκτησίας:

Το βιβλίο αυτό περιλαμβάνει υλικό που προστατεύεται από τους σχετικούς ελληνικούς και διεθνείς νόμους πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται κάθε είδους έκδοση αυτού του υλικού χωρίς άδεια από τους κατέχοντες πνευματικής ιδιοκτησίας. Κανένα κομμάτι αυτού του βιβλίου δεν μπορεί να αναπαραχθεί σε μορφή ηλεκτρονική ή φυσική όπως (φωτοαντίγραφα, ηχογράφηση, αναδημοσίευση κ.λπ.) χωρίς γραπτή άδεια. Το βιβλίο αυτό είναι διαθέσιμο προς δωρεάν αποθήκευση και ανάγνωση στην ηλεκτρονική του μορφή (.pdf) μέσω της ιστοσελίδας nycrophilia.gr.




Περιεχόμενα	
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	7
[Όσο περιμένεις].....	10
Ιλέην Ρήγα	
Fiery Night	
Πρώτο πιάτο.....	14
Ηλίας Φουντούλης	
Τανωμένον σουρβάν, ζυγαλέεν, χαρατσωμένον, με μπούκοβο και μίνι σουβλάκι αρνίσιο	
Δεύτερο πιάτο.....	18
Μιχάλης Δαγλής	
Κακαβιά με θαλασσινά και χέλι	
Τρίτο πιάτο.....	22
Άννα Μακρή	
Πορτομπέλο γεμιστά με αυγά και σάλτσα τύπου «french dip»	
Τέταρτο πιάτο.....	26
Γιώργος Μεσολογγίτης	
Κανελόνια με κιμά γαλοπούλας	
Πέμπτο πιάτο.....	30
Αβραάμ Κάουα	
Μυλοκόπι με αποξηραμένα μυρωδικά και αντίδια σωτέ	
Έκτο πιάτο.....	34
Γιώργος Δάμτσιος και Μάριος Δημητριάδης	
Ρολά λευκής μελιτζάνας με ψαρονέφρι	
Έβδομο πιάτο.....	38
Μαρία Ράπτη	
Σορμπέ με γλυκολέμονο και δυόσμο	



Όγδοο πιάτο	42
Περικλής Μποζινάκης	
Μοσχαράκι στο πηλίνο	
Ένατο πιάτο	46
Αντώνης Αντωνιάδης και Αγγελική Ράδου	
Μπέριγιερ με μπιφτέκι κουνελιού και σάλτσα ναβαρέν	
Δέκατο πιάτο.....	52
Π.Μ. Ζερβός	
Φασόλια γίγαντες Πρεσπών φούρνου με λουκάνικο βουβαλίσιο και πιπεριές Φλωρίνης	
Ενδέκατο πιάτο	56
Φρόνση Παπουτσάκη	
Σαλάτα με τα διαμαντικά της	
Δωδέκατο πιάτο	60
Ειρήνη Μαντά	
Σαλάμι Λευκάδος, ζαμπόνι Νάξου, παστουρμάς κατσίκισιος Ζαγορίσιος, παπρίκια-ντιπ, τυροκαυτερή και άρτυμα από αγγούρι	
Δέκατο τρίτο πιάτο.....	64
Αντώνης Κρούσιλας	
Κατίκι Δομοικού, κατσίκισια γραβιέρα Αρκαδίας, Σαν Μιχάλη, με φρούτα, ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα ντομάτας	
Δέκατο τέταρτο πιάτο.....	68
Γιώργος Κωστόπουλος	
Ομελέτα με συκωτάκια κοτόπουλου κρασάτα	
Δέκατο πέμπτο πιάτο.....	72
Κωνσταντίνος Κέλλης	
Choco death cookies με τσίλι και μέντα	
Δέκατο έκτο πιάτο	76
Γιώργος Λαγκώνας	
Μπακλαβάς με σουσάμι και φιστίκια Αιγίνης	





Δέκατο έβδομο πιάτο	80
Έρικ Σμυρναίος	
Καυτό τσάι ιβίσκου με κανέλα, γαρίφαλο, πιπέρι και κονιάκ	
[Όσο δεν περιμένεις].....	84
Ευθυμία Ε. Δεσποτάκη	
Κόσαρι	
ΕΠΙΛΟΓΟΣ – ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ.....	90
Βιογραφικά συγγραφέων.....	92







ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό το e-book είναι το πιο διασκεδαστικό project στο οποίο είχα τη χαρά να συμμετέχω. Όταν μου αποκάλυψε η Ευθυμία την ιδέα της ενθουσιάστηκα από την πρωτοτυπία της, αλλά το κυριότερο, με γέμισε περιέργεια για το πώς θα μπορούσε να οργανωθεί και τι μορφή θα είχε εν τέλει το όλο εγχείρημα.


Με πολύ υπομονή, φαντασία και μεράκι – συστατικά απαραίτητα για κάθε γιορτινό τραπέζι – η Ευθυμία έστησε ένα γεύμα εμπνευσμένο από τον ελληνικό τρόμο και, μα τα μαρινάτα πλοκάμια του Κθούλου, κανείς μας δε μπορούσε να φανταστεί πόση νοστιμιά κρύβει μέσα στις σελίδες του.

Αγαπημένα αναγνώσματα αναμειγνύονται με μπαχαρικά, μυρωδικά και βότανα και για πρώτη φορά ο τρόμος μοσχοβολάει αρώματα. Όλες οι συνταγές είναι λεπτομερώς δωσμένες ώστε να μην διστάσετε να τις πραγματοποιήσετε. Όσο οι κατσαρόλες θα βράζουν και τα ταψιά θα ροδοκοκκινίζουν στους φούρνους, ξεφυλλίστε το βιβλίο που αποτέλεσε έμπνευση για την συνταγή.

Ένα δυνατό δείγμα της ελληνικής λογοτεχνίας τρόμου είναι εδώ και συνοδεύεται από πρωτότυπες συνταγές για κάθε γούστο. Άραγε, ποιες θα επιχειρήσετε να δοκιμάσετε στην δική σας κουζίνα;

Ιλέην Ρήγα





Ίσως θα έπρεπε να ξεκινήσουμε με μια κουβέντα για το πώς ο τρόμος μάς γυρίζει πίσω στην παιδική ηλικία, όπου η τροφή είναι το σπουδαιότερο πράγμα – κι αυτό που προκαλεί τα περισσότερα δράματα... Αλλά αν ξεκινήσουμε αυτή την κουβέντα σίγουρα, θα βρεθούμε σε αδιέξοδο: θα μιλάμε γι' αυτό φιλοσοφώντας, και τελειωμό δε θα 'χουμε. Οπότε, ας περιοριστούμε στα πολύ βασικά και στα άμεσα χρήσιμα.

Διαλέξαμε να ακολουθήσουμε το κλασικό γαλλικό μενού των 17 πιάτων για να τιμήσουμε την οικοδέσποινά μας, Ιλέην Ρήγα, που αγαπά τη γαλλική όσο και την ελληνική – και την κουζίνα και την γλώσσα. Φυσικά, δεν προτείνω σε κανέναν να καθίσει και να φάει όλα αυτά τα πράγματα κατά τη διάρκεια ενός και μόνο γεύματος. Ήμαρτον δηλαδή, θα σκάσεις. Μην το προσπαθήσεις, σου λέω.

Για τις συνταγές που ακολουθούν, χρησιμοποίησα τα στάνταρ μέτρα: όχι οποιοδήποτε φλιτζάνι έχετε στο ντουλάπι σας, όχι οποιοδήποτε κουτάλι της σούπας ή κουταλάκι του γλυκού, αλλά εκείνα της μεζούρας. Οι μεζούρες αυτές είναι στάνταρ βαθμονομημένες και πολλές φορές ο όγκος είναι ο σημαντικός σε μια συνταγή, κι όχι το βάρος, οπότε καλό θα ήταν να χρησιμοποιηθούν οι μεζούρες όπως αναφέρονται. Επίσης, όλες οι μετρήσεις είναι κοφτές, όχι ξέχειλες.

Όταν αναφέρομαι σε «πολύ δυνατό μπλέντερ ή μύλο μπαχαρικών», συνήθως ένα απλό μούλτι δεν αρκεί. Μπορούμε, όμως, είτε να τρίψουμε τα μπαχαρικά σε γουδί (που είναι πιο κουραστικό απ' ό,τι ακούγεται, πιστέψτε με) είτε να κάνουμε την ίδια δουλειά με μύλο του καφέ. Απλά θα πρέπει στη συνέχεια να τρίψετε στον μύλο λίγους κόκκινους καφέ τον οποίο μετά θα πετάξετε, γιατί δεν έχω ως τώρα ακούσει τίποτε για τις ευεργετικές ιδιότητες του πράσινου πιπεριού ή του θυμαριού στον γαλλικό με γάλα.

Κάθε μία από τις παρακάτω συνταγές καλείστε να τη μετατρέψετε κατά τις προσωπικές σας προτιμήσεις. Ελάχιστα από τα πιάτα που τρώμε καθημερινά είναι ίδια από σπίτι σε σπίτι. Εγώ μεγάλωσα με άνηθο στους γίγαντες. Άλλος ούτε να τον μυρίσει. Κατανόω την ανάγκη σας να μην τρώτε φακές ή αντίδια. Κι αυτή είναι κι η οικουμενικότητα της μαγειρικής τελικά. Αλλάζεις κάτι κι όμως η βάση μένει ίδια, η ανάγκη της τροφής, η ανάγκη της απόλαυσης της τροφής.

Οι επιλογές των πιάτων είναι δική μου ευθύνη. Αυτά φαντάστηκα να ταιριάζουν με το κάθε βιβλίο. Η επιλογή των ίδιων των βιβλίων ανήκει στους συγγραφείς τους.

Ευθυμία Ε. Δεσποτάκη







[Όσο περιμένεις]

Aperitif

Απεριτίφ

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Nyctophilia.gr

της Ιλέην Ρήγα





Λέει η Ιλέην Ρήγα:

Καλώς ήρθατε στις σκοτεινές, μα φιλόξενες σελίδες, της *Nyctophilia*. Ως οικοδέσποινα δεν μπορούσα παρά να ετοιμάσω ένα ιδιαίτερο απεριτίφ για να ανοίξει το γεύμα. Η ελαφριά ζαλάδα και το γλυκό κάψιμο στον ουρανίσκο είναι σίγουρο πως θα διεγείρει τις αισθήσεις ώστε οι τρόμοι... εμ, συγγνώμη, οι γεύσεις ήθελα να πω, που σας ετοιμάζουμε να κυλίσουν ευχάριστα στον λαιμό σας.

Το αλκοόλ ήταν πάντα ένας καλός σύμμαχος, φίλος και υποστηρικτής των συγγραφέων – πάντα έβρισκα λίγο πιο διασκεδαστικό το να γράφεις με μια ελαφριά ζάλη παρά εντελώς νηφάλιος. Φρόντισα, λοιπόν, να ετοιμάσω κάτι δυνατό και πικάντικο, κάτι που δύσκολα θα δοκιμάσετε αλλού και που σίγουρα θα σας μείνει αξέχαστο.

Η φιλοσοφία πίσω από την *sweet & spicy* ιδέα είναι πως μέσα στο γυάλινο ποτήρι προσπάθησα να ρευστοποιήσω την γλυκιά και καυτή αίσθηση που μας αφήνει η αγάπη μας για τον τρόμο, είτε διαβάζουμε ένα καλό βιβλίο είτε βλέπουμε μια ανατριχιαστική ταινία. Έχει μια διττή πλευρά αυτή η αγάπη, είναι διασκεδαστική (γλυκιά) αλλά συγχρόνως και σαδιστική (πικάντικη).

Αν το κατάφερα, αυτό θα το κρίνετε εσείς. Άσπρο πάτο!





Fiery Night

[Ένα sweet & spicy κοκτέιλ με την υπογραφή της miss Nycto.]

Μερίδες: 1

Χρόνος: 10 λεπτά για το σιρόπι, 5 λεπτά για το κοκτέιλ

Υλικά:

- ☞ 50ml montelobos mezcál
- ☞ 20ml χυμό βύσσινο
- ☞ 10ml ancho reyes λικέρ τσίλι ή απλό σιρόπι chipotle-honey*
- ☞ 10ml τσάι με άρωμα φρούτα του δάσους
- ☞ club soda

*Για το απλό σιρόπι chipotle-honey


- ☞ 1 φλιτζάνι μέλι
- ☞ 1 φλιτζάνι νερό
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη τσίλι

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το τσάι.
2. Αν χρησιμοποιούμε σπιτικό σιρόπι chipotle-honey: Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι τη σκόνη τσίλι, το μέλι και το νερό, σε μεσαία φωτιά. Το αφήνουμε να βράσει ανακατεύοντας συνεχώς. Αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Διατηρείται στο ψυγείο μέχρι 2 εβδομάδες.
3. Για το κοκτέιλ: βάζουμε όλα τα υλικά σε mixing glass μαζί με πάγο, εκτός από τη σόδα. Τα ανακατεύουμε καλά για μερικά δευτερόλεπτα και σερβίρουμε σε ποτήρι, αφήνοντας 2 δάχτυλα για να συμπληρώσουμε με τη σόδα.
4. Γαρνίρουμε το χείλος με σιρόπι από γλυκό του κουταλιού βύσσινο και στολίζουμε με mini brochet από berries και βύσσινο.







Πρώτο πιάτο

Hors-d' œuvre

Ορεκτικό

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Κάτι χαμογελάει στις σκιές

του Ηλία Φουντούλη






Λέει ο Ηλίας Φουντούλης στο διήγημα «Πας μη ντόπιος ξένος»:

Μπορεί ο Στέφανος να μη φημιζόταν για τη μύτη που τον οδηγούσε στον ένοχο, αλλά είχε μύτη που ξεχώριζε εννιά στα δέκα υλικά ενός φαγητού. Η κουζίνα του σπιτιού μύριζε σαν καντίνα στο Νέο Δελχί, κάτι που τον έκανε να σιεφτεί πως ο κόπανος θα είχε ετοιμάσει καμιά συνταγή από την Ινδία –την οποία θα είχε κατεβάσει από το Internet, καθισμένος στο δωμάτιο του ξενοδοχείου του– για να τους εντυπωσιάσει. Κατσαρόλα νούμερο ένα: πιλάφι στεγνό με ξανθές και μαύρες σταφίδες και αμύγδαλα. Κατσαρόλα νούμερο δύο: κοτόπουλο τίνα μασάλα με κάρδαμο. Κατσαρόλα νούμερο τρία: αρνάκι με μια κόκκινη καυτερή σάλτσα, με ίχνη κάρυ, και γάλα καρύδας που μοσχοβολούσε. Ο Στέφανος ένωσε ξαφνικά να τον συμπαθεί τον κόπανο τον Δημητράκη. Απ’ ότι φαινόταν, τουλάχιστον το είχε με την κουζίνα.





Τανωμένον σουρβάν, ξυγαλέεν, χαράτσωμένον, με μπούκοβο και μίνι σουβλάκι αρνίσιο

[Κάποιες ιστορίες τρόμου φαίνεται να περιλαμβάνουν ετερόκλητα υλικά: γιαούρτι, πλιγούρι, δυόσμο, αρνί. Κι όμως, όλα στο τέλος θα ταιριάζουν σε κάτι που θα κάνει αυτά τα παράξενα υλικά ένα πιάτο ολοκληρωμένο και πλήρες και φρικιαστικά νόστιμο.]

Μερίδες: 4

Χρόνος: 45 λεπτά + 3 ώρες για το μαρινάρισμα

Υλικά:

Για τον σουρβάν

- ☞ 1 φλιτζάνι αποφλοιωμένο σιτάρι σπασμένο ή πλιγούρι
- ☞ 1 φλιτζάνι ξύγαλα (στραγγιστό γιαούρτι, περίπου 250 γραμμάρια ή ένα κεσεδάκι)
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ξερός δυόσμος ή ένα φλιτζάνι φρέσκος ψιλοκομμένος
- ☞ 4 φλιτζάνια νερό
- ☞ αλάτι

Για το χαράτσωμα

- ☞ 1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού μπούκοβο (ή πάπρικα γλυκιά, για όσους δεν αντέχουν το καυτερό)
- ☞ ¾ του φλιτζανιού ελαιόλαδο


Για το σουβλάκι

- ☞ 500 γραμμάρια αρνίσιο κρέας από μπουτι
- ☞ 250 γραμμάρια στραγγιστό γιαούρτι (ένα κεσεδάκι)
- ☞ ¼+¼ κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- ☞ ¼+¼ κουταλάκι του γλυκού πολύχρωμο πιπέρι χοντροτριμμένο (κόκκινο, πράσινο, λευκό)
- ☞ ½+½ κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα σκόνη
- ☞ ½+½ κουταλάκι του γλυκού πάπρικα γλυκιά καπνιστή
- ☞ αλάτι
- ☞ καλαμάκια μπαμπού για σουβλάκια
- ☞ λεμόνι κομμένο σε όγδοα

Εκτέλεση

1. Για τον σουρβάν: σε βαθιά κατσαρόλα, βάζουμε το νερό, το αλατίζουμε κατά το δοκούν και το αφήνουμε να βράσει. Προσθέτουμε το πλιγούρι και το αφήνουμε να μαγειρευτεί ως να μαλακώσει, ανακατεύοντας πού και πού για να μη λασπώσει, περίπου 20 λεπτά.
2. Προσθέτουμε τον δυόσμο, τριμμένο κι ανακατεύουμε. Κλείνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε
3. Σε βαθύ μπολ, βάζουμε το γιαούρτι και το χτυπάμε απαλά με το σύρμα. Παίρνουμε 2 κουτάλες από το καυτό ζουμί του σουρβά, και το ρίχνουμε λίγο-λίγο στο γιαούρτι, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα. Με αυτόν τον τρόπο, ζεσταίνεται το γιαούρτι χωρίς να ζεματιστεί και να σβολιάσει.



- 
4. Ρίχνουμε μονομιάς το γιαούρτι στον καυτό σουρβά και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε τη σούπα κατά μέρος να χλιαρέψει.
 5. Για το χαράτσωμα: σε ένα τηγάνι, καίμε το λάδι και προσθέτουμε το κρεμμύδι. Αφήνουμε να τσιγαριστεί καλά, ως να ξεραθεί, προσέχοντας να μην καεί. Δυο-τρία λεπτά πριν το τέλος, προσθέτουμε το μπουκόβο και ανακατεύουμε καλά, να βγάλει τα αρώματά του.
 6. Για το σουβλάκι: σε βαθύ μπολ, φτιάχνουμε μια μαρινάδα με το γιαούρτι και τις μισές ποσότητες από τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε το αρνάκι κομμένο σε κύβους (περίπου 3x3x3 εκατοστά), ανακατεύουμε καλά και το βάζουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί για τουλάχιστον τρεις ώρες.
 7. Περνάμε τους κύβους του αρνιού σε καλαμάκια μπαμπού, τινάζοντας το κρέας να μην κρατήσει πολλή από τη μαρινάδα, αλλά και χωρίς να το σκουπίσουμε εντελώς.
 8. Ετοιμάζουμε το μείγμα μπαχαρικών ανακατεύοντας τα άλλα μισά μπαχαρικά και προσθέτοντας και αλάτι κατά το δοκούν. Μπαχαρίζουμε τα σουβλάκια με το μείγμα.
 9. Ψήνουμε στην γκριλιέρα, στη μεγαλύτερη δυνατή φωτιά, 10 με 15 λεπτά, γυρίζοντάς τα δυο-τρεις φορές, να ροδίσουν από παντού.
 10. Για το σερβίρισμα: σε μπολ σούπας, βάζουμε τον χλιαρό σουρβά. Ρίχνουμε από πάνω το καυτό χαράτσωμα, προσεκτικά γιατί θα τσιτσιρίσει. Βάζουμε το μπολ μέσα σε ρηχό πιάτο, μαζί με ένα αρνίσιο σουβλάκι και το κομμένο λεμόνι.





Δεύτερο πιάτο

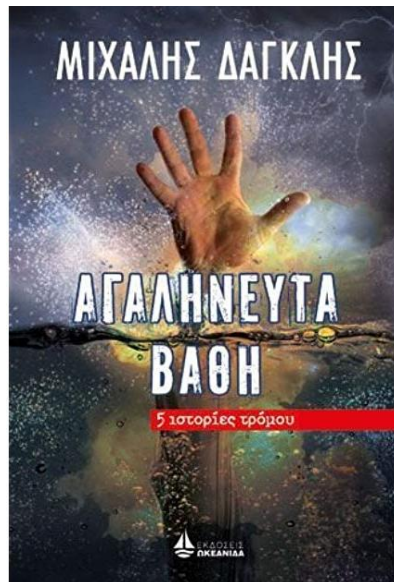
Potage


Σούπα

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Αγαλήνευτα βάθη

του Μιχάλη Δαγκλή





Λέει ο Μιχάλης Δαγκλής:

Ζεστή σούπα με χέλι αναγκάστηκε να φάει ο Λουκάς, στην ιστορία «Ζητείται φαροφύλακας» από την ανθολογία «Αγαλήνευτα βάρη», οπότε με σούπα θα προχωρήσουμε. Παρότι ο ίδιος προτιμά το κρέας και γενικά στέρεες τροφές, η κυρα-Σοφία σχεδόν τον ανάγκασε να δοκιμάσει τη σπεσιαλιτέ της, εκεί σε ένα ξεχασμένο νησί των Βόρειων Σποράδων. Η εν λόγω σούπα φτιάχνεται με μπόλικα μπαχαρικά, αριετό ξύδι, ενώ σοτάρεται με βούτυρο. Σαν συνοδευτικό έχει συνήθως ρύζι. Δε θα μπορούσα να σκεφτώ πιο κατάλληλο πιάτο, μια που έχει άμεση σχέση με τα γεγονότα που θα βιώσει ο Λουκάς. Η φράση «μη παίζεις με το φαγητό σου» παίρνει άλλη έννοια. Προσθέστε σε αυτά το καλοκαίρι και το νησί, τα οποία σε προϊδεάζουν για ένα εύγεστο θαλασσινό πιάτο με συνοδεία ούζου ή κρασιού. Και μη σας κάνει εντύπωση που οι κάτοικοι του νησιού τρώνε ζεστές σούπες. Εκεί στην Γιούρα, το καλοκαίρι είναι κρύο, και αυτό που φωλιάζει στις καρδιές των ντόπιων είναι ακόμα πιο ψυχρό και από τη νυχτερινή θάλασσα.

Η Ελένη Νάσιου, κτηνίατρος στο επάγγελμα, αγαπά τα ζώα, αλλά απέχει από αυτό που λέμε «βίγκαν». Λατρεύει το κρέας σε οποιαδήποτε μορφή του. Στα κάρβουνα ή βραστό ή στο φούρνο. Γι' αυτό, ένας από τους λόγους που χάρηκε όταν την κάλεσαν σε ένα χωριό της Θεσσαλίας στην ιστορία «Κρύα χνότα», ήταν επειδή θα είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει τα εξαιρετικά ντόπια κρέατα. Το μόνο δυσάρεστο τελικά ήταν ότι κατέληξαν να τη δοκιμάσουν αυτά, αλλά δεν έχει καμία σημασία. Το μοσχάρι με λαχανικά και ρύζι θα ήταν το πιάτο που θα προτιμούσε να παραγγείλει, αν προλάβαινε. Η κρύα ατμόσφαιρα και το χιονισμένο χωριό ταιριάζουν γάντι με το συγκεκριμένο φαγητό να ζεσταίνει το στομάχι. Και μια που μιλάμε για μια νεαρή κοπέλα με αντοχές στο πιτό, σίγουρα θα δοκίμαζε το ντόπιο τσίπουρο για να κατέβει πιο εύκολα το φαγητό. Έπειτα, ένας χουχουλιάρικος ύπνος κάτω από βαριές κουβέρτες και μετά, το απόγευμα, ένα ζεστό καφεδάκι μαζί με ένα βιβλίο. Βέβαια δεν πρόλαβε να κάνει τίποτα από όλα αυτά, μια που πάλευε για τη ζωή της, αλλά είπαμε, δεν έχει καμία σημασία.



Κακαβιά με θαλασσινά και χέλι

[Όπου πας, να δοκιμάζεις την κουζίνα του τόπου. Χέλι έχουν, χέλι να τρως. Μπορείς να καταλάβεις τους ντόπιους έτσι. Κι αυτό πιθανόν να σου σώσει τη ζωή. Πιθανόν.]

Μερίδες: 4

Χρόνος: 1 ώρα


Υλικά:

- ☞ 2 μεγάλες πατάτες
- ☞ 4 κλωνάρια σέλερο
- ☞ 1 μεγάλο κρεμμύδι
- ☞ 1 ντομάτα (στην εποχή της και μόνο)
- ☞ 4 κολοκυθάκια, έως δύο δάχτυλα χοντρά
- ☞ 2 κιλά βραστόψαρα: χάνος, πέρκα, γύλος, κοκκινόψαρο, μπακαλιάρος, προσφυγάκι, σκορπίνα, χριστόψαρο, λύχνος, καπόνι, μπαλάς, χειλούτσα, σιαθάρι, κέφαλος, χελιδονόψαρο
- ☞ ένα χέλι, καλά καθαρισμένο
- ☞ 1 πρέζα σκόρδο γιρανουλέ
- ☞ αλεύρι για το τηγάνισμα
- ☞ 2-3 λεμόνια
- ☞ ελαιόλαδο
- ☞ αλάτι, πιπέρι σε κόκκους

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε τα λαχανικά και κόβουμε τις πατάτες στα τέσσερα. Χαράζουμε το κρεμμύδι σταυρωτά, φτάνοντας το μαχαίρι μέχρι τη μέση. Αφήνουμε την ντομάτα με το κοτσάνι της, για να μη διαλυθεί. Αφαιρούμε τις κορφές με τα φύλλα του σέλερο, και τις φιλοκόβουμε. Τα κλωνάρια τα προσθέτουμε ολόκληρα ή κομμένα σε κομμάτια 10 εκατοστών.
2. Γεμίζουμε με νερό μια μεγάλη κατσαρόλα (πάνω από 4 λίτρα) ως περίπου τη μέση. Προσθέτουμε ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι και τους κόκκους του πιπεριού, ανάλογα με το γούστο μας. Μόλις πάρει μια καλή βράση, να κοχλάζει δυνατά, ρίχνουμε μέσα όλα τα λαχανικά εκτός από τα κολοκυθάκια. Βράζουμε για 10 λεπτά κι ύστερα προσθέτουμε και τα κολοκυθάκια. Βράζουμε 10 λεπτά ακόμα.
3. Με μια σουρωτή σπάτουλα, αφαιρούμε από τον ζωμό τα λαχανικά, προσέχοντας να μην τα διαλύσουμε. Πετάμε την ντομάτα (ή την φυλάμε για άλλο φαγητό). Κρατάμε τα λαχανικά ζεστά.
4. Μόλις ξανακοχλάσει το νερό, προσθέτουμε τα ψάρια, καλά καθαρισμένα. Βράζουμε για άλλα 10 με 15 λεπτά, αναλόγως τι ψάρι έχουμε μέσα στην κατσαρόλα. Πέντε λεπτά πριν το τέλος, ρίχνουμε ελαιόλαδο, όχι περισσότερο από $\frac{3}{4}$ του φλιτζανιού.
5. Όσο βράζουν τα ψάρια, ετοιμάζουμε το χέλι. Αφαιρούμε την πέτσα και τα εντόσθια, πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και το σκόρδο γιρανουλέ και αλευρώνουμε καλά.
6. Βάζουμε το λάδι να κάψει και τηγανίσουμε το χέλι να ροδοκοκκινίσει απ' όλες τις πλευρές.
7. Στο μπλέντερ ή σε ένα σέικερ, βάζουμε χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο σε αναλογία όγκου ένα προς ένα. Χτυπάμε καλά ως να ομογενοποιηθεί το υγρό και να αρχίσει να ασπρίζει. (Το






λαδολέμονο πρέπει να χτυπηθεί τελευταία στιγμή, για να μη χωρίσει σε λάδι και λεμόνι ως την ώρα του σερβιρίσματος).

8. Όταν το χέλι είναι έτοιμο, αφαιρούμε τα ψάρια από τη σούπα και την περνάμε από φίλο σουρωτήρι για να κρατήσουμε πιθανά κοκαλάκια που έχουν πέσει από τα ψάρια. Σερβίρουμε τη σούπα στα πιάτα του κάθε συνδαιτυμόνα, προσθέτουμε ένα κολοκυθάκι, ένα κομμάτι πατάτας, ένα κλωνάρι σέλερο και, για όποιον θέλει, ένα κομμάτι από το βραστό κρεμμύδι. Ραντίζουμε με λαδολέμονο και τελευταίο προσθέτουμε ένα κομμάτι τηγανητό χέλι.





Τρίτο πιάτο

Οεuf

Λυγό

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Η Βίλκα

της Άννας Μακρή



Λέει η Άννα Μακρή για την Ιουλία:

Τη φαντάζομαι να γυρνάει στο σπίτι βράδυ, κουρασμένη, πεινασμένη, θυμωμένη, πάντα θυμωμένη, μ' ένα τεράστιο κενό εκεί που θα 'πρεπε να βρῖσκει τον εαυτό της. Τη βλέπω να πηγαίνει στην κουζίνα πριν καλά-καλά αφήσει κάπου τα κλειδιά, πριν βγάλει το μπουφάν της.

Ανοίγει το ψυγείο, ψάχνει με το βλέμμα, αλλά χωρίς ν' απλώσει χέρι: σιχάινεται. Όλα εκεί-να τ' απολειψάδια που κάποτε ήταν φαγώσιμα, όλα εκείνα τα ξεχασμένα βαζάκια και σακουλάκια, την αηδιάζουν. Κι όμως, το ίδιο κάνει κάθε βράδυ. Ανοίγει το ψυγείο και τα κοιτάει, τα χαιρετάει, κι ούτε που σκέφτεται να τα πετάξει.

Μετά, σειρά έχει το ντουλάπι με τις ξηρές τροφές. Εκεί βρῖσκει πάντα το ίδιο πράγμα: ένα κλειστό κουτί με δημητριακά πρωινού. Το υπόλοιπο ντουλάπι είναι άδειο, υπάρχει μόνο αυτό το κουτί με τα δημητριακά, που ποτέ δεν της άρεσαν κι ούτε θυμάται πότε ή γιατί τ' αγόρασε. Την περιμένουν κάθε βράδυ, μήπως αλλάξει γνώμη, αλλά αυτή εκεί, ανένδοτη, «μπα, ούτε κι απόψε έχω όρεξη», ξανακλείνει το ντουλάπι και φεύγει απ' την κουζίνα.

Νιώθει, όμως, την ανάγκη για αλλαγή, για μεταμόρφωση. Πρέπει να τραφεί, να φτιάξει το κουκούλι της. Μακάρι να ήταν τόσο απλό όσο για τα δέντρα, σκέφτεται. Για κάποιον λόγο, της φαίνεται απλό κι υπέροχο να ήταν δέντρο, να 'σκαβε τη γη και να 'τρωγε χώμα.

Βγαίνει έξω, χωρίς να πάρει τα κλειδιά, που τα 'χει παρατήσει πάνω στο τραπέζακι του τηλεφώνου ή στο έπιπλο της τηλεόρασης, δε θυμάται ούτε τη νοιάζει. Ανοίγει την πόρτα, κατεβαίνει τις σκάλες και πηγαίνει πίσω, στον αβάλυτο της πολυκατοικίας.

Τέτοια ώρα, δεν πρέπει να είναι κανείς ζύπνιος. Μια γάτα την πλησιάζει, αλλά εκείνη της τριίζει τα δόντια και τη διώχνει. Είναι μόνη της τώρα, είναι ο δικός της ο κήπος, ολόδικός της. Ζουν εκεί τέσσερα δέντρα, που σαλεύουν αργά, σαν να την προσκαλούν.

Πόσο πεινάει!


Πηγαίνει και γονατίζει κάτω απ' τα κλαδιά τους. Το χώμα είναι υγρό, μαλακό. Κάποιος πότισε σήμερα. Αρχίζει να σιάβει με τα νύχια, αργά, υπομονετικά, σαν να ξεφλούδιζε ένα αυγό, μη χαλάσει, μη θρυμματιστεί το ασπράδι και πάει στράφι. Την πιάνει αηδία στη σκέψη του αυγού. Είναι σαν να τρως πλακούντα. Σαρκοβόρα τέρατα οι άνθρωποι, αλλά αυτή δεν είναι σαν τους άλλους.

Παίρνει λίγο χώμα, το φέρνει στη μύτη και το μυρίζει. Ευωδιάζει σαν την ίδια τη ζωή. Με την πρώτη μπουλιά, δακρύζει απ' την απόλαυση. Το στομάχι της γουργουρίζει ναζιάρικα, «δώσε μου κι άλλο», της λέει.

Του δίνει. Μ' αυτή τη δεύτερη μπουλιά, χορταίνει κι έπειτα νιώθει να μικραίνει, να παλινδρομεί. Είναι ευχάριστη αίσθηση, αν και στην αρχή λίγο τρομακτική, όπως όλες οι μεταμορφώσεις. Σαν να χώνεται πάλι στα σπλάχνα της μάνας της, μπαίνει στη Μάνα Γη, από κείνη τη μικρή τρυπούλα που άνοιξε για να φάει. Έχει γίνει τόσο μικρή πια, όσο ένας σβόλος χώμα. Βολεύεται σε μια κοιλότητα και χουζουρεύει, ευχαριστημένη. Η ζωή της μόλις ξεκινά.

Την παρακολουθώ, με ευλάβεια, να ξεκινάει το αργό ταξίδι της προς τις ρίζες του δέντρου, κι από κει πια, επάνω.





Πορτομπέλο γεμιστά με αυγά και σάλτσα τύπου «french dip»

[Υπάρχει μια τάση στη σύγχρονη μαγειρική για αποδόμηση: παίρνεις μια συνταγή και τη σπας στα συστατικά της. Στη Βίλκα, ο Λάμπρος σερβίρει στην Ιουλία μια απλή ομελέτα μανιταριών και σαλάτα με ρόκα. Ας αποδομήσουμε λίγο αυτό το μινιμαλιστικά δομημένο πιάτο, να δούμε μήπως κρύβει πίσω του κάτι πιο πολύπλοκο από αυγά, πρασινάδες, λάδι κι αμανίτες.]

Μερίδες: 2

Χρόνος: 1 ώρα

Υλικά:

- ☞ 4 μανιτάρια πορτομπέλο, όσο πιο μεγάλα γίνεται
- ☞ 4 μικρά αυγά (στα συσκευασμένα, την κατηγορία S ή έως 53 γραμμάρια)
- ☞ αλάτι, πιπέρι
- ☞ ελαφρά φρυγανισμένο ψωμί


Για τη σάλτσα τύπου «french dip»

- ☞ 6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 1 πολύ μικρό κρεμμύδι ή κοκιάρι ψιλοκομμένο
- ☞ 2 σκελίδες σκόρδο
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού θυμάρι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας σάλτσα Worcestershire (διαβάζεται «γούστερ»)
- ☞ πιπέρι
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού cornflour

Για τη σαλάτα ρόκας

- ☞ 2 ματσάκια ρόκα
- ☞ 1 αχλάδι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας μπλε τυρί
- ☞ 1 μικρή μαραθόριζα (φινόκιο)
- ☞ ½ φλιτζάνι άνηθος ψιλοκομμένος
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ζύδι μπαλσάμικο





🍷 αλάτι

Εκτέλεση

1. Ξεπλένουμε ταμανιτάρια. Αφαιρούμε προσεκτικά το πόδι τους, χωρίς να τους χαλάσουμε το σχήμα. Ξύνουμε με ένα κουτάλι τις μαύρες πτυχές στο εσωτερικό του κυπέλλου. Ψιλοκόβουμε τα πόδια και τις πτυχές, ως να γίνουν ψιχουλάκια και τα αφήνουμε κατά μέρος.
2. Ετοιμάζουμε τη σαλάτα: πλένουμε πολύ καλά και στραγγίζουμε τη ρόκα. Πλένουμε το αχλάδι, αφαιρούμε το κοτσάνι και τα κουκούτσια, χωρίς να το ξεφλουδίσουμε και το κόβουμε σε λεπτά φετάκια. Κόβουμε τη μαραθόριζα σε πολύ λεπτά φετάκια, την ξεπλένουμε κάτω από κρύο νερό και τη στραγγίζουμε.
3. Σε μια σαλατιέρα, βάζουμε τη ρόκα, τη μαραθόριζα, το αχλάδι και τον άνηθο. Από πάνω, τρίβουμε με το χέρι το μπλε τυρί. Αλατίζουμε (προσεκτικά, γιατί το τυρί είναι υπερβολικά δυνατό στη γεύση) και περιχύνουμε με ελαιόλαδο και το μπαλσάμικο. Ανακατεύουμε καλά.
4. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα: σε ένα τηγάνι, ζεσταίνουμε 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και τηγανίζουμε προσεκτικά ταμανιτάρια, να μην αρπάξουν και να μη χαλάσουμε το σχήμα τους. Όταν μαλακώσουν αρκετά, αλλά πριν ψηθούν εντελώς, τα αφαιρούμε και τα αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί, να στραγγίσουν.
5. Στο λάδι που τηγανίσαμε ταμανιτάρια, προσθέτουμε ακόμα 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, το κρεμμύδι και το σκόρδο και ανακατεύουμε ως να μαραθούν. Προσθέτουμε τα ψιχουλά τωνμανιταριών και τα αφήνουμε να ψηθούν περίπου 5 λεπτά.
6. Προσθέτουμε το θυμάρι, το πιπέρι, τη σάλτσα σόγιας και τη σάλτσα γούστερ και περίπου 100 ml νερό. Το αφήνουμε να πάρει μια-δυο βράσεις. Αν δοκιμάσουμε και μας φανεί ανάλατο, προσθέτουμε λίγη σάλτσα σόγιας ακόμη.
7. Σε ένα φλιτζανάκι του καφέ κρύο νερό, διαλύουμε το corn flour. Το προσθέτουμε στη σάλτσα και ανακατεύουμε καλά, να πήξει.
8. Σε αντικολλητικό ταψάκι, βάζουμε ταμανιτάρια με το κοίλο προς τα πάνω. Σπάμε από ένα αυγό μέσα σε κάθεμανιτάρι και τα αλατοπιπερώνουμε.
9. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 250°C για 15-20 λεπτά (αν θέλουμε τους κρόκους των αυγών καλά ψημένους) ή ως να πήξει το ασπράδι του αυγού, αλλά ο κρόκος να παραμένει ζουμερός.
10. Σερβίρουμε από δύο πορτομπέλο σε κάθε πιάτο. Περιχύνουμε με μια-δυο κουταλιές της σούπας σάλτσα και συνοδεύουμε με φρυγανισμένο ψωμί και τη σαλάτα ρόκας.





Τέταρτο πιάτο

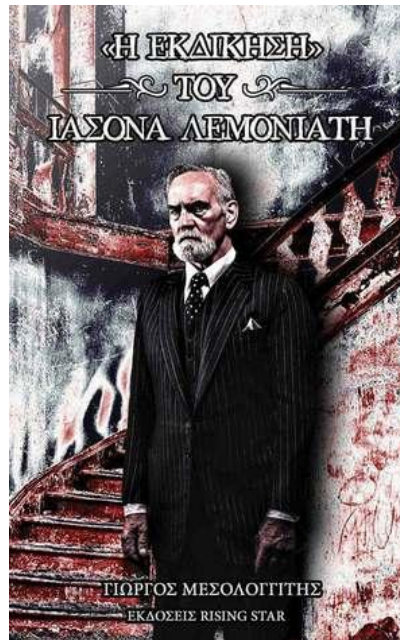
Farineaux

Ζυμαρικό ή Ρύζι

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Η εκδίκηση του Ιάσονα Λεμονιάτη

του Γιώργου Μεσολογγίτη



Λέει ο Γιώργος Μεσολογγίτης με την πένα της Μαριάννας Σέφου:

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΑΛΗΘΕΙΑ»

Αριθμός Φύλλου 154

Έτος 4^ο - Τιμή 100 δραχμές

Κυριακή 19 Φεβρουαρίου 1995

Συνέντευξη της Μαριάννας Σέφου

Το αρχοντικό επί της Ακτής Μουτσοπούλου, χρονολογείται από τα μέσα του 19ου αιώνα και κρύβει τα μυστικά του ιδιοκτήτη του, μέσα από τους νοτισμένους πέτρινους τοίχους από την υγρασία και τις μυρωδιές. Η πειραιώτικη θαλασινή αύρα, σε συνδυασμό με τις μυρωδιές από τα γύρω μεζεδοπωλεία, αλλά και η επιβλητική παρουσία του κυρίου Ιάσονα, σε ταξιδεύουν σε εποχές πιο ρομαντικές. Κάπως έτσι του μετέφερα τη σκέψη μου, αλλά τον είδα να αντιδρά, με ένα απότομο στροβίλισμα των ματιών του.

«Αντιλαμβάνομαι το γλέντι διαφορετικά», είπε. Γέλασε λίγο πριν συνεχίσει: «Οι μυρωδιές αυτές είναι αηδιαστικές, ένα ακόμα κομμάτι της λαϊκής παμφαγικής κοινωνίας γύρω μας. Άνθρωποι που καθορίζουν τη ζωή τους γύρω από τη μάσα. Όχι το φαγητό, τη μάσα! Πλησιάζει και η Τσινοπέμπτη, δράμα είναι».

Τον ρώτησα αν είναι χορτοφάγος και αρνήθηκε. «Απολαμβάνω το κρέας, στον εκλεκτό κιμά ή τα αλλαντικά για τα ζυμαρικά μου και τις σαλάτες μου. Λατρεύω τα κανελόνια, αλλά δε λέω όχι στον μουσακά». Γέλασε ξανά, αλλά έμοιαζε περισσότερο σαν να γρύλιζε. «Αυτοί που λυμαινονται την όμορφη γειτονιά μας, δεν έχουν κλάση. Θα μπορούσαν να φάνε και τις σάρκες ο ένας τους άλλου, αν πεινάσουν αρκετά.

»Οι συνάξεις μου, ήταν μνημειώδεις δεσποινίς Σέφου. Βασιζονταν στο καλής ποιότητας κρασί. Αλλά και τις σπεσιαλιτέ μου, που δε δίσταζα να τις φτιάχνω εγώ ο ίδιος. Παραγωγοί, ηθοποιοί και συνάδελφοι σκηνοθέτες, έγλυφαν τα δάχτυλά τους από τις μακαρονάδες λαχανικών μου. Σήμερα, είναι εύκολο να βρεις όλα τα υλικά στα σουπερ μάρκετ, αλλά τότε, έκανα ειδικές παραγγελίες για ζυμαρικά κατευθείαν από το Γκρανιάνο.

»Όταν όλες οι θειάδες της γειτονιάς, μπούχιζαν τα χοντρόπαιδά τους (σημ. για τους συνεργάτες του λέει) με παραβρασμένα μακαρόνια, βουτηγμένα στη μαργαρίνη, αφού τα είχαν πρώτα ξεπλύνει σαν ασπρόρουχα κάτω από τη βρύση, ο Ιάσωνας Λεμονιάτης τους μάθαινε το ζυμαρικό που κρατάει λίγο στο δόντι, λαχταριστό, παντρεμένο με λαδάκι και ελαφριά σάλτσα με πιπεριές, βασιλικό και τοματούλα».

Και ξάφνου αχρিয়েύει. «Δεν άφηναν τίποτα όρθιο, σαν τέρατα που ήταν. Μέχρι και τις σαλάτες μου», παγώνει για λίγο και κλείνει τα μάτια, «με μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα, μπαλσάμικο ξίδι και εκλεκτό καπνιστό ζαμπόν, που με μια κουταλιά λάδι και ένα ωμό αυγό, έπαιρναν μια βράση όλα μαζί στο τηγάνι και συναγωνίζονταν σε νοστιμιά τη μακαρονάδα: όλοι αυτοί, που μου γύρισαν την πλάτη και θέλησαν να φάνε και μένα όταν ήρθε το μπλέξιμο με την ταινία.

»Ας κάνουμε όμως ένα διάλειμμα. Με τη συζήτηση αυτή, πείνασα. Μπορεί να μην έχω τα εκλεκτά εδέσματα του παρελθόντος να σας προσφέρω, αλλά τα χέρια μου πιάνουν ακόμα, και εκτός γραφομηχανής. Τι θα λέγατε για κοτόπουλο φιλέτο, φιλοκομμένο και τσιγαρισμένο σε λαδάκι, μαζί με πιπεριές, κρεμμύδι και φρέσκια τομάτα, με μισό φλιτζάνι κρέμα γάλακτος όπου εκεί μέσα θα πάρουν μια τελευταία βράση οι πένες μας»

Του χαμογελάω, αλλά πριν φύγω τον ρωτάω για τη βιβλιοθήκη του. Αυτή, σαν κλειδωμένο σεντούκι σε ένα μικρό δωμάτιο, γυμνό από άλλη διακόσμηση, σαν δωμάτιο υπηρεσίας. Φαίνεται πως τον τάραζε η ερώτησή μου, αλλά μου χαμογέλασε και πάλι.

«Εκεί κρύβω τις συνταγές μου. Πάμε; Αυτό το πιάτο, δεν τρώγεται κρύο».

«Σαν την ειδίκτηση», σχολίασα.



Κανελόνια με κιμά γαλοπούλας

[Έχω λιγάκι αγχώθει, γιατί δεν ήξερα αν έπρεπε να επιλέξω το ζυμαρικό κανελόνι, εκείνον τον μυστήριο κύλινδρο που ψώνιζε πότε-πότε η μητέρα μου για τα "επίσημα" τραπέζια του σπιτιού ή το κανελόνι του κυριλέ εστιατορίου, φτιαγμένο από κρέπες. Αγχώνομαι και φοβάμαι και λιγάκι, γιατί όλοι ξέρουμε πως η εκδίκευση του Ιάσονα Λεμονιάτη είναι τρομερή...]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 2 ώρες + 2 ώρες αναμονή

Υλικά:

Για τις κρέπες

- ☞ 2 αυγά
- ☞ 1 φλιτζάνι γάλα
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ☞ 1 φλιτζάνι αλεύρι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο

Για τον κιμά γαλοπούλας

- ☞ ½ κιλό κιμά γαλοπούλας
- ☞ 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ☞ 1 καρότο
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας κουκουνάρι
- ☞ τριμμένο μαύρο πιπέρι
- ☞ ¼ κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μπαχάρι
- ☞ ¼ κουταλάκι του γλυκού τριμμένη κανέλα
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας φασκόμηλο τριμμένο
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας αποξηραμένος δυόσμος ή ½ φλιτζάνι φρέσκος ψιλοκομμένος
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας πελτές ντομάτας
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 1 ποτηράκι του κρασιού κόκκινο ξηρό κρασί
- ☞ αλάτι

Για τα κανελόνια

- ☞ 4 μεγάλες ώριμες ντομάτες
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 1 πρέζα ζάχαρη
- ☞ αλάτι
- ☞ 250 γραμμάρια mix τυριών (gouda, edam, regato, κεφαλοτύρι)



Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τις κρέπες: σπάμε σε ένα μπολ τα αυγά και τα χτυπάμε καλά με τον αυγοδάρτη. Προσθέτουμε το γάλα και το αλάτι και ξαναχτυπάμε να διαλυθεί το αλάτι.
2. Ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι, χτυπώντας συνεχώς με τον αυγοδάρτη για να ενσωματωθεί. Το μείγμα πρέπει να είναι αρκετά υδαρές.
3. Σιεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο να ηρεμήσει για 2 ώρες.
4. Ζεσταίνουμε ένα τηγανάκι αντικολλητικό και ρίχνουμε μέσα μισό κουταλάκι του γλυκού βούτυρο. Γυρίζουμε το τηγάνι να πάει το βούτυρο παντού ή αλλιώς χρησιμοποιούμε ένα πυράντοχο πινελάκι για να αλείψουμε τη λιπαρή ουσία σε όλη την επιφάνεια του τηγανιού.
5. Ρίχνουμε στο τηγάνι μια κουτάλα από το μείγμα και γυρίζουμε το τηγανάκι να πάει παντού. Περιμένουμε να ψηθεί η κρέπα από τη μία πλευρά, περίπου 3-5 λεπτά και προσεκτικά τη γυρίζουμε να ψηθεί κι από την άλλη.
6. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει το μείγμα, βουτυρώνοντας πάντα με μισό κουταλάκι του γλυκού βούτυρο. Βγαίνουν περίπου 6-8 κρέπες.
7. Ετοιμάζουμε τον κιμά γαλοπούλας: καθαρίζουμε το καρότο και το περνάμε από τον χοντρό τρίφτη του τυριού.
8. Σε φαρδύ τηγάνι, ζεσταίνουμε τα κουκουνάρια, ως να καβουρδιστούν. Τα αφήνουμε κατά μέρος.
9. Στο ίδιο τηγάνι, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τα καρότα, ως να γυαλίσουν. Ρίχνουμε λίγο-λίγο τον κιμά γαλοπούλας και τον δουλεύουμε με ένα πιρούνι, να «σπάσει» σε μικρούς κόκκους και να καβουρδιστεί καλά.
10. Μόλις ο κιμάς αρχίσει να κολλάει στο τηγάνι, ρίχνουμε τα κουκουνάρια και τα μυρωδικά: αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, κανέλα, φασκόμηλο και δυόσμο. Ανακατεύουμε καλά. Σβήνουμε με το κρασί και το αφήνουμε να εξατμιστεί.
11. Προθέτουμε τον πελτέ ντομάτας, διαλυμένο σε ένα ποτήρι νερό. Το αφήνουμε να πιει τα υγρά του και να μελώσει.
12. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα για τα κανελόνια: καθαρίζουμε και τρίβουμε τις ντομάτες στον τρίφτη. Σε ρηχό τηγάνι, βάζουμε τον χυμό ντομάτας, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Το αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά κι αποσύρουμε για τη φωτιά.
13. Ετοιμάζουμε τα κανελόνια: προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250°C, στον αέρα.
14. Παίρνουμε μια κρέπα και τη βουτάμε στη σάλτσα ντομάτας από τη μία μεριά. Τη βάζουμε σε επιφάνεια εργασίας με τη σαλτωμένη πλευρά προς τα κάτω και τη γεμίζουμε με 4 κουταλιές της σούπας κιμά γαλοπούλας. Τυλίγουμε την κρέπα σε ρολό και επαναλαμβάνουμε με τις υπόλοιπες κρέπες.
15. Βάζουμε τις κρέπες σφιχτά τη μία δίπλα στην άλλη σε πυρέξ. Πασπαλίζουμε με το mix τυριών και ψήνουμε στους 250°C, στον αέρα για περίπου 20 λεπτά, να λιώσουν τα τυριά.
16. Σερβίρουμε ζεστό.





Πέμπτο πιάτο

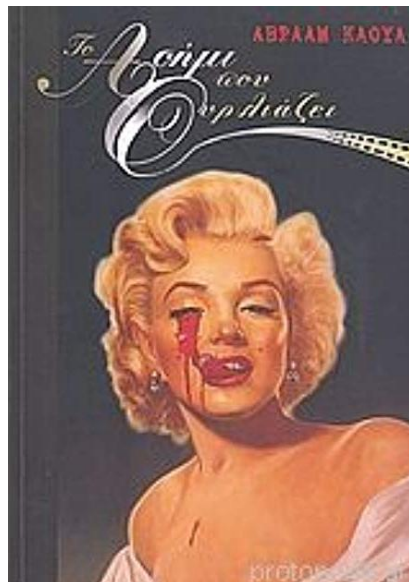
Poisson

Ψάρι

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Το ασήμι που ουρλιάζει

του Αβραάμ Κάουα





Λέει ο Αβραάμ Κάουα:

Δε γνωρίζω αν ο τρόμος περνά από το στομάχι όπως ο έρωτας ή αν το παρακάμπτει για την καρδιά και το υπογάστριο ή λιγότερο ερωτογενείς και περισσότερο σχετικές με το πεπτικό σύστημα ζώνες, και ομολογώ πως το εγχείρημα αυτό είναι πρώτης τάξης ευκαιρία για να αρχίσω να το σκέφτομαι. Υπάρχει φαγητό στον τρόπο μου, όμως, ψάρι και κρασί στην προκειμένη περίπτωση, στο «Ασήμι που ουρλιάζει».

Το ψάρι μπαίνει νωρίς στην πλοκή και επανέρχεται με τη συχνότητα εφιάλτη ή κακού αστείου – και τα δύο χρήσιμα σε ένα βιβλίο θρίλερ για τα θρίλερ, παρεμπιπτόντως. Ο ιατροδικαστής Μάστερτον (snicker) ανακαλύπτει ίχνη τετροδοτοξίνης στον οργανισμό του Τζόνας Χάργουντ, του νεκρού μου δολοφόνου, ουσία που ως γνωστόν απαντάται στο fugu, ένα εξωτικό ψάρι το οποίο γίνεται ωραιότατο sashimi, αρκεί βέβαια να προετοιμαστεί σωστά, μιας και σε διαφορετική περίπτωση μπορεί να είναι θανατηφόρο. Το ότι η νευροτοξίνη αυτή ανιχνεύεται σε διάφορα από τα πτώματα που ανακλύπουν στις σελίδες του βιβλίου δεν είναι τυχαίο – για την ακρίβεια μάλλον από κείνες τις συνομωσίες του σύμπαντος είναι, ιδίως αν είσαι συγγραφέας και θέλεις να ξεκινήσεις από πτώματα σε κλειδωμένα δωμάτια και φόνους με εξωτικά δηλητήρια τύπου Άγκαθα Κρίστι για να καταλήξεις σε Αϊτινά ζόμπι που εξελίσσονται στα άλλα, εκείνα του Ρομέρο. Τα Αϊτινά ζόμπι είναι πέρα για πέρα αληθινά, επί τη ευκαιρία, και για χορτοφάγα δεν εγγυώμαι, αλλά με το ψάρι έχουν σχέση ζωής... και πέρα από αυτή.


Το κρασί κάνει ένα κομψό, σύντομο, Χιτσκοϊκικό πέρασμα, σε δύο φάσεις. Η μία στην κάβα του συλλέκτη Λούσιεν Σάμιουελς, όπου ένα αδειανό μπουκάλι κόκκινο Pommard Βουργουνδίας του 1934 κρύβει μέσα του, όπως στο *Notorious* του μετρ Άλφρεντ, ένα κυριολεκτικό κλειδί του μυστηρίου, και η άλλη στη σκηνή στο εστιατόριο *Grimoire* (themed γύρω από μαγεία, φυσικά), όπου η πλούσια, φιλήδονη κι επικίνδυνη συλλέκτρια Λιάνα Όλιν υποδέχεται την Πανδώρα Όρμοντ πίνοντας κάτι ροζ και κιτς σε ένα κομψό ποτήρι δίχως να προσφέρει από αυτό στην ηρωίδα μου. Τίποτε άλλο δεν καταναλώνεται σε αυτό το γκουρμέ εστιατόριο σε αυτή τη σκηνή, μα η όλη φάση δεν είναι παρά ένα ορεκτικό για το κομψό και κιτς όργιο στο επόμενο κεφάλαιο.

(Επίσης, κόκκινο κρασί με ψάρι: τι άλλο ορισμό θέλετε για το κιτς;)

Στο τέλος του βιβλίου κάνουν μια γκεστ εμφάνιση ένα ταϊλανδέζικο εστιατόριο, μιας που ίσως υπάρχουν πιο πολλά από αυτά στο Λονδίνο από ό,τι στην Ταϊλάνδη, ένα rum punch με Bacardi κι ένα κοκτέιλ σαμπάνιας, μα αυτά βρισκονται εκεί για ισορροπία και χάος. Το βιβλίο ξεκινά με έναν φόνο και μια σπονδή από ρούμι, σε σικ σικηνικό και με εξωτική γεύση, οπότε ήταν σωστό να τελειώνει ανάλογα. Τίποτα από αυτά όμως δεν ήταν ηθελημένο.

Αυτό το τελευταίο αν θέλετε το πιστεύετε. Είναι σαν εκείνο που λένε στις ταινίες ότι κάθε ομοιότητα είναι συμπτωματική. Στο *Ασήμι* δεν υπάρχουν συμπτώσεις. Everything is an act of god. Ξέρετε ποιανού.





Μυλοκόπι με αποξηραμένα μυρωδικά και αντίδια σωτέ

[Για να σερβίρουμε *figu*, γνωστό και ως *rufferrfish*, πρέπει να μαθητέψουμε πολλά χρόνια στο πλευρό μεγάλων *sushi masters*. Δεν προλαβαίνουμε και δε θα το ρισκάρουμε, προτιμάμε τα ρίσκα μας να τα παίρνουμε λογοτεχνικώς. Αντί αυτού, ένα από τα κομψά πιάτα με ψάρι της ελληνικής κουζίνας. Απλό, λιτό, αρωματικό, χορταίνει την ανάγκη για πολιτισμό, για να μπορέσουμε κατόπιν να επιδοθούμε σε όποιο νιτς ξεφάντωμα λαχταρήσει η καρδιά μας.]

Μερίδες: 2

Χρόνος: 1 ώρα

Υλικά:

- ☞ 1 μυλοκόπι περίπου ενός κιλού
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού πράσινο πιπέρι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας μαντζουράνα
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας λουίτζα
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας ροζ τριανταφυλλάκι για φαγητό
- ☞ 2 λεμόνια
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ αλάτι


Για τα αντίδια

- ☞ 1 μικρό κρεμμύδι πολύ φιλοκομμένο
- ☞ 4 φιλέτα αντζούγιας λαδιού
- ☞ 1 κιλό αντίδια
- ☞ ½ ποτηράκι του κρασιού λευκό κρασί
- ☞ 2 κουταλάκια του γλυκού άνηθος φιλοκομμένος
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ αλάτι, πράσινο πιπέρι τριμμένο


Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το μείγμα μπαχαριών: σε πολύ δυνατό μπλέντερ ή σε μύλο μπαχαριών, βάζουμε το πράσινο πιπέρι, τη λουίτζα, τη μαντζουράνα και το τριανταφυλλάκι. Τα χτυπάμε ως να γίνουν πούδρα. Φυλάμε το μείγμα σε γυάλινο βάζο.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
3. Πλένουμε και καθαρίζουμε το μυλοκόπι. Το χαράζουμε ελαφρά τρεις φορές από κάθε πλευρά. Το βάζουμε σε ρηχό αντικολητικό ταψί (ένα cookie sheet είναι ιδανικό). Πασπαλίζουμε με το μείγμα μπαχαριών κατά το δοκούν. Αλατίζουμε και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο. Κόβουμε σε φέτες το ένα λεμόνι και βάζουμε 2-3 από αυτές στην κοιλιά του ψαριού, μαζί με λίγο ακόμη μείγμα μπαχαριών.
4. Ψήνουμε το μυλοκόπι για περίπου 45 λεπτά, γυρίζοντάς το μια φορά, περίπου στα 25 λεπτά.
5. Όσο ψήνεται το μυλοκόπι, ετοιμάζουμε τα αντίδια: καθαρίζουμε και πλένουμε τα αντίδια πολύ καλά και τα κόβουμε στη μέση ή στα τρία.
6. Σε τηγάνι με βαρύ πάτο, βάζουμε το ελαιόλαδο και, πριν κάψει, ρίχνουμε μέσα το κρεμμύδι. Ανακατεύουμε να γυαλίσει χωρίς να πάρει χρώμα.



- 
7. Λιώνουμε με πιρούνι τις αντζούγιες, προσέχοντας να αφαιρέσουμε τυχόν μεγάλα κόκκαλα. Ρίχνουμε τον πολτό αντζούγιας στο τηγάνι και ανακατεύουμε με το κρεμμύδι μια-δυο φορές. Σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί εντελώς.
 8. Προσθέτουμε τα αντίδια και ανακατεύουμε καλά, Σκεπάζουμε το τηγάνι και τα αφήνουμε να μαραθούν, περίπου δέκα λεπτά σε μέτρια φωτιά. Ξεσκεπάζουμε και δυναμώνουμε τη φωτιά για άλλα 7-8 λεπτά, να σωθεί το νερό τους, και το φαγητό να μείνει με το λάδι του.
 9. Προσθέτουμε τον άνηθο και μια-δυο πρέζες τριμμένο πράσινο πιπέρι. Δοκιμάζουμε αν χρειάζεται αλάτι και διορθώνουμε (οι αντζούγιες είναι αρκετά αλμυρές, οπότε θέλει προσοχή). Λίγο πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με τον χυμό ενός λεμονιού και ανακατεύουμε καλά.
 10. Σερβίρουμε το μυλοκόπι σε πιατέλα, πάνω σε ένα στρώμα από αντίδια και περιχύνουμε με χυμό λεμονιού.





Έκτο πιάτο

Entrée

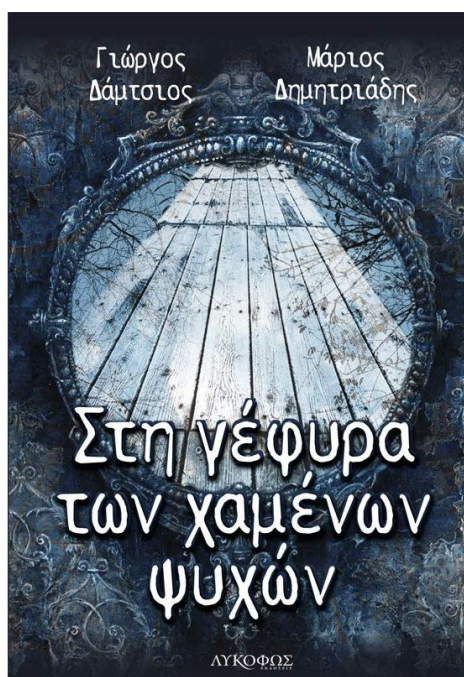
Χοιρινό


χωρίς συνοδευτικά

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Στη γέφυρα των χαμένων ψυχών

των Γιώργου Δάμτσιου και Μάρκου Δημητριάδη





Λένε οι Γιώργος Δάμτσιος και Μάριος Δημητριάδης:

Το συνεργατικό μας βιβλίο «Στη γέφυρα των Χαμένων ψυχών» διαδραματίζεται στη Θεσσαλονίκη και στην Ημαθία, συνεπώς είναι ποτισμένο με βορειοελλαδίτικες γεύσεις.

Σε μια σκηνή στη Θεσσαλονίκη, βλέπουμε τον Τηλέμαχο και τη Μαρία να τρώνε σε ένα ταβερνάκι σε κεντρικό αλλά παραδοσιακό σημείο, τα Λαδάδικα. Εκεί επιλέγουν τις τοπικές νοστιμιές της πόλης σε ένα μέρος όπου αρκετοί προτιμούν να πάρουν το γεύμα τους. Ψητό χοιρινό (φιλέτο, πανσέτες, σουβλάκια), τηγανητές πατάτες, ψημένο τυρί με πιπεριές και τομάτα σε πήλινο (μπουγιουρντί) και φυσικά βαρελίσια ρετσίνα. Τα σοκάκια αναβλύζουν μυρωδιές κρέατος και μυρωδικών, δίνοντας εκείνη τη χαρακτηριστική ταυτότητα σε ένα από το πολυσύχναστα σημεία της Θεσσαλονίκης. Συνεπώς, η ιστορία παίρνει το άρωμα και τη γεύση τους, μιας κι οι πρωταγωνιστές ζουν ένα μέρος της περιπέτειάς τους εκεί.

Η αναζήτησή τους τους οδηγεί στη συνέχεια στη Νάουσα όπου οι γεύσεις είναι στο ίδιο μοτίβο, αλλά ποτισμένες με άφθονο κόκκινο κρασί από τις ιδιαίτερες ποικιλίες της Ημαθίας. Το έντονο άρωμά τους αναβλύζει από τα παλιά κελάρια στα οποία το κρασί παλαιώνεται με προσοχή και μεράκι. Οι μυρωδιές αυτές απλώνονται αρμονικά στα στενά της Νάουσας (και γιατί όχι στην Δρύπη), όπου οι ήρωές μας οσμίζονται και η αίσθηση του τόπου γίνεται έντονη μέσα τους. Σε μια σκηνή απολαμβάνουν κι εκεί το τοπικό φαγητό, όπου παρόμοιες γεύσεις γεμίζουν το τραπέζι τους και ένα, από τις καλύτερες ποικιλίες, κρασί γεμίζει τα ποτήρια τους.



Ρολά λευκής μελιτζάνας με ψαρονέφρι

[Μην ακούτε τι λένε. Η Βόρεια Ελλάδα δεν είναι μόνο λουκάνικα και πιπεριές και ρετσίνα. Όχι, η Βόρεια Ελλάδα είναι εκείνο το μαγικό μέρος όπου όλα έρχονται και τολύγονται γύρω από μια τέλεια μπουκιιά, θελκτική και ελληνική ως εκεί που να κάνει την καρδιά σου να πεταρίσει.]

Μερίδες: 4

Χρόνος: 1 ½ ώρα

Υλικά:

- ☞ 2 ψαρονέφρια χοιρινά, περίπου 600 γραμμάρια στο σύνολο
- ☞ 2 λευκές μελιτζάνες φλάσιες
- ☞ 1 μεγάλη ντομάτα
- ☞ 1 πράσινη πιπεριά
- ☞ 1 μικρό κρεμμύδι
- ☞ 4 σκελίδες σκόρδο
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος
- ☞ 100 γραμμάρια τυρί καπνιστό Μετσοβόνη
- ☞ αλάτι, μαύρο πιπέρι τριμμένο
- ☞ 1 κουτάλακι του γλυκού πάπρικα καπνιστή
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο + 8 κουταλιές ακόμα για τις μελιτζάνες

Εκτέλεση

1. Πλένουμε τις μελιτζάνες και τις κόβουμε σε τέσσερις φέτες την καθεμιά. Δε χρειάζεται να τις ξεφλουδίσουμε, γιατί η φλούδα της λευκής μελιτζάνας είναι πολύ γλυκιά.
2. Στρώνουμε τις φέτες μελιτζάνας σε αντικολλητικό ταψί και περιχύνουμε την καθεμιά τους με μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο. Πασπαλίζουμε με αλάτι και την καπνιστή πάπρικα. Ψήνουμε στον φούρνο, στον αέρα, στους 140°C, για περίπου μισή ώρα.
3. Κόβουμε τα ψαρονέφρια στη μέση κατά μήκος και μετά τα φιλετάρουμε, να πλατύνουν. Τα χτυπάμε με το σφυράκι της κουζίνας, να πλατύνουν κι άλλο, να λεπτύνουν και να μαλακώσουν. Πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι κατά το δοκούν.
4. Ψιλοκόβουμε την πιπεριά, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ξεφλουδίζουμε την ντομάτα, αφαιρούμε τα σπόρια και την κόβουμε κι αυτή σε κυβάκια. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ και τα τέσσερα αυτά λαχανικά, μαζί με τον μαϊντανό και λίγο αλάτι.
5. Κόβουμε το Μετσοβόνη σε τέσσερα μπαστουνάκια.
6. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250°C, στις αντιστάσεις.
7. Ετοιμάζουμε τα ρολά: σε επιφάνεια εργασίας, απλώνουμε τα φιλέτα το ένα δίπλα στο άλλο. Στρώνουμε σε κάθε ένα από δύο φέτες μελιτζάνας κι από ένα κομμάτι Μετσοβόνη. Μοιράζουμε από πάνω το μείγμα των λαχανικών. Τυλίγουμε κάθε ρολό σφιχτά και το στερεώνουμε με οδοντογλυφίδες ή το δένουμε με σπάγκο μαγειρικής.
8. Βάζουμε τα ρολά σε πυρέξ ανάλογο του μεγέθους τους. Περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο (τις 4 κουταλιές που περίσσεψαν), προσθέτουμε περίπου μισό λίτρο νερό, το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 250°C, για 30 λεπτά.
9. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και το αφήνουμε να ξεροψηθεί για άλλα 15 λεπτά και να πήξει η σάλτσα του.
10. Σερβίρουμε με πράσινη σαλάτα.







Έβδομο πιάτο

Sorbet

Σορμπέ / palate cleanser

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Τα χειρόγραφα των σκοτεινών

της Μαρίας Ράπτη





Λέει η Μαρία Ράπτη:


Θα μπορούσα να τρώω ακριβώς όπως διαβάζω: ασταμάτητα. Δεν το κάνω (για ευνόητους λόγους), όμως εκτιμώ πάντα το φαγητό και κυρίως το καλό φαγητό –ό,τι κι αν σημαίνει αυτό– και φυσικά αγαπώ πάντα πάρα πολύ το διάβασμα. Γι' αυτό εκτιμώ πάρα πολύ τη λογοτεχνία που εμπλέκει στις σελίδες της τη γαστρονομία: μου δίνει στη συσκευασία του ενός δύο μεγάλες μου αγάπες (που η μία κινείται στα όρια του απαγορευμένου, οπότε μιλάμε για χρυσό συνδυασμό). Μάλιστα, μια ή δύο φορές έχω επιχειρήσει να μαγειρέψω πιάτο του οποίου την περιγραφή έχω διαβάσει σε βιβλίο, χωρίς επιτυχία όμως.

Το λογοτεχνικό φαγητό (αν δεν επιχειρήσεις να το μαγειρέψεις) δε σε παχαίνει κι όμως πολλές φορές μπορείς να το γευτείς στη γλώσσα σου και να το νιώσεις να γεμίζει το στομάχι σου. Το κατά πόσο θα επιτευχθεί αυτό το αποτέλεσμα εξαρτάται πάντα από την πένα του συγγραφέα αλλά, φυσικά, και από το πόσο πεινασμένος είσαι και εσύ ο ίδιος.

Τα «Σκοτεινά» του βιβλίου μου είναι ένα τόπος παράξενος, στερημένος. Οι κάτοικοί του δεν αποζητούν την ποικιλία της εξωτικής γεύσης. Αντιθέτως, αρκούνται στα λιγοστά προϊόντα της δικής τους, δευτερογενούς οικονομίας. Τους ενδιαφέρει η επιβίωση, η συνέχεια, η συντήρηση αυτού που είναι ήδη γνωστό (αυτό είναι άλλωστε που γεννά την παθολογεία τους). Έχουν, όμως, στα βουνά τους αλλά και στις γλάστρες τους βότανα σπάνια, μοσχομυριστά και νόστιμα. Βότανα που θα μπορούσαν να απογειώσουν τη γεύση ενός πιάτου ή και να το μετατρέψουν σε θανατηφόρο δηλητήριο. Χορταρικά και μυριστικά που είναι εκεί δίπλα, άμεσα προσβάσιμα στον καθένα, για να ταΐσει κάποιον ή... και για να τον σκοτώσει. Αν έπρεπε λοιπόν να αναζητήσω τη γαστρονομία στα υπάρχοντα βιβλία μου, ίσως να την εντόπιζα πιο έντονα στα «Χειρόγραφα των Σκοτεινών» για αυτόν ακριβώς τον λόγο. Η γαστρονομία του έχει να κάνει με τα χόρτα και τα αρωματικά φυτά και είναι αρωματική αλλά και επικίνδυνη. Όπως επικίνδυνη, άλλωστε, μπορεί να γίνει και η γαστρονομία εν γένει.

Αυτό μόνο αν φάμε υπερβολικά, βέβαια. Και αν δεν είναι γιορτές. Γιατί στις γιορτές επιτρέπονται τα πάντα.





Σορμπέ με γλυκολέμονο και δυόσμο

[Θα έχει λάθος εκείνος που θα πει πως από ένα μρωδικό –που συνήθως το βάζουμε στα αλμυρά μας μαγειρέματα– δεν μπορούμε να φτιάξουμε κάτι γλυκό και δροσερό.]

Μερίδες: περίπου ένα λίτρο

Χρόνος: 10 λεπτά + 6 ώρες στο ψυγείο

Υλικά:


- ☞ 500 ml νερό
- ☞ 250 γραμμάρια ζάχαρη
- ☞ 6 γλυκολέμονα (λάιμ), χυμό και ξύσμα
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο γάλα
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένος δυόσμος

Εκτέλεση

1. Βάζουμε τον δυόσμο μέσα σε ένα μικρό σουρωτήρι και τον τρίβουμε στα τοιχώματα του σουρωτηριού, μαζεύουμε την πούδρα δυόσμου που πέφτει από το σουρωτήρι και πετάμε τα σκληρότερα κομμάτια που έμειναν μέσα.
2. Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το νερό και τη ζάχαρη ως να σχηματιστεί ένα ελαφρύ σιρόπι. Αφαιρούμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.
3. Προσθέτουμε στο σιρόπι τον χυμό και το ξύσμα γλυκολέμονου και το ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε επίσης το γάλα και τον δυόσμο.
4. Βάζουμε το σορμπέ στην κατάψυξη για τρεις ώρες, κατά προτίμηση σε μεταλλικό μπώλ. Μετά τις τρεις ώρες, το ανακατεύουμε με ένα πιρούνι. Ο δυόσμος θα έχει ανέβει όλος στην επιφάνεια, οπότε ανακατεύουμε πολύ καλά, να πάει παντού. Ψύχουμε ξανά για άλλες τρεις ώρες.
5. Λίγο πριν το σερβίρουμε, το χτυπάμε λίγο στο μπλέντερ να γίνει βελουδένιο.







Όγδοο πιάτο

Relèves

Μοσχάρι


με σάλτσα και συνοδευτικό

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Η άβυσσος πίσω απ' την πόρτα

του Περιλή Μποζινάκη





Λέει ο Περικλής Μποζινάκης κάπου εντός της «Αβύσσου»:

«Παρεμπιπτόντως, ο άλλος φύλακας πού είναι; Είμαι ήσυχος γιατί υποτίθεται ότι το σπίτι το φυλάνε δύο κι όχι ένα».


Και τότε η Μίνα τον άγγιξε, στη ράχη του χεριού του, καθησυχαστικά. Ο γιατρός ανατρίχιασε. Με την καρδιά του να βροντοχτυπάει αναλογίστηκε την αλλόκοτη αίσθηση που είχαν αυτά τα δάχτυλα που δεν θα έπρεπε να υπάρχουν.

«Έχει πάει για ψώνια, στη Βάρη». Η λάμψη εκείνη ήταν ασυνήθιστη ακόμα και για τα μάτια της Μίνας. «Τι έφερες»

«Δεν έφερα κάτι», είπε ο γιατρός οπισθοχωρώντας ασυναίσθητα μισό βήμα. «Έχεις φυλαγμένο αρκετό».

Η Μίνα δε μίλησε. Γύρισε κι απομακρύνθηκε ξανά μέσα στο σαλόνι κι έγινε πάλι μια μορφή χωρίς χαρακτηριστικά μες στις σιές.





Μοσχάρι στο πήλινο

[Όλα θέλουν τον χρόνο τους: τα πειράματα, η επιστήμη, η αναγέννηση, η δημιουργία ταξικής συνείδησης. Το θρέψιμο μιας πληγής ψυχικής ή σωματικής. Το μοσχάρι στο πήλινο.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 40 λεπτά προετοιμασία και 8 ώρες στον φούρνο

Υλικά:

- ☞ 1 κιλό μοσχάρι, κατά προτίμηση ελιά ή στρογγυλό, κομμένο σε 6 κομμάτια
- ☞ 1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- ☞ 6 σκελίδες σκόρδο
- ☞ 4 μεγάλα καρότα
- ☞ 2 φύλλα δάφνης
- ☞ 5-6 κόκκους μαύρο πιπέρι
- ☞ 5-6 κόκκους μπαχάρι
- ☞ 1 ξυλάκι κανέλας
- ☞ 3 γαρίφαλα
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας πελτές ντομάτας
- ☞ 1 ποτηράκι του κρασιού κόκκινο ξηρό κρασί
- ☞ 1 πρέζα ζάχαρη
- ☞ αλάτι


Για το ρύζι

- ☞ 1 ½ φλιτζάνι ρύζι κίτρινο τύπου bonnet
- ☞ 1 φλιτζάνι ανάμεικτα λαχανικά – καρότο σε κυβάνια, αρακάς, καλαμπόκι
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας βούτυρο Κερκύρας
- ☞ 5-6 ίνες ή ένα φακελάκι σκόνη κρόκου
- ☞ αλάτι
- ☞ προαιρετικά: μυζήθρα ή κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση

1. Σε ένα χάρτινο φίλτρο του γαλλικού καφέ ή σε μεταλλικό φίλτρο τσαγιού, βάζουμε τα μπαχαρικά: τη δάφνη, το πιπέρι, το μπαχάρι, την κανέλα και τα γαρίφαλα. Κλείνουμε καλά το μεταλλικό φίλτρο ή διπλώνουμε και δένουμε με σπάγκο μαγειρικής το χάρτινο φίλτρο.
2. Σε πήλινη γάστρα με καπάκι, βάζουμε όλα τα υλικά για το κοκκινιστό: το μοσχάρι, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα καρότα κομμένα στα δύο, το δεματάκι των μπαχαρικών, το ελαιόλαδο, το κρασί, τη ζάχαρη. Αλατίζουμε κατά το δοκούν, αλλά και χωρίς να το τσιγκουνευτούμε. Συμπληρώνουμε με νερό ως να σιεπάσει τα υλικά, συν τρία δάχτυλα ακόμη και ανακατεύουμε καλά.
3. Καπακώνουμε τη γάστρα και τη βάζουμε στον φούρνο, στις αντιστάσεις, στους 140°C, για περίπου 8 ώρες. Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε το φίλτρο με τα μπαχαρικά.
4. Ετοιμάζουμε το ρύζι: σε κατσαρόλα με βαρύ πάτο, βάζουμε να βράσουν 2-3 λίτρα νερό. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε το ρύζι, το αλάτι και τον κρόκο, και ανακατεύουμε καλά να μη λασπώσει.



- 
5. Το αφήνουμε να πάρει μια-δυο βράσεις (περίπου 5 λεπτά) και προσθέτουμε τα λαχανικά. Ανακατεύουμε καλά.
 6. Το αφήνουμε να βράσει, χωρίς να το σκεπάσουμε για περίπου 10 λεπτά, ως το ρύζι να μαλακώσει καλά. Ο κρόκος θα του δώσει ένα βαθύ κίτρινο χρώμα, πολύ λαμπερό. Σουρώνουμε το ρύζι, πετάμε το νερό και το ξεβγάζουμε με λίγο κρύο νερό για να ξεπλύνουμε το πολύ άμυλο (και να γίνει σπυρωτό) και να σταματήσουμε τη βράση του. Επιστρέφουμε το ρύζι στο σκεύος του, χωρίς να το ζεσταίνουμε άλλο.
 7. Σε ένα μπρίκι, βάζουμε το βούτυρο και το αφήνουμε να κάψει καλά, ανακατεύοντας για να μην αρπάξει. Ρίχνουμε το καυτό βούτυρο λίγο-λίγο στο χλιαρό ρύζι (το «καίμε»), ανακατεύοντας καλά με ξύλινη κουτάλα, για να πάει παντού. Αυτό πρέπει να γίνει αμέσως μετά το σούρωμα του ρυζιού και στιγμές πριν το σερβίρισμα, για να πετύχουμε την ιδανική θερμοκρασία.
 8. Σερβίρουμε το ρύζι με ένα κομμάτι μοσχάρι κι ένα καρότο και περιχύνουμε με τη σάλτσα. Προαιρετικά, τρίβουμε από πάνω λίγη μυζήθρα ή κεφαλοτύρι.





Ένατο πιάτο

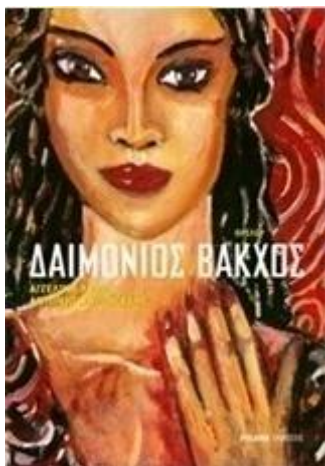
Roti

Κυνήγι

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Δαιμόνιος Βάκχος

των Αντώνη Αντωνιάδη και Αγγελικής Ράδου





Λένε οι Αντώνης Αντωνιάδης και Αγγελική Ράδου:

Η επιλογή φαγητού και ποτού για τον Δαιμόνιο Βάκχο ήταν εύκολη κι απροβλημάτιστη. Για τους πρωταγωνιστές του βιβλίου, τον Φάνη και την Αθηνά, ίσως να υπήρχε μια δυσκολία σχετικά με τα γαστρονομικά τους γούστα: ο Φάνης προτιμά λόγω ηλικίας τα ελαφρά γεύματα, ενώ η Αθηνά πιτόγυρα, χάμπουργκερ, σάντουιτς και, γενικώς, οτιδήποτε ετοιμάζεται γρήγορα, εύκολα και τρώγεται στο πόδι.

Όσο για το ποτό, το βιβλίο συνολικά προτιμάει και προτείνει το κρασί. Τι άλλο θα μπορούσε να επιλέξει ένα βιβλίο που έχει στον τίτλο του τον Βάκχο και η υπόθεσή του εξελίσσεται σε συνδυασμό με τις σύγχρονες διονυσιακές γιορτές;

Κρασί ασυζητητί λοιπόν, κόκκινο, λευκό, ξηρό, γλυκό, σαμπανιζέ, οτιδήποτε, κρασί να είναι μόνο και άφθονο, να ρέει ασταμάτητα, να μεθάει ο κόσμος, να τραγουδάει και να χορεύει, να ερωτεύεται. Άλλωστε, τι άλλο να θέλει ο Διόνυσος;

Μμμ, μη μιλάς τόσο αστόχαστα, οι θεοί πάντοτε ήθελαν να πάρουν από τους ανθρώπους κάτι παραπάνω πέρα από την πίστη τους και ο Διόνυσος δε διαφέρει από όλους τους υπόλοιπους.

Ποικιλία αλλαντικών με λουκάνικα μαζί, η επιλογή, γιατί ο Δαιμόνιος Βάκχος αρέσκεται στην ωμοφαγία. Δεν το ήξερες; Όταν ακούς να μιλάνε για Μαινάδες τι σου έρχεται στο μυαλό; Σεξ και όργια; Λάθος! Μέγα λάθος. Διάβασε λίγο Ιστορία και θα μάθεις. Αν δε σου αρέσουν οι μελέτες, ε, τότε πάρε τον Δαιμόνιο Βάκχο και θα καταλάβεις.

Επίσης, η επιλογή ήταν αυθόρμητη γιατί μια πιατέλα κομμένων αλλαντικών μαζί με λουκάνικα φέρνει ευκολότερα στο μυαλό την εικόνα ενός σφαγμένου ανθρώπου, ξεκοιλιασμένου, ο οποίος πεσμένος στο χώμα, σαν σε πικνία στη Φύση, έλκει τους μεθυσμένους συμμετέχοντες να τον φάνε μανιασμένα και να γευτούν την απαγορευμένη τροφή...





Μπέργκερ με μπιφτέκι κουνελιού και σάλτσα ναβαρέν

[Φυσικά και μπορείς να συμβιβάσεις το γρήγορο με το ελαφρύ: το γρήγορο φαγητό δε χρειάζεται να είναι πρόχειρο ή να το περιμένεις να γίνει ώρες, αρκεί όταν το ζητήσεις να στο σερβίρουν γρήγορα, το ελαφρύ φαγητό δεν χρειάζεται να είναι άγευστο ή άνευ φαντασίας. Πόσο δύσκολο είναι να ψήσεις ένα μπιφτεκάκι από κρέας κουνελιού, να το βάλεις ανάμεσα σε δυο ψωμάκια και να το γαρνίρεις με μια ελαφριά σάλτσα; Που μπορεί να μην είναι κόκκινη, σαν το αίμα ενός σφαγμένου ζώου, αλλά σίγουρα θρέφει την ανάγκη μιας Μαινάδας για κρέας.]

Μερίδες: 4

Χρόνος: 1 ώρα + 4 ώρες για τον ζωμό

Υλικά:

Για το μείγμα μπαχαρικών

- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ρίγανη
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας θυμάρι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας θρούμπι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας φασιόμηλο

Για τα μπιφτέκια

- ☞ 1 κουνέλι περίπου 1,5 με 2 κιλά
- ☞ 2 σκελίδες σκόρδο
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας λευκό ξηρό κρασί
- ☞ αλάτι, πιπέρι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο


Για τον ζωμό

- ☞ 1 κρεμμύδι
- ☞ 2 κλωνάρια σέλινο
- ☞ 1 σκελίδα σκόρδο
- ☞ 2 φύλλα δάφνης
- ☞ 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Για τη σάλτσα τύπου ναβαρέν

- ☞ 1 σακουλάκι στις πατάτας



- 
- ☞ 1 μικρό κρεμμύδι
 - ☞ 2 σκελίδες σκόρδο
 - ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
 - ☞ 1 φλιτζανάκι του καφέ λευκό ξηρό κρασί
 - ☞ 1 λεμόνι
 - ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού corn flour


Για τα μπέργκερ

- ☞ 4 ψωμάκια για μπέργκερ
- ☞ 2 μεγάλες ντομάτες (οι καλύτερες είναι τύπου steak tomato)
- ☞ 1 γαλλική σαλάτα
- ☞ 8 λεπτές φέτες χαλούμι
- ☞ 1 λεμόνι

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το μείγμα μπαχαρικών: σε πολύ δυνατό μπλέντερ ή σε μύλο μπαχαρικών, βάζουμε όλα τα μπαχαρικά και τα χτυπάμε ως να γίνουν πούδρα. Φυλάμε το μείγμα σε γυάλινο βάζο.
2. Στύβουμε το λεμόνι. Φυλάμε τον χυμό και τις λεμονόκουπες χωριστά.
3. Ξεκοκαλίζουμε το κουνέλι. Φυλάμε τη σάρκα και τα κόκαλα χωριστά.
4. Ετοιμάζουμε τον ζωμό: Βάζουμε σε ένα αντικολλητικό ταψάκι τα κόκαλα του κουνελιού, το κρεμμύδι κομμένο στα τέσσερα, το σέλινο και το σκόρδο, περιχύνουμε με ελαιόλαδο και το ψήνουμε στον αέρα, στους 250°C, για ½ ώρα.
5. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό, προσθέτουμε τα περιεχόμενα του ταψιού, μαζί και ό,τι ζωμό βγάλουν, 1 κουταλιά της σούπας από το μείγμα μπαχαρικών και τη δάφνη. Με τις λεμονόκουπες που κρατήσαμε, τρίβουμε τον πάτο του ταψιού, να βγάλουμε όσο περισσότερο από το κολλημένο υλικό γίνεται. Προσθέτουμε το υλικό αυτό και τις λεμονόκουπες στην κατσαρόλα και τη βάζουμε σε δυνατή φωτιά ως να πάρει βράση. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο ένα τρίτο της δύναμής της και το αφήνουμε να βράσει για τουλάχιστον 3 ώρες. Συμπληρώνουμε με νερό, αν χρειαστεί.
6. Στο τέλος, σουρώνουμε όλα τα στερεά υλικά, τα πετάμε και κρατάμε τον ζωμό.
7. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα: Σε ρηχό τηγάνι, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο και το σκόρδο λιωμένο, ως να γυαλίσουν. Προσθέτουμε 1 ½ κουταλιά της σούπας μείγμα μπαχαρικών, τον χυμό του λεμονιού και 1 λίτρο ζωμό (φυλάμε τον υπόλοιπο για άλλες συνταγές). Βράζουμε για 10 λεπτά.
8. Διαλύουμε το corn flour σε ένα φλιτζανάκι του καφέ κρύο νερό και το ανακατεύουμε στη σάλτσα. Πριν προλάβει να πήξει, ρίχνουμε μέσα και τα στικς πατάτας και ανακατεύουμε καλά. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε το αλάτι, αν χρειάζεται.



- 
9. Ετοιμάζουμε τα μπιφτέκια: κρατάμε 600 γραμμάρια από το κρέας του κουνελιού και φυλάμε το υπόλοιπο για άλλη συνταγή. Περνάμε τα 600 γραμμάρια από κρεατομηχανή, να γίνουν κιμάς (ή να φιλοκόβουμε χρησιμοποιώντας δύο μαχαίρια διασταυρούμενα).
 10. Βάζουμε τον κιμά σε μπολ και προσθέτουμε το σκόρδο λιωμένο, το κρασί, αλάτι, πιπέρι, το ελαιόλαδο και 1 ½ κουταλιά της σούπας από το μείγμα μπαχαρικών. Ζυμώνουμε καλά. Πλάθουμε 4 μπιφτέκια. Προσέχουμε να πιέσουμε το κέντρο κάθε μπιφτεκιού ώστε να σχηματιστεί μια γούβα. Αυτό θα μας βοηθήσει στο ψήσιμο αλλά και για να κρατήσει το μπιφτέκι το επίπεδο σχήμα του και να μη φουσιώσει στο κέντρο.
 11. Ψήνουμε σε λαδωμένη γκριλιέρα, 7 λεπτά από κάθε πλευρά. Μεταφέρουμε σε αντικολητικό ταψάκι και ψήνουμε για άλλα 20 λεπτά, στους 180°C.
 12. Ψήνουμε σε λαδωμένη γκριλιέρα και τις φέτες το χαλούμι, 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Πριν το βγάλουμε για το σερβίρισμα, στύβουμε από πάνω του μερικές σταγόνες λεμονιού.
 13. Ετοιμάζουμε τα μπέργκερ: φρυγανίζουμε την εσωτερική πλευρά των ψωμιών. Πλένουμε τη γαλλική σαλάτα και τη στραγγίζουμε καλά. Κόβουμε από τις ντομάτες 4 χοντρές φέτες. Βάζουμε στο κάτω ψωμάκι δύο φύλλα σαλάτας και μια φέτα ντομάτα, από πάνω το μπιφτέκι καυτό από τον φούρνο και 3 κουταλιές της σούπας σάλτσα με στικς πατάτας. Πάνω από τη σάλτσα βάζουμε 2 φέτες χαλούμι. Καπακλώνουμε με το πάνω ψωμάκι και σερβίρουμε.







Δέκατο πιάτο

Legumes

Όσπριο

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Η εξορία του προσώπου

του Π. Μ. Ζερβού



Λέει ο Π.Μ. Ζερβός:


Το φαγητό παίζει έναν σημαντικό ρόλο στην πλοκή του βιβλίου, και μάλιστα σε τρία επίπεδα. Στο πρώτο επίπεδο, επειδή αποφεύγω εσκεμμένα να περιγράψω τα χαρακτηριστικά των ηρώων μου – δηλαδή, ύψος, χρώμα μαλλιών, ματιών και δέρματος, ακριβή ηλικία κ.τ.ό.–, υπηρετεί στη σωματικότητά τους. Ή, για να το πω αλλιώς, σε συνδυασμό με άλλες σωματικές ανάγκες, τους προσδίδει ανθρώπινες αξίες και συμπεριφορές.

Στο δεύτερο επίπεδο, αποτελεί την αφορμή για τη συνάντηση του ανώνυμου πρωταγωνιστή με τον οικογενειακό και φιλικό του κύκλο ώστε να δώσω το στίγμα της μεσοαστικής του τάξης. Για παράδειγμα, στο δεύτερο κιόλας κεφάλαιο, συναντιέται με τους φίλους του για μεζέδες στη Δραπετσώνα: παραγγέλνουν ομελέτα, μπειρή μεζέ, σαγανάκι και αρμένικο σουτζούκι, συνοδεία βαρελίσου κρασιού. Σπιτικό ή χύμα κρασί (ή ρακή, σε μία περίπτωση) και μεζέδες είναι το μοτίβο που επαναλαμβάνεται σε κάθε συνάντηση του ήρωα με τους φίλους του. Αντίθετα, όταν επισκέπτεται τους γονείς του, το τραπέζι είναι στρωμένο με μαγειρεμένα φαγητά. Φαντάζομαι μοςχάρι λεμονάτο στον φούρνο με πατάτες, συνοδευτικά (σαλάμι Λευκάδος, πιπεριές Φλωρίνης, κεφαλογραβιέρα, σπανακοτυρόπιτα) και σαλάτες –μία ρώσικη και μία χωριάτικη–, κρασί χωριάτικο και στο τέλος παγωτό καϊμάκι με σιρόπι βύσσινο και ελληνικός καφές – όλα αυτά με τη φροντίδα της μητέρας (διόλου τυχαία η αναφορά στην παραδοσιακή θέση της συζύγου μέσα στην οικογένεια). Βλέπουμε, δηλαδή, άλλους κώδικες μεταξύ φίλων (να σιμπολογήσουμε και να περάσουμε ευχάριστα μεταξύ μας) κι άλλους μεταξύ των μελών της οικογένειας (να φάμε καλά και να ευχαριστήσουμε τη μαμά που έκανε όλες αυτές τις ετοιμασίες). Ας μην ξεχνάμε, επί τη ευκαιρία, ότι τα οικογενειακά τραπέζια είναι μία πρώτη τάξης αφορμή να περιγράψουμε χαρακτήρες, συμπεριφορές κι αλληλεπιδράσεις.

Το τρίτο επίπεδο συμπτωματικά είναι και το πιο ενδιαφέρον. Λέω «συμπτωματικά», επειδή προέκυψε σ' αυτό το μυθιστόρημα και όχι σε άλλες ιστορίες μου, όπου το φαγητό εξυπηρετεί συνήθως στα προαναφερθέντα δύο επίπεδα. Στην προκειμένη περίπτωση τα πράγματα διαφοροποιούνται σημαντικά: ολόκληρο το δεύτερο μέρος του βιβλίου είναι μία περιγραφή της πείνας, τόσο κυριολεκτικά όσο και μεταφορικά. Ο πρωταγωνιστής ξαφνικά διακατέχεται από μία βασιανιστική, εξουσιαστική σεξουαλική πείνα, που τον μεταμορφώνει σ' ένα επιθετικό άγριο πλάσμα (εξ ου και ο μεσότιτλος «Επίθεση»). Μόλις ικανοποιηθεί αυτή την πείνα, κυριεύεται από σωματική: τρώει ό,τι βρει μπροστά του με αδηφαγία και λαιμαργία, έτσι ώστε σχεδόν δεν τον αναγνωρίζουν οι οικείοι του. Στη μία περίπτωση τρώει ένα πανιασμένο πείνιρλι από ένα άθλιο σαντουιτσάδικο, σε άλλη περίπτωση τρώει ό,τι κονσέρβες έχουν μείνει στο σπίτι του (συμπεριλαμβανομένης μιας ανοιγμένης κονσέρβας με φιλοκομμένες ντομάτες, που έχει πιάσει μούχλα) και σε άλλη περίπτωση, στο σπίτι των γονιών του, τρώει βουλιμικά ό,τι υπάρχει στο τραπέζι. Αφού ικανοποιηθεί το στομάχι, ξεινιά ξανά η σεξουαλική πείνα κι έτσι βρίσκεται σ' έναν φαύλο κύκλο.

Η τελευταία σκηνή φαγητού στο βιβλίο περιγράφεται με το οικογενειακό τραπέζι της παραμονής πρωτοχρονιάς. Το μενού δεν κατονομάζεται (υποθέτουμε όμως ότι πρόκειται για χοιρινές μπριζόλες ή ρολό κοτόπουλου ή κάτι αντίστοιχο στα ελληνικά, και δη αθηναϊκά, τραπέζια), αλλά επισημαίνεται ότι η βασιλόπιτα είναι φτιαγμένη από τα χέρια της μαμάς, έπειτα από χρόνια που την αγόραζε από το ζαχαροπλαστείο. Κι αυτό έχει συμβολικό χαρακτήρα στην ιστορία.





Φασόλια γίγαντες Πρεσπών φούρνου με λουκάνικο βουβαλίσιο και πιπεριές Φλωρίνης

[Μια στο τόσο, η πλήννη γάστρα η κυριακάτικη, στο σπίτι των γονιών, φέρει κάτι άλλο κι όχι κρέας: φασόλια γίγαντες, καθόλου ταπεινούς, καθόλου ξένους, καθ' όλα αγαπητούς κι οικείους μέσα στη νοστιμιά τους. Γιατί, ενώ ο γιος βιάζεται να διεκπεραιώσει, η μάνα ξέρει να προσφέρει κι αυτό που δεν συνειδητοποιείς ότι το έχεις ανάγκη.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 2 ώρες


Υλικά:

- ☞ 2 φλιτζάνια φασόλια γίγαντες Πρεσπών
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα σκόνη
- ☞ ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ☞ 3 μεγάλα κρεμμύδια
- ☞ 1 φλιτζάνι άνηθος φιλοκομμένος
- ☞ 2 πιπεριές Φλωρίνης
- ☞ 1 λουκάνικο βουβαλίσιο
- ☞ 2 ώριμες ντομάτες
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας πελτές ντομάτας
- ☞ αλάτι, μαύρο πιπέρι τριμμένο
- ☞ μπούκοβο, προαιρετικά

Εκτέλεση

1. Από το προηγούμενο βράδυ, διαλέγουμε τα φασόλια, πετώντας χτυπημένα, σκουπιδάκια ή πετραδάκια. Τα ξεβγάζουμε σε τρεχούμενο νερό και τα βάζουμε σε ένα μπολ με άφθονο νερό να μουλιάσουν.
2. Το πρωί πετάμε το νερό, βάζουμε τα φασόλια σε κατσαρόλα, σκεπάζουμε με νερό και τα βάζουμε να βράσουν σε δυνατή φωτιά. Μόλις πάρουν 2-3 βράσεις, χύνουμε το νερό προσεκτικά και συμπληρώνουμε φρέσκο, κρύο νερό. Προσθέτουμε τη σκόνη μουστάρδας και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 1 ώρα.
3. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250°C.
4. 15 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η βράση, κόβουμε τα κρεμμύδια, τις πιπεριές Φλωρίνης και το λουκάνικο σε λεπτές φέτες.
5. Σε γάστρα με καπάκι, βάζουμε το λάδι το κρεμμύδι, την πιπεριά, και το λουκάνικο. Ψήνουμε στον φούρνο για 10-15 λεπτά, ως να ψηθούν καλά τα κρεμμύδια, χωρίς να καπακώσουμε τη γάστρα.
6. Στο μεταξύ, καθαρίζουμε τις ντομάτες και τις τρίβουμε στον τρίφτη.
7. Βγάζουμε τη γάστρα από τον φούρνο και προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες και τον πελτέ, τον άνηθο, αλάτι και πιπέρι κατά το δοκούν. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε τα φασόλια, κατευθείαν από την κατσαρόλα, μαζί με το ζουμί τους (όχι όλο, αναλόγως πόσο ζουμερό μας αρέσει). Κλείνουμε το καπάκι και επιστρέφουμε τη γάστρα στον φούρνο για άλλη μισή ώρα.



- 
8. Τα τελευταία 10 λεπτά, ξεκαπακώνουμε για ροδοκοκκινίσει και να δώσουμε έτσι ένα δεύτερο επίπεδο στις υφές. Σερβίρουμε με φέτα και προζυμένιο ψωμί, και πασπαλίζουμε προαιρετικά με μπούκοβο.





Ενδέκατο πιάτο

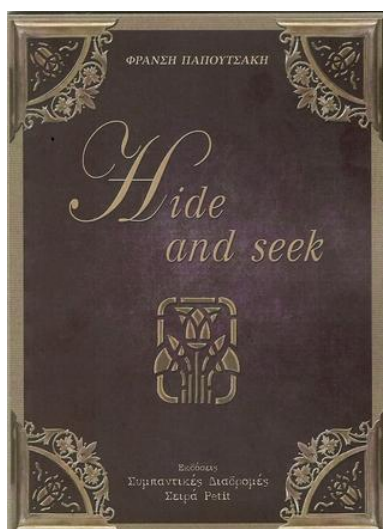
Salades

Σαλάτα

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Hide and Seek

της Φράνσης Παπουτσάκη



Λέει η Φράνση Παπουτσάκη:

«Σκάβουμε το λάκκο μας με τα δόντια». Αυτή η φράση προσδιορίζει την φιλοσοφία μου για την διατροφή συνδυασμένη με την πεποίθηση ότι δεν ζούμε για να τρώμε αλλά τρώμε για να ζούμε, οπότε οφείλουμε στο θνητό σαρκίο που φιλοξενεί το πνεύμα και την ψυχή μας να τρεφόμεστε σωστά παρατείνοντας την διάρκεια της παραμονής μας στον Κόσμο. Είχα την τύχη να ανήκω, από την πλευρά της επτανήσιας μητέρας μου, σε μια οικογένεια που από γιαγιά σε γιαγιά παρέδιδε μια κουζίνα με φαγητά πολύ ελαφριά μαγειρεμένα, βασισμένα στα λαχανικά, τα όσπρια, τα χόρτα και το ψάρι. Είμαι Κρητικά κι ενώ παραδέχομαι ότι η κουζίνα μας είναι μαγική δεν την ακολούθησα ποτέ. Αργότερα, η σύζυγος του θείου μου έφερε στην ζωή μας ακόμη πιο υγιεινή οπτική για το φαγητό κι όλο αυτό απογειώθηκε.


Από την εφηβεία ακόμη είχα αποφασίσει να μην τρώω κρέας. Δεν μου αρέσει καθόλου η ιδέα της εκτροφής ζώων με σκοπό να σφαγούν για να φαγωθούν. Αν ζούσαμε στην φύση σε πρωτόγονη κατάσταση θα ήταν δικαιολογημένο αλλά στον υποτιθέμενο πολιτισμένο πλανήτη, αυτή η πράξη αποτελεί, κατ' εμέ, ανείπωτη βαρβαρότητα. Όπως, πολύ σοφά με έχει διδάξει η δασκάλα μου, αν δούμε την δομή του ανθρώπινου σώματος κι οργανισμού, θα παρατηρήσουμε πως δεν είμαστε φτιαγμένοι για να είμαστε κρεατοφάγοι.

Οι περισσότερες φυλές Ινδιάνων όταν κυνηγούσαν, σκότωναν μόνο όσα ζώα χρειαζόταν ο πληθυσμός τους' ποτέ παραπάνω. Το κυνήγι συνόδευαν τελετές ευχαριστιών κι εξαγνισμού για την συμπεριφορά τους στα ζώα. Ένας φίλος μου ψαράς λέει πάντα: «βγάζω από τη θάλασσα όσα ψάρια θέλω για να μην πεινάω. Ούτε ένα παραπάνω. Της λέω πάντα συγγνώμη κι ευχαριστώ κι έχω φτάσει 88 ετών». Ο σημερινός άνθρωπος ζει αφηρημένα χωρίς επίγνωση των πράξεων του και των αποτελεσμάτων αυτών και κυρίως ζει παγιδευμένος στην πλάνη πως δεν έχει θηρευτή. Ιδιαίτερος στοχευμένα κι έξυπνα ο Nabokov έγραφε πως όταν ο άνθρωπος λέει ότι κάποια μέρα όλοι θα πεθάνουμε, εξαιρεί τον εαυτό του.

Ζω βιώνοντας και διδάσκοντας yoga. Η απαρχή της φιλοσοφίας της είναι η μη-βία κι ένα από τα κλειδιά που οδηγούν στην ελευθερία είναι η μη-προσκόληση. Δεν τρώω κρέας ούτε τα παράγωγα αυτού αλλά αν ο οργανισμός μου το ζητήσει, θα το πράξω βασισμένη στις ίδιες αυτές αρχές που με οδηγούν στο να απέχω. Ψάρι τρώω ελάχιστες φορές το χρόνο. Αν βρεθώ σε παρέα και θελήσω να δοκιμάσω τυρί, θα το κάνω. Δεν με περιορίζει κανείς πέρα από τον έναν και μοναδικό εντολοδόχο μου, το σώμα μου, το οποίο φροντίζω να αφουγκράζομαι με ευλάβεια.

Στη νουβέλα μου, Hide and Seek, ο κεντρικός χαρακτήρας, ο Eric απεχθάνεται τα αυγά. Υπάρχει σκηνή, όπου οι γονείς του προσπαθούν να του επιβάλλουν να φάει αυγό. Η περιγραφή της φρίκης που του προξενεί η συγκεκριμένη τροφή έπεισε την επιμελήτρια της ιστορίας πως τα σιχαίνομαι. Όμως το αυγό είναι από τις λατρεμένες μου τροφές. Το τιμώ δεόντως. Επίσης, το θεωρώ απαραίτητο συμπλήρωμα διατροφής για όσους αθλούνται. Προσωπικώς, απεχθάνομαι την μαγειρική οπότε μέσα στα πλαίσια της Ayurveda και του τι μου ταιριάζει, η διατροφή μου βασίζεται στην ωμή κουζίνα. Namaste!





Σαλάτα με τα διαμαντικά της

[Ένα ανακάτεμα από τις εμπειρίες μας είμαστε, κι όταν είμαστε μικροί, η ωμή πραγματικότητα μας φαίνεται δυσβάσταχτη. Δεν πρέπει ποτέ να ξεχνάμε, όμως, ότι ακόμα κι έτσι, ανακατεμένη, σαν μια σαλάτα από πολύχρωμα πράγματα, πάντα θα κρύβει μέσα της έναν σωρό από λαμπερά διαμαντικά: κόκκινους σπόρους ροδιού, πράσινα φιστίκια Αιγίνης, κορδέλες χρυσαφιάς από λεμόνι.]

Μερίδες: 4 ως σαλάτα, 2 ως κυρίως γεύμα

Χρόνος: 20 λεπτά + 1 ώρα για την κατάψυξη

Υλικά:

- ☞ 250 γραμμάρια φύλλα παντζαριού
- ☞ 1 μεγάλο πράσινο κολοκύθι
- ☞ 1 πράσινη πιπεριά
- ☞ 1 κόκκινη πιπεριά
- ☞ 1 κίτρινη πιπεριά
- ☞ 1 ρόδι
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας φιστίκι Αιγίνης καθαρισμένο
- ☞ 1 λεμόνι
- ☞ αλάτι
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ξεσπυρίζουμε το μισό ρόδι. Απλώνουμε τους σπόρους του σε ένα ρηχό ταψάκι ή πιάτο. Τους βάζουμε στην κατάψυξη για περίπου 1 ώρα.
2. Τρίβουμε ανάμεσα στα χέρια μας τα φιστίκια, για να αφαιρέσουμε όσο περισσότερο από το φλούδι τους μπορούμε και να φανεί η πράσινη ψίχα τους.
3. Πλένουμε και καθαρίζουμε τα φύλλα παντζαριού. Τα κόβουμε μεγάλα κομμάτια, με το χέρι.
4. Πλένουμε το κολοκύθι και τις πιπεριές και τα κόβουμε σε στις.
5. Βάζουμε σε βαθιά σαλατιέρα τα φύλλα παντζαριού, το κολοκύθι και τις πιπεριές. Πασπαλίζουμε με τους παγωμένους σπόρους ροδιού και τα φιστίκια Αιγίνης.
6. Πλένουμε πολύ καλά το λεμόνι. Με το ειδικό εργαλείο βγάζουμε από τη φλούδα του λεπτές κορδελίτσες. Τις προσθέτουμε στη σαλατιέρα.
7. Στύβουμε το άλλο μισό ρόδι, περνάμε τον χυμό από σουρωτήρι για να κρατήσουμε τα κουκούτσια και περιχύνουμε τη σαλάτα. Προσθέτουμε το λάδι, αλάτι αν θέλουμε, και ανακατεύουμε καλά.
8. Σερβίρουμε τη σαλάτα δροσερή.







Δωδέκατο πιάτο

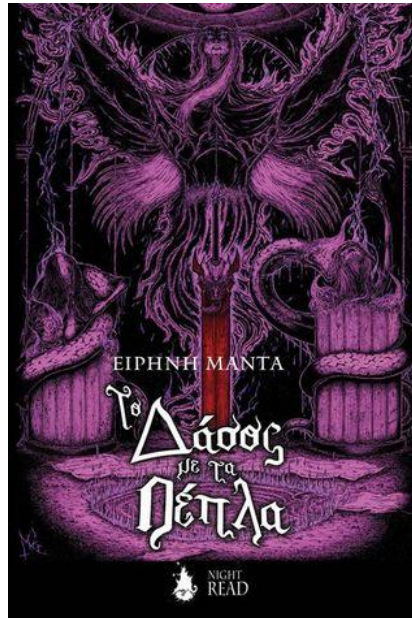
Buffet Froid

Πιατέλα αλλαντικών

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Το δάσος με τα πέπλα

της Ειρήνης Μαντά






Λέει η Ειρήνη Μαντά:

Η σχέση με το φαγητό είναι δυσπρόστατη: από τη μία αυτή που έχεις και από την άλλη αυτή που θα ήθελες να έχεις. Τρως ό,τι βρεις μπροστά σου, ας πούμε, ενώ θα ήθελες ή θα έπρεπε να ακολουθείς διαιτολόγιο. (Υπάρχει βέβαια και ο γνωστός συνδυασμός, ο *Από Δευτέρα*, ξέρετε.) Αν είσαι συγγραφέας, και δη του είδους μας, επίσης υπάρχουν δύο σκέλη: επειδή κινείσαι συνήθως και σε αυτόν τον κόσμο, τρως μοιραία ό,τι βρεις μπροστά σου (με επίσης μοιραίο αποτέλεσμα) αλλά παράλληλα αναρωτιέσαι τι γεύση να έχουν ταμανιτάρια που δαίμων οίδε πώς και πότε φυτρώσανε στη ρίζα του δέντρου της αυλής σου. Τι να έχουν θάψει οι παπούδες από κάτω, γιατί το σπίτι έχει υγρασία, πού θα βρω τα κατάλληλα βότανα για να συνοδέψω τα λαθραίαμανιτάρια και πού να κρύβονται τα κλειδιά για κείνο εκεί το σεντουκάκι. Επόμενο βήμα: μαρινάρεις ταμανιτάρια σε λεμόνι, μουσταρδίτσα, πιπέρια διάφορα, ρίγανη και δεντρολίβανο και τα ρίχνεις στον φούρνο με μπουνίτσες από κρέας... δε θα το ψειρίσουμε, ό,τι κρέας. Απαραίτητο αζεσουάρ, χαρτί και μολύβι, να γράψετε τα οράματα που θα σας έρθουν μετά. Ή κάτι για να ηχογραφήσετε το παραλήρημά σας. Ή μία κάμερα. Ποτέ κανείς δεν ξέρει τι μπορεί να σας επισκεφτεί αν φάτε από ταμανιτάρια της αυλής σας. Και κανείς δε θα σας πιστέψει, αν δεν υπάρχει κάποιο τεκμήριο.





Σαλάμι Λευκάδος, ζαμπόνι Νάξου, παστουρμάς κατσικίσιος Ζαγορίσιος, παπρίκια-ντιπ, τυροκαυτερή και άρτυμα από αγγούρι

[Οι πλάνητες, όπως ο Βόρσαχ, πρέπει να τρέφονται όσο πιο απλά γίνεται, με κάτι που να τους κρατάει, αλλά ταυτόχρονα να μη χαλάει εύκολα. Έτσι είναι και τα περισσότερα αλλαντικά, είτε με μπαχαρικά, είτε με αργή ωρίμανση στον αέρα, συντηρούνται από μόνα τους, μπορείς να τα πάρεις μαζί σου στις περιπέτειές σου, όπου κι αν σε οδηγήσουν αυτές, σύντροφοι ιδανικοί.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 1 ώρα

Υλικά:

- ☞ 12 φέτες σαλάμι Λευκάδος
- ☞ 12 φέτες ζαμπόνι Νάξου
- ☞ 12 φέτες παστουρμάς κατσικίσιος Ζαγορίσιος
- ☞ ανάμεικτο τουρσί: καρότο, αγγούρι, λευκό ραπάνι, ντομάτα, πιπερίτσες
- ☞ 3 πίτες για σουβλάκια
- ☞ 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού πάπρικα γλυιά

Για το παπρίκια-ντιπ

- ☞ 2 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας πάπρικα γλυιά
- ☞ 3 πιπεριές Φλωρίνης ψητές, από βάζο
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα
- ☞ 4 κουταλάκια του γλυκού ταχίνι

Για την τυροκαυτερή

- ☞ 250 γραμμάρια φέτα βαρελίσια πικάντικη (προτείνεται Καλαβρύτων)
- ☞ 250 γραμμάρια ανθότυρο
- ☞ 100 γραμμάρια γιαούρτι στραγγιστό
- ☞ 2 πιπεριές κέρατο καυτερές
- ☞ αλάτι
- ☞ 1 φλιτζάνι ηλιέλαιο

Για το άρτυμα από αγγούρι

- ☞ 4 αγγουράκια Νείλου
- ☞ 2 πράσινες πιπεριές
- ☞ 2 κόκκινες πιπεριές
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας χοντρό αλάτι
- ☞ 2 κρεμμύδια
- ☞ 4 κλωνάρια σέλερι μαζί με τα φύλλα τους
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας σκόνη μουστάρδας
- ☞ 3 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη



- ☞ ¼ του φλιτζανιού μηλόξυδο
- ☞ 8 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 500ml νερό

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το πάπρικα-ντιπ: λιώνουμε στο μούλι τις πιπεριές ως να γίνουν αλοιφή (χρειαζόμαστε αγοραστές γιατί έχουν πιο κρουστή υφή και είναι ελαφρά ξινές). Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ταχίι με τη μουστάρδα, ύστερα προσθέτουμε την αλοιφή πιπεριάς, τη μαγιονέζα, την πάπρικα και το ταχίι. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το ντιπ σε τάπερ με καπάκι, στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, να παντρευτούν οι γεύσεις.
2. Ετοιμάζουμε την τυροκαυτερή: πλένουμε και καθαρίζουμε τις πιπεριές. Αφαιρούμε τα σπόρια και τις εσωτερικές τους ίνες και τις κόβουμε μικρά κομμάτια. Καλό θα ήταν η διαδικασία να γίνει φορώντας γάντια (για να μην ερεθιστεί το δέρμα των χεριών) και ή κάτω από τον αναμμένο απορροφητήρα της κουζίνας ή με τις πιπεριές μονίμως βυθισμένες σε μπολ με νερό (για να αποφύγουμε πιθανό αλλεργικό σοκ από την εισπνοή των καυτερών ελαίων της πιπεριάς).
3. Βάζουμε την πιπεριά στο μούλι και τη χτυπάμε όσο πιο καλά γίνεται. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το γιαούρτι και ξαναχτυπάμε. Τέλος, προσθέτουμε το ανθότυρο και τη φέτα θρυμματισμένη και δουλεύουμε το μούλι ως να γίνει μια ωραία κρέμα. Δοκιμάζουμε αν θέλει αλάτι και προσθέτουμε ανάλογα με το γούστο μας, προσεκτικά όμως, γιατί η φέτα είναι από μόνη της αρκετά αλμυρή. Αφήνουμε την τυροκαυτερή σε τάπερ με καπάκι, στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, να παντρευτούν οι γεύσεις.
4. Ετοιμάζουμε το άρτυμα από αγγούρι: Από το προηγούμενο βράδυ, καθαρίζουμε τα αγγουράκια από τα φλούδια και τα σπόρια και κόβουμε σε κομμάτια δυο δάχτυλα φαρδιά. Πλένουμε όλες τις πιπεριές, αφαιρούμε τα κοτσάνια και τα σπόρια και τις κόβουμε σε κομμάτια δύο δάχτυλα φαρδιά. Βάζουμε σε μπολ τα αγγουράκια και τις πιπεριές και τα πασπαλίζουμε με το χοντρό αλάτι. Ανακατεύουμε καλά και τα μεταφέρουμε σε σουρωτήρι. Βάζουμε το σουρωτήρι μέσα σε ένα μπολ για να μαζεύει τα υγρά, σιεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και τα κρατάμε στο ψυγείο για 8-12 ώρες.
5. Το επόμενο πρωί, πλένουμε και κόβουμε το σέλερο σε κομμάτια δύο δάχτυλα φαρδιά. Ξεφλουδίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε κομμάτια δύο δάχτυλα φαρδιά.
6. Πετάμε το νερό που έβγαλαν τα αγγουράκια κι οι πιπεριές και ρίχνουμε τα λαχανικά σε κατσαρόλακι. Προσθέτουμε το σέλινο, το κρεμμύδι, το λάδι, τη σκόνη μουστάρδας, τη ζάχαρη, το μηλόξυδο και το νερό. Βράζουμε σε δυνατή φωτιά να μαραθούν, περίπου 30 λεπτά.
7. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και χτυπάμε σε μούλι ή με ραβδομπλέντερ, να γίνει πουρές. Φυλάμε σε γυάλινο βάζο, στο ψυγείο.
8. Ετοιμάζουμε τις πίτες για σουβλάκια: σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, τη ρίγανη και την πάπρικα. Με ένα πινέλο, λαδώνουμε τις πίτες κι από τις δύο πλευρές. Τις ζεσταίνουμε μία-μία σε αντικολλητικό τηγάνι, σε δυνατή φωτιά. Τις κόβουμε σε τέταρτα και τις κρατάμε ζεστές.
9. Ετοιμάζουμε την πιατέλα αλλαντικών: αραδιάζουμε τις φέτες των αλλαντικών σε ξύλινη επιφάνεια κοπής/σερβιρίσματος. Ανάμεσά τους, στολίζουμε το τουρσί και τις πίτες. Σερβίρουμε συνοδεύοντας με μικρά μπολ από πάπρικα-ντιπ, τυροκαυτερή και άρτυμα από αγγούρι.





Δέκατο τρίτο πιάτο

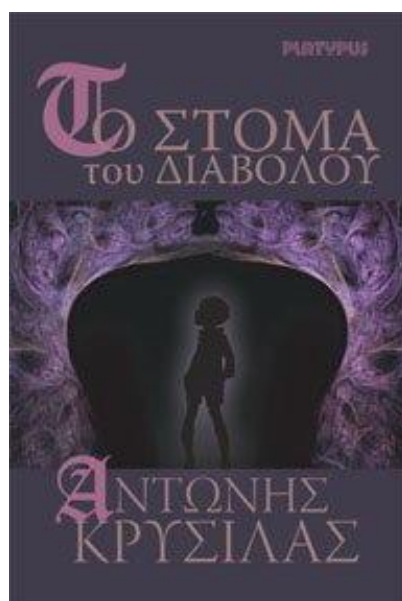
Buffet Fromage

Πιατέλα τυριών

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Το Στόμα του Διαβόλου

του Αντώνη Κρύσιλα



Λέει ο Αντώνης Κρούσιλας στο διήγημα «Ο καθρέφτης»:

Ξημέρωνε Χριστούγεννα και οι οικιακές βοηθοί που θα έρχονταν το πρωί θα έβρισκαν την τραπέζα άνω κάτω από το γλέντι της παραμονής που είχε διοργανώσει για τα παιδιά και τα εγγόνια του, την κουζίνα γεμάτη από ντουζίνες άπλυτα πιάτα και τον ίδιο νεκρό στο γραφείο του με μια σφαίρα σφηνωμένη στο κεφάλι. Η τελευταία σκέψη δεν του προκάλεσε καμία νευρική κατάσταση. Αντιθέτως. Ένα πλατύ χαμόγελο άνοιξε στα γέμια χείλη του.

Γιατί όχι άλλωστε; αναλογίστηκε, δεν πέρασα και άσχημα όλα αυτά τα χρόνια, εκτός ίσως... Το χαμόγελό του τρεμόπαιξε κι έσβησε. Εκτός από τα τελευταία δύο. Από τότε που...

«Από τότε που έχασα την Ελένη», αποτελείωσε φωναχτά τη φράση του, ενώ μέσα στο κεφάλι ξέσπασε μια κραυγή γεμάτη θυμό, την οποία όμως μόλις που κατάφερε να ακούσει.

Δεν την έχασες απλώς, σου την πήρε Εκείνη.

Στο άκουσμα αυτών των λόγων ένιωσε το σώμα του να παγώνει. Πρώτη φορά αντιμετώπιζε συνειδητά αυτήν την εκδοχή.

«Εκείνη», είπε κι ανατρίχιασε.

Εκείνη που μετέτρεψε όλα τα Χριστούγεννα της ζωής μου σε ένα ζωντανό εφιάλτη, σκέφτηκε. Εκείνη που γκρέμισε μέσα μου την έννοια της πραγματικότητας, πριν προλάβει καν να οικοδομηθεί.

Η καρδιά του ξεχείλιζε θυμό. Έσφιξε με μανία τα μπράτσα της δερμάτινης πολυθρόνας του. Δύο δάκρυα κύλησαν από τα μάτια του. Έμεινε για μερικές στιγμές στη θέση αυτή, αναπνέοντας γρήγορα.


Σε λίγο η λαβή των χεριών του άρχισε να χαλαρώνει. Η οργή του ξεθύμαινε κι η αρχική του ηρεμία, αργά αλλά σταθερά, κατέλαβε την αρχική της θέση.

[...]

Γύριζε πίσω, στην παιδική του ηλικία. Στην πρώτη τους συνάντηση.

Έκλεισε τα μάτια και θυμήθηκε.





Κατίκι Δομοκού, κατσικίσια γραβιέρα Αρκαδίας, Σαν Μιχάλη, με φρούτα, ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα ντομάτας

[Πολλά μπορούν να συμβούν σε ένα μικρό παιδί που κάνει σκανταλιές στο σπίτι, όταν οι γονείς του δεξιώνονται φίλους και γνωστούς στον κάτω όροφο, όταν οι πιατέλες τυριών παντρεύουν διαφορετικές υφές κι όλους τους τόνους του πικάντικου με φρούτα και ξηρούς καρπούς.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 1 ώρα

Υλικά:

- ☞ 250 γραμμάρια κατίκι Δομοκού
- ☞ 250 γραμμάρια κατσικίσια γραβιέρα Αρκαδίας
- ☞ 150 γραμμάρια τυρί Σαν Μιχάλη
- ☞ 200 γραμμάρια σταφύλια σουλτανίνα (χωρίς κουκούτσια)
- ☞ 100 γραμμάρια αμύγδαλα ψημένα κι αλατισμένα
- ☞ 100 γραμμάρια αποξηραμένα βερικόκα
- ☞ 100 γραμμάρια κρακεράκια αλμυρά


Για τη μαρμελάδα ντομάτας

- ☞ 1 κιλό ώριμες ντομάτες
- ☞ 2 πρέζες πορτοκαλοπίπερο
- ☞ 3 πρέζες σκόρδο γκρανουλέ
- ☞ 3 κουταλιές της σούπας σουσαμέλαιο
- ☞ 6 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας λευκό ξύδι
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη μουστάρδας
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού σπόροι κόλιανδρου τριμμένοι
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας πάπρικα γλυκιά καπνιστή
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ☞ 1 πρέζα κύμινο
- ☞ 1 πρέζα γαρίφαλο τριμμένο
- ☞ ¼ κουταλάκι του γλυκού κανέλα τριμμένη
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού μπαχάρι
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού πιπερόριζα (τζιντζερ) σκόνη


Εκτέλεση

1. Για τη μαρμελάδα ντομάτας: ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες, αφαιρούμε τα σπόρια και τις κόβουμε σε κυβάκια.
2. Βάζουμε όλα τα υλικά για τη μαρμελάδα σε ένα κατσαρολάκι και τα αφήνουμε να πάρουν μια-δυο βράσεις. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς, για περίπου 45 λεπτά ή ως να σωθούν τα υγρά και να πήξει η μαρμελάδα.
3. Βάζουμε τη μαρμελάδα σε βαζάκια και τη φυλάμε στο ψυγείο. Εφόσον έχει δέσει σωστά, μπορεί να διατηρηθεί για πάνω από μήνα.



- 
4. Ετοιμάζουμε την πιατέλα τυριών: κόβουμε τη γραβιέρα και το Σαν Μιχάλη σε κομμάτια και τα αραδιάζουμε στις δύο γωνίες μιας ξύλινης πιατέλας κοπής-σερβιρίσματος. Στη μέση, τοποθετούμε ένα μπολ και βάζουμε σε αυτό το κατίκι. Ανάμεσα στα τυριά, σαν διαχωριστικά, βάζουμε τα σταφύλια και τα βερίκοια. Μπροστά από το μπολ με το κατίκι, αραδιάζουμε τα κρακεράκια και τα αμύγδαλα. Τέλος, σε ένα δεύτερο μπολ βάζουμε τη μαρμελάδα ντομάτας και τη σερβίρουμε ανάμεσα στα κρακεράκια και τα αμύγδαλα.





Δέκατο τέταρτο πιάτο

Savoureux

Αλμυρές μπουκιές

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

John Smith: Αναπαυτής

του Γιώργου Κωστόπουλου






Λέει ο Γιώργος Κωστόπουλος μέσα από το στόμα του John Smith:

Τα τελευταία χρόνια τρέφομαι αποκλειστικά με αλκοόλ, τσιγάρα και κακή διάθεση. Μετρώνε αυτά; Φαντάζομαι πως όχι.

Το αγαπημένο μου στέκι βρίσκεται στη γωνία της Κεντρικής Λεωφόρου με την 6η Οδό. Έχει το πιο κοινότοπο όνομα που θα μπορούσε κανείς να φανταστεί: Joe's Diner. Παρ' όλα αυτά, όταν νιώθω πως πρέπει να βάλω στο στομάχι μου κάτι το οποίο έχει μηδενική περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, το μαγαζί του Τζο είναι το κατάλληλο μέρος. Συνήθως επιλέγω ζεστή κοτόσουπα με κομματάκια καρότου και πατάτας, λίγο μαιντανό, μια ελάχιστη ποσότητα φιλοκομμένου κρεμμυδιού και σκόρδου, λεμόνι και μπόλικο πιπέρι. Κάνει θαύματα, ειδικά όταν το καταραμένο ψιλόβροχο του Heimburg μοιάζει να κρατάει ολόκληρους μήνες.

Τις λίγες φορές που νιώθω πραγματική πείνα επιλέγω ένα από τα ορεκτικά του Τζο. Έχει νοστιμότετες μικρές μπουκίτσες ψητού χοιρινού με καραμελωμένα κρεμμύδια, πράσινες και κόκκινες πιπεριές και λίγη σάλτσα ντομάτας. Όταν ο Τζο είναι στις καλές του (ή τουλάχιστον εγώ φαίνομαι πιο προσιτός) το συνοδεύει με μερικές φέτες καλαμποκόψωμο – το οποίο απορώ ακόμα πού το βρίσκει.





Ομελέτα με συκωτάκια κοτόπουλου κρασάτα

[Γιατρικά για το hangover υπάρχουν πολλά, αλλά τα πιο καλά είναι εκείνα που σε στυλώνουν με γεύσεις και μυρωδιές έντονες, αλμυρές, λιπαρές να στρώσουν το στομάχι, να καθαρίσουν τη γλώσσα και να κάνουν το κεφάλι να δουλέψει ξανά όπως πρώτα.]

Μερίδες: 2

Χρόνος: 20 λεπτά

Υλικά:


- ☞ ½ κιλό εντόσθια κοτόπουλου (συκωτάκια, καρδιές, στομάχια)
- ☞ 1 σκελίδα σκόρδο
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- ☞ αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι
- ☞ 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ☞ 1/3 φλιτζάνι κόκκινο ξηρό κρασί
- ☞ 4 μεγάλα αυγά
- ☞ 1 λεμόνι

Εκτέλεση

1. Πλένουμε τα εντόσθια και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια, ένα δάχτυλο χοντρό.
2. Σε αντικολλητικό τηγάνι, βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει και ρίχνουμε μέσα τα εντόσθια, προσεκτικά γιατί πιτσιλάνε. Τηγανίζουμε για περίπου 10 λεπτά, ανακατεύοντας πού και πού, προσεκτικά να μην τα διαλύσουμε.
3. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι κατά το δοκούν, τη ρίγανη, το σκόρδο πολύ ψιλοκομμένο. Ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί.
4. Μόλις εξατμιστεί το κρασί, σπάμε μέσα στα συκωτάκια τα αυγά και ανακατεύουμε με τη σπάτουλα, να πάνε κρόκοι και ασπράδια παντού. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τα αυγά να ψηθούν καλά.
5. Σερβίρουμε στα πιάτα την ομελέτα, στύβοντας επάνω της λίγο λεμόνι. Συνοδεύουμε με φρέσκο χωριάτικο ψωμί.







Δέκατο πέμπτο πιάτο

Entremets

Ζεστό επιδόρπιο

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Η σκιά στο σπίτι

του Κωνσταντίνου Κέλλη



Λέει ο Κωνσταντίνος Κέλλης:

Υπάρχει μια εικασία πως, κατά τη διάρκεια βρώσης ενός καυτερού φαγητού, ο οργανισμός στέλνει στον εγκέφαλο τις ίδιες ουσίες που τον προετοιμάζουν για να αντιμετωπίσει έναν κίνδυνο. Προφανώς τέτοιος κίνδυνος δεν υπάρχει στην πραγματικότητα, εκτός να σου ξέφυγε πολύ το μπουκόβο στην πιρουνιά σου. Παρομοίως, αληθινός κίνδυνος δεν υπάρχει και στις ιστορίες που αγαπάμε: είναι απλά παράγωγο της φαντασίας και του μυαλού που προετοιμάζεται να ξεφύγει στέλνοντας τα κοιτέιλ αδρεναλίνης, ντοπαμίνης και άλλων χημικών στο κορμί, όταν ο τρόμος εμφανίζεται στη σελίδα. Πάντα μου έκανε εντύπωση πώς συνδέονται οι καυτερές γεύσεις με την ανάγνωση μιας ιστορίας τρόμου. Το αναφέρω στους μαθητές μου κάθε χρονιά, όταν στρέφουμε την κουβέντα στον τρόμο.

Η «Σκιά στο σπίτι» γράφτηκε υπό καθεστώς πίεσης. Γράφτηκε σαν απάντηση στην αβεβαιότητα μιας νέας καθημερινότητας, στα πρώτα βήματά μου μακριά από τη χώρα που μεγάλωσα, μακριά από την τώρα πια σύζυγό μου, μακριά από τις γεύσεις που με διατηρούσαν στην πραγματικότητα που γνώριζα, και τη γλώσσα που ήξερε να κατανοεί ο εγκέφαλός μου.

Θέλοντας και μη, όποτε κάποιος απευθυνόταν σ' εμένα σε μια γλώσσα που ακόμα δεν κατείχα, ο εγκέφαλος έστελνε το γνώριμο παραπάνω κοιτέιλ. Αβεβαιότητα, ανημποριά, κίνδυνος.

Τρόμος. Το άνοιγμα του υπολογιστή για να γράψω ήταν ένας τρόπος να διοχετευτούν αυτά τα συναισθήματα στον Τάσο, τον χαρακτήρα της Σκιάς, και στα παιδιά του. Τα ζούνε όλα τα παραπάνω, χαμένοι σε μια καινούργια πραγματικότητα, αυτή που προκαλεί η αποδόμηση της οικογένειας, όταν χάνει τον στύλο της. Τη μάνα.

Το πιάτο για τη «Σκιά στο σπίτι» είναι βαθιά ελληνικό. Ανήκει στα βόρεια, εκεί που διαδραματίζεται το βιβλίο. Είναι φαγητό βαρύ, από αυτά που δύσκολα θα ξεχάσεις όταν το φας από χέρια που το γνωρίζουν. Περιέχει όλα τα παραπάνω που ανέφερα, και μπορεί να προκαλέσει λίγο γέλιο, λίγο άγχος, ακόμα και τρόμο στο άκουσμα και στη θέα. Αλλά η γεύση του είναι σκέτο μεράκι, και άπαξ και το γευτείς, μπορείς να συνεχίσεις περιμένοντας την επόμενη φορά που θα βρεθεί μπροστά σου.

Μοσχαρίσια γλώσσα κοκκινιστή και πικάντικη. Συνοδεύεται από κόκκινο κρασί, σαν αυτό που σημαδεύει τον τοίχο στο παλιό σπίτι της οικογένειας, σαν αυτό που σηκώνουν σε πρόποση για διαμονή στο καινούργιο σπίτι.

Φυσικά η Σκιά στο σπίτι είναι μια ιστορία όπου τα παιδιά παίζουν σημαντικό ρόλο, τον σημαντικότερο για την ακρίβεια. Το να τους σερβίρεις γλώσσα ίσως είναι αποτρεπτικό, σε σημείο να μη δοκιμάσουν ούτε μπουκιά. Κάτι σαν πολλά παιδιά εκεί έξω όπου η ιδέα τρόμου από πένες εγχώριες μπορεί να τα ξενίζει και να μην τη δοκιμάσουν ποτέ. Υπάρχει η ανάγκη για μια εναλλακτική, μια λύση πιο γλυκιά. Κάτι που να σχηματίζει μνήμες χωρίς να τραυματίζει σοβαρά, έστω κι αν το τραύμα είναι μια καμένη παιδική γλωσσίσσα. Μοιραία, όπως και το βιβλίο, το ίδιο το γλυκό αυτό οφείλει να κρύβει εκπλήξεις στο εσωτερικό του, είτε γλυκές είτε πικρές. Το δεύτερο πιάτο για τη «Σκιά στο σπίτι», λοιπόν, είναι ένα lava cake μαύρης σοκολάτας, πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη. Ό,τι πρέπει για να κρατήσουμε στο τραπέζι όσους φοβούνται εύκολα και το βάζουν στα πόδια γρήγορα. Φυσικά, το μυστικό είναι οι ελάχιστες απαραίτητες νιφάδες τσίλι στην πλούσια σοκολατένια γέμισή του, αλλά αυτό δε χρειάζεται να το ξέρουν οι συνδαιτυμόνες. Ας ανοίξουν λίγο τα μάτια διάπλατα όταν συνειδητοποιήσουν τι συνέβη, κι ας έρθει και λίγο βούρκωμα. Στο τέλος η επίγευση θα είναι γλυκιά.





Choco death cookies με τσίλι και μέντα

[Σε όλα τα παιδιά αρέσει η σοκολάτα, ακόμα και στα ενήλικα, που αποζητούν πού και πού εκείνη την άγρια γάφα της πιπεριάς, ακόμα και κρυμμένη ανάμεσα στη ζάχαρη και το άρωμα της μέντας.]

Μερίδες: 12 μπισκότα

Χρόνος: 25 λεπτά

Υλικά:


- ☞ 1½ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- ☞ 5 κουταλιές της σούπας σκούρο κακάο
- ☞ ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ☞ 2 ασπράδια αυγού (ή 2 κουταλιές της σούπας σπόρους chia μουλιασμένους για 10 λεπτά σε 5 κουταλιές της σούπας νερό)
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα μέντας
- ☞ 2 πρέζες πιπέρι καγιέν
- ☞ ½ φλιτζάνι σταγόνες σοκολάτας (μπίτερ ή γάλακτος κατά το δοκούν)

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C, στον αέρα.
2. Σε μέτριο μπολ, χτυπάμε ελαφρά τα ασπράδια. (Αν χρησιμοποιούμε σπόρους chia, παραλείπουμε αυτό το βήμα και απλά ανακατεύουμε τους μουλιασμένους σπόρους με τα υλικά του βήματος 3).
3. Προσθέτουμε την άχνη, το κακάο, το αλάτι, το εκχύλισμα μέντας και το πιπέρι καγιέν και τα χτυπάμε ως να ενσωματωθούν.
4. Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας κι ανακατεύουμε να πάνε παντού.
5. Στρώνουμε ένα ταψί για μπισκότα με λαδόκολλα.
6. Ρίχνουμε κουταλιές από το μείγμα στη λαδόκολλα, σε 12 κομμάτια. Κάθε cookie καλό θα είναι να αποτελείται από 2 κουταλάκια του γλυκού μείγμα, όχι περισσότερο, γιατί δε θα ψηθεί καλά και θα απλώσει υπερβολικά. Γενικά, έχουν την τάση να απλώνουν περισσότερο από το συνηθισμένο.
7. Ψήνουμε για 10-13 λεπτά, αναλόγως τον φούρνο του καθενός.
8. Βγάζουμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν 5 λεπτά στο ταψί, πριν τα μεταφέρουμε σε σχάρα για να κρυώσουν με την ησυχία τους.
9. Φυλάσσονται στο ψυγείο σε αεροστεγές δοχείο, ως τρεις μέρες. Την επόμενη μέρα είναι λίγο καλύτερα, αλλά μπορούν να φαγωθούν και καυτά, κατευθείαν από το ταψί.







Δέκατο έκτο πιάτο

Dessert

Κρύο επιδόρπιο

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Των Υδάτων του Ουρανού

του Γιώργου Λαγκώνα





Λέει ο Γιώργος Λαγκώνας:

Περί φαγητού (τρεις αναμνήσεις)

Ένα: στα πέτρινα εκείνα χρόνια, που τα θυμάμαι ως «καθόμουν, διάβαζα κι ένωθα τον πισινό μου να παχαίνει». Ναι, για πριν τις πανελλήνιες μιλώ. Πρόλαβα Δέσμες, οπότε θα σέβεστε και λιγάκι, γιατί είμαι ηλικιακή κατηγορία *αρχαίο πνεύμα αθάνατο* (συμμαθητής του Μαμ-Ρα). Πριν τις πανελλήνιες, λοιπόν. Όπου έφτασα 95 κιλά και μετά απλά σταμάτησα να ζυγίζομαι, οπότε δεν ξέρω πόσα κιλά έγραψε τελικά το κοντέρ. Έκτοτε παραμένω συνειδητά υπέρβαρος, προοίμιο και σύμπτωμα της (ίσως μοναδικής σταθερής) πεποιθήσής μου, που είναι να πεθάνω φτωχός, αλλά ευτυχισμένος (και χορτάτος).

Δύο: εξετάσεις στην ιατρική σχολή (τρου στόρου):

ΕΡΩΤΗΣΙΣ καθηγητού: «Ποια η δια γυμνού οφθαλμού διαφορική διάγνωση μεταξύ ασθενούς που πάσχει από γαστρικό έλκος, από τον ασθενή που πάσχει από δωδεκαδακτυλικό έλκος»

ΑΠΑΝΤΗΣΙΣ του ημιμονίμως αδιάβαστου φοιτητού (ο υποφαινόμενος): «Ο πόνος του γαστρικού έλκους επιδεινώνεται με τη λήψη τροφής, γι' αυτό και οι ασθενείς τείνουν να είναι ισχυροί. Ο πόνος του δωδεκαδακτυλικού έλκους υφίσταται με τη λήψη τροφής, συνεπώς οι ασθενείς συνήθως είναι... εμ... τσουπωτο!».

Τρία: «Γων Υδάτων του Ουρανού». Υποθέτω πως θα μπορούσα απλά να γράψω ότι ο παπάς με τον Σταματόπουλο, σταδιακά, έγιναν φίλοι. Θα ήταν όμως tell, λειτουργικό αλλά δευτεροκλασάτο γράψιμο, σκέψη που ΟΥΔΕΠΟΤΕ μου πέρασε απ' το μυαλό. Η απόφαση (όπως όλα τα σημαντικά καριολίκια στη ζωή) ήταν 100% ασυνειδητή. ΔΕ ΓΙΝΟΤΑΝ να μη βάλω τον παπά να μαγειρεύει για τον Σταματόπουλο, δε γινόταν να μην τους δείξω να πίνουν τα καφεδάκια τους και να κατεβάζουν τις σούμες τους. *Αν αγαπάς κάποιον, του μαγειρεύεις, κι όσο πιο πολλή η αγάπη, τόσο νοστιμότερο το φαγητό.* Δεν πρόκειται περί politically correct μπαλαφάρας, ούτε περί «φεκασμένου» new age ψυχολογικού ζιου ζιτσου. Είναι, απλώς, νομοτέλεια.





Μπακλαβάς με σουσάμι και φιστίκια Αιγίνης

[Όχι, ο μπακλαβάς δεν είναι επιδόρπιο που τρώγεται –απαραίτητα– κρύο, ούτε φυσικά είναι κι ελαφρύ γλυκό. Ελαφρύ, όμως, είναι το αεράκι που φυσά όταν τον φτιάχνουν οι γριές στα χωριά, στις αυλές τους, δίπλα στη θάλασσα, να γλυκάνουν τη σκοτεινιά που κρύβουν οι επαρχιώτικες εκκλησίες κι οι σπηλιές κάτω από τα κήματα.]

Μερίδες: 12-16 (αναλόγως το μέγεθος του κομματιού)

Χρόνος: 1 ώρα

Υλικά:

- ☞ 1 πακέτο φύλλα Βηρυτού
- ☞ 200 γραμμάρια σουσάμι
- ☞ 200 γραμμάρια φιστίκια Αιγίνης, χωρίς το κέλυφος
- ☞ 2/3 του φλιτζανιού ζάχαρη
- ☞ 3 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη
- ☞ 1 ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα τριμμένη
- ☞ ¾ κουταλάκι του γλυκού γαρίφαλο τριμμένο
- ☞ 1 ½ φλιτζάνι ηλιέλαιο


Για το σιρόπι:

- ☞ 2 φλιτζάνια νερό
- ☞ 3 φλιτζάνια ζάχαρη
- ☞ 1 λεμόνι κομμένο σε φέτες
- ☞ 1 ξυλάκι κανέλας

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το σιρόπι: βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι το νερό με τη ζάχαρη και το ζεσταίνουμε ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε τις φέτες του λεμονιού και το ξυλάκι κανέλας και αφήνουμε το σιρόπι να πάρει μια-δυο βράσεις. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.
2. Ετοιμάζουμε τη γέμιση: βάζουμε σε ένα φαρδύ αντικολλητικό τηγάνι το σουσάμι, χωρίς άλλη λιπαρή ουσία, και το καβουρδίζουμε σε δυνατή φωτιά, ανακατεύοντας με ένα ξύλινο κουτάλι. Μόλις αλλάξει χρώμα, το κατεβάζουμε, το αφήνουμε να κρυώσει και το αλέθουμε στο μούλι.
3. Βάζουμε στο μούλι τα φιστίκια και δουλεύουμε το μούλι σε διακοπτόμενη λειτουργία, ώστε τα φιστίκια να σπάσουν αλλά να μην γίνουν πούδρα.
4. Ρίχνουμε σε ένα μπολ το σουσάμι, τα φιστίκια, την κανέλα, το γαρίφαλο, τη ζάχαρη και τη φρυγανιά. Ανακατεύουμε.
5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C.
6. Αλείφουμε ένα ταψάκι με ηλιέλαιο. Μετράμε τα φύλλα που έχει το πακέτο και τα μοιράζουμε σε τρία μέρη (πχ, αν το πακέτο έχει 12 φύλλα, μετράμε 3 μέρη από 4 φύλλα το καθένα). Στρώνουμε το ένα τρίτο των φύλλων στο ταψί, το ένα πάνω στο άλλο, έτσι ώστε να μη μείνει ξεσκέπαστο κανένα σημείο του ταψιού και οι άκρες των φύλλων να περισσεύουν από το χείλος του. Κάθε φύλλο λαδώνεται με ηλιέλαιο προσεκτικά.



- 
7. Πασπαλίζουμε λίγη από τη γέμιση και σκεπάζουμε με ένα από τα φύλλα του δεύτερου μέρους. Συνεχίζουμε λαδώνοντας κάθε φύλλο, πριν το πασπαλίσουμε με λίγη γέμιση ακόμη. Τελειώνοντας το δεύτερο μέρος των φύλλων θα πρέπει να μην έχει μείνει άλλη γέμιση.
 8. Γυρίζουμε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που περισσεύουν από το ταψί, λαδώνοντάς τες. Τελειώνουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, τα οποία εξακολουθούμε να λαδώνουμε προσεκτικά. Τα τελευταία δύο φύλλα θα ήταν καλό να κοπούν στο σχήμα του ταψιού και οι περισσευούμενες άκρες να πεταχτούν, για να έχει ο μπακλαβάς καλύτερη εμφάνιση.
 9. Χαράζουμε την επιφάνεια του μπακλαβά με μαχαίρι σε κομμάτια. Ψήνουμε στους 160°C για 35-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.
 10. Το βγάζουμε από τον φούρνο κι όπως είναι καυτό, το περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι.
 11. Αφήνουμε να το ρουφήξει όλο και σερβίρουμε.





Δέκατο έβδομο πιάτο

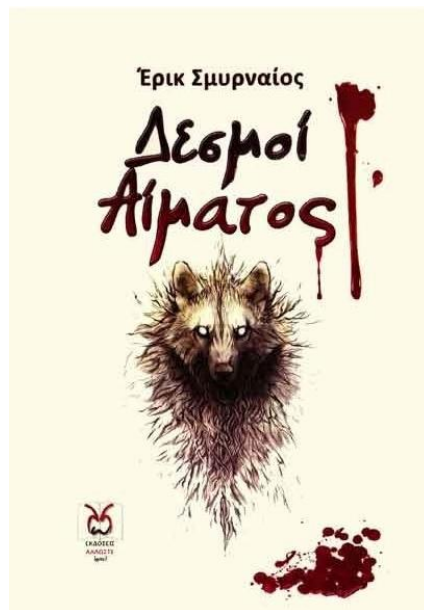
Boissons


Ποτό - ρόφημα

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Δεσμοί αίματος

του Έρικ Σμυρναίου





Λέει ο Έρικ Σμυρναίος:

Το διάβασμα ενός βιβλίου απαιτεί τη δημιουργία μιας συγκεκριμένης ατμόσφαιρας που συνήθως καθορίζεται από το περιεχόμενο του. Για παράδειγμα, ένα βιβλίο «ρομαντικό» που περιγράφει μια ιστορία αγάπης με αίσιο τέλος, ταιριάζει να διαβαστεί σε κάποια καλοκαιριάτικη παραλία, μέσα στο ρόδινο φως ενός ανέφελου δειλινού, κατά προτίμηση με τη συντροφιά ενός καλού κοκτέιλ. Μια ιστορία τρόμου από την άλλη, γίνεται σαφέστατα πιο απολαυστική, όταν η ανάγνωσή της λαμβάνει χώρα στις μικρές ώρες τις νύχτες, δίπλα σε ένα ποτήρι ουίσκι ή κόκκινου κρασιού, κατά τη διάρκεια μιας άγριας καταιγίδας, το ιδανικό δε για τον αναγνώστη θα ήταν να βρίσκεται μόνος, σε κάποιο παλιό και μεγάλο σπίτι όπου ο αέρας θα σφυρίζει στις καμινάδες και θα κάνει τα παραθυρόφυλλά του να κροταλίζουν απειλητικά. Οι «Δεσμοί Αίματος» είναι ένα βιβλίο-ανθολογία διηγημάτων που έχουν ως κεντρικό τους άξονα τις σκοτεινές και παράξενες ιστορίες που θα μπορούσαν να ξεδιπλώνονται, αυτή τη στιγμή που μιλάμε, στην ελληνική επαρχία, η οποία, πιστέψτε με, δεν έχει χάσει τίποτα από τη διαχρονική γοητεία ενός τόπου που κατοικείται από τα πανάρχαια χρόνια και ξέρει να φυλάει τα μυστικά. Εσείς, λοιπόν, ποιο περιβάλλον πιστεύετε ότι ταιριάζει πιο πολύ σε ένα τέτοιο βιβλίο; Και τι θα πινατε διαβάζοντας το;





Καυτό τσάι ιβίσκου με κανέλα, γαρίφαλο, πιπέρι και κονιάκ

[Αργά το βράδυ, ο καφές δε βοηθάει. Θα σε κάνει νευρικό και δε θα απολαύσεις τον κομψό τρόμο ενός διγητήματος. Όχι, τσάι βοτάνων είναι η καλύτερη επιλογή, ξηνούτσικο, να σε ξυπνήσει, και με μια ιδέα κονιάκ, να σε ζεστάνει, να στεγνώσει τον κρύο ιδρώτα που πάει να σχηματιστεί στο έντρομο μέτωπό σου.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 45 λεπτά

Υλικά:


- ☞ 6 φλιτζάνια νερό
- ☞ 2 φλιτζάνια αποξηραμένα πέταλα ιβίσκου
- ☞ 1 ξυλάκι κανέλας
- ☞ 1 γαρίφαλο
- ☞ 2 κόκκοι μπαχάρι
- ☞ 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- ☞ ½ φλιτζάνι μαύρη ζάχαρη
- ☞ 1 ½ φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
- ☞ 6 σφηνάκια κονιάκ

Εκτέλεση

1. Σε ένα κατσαρολάκι, βάζουμε το νερό να βράσει.
2. Προσθέτουμε όλα τα υλικά μαζί και το αφήνουμε να ξαναπάρει βράση. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να σιγοβράζει για 35-45 λεπτά, αναλόγως το πόσο δυνατή θέλουμε τη γεύση του ιβίσκου.
3. Σουρώνουμε το αφέψημα καλά και το φυλάμε στο ψυγείο, έως και 15 μέρες από τη στιγμή που θα κρυώσει.
4. Σερβίρουμε ως εξής: γεμίζουμε κατά το 1 τέταρτο της χωρητικότητάς της μια μεγάλη κούπα, προσθέτουμε ένα σφηνάκι κονιάκ και απογεμίζουμε με καυτό νερό. Μπορεί να σερβιριστεί και κρύο, κι αντί για κονιάκ και προσθέσουμε την αντίστοιχη ποσότητα ημίγλυκου κρασιού.







[Όσο δεν περιμένεις]

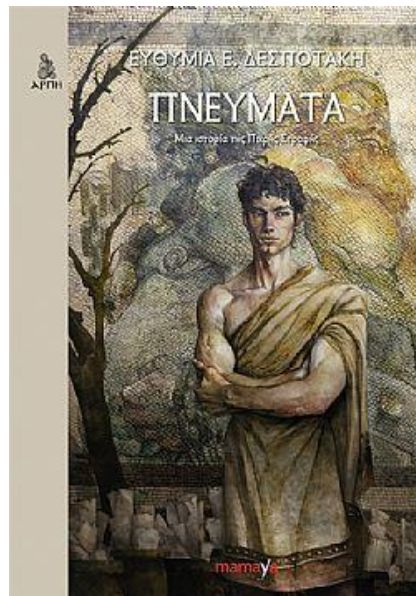
Street food

Βρώμικο

Προτεινόμενο ανάγνωσμα:

Πνεύματα: μια ιστορία της Πικρής Στροφής

Της Ευθυμίας Ε. Δεσποτάκη





Λέει η Ευθυμία Ε. Δεσποτάκη:

Θα σας παραξενεύει ίσως η παρουσία ενός βιβλίου που ανήκει στο είδος του fantasy σε έναν κατάλογο από βιβλία τρόμου. Αλλά υπάρχει κάτι στα Πνεύματα, μια σκηνή που παίζει να έγραψα ολόκληρο το βιβλίο μόνο και μόνο για χάρη της: μια εικόνα καρφωμένη στο μυαλό μου, από τα είκοσί μου χρόνια, όπως την είδα για πρώτη φορά στο εξώφυλλο του βιβλίου «Ιστορίες της Μυθολογίας Κθούλου/2», στη σειρά της Ωρόρα, ο τόμος 53. Είναι μια εικόνα σχεδιασμένη από τον Frank Frazetta το 1966, για εξώφυλλο του περιοδικού Eerie Magazine, τεύχος 3. Έτσι φαντάζομαι τον Τίλου Ματίμ, όρθιο, πλατύ, απειλητικό. Ψαρίσιο.

Αλλά για να φτάσει ο Παγκράτης μπροστά του, έπρεπε πρώτα να φύγει από τη γενέτειρά του, Δαμασινή Ιασώ. Κι ως να γίνει αυτό, πρέπει κάπως να συντηρείται, δε γίνεται να περιμένει τη συμπόνια της όμορφης κυράς μας Πελείας. Αλλά ο Παγκράτης μάλλον δεν ξέρει να μαγειρεύει. Και θα πρέπει να βασιστεί στους διάφορους μάγειρες του δρόμου για να τραφεί.

Φυσικά, η Δαμασινή έχει το άρωμα της ελληνιστικής Αλεξάνδρειας. Κάτι από Ελλάδα, δηλαδή, και κάτι από Αίγυπτο. Κι ενώ στην Ελλάδα τιμάμε τα όσπρια ως πιάτα κανονικά, στην Αίγυπτο τα φορτώνουν με ένα σωρό άλλα άμυλα και πρωτεΐνες και τα τρώνε για street food. Για βρώμικο, δηλαδή.

Αφήστε τα παλιολοιπάνια και τα ύποπτα πιτόγυρα. Όταν τελειώσει το πλούσιο γκουρμέ σας γεύμα αλλά λαχταράτε ακόμη κάτι τι χορταστικό, πεταχτείτε ως το Κάιρο και χτυπήστε ένα κόσσαρι. Χωρίς κρέας, είναι η αλήθεια. Αλλά ό,τι πρέπει για το τέλος μια πλούσιας βραδιάς.





Κόσσαρι

[Η φτώχεια και το ζόρι εφευρίσκει συνδυασμούς τροφών που, σήμερα, μας φαντάζουν υπερβολικοί. Σίγουρα, όμως, γυρνώντας αργά τη νύχτα από μια μέρα κοπιαστική, ένα πιάτο γεμάτο υδατάνθρακες, λάδι και μπαχαρικά μπορεί να μας στυλώσει και να μας βοηθήσει να αντιμετωπίσουμε τους τρόμους μας, όσο φρικτοί κι αν είναι.]

Μερίδες: 6

Χρόνος: 4 ώρες και 12 ώρες για τα ρεβίθια

Υλικά:

Για τα τηγανητά κρεμμύδια

- ☞ 3 φλιτζάνια ελαιόλαδο
- ☞ 3 μεγάλα κρεμμύδια
- ☞ ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Για τα ρεβίθια

- ☞ 1 φλιτζάνι ρεβίθια
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας μαγειρική σόδα
- ☞ 1 κουταλιά της σούπας σκόνη μουστάρδας
- ☞ 1 μικρό κρεμμυδάκι ή κοκιάρι
- ☞ αλάτι


Για το φακόρυζο

- ☞ 1 ½ φλιτζάνι φακές
- ☞ 1 μικρό κρεμμυδάκι
- ☞ 1 σκελίδα σκόρδο
- ☞ 1 φύλλο δάφνης
- ☞ 1 ½ φλιτζάνι ρύζι κίτρινο, για πιάφι
- ☞ αλάτι

Για τη σάλτσα ντομάτας

- ☞ 6 σκελίδες σκόρδο
- ☞ 500 γραμμάρια χυμός ντομάτας
- ☞ 2 κουταλιές της σούπας πελτές ντομάτας
- ☞ 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο τριμμένο





☞ 1 κουταλάκι του γλυκού κόλιανδρος τριμμένο

☞ 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

☞ αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι

☞ 3 κουταλιές της σούπας λευκό ξύδι

Για την ντ'ια ή ντούια (duqqa)

☞ ½ φλιτζάνι φουντούκια

☞ ¼ του φλιτζανιού σουσάμι

☞ 3 σκελίδες σκόρδο

☞ 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο τριμμένο

☞ 1 κουταλάκι του γλυκού σπόροι κόλιανδρου τριμμένοι

☞ ½ κουταλάκι του γλυκού καυτερό πιπέρι (πάπρικα καυτερή, τσίλι, πιπέρι καγιέν ή πιπέρι αλέπο)

☞ ½ φλιτζάνι δυόσμος αποξηραμένος

☞ ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

☞ 3 κουταλάκια του γλυκού σουμάκ

☞ ¼ του φλιτζανιού νερό

☞ 2 κουταλιές της σούπας λευκό ξύδι

☞ 1 λεμόνι

Για τα ζυμαρικά

☞ 1 φλιτζάνι μικρά ζυμαρικά (κοραλάκι, μακαροτσίνι, ορεικέτε, φαρφαλίνα)

☞ αλάτι

Εκτέλεση

1. Από το προηγούμενο βράδυ, διαλέγουμε τα ρεβίθια, πετώντας χτυπημένα, σκουπιδάκια ή πετραδάκια. Τα ξεπλένουμε και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ με άφθονο νερό.
2. Το επόμενο πρωί, ετοιμάζουμε τα κρεμμύδια: τα καθαρίζουμε και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες. Πασπαλίζουμε με το αλάτι.
3. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και, μόλις κάψει, ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια. Τα αφήνουμε να τηγανιστούν ως να ξεραθούν εντελώς, περίπου μισή ώρα. Τα στραγγίζουμε, τα αφήνουμε σε χαρτί κουζίνας να φύγει το περίσσιο λάδι. Τα διατηρούμε σε ξηρό σημείο, για να μην πανιάσουν. Κρατάμε το λάδι του τηγανίσματος κατά μέρος.



4. Ετοιμάζουμε τα ρεβίθια: πετάμε το νερό στο οποίο μούλιασαν τα ρεβίθια. Τα πασπαλίζουμε με τη μαγειρική σόδα και τα τριβουμε ανάμεσα στα χέρια μας, να πάει η σόδα παντού. Τα αφήνουμε έτσι για 20 λεπτά και τα ξεβγάζουμε με άφθονο νερό.
5. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα κατά τα $\frac{3}{4}$ με νερό και βάζουμε μέσα τα ρεβίθια. Βάζουμε την κατσαρόλα στο μάτι να πάρει βράση. Αφαιρούμε με ένα κουτάλι ή τρυπητή κουτάλα τον αφρό που θα σχηματιστεί, όσο καλύτερα γίνεται.
6. Μόλις ελαχιστοποιηθεί ο αφρός, φιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα, μαζί με τη σκόνη μουστάρδας. Αφήνουμε τα ρεβίθια να βράσουν για περίπου 1 ώρα.
7. Δοκιμάζουμε αν έχουν μαλακώσει αρκετά. Αλατίζουμε και τους δίνουμε ακόμα μια βράση. Στραγγίζουμε τα ρεβίθια και πετάμε το νερό που έβρασαν. Τα ραντίζουμε με 2 κουταλιές της σούπας από το ελαιόλαδο που κρατήσαμε (από το τηγάνισμα των κρεμμυδιών) και τα αφήνουμε κατά μέρος.
8. Ετοιμάζουμε το φακόρυζο: διαλέγουμε τις φακές, πετώντας χτυπημένα, σκουπιδάκια ή πετραδάκια. Τις ξεβγάζουμε με άφθονο νερό.
9. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με 5 φλιτζάνια νερό και βάζουμε μέσα τις φακές. Βάζουμε την κατσαρόλα στο μάτι να πάρει βράση. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε το κρεμμυδάκι φιλοκομμένο, το σκόρδο λιωμένο και τη δάφνη. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε περίπου μισή ώρα.
10. Ξεβγάζουμε το ρύζι σε άφθονο νερό, δυο-τρία χέρια. Όταν οι φακές έχουν βράσει για μισή ώρα, αφαιρούμε τη δάφνη και προσθέτουμε το ρύζι. Το αφήνουμε να βράσει για 15 λεπτά ακόμη, ανακατεύοντας τακτικά για να μην κολλήσει. Αλατίζουμε.
11. Στο τέλος πρέπει να έχουμε ένα πιλάφι στεγνό, χωρίς καθόλου ζουμί. Περιχύνουμε με $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι από το ελαιόλαδο που κρατήσαμε (από το τηγάνισμα των κρεμμυδιών) και αφήνουμε κατά μέρος.
12. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα ντομάτας: σε κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε 4 κουταλιές της σούπας από το ελαιόλαδο που κρατήσαμε (από το τηγάνισμα των κρεμμυδιών). Λιώνουμε τις σκελίδες το σκόρδο και το σοτάρουμε να γυαλίσει στο κατσαρολάκι.
13. Προσθέτουμε το κύμινο, τον κόλιανδρο, τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι κατά το δοκούν. Σβήνουμε με το ξύδι και το αφήνουμε να εξατμιστεί καλά.
14. Προσθέτουμε τον χυμό ντομάτας και τον πελτέ διαλυμένο σε 1 φλιτζάνι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά, να σιγοβράσει και να μελώσει η σάλτσα. Κρατάμε κατά μέρος.
15. Ετοιμάζουμε την ντούκα: σε ένα αντικολλητικό τηγανάκι, καβουρδίζουμε τα φουντούκια και το σουσάμι. Τα αφήνουμε να κρυώσουν.
16. Βάζουμε στο μούλι τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, το σκόρδο φιλοκομμένο, το κύμινο, τον κόλιανδρο, το καυτερό πιπέρι, τον δυόσμο, το αλάτι και το σουμάκ. Δουλεύουμε το μούλι, να γίνει το μείγμα ψιχουλάκια. Φυλάμε την ντούκα σε γυάλινο βάζο.
17. Όταν έρθει η ώρα να σερβίρουμε, ανακατεύουμε την ντούκα με το νερό, το ξύδι, τον χυμό του λεμονιού και το ξύσμα από τη φλούδα του.
18. Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά: σε άφθονο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα ζυμαρικά και το αλάτι. Ανακατεύουμε να μη κολλήσουν και βράζουμε για όσο λείει η συσκευασία (ανάλογα με το σχήμα του ζυμαρικού και το πάχος του, από 7 έως 15 λεπτά). Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και περιχύνουμε με 2 κουταλιές της σούπας από το ελαιόλαδο που κρατήσαμε (από το τηγάνισμα των κρεμμυδιών).
19. Ετοιμάζουμε το κόσσαρι: σε μια φαρδιά πιατέλα, στρώνουμε τα ζυμαρικά σε λεπτή στρώση. Βάζουμε από πάνω τα ρεβίθια. Πάνω από τα ρεβίθια, βάζουμε το φακόρυζο. Περιχύνουμε με τη σάλτσα ντομάτας, πασπαλίζουμε την υγρή ντούκα και, τέλος, στοιβάζουμε τα ξεροτηγανισμένα κρεμμύδια.







ΕΠΙΛΟΓΟΣ – ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμά και τους δεκαοχτώ συγγραφείς που καταδέχτηκαν να μπλεχτούν στην παλαβή μας ιδέα κι όχι μόνο αυτό, αλλά και άντεξαν τις ακόμα πιο παλαβές υποδείξεις, ανάγκες και απαιτήσεις του Project, υπό δυσμενείς συνθήκες πίεσης και θερμοκρασίας.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμότερα τον Π.Μ. Ζερβό που, για χάρη μας, απαρνήθηκε, έστω για 500 λέξεις, το αγαπημένο του πολυτονικό.

Το κοκτέιλ της φλογισμένης νύχτας είναι συνταγή της Ιλέην Ρήγα.

Ο τανωμένον σουρβάν, ο ξυγαλένεν, είναι παραδοσιακό ποντιακό φαγητό, και το όνομά του θα πει περίπου «σούπα με γιαούρτι». Οι μερακλήδες το σερβίρουν με «χαράτσωμα», δηλαδή ξεροτηγανισμένα κρεμμύδια με κόκκινο καυτερό πιπέρι. Συνταγή της συγχωρεμένης γιαγιάς Ευθυμίας Π. Δεσποτάκη.

Η κακαβιά είναι η πιο κλασσική συνταγή ψαρόσουπας στις ελληνικές θάλασσες, με την προσθήκη χελιού για χάρη του προτεινόμενου αναγνώσματος.

Το σορμπέ γλυκολέμονο είναι συνταγή του Jamie Oliver, πειραγμένη.

Το μοσχάρι στο πηλίνο είναι κλασσική μαμαδίστικη (της δικής μου μαμάς) συνταγή, γι' αυτό και α) αντί για τη μέθοδο «μπλουμ», το ρύζι μαγειρεύεται σουρωτό και καίγεται με βούτυρο και β) το μοσχάρι δεν τσιγαρίζεται πριν μπει στη γάστρα. Και δε σηκώνει κουβέντα η μαμά επ' αυτού.

Το μέργκερ με μπιρτέκι κουνελιού είναι προσαρμογή ενός από τα πιο διάσημα τοπικά πιάτα της Πύλου, που λέγεται «κουνέλι ναβαρέν» και δεν έχει καμία σχέση με το γαλλικό αρνάκι ναβαρέν. Τα συστατικά της συνταγής προέρχονται από ένθετο εφημερίδας της δεκαετίας του 2000, αφιερωμένο στις γεύσεις της Πελοποννήσου.

Οι γίγαντες Πρεσπών στον φούρνο είναι κλασσική μαμαδίστικη συνταγή. Βορειοελλαδίτικη.

Η σαλάτα είναι έμπνευση της Ευθυμίας Ε. Δεσποτάκη, διαμορφωμένη από τη Φράνση Παπουτσάκη.


Το άρτυμα από αγγούρι στην πιατέλα αλλαντικών είναι εμπνευσμένο από τη συνταγή με τίτλο «sweet relish», του σεφ Gary Zemola του χοττογοκάδικου Super Duper Weenie, στο Fairfield του Connecticut, όπως αυτή παρουσιάστηκε στην εκπομπή του Food Network «Diners, Drive-Ins and Dives» (5^η σεζόν, επεισόδιο 12^ο, 16 Μαρτίου 2009).

Τα Choco death cookies είναι μια συνταγή της foodblogger Amy Duska (amyinthekitchen.com), προσαρμοσμένη στο προτεινόμενο ανάγνωσμα.

Η ομελέτα με τα συκωτάκια είναι στερεοελλαδίτικη συνταγή της συγχωρεμένης γιαγιάς Καλλιόπης Λύκου.

Ο μπακλαβάς με σουσάμι είναι παραδοσιακή συνταγή της Θράκης, όπως τη μεταφέρει η foodblogger Λίλιαν Αποστολοπούλου (tamambylilian.blogspot.com), προσαρμοσμένη στο προτεινόμενο ανάγνωσμα.





Το τσάι ιβίσκου είναι παραδοσιακή μεξικάνικη συνταγή με πρωτότυπο όνομα Agua de Jamaica (μεταφράζεται ως «νερό του ιβίσκου», ναι, Τζαμάικα θα πει ιβίσκος), προσαρμοσμένη στο προτεινόμενο ανάγνωσμα.

Το κόσαρι είναι παραδοσιακό street food στο Κάιρο, αλλά και σε όλη την Αίγυπτο, με συνταγή προσαρμοσμένη στο προτεινόμενο ανάγνωσμα.

Τα πορτομπέλο με αυγά, τα κανελόνια με κιμά γαλοπούλας, το μυλοκόπι με τα μυρωδικά, τα ρολάκια μελιτζάνας με ψαρονέφρι, η τυροκαυτερή, το παπρίκια-ντιπ και η μαρμελάδα ντομάτας είναι πρωτότυπες συνταγές της Ευθυμίας Ε. Δεσποτάκη.

Απολαύστε υπεύθυνα.



Βιογραφικά συγγραφέων

Αντώνης Αντωνιάδης

Γεννήθηκε στην Άλτενα της Γερμανίας και μεγάλωσε στη Δράμα. Αποφοίτησε από τη σχολή Φυσιοθεραπείας του Βελιγραδίου. Από το 2000-2004 ήταν αρχισυντάκτης του περιοδικού «Άβατο», από το 2004-2007 ήταν διευθυντής του περιοδικού «Μυστική Ελλάδα» και από το 2015-2016 ήταν αρχισυντάκτης του περιοδικού «Nimbus». Το 2003 οργάνωσε την παραγωγή της τηλεοπτικής σειράς «Άγνωστες Πύλες», που προβλήθηκε στην ΕΤ3. Με κείμενά του, έχει συμμετάσχει στα βιβλία: «Μαγεία, η απόκρυφη παράδοση του κόσμου», «Ανεξήγητα φαινόμενα», «Ιερή Ελλάδα», «Τα μεγαλύτερα μυστήρια του κόσμου», «Γυναίκες και Ιερό», «Ο πόλεμος ενάντια στο matrix», «Φανταστικοί κόσμοι», «Αρχαία ελληνική επιστήμη», «Φαντάσματα» και άλλα. Επίσης, έχει εργαστεί και ως επιμελητής εκδόσεων. Προσωπικά του έργα: Δελφοί, οι πολιτικοί σχεδιασμοί του ιερατείου (2006), Παράξενες διηγήσεις αρχαίων Ελλήνων (2006), Ο Λύκος της Σπάρτης (2009) –το οποίο κυκλοφόρησε με μεγάλη επιτυχία και στην Ιταλία–, Εκστρατεία στην έρημο (2010) –το οποίο επίσης κυκλοφόρησε στην Ιταλία–, Δαιμόνιος Βάκχος – σε συνεργασία με την Αγγελική Ράδου (2015), Νεκρονομικόν, το χειρόγραφο των νεκρών (2018) – το οποίο πρωτοκυκλοφόρησε στις ΗΠΑ το 2015.

Μιχάλης Δαγκλής

Γεννήθηκε στην Αθήνα τον Αύγουστο του 1980. Έχει καταγωγή από τον Γαλατά Τροιζηνίας, μα μεγάλωσε και ζει στον Πειραιά. Η αγάπη του για το βιβλίο αλλά και τη λογοτεχνία τρόμου ξεκίνησε από νωρίς. Αναζητά διαρκώς την ιστορία εκείνη που θα τον προκαλέσει ή θα τον τρομάξει περισσότερο. Δυο μικρές ιστορίες του, φαντασίας και τρόμου, κέρδισαν σε διαγωνισμό και εκδόθηκαν σε συλλογικό έργο. Η δεύτερη μεγάλη του αγάπη είναι ο κινηματογράφος. Οι ταινίες φαντασίας και τρόμου της δεκαετίας του '80 είναι αυτές που έχουν επηρεάσει περισσότερο το συγγραφικό του έργο, ενώ κατά καιρούς αρθρογραφεί σε διάφορα κινηματογραφικά σάιτ. Έργα: Αγαλήνευτα βάθη (2018). Συμμετοχές: Αποκάλυψη (2009), Κόρες της νύχτας (2017).

Γιώργος Δάμτσιος

Γεννήθηκε το 1978 στη Νάουσα, όπου και εξακολουθεί να διαμένει, μαζί με τη σύζυγό του Αναστασία και τα δύο παιδιά τους. Εκτός από τη συγγραφή, του αρέσει να διαβάζει μανιωδώς, ενώ είναι λάτρης της Heavy Metal, του gaming και του αθλητισμού. Αποτελεί ιδρυτικό μέλος του Φεστιβάλ Φαντασίας Fantasmagoria. Αρθρογραφεί τακτικά στην ιστοσελίδα nycrophilia.gr. Πραγματοποιεί σεμινάρια δημιουργικής γραφής για λογαριασμό της Επιτροπής Ισότητας του Δήμου Νάουσας. Βρείτε τον στο προσωπικό του site: georgedamtsios.com. Έργα: Μέχρι την τελευταία του ανάσα (2015), Το τρίπτυχο των ευχών (2017), Στη γέφυρα των χαμένων ψυχών – σε συνεργασία με τον Μάριο Δημητριάδη (2017), The Metal Chapters Volume One, – σε συνεργασία με τον Μάριο Δημητριάδη (2018), Μυστικά στο Λυκόφως (2018), Σκοτεινό πέπλο (2018). Συμμετοχές: Ψίθυροι μέσα στη νύχτα (2016), Το Άγνωστο, διαγωνισμός των εκδόσεων Ανάτυπο (2016), Το έπος της φαντασίας: Αδιέξοδο, (2017), Τρόμος, διαγωνισμός εκδόσεων Ανάτυπο (2017), Αντίθετο Ημισφαίριο 4 (2017), Ζόμπι στην Ελλάδα, (2017), Ιστορίες του τόπου μας: Νάουσα, (2018), Ημερολόγια Ψυχοπλάνης, (2018).





Μάριος Δημητριάδης

Κατάγεται από τον Ασικό Θεσσαλονίκης και έχει κάνει σπουδές γεωπονίας στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο. Εργάζεται στη Θεσσαλονίκη, όπου και ζει μόνιμα με τη σύζυγό του. Διδάσκει κλασική και ηλεκτρική κιθάρα και είναι λάτρης της Heavy metal, των ταξιδιών και των ταινιών τρόμου. Αποτελεί έναν από τους ιδρυτές του φεστιβάλ φαντασίας Fantasmagoria και αρθρογραφεί στη ιστοσελίδα nycstophilia.gr. Του αρέσει η λογοτεχνία τρόμου και μυστηρίου. Έργα: Σκοτεινές μέρες (2014), Αγκαλιάζοντας το έρεβος (2017), Στη γέφυρα των χαμένων ψυχών – σε συνεργασία με τον Γιώργο Δάμτσιο (2017), The Metal Chapters Volume One – σε συνεργασία με τον Γιώργο Δάμτσιο (2018), Οι Μακάριοι (2018). Συμμετοχές: Βραβεία Larry Niven 2015 (2015), Ψίθυροι μέσα στη νύχτα (2016), Το Άγνωστο, διαγωνισμός των εκδόσεων Ανάτυπο (2016) Τρόμος, διαγωνισμός εκδόσεων Ανάτυπο (2017), Ζόμπι στην Ελλάδα (2017), Κόρες της νύχτας (2017), Αντίθετο Ημισφαίριο 4 (2017), Ημερολόγια Ψυχοπλάνης (2018), Με κομμένη την ανάσα - 120 λέξεις.

Π. Μ. Ζερβός

Γεννήθηκε το 1972 στην Αθήνα. Έχει εκδώσει δύο μυθιστορήματα (*Ανάμεσα*, biblio εκδόσεις, Αθήνα 2007 και *Η εξορία του προσώπου*, NightRead, Αθήνα 2017), που αποτελούν τα δύο πρώτα μέρη μιας άτυπης τριλογίας για τον Πειραιά. Έχει δημοσιεύσει πεζά, ποιήματα και δοκίμια (κατά κύριο λόγο, σχετικά με την πεζογραφία φρίκης) σε διάφορα περιοδικά (Οδός Πανός, Φαρφουλάς, κ.ά.). Ασχολείται με την επιμέλεια και διόρθωση βιβλίων (ενδεικτικά: *Βούρλα-Τρούμπα*, Βασίλης Πισιμίσης, εκδόσεις Τσαμαντάκη, Πειραιάς 2010) και με τη λογοτεχνική μετάφραση (βλ. *Το κάλεσμα του Κθούλου και Δαγών*, Χ. Φ. Λάβιραφτ, εκδόσεις Ars Nocturna, Αθήνα 2016). Ζει στον Πειραιά, που αποτελεί σκηνικό πολλών ιστοριών του.

Αβραάμ Κάουα

Γεννήθηκε στην Αθήνα το 1972. Γράφει και μελετά κόμικς, κινηματογράφο, και λογοτεχνία του μυστηρίου και του φανταστικού. Ανάμεσα στα έργα του είναι η συλλογή διηγημάτων *Τι τραγουδούσαν οι Σειρήνες και άλλες 11 ανομολόγητες ιστορίες* (2004), τα δύο βιβλία του με την Πανδώρα Όρμοντ, *Το Ασήμι που Ουρλιάζει* (2009) και *Νεκρό Δέρμα* (2011), *Ο Προσκεκλημένος* (2014), ένα prequel στον *Δράκουλα*, και τα graphic novel *Δημοκρατία* (2015), *Übermensch!* (2015), και *Οι Νύφες του Δράκουλα* (2018-2019).


Κωνσταντίνος Κέλλης

Γεννήθηκε το 1985 στην Ξάνθη και σπούδασε Αγγλική Φιλολογία και Δημιουργική Γραφή σε δυο πόλεις γεμάτες φαντάσματα, τη Θεσσαλονίκη και το Εδιμβούργο. Η αγάπη του για τη Λογοτεχνία του Φανταστικού τον οδήγησε στη συγγραφή ιστοριών τρόμου και μυστηρίου. Από το 2008 κι έπειτα, η δουλειά του διακρίνεται συνεχώς σε λογοτεχνικούς διαγωνισμούς, ενώ πολλά διηγήματά του έχουν δημοσιευθεί στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Ζει και εργάζεται στη Σουηδία ως καθηγητής αγγλικών. Το νέο του μυθιστόρημα «Άγιοι Τίποτα» κυκλοφορεί τον Φεβρουάριο από τις εκδόσεις Bell. Έργα: *Το φως μέσα μου* (2013), *Νεκρή Γραμμή* (2014), *Η σκιά στο σπίτι* (2016). Συμμετοχές: 10 ιστορίες του φανταστικού (2010), *Στον Ισκίο του βασιλιά* (2017)

Αντώνης Κρούσιλας

Γεννήθηκε το 1970 στο Βόλο, μεγάλωσε στην Αθήνα και ζει στη Σύρο. Οι πρώτες του συγγραφικές απόπειρες υπό μορφή διηγημάτων έχουν δημοσιευτεί από τις εκδόσεις Ωρόρα. Έχει γράψει τη





μαύρη κωμωδία «Παπάγια-Μάντολερ», που έχει ανέβει σε σκηνοθεσία Γ. Πάχου, με πρωταγωνιστή τον ηθοποιό Γιώργο Μιχαλάκη. Έργα: Το μικρό μεγάλο ταξίδι (2003), Το στόμα του Διαβόλου (2009), Μικρές αγγελίες (2010), Ο νούμερο ένα (2015), Η Γαλάτεια και τα μυρμήγκια (2018). Συμμετοχές: Ιστορίες με Φαντάσματα, Ωρόρα, τόμος 47 (1996), Ιστορίες της Μυθολογίας Κθούλου/2, Ωρόρα τόμος 53 (1997), Ιστορίες με Στοιχειωμένα Σπίτια, Ωρόρα τόμος 61 (1999), Το Χαλάνδρι που γνώρισα (2005), Ανθολογία διηγήματος, Γ' λογοτεχνικός διαγωνισμός Αντώνης Σαμαράκης (2009), Στους αχαροτογράφητους τόπους της φαντασίας (2016) Αλλόκοσμοι (2017)

Γιώργος Κωστόπουλος

Γεννήθηκε πριν 37 χρόνια στην Αθήνα και μεγάλωσε στη Νέα Σμύρνη. Εργάζεται ως ιδιωτικός υπάλληλος και στον ελεύθερό του χρόνο γράφει μικρές και μεγάλες ιστορίες, κυρίως τρόμου και φαντασίας. Το 2013 κέρδισε το πρώτο βραβείο στην κατηγορία Τρόμου στα βραβεία Larry Niven, με το διήγημα «Σάιμον», ενώ το 2014 συμμετείχε στο 25th Hour Project. Διηγήματά του έχουν δημοσιευτεί στο περιοδικό Συμπαντικές Διαδρομές και στο blog του Moonlight Tales. Έργα: Εξιλέωση (2015), Ανίερη Πόλη (2016), Η μαύρη πυραμίδα (2017), John Smith: Αναπαυτής (2017). Συμμετοχές: Θρόλοι του Σύμπαντος IV (2015), Βραβεία Λογοτεχνίας του φανταστικού Larry Niven 2013 (2016), Τρόμος, διαγωνισμός εκδόσεων Ανάτυπο (2017), Τα χρονικά της καταραμένης γης (2017)

Γιώργος Λαγκώνας

Γεννήθηκε στη Χίο το 1979 και είναι ψυχίατρος στην Πολεμική Αεροπορία. Διδάσκει Δημιουργική Γραφή στους νοσηλεύομενους του Νοσοκομείου Ημέρας της Α' Πανεπιστημιακής Ψυχιατρικής Κλινικής (Αιγινήτειο Νοσοκομείο) και οργανώνει λογοτεχνικό εργαστήριο στον Δήμο Σικυωνίων, υπό την αιγίδα του πολιτιστικού συλλόγου Αγκαλιά-Ζω. Κείμενά του υπάρχουν στους ιστότοπους sff.gr και nycrophilia.gr. Διηγήματά του έχουν διακριθεί σε λογοτεχνικούς διαγωνισμούς και έχουν συμπεριληφθεί σε συλλογές (FantastiCon, sff/press, Βραβεία Larry Niven, nycrophilia.gr, Locus-7, Ars Nocturna, Συμπαντικές Διαδρομές, iWrite, impossible.gr, ΟΣΤΡΙΑ). Έχει γράψει σενάρια για το comic τρόμου περιοδικό ΡΙΓΗ (εκδόσεις Ρενιέρη). Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί του στο glagonas@gmail.com. Έργα: Μεσονυκτικό (διηγήματα σκοτεινής φαντασίας και τρόμου, 2015), Των Υδάτων του Ουρανού (μυθιστόρημα επιστημονικής φαντασίας και τρόμου, 2016), Κάτι παράξενες γυναίκες (συλλογή διηγημάτων, 2017). Συμμετοχές: Εφαρμοσμένη μυθομηχανική (2014), Θρόλοι του σύμπαντος III (2014), Κόρες της νύχτας (2016), Ζόμπι στην Ελλάδα (2017), Ιστορίες του FantastiCon: Ο άνθρωπος με τα Χίλια πρόσωπα, Η Έκλειψη (2017), Νυχτερινό Ανθολόγιο (2017).


Άννα Μακρή

Γεννήθηκε το 1976. Ξεκίνησε να γράφει το 2008. Έργα: Η Βίλκα (2018). Συμμετοχές: Εφαρμοσμένη μυθομηχανική (2014)

Ειρήνη Μαντά

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Σπούδασε γαλλική φιλολογία στο Πανεπιστήμιο Αθηνών, κλασικό τραγούδι στο Ωδείο του Μανώλη Καλομοίρη και υποκριτική στη Σχολή Δραματικής Τέχνης ΙΑΣΜΟΣ. Άρθρα της και διηγήματα έχουν κυκλοφορήσει στα περιοδικά λογοτεχνίας του Φανταστικού «Κοσμική Διάσταση», «Φανταστικά Χρονικά», «Δραματουργοί των Γιαν» και «Συμπαντικές Διαδρομές». Έργα: Το δαιμόνιο της γραφής (2005 και 2012), Το δάσος με τα πέπλα (2015), Έξι ιστορίες για μικρούς σάτυρους (2016). Συμμετοχές: Κλειστοί χώροι (2014), Κόκκινη κλωστή





δεμένη, συλλογή ελληνικού παραμυθιού (2014), Στους αχαρτογράφητους τόπους της φαντασίας (2016), Στο Δρόμο για τις Πλειάδες (2017), Σκιές και Αντανάκλασεις (2018)

Γιώργος Μεσολογγίτης

Γεννήθηκε στο Μαρούσι τον Απρίλιο του 1983. Τα παιδικά του χρόνια ήταν μοιρασμένα σε Σαλαμίνα και Πειραιά, γεμάτα φαντασία και παιχνίδια, ενώ λάτρευε την ονειροπόληση παρέα με βιβλία, κόμικ και μουσική. Από το 2013, διατηρεί το προσωπικό του site αφιερωμένο στη rock μουσική και την geek κουλτούρα, το schoolofrock.gr. Το 2012 κέρδισε πλήρη υποτροφία στη σχολή αθλητικής δημοσιογραφίας Κέντρο Αθλητικού Ρεπορτάζ. Τον Απρίλιο του 2018, το διήγημά του με τίτλο «Είμαι» διακρίθηκε με τιμητικό βραβείο από το φεστιβάλ Fantasmagoria και τις εκδόσεις iWrite. Το θέμα του διαγωνισμού, «Ανάσταση», ήταν διά χειρός Graham Masterton. Έργα: «Η εκδίηση» του Ιάσονα Λεμονιάτη (2015), Martin Hellwood (2017). Συμμετοχές: Τρόμος, εκδόσεις Ανάτυπο (2017), Το Έπος της Φαντασίας: Ανάσταση, (2018)


Περικλής Μποζινάκης

Γεννήθηκε το 1966 στην Αθήνα όπου ζει μέχρι σήμερα με τη γυναίκα του και το μικρό τους γιο. Ασχολήθηκε από νωρίς με τις εκδόσεις, τις γραφικές τέχνες και τη ζωγραφική. Έκανε τον πωλητή βιβλίων και εργαζόταν ακόμη σε ατελιέ γραφικών τεχνών. Για ένα μεγάλο διάστημα εργάστηκε ως μουσικός. Παρ' όλα αυτά, το γράψιμο ήταν πάντα η κύρια ασχολία του, αλλά το μεγαλύτερο μέρος του πρώιμου υλικού του εγκαταλείφθηκε ή και καταστράφηκε από τον ίδιο. Τα τελευταία χρόνια αποφάσισε να ασχοληθεί πρωτίστως με τη λογοτεχνία, αναπτύσσοντας μια ιδιόρρυθμη, ανησυχητική φιλοσοφία που μυθοπλαστικά κινείται στο χώρο του φανταστικού, και ανιχνεύει σκοτεινές περιοχές της ανθρώπινης ύπαρξης - προς το παρόν με τη μορφή διηγημάτων. Έργα: Σκοτεινά ανέκδοτα και ιστορίες εφιαλτών (2002), Στο λυκόφως, εκείνα (2003), Ζώνη ερήμωσης (2007), Απόκριμος χρόνος (2008), Η Άβυσσος πίσω απ' την πόρτα (2015), Σελίδες από το πουθενά (2016). Συμμετοχές: Σκιές και Αντανάκλασεις (2018)

Φράνση Παπουτσάκη

Γεννήθηκε το 1976 στη Νεάπολη Εξαρχείων, κάτω από τον αστερισμό του Σκορπιού. Σπούδασε στο Πάντειο Πανεπιστήμιο Κοινωνικών & Πολιτικών Επιστημών, στο τμήμα Κοινωνιολογίας. Οι ιστορίες της έχουν κυκλοφορήσει σε αριστέα ηλεκτρονικά site, όπως το BOOKBAR, το CHALICE, καθώς επίσης, στα έντυπα λογοτεχνικά περιοδικά ΚΛΕΨΥΔΡΑ και ΣΟΔΕΙΑ. Όταν δεν γράφει, αρθρογραφεί στη NYCTOPHILIA και στο MINDHACK έχοντας πάντα ως θέμα το παράδοξο της μεταφυσικής. Γράφει και ζει στην Αθήνα. Έργα: Hide and Seek (2014), LITTLE STEPS TO HELL – σε συνεργασία με την Μαρία Ροδοπούλου και υπό τα ψευδώνυμα Francine Queen και Melissa Harloween, αντίστοιχα (2017). Συμμετοχές: Once upon a future - Ανθολογία διηγημάτων από τη Λογοτεχνική Λέσχη για τη Λογοτεχνία του Φανταστικού 2013 (2013), Θεοί του ατμού - Steampunk οράματα (2014), Θύελλα στο χρόνο I (2014), Θρύλοι του σύμπαντος III (2014), Θρύλοι του σύμπαντος IV (2015), Κόρες της Νύχτας (2016), Η πτώση των Θεών: Διηγήματα εμπνευσμένα από το έργο του H.P.Lovecraft (2016), Ψυχοπλάνης φαινόμενα (2016), Το ξύπνημα: Η πρώτη ανθολογία ελληνικού διηγήματος με ζόμπι (2016), Κόκκινος Θάνατος: Ιστορίες εμπνευσμένες από το έργο του E.A. Πόε (2016)





Αγγελική Ράδου

Γεννήθηκε στην Αθήνα το 1979, όπου σπούδασε δημοσιογραφία. Εργάστηκε στα περιοδικά God&Religion και Press των εκδόσεων Τερζόπουλου και αργότερα στα έντυπα Strange και Μυστική Ελλάδα. Με κείμενά της, έχει συμμετάσχει στο βιβλίο Φαντάσματα (Εκδόσεις Άγνωστο) και Λορατότητα (Εκδόσεις Αρχέτυπο). Αυτή την περίοδο αρθρογραφεί για τη nycrophilia.gr, όπου και διατηρεί προσωπική στήλη με τον τίτλο «Penumbra». Έργα: Οι σκοτεινές ιστορίες του Νεαρού Πόε: Ο Έντγκαρ και το μυστικό του θαμμένου φορέματος (2015), Δαιμόνιος Βάγκχος – σε συνεργασία με τον Αντώνη Αντωνιάδη (2015), Οι σκοτεινές ιστορίες του Νεαρού Πόε: Το ξύπνημα του Γκόλεμ (2016), Οι Μάγισσες (2018)

Μαρία Ράπτη

Γεννήθηκε, μεγάλωσε και σπούδασε στη Θεσσαλονίκη. Εργάζεται ως φιλόλογος, με ειδίκευση στη διαφοροποιημένη διδασκαλία και τις μαθησιακές δυσκολίες, ενώ διαβάζει και συλλέγει μανιωδώς βιβλία. Θεατρικά έργα (ημερομηνία παρουσίασης): Κάτω Κόσμος (2013), Τυφλόμυγα (2014), Τίποτα (2015), Το Κορίτσι μέσα στο Σπίτι (2016), Το Αγόρι μέσα στο Σπίτι (2016), Εξορκισμός (2017). Έργα: Χάρτινο Μουσείο Παράξενων Γεγονότων (2012), Τα Χειρόγραφα των Σκοτεινών (2016), Οι Καταραμένοι (2017), Το Μυστικό της Νύμφης (2018). Συμμετοχές: Φανταστείτε το μέλλον σας σε μια πόλη που αλλάζει, 10 βραβευμένα διηγήματα (2009)

Έρικ Σμυρνάιος

Είναι κατά το ήμισυ Έλληνας και κατά το ήμισυ Φινλανδός, και γεννήθηκε στην Αγγλία το 1970, όπου και σπούδασε Νομικά. Από το 1993, ζει και εργάζεται στην Ελλάδα όπου, στον ελεύθερο χρόνο του, αρέσκεται να γράφει διηγήματα και μυθιστορήματα που κινούνται στον χώρο του φανταστικού. Παρά το ότι η μητρική του γλώσσα δεν είναι τα ελληνικά, τα έργα του είναι γραμμένα σε αυτή τη γλώσσα, την οποία ο ίδιος θεωρεί "την τελειότερα όλων των γλωσσών". Άρθρα και διηγήματά του έχουν εμφανιστεί κατά καιρούς σε site όπως το e-word.gr, το brainchange, nycrophilia, καθώς και το ένθετο περιοδικό «Φαινόμενα» της εφημερίδας Espresso. Έργα: Η κυρά της πόλης (2013), Δεσμοί αίματος (2014), Η ειδίκτηση της Κασσάνδρας (2015), Κθούλου... Φτουγγκ! Μια ιστορία κωμικού γρίφου... (2016), Χαστουριτσάκι-Gate (2017). Συμμετοχές: Στην ανέμη τυλιγμένη (2015), Η πτώση των Θεών (2016), Το ξύπνημα (2016), Σκοτάδι (2017), Μαγικοί Χοροί (2017), SCI-FI Διαγωνισμός 01 (2017)


Ηλίας Φουντούλης

Κατάγεται κατά 50% από την Ικαρία και κατά 50% από την Αρκαδία, αλλά έχει μεγαλώσει 100% στην Αθήνα. Σπούδασε Γεωπονία στο Αμπερντίν της Σκωτίας και έκανε το μεταπτυχιακό του στην Παγκόσμια Ζωική Παραγωγή. Είναι youtuber και stand-up comedian. Έργα: The Real Greek Yogurt Book (2014), Κάτι χαμογελάει στις σιές (2016) – με το οποίο κέρδισε Βραβείο Κοινού Public 2017, στην κατηγορία «ελληνικό διήγημα». Συμμετοχές: Θρόνοι του σύμπαντος I (2007), Οι μάγισσες της Θεσσαλίας (2015)

Ευθυμία Ε. Δεσποτάκη

Γεννήθηκε στις 16 Νοεμβρίου 1975, στην Αθήνα. Είναι συγγραφέας, γεωλόγος και Ειδικός Γεωγραφικών Συστημάτων Πληροφοριών. Είναι μέλος του sff.gr, του μεγαλύτερου ελληνικού φόρουμ σχετικά με το φανταστικό. Σποραδικά άρθρα και βιβλιοκριτικές της εμφανίζονται σε free-press έντυπα και ηλεκτρονικά περιοδικά, όπως οι Σελιδοδείκτες, το weekinews.com, οι





Θεματοφύλακες Βιβλίων και το sff.gr. Είναι ιδρυτικό μέλος του Πολιτιστικού Συλλόγου Φίλων του Φανταστικού – FantastiCon και της συγγραφικής ομάδας Άρπη, με την οποία φιλοδοξεί να διαδώσει την ελληνική φανταστική λογοτεχνία. Έργα: Μέσα απ' το Γυαλί (2007), Πνεύματα: μια ιστορία της Πικρής Στροφής (2016), Το Ρουμπίνι του Ντεό-Νταό (Κόμπες ο Ντερλικωτής #1, 2015), Το Βελανιδωτό Διαμαντοτρύπανο» (Κόμπες ο Ντερλικωτής #2, 2016), Το Μαργαριτάρι του Χάρατς (Κόμπες ο Ντερλικωτής #3, 2017), Μέσα απ' Το Γυαλί και άλλες ιστορίες από ημιτελείς Στροφές (2017). Συμμετοχές: Θρύλοι του σύμπαντος I (2007), Τα δώδεκα πρώτα βήματα, Diavasame.gr, Πανελλήνιος Διαγωνισμός Δηγήματος (2008), SFF.GR, Ονείρων Σκιές (2008), Εφαρμοσμένη μυθομηχανική (2014), Αντίθετο Ημισφαίριο 4 (2017), Το Έπος της Φαντασίας: Αδιέξοδο (2017).

Ιλέην Ρήγα

Η Ιλέην Ρήγα είναι η δημιουργός και διαχειρίστρια της Nycrophilia.gr. Γεννήθηκε στο Μόντρεαλ του Καναδά, αλλά μεγάλωσε και ζει στη Σπάρτη. Είναι απόφοιτος της Γαλλικής Φιλολογίας Αθηνών και μεταπτυχιακή φοιτήτρια Δημιουργικής Γραφής στο ΕΑΠ. Ήταν μεταφράστρια και αρθρογράφος στο διεθνές site Global Voices Online. Διηγήματά της έχουν διακριθεί και εκδοθεί σε αρκετές ανθολογίες του φανταστικού, ενώ από τις εκδόσεις Αρχέτυπο κυκλοφορεί η ανθολογία διηγημάτων του Maurice Level "Ιστορίες του Γκραν Γκινιόλ" (2018) σε δική της μετάφραση. Συμμετοχές: "Στα Σύνορα Του Τρόμου" (2016), Κόκκινος θάνατος: Ιστορίες εμπνευσμένες από το έργο του Ε. Α. Πόε (2016), Το Έπος της Φαντασίας: Αδιέξοδο (2017), Νυχτερινό Ανθολόγιο (2017).





Πόσες φορές σηκώθηκες στη μέση της νύχτας να πιεις λίγο νερό, μετά από ένα κακό όνειρο; Πόσες φορές πήγες ξυπόλυτος ως το ψυγείο παρατώντας το ηλεκτρονικό παιχνίδι, ψάχνοντας κάτι για τη λιγούρα; Πόσες φορές παράτησες το βιβλίο που σε ξενύχτησε να το διαβάσεις για ένα μικρό, αλμυρό ή γλυκό, αμαρτωλό σνακ;

Και πόσες φορές αναρωτήθηκες αν όντως φυσάει τόσο έξω ή ήταν ιδέα σου που κουνήθηκαν τα κουρτινάκια της κουζίνας;

Αν είχες όντως ξεχειλίσει το περισσευούμενο πιάτο των μακαρονιών με σάλτσα κι αυτό έσταξε παντού; Αν αυτό που μυρίζει είναι το μπουκάλι της βότκας που ξέχασες ανοιχτό ή κάτι άλλο, λιγότερο βρώσιμο – και περισσότερο αναισθητικό...;

Εμείς το αναρωτηθήκαμε πολλές φορές αυτό. Σε σημείο εμμονής. Ρωτήσαμε δεκαεννέα Έλληνες συγγραφείς τρόμου να μας πουν κι αυτοί τη γνώμη τους. Μήπως έχουν εκείνοι καμιά λύση. Για τα τσιμπολογήματα, όχι για τίποτε άλλο.

Δοκιμάσαμε να εφαρμόσουμε τη γνώμη του καθενός. Ίσως πήραμε περισσότερες απαντήσεις απ' όσες περιμέναμε... Και μάλλον εκείνα τα άτιμα τα τσιμπολογήματα, δε θα σταματήσουν. Ακόμα κι αν διώξουμε τα μαύρα πουλιά, που κροταλίζουν τις μύτες τους πάνω στα τζάμια, κοιτάζοντας με το ένα κατάμαυρο μάτι τους το τσουκάλι όπου κοχλάζει ο κυκεώνας της φαντασίας μας.

● Μια ηλεκτρονική έκδοση από τη ●

