

LifeGuard
ALARM
561883

ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ ΑΥΤΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ



ΑΚΗΣ
ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ
ΑΥΤΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ
ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ



Τίτλος βιβλίου: **Αυτό πρέπει να το δοκιμάσεις**

Συγγραφέας: Άκης Πετρετζίκης

Concept – Διεύθυνση παραγωγής: Άκης Πετρετζίκης

Assistant chefs: Γιάννης Μπουροδήμιος, Γιώργος Τσούλης

Project coordinator: Mary-Rose Ανδριανοπούλου

Σχεδιασμός & Art direction: busybuilding

Φωτογραφία: Δημήτρης Πούπαλος

Food styling: Tina Webb

Κειμενογραφική επιμέλεια: Σίσσυ Καραβία/busybuilding

Θεώρηση έκδοσης: Χρυσούλα Τσιρούκη

© Άκης Πετρετζίκης, 2014

© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2014

Πρώτη έκδοση: Δεκέμβριος 2014, 12.000 αντίτυπα

ISBN 978-618-01-0950-4

Τυπώθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση, σε χαρτί ελεύθερο χημικών ουσιών, προερχόμενο αποκλειστικά και μόνο από δάση που καλλιεργούνται για την παραγωγή χαρτιού.

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής αδείας του εκδότη κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, διανομή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση, παρουσίαση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.

Εδρα: Τατοίου 121

144 52 Μεταμόρφωση

Τηλ.: 210 2804800

Telefax: 210 2819550

www.psichogios.gr

e-mail: info@psichogios.gr

PSICHOGIOS PUBLICATIONS S.A

Head office: 121, Tatoiu Str.

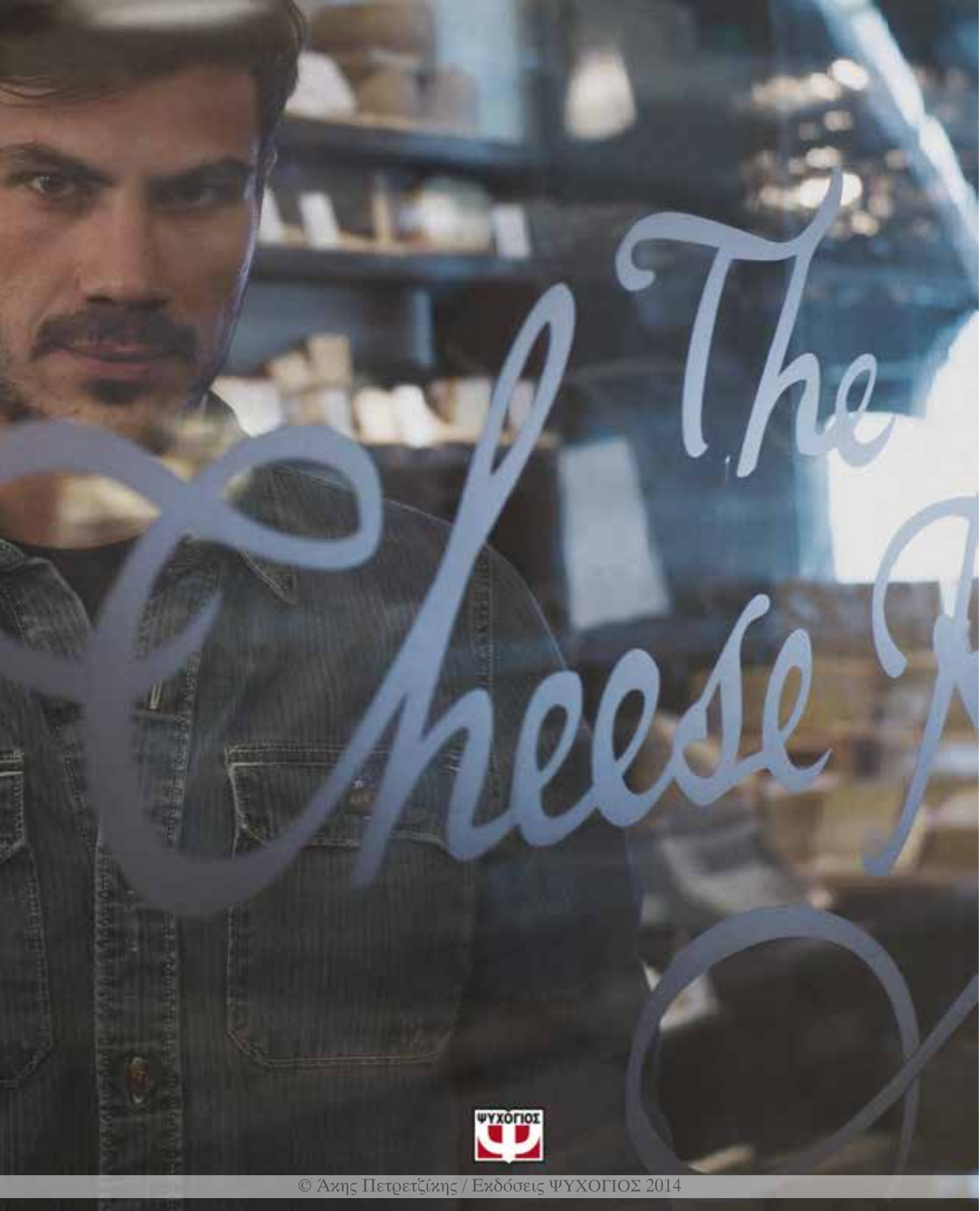
144 52 Metamorfossi, Greece

Tel.: 210 2804800

Telefax: 210 2819550

www.psichogios.gr

e-mail: info@psichogios.gr



of The
Please





Το τραπέζι αποτελεί χώρο συγκέντρωσης της οικογένειας, της παρέας, των αγαπημένων προσώπων, των φίλων. Άνθρωποι διαφορετικοί μεταξύ τους ενώνονται πάνω από ένα τραπέζι και επικοινωνούν. Αυτή είναι η εικόνα που έχω για το φαγητό, με αυτό το σκεπτικό μαγειρεύω και με την ίδια λογική σας προτείνω και τις συνταγές αυτού εδώ του βιβλίου.

Κάθε ενότητα αποτελεί και μια «περίσταση», μια σφραγή για γιορτή. Είναι οι στιγμές που κανείς μαγειρεύει για να μοιραστεί γεύσεις και συναισθήματα με τους ανθρώπους που αγαπά. Γι' αυτές τις στιγμές σας θα βρείτε εδώ μια σειρά πιάτων που είναι εντυπωσιακά, απολαυστικά, αλλά και απλά στην παρασκευή τους. Στόχος μου είναι να κάνω το κάθε τραπέζι σας εξαιρετικό, διαφορετικό και ιδιαίτερο, χωρίς όμως εσείς να ταλαιπωρηθείτε για να το πετύχετε. Ακόμη κι αν η σχέση σας με την κουζίνα είναι πολύ μικρή, μπορώ να σας διαβεβαιώσω ότι δύσκολα θα αποτύχετε.

Ανοίξτε λοιπόν το βιβλίο και ξεκινήστε! Τολμήστε να δοκιμάσετε κάτι καινούργιο, καλέστε φίλους, οργανωθείτε. Κάθε ενότητα αποτελεί και μια ιδέα. Εσείς φέρτε τη στα μέτρα σας, τολμήστε και διασκεδάστε το με την καρδιά σας. Η απόλαυση του φαγητού ξεκινάει από την προετοιμασία.

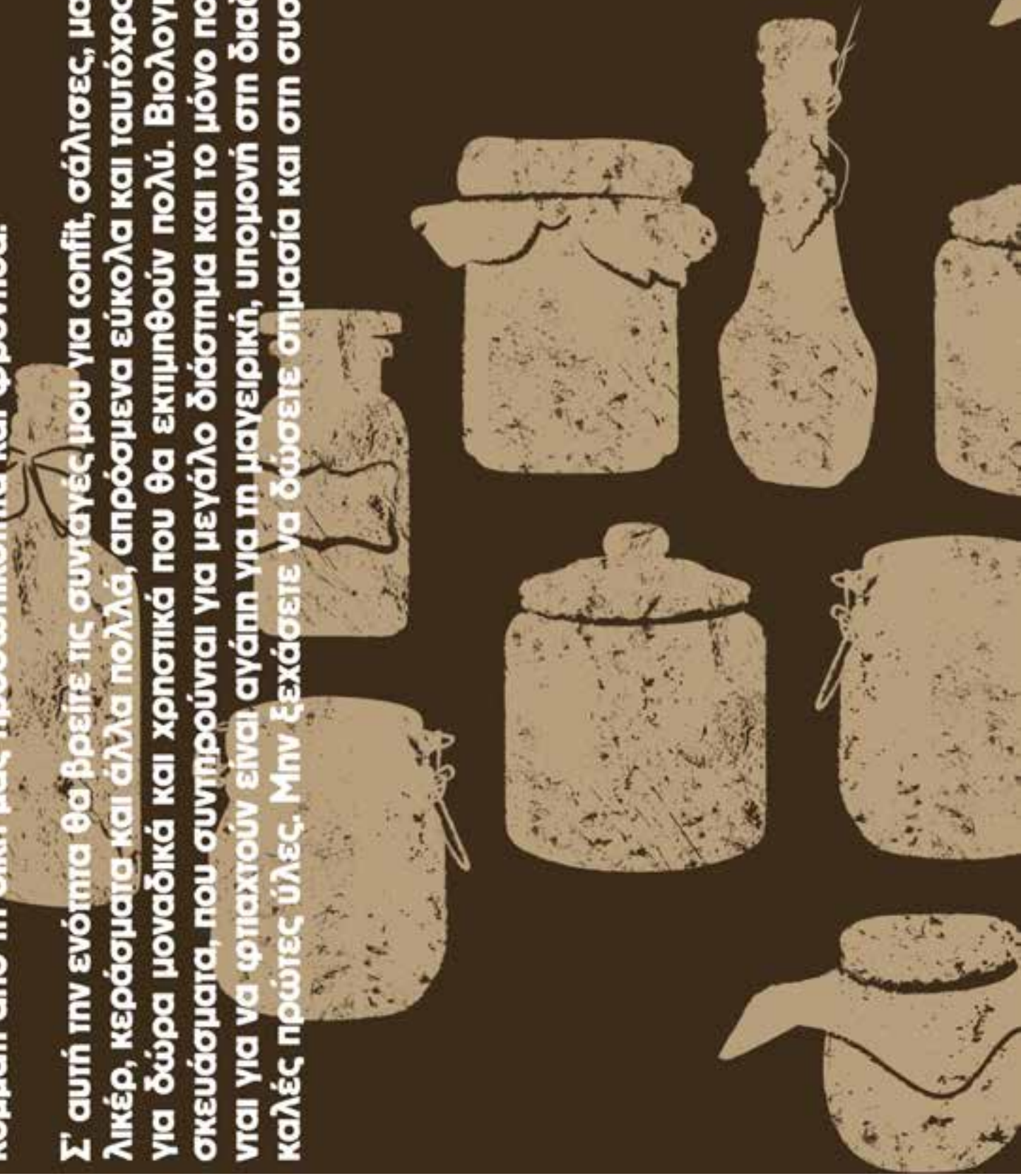




11:00 - 2h
11:00 - 2h
11:00 - 2h

Κάθε προσωπικό δώρο είναι ένας μικρός θησαυρός. Και τα δώρα που φτιάχνουμε μόνοι μας είναι ακόμη πιο ξεχωριστά γιατί κλείνουν μέσα τους και ένα κομμάτι από τη δική μας προσωπικότητα και φροντίδα.

Σ' αυτή την ενότητα θα βρείτε τις συνταγές μου για confit, σάλτσες, μαρμελάδες, λικέρ, κεράσματα και άλλα πολλά, απρόσμενα εύκολα και ταυτόχρονα ιδανικά για δώρα μοναδικά και χρηστικά που θα εκτιμηθούν πολύ. Βιολογικά, σπιτικά σκευάσματα, που συντηρούνται για μεγάλο διάστημα και το μόνο που χρειάζεται να φτιαχτούν είναι αγάπη για τη μαγειρική, υπομονή στη διαδικασία και καλές πρώτες ύλες. Μην ξεχάσετε να δώσετε σημασία και στη συσκευασία!





ΔΩΡΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ



ΤΡΟΥΦΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

ΥΛΙΚΑ

- 180 γρ. κρέμα γάλακτος (55% λιπαρά τουλάχιστον)
- 280 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ. ούζο
- ½ κ.γ. γλυκάνισο τριμμένο
- 125 γρ. φουντούκι, καβουρδισμένο και ζωντροκομμένο στο μπλέντερ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

- κακάο
- ψιλοκομμένοι, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τη σοκολάτα σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Σε ένα μικρό καταστρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος σε μέτρια φωτιά.
3. Μόλις πάρει βράση, αποσύρουμε από τη φωτιά και την αδειάζουμε μέσα στα μπολ με τη σοκολάτα.
4. Με μια σπάτουλα ανακατεύουμε από το κέντρο προς τα έξω μέχρι να λιώσει τελείως η σοκολάτα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Προσθέτουμε τα φουντούκια, το ούζο και τον γλυκάνισο και ανακατεύουμε καλά.
6. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μικρό μπολ και το αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει, για 2 ώρες.
7. Με ένα κουτάλι του γλυκού, που το βουτάμε σε σκόνη κακάο, παίρνουμε κουταλιές από το μείγμα.
8. Την κάθε κουταλιά την κάνουμε μπαλάκι στο χέρι μας, φορώντας γάντια για να μη λιώσει η σοκολάτα, και την αφήνουμε να πέσει πάνω σε ένα μπολ όπου έχουμε βάλει τα υλικά της επικάλυψης της προτίμησής μας.
9. Ανακινούμε καλά να πάει παντού και να κολλήσει τα υλικά επικάλυψης πάνω στο τρουφακι.
10. Διατηρούμε στο ψυγείο. Αφήνουμε 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου πριν σερβίρουμε.

Μερίδες 25-30 τρουφαλάκια
Βαθμός δυσκολίας 1
Χρόνος εκτέλεσης 10'
Χρόνος αναμονής 2 ώρες
Χρόνος μαγειρέματος 5'

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
Εντός ψυγείου
για 3 ημέρες.





Αυτό πρέπει να το δοκιμάσεις!

Γιατί είναι εύκολο, γιατί είναι νόστιμο και γιατί είναι διασκεδαστικό! Ήθελα να φτιάξω ένα βιβλίο που θα αντιμετωπίζει τη μαγειρική με τον τρόπο που την αντιλαμβάνομαι εγώ και με τον τρόπο που μου αρέσει να τη μοιράζομαι με τους φίλους και τα πρόσωπα που αγαπώ. Το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας είναι αυτό ακριβώς: ένα κομμάτι της φιλοσοφίας μου ως chef και της επιθυμίας μου να μοιραστώ μαζί σας τις αγαπημένες μου συνταγές.

Άκης Πετρετζίκης



Εκδόσεις ΨΥΧΟΓΙΟΣ
www.psichogios.gr

