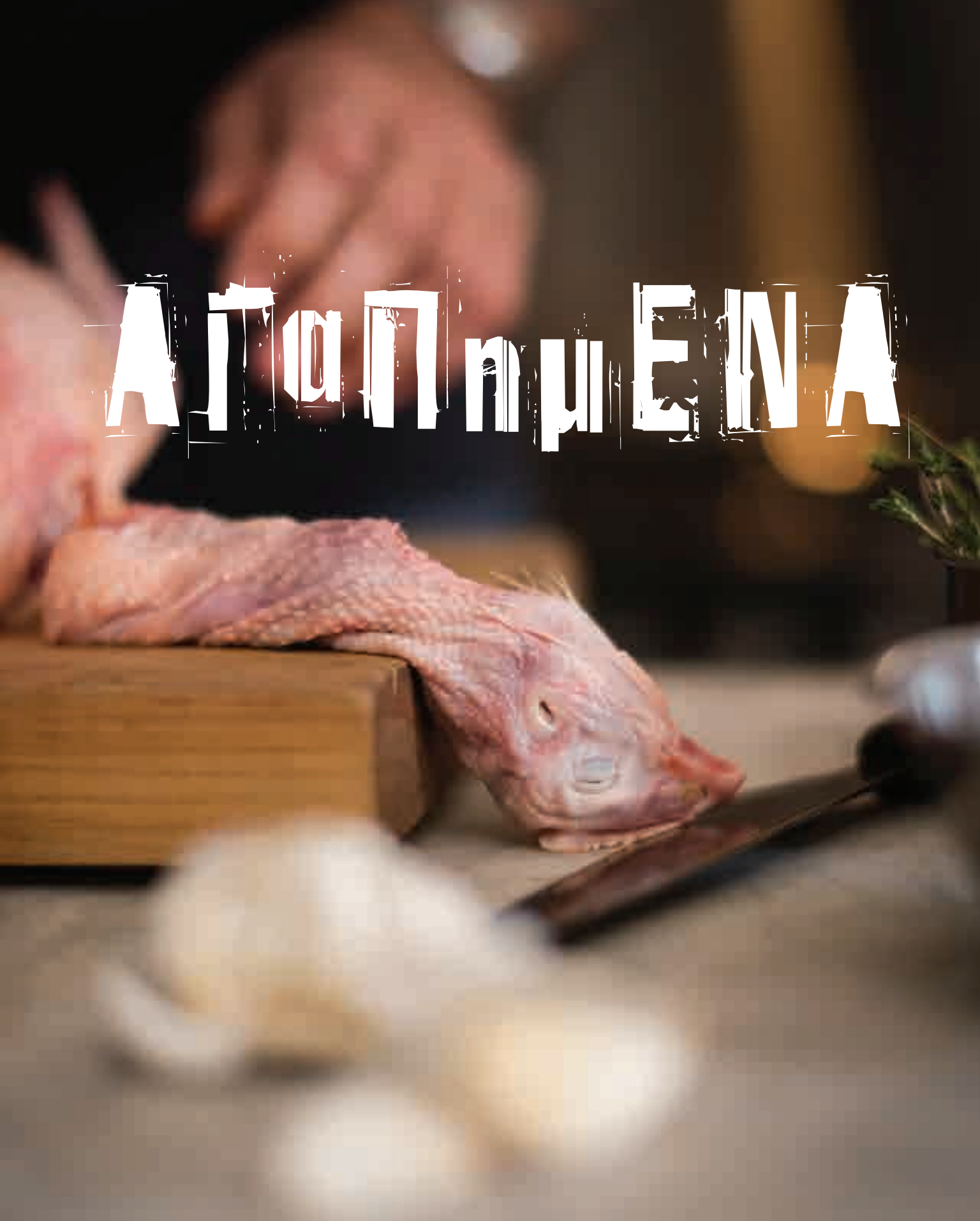

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Ευχαριστίες xi
Εισαγωγή xiv

1 ΠΡΩΙΝΟ 5
2 ΜΑΧΗ! 15
3 ΣΑΛΑΤΕΣ 21
4 ΣΟΥΠΕΣ 35
5 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ 65
6 ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΤΟΥ ΠΑΡΤΙ 97
7 ΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΩΝ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ 117
8 ΖΥΜΑΡΙΚΑ 121
9 ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ 145
10 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ 155
11 ΗΜΕΡΑ ΤΩΝ ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΩΝ 181
12 ΚΡΕΑΣ 203
13 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ 235
14 ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ 257
15 ΖΩΜΟΙ, ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ 259

Ευρετήριο 281





[1] PRIMO



Φτιάχνω πολύ καλό πρωινό και brunch. Αυτό, στις σκοτεινές περιόδους της ιστορίας μου ως εργαζομένου, ήταν ευχή και κατάρα.

Όσο άσχημα και αν ήταν τα πράγματα, όσο χάλια και αν ήμουν, όσο απαξιωμένος, όσο και να μην με προσλάμβανε κανείς, πάντα μπορούσα να βρω δουλειά ως μάγειρας για brunch.

Και παρότι είναι ωραίο να ξέρω ότι μπορώ, στη στιγμή, να ξαναρχίσω να ζω από αυτό, η μυρωδιά του πρωινού θα είναι για μένα πάντοτε η μυρωδιά της αποτυχίας και θα μου θυμίζει αυτές τις κακές στιγμές που ξυπνούσα νωρίς τα Σάββατα και τις Κυριακές για να τηγανίζω το μπέικον, να ετοιμάζω τις πατάτες, να χτυπάω έναν τόνο ολαντέζ και να ξεπετάω αυγά με το τσουβάλι.

Εξαιτίας όλων αυτών των άσχημων συνειρμών, για πολύ καιρό απέφευγα εντελώς να φτιάξω πρωινό.

Τελευταία χρειάστηκε να αντλήσω αρκετά από αυτές τις εμπειρίες, αφού είμαι ο πατέρας ενός οκτάχρονου παιδιού που, όπως τα περισσότερα οκτάχρονα, γουστάρει τις τηγανίτες και γενικότερα το πρωινό. Τώρα, λοιπόν, που μαγειρεύω για μια οκτάχρονη και τους φίλους της, έχω δημιουργήσει πολλούς ευχάριστους συνειρμούς για αυτό το γεύμα.

Για παράδειγμα, αυτή την περίοδο με καλούν συχνά να παρέχω τις υπηρεσίες μου για να φτιάχνω τηγανίτες σε διάφορα παιδικά πάρτι. Και στις διακοπές, συνήθως φτιάχνω το πρωινό για τους καλεσμένους μας.

Έπειτα από τόσα χρόνια, λοιπόν, που έφτιαχνα παραγγελίες πρωινού, ορίστε τι έχω μάθει.

ΑΥΓΑ ΣΚΡΑΜΠΛ

Ο Εσκοφιέ λένε ότι χτυπούσε τα αυγά του με πιρούνι και το μυστικό του ήταν πως περνούσε στα δόντια του πιρουνιού μια σκελίδα σκόρδο. Εγώ δεν το κάνω αυτό. Πιστεύω στα αυγά, στο αλάτι, στο μαύρο πιπέρι και στο βούτυρο με πλήρη λιπαρά, στο οποίο μαγειρεύονται. Ούτε το γάλα ούτε η κρέμα –ούτε επιπλέον νερό– θα κάνουν τα αυγά σκραμπλ καλύτερα. Χρησιμοποιώ, ωστόσο, πιρούνι.

Σε μια ιστοσελίδα παλαιότερα, ένας ανυπόφορος τύπος σχολίαζε ένα επεισόδιο της εκπομπής μαγειρικής του Ζακ Πεπάν, στο οποίο ο Ζακ μαγείρευε αυγά σκραμπλ σε αντικολλητικό τηγάνι και τα ανακάτευε με ένα πιρούνι. Ο τύπος ανησυχούσε δήθεν ότι το μέταλλο του πιρουνιού θα κατέστρεφε την αντικολλητική επιφάνεια του τηγανιού.

Ξέρετε τι; Άμα σας πει ο Πεπάν ότι έτσι φτιάχνονται τα ρημαδοαυγά, τέλειωσε το θέμα, μαλάκες. Άντε πάτε να τσακωθείτε για το πώς ψήνονται τα κέικ.

Να πώς φτιάχνω εγώ τα αυγά σκραμπλ: Σπάστε ένα φρέσκο αυγό σε μια επίπεδη επιφάνεια, π.χ. σε ένα ξύλο κοπής, και αδειάστε το σε ένα μπολ, για να ελέγξετε μην τυχόν έχει κομματάκια από τσόφλι, τα οποία φυσικά θα βγάλετε και θα πετάξετε. Χτυπήστε το ελαφρώς με ένα πιρούνι, ανακατεύοντας το ασπράδι με τον κρόκο. Ζεστάνετε βούτυρο με πλήρη λιπαρά σε ένα τηγάνι. Χύστε μέσα το αυγό και ανακατέψτε το με το πιρούνι σας. Όχι πολύ ζωηρά: θέλετε να σχηματίσετε απαλά στρώσεις καθώς τηγανίζεται. Όταν το αυγό είναι αφράτο αλλά ακόμα κρατάει υγρασία, βάλτε το σε ένα πιάτο και σερβίρετέ το αμέσως. Θυμηθείτε ότι τα αυγά συνεχίζουν να ψήνονται και έξω από το τηγάνι.