

STREET FOOD



ΑΠΟ ΤΟΝ
ΑΚΗ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗ





STREET FOOD

ΑΠΟ ΤΟΝ
ΑΚΗ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗ



Τίτλος βιβλίου:
Street food

© ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ, 2019
© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2019

Συγγραφέας/Concept/Παραγωγή:
Άκης Πετρετζίκης

Πρώτη έκδοση: Δεκέμβριος 2019, 12.000 αντίτυπα
ISBN 978-618-01-3303-5

Assistant chefs:
Μαρία Βασιλακοπούλου
Δημήτρης Νάτσος

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

Project coordinator:
Mary-Rose Ανδριανοπούλου

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.

Σχεδιασμός & Art direction:
busybuilding

Ταξιδιωτική φωτογράφιση:
Δημήτρης Πούπαλος

Φωτογραφία/Food styling:
Γιάννης Μπορομπόκας/Άρτεμις Τσίπη
Άκης Πετρετζίκης

Κειμενογραφική επιμέλεια:
Σίσσυ Καραβία/busybuilding

Επιστημονικός συνεργάτης:
Άννα-Μαρία Βολανάκη,
MSc, BDA, SENr

Θεώρηση έκδοσης:
Μαρία Μπανούση

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
Έδρα: Τατοΐου 121
144 52 Μεταμόρφωση
Τηλ.: 210 2804800
Fax: 210 2819550
www.psichogios.gr
blog.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
blog.psichogios.gr
e-mail: info@psichogios.gr

«Έτοιμο φαγητό (μαγειρεμένο ή όχι) που πωλείται στον δρόμο ή σε οποιονδήποτε άλλο δημόσιο χώρο για άμεση κατανάλωση».

Αυτός είναι ο ορισμός του street food, του φαγητού της πόλης, που δημιουργήθηκε για να χορταίνει εκατομμύρια ανθρώπους σε κάθε γωνιά της γης. Ένα φαγητό απλό, οικονομικό και... χαλαρό, παρά το γεγονός ότι τρώγεται «στο πόδι». Όλο το νόημά του κρύβεται σε αυτά τα τρία στοιχεία και κυρίως στην απλότητά του, η οποία συνέβαλε στο να εξελιχθεί από λύση έκτακτης ανάγκης στην απόλυτη γαστρονομική εμμονή!

Σήμερα, το New Age Street Food κρατά την πολυπολιτισμική ταυτότητά του, αλλά ξεφεύγει από το γνωστό πλαίσιο hot dog – κουλούρι – σουβλάκι και burger. Στο παιχνίδι μπαίνουν κι άλλες γεύσεις και –πιστέψτε με– παίζουν δυνατά. Γεύσεις από κάθε γωνιά της γης, σε κάθε γωνιά της γης. Γεύσεις που χαράσσουν μνήμες και συνδέονται αυτομάτως με τους τόπους προέλευσής τους. Αυτή είναι άλλωστε η δύναμη του street food: να ταξιδεύει και να μας ταξιδεύει. Το πού θα το βρείτε το γνωρίζετε: σε πολυσύχναστους δρόμους και σε ψαγμένα στενά. Σε εστιατόρια (τώρα πια!) και υπαίθριες παραδοσιακές αγορές. Στις πιο upper γειτονιές και σε εργατικές συνοικίες. Αυτό που μάλλον δε γνωρίζετε είναι το πώς μπορείτε να το φτιάξετε μόνοι σας. Η απάντηση κρύβεται σε αυτές εδώ τις σελίδες.

120 συνταγές φέρνουν το street food στην κουζίνα του σπιτιού σας. Πώς κατέληξαν εδώ; Μέσα από διαρκή αναζήτηση, πολλά ταξίδια και ακόμα περισσότερες δοκιμές. Κοινό χαρακτηριστικό τους: Οι «καθαρές» πρώτες ύλες –το street food είναι ακριβώς αυτό που βλέπεις... τίποτα περισσότερο, τίποτα λιγότερο–, οι απλές παρασκευές, η αυθεντικότητά τους. Από τα «ταπεινά σάντουιτς», μέχρι τις πιο ενισχυμένες εκδοχές τους και από τις κλασικές, αγαπημένες συνταγές, μέχρι την πιο γκουρμέ εκδοχή του, το street food –αλμυρό και γλυκό– κάνει τη δική του επανάσταση κι εμείς το ακολουθούμε δίχως φόβο, αλλά με πολύ πάθος –κι ακόμα περισσότερη όρεξη!



ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
THE STREET FOOD STORY	6
COOKING TIPS	8
GLOSSARY	9

THE STEAK BAR 10-29

PEPPER STEAK	12
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ BEARNAISE SAUCE	14
ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΕ BBQ SAUCE	16
ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΝΤΑΣ	18
CREAMY PORK CHOPS	19
BRISKET SANDWICH	20
STEAK CHAKALAKA	22
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ CHARCUTIERE SAUCE	24
STEAK SANDWICH	26
ROAST BEEF SANDWICH	28

CHIC STREET 30-49

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ CARPACCIO	32
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ	34
ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡ	35
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ ARRACHERA	36
ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ SEVICHE ΜΕ TIGER'S MILK	38
SCOTCH EGGS ΜΕ MISO HOLLANDAISE	40
ΠΑΠΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	42
BLACK COD ΜΕ MISO	44
ΣΑΛΑΤΑ ΑΣΤΑΚΟΥ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ MANGO DRESSING	46
SUSHI ROLLS	48

SEA FOOD PARADISE 50-69

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	52
ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΑΡΑ	53
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΨΑΡΙΟΥ ΜΕ SAUCE TARTAR	54
ΣΟΛΟΜΟΣ TERIYAKI ΣΤΟΥΣ 100 °C	56
ΓΛΩΣΣΑ ΜΕΝΙΕΡ ΜΕ ΑΡΑΚΑ Α ΛΑ ΚΡΕΜ	58

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ SAUCE VIERGE	60
ΤΣΙΠΟΥΡΑ SAUTÉ ΜΕ BEURRE BLANC	62
ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ CLAM SAUCE	64
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΜΑΡΟΚΙΝΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΑΡΙ	66
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΜΕ ΚΑΡΙ	68

BREAD AND GO 70-87

ΓΥΡΟΣ ΠΑΝΣΕΤΑΣ ΜΕ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	72
PORCHETTA SANDWICH	74
CHIMICHURRI STEAK SANDWICH	76
MONTECRISTO SANDWICH	77
BEEF BURGER	78
BAO BUNS	80
MEATBALL SANDWICH	82
SLOPPY JOES	84
SCRAMBLED EGGS TART	85
ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ	86

HASTA PASTA 88-105

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	90
AGLIO E OGLIO	91
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	92
MAC 'N' CHEESE	94
CACIO E PEPE	95
RAMEN ΜΕ ΠΑΝΣΕΤΑ	96
NOODLES ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ	98
CHICKEN ALFREDO PASTA	100
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ	102
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	104

WRAP 'N' ROLL 106-123

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ PULLED PORK ROLL	108
ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	110
STEAK AND KIDNEY PIE	112
QUESADILLAS ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	114
LOBSTER ROLL	116
SPRING ROLLS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	117
CHIMICHANGAS	118
ENCHILADAS	120
SPRING ROLLS ΜΕ ΠΑΠΙΑ	122

OMELETTE ROLL	123
---------------	-----

THE HOTSHOTS 124-139

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ HARISSA	126
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΙΚΚΑ MASALA	127
CHILI CON CARNE	128
ΘΑΙ CHICKEN CURRY	130
PIRI PIRI CHICKEN WINGS	131
ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ DEVIL SAUCE	132
FISH TACOS	134
MONTADITOS	136
SPICY THAI NOODLES	137
SPICY POP CORN	138

NO MEAT TODAY 140-155

NACHOS ΜΕ CHEDDAR SAUCE	142
HALLOUMI FRIES	143
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ	144
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	146
ONION RINGS	148
CREPE AND EGG	149
FRIED RICE	150
ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΑΝΑΝΕΣ	152
BANANA PUFF PUFF	153
ΨΗΤΟΣ ΑΝΑΝΑΣ	154

CHICK 2 CHICK 156-173

FRIED CHICKEN	158
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CHAUSSEUR	160
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ KORMA	162
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ADOBO	163
PARMESAN CAESAR'S CHICKEN	164
ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΠΕΣΑΜΕΛ	166
COXINHA	168
ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ	170
CHICKEN NUGGETS	172
ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ BBQ SAUCE	173

STICK MAP 174-193

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ SAUERKRAUT	176
-------------------------	-----

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΦΡΑΝ	178
ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ ΜΕ ΑΓΙΟΛΙ ΣΑΦΡΑΝ	180
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ YAKITORI	182
BEEF SATAY ΜΕ SPICY PEANUT SAUCE	184
ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑΣ	186
MAPLE DIJON CHICKEN	187
FISH CAKES ΜΕ SAUCE CHORON	188
ΚΡΟΚΕΤΕΣ MAC 'N' CHEESE	190
ΜΥΔΙΑ PO-BOY	192

SLOW 'N' EASY 194-211

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ ΜΕ SOY SAUCE	196
IRISH BEEF STEW	197
ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ	198
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΜΠΙΡΑ	200
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	201
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	202
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGIGNON	204
ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΡΑΣΑΤΟ	206
ΜΠΟΥΤΙΑ ΠΑΠΙΑΣ ΚΟΝΦΙ ΜΕ ΦΑΚΕΣ	208
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ STROGANOFF	210

JUST BREAD 212-231

FOCACCIA	214
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	216
ΝΑΑΝ BREAD ΜΕ ΖΑ'ΑΤΑΡ	218
ΠΕΪΝΙΡΑΙ	219
PRETZELS	220
BRIOCHE	222
ENGLISH MUFFINS	224
HOT DOGS	226
PIZZA	228
KOUIGN AMANN	230

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 232

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ 236

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ 239

Το Street Food δεν είναι καινούρια ιδέα. Από την αρχαιότητα το μαγειρεμένο στον δρόμο, απλό και οικονομικό φαγητό αποτελούσε επιλογή, καμιά φορά και ανάγκη, των ανθρώπων σε πολλές και διαφορετικές περιοχές του πλανήτη. Στην αρχαία Ελλάδα μικρά ψάρια ψήνονταν στην άκρη του δρόμου για τους περαστικούς, ενώ στη Ρώμη και την Πομπηία οι πιο φτωχοί πολίτες, που δεν είχαν χώρο και εστία για να μαγειρέψουν στο σπίτι τους, βασιζόνταν στις σούπες και στο ψωμί που πρόσφεραν στους δρόμους οι μικροπωλητές. Στην Κίνα το Street Food ήταν το φαγητό των φτωχών, η νοστιμιά του όμως το έκανε ακαταμάχητο και για τους πιο εύπορους, που έστελναν τους υπηρέτες τους να το αγοράσουν και να τους το φέρουν στο σπίτι. Έχει αποδειχθεί μάλιστα ότι ακόμη και οι Αζτέκοι πωλούσαν στις υπαίθριες αγορές τους ροφήματα και μια σειρά από σνακ.



- Η Μπανγκόκ θεωρείται μία από τις καλύτερες επιλογές για τους λάτρεις του Street Food.
- Στο Μεξικό το Street Food ονομάζεται «antojitos» και στην Ινδία «mukkadwala».
- Η πρώτη χώρα που νομιμοποίησε και τυποποίησε το Street Food ήταν η Τουρκία, το 1502.
- Στη Νιγηρία και την Ταϊλάνδη το μεγαλύτερο ποσοστό των πωλητών Street Food είναι γυναίκες.

- Ο αριθμός των ανθρώπων που καταναλώνουν Street Food κάθε μέρα ξεπερνά τα 2,5 δισεκατομμύρια.
- Σε κάποιες περιοχές του κόσμου, όπως στην Ινδία, το Street Food παίζει σημαντικό ρόλο στην τοπική οικονομία.
- Η Νορβηγία είναι η χώρα με τη μεγαλύτερη κατανάλωση πίτσας.
- Η πιο συνηθισμένη μορφή Street Food είναι το τοπικό κρέας τυλιγμένο σε κάποιου είδους ψωμί.
- Στη Βομβάη εργάζονται περίπου μισό εκατομμύριο μικροπωλητές Street Food.
- Οι ηγανητές πατάτες ξεκίνησαν ως Street Food στο Παρίσι, τον 19ο αιώνα.
- Ο γύρος συγκαταλέγεται ανάμεσα στα δέκα πιο αγαπημένα Street Food του δυτικού κόσμου.

Από το Κάιρο και την Κωνσταντινούπολη, μέχρι το Παρίσι και τη Νέα Ορλεάνη, το Street Food σταδιακά έγινε συνώνυμο της γεύσης των πόλεων, προσφέροντας ποικιλία επιλογών, ανάλογα με την κουλτούρα, τις διατροφικές συνήθειες και τις τοπικές πρώτες ύλες. Τα hot dogs της Νέας Υόρκης, το rad t'hai της Μπανγκόκ ή τα μεξικάνικα τάκος έχουν αφήσει τη σφραγίδα τους στη μαγειρική κουλτούρα των πόλεων καταγωγής τους, αν και σήμερα μπορεί κάποιος να τα απολαύσει οπουδήποτε. Η σύγχρονη ανάγκη για γρήγορο, νόστιμο και οικονομικό φαγητό, σε συνδυασμό με την εύκολη πρόσβαση σε υλικά, συνταγές και γεύσεις, ανανέωσε την τάση του Street Food, ξυπνώντας το ενδιαφέρον της υψηλής γαστρονομίας. Από τις υπαίθριες αγορές του κόσμου, μέχρι την κουζίνα του σπιτιού μας, το Street Food αποτελεί σήμερα τάση, επιρροή και αγαπημένη πρόταση σε όλο τον πλανήτη.

- Σε κάποιες χώρες θεωρείται αγένεια να τρως περπατώντας στον δρόμο.
- Το πιο αγαπημένο Street Food των Αμερικανών είναι το τάκο (και όχι τα hot dogs, όπως ίσως θα περιμέναμε).
- Μια σειρά ερευνών έχει αποδείξει ότι τα ποσοστά τροφικής δηλητηρίασης από Street Food δε διαφέρουν από εκείνα του φαγητού σε εστιατόρια.
- Το Street Food ήταν απαγορευμένο στη Νέα Υόρκη για το πρώτο μισό του 18ου αιώνα.



Πριν ξεκινήσουμε να μαγειρεύουμε, διαβάζουμε πολύ καλά τη συνταγή. Δεν αρκεί να διαβάσουμε μόνο τα υλικά. Χρειάζεται να διαβάσουμε και την εκτέλεση, για να δούμε τι εξοπλισμό θα χρειαστούμε και ποια είναι τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσουμε.

Πριν ξεκινήσουμε να μαγειρεύουμε, συγκεντρώνουμε τα υλικά που θα χρειαστούμε για τη συνταγή πάνω στον πάγκο εργασίας.

Δεν ξεχνάμε να καθαρίζουμε τον πάγκο εργασίας έπειτα από κάθε βήμα. Όταν ο πάγκος εργασίας είναι καθαρός και σε τάξη, είναι πιο ευχάριστο να μαγειρεύουμε.

Χρησιμοποιούμε διαφορετικό ξύλο κοπής ανά είδος φαγητού. Έχουμε άλλο ξύλο για να κόψουμε κρέατα και άλλο για λαχανικά ή τυριά ή ψάρια.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι ελληνικό ελαιόλαδο.

Τα αυγά που χρησιμοποιούμε είναι πάντα μέτρια (50 γρ.) και σε θερμοκρασία δωματίου.

Η κρέμα γάλακτος είναι με 35% λιπαρά.

Δεν αντικαθιστούμε το βούτυρο με μαργαρίνη, εκτός αν το ζητάει η συνταγή.

Ψήνουμε πάντα στον αέρα, εκτός αν αναγράφει κάτι διαφορετικό η συνταγή.

Φροντίζουμε πάντα ο φούρνος να είναι προθερμασμένος και στην επιθυμητή θερμοκρασία για τη συνταγή.

Όταν τηγανίζουμε σε αρκετό λάδι, αφήνουμε το φαγητό σε χαρτί κουζίνας για να απορροφήσει τα περιττά λάδια.

Η ζάχαρη που χρησιμοποιούμε είναι λευκή, κρυσταλλική. Σε όποια συνταγή χρειάζεται να χρησιμοποιήσουμε διαφορετική ζάχαρη (π.χ.: καστανή, άχνη κ.λπ.) αναγράφεται πάντα στα υλικά.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό ένα λεπτό λιγότερο από τον αναγραφόμενο χρόνο, για να είναι τα ζυμαρικά μας al dente.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, αγοράζουμε την ίδια μέρα τα ψωμιά που θα χρησιμοποιήσουμε για τα σάντουιτς. Όσο πιο φρέσκα, τόσο το καλύτερο.

Ελέγχουμε πάντα τα καρυκεύματα πριν σερβίρουμε.

Φροντίζουμε τα κρέατα να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα μαγειρέψουμε.

Για πιο τραγανό πανάρισμα, προτιμάμε πάνκο αντί για φρυγανιά.

Ελέγχουμε με ένα ειδικό μαγειρικό θερμόμετρο τη θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος που μαγειρεύουμε.

Επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος κοτόπουλου: >65 °C

Θερμοκρασία ψησίματος χοιρινού: >75°C

Θερμοκρασία ψησίματος μοσχαριού:
Rare: 52-55°C | Medium: 65°C | Well done: > 75°C

Θερμοκρασία ψησίματος αρνιού:
Rare: 55 °C | Medium: 65°C | Well done: >75°C

Βούτυρο κλαριφιέ: Αν λιώσουμε το βούτυρο, παρατηρούμε ότι στον πάτο του μένει ένα λευκό ίζημα (οι στερεές γαλακτώδεις ουσίες), ενώ στην επιφάνεια παραμένει η λιπαρή ουσία. Ξεχωρίζουμε αυτή τη λιπαρή ουσία και την κρατάμε χωριστά. Αυτό είναι το βούτυρο κλαριφιέ.

Bouquet garni: Αρωματικό μπουκέτο μυρωδικών, το οποίο προσθέτουμε στο φαγητό μας ώστε να αποκτήσει άρωμα από τα μυρωδικά. Συνήθως τυλίγουμε τα μυρωδικά στα εξωτερικά φύλλα ενός πράσου και δένουμε με σπάγκο. Αφαιρούμε πάντα το bouquet garni πριν σερβίρουμε.

Cajun: Καυτερό μείγμα μπαχαρικών.

Chimichurri: Αργεντίνικη σάλτσα που δε μαγειρεύεται. Έχει ως βάση τον μαϊντανό ή τον κόλιανδρο.

Coleslaw: Σαλάτα με βάση το λάχανο, η οποία ανακατεύεται με μαγιονέζα.

Duxelle: Πάστα από ψιλοκομμένα μανιτάρια, τα οποία έχουν σοταριστεί και έχουν χάσει όλη την υγρασία τους.

Garam masala: Ινδικό μείγμα μπαχαρικών.

Harissa: Καυτερή σάλτσα από πιπεριές τσίλι.

Jalapeno: Η πιπεριά jalapeno (χαλαπένιο) είναι από τις πιο γνωστές καυτερές πιπεριές του κόσμου. Προέρχεται από το Μεξικό.

Μίριν: Ιαπωνικό γλυκό κρασί που χρησιμοποιείται αρκετά συχνά σε συνταγές.

Μίσο: Πάστα που παράγεται συνήθως από φασόλια σόγιας, αλάτι και ρύζι, τα οποία έχουν υποστεί ζύμωση.

Πάνκο: Ιαπωνικό υλικό για πανάρισμα, του οποίου η υφή είναι κάτι ανάμεσα σε φρυγανιά και τριμμένο ψωμί.

Ρεντουξιόν: Σημαίνει «μείωση» (réduction). Περιγράφει τη διαδικασία κατά την οποία ένα υγρό βράζει μέχρι να μειωθεί η ποσότητά του, ενώ ταυτόχρονα παίρνει αρώματα από τα υλικά με τα οποία βράζει μαζί.

Ρου: Το μαγειρεμένο μείγμα (πάστα) λιπαρής ουσίας και αλευριού που χρησιμοποιείται για να δέσει μια σάλτσα.

Σάκε: Ιαπωνικό ποτό που δημιουργείται από τη ζύμωση ρυζιού.

Tiger's milk: Έτσι ονομάζεται η μαρινάδα του ceviche, που περιέχει εσπεριδοειδή και ζωμό ψαριού ή κομμάτια ψαριού που πολτοποιούμε μαζί με τα υπόλοιπα υλικά της μαρινάδας.

Tikka masala: Ινδική κρεμώδης σάλτσα που έχει ως βάση το κάρι.

Za'atar: Μείγμα μπαχαρικών (θυμάρι, μαντζουράνα, σουσάμι και σουμάκ) από τη Μέση Ανατολή.

Σουμάκ: Κόκκινο μπαχαρικό από την Ανατολή που δίνει όξινη γεύση στο φαγητό.



PEPPER STEAK

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ BEARNAISE SAUCE

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΕ BBQ SAUCE

ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΝΤΑΣ

CREAMY PORK CHOPS

BRISKET SANDWICH

STEAK CHAKALAKA

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ CHARCUTIERE SAUCE

STEAK SANDWICH

ROAST BEEF SANDWICH

PEPPER STEAK

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ

2 φιλέτα μοσχαρίσια των 300 γρ.
1 κ.σ. μαύρο πιπέρι, σε κόκκους
1 κ.σ. ροζ πιπέρι, σε κόκκους
1 κ.σ. πράσινο πιπέρι, σε κόκκους
1 κ.σ. κόλιανδρο, σε κόκκους
Αλάτι
4 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
100 γρ. κονιάκ
100 γρ. λευκό κρασί
1 κύβο βοδινού
200 γρ. κρέμα γάλακτος, σε
θερμοκρασία δωματίου

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

250 γρ. πατάτες baby
2 κ.σ. ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι
1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι
8 έξτρα για το σερβίρισμα
1 κ.σ. φρέσκια ρίγανη
1 κ.σ. βούτυρο
1 πρέζα ανθό αλατιού για
το σερβίρισμα

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ

1. Κόβουμε το κάθε φιλέτο στη μέση, εγκάρσια, ώστε να έχουμε 4 λεπτά φιλέτα. «Σπάζουμε» τα 3 είδη του πιπεριού και τον κόλιανδρο στο μίξερ. Κρατάμε στην άκρη ένα κουταλάκι για το σερβίρισμα.
2. Αλείφουμε το κρέας με μία κουταλιά ελαιόλαδο, αλατίζουμε και από τις δύο μεριές και το τρίβουμε με το μείγμα των πιπεριών (σαν να το πανάρουμε). Θέλουμε το μείγμα να καλύψει εντελώς τα φιλέτα.
3. Βάζουμε τα φιλέτα στο τηγάνι και τα αφήνουμε να πάρουν χρώμα, 2 λεπτά. Φροντίζουμε το τηγάνι να μην καίει για να μην καούν τα πιπέρια.
4. Προσθέτουμε σε κάθε φιλέτο από ένα κουταλάκι ελαιόλαδο και γυρίζουμε από την άλλη πλευρά άλλα 2 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα. Βγάζουμε από το τηγάνι και αφήνουμε στην άκρη.
5. Βάζουμε το τηγάνι ξανά στη φωτιά και δεν πετάμε το πιπέρι που μπορεί να έχει μείνει μέσα. Προσθέτουμε μία κουταλιά ελαιόλαδο, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Σοτάρουμε 1-2 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν ελαφρά.
6. Σβήνουμε με το κονιάκ, προσθέτουμε το κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί, 2-3 λεπτά.
7. Προσθέτουμε τον κύβο, την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε για να λιώσει ο κύβος.
8. Προσθέτουμε στο τηγάνι τα φιλέτα, χαμηλώνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και βράζουμε 4-5 λεπτά, να δέσει η σάλτσα.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C, στον αέρα.
2. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει, μέχρι να βγάλει καπνούς.
3. Κόβουμε τις πατάτες στη μέση, κατά μήκος και τις βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι, το θυμάρι και τη ρίγανη.
4. Αδειάζουμε το μπολ στο τηγάνι και αφήνουμε τις πατάτες για 3-4 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσουν έντονα και από τις δύο πλευρές. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
5. Αδειάζουμε το τηγάνι σε ένα ταψί και ψήνουμε στον φούρνο 15-20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες.
6. Αφαιρούμε τις πατάτες από τον φούρνο και σερβίρουμε μαζί με τα φιλέτα, έξτρα θυμάρι, ανθό αλατιού και το μείγμα των πιπεριών που κρατήσαμε.



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ BEARNAISE SAUCE

ΓΙΑ ΤΟ ΡΕΝΤΟΥΞΙΟΝ

3 κλ. φρέσκο εστραγκόν
1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κ.σ. λευκό πιπέρι, σε κόκκους
100 γρ. ξίδι από λευκό κρασί
50 γρ. λευκό κρασί

ΓΙΑ ΤΗΝ BEARNAISE SAUCE

3 κρόκους από μέτρια αυγά
1 κ.σ. νερό
1 κ.σ. ρεντουξιόν
100 γρ. βούτυρο κλαριφιέ, χλιαρό
Αλάτι, πιπέρι
1 κ.σ. φρέσκο εστραγκόν,
ψιλοκομμένο

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ

2 φιλέτα μοσχαρίσια των 200 γρ.
Αλάτι, πιπέρι
1 κ.σ. ελαιόλαδο
30 γρ. βούτυρο

ΓΙΑ ΤΟ ΡΕΝΤΟΥΞΙΟΝ

1. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά όλα τα υλικά του ρεντουξιόν. Αφήνουμε να βράσουν 3-5 λεπτά, μέχρι να μείνει στην κατσαρόλα η μισή ποσότητα.
2. Αποσύρουμε από τη φωτιά, σουρώνουμε και κρατάμε το ρεντουξιόν σε ένα μπολάκι.

ΓΙΑ ΤΗΝ BEARNAISE SAUCE

1. Σε μία κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει βάζουμε από πάνω ένα πυρίμαχο μπολ. Φροντίζουμε ο πάτος του μπολ να μην ακουμπάει στο νερό για να μην καούν οι κρόκοι. Ρίχνουμε στο μπολ τους κρόκους, το νερό και μία κουταλιά από το ρεντουξιόν που φτιάξαμε προηγουμένως. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να «ψηθούν» οι κρόκοι, να πήξει το μείγμα ελαφρά και να έχει την υφή μουσ.
2. Αποσύρουμε το μπολ από το μπεν μαρί και ρίχνουμε το βούτυρο σιγά σιγά σε μορφή κορδονιού, ενώ παράλληλα ανακατεύουμε με το σύρμα.
3. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε λίγο ρεντουξιόν ακόμη (αν δε νιώθουμε ήδη την ξινούτσικη γεύση του), αλάτι, πιπέρι και το φρέσκο εστραγκόν.
4. Μεταφέρουμε τη σάλτσα σε ένα μπολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη που να ακουμπάει στην επιφάνεια της σάλτσας και την κρατάμε χλιαρή.

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ

1. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά.
2. Αλατοπιπερώνουμε και αλείφουμε τα φιλέτα με το ελαιόλαδο. Τα βάζουμε στο τηγάνι και ψήνουμε 3-4 λεπτά από κάθε πλευρά, αν το φιλέτο μας το θέλουμε μέτρια ψημένο.
3. Στα μισά του χρόνου ρίχνουμε το βούτυρο στο τηγάνι και αφού λιώσει, με ένα κουτάλι «βρέχουμε» τα φιλέτα.
4. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήνουμε τα φιλέτα για 2-3 λεπτά να «ξεκουραστούν» και να αποβάλλουν τα περιττά υγρά τους. Σερβίρουμε με πατάτες τηγανητές και την bearnaise.



ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΕ BBQ SAUCE

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 50 ΛΕΠΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 1 ΩΡΑ ΚΑΙ 20 ΛΕΠΤΑ
ΜΕΡΙΔΕΣ: 6-8

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ 2/5

NF

TIP: Αν δεν έχουμε εταμίν, μπορούμε να κάνουμε το ίδιο με το ειδικό εργαλείο για τον πουρέ. Ποτέ δε βάζουμε τις πατάτες στο μούλι γιατί δε θα είναι αφράτες.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW

200 γρ. λάχανο, σε λεπτές φέτες
1 κρεμμύδι, σε λεπτές φέτες
100 γρ. καρότο, τριμμένο
2 κλ. σέλερι, ψιλοκομμένα
½ ματσ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
100 γρ. μαγιονέζα
½ πράσινο μήλο, σε κυβάκια 0,5 εκ.
Αλάτι
Αρκετό πιπέρι
50 ml ξίδι από λευκό κρασί
Θυμάρι

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

500 γρ. πατάτες
40 γρ. βούτυρο
Αλάτι, πιπέρι
1 πρέζα μοσχοκάρυδο

ΓΙΑ ΤΗΝ BBQ SAUCE

1 κρεμμύδι
3 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κλ. δεντρολίβανο
2 σκ. σκόρδο
30 γρ. τζίντζερ
4 κ.σ. μαύρη μαλακή ζάχαρη
4 κ.σ. Worcestershire sauce
4 κ.σ. βαλσαμικό ξίδι
4 κ.σ. soy sauce
200 γρ. κέτσαπ
½ κ.γ. ταμπάσκο
1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΝΣΕΤΕΣ

800 γρ. πανσέτα σε φέτες
50 γρ. ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW

Βάζουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά και ανακατεύουμε με τα χέρια πιέζοντας ελαφρά, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C, στον αέρα.
2. Σε ένα μικρό ταψάκι, καλύπτουμε τον πάτο με χοντρό αλάτι. Προσθέτουμε τις πατάτες και τις τρουπάμε με ένα πιρούνι για να φύγει η υγρασία. Ψήνουμε 45 λεπτά με μία ώρα.
3. Βγάζουμε τις πατάτες από τον φούρνο, τις κόβουμε στη μέση και με ένα κουτάλι αφαιρούμε τη σάρκα τους.
4. Τοποθετούμε τις πατάτες ζεστές σε ένα εταμίν ή κόσκινο, πάνω από μία λαδόκολλα, και τις πιέζουμε.
5. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά, το αφήνουμε να ζεσταθεί καλά, ρίχνουμε μέσα τις πατάτες και ανακατεύουμε.
6. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα, μέχρι οι πατάτες να απορροφήσουν όλο το βούτυρο (ποτέ δεν προσθέτουμε γάλα ή κρέμα γάλακτος στον πουρέ).
7. Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.

ΓΙΑ ΤΗΝ BBQ SAUCE

1. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το ρίχνουμε στο τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο 3-4 λεπτά, να καραμελώσει.
2. Προσθέτουμε το δεντρολίβανο για να πάρουμε τα αρώματά του. (Θα το αφαιρέσουμε στη συνέχεια.)
3. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το προσθέτουμε στο τηγάνι και ανακατεύουμε.
4. Αφαιρούμε τη φλούδα από το τζίντζερ, το τρίβουμε μέσα στο τηγάνι και ανακατεύουμε πολύ καλά. (Προσοχή! Χρησιμοποιούμε μόνο ό,τι πέφτει από το ζέστερ και όχι ό,τι μένει στην πάνω μεριά.)
5. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και να δέσει η σάλτσα.
6. Προσθέτουμε τη Worcestershire sauce και το βαλσαμικό ξίδι. Ανακατεύουμε και περιμένουμε 1-2 λεπτά, να εξατμιστεί η οξύτητα του ξιδιού.
7. Αφαιρούμε το δεντρολίβανο, προσθέτουμε τη soy sauce, την κέτσαπ, την πάπρικα, το ταμπάσκο και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα.
8. Βγάζουμε από το τηγάνι και πολτοποιούμε το μείγμα με το μπίμερ ή το χτυπάμε στο μούλι.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΝΣΕΤΕΣ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C, στον αέρα.
2. Λαδώνουμε τις πανσέτες, τις αλατοπιπερώνουμε καλά και τις σοσάρουμε σε πολύ καυτό τηγάνι, να πάρουν καλό χρώμα και από τις δύο πλευρές, τουλάχιστον 4-5 λεπτά.
3. Αφαιρούμε τις πανσέτες από το τηγάνι και στραγγίζουμε τα πολλά λάδια (το χοιρινό βγάζει πολύ λίπος). Μεταφέρουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα, στοιχίζοντας τη μία δίπλα στην άλλη.
4. Αλείφουμε τις πανσέτες με τη σάλτσα και από τις δύο πλευρές. Ψήνουμε στον φούρνο 15-20 λεπτά, ίσα να πάρει χρώμα η σάλτσα. Σερβίρουμε με πουρέ και coleslaw.



ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ

2 καρέ αρνιού των 500 γρ.
Αλάτι, πιπέρι
2 κ.σ. ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΝΤΑΣ

1 ματσ. μέντα
1 κ.σ. ζάχαρη
80 γρ. ξίδι από λευκό κρασί

Πατάτες baby για
το σερβίρισμα



ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΝΤΑΣ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C, στον αέρα.
2. Αλατοπιπερώνουμε τα καρέ αρνιού και τα ραντίζουμε με το ελαιόλαδο.
3. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Σοτάρουμε τα καρέ 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά.
4. Μεταφέρουμε σε ένα ταψί και ψήνουμε στον φούρνο 10-12 λεπτά (αν επιθυμούμε μέτριο ψήσιμο).
5. Όσο ψήνονται τα καρέ, ετοιμάζουμε τη σάλτσα μέντας: Χτυπάμε σε ένα μούλτι τα φύλλα της μέντας μαζί με τη ζάχαρη και το ξίδι, μέχρι να διαλυθούν τα φύλλα και να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
6. Βγάζουμε τα καρέ από τον φούρνο και αφήνουμε για 3-5 λεπτά, να ξεκουραστεί το κρέας.
7. Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε με σάλτσα μέντας και πατάτες baby.

**ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ**

4 χοιρινές μπριζόλες καρέ,
με κόκκαλο, 250 γρ. η μία
2 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κ.σ. βούτυρο
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

250 γρ. λευκά μανιτάρια
1 πράσο
2 σκ. σκόρδο, σπασμένες
2 κ.σ. ελαιόλαδο
100 γρ. λευκό κρασί
250 γρ. κρέμα γάλακτος
2 κ.σ. μουστάρδα Dijon
2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένες
& έξτρα για το σερβίρισμα
1 κ.γ. μπούκοβο για το σερβίρισμα
1 κ.σ. φασκόμηλο, ψιλοκομμένο
& έξτρα για το σερβίρισμα

CREAMY PORK CHOPS

ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

1. Ζεσταίνουμε το μισό ελαιόλαδο και το μισό βούτυρο σε ένα μεγάλο τηγάνι, σε μέτρια φωτιά.
2. Αλατοπιπερώνουμε τις μπριζόλες και τοποθετούμε τις δύο στο τηγάνι να πάρουν χρώμα, 3-4 λεπτά από κάθε πλευρά.
3. Ζεσταίνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και το βούτυρο και σοτάρουμε τις άλλες δύο μπριζόλες. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και μεταφέρουμε τις μπριζόλες σε μια πιατέλα μέχρι να τις χρειαστούμε.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

1. Κόβουμε τα μανιτάρια σε λεπτές φέτες πάχους 1 εκ. και το πράσο σε λεπτές λωρίδες πάχους 0,5 εκ.
2. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο στο τηγάνι που σοτάραμε τις μπριζόλες σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια, το πράσο και το σκόρδο 3-4 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσουν ελαφρά και να χάσουν τα μανιτάρια τον όγκο τους. Σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα.
3. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τη μουστάρδα και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
4. Ρίχνουμε και τις μπριζόλες στο τηγάνι, μαζί με τον μαϊντανό και το φασκόμηλο. Μαγειρεύουμε τις μπριζόλες μέσα στη σάλτσα 5 λεπτά και αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά. Σερβίρουμε με φύλλα φασκόμηλου, μαϊντανό και μπούκοβο.



Γιατί street food; Μα γιατί είναι φανταστικό!

Φρέσκο, υπερνόστιμο φαγητό που το βλέπεις να μαγειρεύεται και το τρως την ίδια στιγμή, με το χέρι, χωρίς πολλά πολλά. Το καλό street food δεν έχει άσους κρυμμένους στο μανίκι. Όλα γίνονται μπροστά σου, την ώρα που θα το παραγγείλεις. Είναι γρήγορο (ακόμα κι όταν μαγειρεύεται αργά) και αιχμαλωτίζει την προσοχή σου από τη στιγμή που θα το πιάσεις στα χέρια σου. Επιπλέον, το street food είναι πολυδιάστατο. Πιάτα που συνδέονται με την παράδοση και τις συνήθειες πολλών διαφορετικών περιοχών του πλανήτη, εμφάνιση που δεν προσπαθεί να εντυπωσιάσει και σεβήρισμα που σε προκαλεί να το απολαύσεις όπως ακριβώς κάνεις κέφι κι εσύ. Με το street food μπορείς να είσαι ο εαυτός σου. Δε σε νοιάζει πού θα το φας, με ποιον τρόπο, αν θα είσαι μόνος ή με παρέα. Πρωταγωνιστής είναι το φαγητό, στην πιο αγνή, απλή, αυθεντική μορφή του. Όπως ακριβώς σε αυτές εδώ τις συνταγές, που έχουν στόχο να πλημμυρίσουν το σπίτι σου με αρώματα και γεύσεις απ' όλο τον κόσμο.

Άκης Πετρετζίκης



Εκδόσεις ΨΥΧΟΓΙΟΣ

www.psichogios.gr



ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 23746