

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ–ΟΛΥΜΠΙΑΣ

Κοκκίνου 8 & Τ. Πετροπούλου, 27 100 Πύργος
τηλ: 26210 29973-6, fax: 26210 35712
e-mail: eashlol@yahoo.gr
www. eashlol.gr

UNION OF AGRICULTURAL CO-OPERATIVES OF ELEIA–OLYMPIA

Kokkinou 8 & T Petropoulou, 27 100 Pyrgos
tel: 26210 29973-6, fax: 26210 35712
e-mail: eashlol@yahoo.gr
www. eashlol.gr

Μέλη Δ.Σ. της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας–Ολυμπίας

ΚΑΛΛΙΜΩΡΟΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ – Πρόεδρος Δ.Σ.
ΤΣΙΡΩΝΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ – Αντιπρόεδρος Δ.Σ.
ΒΑΛΑΡΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ
ΑΜΠΑΡΙΩΤΗΣ ΠΟΛΥΧΡΟΝΗΣ
ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΣΠΥΡΟΣ ΓΙΑΚΟΥΜΕΛΟΣ – Γενικός Διευθυντής

Board of Directors (Union of Agricultural Co-operatives of Eleia–Olympia)

KALLIMOROS GERASIMOS – Chairman
TSIRONIS VASSILIOS – Vice-Chairman
VALARIS CONSTANTINOS
NIKOLOPOULOS DIMITRIS
KANELLOPOULOS GRIGORIS
AMBARIOTIS POLYCHRONIS
CHRONOPOULOS CONSTANTINOS
GIAKOUMELOS SPYROS – Director General

Σχεδιασμός - παραγωγή: Εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ

Μετάφραση στα αγγλικά: Κατερίνα Αποστολάκη, Λιάνα Παπαστεφάνου
Το αρχαιακό υλικό και οι φωτογραφίες προέρχονται από τη συλλογή του
Σπύρου Γιακουμέλου

Layout – Production: POTAMOS Publishers

Translated into english by Katerina Apostolaki and Liana Papastephanou
Images and archive material belong to Spyros Giakoumelos' collection

*Ιστορίες και συνταγές
της Μαυρομάτας*



*A Hint of Raisin:
Flavours and Recipes*

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ
UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF ELEIA-OLYMPIA



Χοιρινό με σταφίδες και μήλα

Pork with Apples and Raisins

Κατά συνταγή Ιωάννη Δαγκλί, αρχιμάγειρα στο υπερωκεάνιο «Βασίλισσα Φρειδερίκη», από μενού που προσφέρθηκε στο 31ο ταξίδι του από 6-3-1958 έως 30-3-1958 • Recipe from John Danglis, chef on the ocean liner “Queen Frederica”, from a menu offered during her 31st voyage from 6 to 30 March 1958

ΥΛΙΚΑ

1½ κιλό ψαρονέφρι σε φέτες
(ή 6 χοιρινές μπριζόλες)
50 γρ. σταφίδες
1 πράσο σε ροδέλες
1 φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
1 μήλο σε φέτες
8 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κουταλάκια μέλι
4 κ.σ. μπλόξιδο
1 ποτήρι κόκκινο κρασί
1 κ.σ. μουστάρδα
1 κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο
½ ξύλο κανέλα

INGREDIENTS

1½ kg pork tenderloin (or 6 pork chops)
50g currants
1 leek, cut into slices
1 green onion, finely chopped
1 apple, cut into slices
8 tbsp olive oil
2 tsp honey
4 tbsp apple vinegar
1 glass red wine
1 tbsp mustard
1 tsp ground nutmeg
½ cinnamon stick

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ροδίζουμε στο λάδι το κρέας, ρίχνουμε το πράσο, το κρεμμυδάκι, την κανέλα και μετά το μήλο. Σβήνουμε με το κρασί, ρίχνουμε το ξίδι μέσα στο οποίο έχουμε διαλύσει το μέλι, προσθέτουμε τις σταφίδες και το μοσχοκάρυδο. Αλατοπιπερώνουμε. Σιγοβράζουμε ώσπου να δέσει η σάλτσα. Όταν πια είναι μαλακό το κρέας, βάζουμε τη σάλτσα με όλα τα υλικά της (μήλο, σταφίδες, πράσο) στο μπλέντερ και την πολτοποιούμε. Σερβίρουμε το φαγητό με τη σάλτσα χωριστά. Το συνοδεύουμε με πουρέ ή ρύζι.

DIRECTIONS

Brown the pork in olive oil, add the leek and onion, then the cinnamon, and finally the apple. Pour in the wine, dissolve the honey in the apple vinegar and mix; add currants, nutmeg, salt and pepper, and let the sauce simmer until it thickens. When the pork is tender, transfer the sauce (with all its ingredients – apple, currants, leek etc) to the blender and combine until smooth. Serve meat and sauce separately, with mashed potatoes or rice.

Καρυδόπιτα με σταφίδες

Walnut Cake with Currants

Συνταγή δημοσιευμένη στο *Σταφιδικό Δελτίο* (Μηνιαία έκδοσης Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού), Τεύχος 40-41, Οκτώβριος-Νοέμβριος 1937 •
This recipe was published in the *Stafidiko Deltio – The Raisin Bulletin*, a monthly publication of the Independent Raisin Organisation, Issue 40-41, October / November 1937

ΥΛΙΚΑ

4 φλιτζάνια αλεύρι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1½ φλιτζάνι ζάχαρη
2 φλιτζάνια σταφίδες μαύρες
2 φλιτζάνια καθαρισμένα καρύδια
4 κουταλάκια κανέλα
6 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
ξύσμα από ένα πορτοκάλι ή λεμόνι

INGREDIENTS

4 cups flour
1 cup olive oil
1½ cups sugar
2 cups currants
2 cups shelled walnuts
4 tsp powdered cinnamon
6 tsp baking powder
the zest of an orange or a lemon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε το αλεύρι σε μια βαθιά λεκάνη και προσθέτουμε σιγά σιγά το λάδι, ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να το απορροφήσει. Λιώνουμε τη ζάχαρη σε δύο ποτήρια νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και τα δουλεύουμε ώστε να γίνουν ομοιόμορφη ζύμη. Η ζύμη πρέπει να είναι λίγο αραιή ώστε να κυλά και να στρώνεται στη φόρμα. Αν έχει γίνει πολύ αραιή προσθέστε λίγο αλεύρι. Αν είναι πολύ πηκτή λίγο νερό. Αφού λαδώσουμε τη φόρμα αδειάζουμε μέσα τη ζύμη και τη στέλνουμε στο φούρνο. Όταν ξεφορμάρουμε πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

DIRECTIONS

Place the flour into a large bowl and add the olive oil gradually, constantly stirring until fully absorbed. Dissolve the sugar into two cups of water and continue to stir. Then add the remaining ingredients and beat into a smooth cake batter. The cake batter should be a bit loose, so that it spreads well in the cake tin. If it is too loose, add a little flour. If it is too stiff, add a small quantity of water. Grease the tin with oil and pour the batter into the tin. Bake. When it has cooled, remove cake from tin and sprinkle with icing sugar.

Κουνέλι με σάλτσα από σταφίδες

Rabbit in Raisin Sauce

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό έντυπο συνταγών με σταφίδες που εξέδωσε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (τ.ΑΣΟ) το 2005 .
Recipe from a special issue published in 2005 by the Corinthian Currants Co-operative Association (formerly "ASO", Independent Currant Organisation)

ΥΛΙΚΑ

1 κουνέλι σε μερίδες
250 γρ. σταφίδες
2-3 μέτρια κρεμμύδια
2 καρότα
2-3 σκελίδες σκόρδο
½ κουταλάκι θυμάρι
2 κ.σ. σέλινο
3 κ.σ. κρέμα γάλακτος

INGREDIENTS

1 rabbit cut into portions
250 g sultanas
2-3 medium onions
2 carrots
2-3 garlic cloves
½ tsp thyme
2 tbsp celery
3 tbsp double cream

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζετε για 2-3 ώρες τις σταφίδες σε χλιαρό νερό ώσπου να φουσκώσουν. Φυλάτε κατά μέρος το νερό που μούσκεψαν οι σταφίδες. Τοποθετείτε το κουνέλι σε ταψί και από πάνω βάζετε τα καρότα, τα σκόρδα ολόκληρα, τα κρεμμύδια χοντροκομμένα, το θυμάρι και το σέλινο. Αλατοπιπερώνετε και ρίχνετε ένα φλιτζάνι νερό από τις σταφίδες.

Φουρνίζετε και ψήνετε για ¼ της ώρας στους 150°C. Ψιλοκόβετε τις σταφίδες και τις ρίχνετε τις στο ταψί μαζί με τα υπόλοιπα υλικά. Αφήνετε να ψηθεί για 30' ακόμα. Βγάζετε το κουνέλι από το ταψί και λιώνετε με ένα πιρούνι τα υλικά ώστε να γίνει η σάλτσα ομοιογενής.

DIRECTIONS

Soak the sultanas in lukewarm water for 2-3 hours until soft. Keep 1 cup of this water for later use. Place the rabbit in a roasting tin; arrange the carrots, garlic cloves (whole) and coarsely chopped onions on top; sprinkle with thyme and celery, season with salt and pepper to taste, and pour in the water you reserved.

Cook in the oven for about 45 minutes at 150°C/275°F. Add the sultanas finely chopped and cook for a further 30 minutes. Remove the rabbit portions from the roasting tin and crush the residue with a fork until you produce a smooth sauce.



Φλογέρες με μανούρι, καρύδια και σταφίδες

White Cheese, Walnuts and Raisin "Flutes"

Κατά συνταγή του Κ. Σταματόπουλου, αρχιμαγείρου στο ξενοδοχείο «Σέσιλ» της Κηφισιάς, 1960 • This recipe belongs to K. Stamatoopoulos, head chef at "Cecile" Hotel, Kifisia 1960

ΥΛΙΚΑ

750 γρ. μανούρι φρέσκο τριμμένο
2 αυγά
20 γρ. φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα
100 γρ. σταφίδες μουλιασμένες σε ρούμι
100 γρ. καρύδια ψιλοκομμένα
1 πακέτο φύλλο κρούστας
150 γρ. βούτυρο λιωμένο για το λάδωμα του φύλλου

INGREDIENTS

750 g grated manouri
(mild white fresh cheese)
2 eggs
20 g chopped spearmint leaves
100 g raisins soaked in rum
100 g finely crushed walnuts
1 packet fyllo pastry
150 g melted butter to brush over the pastry

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ζυμώνουμε το μανούρι καλά μαζί με τα αυγά. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Κόβουμε το φύλλο σε λωρίδες των 6 εκ. και τις βουτυρώνουμε. Βάζουμε σε κάθε φύλλο 20 γρ. γέμιση και το τυλίγουμε σε φλογέρα. Τηγανίζουμε τις φλογέρες σε φριτέζα στους 180°C. Αν θέλουμε μπορούν οι φλογέρες να ψηθούν και στο φούρνο.

DIRECTIONS

Knead the manouri and the eggs well. Add the remaining ingredients and stir. Cut the phyllo pastry into 6 cm strips and brush them with melted butter. Place 20 g of filling on each strip and roll them into "flutes". Deep fry the "flutes" at 180°C/350°F. Alternatively, the "flutes" can be cooked in the oven.

Κέικ κανέλας με σταφίδες

Cinnamon Cake with Currants

Συνταγή δημοσιευμένη στο *Σταφιδικό Δελτίο* (Μηνιαία έκδοσης Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού), Τεύχος 40-41, Οκτώβριος-Νοέμβριος 1937 •
This recipe was published in the *Stafidiko Deltio – The Raisin Bulletin*, a monthly publication of the Independent Raisin Organisation, Issue 40-41, October / November 1937

ΥΛΙΚΑ

160 γρ. βούτυρο
320 γρ. ζάχαρη
640 γρ. αλεύρι
240 γρ. μαύρες σταφίδες
320 γρ. γάλα
80 γρ. καθαρισμένα αμύγδαλα
3 αυγά
1 κουταλάκι κανέλα
1 κουταλάκι μαγειρ. σόδα

INGREDIENTS

160 g butter
320 g sugar
640 g flour
240 g currants
320 g milk
80 g blanched almonds
3 eggs
1 tsp cinnamon
1 tsp baking soda

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Δουλεύουμε το βούτυρο σε μια λεκάνη και προσθέτουμε λίγη λίγη τη ζάχαρη και έναν έναν τους κρόκους. Έπειτα τα αμύγδαλα τριμμένα, το γάλα, το αλεύρι, τη σόδα, την κανέλα και τα ασπράδια, αφού τα έχουμε χτυπήσει μαρέγκα και αναμειγνύουμε ελαφρά. Τελευταίες προσθέτουμε τις σταφίδες. Βάζουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Όταν μισοκρυώσει, ξεφορμάρουμε και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

DIRECTIONS

Cream the butter and slowly add the sugar, then the egg yolks one by one. Add the chopped almonds, milk, flour, baking soda, cinnamon. Beat the egg whites into a meringue and gently fold them into the mixture. Last of all, add the currants. Pour the cake batter into a greased, floured baking tin and bake at a medium temperature. When no longer hot to the touch, remove cake from tin and sprinkle with icing sugar.

Κοτόπουλα γεμιστά με ρύζι και μαύρες σταφίδες

Chicken Stuffed with Rice and Dried Currants

Κατά συνταγή του Χρ. Μάρκου, αρχιμαγειρού των ελληνικών βασιλικών ανακτόρων, 1964 • This recipe belongs to Chr. Markos, head chef to the Greek royal court, 1964

ΥΛΙΚΑ

2 κοτόπουλα
τα συκωτάκια από τα κοτόπουλα
1 φλιτζάνι ρύζι
1½ φλιτζάνι ζωμό κότας ή νερό
1 κρεμμύδι μέτριο φιλοκομμένο
λίγο άνηθο φιλοκομμένο
λίγο μαϊντανό φιλοκομμένο
2 κ.σ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
1-2 κ.σ. κουκουνάρια
½ ποτηράκι του κρασιού κρασί λευκό
αρετσίνωτο
5-6 κ.σ. βούτυρο
αλάτι, πιπέρι

INGREDIENTS

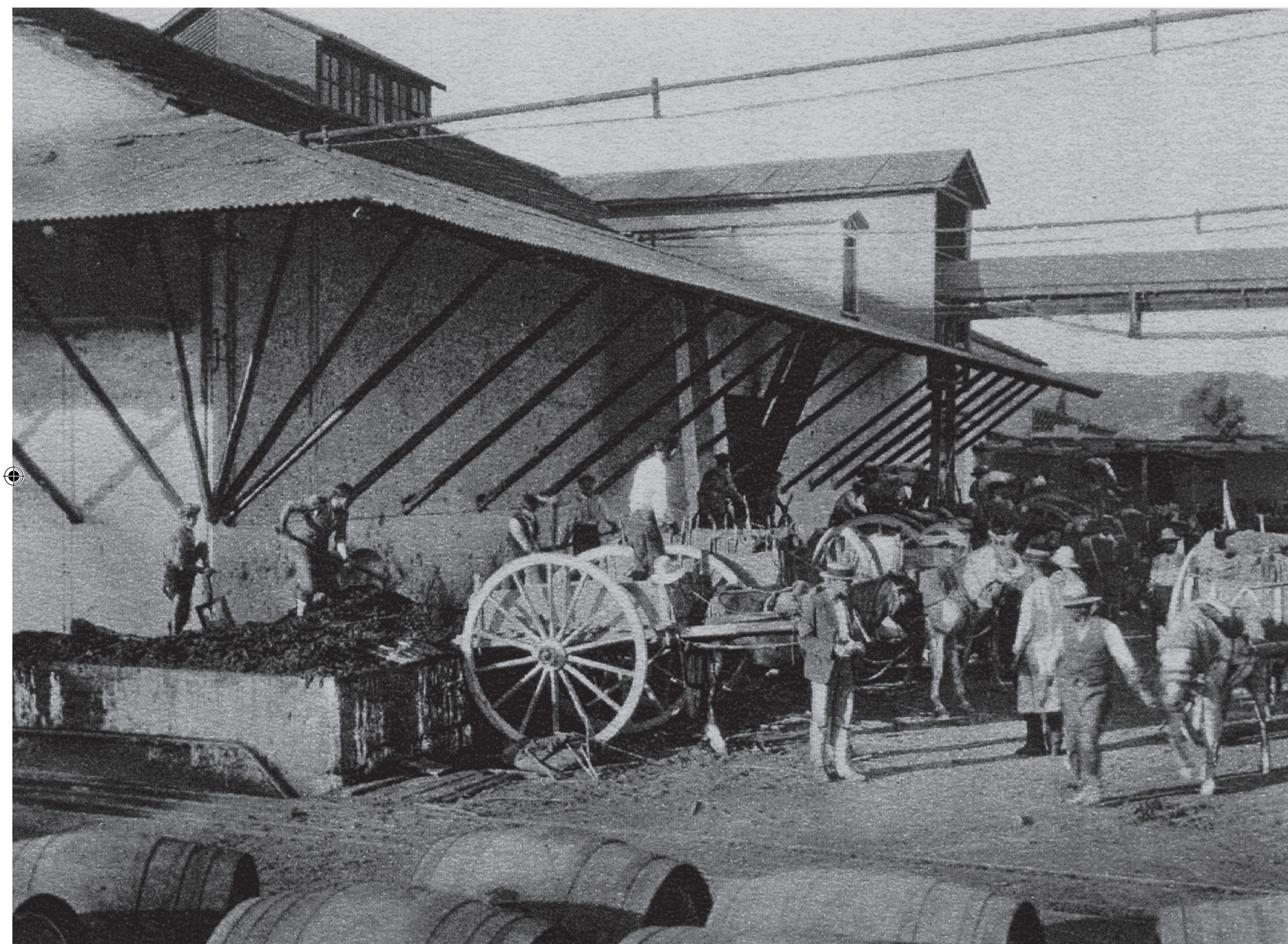
2 chickens
the chicken livers
1 cup rice
1½ cup chicken stock or water
1 medium sized onion, chopped
a small bunch of dill, finely chopped
a small bunch of parsley, finely chopped
2 tbsp currants
1-2 tbsp pine nuts
½ cup white wine
5-6 tbsp butter
salt, pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένουμε και σκουπίζουμε καλά τα κοτόπουλα, αλατοπιπερώνουμε και τα τοποθετούμε σε μια λεκάνη. Μουσκεύουμε το ρύζι σε χλιαρό νερό με αλάτι για περίπου 20'. Ξεπλένουμε καλά με νερό, στραγγίζουμε και το βάζουμε να βράσει σε κατσαρόλα με 1½ φλιτζάνι ζωμό κότας. Όταν θα είναι έτοιμο, το αδειάζουμε σε μια λεκάνη και στην κατσαρόλα, που το βράσαμε, βάζουμε 4 κουταλιές βούτυρο και την ξαναβάζουμε στη φωτιά. Ρίχνουμε το φιλοκομμένο κρεμμύδι και το ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να πάρει χρυσόξανθο χρώμα. Προσθέτουμε τα συκωτάκια φιλοκομμένα, τα σοτάρουμε λίγο και τα αδειάζουμε στη λεκάνη με το ρύζι. Προσθέτουμε επίσης, τον μαϊντανό, τον άνηθο, τα κουκουνάρια, τις σταφίδες, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά. Με τη γέμιση αυτή γεμίζουμε τα κοτόπουλα χωρίς όμως να τα πιέσουμε διότι το ρύζι θα φουσκώσει. Τα ράβουμε, τα τρίβουμε ελαφρά με μια λεμονόκουπα και τα αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε το υπόλοιπο βούτυρο σε κατσαρόλα να λιώσει και προσθέτουμε τα κοτόπουλα για να ροδοκοκκινίσουν. Τα σβίνουμε με το λευκό κρασί, βάζουμε λίγο νερό και τα αφήνουμε να σιγοψηθούν. Όταν ψηθούν, αφαιρούμε την κλωστή, τα κόβουμε στα τέσσερα και σεβρίζουμε. Γαρνίρουμε με τηγανιτές πατάτες.

DIRECTIONS

Wash and dry the chickens well, season with salt and pepper and place in a bowl. Soak the rice in lukewarm salted water for approximately 20 minutes. Rinse well with water and drain. Put 1½ cups of chicken stock or water in a saucepan. Bring to the boil, add the rice and upon coming to the boil again, lower the heat and leave until liquid is absorbed. Empty the rice into a bowl and in the same saucepan melt 4 tbsp of butter. Add the finely chopped onion and stir with a wooden spoon until golden. Then add the finely chopped livers, sauté for a short while and empty into the bowl with the boiled rice. Then add the parsley, dill, pine nuts, currants, salt and pepper and mix well. Loosely stuff the chickens with the stuffing, as the rice will expand. Sew up the chickens, rub lightly with a lemon half and season with salt and paper. Melt the remaining butter in a saucepan and add the chicken and fry until golden all over. Deglaze with white wine, add a bit of water and leave to simmer. When the chickens are cooked through, remove the thread, cut them in four and serve with potato fries.



Τηγανίτες με σταφίδες

Currant Fritters

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό διαφημιστικό φυλλάδιο «Τρώγεται σταφίδα» που εξέδωσε το 1935 ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός ·
This recipe was published in a special advertising pamphlet "Eat currants", which was published in 1935 by the Independent Currant Organisation

ΥΛΙΚΑ

40 γρ. αλεύρι
50 ml. γάλα
25 γρ. μαύρες σταφίδες
2 αυγά, χωριστά κρόκους και ασπράδια
1 λεμόνι
2 πρέζες αλάτι
λίγο βούτυρο ή ελαιόλαδο

INGREDIENTS

40 g flour
50 ml milk
25 g currants
2 eggs, yolks and whites separated
1 lemon
2 pinches of salt
butter or olive oil

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη, προσθέτοντας το αλάτι, τις σταφίδες και κατόπιν σιγά σιγά το γάλα και τους κρόκους των αυγών, ανακατεύοντας διαρκώς. Παίρνουμε από το λεμόνι το φλοιό του και αφού τον τρίψουμε, τον προσθέτουμε στο μείγμα μαζί με δύο κουταλάκια χυμό. Κατόπιν χτυπάμε τα ασπράδια έως ότου γίνουν σφικτή μαρέγκα, την οποία επίσης προσθέτουμε στο μείγμα και το ανακατεύουμε ελαφρά. Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε να ζεσταθεί βούτυρο ή ελαιόλαδο και όταν κάψει ρίχνουμε κουταλιές από τη ζύμη. Όταν κοκκινίσουν και από τις δύο πλευρές, τις βάζουμε σε πιατέλα με χαρτί κουζίνας να στραγγίξουν και έπειτα τις σερβίρουμε πασπαλίζοντας με ζάχαρη και κανέλα.

DIRECTIONS

Sift the flour into a big bowl, then add the salt and currants followed gradually by the milk and the egg yolks, beating continuously. Grate the lemon zest and add to the mixture alongside two tsp of lemon juice. Beat the egg whites to the stiff peak stage, and fold this into the mixture. In a deep frying pan heat butter or olive oil for frying and when very hot add spoonfuls of the batter. When both sides are cooked till golden, remove from the frying pan and place on a platter covered with frying paper in order to drain. Serve sprinkled with sugar and cinnamon.

Καλαμάρια γεμιστά με ρύζι, σταφίδες και κρασί

Squids Filled with Rice, Currants and Wine

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό έντυπο συνταγών με σταφίδες που εξέδωσε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (τ. ΑΣΟ) το 2005 • This recipe was included in a special recipe booklet published by the Corinthian Currants Co-operative Association (formerly "ASO", Independent Currant Organisation), in 2005

ΥΛΙΚΑ

6 μεγαλούτσικα καλαμάρια
1½ φλιτζάνι ρύζι
2 κ.σ. σταφίδες
1½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κ.σ. αλάτι
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι
2-3 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 ματσάκι μαϊντανό
1 φλιτζάνι λευκό κρασί
αλάτι και πιπέρι

INGREDIENTS

6 biggish squids
1½ cups rice
2 tbsp currants
1½ cups olive oil
1 tbsp salt
1 medium-sized onion
2-3 fresh onions finely chopped
1 bunch parsley
1 cup white wine
salt and pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένετε και καθαρίζετε τα καλαμάρια, πετάτε τα εντόσθια και αποκόπτετε το κεφάλι από το υπόλοιπο σώμα. Ψιλοκόβετε τα πλοκάμια, το κεφάλι και τα αυγά (αν υπάρχουν) και τα βάζετε στην άκρη.

Σε κατσαρόλα ζεσταίνετε το μισό λάδι και τσιγαρίζετε για 2-3' το ξερό κρεμμύδι. Ρίχνετε αμέσως τα ψιλοκομμένα πλοκάμια και συνεχίζετε για 4-5'. Σβήνετε με το μισό κρασί και αμέσως ρίχνετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τον μισό μαϊντανό. Ανακατεύετε και σιγοψήνετε για 15'. Προσθέστε 4½ φλ. νερό και αφήνετε το φαγητό να βράσει καλά. Τότε ρίχνετε τις σταφίδες, το ρύζι και ανακατεύετε ζωηρά. Σιγοβράζετε με ανοιχτή την κατσαρόλα μέχρι να απορροφηθούν σχεδόν όλα τα υγρά. Αλατοπιπερώνετε, αποσύρετε και αφήνετε την γέμιση να κρυώσει. Γεμίζετε τα καλαμαράκια με ένα κουταλάκι, μέχρι λίγο πάνω από τη μέση, έτσι ώστε να μπορούν να κλείσουν με μια σκληρή οδοντογλυφίδα. Τα τοποθετείτε σε ένα πυρέξ. Ρίχνετε τον μαϊντανό, αλατοπιπερώνετε και περιχύνετε με το υπόλοιπο λάδι και κρασί. Σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο και ψήνετε σε δυνατό φούρνο για 30'. Ξεσκεπάζετε και συνεχίζετε για 20' ώστε να ροδίσουν. Τα σερβίρετε χλιαρά ή σε θερμοκρασία δωματίου.

DIRECTIONS

Wash and clean the squid, removing the entrails and cutting off the head and tentacles from the rest of the body. Finely cut the tentacles, head and eggs (if applicable) and set aside.

In a pan, warm half the olive oil and fry the onion for 2-3 minutes. Immediately add the finely cut squid and continue frying for 4-5 minutes, until no liquid comes out. Deglaze with half the wine and add the fresh onions and half the parsley. Stir and keep on a low heat for 15 minutes. Add 4½ cups of water and bring to a rolling boil. Add the currants, rice and stir well. Simmer with an open lid until almost all the liquids have been absorbed. Season with salt and pepper, lower the heat and allow the stuffing to cool. Fill the squid with the help of a tsp, up to almost half way, so that they can be closed with a hard toothpick, without any filling being spilt. Place them in a ovenproof dish. Sprinkle with parsley, add salt and pepper and pour over the remaining olive oil and wine. Cover with aluminium foil and cook at a high temperature for 30 minutes. Remove the aluminium foil and continue cooking for an additional 20 minutes until golden brown. Serve the squid slightly warm or at room temperature.

Μαρμελάδα με μαύρη σταφίδα

Currant Jam

Χρύσα Παραδείσι, *Μαγειρική - Ζαχαροπλαστική*, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1963 • Chryssa Paradissi, *Cookery Book*, Vivlioekdotiki, Athens 1963

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό μαύρη σταφίδα
½ κιλό ζάχαρη
1 ποτήρι νερό
χυμό ½ λεμονιού

INGREDIENTS

1 kg currants
½ kg sugar
1 cup water
juice of half a lemon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένουμε τη σταφίδα, τη στραγγίζουμε και τη μαδάμε προσεκτικά απ' το κοτσάνι της. Την βάζουμε σε μια κατσαρόλα και ρίχνουμε τη ζάχαρη και το νερό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν. Όταν αρχίσει να δένει η μαρμελάδα, παίρνουμε τη μισή ποσότητα, την πολτοποιούμε (στο μπλέντερ ή στο μύλο λαχανικών) και την ρίχνουμε ξανά στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και αφήνουμε να βράσει μέχρι η μαρμελάδα να δέσει τελείως. Την βάζουμε ζεστή σε γυάλινα, στεγνά βάζα, τα οποία θα κλείσουμε, μόνον, όταν η μαρμελάδα θα έχει κρυώσει, και θα τα φυλάξουμε σε δροσερό μέρος.

DIRECTIONS

Wash the currants, drain them and carefully remove all remnants of stalks. Place in a pan and add sugar and water. Bring to a boil and allow to simmer. When the jam starts to gel, remove half the quantity and run through the blender or the food mill, in order to purée, before putting it back in the pan. Add the lemon juice and simmer until the jam is properly set. Place while warm into sterile dry glass jars, which you seal once cold. Store in a cool place.



Μπακαλιάρος πλακί με σταφίδες

Baked Cod in Tomato and Currant Sauce

Κατά συνταγή του Ν. Τσελεμεντέ, δημοσιευμένη στη *Θεσσαλική*, 21-3-37 • Recipe by N. Tselementes published in *Thessaliki*, 21-3-37

ΥΛΙΚΑ

1 κ. μπακαλιάρος παστός
125 γρ. μαύρες σταφίδες, χωρίς τα κουκούτσια
½-⅔ φλιτζανιού ελαιόλαδο και
3 κ.σ. επιπλέον
½ κιλό ναξιώτικα κρεμμύδια,
καθαρισμένα και χοντροκομμένα
1 κ.σ. τοματοπελτέ αραιωμένο σε
2 κ.σ. νερό
4-5 μεγάλες πατάτες, καθαρισμένες και
κομμένες σε ροδέλες του 1 εκ.
1 φύλλο δάφνης
1 μικρό ξυλάκι κανέλας
νερό
αλάτι και πιπέρι

INGREDIENTS

1 kg salt cod
125 g currants, pitted
½-⅔ cup plus 3 tbsp olive oil
500g medium onions, peeled and
coarsely cut
1 tbsp tomato purée diluted in
2 tbsp water
4-5 large potatoes, washed and cut into
1cm slices
1 bay leaf
1 small cinnamon stick
water
salt and pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Μουλιάζετε τον μπακαλιάρο σε άφθονο νερό για 24-36 ώρες, αλλάζοντας συχνά το νερό. Μουλιάζετε για λίγο τις σταφίδες σε ζεστό νερό. Βγάψτε τον μπακαλιάρο, αφαιρείτε το σκουρόχρωμο δέρμα και τον κόβετε σε μικρά κομμάτια.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Ζεσταίνετε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι και τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια για 3-4'. Προσθέτετε τον τοματοπελτέ και συνεχίζετε για άλλα περίπου 5'. Λαδώνετε ένα μεγάλο ταψί, βάζετε εκεί τις πατάτες, αλατοπιπερώνετε, ρίχνετε και το κρεμμύδι μαζί με τις σταφίδες και το υγρό τους. Προσθέτετε το δαφνόφυλλο, την κανέλα και ανακατεύετε απαλά. Τους ρίχνετε το υπόλοιπο ⅔ του φλιτζανιού από το ελαιόλαδο αλλά και νερό έτσι ώστε να καλύπτονται οι πατάτες μέχρι τη μέση. Τις ψήνετε για μια ώρα. Ετοιμάζετε τον μπακαλιάρο: Τον αλευρώνετε ελαφρώς, ζεσταίνετε ½ περίπου φλιτζάνι ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι και τον τηγανίζετε σε δόσεις μέχρι να αρχίσει να χρυσαίει. Στη συνέχεια, το βγάψτε και τον αφήνετε να στραγγίξει πάνω σε χαρτί κουζίνας. Προσθέτετε τον μπακαλιάρο στο ταψί με τις πατάτες και τα ψήνετε όλα μαζί για άλλα 10' ώστε να αναμειχθούν οι γεύσεις. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

DIRECTIONS

Soak the salt cod in plenty of fresh water for 24-36 hours; change the water several times. When ready, soak the currants in warm water. In the meantime pull away and discard the cod's dark skin, and cut the flesh into squares.

Preheat the oven to 200°C/400°F. In a deep frying pan, heat 3 tbsp olive oil and brown the onions for 3-4 minutes; add the tomato, continue frying for 5 more minutes and remove from the heat. Grease a large roasting tin, layer in the potatoes, and season with salt and pepper. Mix in the onions and currants, as well as the liquid in which they have been soaked. Stir in the bay leaf and cinnamon stick, sprinkle with the remaining ⅔ cup olive oil, add water until the potatoes are half-covered and cook for an hour. Meanwhile coat the cod with flour, heat about ½ cup olive oil in a deep frying pan, and cook the fish in small batches until almost golden brown. As the fish are removed from the pan, place them on several layers of kitchen towel to remove the excess oil. Then add the cod to the potatoes in the oven and bake for a further 10 minutes until the flavours blend well. Serve warm or at room temperature.

Ρεβίθια με σταφίδες

Chickpeas with Raisins

ΥΛΙΚΑ

1 κρεμμύδι, κομμένο σε ροδέλες
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο
2 κ.σ. φυσικέλαιο
1 φλιτζάνι στρογγυλή κολοκύθα κομμένη σε κύβους
1 φλιτζάνι ζωμό κοτόπουλου
½ φλιτζάνι σταφίδες
1 κουταλάκι κουρκουμά
1 κουταλάκι κανέλα
½ κουταλάκι τριμμένο τζίντζερ
375 γρ έτοιμα βρασμένα ρεβίθια
2 φλιτζάνια ζεστό μαγειρεμένο ρύζι

INGREDIENTS

1 onion, cut into slices
1 finely chopped onion
1 clove garlic
2 tbsp peanut oil
1 cup pumpkin, cubed
1 cup chicken stock
½ cup raisins
1 tsp turmeric
1 tsp cinnamon
½ tsp grated ginger
375g boiled chickpeas
2 cups warm cooked rice

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τσιγαρίστε τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε λάδι, σε μεγάλο τηγάνι, ανακατεύοντας συχνά μέχρι να μαλακώσουν, για περίπου 7'. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα ρεβίθια και το ρύζι. Χαμηλώστε τη φωτιά, σκεπάστε και αφήστε να ψηθούν μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα, περίπου 8'. Προσθέστε ανακατεύοντας τα ρεβίθια και τελευταίο το ρύζι.

DIRECTIONS

In a large frying pan sauté the onions and garlic in oil. Stir frequently until they soften, for about 7 minutes. Add the remaining ingredients except for the chickpeas and rice. Lower the heat, cover and leave to cook for about 8 minutes until the pumpkin softens. Stir in the chickpeas and rice.

Κέικ σταφίδας νηστίσιμο

Currant Cake Lent

Συνταγή δημοσιευμένη στο *Σταφιδικό Δελτίο* (Μηνιαία έκδοσης Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού), Τεύχος 40-41, Οκτώβριος-Νοέμβριος 1937 •
This recipe was published in the *Stafidiko Deltio* – The Raisin Bulletin, a monthly publication of the Independent Raisin Organisation, Issue 40-41, October / November 1937

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. αλεύρι
160 γρ. ζάχαρη
160 γρ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
95 γρ. ελαιόλαδο
32 γρ. κονιάκ
90 γρ. νερό
1 κουταλάκι του μαγειρική σόδα
χυμό 2 πορτοκαλιών
1 κουταλάκι κανέλα και γαρύφαλο
ξύσμα από 1 λεμόνι και 1 πορτοκάλι

INGREDIENTS

320 g flour
160 g sugar
160 g currants
95 g olive oil
32 g brandy
90 g water
1 tsp baking soda
the juice from 2 oranges
1 tsp each powdered cinnamon
and cloves
the zest from 1 lemon and 1 orange

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε το αλεύρι σε μια μεγάλη λεκάνη και προσθέτουμε σταδιακά όλα τα υλικά και τα δουλεύουμε όλα μαζί έως ότου να γίνουν μια ομοιόμορφη μάζα. Παίρνουμε μια φόρμα ψησίματος, τη λαδώνουμε, την αλευρώνουμε και αδειάζουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

DIRECTIONS

Place the flour into a large bowl and gradually add in all the ingredients, working them together to form a well-mixed dough. Grease and flour a baking tin and pour in the cake batter. Bake in a medium oven.



Αρνάκι με πετιμέζι, ρύζι, ρεβίθια και σταφίδες

Lamb with Petmez, Rice, Chickpeas and Currants

ΥΛΙΚΑ

1 σπάλα αρνιού ολόκληρη
3 φλιτζάνια ρύζι
1 φλιτζάνι ρεβίθια μικρά (τα βάζετε προηγουμένως για 6 - 8 ώρες στο νερό)
1 κ.σ. μαύρες σταφίδες
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1/2 φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος
1 φλιτζάνι πετιμέζι
1 κουταλάκι αλάτι
1 κουταλάκι κύμινο
1 κουταλάκι πιπέρι

INGREDIENTS

1 entire lamb shank
3 cups rice
1 cup small chickpeas (which have been soaked in water for 6 - 8 hours)
1 tbsp currants
1/2 cup olive oil
1/2 cup sheep butter
1 cup petmez
1 tsp salt
1 tsp cumin
1 tsp pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένετε το αρνάκι και το τοποθετείτε σε φαρδύ σκεύος φούρνου με καπάκι. Το αλατοπιπερώνετε, το περιχύνετε με το ελαιόλαδο, με το μισό πετιμέζι και με 2 φλιτζάνια νερό. Σκεπάζετε και φουρνίζετε. Ψήνετε αρχικά στους 200°C για 20', χαμηλώνετε στους 180°C και συνεχίζετε το ψήσιμο για 35-40'. Στο μεταξύ, βράζετε τα ρεβίθια σε άφθονο αλατισμένο νερό για 20'. Τα βγάζετε, τα σουρώνετε και τα ξεπλένετε με κρύο νερό. Τα αφήνετε να κρυώσουν εντελώς και τα ξεφλουδίζετε. Όταν το κρέας είναι σχεδόν ψημένο, ξεσκεπάζετε το σκεύος, περιχύνετε με το υπόλοιπο πετιμέζι και προσθέτετε 9 φλιτζάνια νερό. Το αφήνετε να βράσει ξανά. Σ' ένα μπολ αναμειγνύετε το άψητο ρύζι με τις σταφίδες, το κύμινο και τα ξεφλουδισμένα ρεβίθια. Τα ρίχνετε γύρω από το αρνί, ανακατεύετε με μια κουτάλα, σκεπάζετε και σιγοψήνετε για 15' ακόμη. Ανοίγετε ξανά το σκεύος, περιχύνετε με το καυτό βούτυρο και κλείνετε. Ψήνετε για 10', συνεχώς με κλειστό το καπάκι. Αφήνετε το φαγητό να «ξεκουραστεί» για 10' πριν το σερβίρετε πολύ ζεστό.

DIRECTIONS

Preheat oven to 200°C/400°F. Wash the lamb and place it in a wide ovenproof pan with a lid. Add the salt and paper and pour over the olive oil, half the petmez and 2 cups of water. Cover and place in the oven. Cook for 20 minutes at 200°C/400°F, lower the heat to 180°C/350°F and leave for another 35-40 minutes. Meanwhile, boil the chickpeas in plenty of salted water for 20 minutes. Remove from heat, drain and rinse in cold water. Leave to cool completely and then peel the chickpeas. When the meat is almost cooked through, uncover the pan, pour over the remaining petmez and add 9 cups of water. Leave to boil again. In a bowl, mix the uncooked rice with the currants, cumin and the peeled chickpeas. Place the mixture around the lamb, stir, cover and allow to simmer for a further 15 minutes. Take the lid off, pour over melted butter and put the lid on again. Cook for 10 minutes, with the lid on. Leave to rest for 10 minutes, before serving very hot.

Πράσινη σαλάτα με τυρί, Ξηρούς καρπούς και σταφίδες

Green Salad with Cheese, Pine Nuts and Currants

ΥΛΙΚΑ

1 ματσάκι ρόκα
½ κ. σπανάκι πολύ τρυφερό
100 γρ. κουκουνάρι
1 χούφτα σταφίδες μικρές μαύρες
250 γρ. τυρί κατσικίσιο ελληνικό
1 κ.σ. μέλι θυμαρίσιο
1 κουταλάκι μαυροκούκι
ελαιόλαδο
βαλσαμικό ξύδι
αλάτι και πιπέρι

INGREDIENTS

1 bunch rocket
½ kg tender spinach leaves
100 g pine nuts
1 handful small currants
250 g Greek goat cheese
1 tbsp thyme honey
1 tsp nigella seeds
olive oil
balsamic vinegar
salt and pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένουμε τη ρόκα και το σπανάκι και τα στεγνώνουμε. Κόβουμε με το χέρι σε μέτρια κομμάτια, ανακατεύουμε και απλώνουμε σε στρογγυλή πιατέλα. Σπέρνουμε πάνω από τη σαλάτα τις σταφίδες πλυμένες (κρατάμε μερικές για το γαρνίρισμα) και το κουκουνάρι. Ετοιμάζουμε το ντρέσινγκ ανακατεύοντας δυνατά το ελαιόλαδο, το ξίδι, το μέλι, το μαυροκούκι και αλάτι. Ρίχνουμε στη σαλάτα. Τρίβουμε το τυρί με το χέρι σε μικρά τρίμματα και το απλώνουμε στο κέντρο της σαλάτας σε βουναλάκι. Στολίζουμε με λίγες σταφίδες το κέντρο του τυριού και την περιφέρεια της πιατέλας. Τρίβουμε λίγο φρέσκο πιπέρι πάνω στο τυρί γύρω από τις σταφίδες.

DIRECTIONS

Wash and dry the rocket and spinach leaves. Shred them into medium sized pieces, mix and place on a round platter. Sprinkle washed currants (reserving a few as a garnish) and the pine nuts over the leaves. Prepare the dressing by vigorously stirring the olive oil, vinegar, honey, nigella seeds and salt. Drizzle over salad. Grate cheese by hand and make a mound of cheese in the centre of the salad. Garnish with a few currants in the centre of the cheese and all around the platter. Grate some fresh pepper on the cheese around the currants.

Κολοκυθόπιτα

Pumpkin Pie

Χρύσα Παραδείσι, *Μαγειρική - Ζαχαροπλαστική*, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1963 • Chryssa Paradissi, *Cookery Book*, Vivlioekdotiki, Athens 1963

ΥΛΙΚΑ

6 χειροποίητα φύλλα
1 κολοκύθι κίτρινο (γλυκό)
2 κρεμμύδια (μέτρια σε μέγεθος)
Ντομάτα φρέσκια τριμμένη στον τρίφτη
ή πολύ εμπορίου
αλάτι
1 φλιτζάνι πετιμέζι
1/2 φλιτζάνι καρύδι (ψιλοκομμένο)
1 φλιτζανάκι σταφίδες άσπρες
1 φλιτζανάκι σταφίδες μαύρες
1 φλιτζανάκι ρύζι
κανέλα τριμμένη
ελαιόλαδο

INGREDIENTS

6 home-kneaded “fyllo” pastry sheets
1 pumpkin, diced
2 medium onions, finely chopped
tomato, sieved fresh or passata, to taste
salt to taste
1 cup grape syrup “petmez”
½ cup ground walnuts
1 small cup sultanas
1 small cup currants
1 small cup rice
ground cinnamon to taste

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε στην κατσαρόλα τα δύο ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα τσιγαρίζουμε. Προσθέτουμε το κολοκύθι ψιλοκομμένο και το ανακατεύουμε για λίγη ώρα μέχρι να πει το ζουμί του. Ρίχνουμε τη ντομάτα, το αλάτι, το πετιμέζι, τα καρύδια, το ρύζι, την κανέλα και τις σταφίδες και τα ανακατεύουμε καλά. Αλείφουμε το ταψί με λάδι και απλώνουμε τα τρία πρώτα φύλλα (με λάδι ενδιάμεσα), μετά ρίχνουμε στο ταψί όλο το μείγμα και το στρώνουμε με επιμέλεια, κατόπιν απλώνουμε και τα υπόλοιπα τρία φύλλα κατά τον ίδιο τρόπο και στη συνέχεια ρίχνουμε λίγο λάδι πάνω από την πίτα. Τέλος τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο σε θερμοκρασία 200°C περίπου για μία περίπου ώρα.

DIRECTIONS

Preheat the oven to 200°C/400°F.

Brown the onions and add the pumpkin, stirring constantly until the moisture has been absorbed. Incorporate the tomato, salt, petmez, walnuts, rice, cinnamon and raisins, stirring well. Grease a pie dish and line it with the first 3 pastry sheets, brushing one-by-one with olive oil. Add the filling carefully and cover with the remaining 3 sheets as above. Pour some olive oil over the top and bake to 200°C/400°F for about an hour.



Καταΐφι με σταφίδες, κολοκύθα και καραμελωμένο μανούρι

Kataifi with Raisins, Pumpkin and Caramelized Manouri Cheese

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. κανταΐφι
300 γρ. κολοκύθα γλυκιά
100 γρ. σταφίδες
4 φέτες μανούρι
100 γρ. μέλι
½ ποτηριού σαμιώτικο κρασί
για το σιρόπι: 1 λίτρο νερό
900 γρ. ζάχαρη
150 γρ. γλυκόζη

INGREDIENTS

500 g kataifi pastry
300 g sweet pumpkin
100 g raisins
4 slices of manouri cheese
100 g honey
½ cup Samos wine (or other sweet wine)
For the syrup: 1 lt water
900 g sugar
150 g glucose

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ανοίγουμε το κανταΐφι και το χωρίζουμε σε πέντε μέρη των 100 γρ. Για να φτιάξουμε την γέμιση κόβουμε την κολοκύθα σε μικρά κυβάκια και την ζεματάμε για 1'. Αφού κρυώσει, την βάζουμε σε ένα τηγάνι μαζί με τις σταφίδες και λίγο μέλι και τα μαγειρεύουμε για 2'. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Αρχίζουμε να τυλίγουμε τα κανταΐφια με τη γέμιση. Τα βάζουμε σε ένα ταιπάκι, τα βουτυρώνουμε καλά και τα ψήνουμε στους 160°C για 15-20'. Αφού ψηθούν τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα σιροπιάζουμε με το σιρόπι που έχουμε φτιάξει. Για να κάνουμε το καραμελωμένο μανούρι, φτιάχνουμε ένα μείγμα με μέλι, το κρασί και τη ζάχαρη, περιχύνουμε το μανούρι και ψήνουμε στους 200°C για 10' περίπου. Σερβίρουμε το κανταΐφι με το καραμελωμένο μανούρι.

DIRECTIONS

Untangle the kataifi and divide into five parts, each weighing 100 g. In order to make the filling slice the pumpkin flesh into small cubes and blanch these in boiling water for 1 minute. Once cool, place in a skillet, along with the raisins and a little honey and cook for 2 minutes. Allow the mixture to cool. Wrap the individual kataifi segments around the filling. Place in an oven-proof dish, butter well and bake at 160°C/300°F for 15-20 minutes. Once baked through, remove from oven; allow to cool; and pour over them the syrup you have already prepared. In order to caramelize the manouri cheese, make a mixture with honey, wine and sugar, pour over the cheese slices and bake at 200°C/400°F for approximately 10 minutes. Serve the kataifi with the caramelized manouri.

Σουπιές με σπανάκι και σταφίδες

Cuttlefish with Spinach and Raisins

Κατά συνταγή του Δ. Γεωργόπουλου, αρχιμαγείρου στα «Αστέρια» Γλυφάδας, 1958 • Recipe by D. Georgopoulos, head chef of "Asteria", Glyfada, 1958

ΥΛΙΚΑ

1½ κιλό σουπιές (φιλέτο)
200 ml κόκκινο κρασί
1 κιλό σπανάκι
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
(και το πράσινο μέρος)
100 γρ. σταφίδα μαύρη και ξανθιά
50 γρ. κουκουνάρια
2 ντομάτες
1 ματσάκι φρέσκο άνηθο
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι

INGREDIENTS

1½ kg cuttlefish (filet)
200 ml red wine of your choice
1 kg spinach
1 bunch fresh onions
(including green tops)
100 g currants and raisins
50 g pine nuts
2 tomatoes
1 bunch of fresh dill
½ cup olive oil
salt, pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε τις σταφίδες σε ζεστό νερό. Καβουρδίζουμε τα κουκουνάρια. Κόβουμε τα φιλέτα σουπιάς σε μακριές λωρίδες. Ξεπλένουμε και στεγνώνουμε το σπανάκι. Πλένουμε και κόβουμε σε κομμάτια τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Σε αντικολλητικό τηγάνι τηγανίζουμε τα φιλέτα σουπιάς. Αλατοπιπερώνουμε και, όταν μαλακώσουν, τα βγάζουμε από το τηγάνι. Ντεγκλασάρουμε το τηγάνι με το κρασί, προσθέτουμε τη σταφίδα στραγγισμένη, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε για λίγο τη σάλτσα να πύξει σε χαμηλή φωτιά, χωρίς να σκεπάσουμε το τηγάνι. Σ' ένα άλλο τηγάνι ζεσταίνουμε 2-3 κουταλιές λάδι, σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το σπανάκι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε το τηγάνι και αφήνουμε να μαλακώσει το σπανάκι με τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε τις τομάτες (ξεφλουδισμένες και ξεσποριασμένες) κομμένες σε κυβάκια και αλατοπιπερώνουμε. Μετά από λίγο αποσύρουμε από τη φωτιά. Τα λαχανικά πρέπει να είναι τραγανά. Σερβίρουμε τα φιλετάκια σουπιάς με τα σοταρισμένα λαχανικά, περιχύνουμε με τη σάλτσα κρασιού και πασπαλίζουμε με τα καβουρδισμένα κουκουνάρια. Στολίζουμε με άφθονο άνηθο, ψιλοκομμένο.

DIRECTIONS

Place the raisins in warm water. Lightly brown the pine nuts in a frying pan. Cut up the cuttlefish fillets into long strips. Rinse and dry the spinach. Wash and cut the fresh onions into pieces. In a non-stick frying pan, fry the cuttlefish fillets. Add salt and paper, and upon softening, remove from frying pan. Deglaze the frying pan with wine; add drained raisins, salt and pepper and allow the sauce to thicken on a low heat, without covering the frying pan. In another frying pan, heat 2-3 tbsp of oil, sauté the fresh onions and spinach. Lower the heat, cover the frying pan and cook until spinach and onions are soft. Add the tomatoes (peeled and de-seeded) cut into cubes and salt and pepper. After a short while remove from heat. The vegetables should be crunchy. Serve the cuttlefish fillets with sautéed vegetables, pour over wine sauce and sprinkle with pine nuts. Garnish with plenty of finely cut dill.

Σταφιδόψωμο με μαστίχα

Raisin Bread with Gum Mastic

Κατά συνταγή του Χαρ. Μπουρίτσα, αρχιμαγείρου στο ξενοδοχείο «Ατενέ Παλλάς», Αθήνα 1958 • This recipe belongs to Char. Bouritsas, head chef at the "Hotel Athenée Palace", Athens 1958

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. αλεύρι
1 κ.σ. καλαμποκάλευρο
1 κουταλάκι κανέλα
1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα τριμμένη μαστίχα Χίου (σε σκόνη)
1½ φλιτζάνι σταφίδες μαύρες
1 μπουκάλι σόδα των 500 ml.
½ φλιτζανιού ηλιέλαιο
2 κουταλιές μέλι ή μισό φλιτζάνι ζάχαρη

INGREDIENTS

700 g flour
1 tbsp cornflour
1 tsp cinnamon
1 tsp nutmeg
1 tbsp baking powder
a pinch of powdered Chios gum mastic
1½ cup currants
500 ml club soda
½ cup sunflower oil
2 tbsp honey or half a cup sugar

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σε μια λεκάνη αναμιγνύουμε το αλεύρι, το καλαμποκάλευρο, την κανέλα, το μπέικιν, τη μαστίχα και το μοσχοκάρυδο. Ανακατεύουμε καλά. Σε ελάχιστο ζεστό νερό λιώνουμε το μέλι και το προσθέτουμε στο μίγμα. Προσθέτουμε όσο σόδα χρειάζεται για να γίνει το μίγμα εύπλαστο χωρίς να κολλάει στα χέρια (Με το ένα χέρι προσθέτουμε την σόδα σιγά σιγά και με το άλλο ανακατεύουμε). Τελευταίο προσθέτουμε το ηλιέλαιο. Πλάθουμε το μείγμα απαλά κάνοντας τρύπες με τα δάχτυλά μας. Λαδώνουμε ελαφρά μια φόρμα και αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε στον αέρα για 45' στους 180°C.

DIRECTIONS

In a large bowl mix the flour, cornflour, cinnamon, baking powder, gum mastic and the nutmeg. Make sure it is well mixed. Dissolve the honey in a very small amount of warm water and add this to the dry ingredients. Add as much club soda as required to make the dough easy to handle but not at all tacky (add the club soda slowly using one hand, while the other hand kneads). Finally add the sunflower oil. Gently knead the dough, making holes with our fingers. Lightly oil a bread tin and pour in the dough. Bake at 180° C/350°F for 45 minutes in a fan-assisted oven.



Ιτς πιλάφ

Iç Pilaf

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι ρύζι νυχάκι
2 ποτήρια ζωμό από κοτόπουλο
250 γρ. εντόσθια πουλιών
2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος
½ ματσάκι άνηθο φιλοκομμένο
50 γρ. μαύρες σταφίδες (που τις μουσκεύουμε για να φουσκώσουν)
100 γρ. κάστανα, βρασμένα και φιλοκομμένα
αλάτι, πιπέρι, κουκουνάρι, κανέλα, ζάχαρη

INGREDIENTS

1 cup long grain white rice
2 cups chicken stock
250 g chicken liver
2 tbsp butter
½ bunch finely cut dill
50 g dried currants
(soaked beforehand until soft)
100 g chestnuts, boiled and finely chopped
salt, pepper, pine nuts, cinnamon, sugar

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σοτάρουμε τα εντόσθια φιλοκομμένα με μία κουταλιά βούτυρο. Καβουρδίζουμε τα κουκουνάρια σε τηγάνι, τα προσθέτουμε στα εντόσθια μαζί με το ζωμό, τις σταφίδες, τα κάστανα, τον άνηθο φιλοκομμένο, την κανέλα, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι. Αφού πάρουν 2-3 βράσεις, ρίχνουμε το ρύζι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε το πιλάφι για 10'. Στη συνέχεια κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σκεπάζουμε το ρύζι με καθαρή πετσέτα για να απορροφήσει τους υδρατμούς. Ύστερα από ένα τέταρτο είναι έτοιμο για να το σερβίρουμε.

DIRECTIONS

Sauté the finely cut livers in a tbsp of butter. Lightly brown the pine nuts in a frying pan. Add to the liver together with the stock, currants, chestnuts, finely cut dill, cinnamon, sugar, salt and pepper. Bring to the boil and allow to simmer for a few minutes and then add the rice. Reduce heat and cook for 10 minutes. Remove from heat. Cover rice with a clean dry tea cloth in order to absorb humidity. Leave for 15 minutes and serve.

Λαχανικά με σταφίδες και τυρί φέτα σε τραγανή κρούστα

Crispy Vegetables Packages with Sultanas and Feta Cheese Crust

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. καρότα κομμένα σε κύβους
200 γρ. άνθη μπρόκολου
150 γρ. πράσα κομμένο σε φέτες
300 γρ.μανιτάρια κομμένα σε φέτες
200 γρ. κολοκυθάκια, μόνο το πράσινο, κομμένα σε κύβους
2 ξυνόμπλα, καθαρισμένα, κομμένα σε κύβους
80 γρ. ξανθές σταφίδες
250 γρ. τυρί φέτα σε μικρούς κύβους
100 ml ελαιόλαδο
100 ml κρασί λευκό ξηρό
250 γρ. αλεύρι
αλάτι, πιπέρι λευκό

INGREDIENTS

200 g carrots cut into cubes
200 g broccoli florets
150 g leeks cut into rounds
300 g mushrooms cut into slices
200 g courgettes (zucchini), cut into cubes
2 sharp apples, peeled, cut into cubes
80 g sultanas
250 g feta cheese cut into small cubes
100 ml olive oil
100 ml dry white wine
250 g flour
salt and white pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σοτάρουμε το πράσο με το ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Όταν μαραθούν προσθέτουμε τις σταφίδες και 1 κ.σ. αλεύρι. Ανακατεύουμε στη φωτιά για λίγο ακόμη και σβίνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε το μύλο και όταν απορροφήσει τα υγρά προσθέτουμε τη φέτα και το ανάλογο αλάτι, πιπέρι. Τ' αφήνουμε να κρυώσει και παρασκευάζουμε τα φύλλα ως εξής: σ' ένα μπολ αναμειγνύουμε το αλεύρι με όσο νερό χρειάζεται για να γίνει ένας ρευστός χυλός. Βάζουμε στη φωτιά ένα αντικολλητικό τηγάνι με διάμετρο πυθμένα 20 εκ. Με τη βοήθεια ενός πινέλου αλείφουμε τον πυθμένα του τηγανιού με το χυλό ώστε να γίνει ένα εύκαμπτο φύλλο. Τυλίγουμε την ανάλογη ποσότητα λαχανικών όπως τυλίγουμε τα αμπελόφυλλα για τα ντολμαδάκια και τις άκρες τις αλείφουμε με λίγο χυλό για να στερεωθεί καλά το φύλλο.

DIRECTIONS

Sauté the leek in the olive oil and add the remaining ingredients. When these have softened and are beginning to brown, add the sultanas and 1 tbsp flour. Toss over heat for a short while longer, then deglaze with wine. Add the apple, and when the juices have been absorbed, add the feta and season to taste with salt and pepper. Allow to cool and prepare the crust as follows: in a bowl, mix the flour with sufficient water to make a runny batter. Heat a non-stick 20 cm skillet. Use a pastry brush to brush spread enough batter over the base of the skillet in order to make a flexible pancake-like round. Wrap an appropriate quantity of vegetables into parcels, just as you would wrap vine leaves for dolma and use a touch of batter to secure the edges.

Παγωτό με σταφίδες και ρούμι

Ice Cream with Raisins and Rum

Κατά συνταγή του Β. Τσιακαλάκη, αρχιμάγειρα στο κέντρο «Πράπα», Αθήνα 1958 • According to a recipe by V. Tsiakalakis, head chef of the "Prapas", Athens 1958

ΥΛΙΚΑ

7,5 lt. βάση για παγωτό
59 ml. φρέσκια βανίλια σε υγρή μορφή
770 ml. μαύρο ρούμι
1360 γρ. σταφίδες

INGREDIENTS

7.5 lt ice cream base
59 ml fresh vanilla essence
770 ml dark rum
1360 g raisins

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ρίχνουμε τις σταφίδες μαζί με το ρούμι σε ένα μπολ και τις αφήνουμε να μουλιάσουν για 8 ώρες. Τις σουρώνουμε, φροντίζοντας να κρατήσουμε και το ρούμι για να το χρησιμοποιήσουμε στη συνέχεια. Πολτοποιούμε το 1/3 των σταφίδων στο μπλέντερ, αναμειγνύουμε με 950 ml από τη βάση παγωτού και περνάμε από την παγωτομηχανή, προσθέτοντας και τη βανίλια. Ρυθμίζουμε το χρονόμετρο στα 8' και ξεκινάμε τη διαδικασία της ψύξης. Λίγο πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία, ρίχνουμε στην παγωτομηχανή και το ρούμι. Τερματίζουμε τη λειτουργία του παγώματος και προσθέτουμε τις υπόλοιπες σταφίδες. Βγάζουμε το παγωτό από την παγωτομηχανή και το τοποθετούμε σε μια παγωμένη μπασκέτα. Χρόνος κύκλου ψύξης: 8-10'.

DIRECTIONS

Soak the raisins with the rum in a bowl for 8 hours. Drain, and set aside the rum to use later. Pulse 1/3 of the raisins in the blender, mix with 950 ml of the ice cream base and the vanilla essence and place in the ice-cream maker. Put the timer on for 8 minutes and commence the freezing process. Shortly before this is through, add in the rum. Stop the ice-cream making process and add the remaining raisins. Remove the ice cream from the ice-cream maker and place into a frozen container. Time of the freeze cycle: 8-10 minutes.

Γλυκά τριγωνάκια γεμιστά με τυρί και σταφίδες

Sweet "Triangles" Filled with Cheese and Raisins

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό έντυπο συνταγών με σταφίδες που εξέδωσε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας ΑΣΕ το 2005 .
Recipe from a special recipe booklet published in 2005 by the Corinthian Currants Co-operative Association (formerly "ASO", Independent Currant Organisation)

ΥΛΙΚΑ

2 κουταλιές της σούπας σταφίδες
2 φλυτζάνια τυρί, ρικότα και φρέσκια ανάλαφρη μυζήθρα, καλά στραγγισμένα
 $\frac{3}{8}$ φλυτζανιού ζάχαρη
1 κουταλάκι ανθόνερο
1 κουταλάκι ξύσμα πορτοκαλιού
 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι κανέλα
1 μικρό αυγό
3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
2 φύλλα φρέσκια σφολιάτα, κομμένο σε 6 τετράγωνα το καθένα
1 αυγό χτυπημένο με 1 κουταλιά της σούπας νερό

INGREDIENTS

2 tbsp raisins
2 cups cheese, ricotta and fresh myzithra (whey cheese), well drained
 $\frac{2}{3}$ cups sugar
1 tsp flower water
1 tsp orange zest
 $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon
1 small egg
3 tbsp flour
2 sheets of puff pastry, cut into 6 squares each
1 egg beaten with 1 tbsp water

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τοποθετούμε σε ένα μπόλ τα τυριά με τη ζάχαρη, την κανέλα, το ανθόνερο, τις σταφίδες, το αλεύρι και το αυγό. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C και τοποθετούμε λαδόκολλα πάνω σε λαμαρίνα φούρνου.

Βάζουμε 2-3 κουταλιές της σούπας από το μείγμα με τα τυριά σε κάθε τετράγωνο κομμάτι της σφολιάτας και εν συνεχεία τα διπλώνουμε για να σχηματίσουμε τρίγωνα. Βρέχουμε τις άκρες με λίγο νερό για να κλείσουμε τα τριγωνάκια. Αλείφουμε με το χτυπημένο αυγό την επιφάνειά τους. Ψήνουμε τα τριγωνάκια για περίπου 20-25' μέχρι να χρυσίσει και να φουσκώσει η σφολιάτα. Βγάζουμε από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς και σερβίρουμε.

DIRECTIONS

Place the cheeses and the sugar, cinnamon, flower water, raisins, flour and egg in a bowl. Preheat the oven to 190°C/375°F and place greaseproof paper on a baking tray.

Place 2-3 tbsp. of the cheese mix on each puff pastry square and afterwards fold them in order to form "triangles". Wet down the edges with a bit of water in order to seal the "triangles". Brush beaten egg over the "triangles". Bake the triangles for approximately 20-25 minutes until golden and the pastry has risen. Take out of the oven, leave to cool slightly and then serve.

Γεμιστά με σταφίδες

Stuffed Tomatoes and Peppers with Rice and Currants – “Gemista”

Κατά συνταγή Ν. Τσελεμεντέ, 1957 • Recipe by N. Tselementes, 1957

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ντομάτες και ½ κιλό πιπεριές μετρίου μεγέθους
4 μεγάλα κρεμμύδια τριμμένα και σουρωμένα
1 γεμάτη κουταλιά ρύζι (για γεμιστά) για κάθε ντομάτα και πιπεριά
1 κ.σ. τοματοπελτέ
ψιλοκομμένο μαϊντανό, δυόσμο και βασιλικό, κατά προτίμηση φρέσκα
2 κ.σ σταφίδες
2 κ.σ. κουκουνάρι
αλάτι, πιπέρι, 1 πρέζα ζάχαρη
3-4 μέτριες πατάτες κομμένες καθέτως
4-5 κλωστές κρόκο

INGREDIENTS

1 kg tomatoes and ½ kg green bell peppers, medium large, all about the same size
4 large onions, chopped and drained
1 tbsp long grain rice for each tomato and pepper i.e.10-12 tbsp in all
1 tbsp tomato purée
parsley, mint, basil, finally chopped (preferably fresh)
2 tbsp currants
2 tbsp pine seeds
salt, pepper, pinch of sugar
3-4 medium potatoes, each cut into about 8 wedges
4-5 saffron threads

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Κόβετε το πάνω μέρος από τις ντομάτες δημιουργώντας ένα καπάκι και αφαιρείτε το εσωτερικό με ένα κουταλάκι. Από τις πιπεριές αφαιρείτε το εσωτερικό με τα σπόρια, και κρατάτε το λευκό μέρος. Αλατίζετε ελαφρά τις ντομάτες και τις πιπεριές και τις αφήνετε ανάποδα να στραγγίσουν. Στις ντομάτες ρίχνετε και λίγη ζάχαρη. Τοποθετείτε το ρύζι σε χλιαρό νερό να μαλακώσει και μετά το στραγγίζετε. Σε ένα σκεύος τοποθετείτε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, το ρύζι, την ψίχα της ντομάτας λιωμένη, και τα προσθέτετε στο μίγμα καθώς επίσης και τα κουκουνάρια, τις σταφίδες και τα μυρωδικά, αλάτι, πιπέρι και λίγη ζάχαρη. Αν θέλετε προσθέτετε και 4-5 κλωστές κρόκο Κοζάνης. Τέλος προσθέτετε το μισό ελαιόλαδο και αν χρειάζεται ακόμη λίγο χυμό ντομάτας. Ανακατεύετε τα υλικά με κουτάλι και γεμίζετε τις ντομάτες και τις πιπεριές. Τοποθετείτε τα γεμιστά στο ταψάκι, και ενδιάμεσα σφηνώνετε τις πατάτες. Περιχύνετε με τον τοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό και το λάδι. Αλάτι, πιπέρι και ψήσιμο στο προθερμασμένο στους 200°C φούρνο. Αν χρειαστεί στην διάρκεια του ψησίματος προσθέτετε νερό. Χρόνος ψησίματος: 1½ ώρα περίπου.

DIRECTIONS

Cut a thin slice off the upper part of each tomato, keeping the slice as a lid. With a spoon, carefully empty and set aside the contents. Cut a “lid” in the top of each pepper, remove all the pips and keep the greenish-white part. Rub the empty insides of the tomatoes and peppers with a bit of salt and leave them to drain upside down, adding a dash of sugar to the tomatoes. Soak the rice in lukewarm water to soften it a little and then drain. In a saucepan, place the chopped onions, rice, contents of the emptied tomatoes (crushed), as well as the pine seeds, currants, aromatic herbs, salt, pepper, and a pinch of sugar. You may add 4-5 saffron threads if you wish. Finally, add half the olive oil and, if necessary, some tomato juice. Stir the mixture well with a spoon, fill the emptied tomatoes and peppers, place them in a baking tray and wedge them together so that they stay upright, filling any gaps with potatoes. Pour tomato purée dissolved in water and olive oil over the vegetables; season with salt and pepper. Preheat the oven and bake for about 1½ hours at 200°C/400°F; during cooking add water if needed.



Ρολά σολομού με σταφίδες και σέλινο

Salmon Rolls with Raisins and Celery

ΥΛΙΚΑ

1 φιλέτο σολομού 300 γρ.
4-5 μπαστουνάκια σέλερι
2 κ.σ. σταφίδες
2 πράσα
250 γρ. κρέμα γάλακτος
2 κ.σ. μουστάρδα με κόκκους
1 ποτήρι λευκό κρασί
αλάτι
πιπέρι

INGREDIENTS

1 salmon fillet about 300g (careful, it should be a real fillet and not a slice!)
4-5 celery stalks
2 tbsp raisins
2 leeks
250g double cream
2 tbsp whole grain mustard
1 glass white wine
salt and pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Μουσκεύουμε τις σταφίδες στο λευκό κρασί, καθαρίζουμε το σέλερι από τις ίνες του, το κόβουμε σε μικρότερα μπαστουνάκια και το ρίχνουμε σε νερό που βράζει για 10'. Ετοιμάζουμε τα πράσα με τα οποία θα τυλίξουμε το σολομό: καθαρίζουμε και τα κόβουμε σε κομμάτια περίπου 12 εκ. Τα χαράζουμε κατά μήκος ως τη μέση από τη μια πλευρά για να ξεχωρίσουν τα φύλλα τους. Τα βουτάμε και αυτά σε βραστό νερό για 10' ώστε να μαλακώσουν. Ανοίγουμε το φιλέτο του σολομού και το κάνουμε μια λεπτή φέτα (προσοχή, πρέπει να είναι φιλέτο και όχι φέτα σολομού). Σ' ένα φύλλο αλουμινόχαρτο στρώνουμε πρώτα τα πράσα, μετά τον σολομό, και απλώνουμε επάνω τις σταφίδες και το σέλερι. Αλατοπιπερώνουμε και τυλίγουμε σφιχτά σε ρολό. Ρίχνουμε τα ρολά σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει και τα αφήνουμε για 20'.

Για τη σάλτσα μουστάρδας, ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε τη μουστάρδα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε τακτικά μέχρι να πήξει. Όταν κρυσώσουν τα ρολά τα κόβουμε σε φέτες και τα σερβίρουμε με τη σάλτσα.

DIRECTIONS

Soak the raisins in wine; wash the celery and remove the fibres, cut into thin sticks, add to a pan with boiling water and cook for about 10 minutes. Prepare the leeks to roll in the fish as follows: on one side, run a firm knife blade up to mid-length in order to separate the layers, and boil for about 10 minutes until soft. Open up the salmon fillet to form a thin slice. On a piece of silver foil, spread first the leeks and then the salmon, arrange the raisins and celery on top, season to taste, and fold tightly into rolls. Place the rolls in a saucepan with boiling water and cook for 20 minutes.

To make mustard sauce, heat the double cream and stir in the mustard. Reduce the heat and let the sauce simmer, stirring occasionally until thick. When the rolls have cooled, cut into slices, add sauce and serve.

Μικρές μελιτζάνες μαριναρισμένες με σταφίδες και κουκουνάρι

Small Marinated Aubergines with Currants

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό έντυπο συνταγών με σταφίδες που εξέδωσε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (τ.ΑΣΟ) το 2005 .
This recipe was published in a special pamphlet of raisin recipes published by the Corinthian Raisin Cooperative (formerly the ICO) in 2005

ΥΛΙΚΑ

25 γρ. (2 κουταλιές) σταφίδες
12 μικρές μελιτζάνες,
κομμένες στη μέση κατά μήκος
250 ml (1 φλιτζάνι) έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
χυμός ενός λεμονιού
30 ml (2 κουταλιές) ξίδι μπαλσάμικο
3 καρφάκια γαρίφαλο
25 γρ (½ φλιτζανιού) κουκουνάρι
15 ml (1 κουταλιά) ζάχαρη
1 φύλλο δάφνη
μια καλή πρέζα αποξηραμένες νιφάδες
καυτερής πιπεριάς (μπούκοβο)
αλάτι και τριμμένο μαύρο πιπέρι

INGREDIENTS

25 g (2 tbs) currants
12 small aubergines (Japanese eggplants),
cut lengthwise in half
250 ml (1 cup) extra virgin olive oil
juice of one lemon
30 ml (2 tbs) balsamic vinegar
3 cloves
25 g (½ cup) pine nuts
15 ml (1 tbs) sugar
1 bay leaf
one good pinch of hot pepper flakes
salt and black pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Προθερμαίνετε το γκριλ σε υψηλή θερμοκρασία. Τοποθετείτε τις μελιτζάνες σε ταψί με την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω και τις αλείφετε με λίγο από το ελαιόλαδο. Τις ψήνετε για 10' γυρίζοντάς τις, μέχρι να μαυρίσουν.

Για τη μαρινάδα, βάζετε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το ξίδι, τα γαρίφαλα, το κουκουνάρι, τις σταφίδες, τη ζάχαρη και το φύλλο δάφνης σε ένα κατάλληλο δοχείο. Προσθέτετε το μπούκοβο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύετε.

Τοποθετείτε τις ζεστές μελιτζάνες σε πύλινο ή γυάλινο μπολ και τις περιχύνετε με τη μαρινάδα. Τις αφήνετε να κρυώσουν γυρίζοντάς τις μια ή δύο φορές. Τις σερβίρετε κρύες.

DIRECTIONS

Preheat the grill at a high temperature. Place the aubergines in a grill-proof dish with the cut surface up, and brush with a little olive oil. Grill for 10 minutes, turning as needed until cooked.

For the marinade mix the remaining olive oil, the lemon juice, vinegar, cloves, pine nuts, raisins and bay leaf in a suitable container. Add the pepper flakes, salt and pepper and stir.

Place the warm aubergines in a clay or glass bowl and pour the marinade over them. Leave to cool, turning them over a couple of times. Serve cold.

Σαρδέλες με σταφίδες

Sardines with Currants

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό φρέσκες σαρδέλες καθαρισμένες
1 φλιτζάνι μαύρες σταφίδες
1 φλιτζάνι δυόσμο ψιλοκομμένο
2 ντομάτες περασμένες από τον τρίφτη
1 φλιτζανάκι ελαιόλαδο
1 φλιτζανάκι ξίδι μπαλσάμικο
αλάτι και πιπέρι

INGREDIENTS

1 kg fresh sardines, cleaned
1 cup currants
1 cup finely cut spearmint
2 tomatoes, grated (tomato pulp)
½ cup olive oil
½ cup balsamic vinegar
salt and pepper

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σε πυράντοχο σκεύος απλώνουμε τις σαρδέλες και ρίχνουμε από πάνω όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ψήνουμε για 15-20' στους 160-180°C, προσέχοντας να μη στεγνώσει τελείως το φαγητό.

DIRECTIONS

Preheat oven to 160-180°C/300-350°F. In an ovenproof dish, spread out the sardines and pour the remaining ingredients over them. Cook for 15-20 minutes at 160-180°C/300-350°F, being careful it does not dry out.

Πίτα Αγίου Φανουρίου

A pie for Aghios Fanourios

Κατά συνταγή της Γωγώς Σταθοπούλου, Πύργος Ηλείας, 1929 • According to the recipe provided by Gogo Stathopoulou, Pyrgos, Eleia, 1929

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι του νερού ελαιόλαδο
2 ½ φλιτζάνια ζάχαρη
2 φλιτζάνια σταφίδες μαύρες
κορινθιακές και άσπρες
4 φλιτζάνια νερό
1 κουταλάκι μαγειρική σόδα
3-4 φλιτζάνια αλεύρι
1 σακουλάκι μπέικιν πάουντερ
1 φλιτζάνι καρύδια
γαρίφαλο, κανέλα

INGREDIENTS

1 cup of olive oil
2 ½ cups sugar
2 cups of mixed currants and sultanas
4 cups of water
1 tsp baking soda
3-4 cups flour
1 tbsp baking powder
1 cup walnuts
powdered cloves and cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και το λάδι να βράσουν αποβραδís όλα μαζί σε μια κατσαρόλα. Την επόμενη μέρα το πρωί τα σουρώνουμε και το απόγευμα ρίχνουμε μέσα στο σουρωμένο μείγμα τη σόδα διαλυμένη σε λίγο νερό, το γαρίφαλο, κανέλα, το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι, το καρύδι και τις σταφίδες. Ανακατεύουμε ώστε να γίνει ομοιόμορφη ζύμη και αδειάζουμε σε μεγάλο ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C, για μία ώρα.

DIRECTIONS

The previous night boil up the water, sugar and oil and leave them together overnight in a pan. The next morning sieve the mixture and in the afternoon add the baking soda mixed in with a little water, the cloves, cinnamon, baking powder, flour, walnuts and currants and sultanas. Mix this until the batter is smooth and uniform and then pour it into a large large roasting dish. Bake for an hour in a pre-heated oven, at 200°/400°F.

Πολίτικος χαλβάς λαδιού με κουκουνάρια και σταφίδες

Halva the Constantinople Way with Oil, Pine Nuts and Currants

Κατά συνταγή του Ν. Τσελεμεντέ, δημοσιευμένη στην *Προΐα*, 9-4-37 • This recipe by N. Tselementes was published in the *Proia* on 9/4/1937

ΥΛΙΚΑ

2 φλιτζάνια ζάχαρη
4 φλιτζάνια νερό
½ φλιτζάνι μέλι
1 κομματάκι φλούδα λεμονιού
1 κομματάκι κανέλα ξύλο
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
2 φλιτζάνια χονδρό σμιγδάλι
½ φλιτζάνι κουκουνάρια
½ φλιτζάνι σταφίδα μικρή μαύρη, κατά προτίμηση κορινθιακή
κανέλα σκόνη

INGREDIENTS

2 cups sugar
4 cups of water
½ cup honey
1 piece lemon zest
1 cinnamon stick
1 cup olive oil
2 cups coarse semolina
½ cup pine nuts
½ cup currants, preferable Corinthian
ground cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζετε σε μια μικρή κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι, τη φλούδα του λεμονιού και το ξύλο της κανέλας μέχρι να πάρετε ένα ελαφρύ σιρόπι. Ζεσταίνετε πολύ καλά το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα με βαρύ πάτο.

Ρίχνετε το σμιγδάλι και τα κουκουνάρια και ψήνετε σε μέτρια θερμοκρασία ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν το σμιγδάλι αρχίσει να σκουραίνει και να ροδίξει ρίχνετε και τις σταφίδες. Ανακατεύετε και συνεχίζετε το ψήσιμο για 3-4'. Κατόπιν ρίχνετε το σιρόπι στο καβουρντισμένο σμιγδάλι και το ανακατεύετε γρήγορα, ώστε να μη σας φουσκώσει - το σμιγδάλι πρέπει να τραβήξει όλα του τα υγρά. Κατεβάζετε το χαλβά από τη φωτιά, τον σκεπάζετε με μια βαμβακερή πετσέτα και τον αφήνετε για 10' να μισοκρυώσει. Τον αδειάζετε σε μια φόρμα και τον αφήνετε για 4-5 ώρες να σφίξει. Ξεφορμάρετε και πασπαλίζετε με άφθονη κανέλα και σερβίρετε.

DIRECTIONS

In a small saucepan boil the water, sugar, honey, lemon zest and cinnamon stick, until you have a light syrup. Heat the olive oil in a large heavy-bottomed pan.

Toss in the semolina and the pine nuts and cook over a medium heat stirring constantly. When the semolina begins to darken and go golden, add the currants. Stir and continue to cook for 3-4 minutes. Then pour the syrup over the crisped semolina, stirring rapidly, so that the semolina absorbs all the fluids and doesn't turn mushy. Remove from heat, cover with a cotton towel and leave for 10 minutes to cool slightly. Spoon into a mould and leave it to set for 4-5 hours. Remove from mould and sprinkle with plenty of cinnamon before serving.



Σοκολατένια κουλουράκια με καρύδια και σταφίδες

Chocolate Twists with Walnuts and Currants

Χρύσα Παραδείση, *Μαγειρική - Ζαχαροπλαστική*, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1963 • Chryssa Paradissi, *Cookery Book*, Vivlioekdotiki, Athens 1963

ΥΛΙΚΑ

2½ φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 φλιτζάνι βούτυρο
¼ φλιτζανιού ζάχαρη
¼ φλιτζανιού καστανή ζάχαρη
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα αλάτι
2 δόσεις βανίλια σκόνη
2 αυγά
2 φλιτζάνια κουβερτούρα έτοιμη
τριμμένη σε μικρά κομματάκια
½ φλιτζάνι καρύδια
½ φλιτζάνι μαύρες σταφίδες

INGREDIENTS

2½ cups of all-purpose flour
1 cup butter
¼ cup sugar
¼ cup brown sugar
1 tsp baking powder
a pinch of salt
2 tsp vanilla essence
2 eggs
2 cups of semi-sweet dark chocolate,
grated into small chips
½ cup walnuts
½ cup currants

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι. Σε μια άλλη λεκάνη χτυπάμε το βούτυρο με την κρυσταλλική ζάχαρη, την καστανή και την βανίλια και μόλις το μείγμα γίνει αφράτο προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα. Στη συνέχεια ανακατεύουμε το αλεύρι και τέλος ρίχνουμε τις σταφίδες και τη σοκολάτα. Με ένα κουτάλι μοιράζουμε το μείγμα σε ένα ταψί στρωμένο με αντικοληπτικό χαρτί και ψήνουμε για 10' περίπου. Αφήνουμε να κρυώσουν 5' και τα βγάζουμε προσεκτικά με μια σπάτουλα.

DIRECTIONS

Pre-heat oven to 180°C/350° F. Mix the flour, baking powder and salt. In a separate bowl cream the butter with the white sugar, add the brown sugar and the vanilla essence and, as soon as the mixture is creamy, add the eggs one at a time. Add the flour and then the currants and chocolate. Line a baking sheet with greaseproof paper, and spoon the batter onto the baking sheet and bake for about 10 minutes. Leave to cool for 5 minutes, then carefully remove from greaseproof paper using a spatula.

Μουσταλευριά με σταφίδες

Mustaleuria or Must-Jelly with Raisins

Κατά συνταγή του Ν. Τσελεμεντέ, δημοσιευμένη στην *Καθημερινή*, 11-4-37 • This recipe by N. Tselementes was published in the *Kathimerini* on 11/4/1937

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά σταφίδες
4 κιλά νερό
500 γρ. μέλι
300 γρ. ζάχαρη
αλεύρι

INGREDIENTS

2 kg raisins
4 kg water
500 g honey
300 g sugar
flour

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζουμε τις σταφίδες με το νερό και τις ξαφρίζουμε (2 κιλά θα μείνει περίπου μετά το βράσιμο). Σουρώνουμε το ζουμί (μούστος) και προσθέτουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το βράζουμε ξανά και το ξαφρίζουμε. Μετράμε το ζουμί που προκύπτει με ένα ποτήρι. Χωρίζουμε το ζουμί και κρατάμε λιγότερο από το μισό και διαλύουμε σε αυτό το αλεύρι (με αναλογία 1 ποτήρι αλεύρι - 5 ποτήρια ζουμί), στη συνέχεια το περνάμε από το σουρωτό και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο ζουμί που βράζει, το ανακατεύουμε συνεχώς για να μη κολλήσει. Είναι έτοιμη όταν ρίχνουμε μικρή ποσότητα σε βρεγμένο πιάτο και ξεκολλάει.

Σημείωση: εάν το πιάτο είναι βρεγμένο με νερό δεν κολλάει εύκολα. Χρόνος εκτέλεσης συνταγής: 2½ ώρες περίπου.

DIRECTIONS

Boil the raisins in the water, frequently skimming off any scum that rises to the surface, until it is down to about 2 kilos in total. Strain off the juices (the must) and add the honey and sugar. Boil it once more, skimming off any scum. Measure the volume of the liquid that remains. Divide the liquid into two parts. In the first part, which is less than half the entire quantity, dissolve the flour (the proportion is 1 cup of flour to 5 cups of liquid) and then pass through the sieve to remove any lumps. Bring the remaining liquid to the boil, and add to this the liquid/flour mixture, stirring constantly so it doesn't catch. It is done when you place a small quantity on a wet dish and it peels off.

Note: if the dish is wet with water it doesn't stick well. Time needed to carry out recipe: about 2½ hours.

Πρωινό με μπανάνες, σταφίδες και γιαούρτι

Breakfast Fruit Salad with a Twist

Συνταγή της Αργυρώς Μπαρμπαρίγου δημοσιευμένη σε ειδικό έντυπο συνταγών με σταφίδες που εξέδωσε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας ΑΣΕ το 2005 • A recipe by Argyro Barbarigou published in a special recipe booklet issued in 2005 by the Corinthian Currants Co-operative Association (formerly "ASO", Independent Currant Organisation)

ΥΛΙΚΑ

2 κουταλιές της σούπας σταφίδα μαύρη
1 μήλο
2 μπανάνες
2 πορτοκάλια
φετάκια αμύγδαλο
1 πακέτο τυρί κρέμα Philadelphia
με γιαούρτι
200 γρ σιρόπι φρούτων ή μέλι

INGREDIENTS

2 tbsp currants
1 apple
2 bananas
2 oranges
slivered almonds
1 packet Philadelphia cream cheese
with yoghurt
200 g fruit syrup or honey

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένουμε καλά το μήλο, το κόβουμε σε φέτες και καθαρίζουμε τα φετάκια πορτοκαλιού από τις ίνες. Τα ανακατεύουμε και τα μοιράζουμε σε μπολ.

Έχουμε μαλακώσει το τυρί κρέμα Philadelphia με γιαούρτι αφήνοντάς το εκτός ψυγείου και το βάζουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής (κορνέ).

Μοιράζουμε το Philadelphia στα μπολάκια σε ροζέτες (σαν σαντιγί). Πασπαλίζουμε τις σταφίδες και τα αμύγδαλα και περιχύνουμε με μέλι ή σιρόπι φρούτων.

DIRECTIONS

Wash the apple well, cut it into slices and clean the pith from the orange slices. Mix them well and divide them between bowls.

Soften the yoghurt Philadelphia cream cheese by leaving it out of the fridge and place it in an icing bag.

Divide the Philadelphia between the bowls by piping rosettes (like whipped cream). Sprinkle with currants and almonds and pour over honey or fruit syrup.

Πίτα με χοιρινό, κάστανα και σταφίδες

Pork, Chestnut and Raisin Pie

ΥΛΙΚΑ

800 γρ. άπαχο χοιρινό,
κομμένο σε μικρά κομμάτια
70 γρ. βούτυρο
1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
200 γρ. βρασμένα και καθαρισμένα
κάστανα
100 γρ. σταφίδα
50 γρ. κρέμα γάλακτος
80 γρ. λευκό κρασί
200 γρ. γιαούρτι
½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
800 γρ. σφολιάτα
2 αυγά

INGREDIENTS

800 g pork, trimmed of fat,
cut into small pieces
70 g butter
1 small onion, finely cut
200 g chestnuts, boiled and peeled
100 g raisins
50 g double cream
80 g white wine
200 g yoghurt
½ bunch finely cut parsley
800 g puff pastry
2 eggs

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Μαραίνουμε σε κατσαρόλα το κρεμμύδι με βούτυρο. Προσθέτουμε το χοιρινό και περιμένουμε μέχρι να ροδίσει ελαφρά. Σβήνουμε με το κρασί και αποσύρουμε από τη φωτιά. Ανακατεύουμε καλά το χοιρινό με τα κομματιασμένα κάστανα, το γιαούρτι, τις σταφίδες, την κρέμα, ένα αυγό και το μαϊντανό, μαζί με λίγο αλάτι, πιπέρι. Κόβουμε τη σφολιάτα στα δύο. Τοποθετούμε το ένα κομμάτι στη φόρμα, απλώνουμε το μείγμα από πάνω, σκεπάζουμε με την υπόλοιπη σφολιάτα και αλείφουμε με αυγό. Ψήνουμε την πίτα σε μέτριο φούρνο για 45' περίπου.

DIRECTIONS

In a saucepan, melt the butter and cook the onions until soft. Add the pork and cook until light brown. Deglaze with wine and remove from heat. Mix the pork with the chopped chestnuts, yoghurt, raisins, double cream, an egg and parsley, together with salt and pepper. Cut the puff pastry into two halves. Line the baking tin with the first half, put the mixture on top, and lay the second half on top; brush with egg. Bake the pie in a moderately hot oven for approximately 45 minutes.

Σταφιδόψωμο

Raisin Bread

Κατά συνταγή της Γωγώς Σταθοπούλου (Πύργος Ηλείας, 1929) βραβευθείσα στον διαγωνισμό του ΑΣΟ που διεξήχθη στο Λονδίνο κατά το 1929 και δημοσιεύθηκε στο περιοδικό *Συνεταιριστής*, 1929 • This recipe by Gogo Stathopoulou (Pyrgos, Eleia, 1929) won a prize at a competition in London sponsored by the I.C.O. in 1929, and was published in the magazine *Synetairistis*, 1929

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι του νερού ελαιόλαδο
2 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια χυμό πορτοκάλι
½ ποτήρι νερό
1 ποτήρι μαύρη Κορινθιακή σταφίδα
1 ποτήρι σταφίδα άσπρη
1 ποτήρι καρύδια
½ ποτηράκι ούζο
1 κουταλάκι μαγειρική σόδα
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
1 κιλό αλεύρι
1 ποτήρι νερό
λίγο κονιάκ
κανέλα

INGREDIENTS

1 cup of olive oil
2 cups sugar
2 cups orange juice
½ cup water
1 cup currants
1 cup sultanas
1 cup walnuts
a shot glass of ouzo
1 tsp baking soda
1 tsp baking powder
1 kg flour
1 cup water
a little brandy
cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ραντίζουμε με λίγο κονιάκ και κατόπιν πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι τις σταφίδες και τις αφήνουμε να πάρουν γεύση. Αφού διαλύσουμε τη σόδα στο ούζο, βάζουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα ζυμώνουμε έως ότου γίνουν ομοιόμορφη ζύμη. Προσθέτουμε τις σταφίδες και ψήνουμε σε μεγάλο ταψί σε προθερμασμένο φούρνο για μία ώρα.

DIRECTIONS

Sprinkle the currants and sultanas with a bit of brandy, and then sprinkle a little flour over them and let them soak in the flavour. Dissolve the baking soda in the ouzo, place all the remaining ingredients in a large bowl and knead them until they make a silky dough. Add the currants and sultanas and bake on a large tin in a preheated oven for one hour.

ΑΠΟΘΗΚΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ
ΠΕΤΜΕΖΙΟΥ ΚΑΙ ΘΡΕΨΙΝΗΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΟΝ ΠΡΑΤΗΡΙΟΝ
ΑΥΤΟΝΟΜ. ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

Α' ΠΡΑΤΗΡΙΟΝ
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ
ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΕΛΘΕΤΕ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΑΣΟ

ΓΕΝ. ΠΡΑΚΤΟΡΕΣ
Α. Γ. ΜΙΧΑΗΛΙΔΟΥ

ΠΕΤΜΕΖΗ

ΠΕΤΜΕΖΗ

ΠΕΤΜΕΖΗ

ΠΕΤΜΕΖΗ

ΘΡΕΨΙΝΗ

ΘΡΕΨΙΝΗ

ΘΡΕΨΙΝΗ

ΘΡΕΨΙΝΗ

ΣΤΑΦΙΔΑ

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

COOPERATIVE UNION
VOSTIZZA

Πουτίγκα με κάστανα και σταφίδες

Pudding with Chestnuts and Raisins

Κατά συνταγή της κ. Μινιώς Μουτσοπούλου, Παρίσι – Αθήνα 1960 • A recipe from Mrs. Minio Moutsopolou, Paris / Athens 1960

ΥΛΙΚΑ

8 κρόκους αυγών
25 γρ. ζάχαρη
3 κουτιά πουρέ κάστανου
1250 γρ. κρέμα γάλακτος
3 φακελάκια ζελατίνα
150 γρ. ρούμι
80 γρ. σταφίδες ξανθές
80 γρ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
βανίλια
Για το γαρνίρισμα
100 γρ. σαντιγί
8 μαρόν γκλασέ
10 γρ. βούτυρο

INGREDIENTS

8 egg yolks
25 g sugar
3 tins of chestnut purée
1250 g cream
3 tbsp powdered gelatin
150 g rum
80 g sultanas
80 g currants
vanilla essence
To garnish:
100 g whipped cream
8 marrons glacés (candied chestnuts)
10 g butter

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε τις σταφίδες να φουσκώσουν στο ρούμι για 30'. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε 500 γρ. κρέμα γάλακτος μέχρι να αρχίσει να κολλάζει στα πλάγια. Κρατώντας την κατσαρόλα έξω από τη φωτιά, βάζουμε τους κρόκους (χτυπημένους) σιγά σιγά. Κατόπιν προσθέτουμε τη ζελατίνα σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να πίξει ελαφρά η κρέμα χωρίς να πάρει βράση. Προσθέτουμε τον πουρέ κάστανου, την βανίλια και τις μουσκεμένες σταφίδες. Αφήνουμε να κρυώσει και τότε ρίχνουμε τη σαντιγί, ανακατεύοντας ελαφρά. Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε με εκλεκτό λάδι μια φόρμα, αδειάζουμε το μείγμα, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και το βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 24 ώρες. Για να ξεφορμάρουμε περνάμε την κόψη ενός μαχαριού από τα τοιχώματα της φόρμας. Κρατάμε την φόρμα για ελάχιστα δευτερόλεπτα πάνω από την κατσαρόλα με βραστό νερό και μετά αναποδογυρίζουμε με προσοχή. Γαρνίζουμε με τα μαρόν γκλασέ και τη σαντιγί.

DIRECTIONS

Soak the currants and sultanas in the rum for 30 minutes. Beat the egg yolks with the sugar. In a large saucepan heat 500 g of dairy cream until it starts to simmer around the edges. Take the pan off the heat and slowly add the beaten egg yolks. Then add the gelatin over a low heat, constantly stirring, so that the cream thickens without ever boiling over. Add the chestnut purée, the vanilla essence and the rum-soaked currants and raisins. Leave to cool, then add the whipped cream, stirring lightly. Butter a jelly form, or grease it using a particularly refined oil, and pour in the mixture. Cover with aluminium foil and place in the freezer for at least 24 hours. In order to remove from its mold, gently run a knife between the pudding and the sides of its container. Then place the mold for a few seconds over a steaming pan full of boiling water, before carefully overturning. Garnish with marrons glacés and whipped cream.

Λικέρ με σταφίδα

Sultana and Currant Liqueur

Συνταγή δημοσιευμένη σε ειδικό διαφημιστικό έντυπο «Τρώγετε σταφίδα» που εξέδωσε το 1935 ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός ·
This recipe was published in a special advertising pamphlet "Eat currants", which was published in 1935 by the Independent Currant Organisation

ΥΛΙΚΑ

3 κιλά σταφίδα ξανθή
3 κιλά σταφίδα μαύρη κορινθιακή
8 κιλά ζάχαρη
Λίγη βανίλια για άρωμα

INGREDIENTS

3 kg sultanas
3 kg currants
8 kg sugar
2 drops vanilla essence

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζουμε το μίγμα και το αφήνουμε ως έχει για 5 μέρες. Κατόπιν το φιλτράρουμε και το λικέρ είναι έτοιμο. Οι σταφίδες χρησιμεύουν ύστερα ως κομπόστα ή για να γαρνίρουν παγωτό.

DIRECTIONS

Boil the ingredients and leave for 5 days. Filter the mixture and the liqueur is ready for use. The sultanas and currants can be subsequently served as a compote or over ice-cream.

Βραχάκια με σταφίδες

Currant "Rocks"

Κατά συνταγή του Κοσμά Λάμπρου, αρχιμαγείρου στο «Ζόναρς», Αθήνα 1956 • A recipe by Kosmas Lambrou, chief baker at "Zonar's", Athens 1956

ΥΛΙΚΑ

1½ ποτήρια ελαιόλαδο
2 ποτήρια ζάχαρη
1½ ποτήρια χυμό πορτοκάλι
1 κουταλάκι σόδα
1 ποτήρι σταφίδες μαύρες
½ ποτήρι καρύδια
ξύσμα ενός πορτοκαλιού
αλεύρι (όσο πάρει για να είναι μαλακή
η ζύμη)

INGREDIENTS

1½ cups olive oil
2 cups sugar
1½ cups orange juice
1 tsp baking soda
1 cup currants
½ cup walnuts
zest of one orange
flour (as much as needed to make
for the biscuit batter to hold)

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σ' ένα μπολ χτυπάτε καλά όλα τα υλικά ώστε να αναμειχθούν. Ρίχνετε κουταλιές από τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψί και τις ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 15-20'.

DIRECTIONS

In a bowl mix all the ingredients well until thoroughly integrated. Place spoonfuls of the batter on a greased baking tray and bake in a medium hot oven for 15-20 minutes.

Η συνταγή της Αγ. Βαρβάρας – «Ασουρές»

The Recipe for Aghia Varvara – “Assoures”

Ταξιδεύει αρκετά πίσω στο χρόνο αυτή η συνταγή. Έθιμο γλυκό, που γίνεται πράξη την ημέρα της Αγίας Βαρβάρας στις 4 Δεκεμβρίου με πρώτη ύλη το σιτάρι • This recipe goes back quite a ways. It is a traditional sweet, which is baked on the Feast of Saint Barbara on December 4th and its main ingredient is wheat berries or kernels

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό σιτάρι
250 γρ. ξανθή σταφίδα
250 γρ. ξερά σύκα
250 γρ. ζάχαρη
3 κουταλιές καβουρντισμένο αλεύρι
1 κουταλάκι αλάτι
καρύδια, κανέλα

INGREDIENTS

½ kg wheat berries (whole wheat kernels)
250 g sultanas
250 g dried figs
250 g sugar
3 tbsp flour roasted on a dry skillet
1 tsp salt
walnuts, cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αποβραδής στις 2 Δεκεμβρίου θα βάλουμε σιτάρι να μουλιάσει. Μισό κιλό είναι αρκετό για μια μεγάλη κατσαρόλα 5-6 λίτρων. Την επόμενη ημέρα βάζουμε το σιτάρι στην κατσαρόλα να βράσει με 2-3 λίτρα νερό. Όταν μισοβράσει και μαλακώσει το σιτάρι συμπληρώνουμε κι άλλο νερό στην κατσαρόλα αν χρειαστεί και προσθέτουμε τις σταφίδες, τα σύκα, τη ζάχαρη, το αλεύρι, το αλάτι και το αφήνουμε να βράσει μέχρι να χυλώσει. Όταν δούμε πως έχει χυλώσει, το κατεβάζουμε από τη φωτιά. Το σεργίρουμε σε βαθιά πιάτα και ρίχνουμε από επάνω καρύδια και κανέλα και την επόμενη ημέρα προσφέρουμε από ένα πιάτο σε τρία σπίτια.

Κατά βάση, το έθιμο θέλει τη «Βαρβάρα» να προσφέρεται. Ουσιαστικά όπως καταλάβατε, γινόταν μια ανταλλαγή πιάτων και το κάθε σπίτι έτρωγε «ξένη Βαρβάρα». Η Αγία Βαρβάρα θεωρείται προστάτιδα των παιδιών από τις αρρώστιες και το πιάτο αυτό προσφέρεται σε ορισμένες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας γι' αυτό τον λόγο.

DIRECTIONS

On the night of December 2nd put the wheat berries in water to soak. Half a kilo is sufficient for a large pot that takes 5-6 litres. The next day drain the wheat berries, add 2-3 litres of water and bring to the boil. Simmer until the wheat berries are softened, adding more water to the pot, if necessary, and then add the sultanas, figs, sugar, flour and salt, and bring to a brisk simmer until it turns into a porridge-like paste. When it has become meal-like, take it off the heat. Serve in deep dishes and pour over walnuts and cinnamon. On the next day offer a dish apiece to three houses.

According to tradition “Varvara” should be offered to others. In effect there was an exchange of dishes, and each house would eat the “Varvara” somebody else had made. Saint Barbara is considered to be the patron saint of children, protecting them from illness, and this dish is offered in certain parts of Northern Greece for this purpose.

Στρούντελ

Strudel

Χρύσα Παραδείση, *Μαγειρική - Ζαχαροπλαστική*, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1963 • Chryssa Paradissi, *Cookery Book*, Vivlioekdotiki, Athens 1963

ΥΛΙΚΑ

1 φύλλο σφολιάτας
βούτυρο για το ταψί
αυγό χτυπημένο με 1 κ.σ. κρύο νερό για
το άλειμμα
ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Για τη γέμιση:

400 γρ. μήλα καθαρισμένα και σε κυβάκια
2 φέτες ψωμί φρυγανισμένο και τριμμένο
½ φλιτζάνι γάλα για να μουλιάσει το ψωμί
½ φλιτζάνι σταφίδες μουλιασμένες σε
60 ml. μπράντυ
½ φλιτζάνι καρυδόπιχα σπασμένα
2-3 κ.σ. ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα

INGREDIENTS

1 sheet of puff pastry
butter for the baking sheet
1 egg beaten with 1 tbsp cold water to
brush over the top
confectioner's sugar to garnish

For the filling:

400 g peeled apples, chopped
2 slices of bread toasted and made into
breadcrumbs
½ cup milk to soak the bread
½ cup raisins soaked in 60 ml brandy
½ cup walnuts, chopped
2-3 tbsp sugar
1 tsp cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Ετοιμάζετε τη γέμιση και αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί, σε ένα μπολ. Απλώνετε τη σφολιάτα πάνω σε ένα αλουμινόχαρτο στον πάγκο της κουζίνας. Βάζετε τη γέμιση κατά μήκος της μεγάλης πλευράς της σφολιάτας, γυρίζετε τη σφολιάτα με τη βοήθεια του αλουμινόχαρτου και αγκαλιάζετε τη γέμιση σχηματίζοντας το ρολό. Αλείφετε τις άκρες της σφολιάτας με λίγο νερό (για να μην ανοίξει) και φύγει η γέμιση με το ψήσιμο και τις κλείνετε πιέζοντάς τις. Τοποθετείτε το ρολό στο βουτυρωμένο ταψί (χωρίς το αλουμινόχαρτο) και το αλείφετε με το αυγό που χτυπήσατε με 1 κουταλιά κρύο νερό. Βάζετε το ταψί στο φούρνο κατεβάζετε τη θερμοκρασία στους 160°C και ψήνετε για 25-30'. Όταν το βγάλετε το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και πριν το κόψετε το αφήνετε να κρυώσει για να μη διαλυθεί.

DIRECTIONS

Pre-heat oven to 180°C/350°F. Prepare the filling and mix all the ingredients together in a bowl. Roll out the puff pastry on a sheet of aluminium foil on the kitchen counter. Place the filling in a line along the long side of the pastry rectangle, and use the aluminium foil to help you turn the pastry, covering the filling and shaping a roll. Brush the edges of the pastry with some water and press together in order to prevent the pastry from opening and the filling from spilling out. Place the roll on a buttered baking sheet (without the foil) and brush with the egg beaten with a tbsp of cold water. Place the baking sheet in the oven and lower the temperature to 160°C/300°F. Bake for 25-30 minutes. Remove from the oven and sprinkle with icing sugar. Allow to cool before cutting.



Γαλοπούλα γεμιστή με κάστανα και μαύρες κορινθιακές σταφίδες

Turkey Stuffed with Chestnuts and Currants

Κατά συνταγή του Χρ. Μάρκου, αρχιμαγείρου των ελληνικών βασιλικών ανακτόρων 1964 • This recipe belongs to Chr. Markos, head chef to the Greek royal court 1964

ΥΛΙΚΑ

1 μικρή γαλοπούλα
τα συκωτάκια της γαλοπούλας
5-6 κ.σ. βούτυρο κοινό
10-15 κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα, ακέραια
2 φλιτζάνια γάλα
1 χούφτα κουκουνάρι
2-3 κ.σ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
2-3 κ.σ. γαλέτα
λίγη κανέλα σκόνη
1 κ.σ. φρέσκο βούτυρο
1 κρεμμύδι μικρό ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι
τριμμένη φρυγανιά

INGREDIENTS

1 small turkey
the turkey liver
5-6 tbsp butter
10-15 whole chestnuts, boiled and peeled
2 cups milk
1 handful pine nuts
2-3 tbsp currants
2-3 tbsp breadcrumbs
a pinch of ground cinnamon
1 tbsp butter
1 small onion, chopped
salt, pepper
breadcrumbs

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Καθαρίζουμε τη γαλοπούλα, πλένουμε, σκουπίζουμε και αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά. Ετοιμάζουμε τη γέμιση: Σε τηγάνι ζεσταίνουμε λίγο βούτυρο και ξανθίζουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τα συκωτάκια ψιλοκομμένα, τα σοτάρουμε λίγο, τα σβήνουμε με το γάλα και τα αφίχνουμε να πάρουν βράση. Τότε, προσθέτουμε τα κάστανα. Όταν πάρουν και τα κάστανα 1-2 βράσεις, ρίχνουμε και τα κουκουνάρια, τις κορινθιακές σταφίδες, την κανέλα, το φρέσκο βούτυρο αλάτι και πιπέρι και τα ανακατεύουμε ελαφρά με μια ξύλινη κουτάλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τόση γαλέτα όση χρειάζεται για να απορροφηθούν τα υγρά και κατεβάζουμε τη γέμιση από τη φωτιά. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα, χωρίς να πιέζουμε πολύ. Αν περισσέψει γέμιση, τη βάζουμε στο λαϊμό. Ράβουμε τη γαλοπούλα, την τριβουμε με μια λεμονόκουπα και την αλατοπιπερώνουμε. Παίρνουμε ένα ταψί φούρνου και βάζουμε μέσα τη γαλοπούλα. Λιώνουμε το βούτυρο, την περιχύνουμε και τη βάζουμε στο φούρνο στους 200°C για 40' κι έπειτα στους 160°C για άλλες 4 ώρες περίπου, φροντίζοντας κατά διαστήματα να την βρέχουμε με τα υγρά του ταψιού ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.

DIRECTIONS

Remove the giblets, rinse and dry the turkey. Salt and pepper the inside of the bird. Prepare the stuffing in the following manner: In a frying pan, melt the butter over a medium heat until the onion is soft. Add the finely chopped liver, sauté for a while, add milk, bring to a boil and add the chestnuts. Then bring to a boil once more, add pine nuts, currants, cinnamon, butter and salt and pepper to taste and stir lightly with a wooden spoon to mix all the ingredients. Afterwards add as many breadcrumbs as necessary in order to soak up the liquids and remove stuffing from heat. Loosely stuff the turkey, without compressing the stuffing, as the rice will increase in size. If there is any stuffing left over, use it in the neck cavity. Sew the turkey, rub the outside of the turkey with a lemon half and season to taste. Place the turkey in a roasting tin. Melt the butter, pour over turkey and cook in the oven at 200°C/400°F for 40 minutes and afterwards at 160°C/300°F for a further 4 hours, baste the turkey regularly while cooking.

Χριστόψωμο

Christopsomo: Christ-bread

Κατά συνταγή του Ν. Τσελεμεντέ, δημοσιευμένη στην *Πρωία*, 8-4-37 • This recipe by N. Tselementes was published in the *Proia* on 8/4/1937

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά αλεύρι σκληρό
130 γρ. μαγιά φούρνου
1 φλιτζάνι περίπου χλιαρό νερό
700 γρ. ζάχαρη
2 κρασπότρηρα λάδι
2 φλιτζάνια ζεστό κόκκινο κρασί
2 κουταλάκια μαστίχα κοπανισμένη
400 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
500 γρ. σταφίδες
2 κ.σ. κανέλα - γαρίφαλο
φλούδες 2 πορτοκαλιών ψιλοκομμένες
1 ποτηράκι χυμό πορτοκαλιού
1 ποτηράκι κονιάκ
Για το γαρνίρισμα: λάδι, σουσάμι, καρύδια

INGREDIENTS

2 kilograms hard flour
130 g cake of baker's yeast
1 cup lukewarm water (approximately)
700 g sugar
½ cup oil
2 cups warm red wine
2 tsp gum mastic, crushed
400 g walnuts, roughly chopped
500 g sultanas
2 tbsp cinnamon and cloves
zest of two oranges, finely chopped
1/2 cup orange juice
½ cup brandy
To garnish: olive oil, sesame seeds, walnuts

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Φτιάχνετε από το προηγούμενο βράδυ προζύμι με 350 γρ. αλεύρι, τη μαγιά και λίγο νερό. Το πρωί προσθέτετε 250 γρ. ζάχαρη, το μισό λάδι και λίγο αλεύρι. Τα ζυμώνετε όλα καλά και τα αφήνετε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος. Προσθέτετε μετά όλα τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε πολύ καλά για να γίνει μία λεία ζύμη που δεν κολλάει.

Σκεπάζετε τη ζύμη και την αφήνετε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος (1½ ώρα). Πλάθετε τα χριστόψωμα και τα βάζετε σε 2 μεγάλα λαδωμένα ταψιά. Τα αφήνετε πάλι να φουσκώσουν, τα αλείφετε με λάδι και τα πασπαλίζετε με σουσάμι και καρύδια. Τα ψήνετε σε ζεστό φούρνο στους 200°C για 15' και μετά για 35-40' σε μέτριο φούρνο στους 150°C.

DIRECTIONS

Leaven your yeast the previous evening, mixing 350 g flour with the yeast and a little water. In the morning add 250 g sugar, half the oil and a little flour. Knead well and leave in a warm place to rise. Add all the remaining ingredients and knead the dough well until it is smooth and silky and doesn't stick.

Cover the dough and let it rise in a warm place for an hour-and-a-half. Shape large buns and place them on two large well oiled baking sheets. Leave them once more to rise, brush with oil and sprinkle with sesame seeds and walnuts. Bake in a warm oven at 200°C/400°F for 15 minutes, then lower the temperature to 150°C/275°F and bake for a further 35-40 minutes in a medium oven.

Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα με σταφίδες

Christmas Pudding with Currants

Συνταγή δημοσιευμένη στο *Σταφιδικό Δελτίο* (Μηνιαία έκδοσης Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού), Τεύχος 40-41, Οκτώβριος-Νοέμβριος 1937 •
This recipe was published in the *Stafidiko Deltio* - The Raisin Bulletin, a monthly publication of the Independent Raisin Organisation, Issue 40-41, October / November 1937

ΥΛΙΚΑ

½ λίτρο γάλα
150 γρ. ξηρό ψωμί
150 γρ. σταφίδες μαύρες
4 αυγά
ξύσμα από 1 λεμόνι
λίγα αμύγδαλα

INGREDIENTS

½ litre milk
150 g dry bread
150 g currants
4 eggs
the zest of a lemon
a few almonds

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζουμε το γάλα και ρίχνουμε το ξηρό ψωμί. Το αφήνουμε να μουσκέψει για μια ώρα περίπου και έπειτα το ζυμώνουμε προσθέτοντας τις σταφίδες. Συνεχίζοντας το ζύμωμα ρίχνουμε τους 4 κρόκους των αυγών καλά κτυπημένους και το ξύσμα του λεμονιού. Αφού ζυμωθεί καλά το μείγμα, ρίχνουμε τα αμύγδαλα και τα ασπράδια των αυγών, που προηγουμένως έχουμε χτυπήσει ώστε να γίνουν σφικτή μαρέγκα, ανακατεύουμε και αδειάζουμε το μείγμα σε καλά βουτυρωμένη φόρμα. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο και όταν ξεφορμάρουμε περιχύνουμε με σιρόπι από γλυκό κουταλιού της αρεσκείας μας.

DIRECTIONS

Boil the milk, remove from heat and toss in the dry bread. Allow it to soak for about an hour, then knead the mixture, adding the currants. Continuing to knead the mixture, add the 4 egg yolks, well beaten, and the lemon zest. Once the mixture is well kneaded, add the almonds. Beat the egg whites until the meringue reaches the stiff peaks stage, fold into the batter and put the entire mixture into a baking tin that has been well greased with butter. Bake in a medium oven. When done, remove from baking tin and pour over the syrup of a spoon sweet of our liking.

