

ΤΑΡΑΜΑΣ ΛΕΥΚΟΣ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

500γρ. λευκός ταραμάς

400γρ. παξιμάδι

1 μέτριο κρεμμύδι

200ml ελαιόλαδο

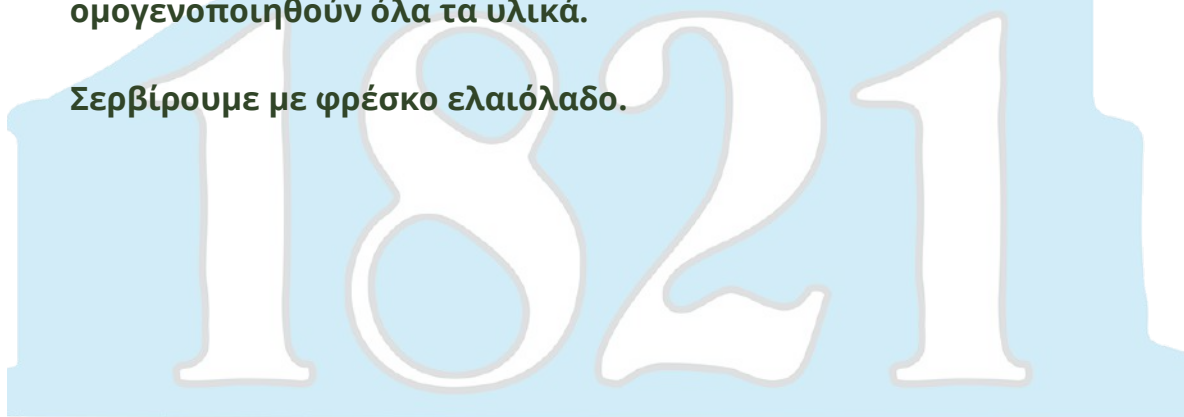
Χυμό από 2 λεμόνια



Εκτέλεση:

Ρίχνουμε στο μίξερ τον ταραμά, το λεμόνι, το χοντροκομμένο κρεμμύδι και προσθέτουμε σιγά σιγά το ελαιόλαδο. Έπειτα σπάμε το παξιμάδι και το βάζουμε στο μπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

Σερβίρουμε με φρέσκο ελαιόλαδο.



ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr

τηλ. 2721065130 / 6936926471



ΠΛΑΚΟΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

με την ευγενική συνδρομή του



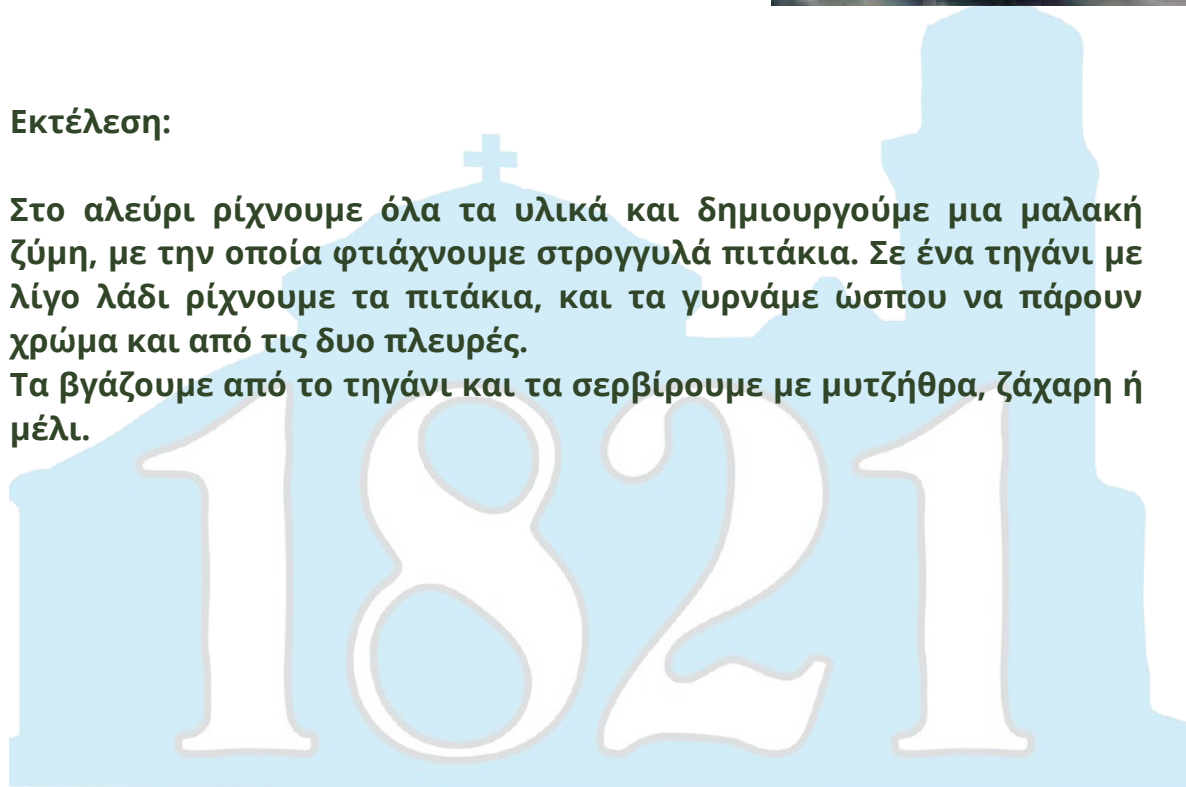
Υλικά:

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 αυγά
Ελαιόλαδο
Χλιαρό νερό
Αλάτι



Εκτέλεση:

Στο αλεύρι ρίχνουμε όλα τα υλικά και δημιουργούμε μια μαλακή ζύμη, με την οποία φτιάχνουμε στρογγυλά πιτάκια. Σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι ρίχνουμε τα πιτάκια, και τα γυρνάμε ώσπου να πάρουν χρώμα και από τις δυο πλευρές.
Τα βγάζουμε από το τηγάνι και τα σερβίρουμε με μυτζήθρα, ζάχαρη ή μέλι.



ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr
τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΟΥΠΑ ΡΟΒΙΤΣΑ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

1 κιλό ροβίτσα

1,5 κρεμμύδι μέτρια ψιλοκομμένο

Νερό

Ρίγανη

Χυμό από 2 λεμόνια

Αλεύρι

Αλάτι



Εκτέλεση:

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε την ροβίτσα αφού πρώτα την καθαρίσουμε από τυχόν πετραδάκια. Έπειτα, προσθέτουμε κρύο νερό και μόλις πάρει μια βράση σκεπάζουμε καλά την κατσαρόλα έτσι ώστε να σφραγίσει για να ανέβουν οι φλούδες στον αφρό.

Στη συνέχεια, ξαφρίζουμε και ξανακλείνουμε την κατσαρόλα αφού πρώτα ρίξουμε τρία ποτήρια κρύο νερό.

Μόλις η ροβίτσα αφρίσει ξανά, ξαφρίζουμε και πάλι τον αφρό.

Επαναλαμβάνουμε δύο με τρεις φορές ώστε να αφαιρεθούν οι περισσότερες φλούδες.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και την ρίγανη. Αφήνουμε να βράσει άλλα 20 λεπτά.

Τέλος, προσθέτουμε το αλάτι και το λεμόνι.

Αν η σούπα δεν έχει δέσει προσθέτουμε και λίγο αλεύρι ώστε να χυλώσει.

Σερβίρουμε με φρέσκο λάδι.

www.kalamata1821.gr
τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

- 1 κιλό πλευρά αρνιού με καθαρισμένο κόκαλο
- 250γρ. αγκινάρες
- 1 ματσάκι σπαράγγια
- 3 κ.σ. βούτυρο
- 1 ποτήρι του νερού κονιάκ
- Ελαιόλαδο
- Θυμάρι
- Μάραθος ψιλοκομμένος
- ½ ποτήρι του κρασιού χυμό από δυο λεμόνια
- Κρέμα βαλσαμικού λεμόνι-πορτοκάλι



Εκτέλεση:

Αλατοπιπερώνουμε

το αρνάκι, το αλείφουμε με την κρέμα βαλσαμικού και το λάδι και βάζουμε το θυμάρι. Έπειτα το τυλίγουμε πρώτα σε αλουμινόχαρτο και ύστερα σε λαδόκολλα με τα κόκαλα να προεξέχουν. Το τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220οC για 20 με 25 λεπτά.

Καθαρίζουμε τα σπαράγγια και τα σοτάρουμε στο τηγάνι με λίγο βούτυρο μέχρι να πάρουν χρώμα, τα αλατοπιπερώνουμε και τα αποσύρουμε από τη φωτιά. Στη συνέχεια, καθαρίζουμε τις αγκινάρες και τις βράζουμε μέχρι έως ότου είναι έτοιμες. Τις σοτάρουμε και προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, το μάραθο, το αλάτι και το πιπέρι και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Αφού βγάλουμε το αρνί από τον φούρνο, το κόβουμε ανά δύο μερίδες και σε ένα τηγάνι το σοτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές. Ρίχνουμε το κονιάκ και μόλις εξατμιστεί ρίχνουμε το βούτυρο μέσα στο κονιάκ και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε το αρνί με τα σπαράγγια και τις αγκινάρες και περιχύνουμε με τη σάλτσα.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr

τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΧΤΑΠΟΔΙ ΛΙΑΣΤΟ ΤΟΥ ΚΛΕΦΤΗ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

1 χταπόδι μεσαίου μεγέθους
1 τεμάχιο κρεμμύδια ξερά, ψιλοκομμένα
1 μικρό ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα,
ψιλοκομμένα
50-100 ml πετιμέζι
Λίγο βούτυρο για τη σάλτσα
Ελαιόλαδο
Ζωμός λαχανικών
Δεντρολίβανο
Θυμάρι
Δαφνόφυλλα
Αλάτι & πιπέρι



Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε το χταπόδι, το κόβουμε ανά 2 πλοκάμια και το λιάζουμε κρεμμώντας το από σχοινιά, να το βλέπει ο ήλιος για μια μέρα. Την επόμενη μέρα αφαιρούμε το ξεραμένο δέρμα και τσιγαρίζουμε το χταπόδι σε μια κατσαρόλα μαζί με λάδι και το ψιλοκομμένο ξερό και φρέσκο κρεμμύδι. Στη συνέχεια σβήνουμε το φαγητό με το πετιμέζι, προσθέτουμε και το ζωμό λαχανικών και το αφήνουμε να βράσει. Στο τέλος φτιάχνουμε τη σάλτσα βάζοντας βούτυρο και ελαιόλαδο, το οποίο έχουμε αρωματίσει με δεντρολίβανο και θυμάρι.

Εναλλακτική πρόταση μαγειρέματος:

Το χταπόδι αντί να το λιάσουμε μπορούμε απλά να το βράσουμε μαζί με ένα μεγάλο κρεμμύδι, δαφνόφυλλα και κόκκινο κρασί. Επίσης μετά το λιάσιμο ή το βράσιμο του χταποδιού, μπορούμε να το ψήσουμε σε κλειστό σκεύος με το ξέρο και το φρέσκο κρεμμύδι, το αρωματισμένο ελαιόλαδο, το πετιμέζι, το ζωμό λαχανικών και τα δαφνόφυλλα.

Συνοδεύεται με τη φάβα ή την ταραμοσαλάτα.

www.kalamata1821.gr

τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ & ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

- 1 ματσάκι παντζάρια(και το γουλί και φύλλα)
- 1 ματσάκι καυκαλήθρες
- 1 ματσάκι μάραθο
- Φέτες πορτοκαλιού
- Αποξηραμένο σύκο
- Κατσικίσιο τυρί
- Κάπαρη
- Λάδι και σκόρδο
- Σκόρδο
- Ρόδι
- Αλάτι και πιπέρι



Εκτέλεση:

Βράζουμε τα παντζάρια με τα φύλλα του, τα ξεφλουδίζουμε και τα κόβουμε σε κύβους. Έπειτα βράζουμε τις καυκαλήθρες και τις ρίχνουμε σε ένα μπολ με πάγο (για να μην χάσουν το χρώμα τους και να μην παραβράσουν).

Σε μια λεκάνη προσθέτουμε τα αποξηραμένα σύκα, το αλάτι και το πιπέρι.

Περιχύνουμε τη σαλάτα με το μείγμα λαδόσκорδο και προσθέτουμε το μάραθο και το τριμμένο τυρί. Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά. Γαρνίρουμε τη σαλάτα με τις φέτες πορτοκαλιού και το ρόδι.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ
Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr
τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΦΑΒΑ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

500γρ. φάβα
1 λίτρο νερό
Φρέσκια ρίγανη
Φρέσκο θυμάρι
Δεντρολίβανο
Δαφνόφυλλα
2 τεμάχια ξερό κρεμμύδι
Ξύσμα λεμονιού
Αλάτι και πιπέρι
Λίγο ψιλοκομμένο, φρέσκο κρεμμυδάκι για το
σερβίρισμα



Εκτέλεση:

Βράζουμε τη φάβα και στη συνέχεια προσθέτουμε ένα ένα τα υλικά. Το ένα από τα δυο ξερά κρεμμύδια το καραμελώνουμε ελαφρώς και το προσθέτουμε στη βρασμένη φάβα. Πολτοποιούμε όλα τα υλικά, βγάζοντας τα κλωνάρια από τα βότανα. Σερβίρουμε τη φάβα με το αρωματισμένο ελαιόλαδο, το ψιλοκομμένο, φρέσκο κρεμμυδάκι και το ξύσμα λεμονιού.

Σημείωση: Για κάθε 500γρ φάβα υπολογίζουμε 1 λίτρο νερό.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ
Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr

τηλ. 2721065130 / 6936926471



ΠΙΤΕΣ ΤΡΑΒΗΧΤΕΣ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

- 200γρ. προζύμι
- 500γρ. αλεύρι
- 5γρ. αλάτι
- 5γρ. ξύδι
- 40γρ. πρόβειο βούτυρο λιωμένο ή ελαιόλαδο
- 200-300γρ. νερό χλιαρό



Εκτέλεση:

Σε μια μεγάλη λεκάνη, μπασίνα ή σκάφη βάζουμε το αλεύρι και κάνουμε μία λακούβα στη μέση όπου ρίχνουμε όλα τα υλικά μας αλλά τελευταίο το νερό.

Ζυμώνουμε καλά μέχρι η ζύμη μας να μην κολλάει στα τοιχώματα της λεκάνης.

Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί τουλάχιστον για 20 λεπτά.

Στη συνέχεια, χωρίζουμε τη ζύμη σε ίσα κομμάτια ή μπάλες ζυμαριού και την ανοίγουμε στο μέγεθος της αρεσείας μας.

Τηγανίζουμε τις πίτες σε ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά ή τις ψήνουμε αφού τις λαδώσουμε σε σχάρα ή μαντέμι.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr
τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΧΟΡΤΑ ΑΓΡΙΑ ΕΠΟΧΗΣ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

Καυκαλήθρες
Μυρώνια
Κρεμμυδάκια Φρέσκα
Κρεμμύδια ξερά
Μάραθο
Άγρια Χόρτα (πχ. τζοχοί,
αγκιναράκια, λαδάκια κλπ)
Πιπέρι
Άνθος αλατιού
Ρίγανη
Λεμόνι



Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά όλα τα λαχανικά.

Βράζουμε τα χόρτα για περίπου 5 λεπτά, να κρατάνε. Στη συνέχεια τα περνάμε με παγωμένο νερό να κρατήσουν την ζωηράδα τους.

Σε άλλο σκεύος τσιγαρίζουμε σε ελαιόλαδο τα κρεμμύδια, φρέσκα και ξερά. Όταν μαραθούν προσθέτουμε τις καυκαλήθρες, τα μυρώνια και τον μάραθο. Αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να τσιγαριστούν.

Τα χόρτα αφού τα έχουμε στραγγίξει τα ψήνουμε στην σχάρα ή σε μαντέμι, τα αφήνουμε λίγο να καπνιστούν και στην συνέχεια τα ενσωματώνουμε με τα υπόλοιπα μυρωδικά.

Προσθέτουμε το άνθος αλατιού, το πιπέρι, το φρέσκο ελαιόλαδο ή αρωματισμένο με σκόρδο και θυμάρι ή δενδρολίβανο.

Σερβίρουμε τα χόρτα πάνω σε πίτα τραβηχτή με φρεσκοτριμμένη μυζήθρα.

Δρόμοι Ελευθερίας

ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ ΣΤΟ ΜΑΝΤΕΜΙ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά
1 φέτα ξεροσφέλι
Παξιμάδι τριμμένο
Αλεύρι
2 αυγά
Ελαιόλαδο



Εκτέλεση:

Περνάμε την φέτα ξεροσφέλι πρώτα από το αλεύρι και τα χτυπημένα αυγά και μετά από το τριμμένο παξιμάδι. Ξαναπερνάμε το τυρί από το αυγό και το παξιμάδι και το τηγανίζουμε μέχρι να πάρει χρώμα.

Σερβίρουμε το ξεροσφέλι είτε με κάποια μαρμελάδα είτε με μέλι.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Δρόμοι Ελευθερίας

www.kalamata1821.gr
τηλ. 2721065130 / 6936926471

ΓΚΟΓΚΕΣ ΜΕ ΠΑΣΤΟ

με την ευγενική συνδρομή του



Υλικά:

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
500 γρ. παστό χοιρινό
2 κρόκοι αυγών
Νερό όσο πάρει
Μυζήθρα
Αλάτι & πιπέρι



Εκτέλεση:

Σε ένα δοχείο ρίχνουμε το αλεύρι και χλιαρό νερό μέχρι να φτιάξουμε μια ζύμη ελάχιστα σφιχτή. Προσθέτουμε το αλάτι και όσο αλεύρι χρειαστεί ώστε η ζύμη μας να μην είναι κολλώδης. Κόβουμε την ζύμη σε μπουκιές και την πιέζουμε με τα δύο δάχτυλα ώστε να πάρει σχήμα.

Στην συνέχεια ρίχνουμε τις μπουκιές σε βραστό και αλατισμένο νερό για 20 με 25 λεπτά.

Κρατάμε μια ποσότητα από το βραστό νερό χωριστά.

Σε ένα τηγάνι ψήνουμε το παστό κρέας αφού πρώτα το έχουμε κόψει σε κύβους και το αφήνουμε να ξεροψηθεί. Σε ένα μπολάκι σπάμε τους κρόκους των αυγών και ρίχνουμε την μυζήθρα, το αλάτι, το πιπέρι, το νερό από τις γκόγκες και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια κρέμα.

Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο λάδι και ρίχνουμε τις γκόγκες. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε την κρέμα από το μπώλ και ανακατεύουμε γρήγορα.

Για το σερβίρισμα σε ένα τηγάνι ρίχνουμε λίγο λάδι και προσθέτουμε τη μυζήθρα, την ανακατεύουμε μέχρι να πάρει χρώμα και στη συνέχεια τη ρίχνουμε πάνω από τις γκόγκες στο πιάτο.