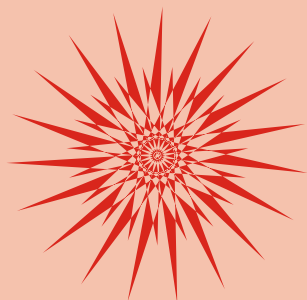


Fresh mag.



Δεκέμβριος 07

Τεύχος 2
ειδική έκδοση

...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

Καλώς ήρθατε!

Είμαστε πάλι κοντά σας με ένα τεύχος έκτακτο και εορταστικό. Τα Χριστούγεννα πλησιάζουν και είναι ευκαιρία να προτείνουμε λύσεις για την κουζίνας σας εορταστικές και πρακτικές.

Έτσι σε αυτό το τεύχος μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές για τις γιορτές καθώς και συμβουλές που θα σας βοηθήσουν στην κουζίνα σας, αφήνοντας για λίγο την κανονική θεματολογία μας.

Εξάλλου γιορτές έρχονται και σίγουρα θα πρέπει να είμαστε πιο χαλαροί για να τις απολαύσουμε.

Σας στέλνουμε τις καλύτερες ευχές μας για πραγματικά χαρούμενες γιορτές και ένα νέο έτος γεμάτο με ότι επιθυμείτε.

Χρόνια Πολλά!

AKS Οικιακές Συσκευές



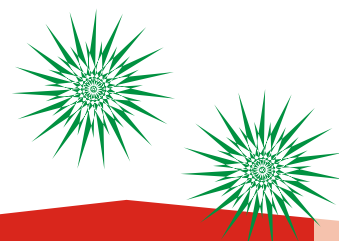
Διαβάστε...

Κάτι γευστικό
> μαγειρεύουμε κουραμπιέδες, Κέικ σοκολάτας, σοκολατένια γλυκίσματα και ρολό κιμά σε φύλλο

Χρήσιμα για την κουζίνα
> καθαρίζουμε την εστία...

Στην ιστοσελίδα μας
> συνταγές εορταστικές

Τα νέα μας
> για να είστε ενήμεροι!



...κάτι γευστικό!

Κουραμπιέδες

Υλικά

4 - 5 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 1 φλιτζάνι βούτυρο
 1 φλιτζάνι μαργαρίνη
 1/2 φλιτζάνι άχνη
 1 φλιτζάνι αμυγδαλόψιχα
 1 βανίλια
 Ζάχαρη άχνη

Προαιρετικά

Ανθόνερο

Προετοιμάζουμε τα αμύγδαλα ζεματώντας σε βραστό νερό και τα ξεφλουδίζουμε. Στη συνέχεια τα κόβουμε σε χοντρό κομμάτια και τα καβουρδίζουμε.

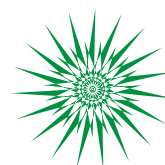
Σε ένα βαθύ μπολ βάζουμε το βούτυρο, τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά μέχρι το μείγμα να αφρατέψει και ασπρίσει. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα ζάχαρης, τη βανίλια και τα αμύγδαλα. Ανακατεύουμε προσθέτοντας αλεύρι μέχρι η ζύμη να γίνει αφράτη και μαλακή. Η ζύμη δεν θα πρέπει να κολλάει στα δάχτυλα μας.

Απλώνουμε λαδόχαρτο σε δύο ρηχά ταψιά (θα βγουν περίπου 60 τεμάχια), πλάθουμε τους κουραμπιέδες και τους βάζουμε στα ταψιά. Προθερμαίνουμε το φούρνο στον ζεστό αέρα στους 170 βαθμούς και ψήνουμε περίπου 30 λεπτά, αλλάζοντας θέση στα ταψιά και μέχρι να κοκκινίσουν οι κουραμπιέδες.

Σε πασπαλισμένο με άχνη λαδόχαρτο, βάζουμε τους κουραμπιέδες μόλις τους βγάλουμε από το φούρνο. Προαιρετικά ραντίζουμε με ανθόνερο και στη συνέχεια πασπαλίζουμε ζάχαρη άχνη.



Επισκεφθείτε το www.aks.gr/recipes και βρείτε περισσότερες συνταγές και προτάσεις κάθε εβδομάδα.



...κάτι γευστικό!

Κέικ σοκολάτας

3 1/2 φλιτζάνι αλεύρι
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
5 αυγά
2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
1 βανίλια
1 φλιτζάνι σοκολάτα τριμμένη

Προαιρετικά
Χρωματιστή τρούφα ή αμύγδαλα για στόλισμα

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια. Χωρίζουμε τους κρόκους των αυγών και τους χτυπάμε. Σε ένα βαθύ μπολ χτυπάμε το βούτυρο με το μίξερ σε υψηλή ταχύτητα και αρκετά.

Προσθέτουμε τους κρόκους, τη ζάχαρη και την τριμμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενωθούν.

Στη συνέχεια ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Σε βουτυρωμένη φόρμα βάζουμε το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 περίπου βαθμούς για 40 - 50 λεπτά.

Μπορούμε να το στολίσουμε με τρούφα, αμύγδαλα ή με γλάσο.



...κάτι γευστικό!

Σοκολατένια γλυκίσματα

200 γραμ. κουβερτούρα
1/2 φλιτζάνι βούτυρο
1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
2 αυγά
2 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

Προαιρετικά
Κομματάκια σοκολάτας*

Λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη.

Χτυπάμε το βούτυρο (το έχουμε αφήσει να μαλακώσει πρώτα) και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει ένα αφράτο μείγμα.

Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά χτυπώντας το μείγμα.

Ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.

Μόλις τελειώσουμε, προσθέτουμε τη ζύμη στη σοκολάτα και ζυμώνουμε να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Τυλίγουμε τη ζύμη σε πλαστική μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

Σε λαδωμένο ταψί, σχηματίζουμε μικρές μπάλες (περίπου 24 τεμ) με το ζυμάρι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς στο ζεστό αέρα για 10-15 λεπτά.

Πασπαλίζουμε με αρκετή άχνη ζάχαρη μόλις λίγο κρυώσουν.

*Τα μικρά κομματάκια σοκολάτας μπορούμε να προσθέσουμε στη ζύμη κατά το ζύμωμα πριν το ψυγείο.



...κάτι γευστικό!

Ρολό με κιμά σε φύλλο

300 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο
 1 φλιτζάνι ψύχα ψωμιού
 2 αυγά
 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
 2 κουτ. σούπας λάδι
 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
 1/2 κουτ. σούπας ρίγανη
 5 φύλλα κρούστας
 Λίγο λιωμένο βούτυρο
 Αλάτι, πιπέρι

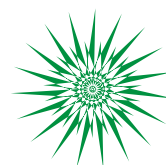
Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τον κιμά, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, τη ρίγανη, το λάδι, τα αυγά και το ψωμί, το οποίο έχουμε βρέξει και στραγγίσει καλά. Προσθέτουμε λίγο αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε καλά.

Παίρνουμε τα φύλλα και τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο βουτυρώνοντας το καθένα με λιωμένο βούτυρο. Απλώνουμε το μείγμα του κιμά στην άκρη των φύλλων σε σχήμα λεπτής φρατζόλας και διπλώνουμε λίγο τα δύο άκρα των φύλλων να μη φύγει ο κιμάς κατά το τύλιγμα.

Στη συνέχεια τυλίγουμε σε ρολό.

Αλείφουμε εξωτερικά με βούτυρο και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (175 βαθμοί) για περίπου μία ώρα.

Κόβουμε το ρολό σε χονδρές φέτες όταν έχει λίγο κρυώσει.



Χρήσιμα για την κουζίνα

Ιδέες για εορταστικά πιάτα!

Για να δώσετε ακόμη πιο γιορτινή εικόνα στα φαγητά και στα γλυκά σας μην παραλείψετε να χρησιμοποιήσετε ανάλογες φόρμες ψησίματος και κουπ πατ . Δώστε σχήμα ακόμη και στα υλικά της σαλάτας σας. Κόψτε με κουπ πατ σε διάφορα σχήματα υλικά όπως ντομάτες, ζαμπόν και τυριά.

Μια ακόμη ιδέα είναι να κόψετε σε σχήματα το κρουτόν για τις σαλάτες ή τη βάση για καναπεδάκια. Το κρουτόν μπορείτε να το κόψετε πριν το ψήσετε ή και μετά από φέτες ψωμιού για τoστ, αφαιρώντας την κόρα.

Στολίστε τα μπισκότα σας ή το σοκολατένιο κέικ σας με λευκό γλάσο από ζάχαρη, αφήνοντας να τρέξει από πάνω προς τα κάτω περισσότερο σε ορισμένα δίνοντας την εικόνα σταγόνων.

Για να κάνετε το λευκό γλάσο, χτυπήστε με ένα κουτάλι σε ένα μπολ, ζάχαρη άχνη, λίγη βανίλια και λίγο νερό, ώστε να έχετε ένα αρκετά παχύ μείγμα.

Για το στολισμό των μπισκότων και των κέικ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χρωματιστή τρούφα και φυσικά ξηρούς καρπούς. Για να κολλήσουν επάνω στα γλυκίσματα μπορείτε να τα αλείψετε με λίγο αραιωμένο με ποτό σιρόπι από γλυκό του κουταλιού και να δώσετε έτσι ακόμη περισσότερο άρωμα.



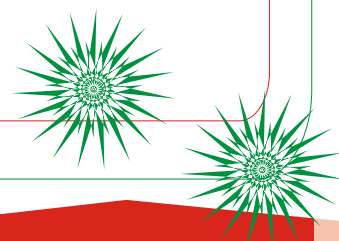
Στην ιστοσελίδα...

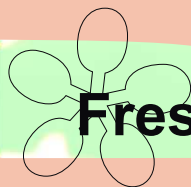
Μπείτε στην ιστοσελίδα μας και επιλέξτε Συνταγές από το κεντρικό μενού.

Ο νέος αυτός τομέας προσφέρει διάφορες συνταγές καθώς και χρηστικές πληροφορίες για την κουζίνα.

Μπορείτε να στείλετε και εσείς τη δική σας συνταγή και τις μοναδικές σας συμβουλές.

Για τη διάρκεια των γιορτών θα υπάρχουν ιδιαίτερες σελίδες προσφέροντας εορταστικές συνταγές.





Fresh mag.

Τεύχος 2

Χριστούγεννα 07



www.aks.gr

Δεκέμβριος 07

Τεύχος 2

**AKS Οικιακές Συσκευές
Α. Παχαδίρογλου
Διαλέπτη 17, 546 21
Θεσσαλονίκη**

 **2310 266265**

 **2310 272851**

info@aks.gr



Fresh mag.

