

Μήλα και στη μαγειρική

ΒΑΓΓΕΛΗΣ
ΔΡΙΣΚΑΣ

Κυριακάτικη
Ελευθεροτυπία -
«GOURMET»
Οκτώβριος 2009

Εχουν καταγραφεί σχεδόν 7.000 διαφορετικές ποικιλίες σε όλο τον κόσμο. Στη Ζαγορά του Πηλίου, τα τελευταία 40 χρόνια σχεδόν, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου, που είναι από τους παλαιότερους και ιστορικότερους αγροτικούς συνεταιρισμούς της χώρας, καλλιεργεί και εμπορεύεται τα εξαιρετικά μήλα Ζαγοράς, της ποικιλίας Starking Delicious και σε μικρότερες

ποσότητες Golden Delicious και Renettes. Τα μήλα αυτά έχουν κατοχυρωθεί προϊόν ΠΟΠ. Από την οικογένεια των Delicious, τα Starking είναι αυτά που έχουν την πιο πολύπλοκη γλυκιά γεύση και μία εξαιρετικά σφιχτή και τραγανή σάρκα. Είναι ιδανικά για μαγειρέμα τόσο σε αλμυρά πιάτα όσο και σε γλυκά (μπλόπιτες, μαρμελάδες) ή ακόμη και ψημένα ολόκληρα.

Σάλτσα μήλου για χοιρινό



Ο Βαγγέλης Δρίσκας (www.driskas.com) είναι συγγραφέας των Βιβλίων «Αρωματική Κουζίνα», «Κάθε Μέρα Σεφ» και «Κινέζικη Κουζίνα», που κυκλοφορούν από τις εκδόσεις Πατάκη.



ΥΛΙΚΑ για 4 έως 6 μερίδες

- 4 μήλα
- 1 Ξερό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο φρέσκο τζίντζερ
- 4 κουταλιές της σούπας χυμός λεμονιού
- 3 κουταλιές της σούπας μαύρη ζάχαρη
- λίγη κανέλα και μοσχοκάρυδο
- 1 φλιτζάνι λευκό κρασί
- 1 φλιτζάνι ζωμός κρέατος ή κοτόπουλου
- 2 κουταλιές της σούπας μαργαρίνη
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τα μήλα, τα κόβετε σε μικρότερα κομμάτια και τα περιχύνετε με το χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε το κρεμμύδι και τρίβετε το σκόρδο. Σοτάρτε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το τζίντζερ και τα μήλα στη μαργαρίνη σε δυνατή φωτιά για 4-5 λεπτά. Σβήνεται με το κρασί, προσθέτετε το ζωμό, τη μαύρη ζάχαρη, την κανέλα και το μοσχοκάρυδο και αλατοπιπερώνετε τη σάλτσα. Βράζει σε μέτρια φωτιά για 20-25 λεπτά. Ανακατεύετε για να πολτοποιηθούν τα μήλα και σεργιρίζετε με ψητές ή σοταρισμένες χοιρινές μπριζόλες ή ψαρονέφρι.

Σαλάτα με καπνιστό χέλι, μήλα και χορσάντις

ΥΛΙΚΑ για μια μεγάλη σαλάτα

- 2 μήλα
- 1 μετριο Ξερό κρεμμύδι
- 4 φλιτζάνια θαλαρινά ή άλλα τρυφερά πράσινα μικρά σαλατικά
- 150 γραμμάρια καπνιστό χέλι
- 3 κουταλιές της σούπας χυμός λεμονιού

Για το ντρέσινγκ:

- ½ φλιτζάνι μαγιονέζα
- 1/4 φλιτζανιού στεγνωτικό γιαούρτι
- 1 κουταλιά της σούπας χορσάντις
- 1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένος άνηθος
- 1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένος φρέσκος βασιλικός ή ½ κουταλιά του γλυκού Ξερός
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας μπλόξιδο
- αλάτι



Εκτέλεση

Ανακατεύετε όλα τα υλικά του ντρέσινγκ. Καθαρίζετε και κόβετε σε πολύ λεπτές φέτες το κρεμμύδι. Καθαρίζετε και κόβετε σε μικρούς κύβους τα μήλα. Τα ραντίζετε με το χυμό του λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Ανακατεύετε σε ένα μπολ τα μήλα, το κρεμμύδι και το ντρέσινγκ. Βάζετε στο πιάτο πρώτα τα πράσινα σαλατικά, μετά το μείγμα των μήλων με το ντρέσινγκ και τέλος το καπνιστό χέλι κομμένο σε λεπτές φέτες.