

Γ' ΤΑΞΗ

ΜΙΚΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ



ΥΠΕΥΘΥΝΗ

Η δασκάλα της τάξης
Τσιτλακίδου Χριστίνα

ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΡΙΖΟΥ

Σχολικό έτος: 2012-2013

ΜΙΚΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Οι μαθητές της Γ΄ τάξης έγιναν λιλιπούτσιοι μάγειρες και με πολύ κέφι, φαντασία και μεράκι έφτιαξαν «τρουφομπαλίτσες», χρησιμοποιώντας τα υλικά και ακολουθώντας τις οδηγίες που έδινε το βιβλίο.

Αφού φόρεσαν τις ποδιές και τα γάντια, έπιασαν δουλειά. Πραγματικά εντυπωσίασαν με το ταλέντο τους και έφτιαξαν πεντανόστιμες τρουφομπαλίτσες, τις οποίες, αφού έβαλαν για αρκετή ώρα στο ψυγείο, τις γεύτηκαν πρώτα οι ίδιοι και στη συνέχεια κέρασαν τα παιδιά όλων των τάξεων και φυσικά τους δασκάλους και τις δασκάλες του σχολείου μας.

Ίσως αυτά τα παιδιά μεγαλώνοντας γίνουν πρωταγωνιστές στους τηλεοπτικούς μας δέκτες ακολουθώντας δρόμους καριέρας στη μαγειρική, εφόσον υπάρχει ταλέντο.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ

ΦΤΕΡΑ

ΥΛΙΚΑ

2 ποτήρια γάλα
6 αυγά
1 κουταλάκι σόδα
1 μπέικιν
1 ποτήρι ζάχαρη
λίγο αλάτι
αλεύρι όσο πάρει

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη, μετά βάζουμε σόδα, μπέικιν, γάλα, αλάτι και το αλεύρι. Ζυμώνουμε καλά και σταματάμε όταν η ζύμη δεν κολλάει στα χέρια μας. Ανοίγουμε το ζυμάρι και κόβουμε μικρά κομματάκια. Τα δίνουμε ότι σχήμα θέλουμε. Τα τηγανίζουμε σε ζεστό λάδι μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

ΜΙΛΦΕΙΓ

ΥΛΙΚΑ

Για κρέμα πατισερί:

1100γρ. γάλα

350γρ. ζάχαρη

100γρ. αλεύρι

50γρ. κορν φλάουερ

3 αυγά

2 βανίλιες

50γρ. βούτυρο φρέσκο

4 πακέτα σφολιατίνα

1 σαντιγί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το γάλα. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι και το κορν φλάουερ. Χτυπάμε τα αυγά μόνα τους. Μόλις ζεσταθεί το γάλα ρίχνουμε τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε. Μόλις αρχίσει και πήζει ρίχνουμε τα αυγά, τέλος το βούτυρο και τις βανίλιες.

Βάζουμε στο ταψί μια στρώση σφολιατίνα, ρίχνουμε την κρέμα, ακόμα μια στρώση σφολιατίνα. Χτυπάμε σαντιγί και την στρώνουμε από πάνω.

Ειρηναίος Φαντίδης

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΥΛΙΚΑ

μακαρόνια
κιμάς
σάλτσα
κρεμμύδι
νερό
αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε την κατσαρόλα και βράζουμε τα μακαρόνια. Στη συνέχεια βράζουμε τον κιμά, βάζουμε την σάλτσα, ρίχνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρίχνουμε λίγο νερό και αλάτι.

ΚΟΡΜΟΣ

ΥΛΙΚΑ

κακάο
μπισκότα
καρύδια
1 βανίλια
1 βούτυρο
1 ποτήρι ζάχαρη
1 ποτήρι νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σπάμε τα μπισκότα στα τέσσερα, ρίχνουμε τα καρύδια, την βανίλια, λιώνουμε το βούτυρο, ένα ποτήρι ζάχαρη, ένα ποτήρι χλιαρό νερό και το κακάο. Στη συνέχεια το ανακατεύουμε και το βάζουμε στη λαδόκολλα και του δίνουμε σχήμα. Έπειτα το βάζουμε στο ψυγείο.

Δέσποινα Πουτακίδου

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

ΥΛΙΚΑ

μοσχάρι κομμένο σε μικρούς κύβους
4 φλιτζάνια ρύζι βρασμένο
1 μελιτζάνα ψιλοκομμένη
1 φλιτζάνι σάλτσα σόγιας
1 μάτσο φρέσκα κρεμμυδάκια
ελαιόλαδο
4 σκελίδες σκόρδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καβουρδίζουμε τα κρεμμυδάκια, το σκόρδο, τη μελιτζάνα, το κρέας και ανακατεύουμε πολύ καλά. (Νωρίτερα έχουμε βράσει λίγο το κρέας με λίγη ζάχαρη για να μαλακώσει) Μόλις πάρει χρώμα ρίχνουμε την σάλτσα σόγιας. Μετά από 5' είναι έτοιμο. Το σερβίρουμε με το βρασμένο ρύζι.

ΡΕΒΑΝΙ ΤΗΣ ΤΕΜΠΕΛΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζάνι σπορέλαιο
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι γάλα χλιαρό
- 2 φλιτζάνια σιμιγδάλι χοντρό
- 2 φλιτζάνια αλεύρι
- 6 αυγά
- 1 μπέικιν
- ξύσμα ενός λεμονιού

Σιρόπι:

- 4 φλιτζάνια ζάχαρη
- 6 φλιτζάνια νερό
- 1 λεμόνι χυμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα ψήνουμε σε ταψί νούμερο 36 στους 180°C για 50'.
Ετοιμάζουμε το σιρόπι.
Βράζουμε 5' και σιροπιάζουμε το κρύο ρεβανί.

Χρήστος Φωτίου

ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΤΥΡΟΠΙΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1 φλιτζάνι σπορέλαιο ή ελαιόλαδο
5 αυγά
2 φλιτζάνια γάλα
λίγο δυόσμο
600γρ. χαλούμι ή 3 φλιτζάνια τριμμένο
1 κουταλιά μπέικιν πάουντερ
3 ποτήρια αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τα χτυπάμε όλα μαζί στο μίξερ. Λαδώνουμε ένα ταψί και το βάζουμε για μία ώρα στους 180°C.

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

ΥΛΙΚΑ

κρέμα κακάο
1 1/2 κιλό γάλα
1 κουτί κακάο
3 1/2 ποτήρια τσαγιού ζάχαρη
1 ποτήρι νερού αλεύρι
2 αυγά
2 κουταλιές σούπας κακάο
σαβαγιάρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα τα βράζουμε όλα μαζί και κρατάμε το μισό γάλα. Παίρνουμε τα σαβαγιάρ και τα βουτάμε στο γάλα. Τα στρώνουμε στο ταψί και βάζουμε πάνω την κρέμα που κάναμε. Βάζουμε άλλη μία σειρά σαβαγιάρ και από πάνω τη σαντιγί. Έπειτα το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει.

Θεοδώρα Παπαδοπούλου

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΥΛΙΚΑ

700γρ. κιμά μοσχαρίσιο
500γρ. χονδρά μακαρόνια
1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας
1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι τριμμένο
2-3 κουταλιές σούπας φρυγανιά τριμμένη
αλάτι-πιπέρι-μπαχάρι-κανέλλα

Μπεσαμέλ:

1 λίτρο γάλα
1 φλιτζάνι τσαγιού κόρν φλάουερ
2 αυγά (προαιρετικά)
1 κύβο βιτάμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με κρεμμύδι και τα μπαχαρικά, προσθέτουμε την ντομάτα-αλάτι-πιπέρι. Αφού το κατεβάσουμε από την φωτιά ρίχνουμε το μισό τυρί και την φρυγανιά.

Βράζουμε τα μακαρόνια, τα στραγγίζουμε, τα βουτυρώνουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο τυρί.

Στρώνουμε σε στρώσεις στο ταψί εναλλάξ και τέλος την μπεσαμέλ.

Διαλύουμε στο κρύο γάλα αλεύρι, ζεσταίνουμε το υπόλοιπο και κατόπιν ρίχνουμε το υπόλοιπο γάλα και αλεύρι και αυγό. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει. Στρώνουμε επάνω στα μακαρόνια.

Πασπαλίζουμε με κανέλλα και ψήνουμε στο φούρνο για 45 λεπτά στους 200°C.

ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 $\frac{3}{4}$ της κούπας κακάο
 $\frac{3}{4}$ της κούπας μαργαρίνη soft
2 κούπες ζάχαρη
6 αυγά
 $\frac{1}{2}$ της κούπας γάλα
 $\frac{1}{4}$ κουταλάκι σόδα
λίγη βανίλια
 $\frac{1}{2}$ δόση γλάσο σοκολάτας

Γλάσο σοκολάτας:

300γρ σοκολάτα κουβερτούρα
1 κούπα κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε όλα τα υλικά στο μπλ του μίξερ και χτυπήστε τα όλα μαζί για 41 λεπτά να αφρατέψουν. Αδειάστε το σε μεγάλη φόρμα του κέικ, καλά βουτυρωμένο. Ψήστε στο φούρνο 175°C 1 ώρα. Αφήστε το 5' μέσα στη φόρμα και αναποδογυρίστε το. Ετοιμάστε το γλάσο και περιχύστε το.

Βασιλική Τριγώνη

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο μακαρόνια Νο6
200γρ.γάλα πλήρες
5 κουταλιές μαργαρίνη
και 3 κουταλιές σούπας για τα μακαρόνια
5-6 φέτες πάριζα κομμένη (σε τετραγωνάκια)
5 φέτες κασέρι κομμένο
λίγη φέτα τριμμένη περίπου 50γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε μπόλικο νερό με 1 γεμάτη κουταλιά σούπας αλάτι να βράσει. Ρίχνουμε τα μακαρόνια. Ανακατεύουμε στην αρχή και μετά αραιά. Όταν κρατάνε λίγο σουρώνουμε και αδειάζουμε ξανά την κατσαρόλα. Βουτυρώνουμε με 3 κουταλιές σούπας μαργαρίνη. Στο τηγάνι βάζουμε τη μαργαρίνη ή βούτυρο να κάψει. Προσθέτουμε τη φέτα και όταν πάρει να χρυσίζει, ρίχνουμε το ζαμπόν. Έπειτα ρίχνουμε το γάλα, λίγο αλάτι, πιπέρι ανακατεύοντας συνέχεια. Τέλος το κασέρι και αφήνουμε να δέσει σαν σάλτσα. Αδειάζουμε στα μακαρόνια να πάει παντού. Έτοιμα!

ΓΛΥΚΟ ΜΩΣΑΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ

250γρ. (1¹/₂ φλιτζάνι τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
200γρ. (1 φλιτζάνι τσαγιού) ζάχαρη άχνη
40γρ. (5 κουταλιές σούπας) κονιάκ Μεταξά
50γρ. (5¹/₂ κουταλιές σούπας) κακάο Γιώτης
250γρ. μπισκότα ππι-μπερ
100γρ. καρύδια (προαιρετικά)
αλουμινόχαρτο ή αντι-κολλητικό χαρτί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνετε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και αποσύρετε από τη φωτιά την κατσαρόλα. Στη συνέχεια προσθέτετε την άχνη, το κακάο και το κονιάκ και ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά. Προσθέτετε τα μπισκότα τριμμένα και ανακατεύετε καλά. Αφήνετε το μείγμα να κρυώσει και μόλις σταθεροποιηθεί το απλώνετε στο αλουμινόχαρτο ή σε άλλο αντι-κολλητικό χαρτί και το τυλίγετε σε σχήμα κορμού. Το βάζετε στην κατάψυξη να παγώσει. Όταν παγώσει το πασπαλίζετε από πάνω με ψιλοτριμμένο μπισκότο. Κόβετε σε φέτες και σερβίρετε.

Λίγα μυστικά ακόμα:

Το γλυκό το βάζετε με το αλουμινόχαρτο τυλιγμένο στην κατάψυξη πάνω σε ένα μακρόστενο δισκάκι για να είναι πιο ίσιο και σταθερό. Υπάρχει ένα αντι-κολλητικό αλουμινόχαρτο της Sanitas που είναι ότι πρέπει για το τύλιγμα του γλυκού. Διατηρείται στο ψυγείο.

Ανατολή Θεοδωσίου

ΜΠΡΙΑΜ

ΥΛΙΚΑ

400γρ. μελιτζάνες
400γρ. κολοκυθάκια
400γρ. πατάτες
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
4 πιπεριές
1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ
1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι λάδι
αλάτι
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε ροδέλες όλα τα λαχανικά. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο στο λάδι. Προσθέτουμε τον ντοματοπελτέ διαλυμένο σε λίγο νερό, το μαϊντανό, αλάτι και πιπέρι. Απλώνουμε τα λαχανικά στο ταψί, τα περιχύνουμε με την σάλτσα και ανακατεύουμε καλά. Τα απλώνουμε πάλι ομοιόμορφα και τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο, ώσπου να μείνουν με το λάδι τους.

ΓΛΥΚΟ ΦΡΟΥΤΟΥ (ΑΝΑΝΑΣ)

ΥΛΙΚΑ

Για την καραμέλα:

1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη

$\frac{3}{4}$ φλιτζάνι του τσαγιού βούτυρο

6 ανανάδες

$\frac{3}{4}$ του φλιτζανιού ζάχαρη

2 αυγά

1 φλιτζάνι του τσαγιού φαρίνα

7 κουταλιές ζουμί ανανάδων

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη ανακατεύοντας συνέχεια. Απλώνουμε τους ανανάδες σε ένα ταψί βουτυρομένο, βάζοντας κεράσι στο κέντρο του καθενός και ρίχνουμε την καραμέλα.

Βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά χτυπώντας τα, ρίχνουμε μετά 7 κουταλιές ζουμί ανανάδων και προσθέτουμε τη φαρίνα. Ρίχνουμε τη ζύμη πάνω στους ανανάδες. Βάζουμε το ταψί στο φούρνο στους 200° και τους ψήνουμε για 40' χωρίς προθέρμανση στη μεσαία σχάρα. Τους αναποδογυρίζουμε και τους σερβίρουμε.

Βασίλης Ανθόπουλος

ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΣΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα χλιαρό νερό
- 1 κύβο μαγιά φρέσκια ή ένα φακελάκι κέτσαπ ομοσπονδίας
- αλάτι
- πιπέρι
- σκόρδο σε σκόνη
- βασιλικό ή ρίγανη
- σουσάμι
- λίγο ελαιόλαδο
- βιτάμ
- αλεύρι, όσο πάρει να γίνει μαλακιά ζύμη
- 12 φέτες κασέρι
- 12 φέτες ζαμπόν ή γαλοπούλα
- 3 φρέσκα μανιτάρια
- 2 πιπεριές κέρατο σε ροδέλες
- 1 πιπεριά Φλωρίνης σε ροδέλες
- 2 ντομάτες σε φέτες (προαιρετικά)
- 1 κομμάτι τυρί
- ελιές
- 6 ροδέλες καυτερή πιπεριά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το νερό με τη μαγιά, το αλάτι, το πιπέρι, λίγο σκόρδο και το βασιλικό ή τη ρίγανη και το ελαιόλαδο. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι, όσο πάρει, μέχρι να γίνει μια μαλακιά ζύμη και το αφήνουμε να φουσκώσει.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ COOKIES

ΥΛΙΚΑ

2½ κούπες αλεύρι
½ κούπα βούτυρο
½ κούπα μαργαρίνη
1 κούπα καστανή ζάχαρη
½ κούπα ζάχαρη κανονική
2 αυγά
1 κουταλάκι σόδα
½ κουταλάκι αλάτι
1½ κουταλάκι βανίλια, 2 βανίλιες
2 κούπες κουβερτούρα σε κομματάκια
1 κούπα καρύδια χονδροκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε αλεύρι, σόδα και αλάτι. Σε άλλο μπώλ χτυπάμε βούτυρο και μαργαρίνη για 30 δευτερόλεπτα, προσθέτουμε τα 2 είδη ζάχαρης και τα χτυπάμε να γίνει αφράτο. Προσθέτουμε τα αυγά και τη βανίλια και τα χτυπάμε καλά. Ρίχνουμε το ανακατεμένο αλεύρι και τέλος τη σοκολάτα και τα καρύδια ανακατεύοντας με το χέρι.

Με ένα κουταλάκι παίρνουμε το μείγμα και το βάζουμε σε αβουτύρωτο ταψί σε απόσταση 2 ½ με 3 πόντους και τα ψήνουμε στους 180° για 8 με 10 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν ελαφρά.

Νίκος Μουχτάρης

ΣΟΥΦΛΕ ΑΠΟ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

4 κοφτές κουταλιές της σούπας βούτυρο
4 κοφτές κουταλιές της σούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα
½ κοφτό κουταλάκι του τσαγιού αλάτι
ελάχιστο πιπέρι
125γρ. γραβιέρα σε μικρές φέτες
4 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνετε το βούτυρο σε μικρή κατσαρόλα και ρίχνετε το αλεύρι. Ανακατεύετε το μίγμα και προσθέτετε το γάλα, το αλάτι και το πιπέρι. Όταν γίνει η σάλτσα πηχτή, προσθέτετε το τυρί και την ανακατεύετε ωσότου γίνει λεία. Βγάζετε τη σάλτσα από τη φωτιά και προσθέτετε τους κρόκους, σταδιακά, ενώ τη χτυπάτε. Χτυπάτε τα ασπράδια σε πηχτή μαρέγκα και την προσθέτετε στο μίγμα. Το ανακατεύετε ελαφρά και το βάζετε σε ειδικό αβουτύρωτο σκεύος για σουφλέ που να παίρνει 1 ½ περίπου λίτρο νερό. Με ένα μαχαίρι διαγράφετε ένα κύκλο 3 εκ. από τα τοιχώματα της φόρμας. Ψήνετε το σουφλέ σε σιγανό φούρνο 1 ώρα και 15 λεπτά.

ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΓΥΡΙΣΤΗ

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό μήλα
100γρ. βούτυρο
100γρ. ζάχαρη
βανίλια
3 κρόκους αυγών
120γρ. αλεύρι
μπέικιν ελάχιστο
3 ασπράδια αυγού
1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
ζάχαρη άχνη
κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε το βούτυρο μέχρι να γίνει σαν κρέμα και προσθέτετε τμηματικά τη ζάχαρη και έναν-έναν τους κρόκους. Ανακατεύετε το αλεύρι με το μπέικιν και το κοσκινίζετε επάνω στο μίγμα του αυγού. Χτυπάτε τα ασπράδια με τη ζάχαρη σε σφικτή μαρέγκα και την ανακατεύετε ελαφρά μέσα στο μίγμα με τους κρόκους.

Καθαρίζετε τα μήλα και τα κόβετε σε λεπτές φέτες. Αλείφετε το τηγάνι με λίγο βούτυρο και στρώνετε κυκλικά μέσα τα μήλα. Ρίχνετε επάνω τη ζύμη, σκεπάζετε το τηγάνι με το καπάκι του, κλείνετε τη βαλβίδα του και ανάβετε την εστία σε μέτρια ένταση μέχρι να ζεσταθεί το καπάκι. Τότε χαμηλώνετε την ένταση στο ελάχιστο και αφήνετε τη μηλόπιτα να ψηθεί 30 λεπτά περίπου. Σβήνετε την εστία, βγάζετε το καπάκι και αφήνετε τη μηλόπιτα για 5 λεπτά πάνω στην εστία. Τη γυρίζετε σε πιατέλα και τη πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

Γιώργος Αντωνιάδης