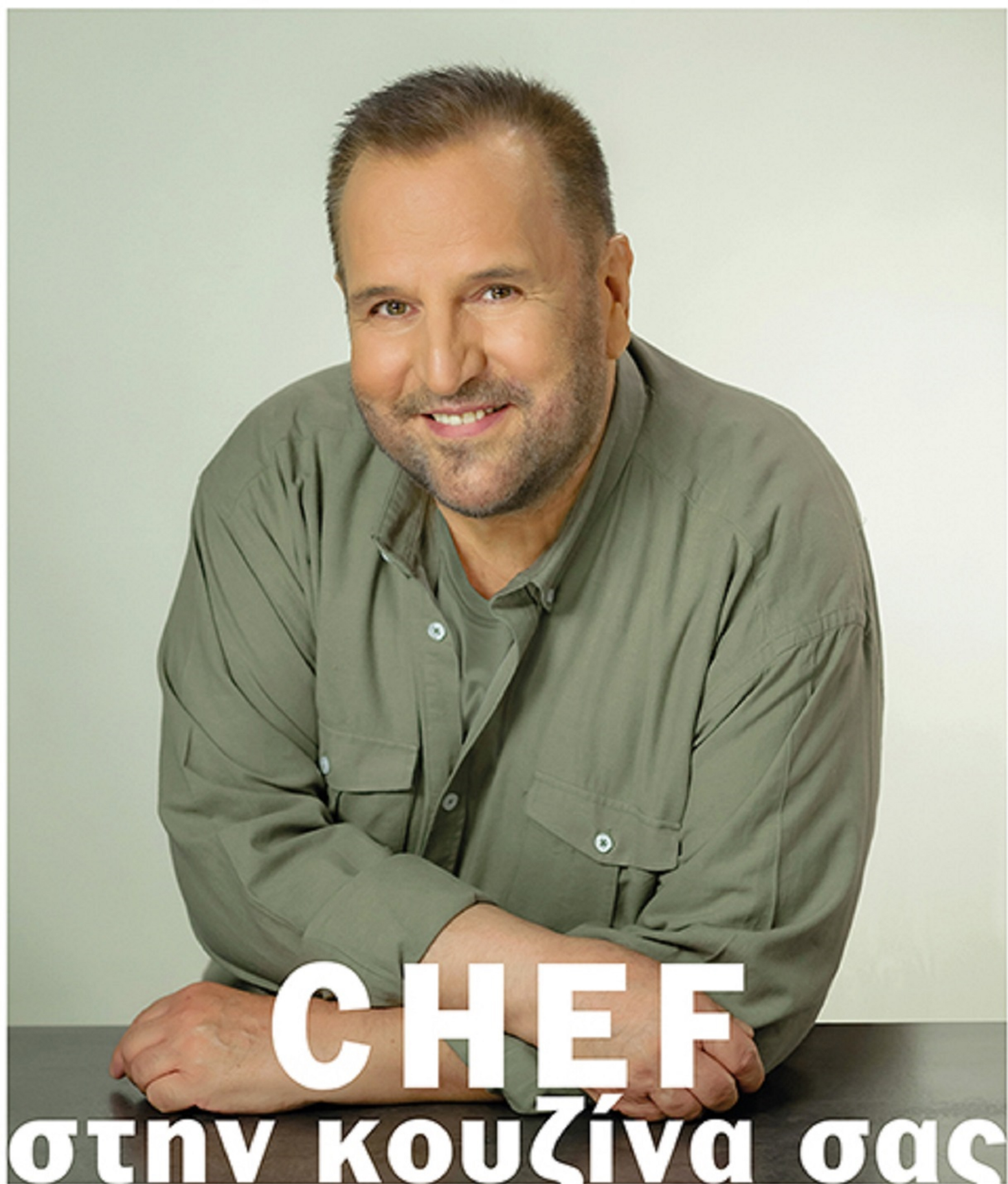


ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ



CHEF
στην κουζίνα σας

κλασική μαγειρική του αύριο

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας (Ν. 2121/1993, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής αδειάς του εκδότη κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό ή άλλο) αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

Εκδόσεις Πατάκη – Μαγειρική

Βαγγέλης Δρίσκας, *Chef στην κουζίνα σας, Κλασική μαγειρική του αύριο*

Υπεύθυνος εκδοτικού τμήματος: Κώστας Γιαννόπουλος

Κείμενα και συνταγές: Βαγγέλης Δρίσκας-d.t.k.

Head of Production & Creative Direction: Ανδρέας Ευσταθίου-d.t.k.

Σχεδιασμός, σελιδοποίηση & επεξεργασία φωτογραφιών: Ειρήanna Αθανασίου

Διορθώσεις: Ειρήνη Βλαχοδήμου

Σχεδιασμός εξωφύλλου: Βασιλική Καρμίρη

Φωτογράφιση Βαγγέλη Δρίσκα: Παντελής Μαρλαγκούτσος

Φωτογράφιση συνταγών: “d.t.k.” Β. Δρίσκας-Α. Ευσταθίου Ο.Ε., Ideal Image

Copyright© Σ. Πατάκης ΑΕΕΔΕ (Εκδόσεις Πατάκη),

“d.t.k.” ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ- ΑΝΔΡΕΑΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ Ο.Ε., 2022

Πρώτη έκδοση από τις Εκδόσεις Πατάκη, Αθήνα, Νοέμβριος 2022

ΚΕΤ Ε382 ΚΕΠ 537/22

ISBN 978-618-07-0148-7



ΠΑΝΑΓΗ ΤΣΑΛΔΑΡΗ (ΠΡΩΗΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ) 38, 104 37 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.36.50.000, 210.52.05.600,
801.100.2665, ΦΑΞ: 210.36.50.069

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: ΕΜΜ. ΜΠΕΝΑΚΗ 16, 106 78 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.38.31.078

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: ΚΟΡΥΤΣΑΣ (ΤΕΡΜΑ ΠΟΝΤΟΥ - ΠΕΡΙΟΧΗ Β' ΚΤΕΟ),

570 09 ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, ΤΗΛ.: 2310.70.63.54, 2310.70.67.15, ΦΑΞ: 2310.70.63.55

Web site: <http://www.patakis.gr> • e-mail: info@patakis.gr, sales@patakis.gr

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ

CHEF

στην κουζίνα σας

κλασική μαγειρική του αύριο



CREATIVE DIRECTOR
ΑΝΔΡΕΑΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ



Η ΟΜΟΡΦΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ | 15

Τα διαμαντάκια από τις τοπικές κουζίνες



ΟΛΑ ΣΤΗ ΜΕΣΗ | 59

Πιάτα που μοιραζόμαστε με την παρέα



ΕΞΥΠΝΗ ΛΑΧΑΝΟΦΑΓΙΑ | 95

Προκλητικά νόστιμα πιάτα



ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | 139

Εύκολα και εντυπωσιακά



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΣΤΟ ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ | 173

Αγαπημένες ελληνικές και έθνικ γεύσεις



ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΤΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΣΑΛΑΤΑ... | 223

Ιδέες, συμβουλές, ξεχωριστές συνταγές για μοναδικές σαλάτες



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ | 257

Για το καθημερινό και το κυριακάτικο τραπέζι



ΡΥΖΙ & ΟΣΠΡΙΑ ΑΛΛΙΩΣ | 299

Κλασικές και πρωτότυπες συνταγές από τις κουζίνες του κόσμου



ΑΛΕΥΡΙ & ΝΕΡΟ | 325

Πίτες, τάρτες και ζύμες από όλο τον κόσμο



STREET FOOD | 365

Από τις γειτονιές του κόσμου στην κουζίνα μας



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ | 394

Η ΟΜΟΡΦΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Τα διαμαντάκια από τις τοπικές κουζίνες

Έχοντας ταξιδέψει σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, έχω δοκιμάσει απίστευτα πιάτα, που χαρακτηρίζονται από την απaráμιλλη νοστιμιά τους και τους ευφάνταστους συνδυασμούς των υλικών. Αυτό τον γαστρονομικό πλούτο δεν τον ανακαλύπτεις εύκολα. Πρέπει να μπεις στα νοικοκυριά και να παρακολουθήσεις τις ντόπιες μαγειρίσες και τους μάγειρες εν ώρα δημιουργίας. Οι δικοί μου, για παράδειγμα, μαγείρευαν σουπιές με χόρτα φθινοπωρινά (ανεμώνες και παπαρούνες), στη Σαντορίνη έχω δοκιμάσει ροφό μαγειρεμένο στο πήλινο με θαλασσινό νερό και στην Κρήτη πόδια κότας κοκκινιστά, ενώ στη Μονεμβασιά φτιάξαμε τσαίτια, τις ντόπιες χορτόπιτες με το πολύ λεπτό φύλλο, τις οποίες ψήσαμε σε μαύρες καυτές πέτρες. Κάθε τόπος έχει τα διαμαντάκια του και μέσα από τις τηλεοπτικές εκπομπές παρουσίασα κατά καιρούς αυτά που έχω διακρίνει και πιστεύω πως πρέπει να περιλαμβάνονται στο συνταγολόγιό σας. Οι συνταγές που ακολουθούν είναι αυτές που ξεχώρισα στα γαστρονομικά μου οδοιπορικά, μαζί με αρκετές οικογενειακές από την πατρίδα μου, την Κομοτηνή. Από τα δυνατά χαρτιά της ελληνικής κουζίνας και το ελληνικό street food μέχρι τα αναπάντεχα πιάτα που ενδεχομένως δεν έχετε δοκιμάσει ακόμα, αλλά και τις αγαπημένες μου θρακιώτικες γεύσεις, οι συνταγές που ακολουθούν είναι κλασικές, εγγυημένες και θα σας συντροφεύσουν για πολλά χρόνια!

Τα δυνατά χαρτιά | 16

Τα αναπάντεχα | 34

Comfort food αλά ελληνικά | 44

Η δική μου θρακιώτικη μαμαδίστικη κουζίνα | 54

Το ψητό χοιρινό του Δεκαπενταύγουστου

Μετά από τόσα χρόνια έρευνας και ταξιδιών στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας, μπορώ να πω με σιγουριά πως το ψητό κρέας μιλάει στις καρδιές μας. Η συνήθεια να ψήνουμε και να μοιραζόμαστε με την παρέα ωραία ζουμερά καλοψημένα κομμάτια κρέατος, μαζί με όλα τους τα συνοδευτικά, είναι καταγεγραμμένη στο DNA μας. Η ψητή γουρουνόπουλα του Δεκαπενταύγουστου είναι μία από αυτές τις συνήθειες. Από τη Μεσσηνία όπου είναι η καλοκαιρινή σπεσιαλιτέ μέχρι τη Στερεά Ελλάδα την παραμονή του Δεκαπενταύγουστου στήνονται αμέτρητες ψησταριές και σούβλες για να ψηθεί ένα από τα πιο νόστιμα κρέατα. Οι επαγγελματίες του είδους ψήνουν ολόκληρα γουρουνόπουλα, που είναι δύσκολο να μαγειρευτούν σε οικιακή κουζίνα. Γι' αυτό σας δίνω τη συνταγή για να ψήσετε εύκολα και απλά το πιο νόστιμο χοιρινό, με την τραγανή πετσούλα, με το ζουμερό ψαχνό και με πολύ άρωμα από τα μυρωδικά. Αρκεί να ακολουθήσετε τις οδηγίες στην εκτέλεση. Θέλει υπομονή και αργό ψήσιμο για να ανταμειφθείτε με μοναδική νοστιμιά.

ΓΙΑ 12 ΜΕΡΙΑΔΕΣ

2 κιλά χοιρινή πανσέτα με πέτσα
2 κιλά χοιρινή κόντρα
4 σκελίδες σκόρδο τριμμένο
ή 4 κουτ. σούπας πολτός σκόρδου
ανθός αλατιού σε νιφάδες
από 5-6 κλωναράκια φρέσκα
μυρωδικά (δεντρολίβανο, θυμάρι,
ρίγανη, φασκόμηλο)
2 κουτ. σούπας μπέικιν πάουντερ
1 λίτρο λευκό κρασί
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη συνταγή αυτή θα χρειαστείτε πανσέτα και χοιρινή κόντρα σε ενιαία κομμάτια, χωρίς κόκαλο. Απλώστε τη χοιρινή πανσέτα με την πέτσα προς τα πάνω, χαράξτε τη με ένα μαχαίρι και πασπαλίστε τη με το μπέικιν πάουντερ και 2 κουταλιές αλάτι. Τρίψτε την επιφάνειά της με αυτό το μείγμα και αφήστε τη στο ψυγείο για 4 ώρες τουλάχιστον μέχρι 12 ώρες.

Έπειτα σκουπίστε την πανσέτα από το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Βάλτε τη στον πάγκο εργασίας με την πέτσα προς τα κάτω και αλατοπιπερώστε τη. Αλείψτε όλη την επιφάνεια με τον πολτό του σκόρδου και απλώστε τα φρέσκα μυρωδικά. Ακουμπήστε τη χοιρινή κόντρα στο κέντρο και τυλίξτε ρολό. Δέστε το ρολό με σπάγκο μαγειρικής και βάλτε το στο ταψί. Προσθέστε το κρασί και ψήστε στους 160°C για 3 ώρες. Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 200°C και ψήστε για 20-25 λεπτά ακόμα, μέχρι να ροδίσει η πέτσα του. Συνοδέψτε με πατάτες φούρνου και ψητά κρεμμύδια.

