

Τρίτη, 19 Ιουνίου 2018

Πίτες από χέρι – Εκδόσεις Ψυχογιός

Διάβασα και σας προτείνω

Είναι κανείς άλλος ξεμυαλισμένος όπως εγώ; Μήπως σκέφτεστε και εσείς νησιά και θάλασσες και πρωινά με ντόπιες συνταγές του κάθε τόπου ή μόνο εγώ κυκλοφορώ όλη μέρα με ένα συννεφάκι πάνω από το κεφάλι μου; Επειδή φέτος όπως φαίνεται οι διακοπές θα αργήσουν πολύ και θα είναι ελάχιστες, βρήκα τον τρόπο να θυμίζουν λίγο περισσότερο διακοπές οι καθημερινές μας. Θα σας εξηγήσω παρακάτω τον τρόπο!



Το νέο μου απόκτημα, σας έχω δείξει σχετικά στόρις στο [λογαριασμό μου στο Ινσταγκραμ](#), το βιβλίο του Κωστή Κωστάκη: [Πίτες από χέρι](#)- των [Εκδόσεων Ψυχογιός](#), μου έχει ανοίξει την όρεξη για ταξίδια γευστικά στα νησιά και τα χωριά μας. Στις παραδοσιακές πίτες που δοκιμάζουμε στις διακοπές μας σε κάθε τόπο. Ο Κωστής Κωστάκης, είναι ένας νέος άνθρωπος με πολύ γούστο και αγάπη για την παράδοση και τη γαστρονομία. Στο βιβλίο που έγραψε, μάζεψε συνταγές από πίτες

που συναντάμε σε όλη την Ελλάδα και ακόμα και αν δεν έχουμε ανοίξει ποτέ φύλλο, μας δίνει χρήσιμες συμβουλές με μυστικά και τίπ ώστε να καταφέρουμε να φτιάξουμε εύκολα όποια συνταγή θέλουμε και να ταξιδέψουμε νοερά σε όμορφους τόπους. Γιατί εκτός των άλλων νομίζω ότι η γεύση και η μυρωδιά έχουν την δύναμη να σε μεταφέρουν πίσω σε έναν τόπο, σε συγκεκριμένη ηλικία και να νιώσεις ακριβώς το ίδιο συναίσθημα όπως την πρώτη φορά.

Εδώ θα ανοίξω μια μικρή παρένθεση (ένα μέρος που αγάπησα πολύ και δεν μπορώ ακόμα να ξεχάσω είναι η Κίμωλος. Το αγαπημένο νησί-καταγωγή της κουμπαρούλας μου. Με φιλοξένησε λοιπόν ίσως και δεκαπέντε χρόνια πριν. Εκτός από τη μαγική παραλία του Αη Γιώργη και τα γαλάζια νερά της Πολύαιγου, που ακόμα δεν μπορώ να ξεπεράσω, θυμάμαι τα πρωινά στο χωριό, με τις λαδένιες και τυρένιες!)



Με το που έπιασα στα χέρια μου το βιβλίο και έψαχνα να βρω ποια συνταγή θα φτιάξω πρώτη, έπεσα πάνω στη συνταγή της λαδένιας της Κιμώλου! Αγόρασα υλικά και την έφτιαξα αμέσως. Και να, βρέθηκα νοερά στα άσπρα σοκάκια του χωριού είκοσι χρονών, με τη λαδένια στο ένα χέρι και το καφεδάκι στο άλλο, χωρίς καμία έγνοια!



Οι οδηγίες εκτέλεσης της συνταγής ήταν σαφής όπως και υλικά. Τώρα το καλοκαίρι που οι ντομάτες έχουν την τιμητική τους είναι από την πίτα που θα φτιάξω οπωσδήποτε!

Επίσης από τις συνταγές έχω μέχρι τώρα δοκιμάσει και το κουρκουτό ή κουρκουτόπιτα (ή όπως λέμε εμείς στα Γιάννενα, αλευρόπιτα). Η γεύση ήταν μοναδική και σε ελαχιστο χρόνο είχαμε έτοιμη μια υπέροχη πανεύκολη πίτα χωρίς φύλλο αλλά με την μοναδική γεύση των βουνών μας, φέτα και φρέσκο βούτυρο.





Μου άρεσε επίσης πολύ η εικονογράφηση όπως και τα πιάτα που είχαν διαλέξει για την παρουσίαση, ήταν τόσο βίνταζ και θύμιζαν μαγειρική στην κουζίνα της γιαγιάς.

Το βιβλίο αυτό μου έχει λύσει τα χέρια καθώς μου έχει δώσει ιδέες για το τι να φτιάξω για απογευματινό στα παιδιά αλλά και σαν κυρίως γιατί όπως έχουμε ξαναπεί η Ηπειρώτισσα τρώει την πίτα και σαν κυρίως γεύμα. Επίσης από Σεπτέμβρη που τα παιδιά θα έχουν ταπεράκι μαζί τους για το σχολείο νομίζω ότι οι συνταγές του βιβλίου Πίτες από χέρι θα έχουν την τιμητική τους!

Συνταγές που θα φτιάξω άμεσα τώρα που υπάρχουν σε αφθονία όλα τα υλικά είναι οπωσδήποτε: Μελιτζανόπιτα, κολοκυθόπιτα αλμυρή ανοιχτή, κρεμμυδόπιτα

Μυκόνου, μαραθοπιτα, σκοπελιτική τυρόπιτα, τυρόπιτα, λεμονόπιτα, γαλατόπιτα
κολοκυθόπιτα γλυκιά στριφτή και άλλες πολλές.

Μείνετε συνδεδεμένοι για περισσότερη [έμπνευση στο λογαριασμό μου](#)
[στο ινσταγκραμ.](#)

Καλή επιτυχία και καλή ανάγνωση!

Διάβασε εδώ απόσπασμα από το
βιβλίο <https://www.psichogios.gr/site/Books/show/1004254/pites-apo-xeri>

Κατηγορία : Γενικών γνώσεων
Θεματική κατηγορία : Μαγειρικές
Σειρά : Γενικών γνώσεων
Ημ. Έκδοσης : 23/11/2017
Σελίδες : 240
Ηλικία : 18+
Χιλιάδα Κυκλ.: 5η

Ευχαριστώ πολύ τις [Εκδόσεις Ψυχογίος](#) για την έναρξη της συνεργασίας και για
την εμπιστοσύνη.