

Ο,ΤΙ ΝΕΟ / 04 / 2014

Γυρίζουμε στην αγορά, μαθαίνουμε τα νέα της, δοκιμάζουμε νέα προϊόντα κι ό,τι μας αρέσει περισσότερο το φωτογραφίζουμε και σας το παρουσιάζουμε.

Κείμενα - Επιμέλεια: ΙΩΑΝΝΑ ΣΤΑΜΟΥΛΟΥ Φωτογραφίες: ΒΑΛΙΑ ΣΧΙΖΑ (STUDIO ATHIMARITIS)



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ G.E.T. ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το G.E.T είναι τα αρχικά του Greek Exquisite Tastes, που θα πει ελληνικές εκλεκτές γεύσεις, και η μοναδική μίνιμαλ συσκευασία αυτού του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου θυμίζει άρωμα chanel. Το βαθυπράσινο χρώμα του σου κλέβει τη ματιά, η φρουτώδης και πικάντικη γεύση του είναι πραγματικά εξαιρετική. Παράγεται με φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους καλλιέργειας στη Λακωνία, στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβρασιάς και αποκλειστικά από ελιές κορωνέικες, μια ποικιλία που ευδοκίμει στην περιοχή από την αρχαιότητα. Το υψόμετρο, η άφθονη ηλιοφάνεια, ο ιδιαίτερος προσανατολισμός των ελαιώνων σε συνδυασμό με τις μέτριες βροχοπτώσεις και τις ήπιες θερμοκρασίες που επικρατούν όλο τον χρόνο στην περιοχή δημιουργούν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, δίνοντας ιδιαίτερο χαρακτήρα στο προϊόν. Ο καρπός μαζεύεται μέσα με τέλη Νοεμβρίου σε πρώιμο στάδιο ωρίμανσης της ελιάς, το λάδι βγαίνει εν ψυχρώ με μηχανικές μεθόδους, δίνοντας ένα εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο, χαμηλής οξύτητας, πλούσιο σε πολυφαινόλες, με αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πληροφορίες: greekexquisitetastes.com

1. Σουσάμι ΑΠΟ ΤΗ ΘΡΑΚΗ

Το περισσότερο σουσάμι που κυκλοφορεί είναι εισαγωγής. Το συγκεκριμένο όμως είναι θρακιώτικο, βιολογικό και ψημένο με χειροποίητο τρόπο. Συσκευάζεται από τον Αγροτουριστικό Συνεταιρισμό Γυναικών Τριγώνου Ν. Έβρου Γαία σε σακουλάκια των 500γρ. Έφτιαξα μαζί του ένα υπέροχο κέικ με ταχίνι και σουσάμι κι επίσης το βάζω στις πράσινες σαλάτες μου και σε ψητά λαχανικά. Σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πληροφορίες: τηλ.: 25560 51100, www.gaia-evros.gr

2. Ταλιατέλες ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΚΡΙΦΙΣΚΗ ΚΑΙ ΠΑΠΡΙΚΑ

Η γκριφίσκη είναι ένα ιδιαίτερο μανιτάρι με γεύση που θυμίζει καπνιστό τυρί. Η πάπρικα ενισχύει αυτή την αίσθηση καπνιστού, κι έτσι αυτά τα ζυμαρικά έχουν από μόνα τους μια υπέροχη γεύση. Φτιάχνονται στη Χίο από το Χιώτικο Κελλάρι και τον μετρ του είδους, Νίκο Κωνσταντουλάκη, για λογαριασμό της εταιρείας Δίρφυς, που παράγει και προμηθεύει την αγορά με εξαιρετικά προϊόντα μανιταριών τόσο ευρείας κατανάλωσης αλλά και ιδιαίτερα γκουρμέ προϊόντα. Στο Παντοπωλείο Μεσογειακής Διατροφής και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πληροφορίες: www.manitariadirfis.gr

3. Λιαστό ντοματάκι ΑΠΟ ΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Λιαστές ντομάτες υπάρχουν πολλές στην αγορά. Όμως λιαστό σαντορινιό ντοματάκι δεν βρίσκεις και κάθε μέρα. Το αγρόκτημα Ι. Νομικού εκτός της φάβας και των άνυδρων πράσινων φιστικιών παράγει, επεξεργάζεται και τυποποιεί το περίφημο ντοματάκι της Σαντορίνης σε σακουλάκια των 90γρ. Χρησιμοποιήστε το ως έχει στα μαγειρευτά σας, αν όμως θέλετε να το αξιοποιήσετε σε σαλάτες, θα το μουλιάσετε σε κλιαρό νερό, θα το στραγγίξετε, θα το στεγνώσετε και θα το μεταφέρετε σε βάζο πριν του προσθέσετε τα μυρωδικά της επιλογής σας και ελαιόλαδο. Σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πληροφορίες: 22860 31016, 6972232743.

4. Τα ντολμαδάκια ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ

Ίσως γνωρίζετε τα κατεψυγμένα ντολμαδάκια της Μαρίας που μας έλυσε τα χέρια, γιατί τα βράζεις 20 λεπτά στην κατσαρόλα σου προσθέτοντας νερό, λάδι και λεμόνι και μετά όλοι σου λένε «γεια στα χέρια σου, χρυσοχέρα». Τα συγκεκριμένα είναι συσκευασμένα σε κομψή γυάλινη συσκευασία και έτοιμα για κατανάλωση. Ξεβιδώνεις το καπάκι, τα σερβίρεις σε πιάτο με μια φέτα λεμόνι κι όλα καλά. Είναι φτιαγμένα χωρίς συντηρητικά, με φυσικό χυμό λεμονιού και φρέσκα μυρωδικά κι έχουν υπέροχη σπιτική γεύση. Σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πληροφορίες στο τηλ.: 23990 20450, www.vineleaves.gr

5. Ταχίνι ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΒΡΟ

Άλλο ένα εξαιρετικό προϊόν από τη Γαία στο Τρίγωνο Έβρου. Φτιαγμένο από θρακιώτικο, βιολογικό και ψημένο σουσάμι 100%. Έχει υπέροχη γεύση, αυτή του ψημένου καρπού, είναι ομοιογενές και κρεμώδες, και ακόμη κι αν σας ακούγεται παράξενο, σας λέω πως όταν το δοκιμάζεις σκέτο νιώθεις αμυδρά στο δόντι τον καρπό του σουσαμιού. Συγγνώμη, δεν ήθελα να φτιάξω τίποτα μαζί του, το απόλαυσα για μέρες, μία κουταλίτσα τη φορά. Τηλ.: 25560 51100, www.gaia-evros.gr/