

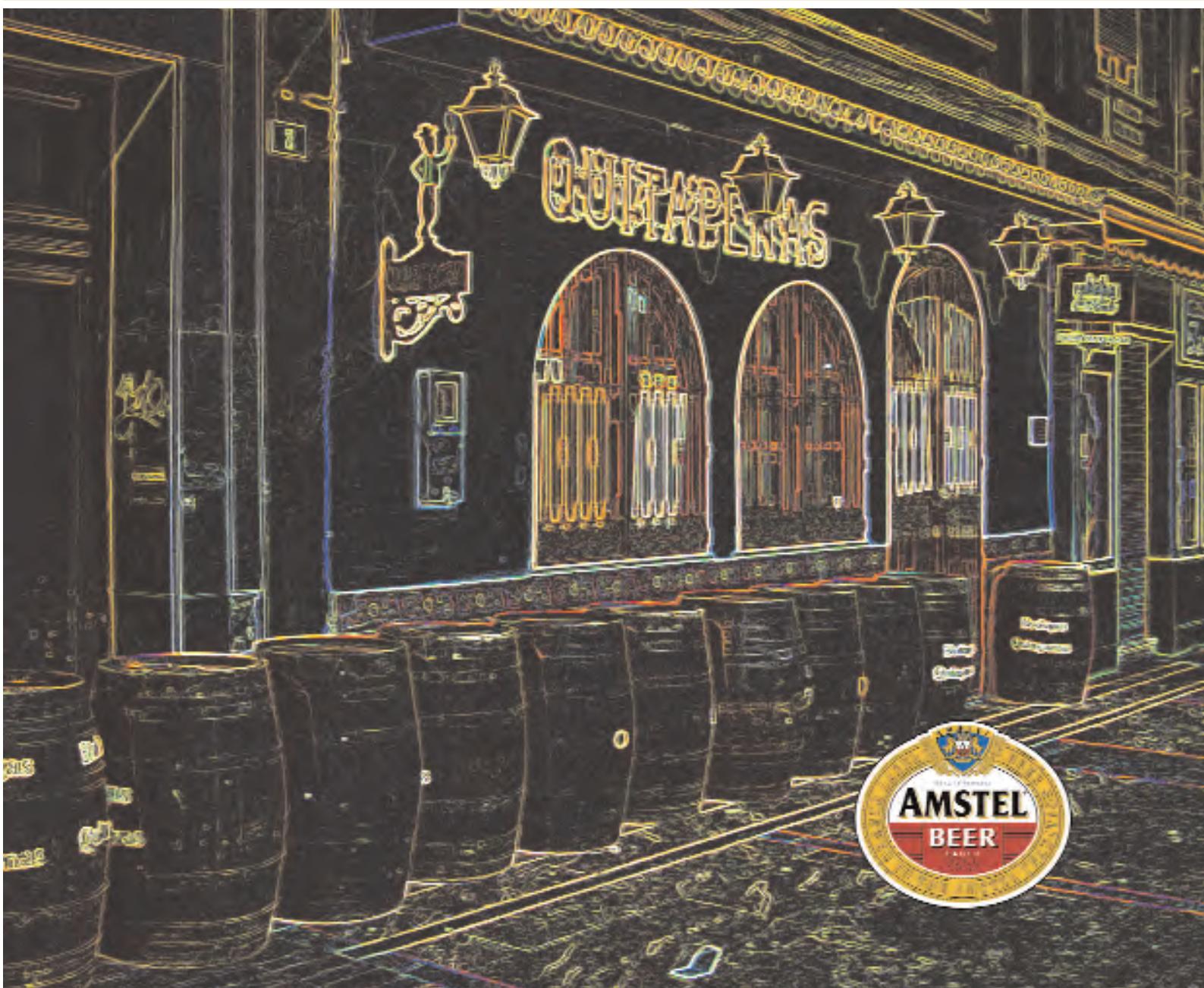
Η ΚΑΒΑ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ ΜΑΣ

ΕΝΟΣΗ ΛΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΟΥ
ΟΙΝΩΝ & ΝΟΤΩΝ ΑΟΝΙΩΝ

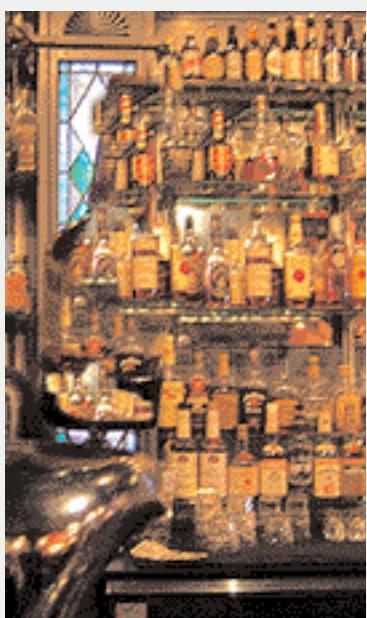


Αναζητήστε αυτό το σήμα

- Σήμα ευθύνης
- Σήμα ελέγχου
- Σήμα φρεσκάδας
- Σήμα ενότητας
- Κατά της ακρίβειας
- Σήμα ποικιλίας



Η κάβα της γειτονιάς



Στη μεγάλη απρόσωπη πόλη, μέσα στα τοιμεντένια κουτιά, συμβαίνουν μικρά θαύματα που χρωματίζουν και ομορφαίνουν την καθημερινότητά μας.

Ένα απ' αυτά σας παρουσιάζουμε την "Κάβα της γειτονιάς" σ' αυτό το τεύχος δηλαδή.

Τους ειδικούς της απόλαυσης του κρασιού, της μπύρας, του λικέρ, του καφέ, του ούζου, αλλά και όλων των εισαγόμενων δημοφιλών ποτών, ουίσκυ, βότκα, κονιάκ και πολλών άλλων βέβαια.

Διαβάστε, από τους ειδικούς, πώς θα επλέξετε κρασί, πώς θα το φυλάξετε στο σπίτι, τις ιδιότητες του λευκού και του κόκκινου, συνταγές με κρασί και μπύρα.

Ακόμη λύστε τις απορίες σχετικά με τα ποτά, τις ημερομηνίες λίξης για τους συντηρητές κρασιού και για τις διαφορές χύμα και εμφιαλωμένου κρασιού.

Επίσης θα σας μάθουμε για το ψήσιμο στα κάρβουνα, πώς θα μαρινάρετε το κρέας και πώς θα ελέγξετε την θερμοκρασία της φωτιάς εμπειρικά.

Επιτέλους και μια ασφαλής συνταγή για ναψήνετε μοσχαρίσιες στα κάρβουνα χωρίς να γίνονται σκληρές.

ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΑΣ



Το σήμα μας

Όλες οι κάβες και όλα τα πρατήρια ποτών, έχουν σχηματίσει τοπικές ενώσεις και μία Πανελλήνια Ομοσπονδία.

Η ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ που φροντίζει για την άριστη ποιότητα των προϊόντων που πωλούνται από τα καταστήματα των μελών της, φιλοτέχνησε αυτό το σήμα που κοσμεί την είσοδο των πρατηρίων και καβών που είναι μέλη της.

Το σήμα αποτελεί ένδειξη ενημερωμένου καταστήματος, με ποιοτικά χαρακτηριστικά και άριστες τιμές.

Αναζητήστε αυτό το σήμα.

ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΦΑΝΕΙΑ

ΕΥΘΥΝΗ

ΟΦΕΛΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

**Αναζητήστε
αυτό[®]
το σήμα.**

Φυλάξτε αυτό το τεύχος!

Αυτό το τεύχος περιέχει πολύτιμες συμβουλές για την φύλαξη, την συντήρηση, τα είδη και το σερβίρισμα των ποτών, τα πρατήρια που θα χρονιμοποιήσετε, την σειρά των ποτών.

Συμβουλές που θα μεγιστοποιήσουν την απόλαυσή σας και θα ομορφύνουν την ζωή σας.



Συμπολές από την «κάβα της γειτονιάς σας»

αγορές ποτών και κρασιών

Άγοράστε καλό «εμφιαλωμένο» χύμα κρασί¹ από τις κάβες και τα πρατήρια

Τα πρατήρια και οι κάβες πραγματικά στηρίζουν το καλό χύμα κρασί και το κρατούν στη σωστή σχέση που πρέπει να έχει η ποιότητα και η τιμή ενός "απλού" κρασιού.



Η "βροχή" από μετάλλια που εισέπραξε η ελληνική οινοπαραγωγή στις διεθνείς εκθέσεις απεικονίζεται και στις εξαιρετικές ποιότητες που βρίσκουμε στα "ειδικά" μαγαζιά (κάβες και πρατήρια).

Οι οργανωμένες οινοπαραγωγικές μονάδες διανέμουν στην αγορά κρασί σε ασκούς ή μεγάλα μπουκάλια, που σημαίνει εξαιρετικές συνθήκες φύλαξης.

Το "επώνυμο" χύμα κρασί θα παρακινήσει όλους μας να γνωρίσουμε και τα εμφιαλωμένα του αντίστοιχου παραγωγού.

Εδώ πρέπει να διαλύσουμε βέβαια και τον μύθο ότι το εμφιαλωμένο κρασί περιέχει πρόσθετα, ενώ το χύμα όχι!

Σας διαβεβαιώνουμε ότι ΟΛΑ τα κρασιά για να συντηροθούν περιέχουν αβλαβή πρόσθετα. Πολλά απ' αυτά χρονιμοποιούνται εκαποντάδες χρόνια στην οινοπαραγωγή.

Άγοράστε με σιγουριά "επώνυμο" καλοσυσκευασμέ-



νο και καλοδιατηρημένο κρασί από την κάβα της γειτονιάς σας φρέσκο ή παλαιωμένο που έχει διαλέξει με σιγουριά ο ειδικός.

Εμποτευθείτε τον.

Πολλές άλλωστε από τις ταβέρνες ή τα εστιατόρια που είναι πελάτες των πρατηρίων, αγοράζουν ασκούς και σας σερβίρουν με το χύμα κρασί ασκός του "τάδε".

Να το πείτε με την σιγουριά που πίνετε και το εμφιαλωμένο του παραγωγού.

Η γοντεία του βαρελιού Τι είραι αλήθεια και τι είραι φέρμα

Τα παλιά ξύλινα βαρέλια "φτιάχνουν" καλό κρασί;

Όχι, το βαρέλι ό,τι είχε να δώσει το έδωσε το πολύ στα τρία πρώτα χρόνια της ζωής του και... τέλος!

Ποιό είναι το καλύτερο μέσον για την οινοποίηση;

Οι ανοξειδωτες δεξαμενές που δίνουν την ευκαιρία στο καλό κρασί να ωριμάσει χωρίς να οξειδώνεται!

Γιατί τότε χρονιμοποιήθηκαν τόσα χρόνια τα βαρέλια στην οινοποίηση;

Ειδικοί "εποτήμονες" βαρελοποιοί (κυρίως Γάλλοι) κατάφεραν με πολύ προσεκτική επιλογή του ξύλου, κυρίως από δρυ, να δημιουργήσουν θαύματα

αφού το φρέσκο ξύλο έδινε στο κρασί αρώματα και γεύση. Όταν όμως το ξύλο πάλιωνε, (2-3 χρόνια μετά), τότε οι οινοποιοί το έκαναν... καιύσιμη ύλη για το τζάκι τους.

Γιατί στην χώρα μας είναι διαδεδομένη η αντίληψη ότι το βαρελίσιο κρασί είναι το αγνότερο;

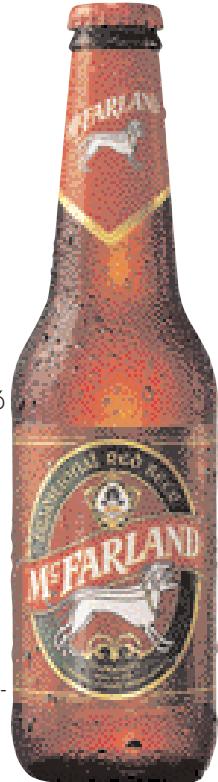
Είναι θέμα της πατρογονικής μας παράδοσης και της κουλτούρας μας, το Κυριακάτικο τραπέζι, το χύμα κρασί στη μέση, η γοντεία των παιδικών και εφηβικών μας χρόνων, όταν μας έστελνε ο πατέρας μας να πάρουμε κρασί απ' το βαρέλι στην ταβέρνα της γειτονιάς.





Ποτό και υγεία

Η μπίρα δεν παχαίνει.



Η λέξη μπίρα προέρχεται από τη μεσαιωνική αγγλική λέξη «beer», η οποία ετυμολογικά έχει τις ρίζες της στο λατινικό «bībere», που σημαίνει «πίνω». Η μπίρα είναι ένα φυσικό προϊόν, καθώς παρασκευάζεται από φυσικές πρώτες ύλες: νερό, βύνο κριθαριού, μαγιά και λυκίσκο. Η μπίρα δεν παχαίνει. 100 ml μπίρας έχουν μόλις 41 θερμίδες, ενώ 100 ml κρασιού 77 θερμίδες.

Η σύνδεση της κατανάλωσης μπίρας με τα παχάκια γύρω από το στομάχι, οφείλεται στην τάση να την καταναλώνουμε με τροφές υψηλής θερμιδικής αξίας και μεγάλης περιεκτικότητας σε λιπαρά (πατατάκια, πίτσα, σάντουιτς κ.α.). Η μπίρα περιέχει συστατικά που έχουν αντιγραντικές ιδιότητες προστατεύοντας τα κύτταρά μας από την καταστροφή. Συγκεκριμένα, βρέθηκε ότι στη μπίρα περιέχονται ορισμένα από τα δραστικότερα αντιοξειδωτικά συστατικά, τα οποία δεσμεύουν τις ελεύθερες ρίζες που επιτίθενται στα αγγεία, στα κύτταρα του δέρματος και γενικά στα διάφορα βιολογικά μόρια του οργανισμού.

Η μπίρα βοηθάει στην καλύτερη υγεία των μαλλιών και της επιδερμίδας, γεγονός που επιβεβαιώνεται τόσο από την παράδοση, όσο και από τη σύγχρονη κοσμετολογία. Η μπίρα περιέχει συστατικά που προστατεύουν τον οργανισμό από την εμφάνιση καρδιαγγειακών νοσημάτων. Η μπίρα αποτελεί μία σημαντική πηγή βιταμίνης B6, B12 και φυλικού οξέος, συστατικών που ρυθμίζουν στον οργανισμό τα επίπεδα ομοκυτεΐνης, ουσίας που έχει αποδειχτεί ότι αποτελεί σημαντικότατο παράγοντα κινδύνου για τη δημιουργία στεφανιάς νόσου. Παράλληλα, στη μπίρα περιέχονται ουσίες με ισχυρότατη αντιοξειδωτική δράση, που αναστέλλουν μπχανισμούς που ευθύνονται για τη δημιουργία αθηροσκλήρωσης.

Η μπίρα περιέχει συστατικά που έχουν αντιγραντικές ιδιότητες προστατεύοντας τα κύτταρά μας από την καταστροφή.

Η μπίρα σε ήπειρες ποοσότητες μπορεί να προστατεύει τα οστά και να μειώσει τον κίνδυνο εμφάνισης οστεοπόρωσης. Κι αυτό, διότι η μπίρα περιέχει πυρίτιο, συστατικό που παίζει σημαντικότατο ρόλο στο σχηματισμό των οστών και στη σωστή σύσταση τους. Η μπίρα είναι το μόνο αλκοολόχο ποτό που περιέχει τη βιταμίνη B12, η οποία λείπει από το διαιτολόγιο ατόμων που ακολουθούν μακροχρόνιες περιόδους υποτείας ή είναι φυτοφάγοι.

Η θερμοκρασία σερβιρίσματος της μπίρας μπορεί να διαφέρει σημαντικά από χώρα σε χώρα, αλλά και ανάλογα με το είδος της. Σε χώρες με θερμό κλίμα, όπως η Ελλάδα, η Lager μπίρα σερβίρεται σε θερμοκρασίες 2-4 C, καθώς οι καταναλωτές την προτιμούν πο κρύα σε σχέση με βορειότερες χώρες. Έτι μπίρες τύπου Ale ή Weiss σερβίρονται σε υψηλότερες θερμοκρασίες (9-12 C), ώστε να αναδεικνύεται καλύτερα η γεύση τους. Το σωστό ποτήρι αναδεικνύει το άρωμα και τη γεύση κάθε μπίρας. Η επιλογή του σωστού ποτηριού επιβάλλεται όχι μόνο για αισθητικούς, αλλά και για γευσιγνωστικούς λόγους, καθώς βοηθά να ξετυλίγεται το ιδιαίτερο άρωμα του λυκίσκου. Πίνοντας τη μπίρα μας σε ποτήρι μπορούμε να ελέγχουμε τον αφρό της και να απολαμβάνουμε το χρώμα της.

Η μεγάλη διαθέσιμη ποικιλία ειδών και γεύσεων μπίρας μας δίνει τη δυνατότητα να πειραματιστούμε γευστικά και να ταυρίζουμε κάθε έδεσμα με την κατάλληλη μπίρα.

Στα χέρια ευφάνταστων μαγείρων, η μπίρα μεταμορφώνεται σε άριστο υλικό που νοιμίζει τις γαστριμαργικές δημιουργίες.





Η μπίρα και τα είδη της

Τα είδη και τα χρώματα της απόλαυσης

Μπίρες Lager

Heineken: Η πιο διεθνής μπίρα, με παρουσία σε περισσότερες από 200 χώρες στον κόσμο. Με 5% περιεκτικότητα σε αλκοόλ, χαρακτηρίζεται από τη γεύση γεύση της και το διακριτικό άρωμα λυκίσκου και βύνης.

Amstel: Η πρώτη σε κατανάλωση μπίρα στην Ελλάδα με 30 και πλέον χρόνια ποιοτικής παρουσίας. Ξεχωρίζει για τη γεύση γεύση της, το άρωμα λυκίσκου και μαγιάς, αλλά και για το χρυσό χρώμα της. Περιέχει 5% αλκοόλ.

Amstel Bock: Δυνατή μαύρη Bock, περιέχει 7% αλκοόλ και έχει πικρίζουσα και γεμάτη γεύση.

Amstel light: Έχει μόνο 3,5% αλκοόλ και γι' αυτό προσφέρει λιγότερες θερμίδες αλλά 100% γεύση.

ΑΛΦΑ: Έχει απαλό άρωμα και περιεκτικότητα σε αλκοόλ 5%.

Buckler: Μπίρα χωρίς αλκοόλ, που έχει όμως όλη τη γεύση. Πίνεται όλες τις ώρες της μέρας.

Shandy Rock: Μοναδικός δροσιστικός συνδυασμός μπίρας και λεμονιού, με 2,5% αλκοόλ.

Carib: Η No1 Premium lager μπίρα της Καραϊβικής. Προσφέρει μοναδική απόλαυση και πίνεται απευθείας από το μπουκάλι με λεμόνι. Περιέχει 5,2% αλκοόλ.

Kirin: Μπίρα από την Ιαπωνία που φτιάχνεται από ρύζι. Η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ είναι 5%.

Desperados: Με δροσιστική γεύση και άρωμα Tequila. Περιέχει 5,9% αλκοόλ.

Μπίρες Pilsener

Fischer: Ευκολόποτη, αλσατικής καταγωγής με χαρακτηριστικό άρωμα λυκίσκου και αλκοόλ 5%.

Μπίρες Ale

McFarland: Κόκκινη μπίρα, με 5,6% αλκοόλ, που ξεχωρίζει για τον έντονο αρωματικό της χαρακτήρα.

Duvel: Λευκοκόκκινη μπίρα από το Βέλγιο με έντονο άρωμα νεραντζιού. Η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ είναι 8,5%.

Dorelei: Παραδοσιακή premium μπίρα από την Αλσατία με 6,3% αλκοόλ, χρώμα καραμέλας και ειδικό πώμα που επιτρέπει το κλειστό μετά το πρώτο σερβίρισμα.

Murphy's red: Ιρλανδική μπίρα που χαρακτηρίζεται από το κόκκινο χρώμα που της προσδίδει η παραδοσιακή βύνη

Vienna της

Βιέννης.
Η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ είναι 5%.



Zήτημα γεύσης

Η μπίρα, ένα εκατό τοις εκατό φυσικό ποτό, παρασκευάζεται από αγνά υλικά: νερό, βύνη κριθαριού, μαγιά και λυκίσκο. Αυτό που καθορίζει τη γεύση, το χρώμα και το άρωμα κάθε είδους είναι οι διαφορετικοί τρόποι παρασκευής.

Τα είδη και τα χρώματα της απόλαυσης

Ανάλογα με τον τρόπο ζύμωσης, οι μπίρες χωρίζονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

Lager: Ξανθιά μπίρα χαμηλής ζύμωσης, είδος που αντιπροσωπεύει το 90% της παγκόσμιας παραγωγής μπίρας

Pilsener: Ξανθιά μπίρα με εντονότερη γεύση λυκίσκου

Ale: μπίρες ταχείας ζύμωσης που έχουν φρουτώδες άρωμα

Weiss: σταρένιες μπίρες με θολό χρώμα

Stout: μαύρες μπίρες από έντονα καβουρνισμένη βύνη

Trappist: μοναστηριακές μπίρες των οποίων η ζύμωση συνεχίζεται στο μπουκάλι



καβα της γειτονιας σας



Συμβουλές από την «κάβα της γειτονιάς σας»

Η μπίρακα τα είδη της, η μπίρα στην κουζίνα

Μπίρες Weiss

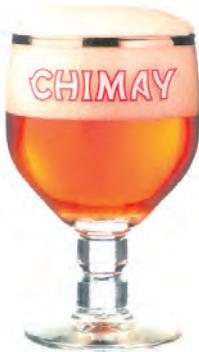
Erdinger: Αποτελεί συνώνυμο της Weiss μπίρας και προέρχεται από τη Βαυαρία. Έχει φρουτώδη, ξηρά καθαρή γεύση και πικάντικη επίγευση. Η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ είναι 5,3%.

Μπίρες Stout

Murphy's: Μαύρη ιρλανδική μπίρα, με 4% αλκοόλ, παράδοση 140 χρόνων και άρωμα καβουρνισμένης βύνης.

Μπίρες Trappist

Chimay: Αυθεντική μοναστηριακή μπίρα από το Βέλγιο. Διατίθεται σε τρεις εκδόσεις, κόκκινη, λευκή και μπλε, με 7%, 8% και 9% αλκοόλ αντίστοιχα.



Η μπύρα στην κουζίνα και στο τραπέζι

Το κρασί σίγουρα κατέχει την πρώτη θέση ως το αλκοολούχο ποτό που θα προσθέσουμε στην κατσαρόλα, αν και η μπύρα έχει και αυτή τη θέση στην κουζίνα. Στη Μεσόγειο, η μπύρα χρονιμοποιείται κυρίως ως συστατικό σε κουρκούτι, ειδικά για το τηγάνισμα φετών κολοκυθιού και μελιτζάνας ή ζουμερής σουπιάς. Η μανιά της μπύρας βοηθάει το κουρκούτι να φουσκώσει στο καυτό λάδι και έτσι να δημιουργήσει ένα παχύ, τραγανιστό προστατευτικό στρώμα γύρω από ό,τι τηγανίζεται ώστε να παραμείνει άθικτο από το λάδι. Δίνει επίσης γεύση. Τα κουρκούτια με μπύρα είναι πο γλυκά από όσα γίνονται μόνο με αλεύρι, νερό, μπέικιν πάουντερ ή σόδα. Η μπύρα αποτελεί επίσης συστατικό ορισμένων πολύ κλασσικών πάτων. Υπάρχουν σούπες μπύρας και σάλτσες μπύρας, οι οποίες είναι γαλλική παράδοση και συνοδεύουν πολύ ωραία το ψάρι.

Η μπύρα, ή το υγρό ψωμί, κατέχει επίσης μια θέση στην αρτοποιία. Υπάρχουν δεκάδες διαφορετικές συνταγές για ψωμί μπύρας.

Από όλες τις κουζίνες της Ευρώπης, όμως, η μπύρα παίζει τον πιο σημαντικό ρόλο στις κουζίνες της βόρειας Γαλλίας και του Βελγίου. Το πιο διάσημο πάτο, μάλιστα ένα από τα εθνικά πάτα του Βελγίου και της βορειοανατολικής περιοχής της Γαλλίας, είναι το "carboneade". Είναι βασικά κρεμμύδια σιγοψυμένα σε μπύρα. Η μπύρα είναι εξαιρετικά ευπροσάρμοστη, και διάφορες μπύρες δίνουν διαφορετική γεύση σε σάλτσες, σούπες, στιφάδα ή άλλο πάτα. Η μπύρα μπορεί να χρονιμοποιηθεί ως υγρό σε φαγητά στον ατμό. Δοκιμάστε, για παράδειγμα, μύδια μαγειρεμένα στον ατμό μπύρας. Μπορεί να χρονιμοποιηθεί ως υγρό για σιγοβράσιμο, όπως στο κλασσικό "carboneade", ενώ είναι επίσης εκπληκτική με όλη τη σειρά λαχανικών – βολβών, ειδικά τα πο γλυκά όπως τα καρότα. Δίνει σώμα και γλυκύπτα σε σούπες και στιφάδα, ενώ ταιριάζει τέλεια με μοσχάρι στιφάδο και πικάντικες κολοκυθόσουπες.

Όταν η μπύρα όμως είναι στο ποτήρι, τα πάτα που τη συνοδεύουν είναι πολλά και ποικίλα. Οι Γερμανοί κυριαρχούν με μια ολόκληρη σειρά λουκάνικων και σαλαμιών που ταιριάζουν συγκεκριμένα με τη μπύρα. Οι αγγλικές μπυραρίες έχουν και αυτές τη δική τους κουζίνα. Σχεδόν τα πάντα ταιριάζουν με μια καλή μπύρα, από τη σκορδαλιά έως μια έντονη βινεγκρέτ ή μια πικάντικη σάλτσα ντομάτα. Το μόνο πάτο που ποτέ δε συνιστώ με μπύρα είναι τα πάτα που θα σας φουσκώσουν περισσότερο από ένα ποτήρι μπύρα: ζυμαρικά, ψωμιά με μαγιά, ριζότο και πατάτες πουρές.

Άρχαία συνταγή.....

Δυναμωτικό μίγμα μπύρας για κουρασμένα μαλλιά

Ανακατεύετε μισό κούπα μπύρα με μισό κούπα ζεστό νερό. Βρέχετε με αυτό το μίγμα τα μαλλιά σας και το αφήνετε να δράσει για 15 λεπτά. Έπειτα ξεβγάζετε με άφθονο χλιαρό νερό, χωρίς απαραίτητα να χρονιμοποιήσετε σαμπουάν. Η μπύρα αφαιρεί από τις ρίζες των μαλλιών τα υπολείμματα του σαμπουάν, του μαλακτικού και των προϊόντων styling, με αποτέλεσμα να διώχνει τη θαμπάδα και να δίνει ζωή στην τρίχα.





Τι μπορείτε να δρείτε στην «Κάβα της γειτονιάς σας»



«Μεθύστε»
με την ποιότητα
και την
ποικιλία μας

- κρασί **χύμα**, εμφιαλωμένο,
ποικιλιακό, τοπικό,
**συλλογές μικρών
παραγωγών** ονομασίας
προελεύσεως
- **ποικιλίες μπίρας**
- **ειδικές πολυτελείς
συσκευασίες**
- **ποτά από όλο τον κόσμο**
 - **ποικιλίες καφέ**
- **εκλεκτούς, διαλεγμένους
ξηρούς καρπούς**
- **ζαχαρώδη προϊόντα**
 - **αναψυκτικά**

Όλες οι κάβες και όλα τα πρατήρια ποτών, έχουν σχηματίσει τοπικές ενώσεις και μία Πανελλήνια Ομοσπονδία.

Η **ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ** που φροντίζει για την άριστη ποιότητα των προϊόντων που πωλούνται από τα καταστήματα των μελών της, φιλοτέχνησε αυτό το σόμα που κοσμεί την είσοδο των πρατηρίων και καβών που είναι μέλη της.

Το σήμα αποτελεί ένδειξη ενημερωμένου καταστήματος, με ποιοτικά χαρακτηριστικά και άριστες τιμές.

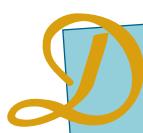
Αναζητήστε αυτό το σόμα.



Κάβα της γειτονιάς σας



Σύντομες διηθουλές από την «κάρα της γειτονιάς σας»



ροσιστικά Cocktails

1. Mer du Sud*

40 ml Cointreau
10 ml Blue Curacao
40 ml Ananas Juise
90 ml Sprite

2. Green Orgasm*

30 ml Pisang
Ambron
20 ml absente
130 ml Sprite

3. Henkell's Ritz*

40 ml Fanta Orange
20 ml Coniac
20 ml Cointreau
100 ml Champagne

4. Mimosa*

50 ml Fanta Orange
Champagne

5. Berry Burn*

60 ml Vodka
30 ml Cherry
Brandy
Burn

6. Metaxa Tonic*

40 ml Metaxa
10 ml orange
130 ml tonic water

**Τοποθετήστε όλα τα
υδικά σε ένα μακρό-
στενό ποτήρι γεμάτο
πάγο. Ανακατέψτε
απαλά και σερβίρετε
με δύο καλαμάκια.**



ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

Όλοι γνωρίζουμε τι είναι το κοκτέιλ, μήμα από διάφορα ποτά, είναι η πρώτη ερμηνεία που δίνουν τα λεξικά και κάθε μήμα γενικότερα χαρακτηρίζεται σαν κοκτέιλ. Εμείς δημοσιεύουμε τα πο διάσημα

B 52

1 μέρος Kahlua
1 μέρος Bailey's Irish Cream

Τρόπος παρασκευής

Σε μικρά ποτηράκια (σφνάκια) τοποθετούμε πρώτα το Kahlua, στη συνέχεια το Bailey's και στο τέλος το Grand Marnie, προσεχωντας να μην ανακατευτούν.

Αν θέλουμε, πριν το σερβίρισμα μπορούμε να βάλουμε φωτιά στο Grand Marnie με έναν αναπτήρα.

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά σε σέικερ με πάγο. Στραγγίστε σε χαμηλό ποτήρι του ουίσκι και σερβίρετε

Orgasm

Υλικά:

2 δόσεις Ελαφριά Κρέμα
1 δόση Grand Marnier
1 δόση Βότκα
1 δόση Άμαρέττο
1 δόση White Creme De Cacao

Τρόπος παρασκευής

Χτυπήστε όλα τα συστατικά σε σέικερ με πάγο. Σούρωστε σε ποτήρι του κοκτέιλ και σερβίρετε.

Kamikaze

1 δόση Grand Marnier
1 δόση Βότκα
1 δόση Χυμός λάιμ



Ξέρετε ότι;

1890

Τότε τοποθετήθηκε το πρώτο υπαίθριο διαφημιστικό σύμα της Coca-Cola στην Ατλάντα της πολιτείας Τζόρτζια. Σήμερα, είναι ακόμα εκεί!

98%

Αυτό είναι το ποσοστό του παγκόσμιου πληθυσμού που αναγνωρίζει το σύμα της Coca-Cola! Μιλάμε για το πλέον αναγνωρίσιμο εμπορικό σύμα σε όλο τον πλανήτη!

36.20

Τόσες ώρες θα κυλούσαν οι καταρ-

ράκτες του Νιαγάρα αν, αντί για νέρο, τους τροφοδοτούσαμε με όλη την ποσότητα Coca-Cola που έχει παραχθεί ποτέ στην ιστορία της

30

Τόσες ημέρες χρειάζονται τα ποταμόπλοια και οι πρόγες που ταξιδεύουν στον Αμαζόνιο ποταμό για να μεταφέρουν την Coca-Cola στα πο απομακρυσμένα σημεία της Βραζιλίας. Στα πο μικρά απομακρυσμένα νησιά των Φιλιππίνων, η Coca-Cola διανέμεται τακτικά με ψαροκάλκια!



The Coca-Cola logo is centered in the middle of the image. It consists of the brand's signature script font, "Coca-Cola", rendered in white against a dark red background. The letters are slightly shadowed, giving them a three-dimensional appearance as if they are floating or rising.

Αγόρην «κάβα της γειτονιάς σας»

ΣΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΧΑΡΙΣΤΕ ΠΟΤΑ

➔ Πάρτε μας
τηλέφωνο

Στην εποχή μας το καλύτερο δώρο είναι το ποτό.
Τα γλυκά ποκαίνουν, δεν συντηρούνται για μακρύ
χρονικό διάστημα και πολλές φορές είναι
ανεπιθύμητα.

Ένα καλάθι με κρασί ή ποτά ή βέβαια
μεμονωμένο μπουκάλι, όμως, μας απαλλάσσει α-
πό το άγχος του προσωπικού δώρου και είναι το ίδιο
επιθυμητό στον παραλίπτη.

Υπέροχα λικέρ, εκπληκτικά κοκτέιλς, παλιωμένα
ουίσκι και πολλά άλλα βέβαια, μας περιμένουν στο
ράφι.

Ελάτε στο κατάστημα να διαλέξετε κρασιά μι-
κρών παραγωγών ή πάρτε μας τηλέφωνο στον
αριθμό του εξωφύλλου για να σας τα στείλουμε
στο σπίτι έτοιμα για δώρο.



Αναζητήστε
φανατικά αυτό
το σήμα.
ΕΔΕΟΠ

**ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ**

- Σήμα ευθύνης
- Σήμα ελέγχου
- Σήμα φρεσκάδας
- Σήμα ενότητας
- Κατά της ακρίβειας
- Σήμα ποικιλίας



Μην φορτώνεστε
“άδικα”
διαπλέξτε άνετα
από την κάβα
ΕΔΕΟΠ
της
γειτονιάς σας

Σ Σ Y N T N A T E A G E Σ

Συνταγές με μπύρα Duvel (Μια διάσημη μπύρα κλείνει ραντεβού με τους σημαντικότερους chefs στον κόσμο)

Γκλασαρισμένο χοιρινό με λάχανο, πατάτες και εκκύλισμα Duvel

Υλικά

Για το χοιρινό

- 1 κιλό χοιρινή παντσέτα σε φέτες
- 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 4 σκελίδες σκόρδου
- 2 ψιλοκομμένα καρότα
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 2 ψιλοκομμένα κλαράκια σέλινου
- 10 κλαράκια θυμαριού
- 20 κόκκους πιπεριού
- Μια πρέζα αλάτι
- Ένα κομμάτι μπέικον
- 500 γρ. αγνό μέλι
- 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο χοντρό μαύρο πιπέρι

Εκτέλεσην

Το Χοιρινό

Βάλτε το χοιρινό σε κρύο νερό, βράστε το και μετά «δροσίστε» το σε κρύο νερό. Τοποθετήστε το χοιρινό σε μια άλλη καθαρή κατσαρόλα και καλύψτε το με κρύο νερό. Βράστε το και προσθέστε κρεμμύδι, σκόρδο, καρότο, σέλινο, πράσο, θυμάρι, τους κόκκους πιπεριού, το μπέικον και λίγο αλάτι. Μαγειρέψτε το πολύ σιγά για 2-3 ώρες μέχρι το κόκαλο σχεδόν να ξεκολλίσει. Αφήστε το να κρυώσει στο ζουμί του. Όταν κρυώσει αρκετά, βγάλτε το από τα υγρά του. Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα και χόνδρους, όπως επίσης και την πέτσα με ένα κοφτερό μαχαίρι (όχι το λίπος). Τοποθετήστε το χοιρινό μέσα σε ένα βαθύ μαγειρικό σκεύος, αλείψτε το με μέλι και πασπαλίστε με το πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο στους 160°C και αλείψτε το κάθε 5 λεπτά με το ζουμί του και το μέλι μέχρι να γκλασαριστεί. Όταν παίνει έτοιμο, βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε το να «καθίσει» πριν το καθένα. Κόψτε το κρέας σε φέτες κατά μήκος της φοράς των ινών της σάρκας.

Το λάχανο

Βγάλτε το σκούρο πράσινο εξωτερικό του λάχανου και πετάξτε το. Βγάλτε τα φύλλα μέχρι να φτάσετε στα πο κίτρινα και χρο-

Για το λάχανο

- 1 λάχανο
- 100 γρ. μπέικον σε φέτες
- 4 κουταλιές της σούπας μαγειρικό λίπος
- Για τις πατάτες
- 2 κρεμμύδια
- 25 γρ. βούτυρο
- 4 μεγάλες πατάτες για φουρνό
- 500 ml ζωμό κοτόπουλο (δυνατό)
- 24 λεπτές και ρακριές φέτες μπέικον

Για το ζωμό του καπνιστού μπέικον

- 300 ml καλό μοσχαρίσιο ζωμό
- 200 ml Duvel
- 1 κομμάτι μπέικον
- 4 κλαράκια θυμαριού

σημοποιήστε την καρδιά για κάτι άλλο. Διαλέξτε ωραία πράσινα φύλλα, βγάλτε τα κοτσάνια και ψιλοκόψτε τα. Βγάλτε την πέτσα από το χοιρινό και κόψτε το μπέικον σε κύβους 3 x 3 χιλιοστών. Βάλτε το χοιρινό λίπος σε ένα τηγάνι και τηγανίστε το μπέικον μέχρι να αρχίσει να καραμελώνει. Προσθέστε το λάχανο και ψώστε αργά μέχρι να μαλακώσει. Δώστε γεύσην προσθέτοντας αλατοπίπερο (με προσοχή γιατί το λίπος και το μπέικον είναι ήδη αλμυρά και το χοιρινό πιπεράτο). Σουρώστε ώστε να φύγουν τα υπερβολικά λίπη. Απλά ζεστάνετε στο τηγάνι, όταν είναι απαραίτητο.

Οι πατάτες τυλιγμένες στο μπέικον κόψτε σε φέτες 2 κρεμμύδια και τσιγαρίστε τα στο βούτυρο μέχρι να καραμελώσουν. Σουρώστε τα και βάλτε τα στο ψυγείο. Ξεφλουδίστε τις 4 μεγάλες πατάτες. Κόψτε τις σε στρογγυλές φέτες πάχους 2 χιλ., διαμέτρου 6 εκ., (υπολογίστε 8 ανά μερίδα). Βράστε το ζωμό κοτόπουλου και την Duvel. Προσθέστε τις φέτες πατάτας, σιγοβράστε μέχρι να «γίνουν» κατά τα τρία τέταρτα. Βγάλτε τις από τη φωτιά και απλώστε τις σε δίσκο ώστε να κρυώσουν. Διακοσμήστε τις. Φτιάξτε πυργάκια με δύο φέτες το καθένα. Τοποθετήστε λίγο καραμελωμένο κρεμμύδι πάνω σε κάθε πυργάκι πατάτας. Συνεχίστε τα πυργάκια

μέχρι να έχετε στοιβάξει 8 κομμάτια πατάτας και κρεμμυδιού. Τυλίξτε τα πυργάκια γύρω γύρω με το καπνιστό μπέικον. Εκεί όπου ενώνονται οι άκρες του μπέικον, στηρίξτε τα με οδοντογλυφίδες. Βάλτε τις τυλιγμένες πατάτες σε ένα ταφί ή πυρίμαχο σκεύος και περιχύστε τις με το βραστό ζωμό κοτόπουλου. Προσθέστε βούτυρο. Σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και βάλτε τις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15-20 λεπτά. Αφήστε τις να δέσουν για 5 λεπτά. Βγάλτε τις πατάτες από το ζωμό. Βράστε το ζωμό για να μειωθεί και να δέσει. Γκλασάρετε τις πατάτες με τον πηκτό πλέον ζωμό.

Ο ζωμός καπνιστού μπέικον
Πάρτε το μοσχαρίσιο ζωμό με τη Duvel, βράστε τον. Προσθέστε το θυμάρι και το κομμάτι του μπέικον. Αφήνετε να βράσει μέχρι ο ζωμός να πάρει τη γεύση από το θυμάρι και το καπνιστό μπέικον.

Διακόσμηση του πάτου

Τοποθετήστε το λάχανο στο κέντρο του πάτου. Βάλτε τις γκλασαρισμένες πατάτες στο κέντρο, πάνω από το λάχανο. Βάλτε τη χοιρινή παντσέτα πάνω από την πατάτα. Γαρνίρετε με λίγο ζωμό γύρω από το εξωτερικό του λάχανου.

Καλή όρεξη
από την
«Κάρα της
γειτονιάς»



Συμβουλές από την «κάρβα της γειτονιάς σας»

Τα μικρά μυστικά του κάρβουνου.

Μαριγάρισμα και σάλτσες για ψήσιμο

Μαρινάτες. Ο ρόλος τους είναι να κάνουν τα κρέατα πιο τρυφερά δίνοντας τους ταυτόχρονα ιδιαίτερη γεύση.

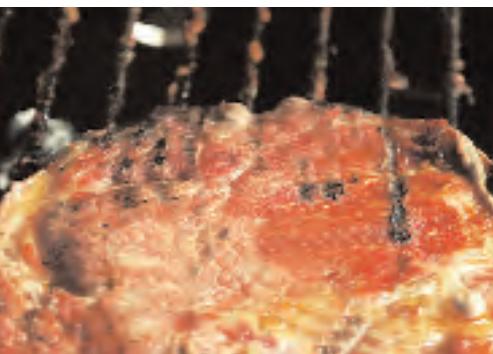
Δοκιμάστε να ψήσετε με τις συνταγές που σας δίνουμε ή αυτοσχεδιάστε με δικά σας υλικά.

Η αρχική ιδέα είναι απλή και έρχεται από πολύ παλιά. Πριν από το ψήσιμο αρκεί να βυθίσουμε το κρέας σε ξύδι, για μερικές ώρες, ώστε να μαλακώσει αλλά και για λυώνει το λίπος του ευκολότερα.

Ταυτόχρονα, το ξύδι, έδινε στο κρέας μια ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση. Στην συνέχεια προστέθηκαν στο ξύδι αρωματικά βότανα και μπαχαρικά και σε πολλές περιπτώσεις αντικαταστάθηκε με κρασί ή χυμό λεμονιού.

Σήμερα χρησιμοποιούνται ακόμη περισσότερα υλικά, ενώ σάλτσες για ψήσιμο κυκλοφορούν έτοιμες στο εμπόριο.

Οι παραπάνω σάλτσες καλό είναι να χρησιμοποιούνται μόνο κατά το τέλος του ψησίματος γιατί οι περισσότερες από αυτές περιέχουν ζάχαρη η οποία όταν καεί δίνει άσκημη όψη αλλά και γεύση στο κρέας.



Μυστικά για καλύτερο μαριγάρισμα

Είδος για Ψήσιμο	Χρόνος
Χοιρινό ή Βοδινό κρέας	3-24 ώρες
Στήθος κοτόπουλου χωρίς το δέρμα και τα κόκκαλα	3 ώρες
Άλλα μέρη του κοτόπουλου	3-24 ώρες
Μεγάλα ψάρια	30 λεπτά
Μικρά ψάρια	15 λεπτά
Λαχανικά	15-60 λεπτά

Συμβουλευθείτε τον πίνακα για τους χρόνους μαριναρίσματος για τα διάφορα τρόφιμα.

Τα πιο σκληρά κρέατα μπορούν να χαραχθούν με ένα κο-

φτερό μαχαίρι πριν το μαρινάρισμα.

Μην τρυπάτε με πιπρούνι τα κρέατα πριν το μαριγάρισμα για να πετύχετε βαθύτερη διεύσδυση του μύγματος.

Αντίθετα θα χάσετε περισσότερους χυμούς και υγρασία κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.

Οι μαρινάτες δεν διεισδύουν συνήθως περισσότερο από 1-1,5 εκατοστό στο κρέας. Περισσότερος από τον προβλεπόμενο χρόνο μαριναρίσματος σημαίνει δυνατότερη γεύση και όχι βαθύτερη διεύσδυση.

Θερμοκρασίες φυσίματος στα κάρβουνα

Για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φυσίματος κρατήστε προσεκτικά την παλάμη σας πάνω από τα κάρβουνα σε απόσταση ψυσίματος.

Δείτε στον παρακάτω πίνακα την θερμοκρασία φυσίματος σε σχέση με τον χρόνο που αντέχει το χέρι σας στη φωτιά.

Για να χαμηλώσετε την θερμοκρασία φυσίματος ανεβάστε τη σχάρα ή σκορπίστε τα κάρβουνα.

sec	7 - 8	5 - 6	3 - 4	2
Ενταση φωτιάς Θερμοκρασία	Χαμηλή 150 C	Μέτρια 160 C	Μεσαία 175 C	Υψηλή 205 C

Μοσχαρίσιες στα κάρβουνα

Σπανίως έχω φάει στην Ελλάδα καλή μοσχαρίσια, έτσι λοιπόν σας δίνω ένα tip για T-bone steak στα κάρβουνα..

Οι Έλληνες κρεοπώλες δεν σιτεύουν τα κρέατα τους όπως οι Αμερικανοί ή οι Γάλλοι....

Ζητάστε λοιπόν μοσχαρίσιες μπριζόλες πάχους 3εκ. ακτύπτες!

Αφήστε τες στην συντήρηση του ψυγείου για 3 ημέρες.

Μαρινάρετε για ένα βράδυ σε μύγμα λαδολέμονου χωρίς μπαχαρικά!

Η φωτιά σας πρέπει να είναι πολύ δυνατή!

Ψήστε 4 λεπτά κάθε πλευρά για σενιάν ή 5 για απουάν γυρίζοντας μόνο 1 φορά και χωρίς να πατάτε την μπριζόλα πάνω στη σχάρα με το ππρούνι, όπως κάνουν οι αδαείς...





Αὐτό το ξέρετε...)

- Ξέρετε ότι χρειάζονται έξι φράσουλες μετρίου μεγέθους για να υπερκαλύψουν την ημερήσια ανάγκη σε βιταμίνη C ενός οργανισμού προσθέτοντας του μόνο 50 θερμίδες;

- Είναι χρήσιμες... αλλά και όμορφες, αρωματικές και πάνω απ' όλα νόστιμες, κι εδώ αυτό είναι που μας ενδιαφέρει περισσότερο.

- Παραγκωνισμένα από το διαιτολόγιο μας από το "κατοχικό σύνδρομο" τα όσπρια υπήρξαν ο βασικός αντικαταστάτης του κρέατος σε δύσκολους καιρούς.

ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

Τα βρίσκουμε σε διάφορες ποικιλίες και σε διάφορες συσκευασίες στο εμπόριο από γύγαντες στο σάκι που πωλούνται με το κιλό μέχρι έτοιμα κόκκινα φασόλια για τη σαλάτα μας σε κονσέρβα.

Πρέπει να μείνουν στο νερό πάνω από 10-14 ώρες πριν από το μαγείρεμα και κατά κανόνα μαγειρεύονται σε κρύο νερό. Εκτός από κύριο γεύμα, μπορούν να συνδυαστούν σε σαλάτες με άλλα υλικά με υπέροχο οπτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Στις σαλάτες σερβίρονται χλιαρά ή κρύα.

ΟΙ ΦΑΚΕΣ

Θρεπτικές, πλούσιες σε πρωτεΐνες και μεταλλικά άλατα τα οποία δύμως για να αξιοποιηθούν από τον οργανισμό πρέπει να συνδυαστούν με φρέσκα λαχανικά. Οι φακές έχουν πολλές θερμίδες (350 ανά 100 γραμ.) Χωρίς να είναι απόλυτα αναγκαίο τις αφίνουμε στο νερό 1-2 ώρες πριν από το μαγείρεμα.

ΤΑ ΠΕΒΥΘΙΑ

Είναι πλούσια σε φυτικές πρωτεΐνες και μεταλλικά άλατα. Είναι εξαιρετικά σε σαλάτες.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Βάζετε πάντοτε το αλάτι προς το τέλος του μαγειρέματος για να μη σκληρύνουν τα όσπρια.

Μετά το μουύλιασμα πετάξτε τα όσπρια που επιπλέουν στο νερό.

Οι φακές δεν χρειάζονται πολλές ώρες μουύλιασμα όπως τα υπόλοιπα όσπρια.

Μνη ανακατεύεται διαφορετικές "παρτίδες" οσπρίων. Ο χρόνος μαγειρέματος τους μπορεί να είναι πολύ διαφορετικός.

Για ελαφρύτερο γεύμα μην μαγειρεύετε τα όσπρια στο γεύο το οποία τα ιουμιλάσσατε.

• [View all other people on this page](#)

Tα τελευταία περίπου 40 χρόνια η παραδοσιακή Ελληνική δίαιτα, έχει και επιστημονικά τεκμηριωθεί ότι είναι από τις πλέον υγιείς του πλανήτη. Με απλά λόγια και στο βαθμό που η λαιλαπά των φυτοφαρμάκων και των μεταλλάξεων δεν έχουν επιφέρει τη μέγι-



στη καταστροφή, το ελαιόλαδο, τα όσπρια, τα λαχανικά, τα φρούτα, τα δημητριακά, τα ψάρια, οι ξηροί καρποί και το κρέας με μέτρο (ιδιαίτερα των ζώων που ακόμη στην Ελλάδα είναι ελευθέρας βοσκής), θα αποτελούν το "χρυσάφι" της παγκόσμιας διατροφής. Αυτό το πλούτο της χώρας μας, όσο δύσκολο και αν φαίνεται, μπορούμε να την ξαναβρούμε. Αυτές οι τροφές είναι - κατά τους επιστήμονες - βασική αιτία, που οι γενικά καπνιστές και αγύμναστοι Έλληνες, καταφέρνουν και διαθέτουν ικανοποιητική υγεία και συγκριτικά με τους άλλους λαούς μεγάλο μέσο όρο ζωής.



αγορίες

αγαντά ο ειδικός.

Θα ήθελα να μάθω για τα ποτά (λικέρ, ουίσκυ, βότκα κλπ) τα ακόλουθα:

- Εάν έχουν ημερομηνία λήξης.

• Πόσο καιρό διατηρούνται (κλειστά ή ανοιχτά);;

• Τα λικέρ διατηρούνται λίγο χρόνο (μόνος ζαχαρώνουν);;;

1. Απ' ότι έχω δει ημερομηνία λήξης έχουν μόνο ειδικές κατηγορίες ποτών όπως τα Irish Cream Liqueurs (Bailey's, Bushmills κ.α.)

2. Θεωρητικά διατηρούνται για πάντα αλλά δεν πρέπει να τα βλέπει κανένας γιατί θα τα πεί :-). Ο πότε θα πάψουν να υπάρχουν. Φυσικά πρέπει να είναι κλειστά γιατί εξατμίζεται το αλκοόλ, άσε που μπορεί να μπει τίποτα μέσα.

3. Μου έχει τύχει να δω ζαχαρωμένο σπιτικό λικέρ μία ή δύο φορές. Σίγουρα δεν συμβαίνει συνάντηση. Αν σου συμβαίνει συχνά δοκίμασε να προσθέσεις λίγο χυμό φρέσκου λεμονιού στην συνταγή του σιροποιού όταν τα φτιάχνεις. Γενικά του εμπορίου δεν ζαχαρώνουν, πάνουν όμως ζάχαρη στο μέσα μέρος του καπακιού όταν δεν ανοίγονται συχνά. Άυτό το έχω δει σε πολλά λικέρ αλλά και στο campari.

Με τη προϋπόθεση ότι τα ποτά διατηρούνται σε φυσιολογικές συνθήκες (όχι ήλιος ή ζέστη) δε καλάνε. Απλώς "ξεθυμαίνουν" δηλαδή εξατμίζεται το αλκοόλ. Άν δε κλείσουμε καλά ένα μπουκάλι, το ποτό θα κάσει τη γεύση του. Άν είναι σφραγισμένα, κρατάνε μέχρι να τα πεί κάποιος.

Αυτά που παίζουν κύριο ρόλο είναι, η ζέστη κι ο αέρας που εμπειριέχεται μέσα στο μπουκάλι.

Τα σπιτικά λικέρ αλλοιώνονται κυρίως όταν ανοιχτούν και υπάρχει αρκετός αέρας στη φιάλη (μισοάδεια).

Υποθέτω ότι γίνονται διάφορες ζυμώσεις με τα ζάκχαρα των φρούτων και την ύπαρξη οξυγόνου.

Πάντως τόσα χρόνια στη δουλειά, δεν είδα καλασμένο λικέρ (εμπορίου), είδα όμως ποτά να "ξεθυμαίνουν" σε μια μέρα, επειδή δεν είχαν σφραγιστεί καλά.

ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΝΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ;

Οι περισσότεροι από μας έχουμε πα στο σπίτι έναν αριθμό μπουκαλιών «να βρίσκονται». Πού βρίσκονται όμως αυτά τα μπουκάλια; Σε ράφια στην κουζίνα εκτεθειμένα στις μυρωδιές και τον ήλιο; Στο ντουλάπι που ανοιγοκλείνει συνέχεια με φοβερούς κραδασμούς; Ορθια στο μπαράκι; Κι όταν θέλουμε να πούμε κάτι, βάζουμε την μπουκάλα να κρυώσει;

Ασέβεια απέναντι στο προϊόν τόσων κόπων και προσπαθειών... Τι μπορεί να γίνει όμως από τη στιγμή που τα σύγχρονα σπίτια δεν διαθέτουν τα σκοτεινά και υγρά κελάρια του παρελθόντος, όπου οι συνθήκες ήταν κατάλληλες για τις πολύτιμες φριάλες μας;

Η τεχνολογία δίνει τη λύση με τους συντηρητές κρασιού, που έχουν μεγάλες δυνατότητες φύλαξης και πλαίσων. Επιστραφαλίζουν ότι τα κρασιά μας δεν θα γεράσουν, αλλά θα ωρίμασουν.

Λόγοι για να αποκτίσετε ένα συντηρητή κρασιού

. Για να πίνετε το κρασί που θέλετε, την ώρα που θέλετε, στην θερμοκρασία που πρέπει.

. Για να είστε σίγουροι πως εξασφαλίζετε στα κρασιά σας τις ιδανικές συνθήκες ωρίμασης.

. Για να ξέρετε κάθε στιγμή τι έχετε στην κάβα σας με μια ματιά και να μην ταλαιπωρείτε τα μπουκάλια με άσκοπες μετακινήσεις κάθε φορά που αναζητείτε κάποιο από αυτά.

. Γιατί το οικιακό ψυγείο είναι για τρόφιμα και αναψυκτικά και έχει πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες από αυτές που απαιτούνται, ενώ οι συντηρητές έχουν τη δυνατότητα να ρυθμίσουν τη θερμοκρασία στα σωστά πλαίσια, δηλαδή μεταξύ 12 και 17 βαθμών Κελσίου. Επιπλέον, ο θερμοστάτης τους εγγυάται τη διατήρησή της.

. Γιατί στα περισσότερα μοντέλα της αγοράς υπάρχει η δυνατότητα για ρύθμιση διαφορετικής θερμοκρασίας σε κάθε ράφι προκειμένου να είναι απόλυτα σύμφωνη με το κρασί που κάθε φορά φιλοξενεί.

Γιατί ο πλάγια θέση της φιάλης συντελεί στην αποφυγή της οξείδωσης δεδομένου ότι ο φελλός βρέχεται, βαθμιαία διαστέλλεται και οδηγεί στο σχεδόν ερυπικό κλείσιμό της. Σε κάποιους συντηρητές είναι δυνατή και ρύθμιση της κλίσης κάθε φαριού.

. Γιατί ως ζωντανοί οργανισμοί τα κρασιά ενοχλούνται από θορύβους που προκαλούν έστω και ανεπαίσθιτους κραδασμούς αλλά και από ανεπιθύμητες μυρωδιές, κάτι που η καλή μόνωση και η απορροφητικότητα της κάβας αποκλείουν.

Γιατί προστατεύουν από το «Gout de Lumiere» από το οποίο μπορεί να νοσήσει το κρασί, αν εκτεθεί σε έντονο φυσικό φως ή σε λάμπες μεγαλύτερης ισχύος των 60 Watt.



Ένα ούζο... που "έδεσε" με τη ψυχή των κατοίκων του νησιού.

Όσοι ζουν στο μαγικό νησί της Λέσβου είναι ίσως οι μοναδικοί που μπορούν να απλώσουν το χέρι τους και να αγγίξουν με μιας την τελειότητα, τη σοφία και την αρμονία της φύσης.

Αρκεί... να γειθούν λίγο γλυκάνισο από το μοναδικό Λιοβόρι!

Γιατί εκεί, ανάμεσα στα ρόδα και στους κισσούς παράγεται η καλύτερη ποικιλία γλυκάνισου στον κόσμο! Το μοστικό ενδές άριστου καρπού, που έδωσε άλλωστε την έμπνευση για να γεννηθεί το καλύτερο ούζο στον κόσμο.

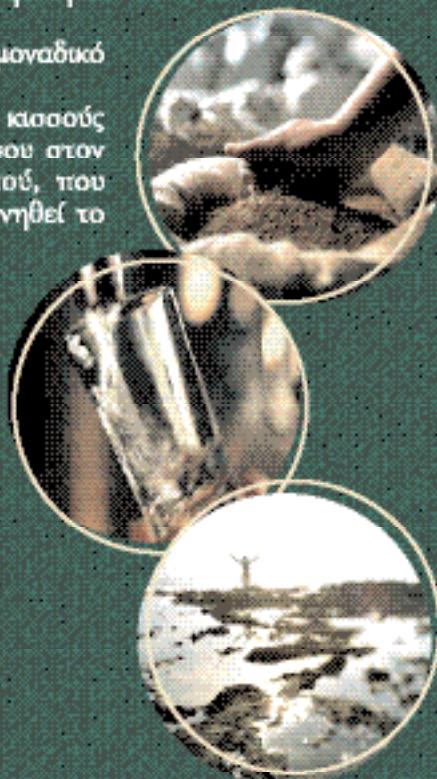
Το ούζο MINI Μυτιλήνης!

Γεράτο με την αθωότητα και το φως της Λέσβου.

Μαλακό και γλυκόπιοτο, το ούζο MINI Μυτιλήνης συνδυάζει τη μυστική συνταγή και την τέχνη 17 Μυτιληνιών, που βάζοντας όλη την πολύχρονη πείρα τους και το μεράκι τους, δημιούργησαν έναν καινούριο τόνο στη ζωή. Ένα ούζο... που "έδεσε" με τη ψυχή των κατοίκων του νησιού.

"Καθαρόν", "παυσιλυπόν" και "αείζωο"!

Από τότε μέχρι σήμερα, οι σπόροι γλυκάνισου από το Λιοβόρι, μαζί με άλλα αρωματικά φυτά της παραμυθένιας αυτής γης, στιγοβράζουν μέσα σε παραδοσιακούς χάλικινους άμβυκες, γίνονται ατμός και στη συνέχεια δροσοσταλίδες, που όταν πέφτουν στο ποτήρι, κάνουν περήφανους όλους τους Μυτιληνιώντες, και εμάς πιστούς στο μοναδικό ούζο MINI Μυτιλήνης.



Ούζο
MINI
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
...η ομορφιά είναι μέσα του.





Spot Thomson