

2023

EASTER & SPRING

MARKET GUIDE

SPECIAL EDITION by ΧΤΥΠΟΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ 08.04.2023 • ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 1305 • ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ EASTER-SPRING 2023

| 01

Πάσχα

Αν υπάρχει ένας λόγος που ανυπομονούμε κάθε χρόνο για το Πάσχα, είναι το γεγονός πως «ξυπνάει» το παιδί που «κρύβουμε» μέσα μας!

ΤΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ ΠΟΥ ΑΝΘΙΖΟΥΝ, τα δώρα και οι ευχές ανάμεσα σε νονούς και βαφτιστήρια, τα παραδοσιακά έθιμα και η θαλπωρή του οικογενειακού τραπέζιού είναι λίγα μόνο από τα στοιχεία που καθιστούν τη μεγάλη γιορτή της άνοιξης την ιδανική περίοδο για μικρούς και μεγάλους.

Στις επόμενες σελίδες του **Χ-τύπου** θα βρείτε έναν ολοκληρωμένο οδηγό για το πιο διασκεδαστικό Πάσχα, με ιδέες για δώρα, πρωτότυπες συνταγές, προτάσεις για αναψυχή και διασκέδαση και πολλά ακόμη που θα σας βοηθήσουν να κάνετε την καλύτερη επιλογή για κάθε άτομο που υπάρχει στη λίστα σας, αλλά και για ένα πασχαλινό τραπέζι που θα κλέψει τις εντυπώσεις!

A photograph of the exterior of a meat shop named 'KREOPOLEIO O GIANNIS'. The building has a modern wooden facade. Three circular award medals are displayed on the left side of the image, each with the text 'BEST GREEK FOOD AWARDS', 'ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΕΥΣΗΣ', and a year (2022, 2021, 2020). The shop's entrance is visible, and the interior shows a display case with various meats hanging from hooks.

35 χρόνια παράδοση στο κρέας
Άριστα ελληνικά κρέατα και φιλική εξυπηρέτηση
Δωρεάν διανομή στο χώρο σας

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ
για ερίφια και κοκορέτσι
μέχρι τη Μεγάλη Τετάρτη

Νεότιτος 6 Ηράκλειο Αττικής
Τ: 210 2827469, www.kreopoleiogiannis.gr

A circular logo for 'KREOPOLEIO O GIANNIS'. It features a stylized pig's head in the center, surrounded by the text 'ΚΡΕΟΠΟΛΕΙΟ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ' in a circular border.

Πώς να σουβλίσετε αρνί ή κατσίκι το Πάσχα Ο ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΟΒΕΛΙΑ

Η Κυριακή του Πάσχα πλησιάζει, και σιγά – σιγά όλοι ετοιμάζουμε τα εργαλεία για ψήσιμο, με στόχο το πιο νόστιμο αρνί στη σούβλα.

Διαβάστε παρακάτω όλα όσα πρέπει να ξέρετε για σωστό ψήσιμο, ώστε το κρέας να είναι καλοψημένο και πεντανόστιμο.

Το άναμμα της φωτιάς

Προετοιμάζουμε την φωτιά χρησιμοποιώντας 8 – 10 κιλά κάρβουνα για το άναμμα. Ανάβουμε μία φωτιά, η οποία φροντίζουμε να έχει «καθίσει» προτού τοποθετήσουμε το κρέας.

Μόλις τα κάρβουνα κοκκινίσουν καλά, περιμένουμε να «κάτσει» η δυνατή φωτιά και στη συνέχεια τοποθετούμε την σούβλα πάνω από την θράκα. Στη συνέχεια τοποθετούμε στην ψηλότερη σκάλα της ψησταριάς.

Το ψήσιμο

• Στην αρχή τοποθετούμε στην υψηλότερη σκάλα στη ψησταριά τον οβελία, και βάζουμε τη θράκα κυρίως κάτω από τα πόδια και κάτω από τις σπάλες. Είναι πολύ σημαντικό να μην έχουμε δυνατή φωτιά κάτω από τη μέση και την κοιλιά του οβελία.

• Δεν πρέπει να έχουμε κάρβουνα κάτω από την μέση του οβελία.

• Φωτιά χρειαζόμαστε μόνο κάτω από τα πόδια και κάτω από τις σπάλες, δηλαδή τα χερράκια του.

• Παράλληλα, γυρνάμε την σούβλα με μια μέση ταχύτητα, ούτε πολύ αργά, ούτε πολύ γρήγορα.

• Στην αρχή πρέπει να το κρατήσουμε ψηλά,



μέχρι να κατεβάσει τα ζουμιά του.

• Ψήνοντας το αρνί ή το κατσίκι για περίπου 1 ώρα τα ζουμιά του αρχίζουν να κατεβαίνουν, είναι η στιγμή που τοποθετούμε τη σούβλα στην μεσαία σκάλα.

• Είναι προτιμότερο να διατηρήσουμε τη σούβλα στην μεσαία σκάλα για το υπόλοιπο ψήσιμο. Αν χρειαστεί προς το τέλος του ψήσιματος συμπληρώνουμε κάρβουνα και κάτω από τη μέση του αρνιού.

• Για να καταλάβουμε ότι το κρέας επιλογής μας είναι έτοιμο πιέζουμε τις κλειδώσεις στα χέρια και τα πόδια του.

• Ο οβελίας είναι έτοιμος όταν το κρέας ανοίγει, δηλαδή δεν προβάλλει αντίσταση.



Χρήσιμες συμβουλές

Όχι πολύ δυνατή φωτιά (το κρέας θα αρπάξει από έξω και από μέσα θα είναι ωμό). Προτιμάμε να συντηρούμε μια μέτρια φωτιά για να πετύχουμε σωστό ομοίμορφο ψήσιμο. Καθ' όλη τη διάρκεια του ψήσιματος, μπορούμε (και επιβάλλεται) να αλείφουμε τον οβελία με ένα μείγμα από λάδι, λεμόνι και ρίγανη για να βελτιωθεί η γεύση του και να γίνει λαχταριστή η πέτσα του.

Αν στο μενού της γιορτινής ημέρας έχετε προγραμματίσει και το πατροπαράδοτο κοκορότσι, πρέπει να γνωρίζετε ότι στο ψήσιμο ακολουθούμε την **αντίστροφη τεχνική**: Πρώτα το τοποθετούμε χαμηλά, κοντά στην φωτιά για να πάρει χρώμα, και στη συνέχεια το ανεβάζουμε σε πιο ψηλή σκάλα.



Οδηγίες βήμα – βήμα

ΒΑΦΟΥΜΕ ΑΥΓΑ ΜΕ ΚΛΩΣΤΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ

Ενα από τα πιο κλασικά έθιμα του Πάσχα είναι φυσικά το βάψιμο των αυγών. Κόκκινα, κίτρινα, με σχέδια και μη, η διαδικασία

προετοιμασίας τους είναι πάντα απολαυστική!

Ωστόσο, ο Χ-τύπος ανακάλυψε και σας παρουσιάζει έναν πιο... ιδιαίτερο τρόπο διακόσμησης με χαρτοπετσέτες και κλωστές, που θα σας αποφέρει ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα για να καταπλήξετε μικρούς και μεγάλους καλεσμένους!

Με χαρτοπετσέτες

Υλικά:

- Αυγά
- Ασπράδι αυγού
- Χαρτοπετσέτες σε διάφορα χρώματα

Εκτέλεση:

• Διαλέξτε μια χαρτοπετσέτα στο αγαπημένο σας χρώμα. Χρησιμοποιείστε ένα ψαλίδι για να της δώσετε κυκλικό σχήμα.

• Χρησιμοποιείστε ένα πινέλο για να αλείψετε το αυγό σας με ασπράδι αυγών και στη συνέχεια τυλίξτε το με την χαρτοπετσέτα. Μην φοβάστε ότι θα το τυλίξετε άτσαλα, οι ζάρες προσθέτουν χαρακτήρα στη διακόσμηση!

• Κόψτε τα κομμάτια της χαρτοπετσέτας που περισσεύουν με ένα ψαλίδι. Τα αυγά σας είναι έτοιμα!

Με κλωστές

Υλικά:

- Αυγά (καλά πλυμένα)
- Κλωστές φλος μακριές
- Αλουμινόχαρτο σε κομμάτια που να τυλίγουν τα αυγά
- Ξύδι από κρασί (100ml / lt νερού)
- Ελαιόλαδο για το γυάλισμα
- Προαιρετικά, μαργαρίτες και φυλλαράκια

Εκτέλεση:

• Βουτάμε το αυγό σε ένα μπολ με νερό και στη συνέχεια το τυλίγουμε με τις κλωστές. Εάν θέλουμε τοποθετούμε ανάμεσα φυλλαράκια ή λουλούδια.

• Τυλίγουμε το αυγό καλά με αλουμινόχαρτο και τα μεταφέρουμε σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε νερό μέχρι τα αυγά μας να καλυφθούν και ρίχνουμε μέσα το ξύδι.

• Βράζουμε τα αυγά μας για 20 λεπτά και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

• Αφαιρούμε τις κλωστές. Αν θέλετε μπορείτε να τα γυαλίσετε χρησιμοποιώντας μια χαρτοπετσέτα βουτηγμένη σε λίγο ελαιόλαδο.



Επικές υπερπαραγωγές και εμβληματικές ταινίες

ΤΟ ΘΕΙΟ ΔΡΑΜΑ ΣΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΘΘΟΝΗ

Η Σταύρωση και η Ανάσταση του Ιησού Χριστού και όλο το ιστορικό και θρησκευτικό πλαίσιο γύρω από αυτές, έχουν αποτελέσει κατά καιρούς πηγή έμπνευσης για μεγάλες θρησκευτικές παραγωγές, βραβευμένες ταινίες και σπουδαίες σειρές. Ο Χ-τύπος έχει ξεχωρίσει και σας προτείνει τις εξής:

Βαραββάς (1961)

Ο Αντονι Κούνι ενσαρκώνει τον ομώνυμο ρόλο και ο Ρίτσαρντ Φλέτσερ σκηνοθετεί. Η ταινία του 1961 αφηγείται την ζωή του Βαραββά, ενός σημαντικού προσώπου στον Χριστιανισμό που πολλοί αγνοούν την ιστορία του. Ήταν αυτός που ο λαός αποφάσισε να απελευθερώσει από την σταύρωση και στην θέση του να σταυρωθεί ο Χριστός. Αποκαλύπτεται, λοιπόν, η δύσκολη πορεία του Βαραββά προς την τελική ελευθερία και την συνάντηση με τον Χριστιανισμό.

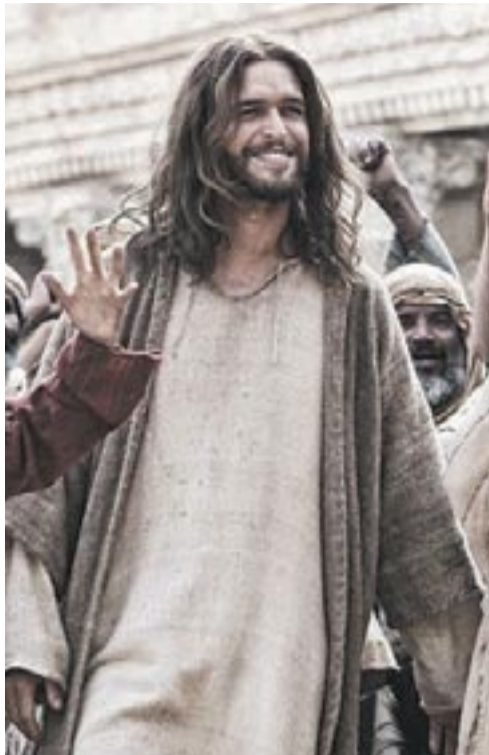


ARAPINIS

ΛΕΩΦ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 390, 14122 Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟ Τ+30 210 2826400 WWW.ARAPINIS.GR

Λεωφ. Ηρακλείου 278, Νέα Ιωνία • Τ: 210 2799658, Φ: 210 2757415
www.emvalomenos.com

f i



Ο Υιός του Θεού (2014)

Μια από τις πρόσφατες ταινίες για την ζωή του Ιησού Χριστού, τον οποίο ενσαρκώνει ο Ντιόγκο Μοργκάντο και τον ρόλο του σκηνοθέτη αναλαμβάνει ο Κρίστοφερ Σπένσερ. Στην ταινία ξεδιπλώνεται όλη η ζωή Του, από την γέννηση, την διδασκαλία, την Σταύρωση και την Ανάσταση. Αποτελεί κινηματογραφική διασκευή της μίνι σειράς The Bible. Επίσης, την μουσική υπογράφει ο Χανς Ζίμμερ.

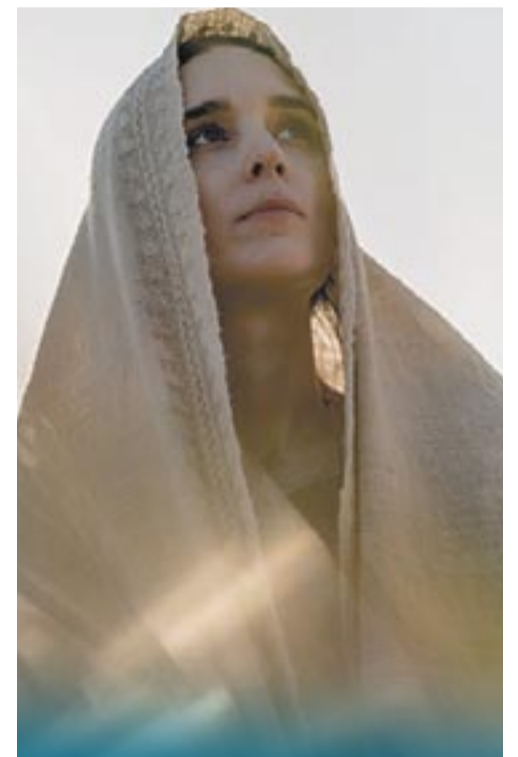
Ο Ιησούς από τη Ναζαρέτ (1977)

Και για το τέλος... η πιο μεγαλοπρεπής θρησκευτική παραγωγή στην ιστορία της τηλεόρασης, «Ο Ιησούς από τη Ναζαρέτ», είναι ένα επιβλητικό έργο, σκηνοθετημένο με μαεστρία και απλότητα από τον κορυφαίο δημιουργό Φράνκο Τζεφφρέλι. Ο Ιταλός σκηνοθέτης απέδωσε με ευλάβεια και θρησκευτική προσήλωση τα Πάθη του Κυρίου, αναπαριστώντας τα γεγονότα με πίστη στις Γραφές και απόλυτο σεβασμό στην ιερότητα του θέματος. Ο σπουδαίος Ιταλός σκηνοθέτης χρησιμοποίησε ένα εξαιρετικό καστ, όπως τον Σερ Λόρενς Ολίβιε, την Αν Μπάνκροφτ, την Ολίβια Χάσεϊ, τον Άντονι Κούνιν, τον Μάικλ Γιορκ και, φυσικά, τον Ρόμπερτ Πάουελ στον ρόλο του Ιησού.



Ο Απόστολος Πέτρος και το Τελευταίο Δείπνο (2012)

Λίγες μέρες πριν την εκτέλεσή του στη Ρώμη, ο Απόστολος Πέτρος αναπολεί τον πολύτιμο χρόνο που μοιράστηκε με τον Ιησού, περιγράφοντας σε έναν από τους δεσμοφύλακες του τη ζωή, τη διδασκαλία και την απόλυτη θυσία του Δασκάλου του.



Μαρία Μαγδαληνή (2018)

Το αγαπημένο ζευγάρι του Χόλιγουντ, η Ρούνι Μάρα και ο Χοακίν Φίνιξ, πρωταγωνιστούν σε αυτήν την ταινία για τη ζωή της Μαρίας Μαγδαληνής σε σκηνοθεσία του Γκαρθ Ντέιβις. Η Μαρία Μαγδαληνή προσπαθεί να ξεφύγει από τον τρόπο ζωής που έχει επιβληθεί από τους Ρωμαίους κατακτητές της Ιουδαίας. Οι γνωστοί της, την θεωρούν τρελή αλλά εκείνη δεν θέλει να ενταχθεί στις κοινωνικές αξίες και ακολουθεί την ομάδα του Ιησού Χριστού. Η ίδια θα τον υποστηρίξει και θα είναι η πρώτη που θα τον δει να σταυρώνεται και αργότερα θα κηρύξει την διδασκαλία του αλλά αργότερα θα διαστρεβλωθεί ως προσωπικότητα στην χριστιανοσύνη.



PIGI SHOES
Η δίγυρη επιλογή στα παπούτσια σου.



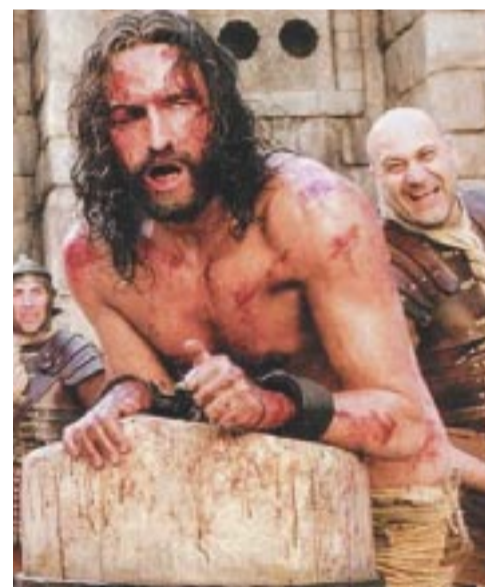


Official Seller



ENVIE

pigishoes.gr | Λ. Ηρακλείου 270, Νέα Ιωνία | 2102744490



Τα Πάθη του Χριστού (2004)

Μια από τις πιο γνωστές κινηματογραφικές μεταφορές της ζωής του Χριστού. Πρωταγωνιστεί ο Τζιμ Καβίζελ, στον καλύτερο ρόλο της ζωής του, σύμφωνα με τον ίδιο και σκηνοθετεί ο Μελ Γκίμπσον. Η ταινία δεν καταπιάνεται με όλα τα γεγονότα από την Γέννησή Του αλλά επικεντρώνεται στις 12 τελευταίες ώρες της ζωής Του. Ξεκινά με την προσευχή στον κήπο της Γεσθημανή και ακολουθούν τα βασανιστήρια, η πορεία προς τον Γολγοθά, η Σταύρωση και αργότερα η Ανάσταση. Η ταινία επικρίθηκε αρκετά για την βαναυσότητά της και θεωρήθηκε ακατάλληλη για ανηλίκους. Επομένως, να προετοιμαστείτε αναλόγως!

Ο πυρήνας της αγοράς στη Νέα Ιωνία

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΘΡΥΛΙΚΟ

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

IONIA CENTER

Η πασχαλινή περίοδος έχει ήδη ξεκινήσει και μικροί και μεγάλοι πλημμυρίζουν καθημερινά τους εμπορικούς δρόμους της Νέας Ιωνίας για τις αγορές τους.



Απαραίτητη στάση για όλους αποτελεί το Ionia Center, το ιστορικό εμπορικό κέντρο που βρίσκεται επί της Λεωφ. Ηρακλείου, 269. Φυσικά αυτό κάναμε και εμείς, επισκεφθήκαμε τα καταστήματα και τις προσφάτως αναβαθμισμένες εγκαταστάσεις του και διαπιστώσαμε ιδίως όμμασι τι είναι αυτό που προσελκύει καθημερινά μικρούς και μεγάλους.

Είναι προφανές ότι η μυστική συνταγή έχει ως εξής: πρωτοπορία στις εμπορικές εξελίξεις, εντυπωσιακό design και μεγάλη ποικιλία σε επιλογές για ψώνια. Όλα αυτά και πολλά ακόμη στοιχεία καθιστούν το Ionia Center τον ιδανικό προορισμό για κάθε είδους αγορά! Στη βόλτα μας στα σύγχρονα καταστήματά του βρήκαμε δημοφιλείς μάρκες ρούχων και παπουτσιών, λευκά είδη και κάθε λογής αξεσουάρ. Πιο συγκεκριμένα, στο ολοκαίνουργιο κατάστημα "NEF-NEF Homeware" θα βρείτε ό,τι χρειάζεται για ένα μοντέρνο και λειτουργικό σπίτι με μεγάλη ποικιλία σε λευκά είδη και επώνυμα προϊόντα άριστης σχέσης τιμής

και ποιότητας. Λίγο πιο μέσα στους χώρους του εμπορικού κέντρου, τα καταστήματα "Bonny shoes the kids store" και "Raphael Kids" φροντίζουν για τους μικρούς μας φίλους με πλήθος παιδικών ρούχων και υποδημάτων σε άπειρα σχέδια και χρώματα σε συνάρτηση με την εποχή. Λίγο παρακάτω, περνώντας από το διώροφο "H&M", βρήκαμε τα επώνυμα καταστήματα "Pink Woman", "Tsakiris Mallas" και "NAVY GREEN" που διαθέτουν κάθε λογής κομμάτι για ένα μοντέρνο ντύσιμο, ενώ περιηγηθήκαμε και στο κατάστημα της NOVA όπου βρήκαμε τις πιο σύγχρονες συσκευές κινητών τηλεφώνων. Και να σημειώσουμε ότι τα παραπάνω είναι λίγα μόνο από τα διαθέσιμα προϊόντα που θα βρείτε στην αναζητήσή σας για το ιδανικό δώρο για σας και τα αγαπημένα σας πρόσωπα.

Τέλος, για μια ολοκληρωμένη εμπειρία αναψυχής, μη διστάσετε να κάνετε μια στάση από τα ψώνια σας στα καφέ που θα βρείτε στον χώρο του Ionia Center απολαμβάνοντας τον ανοιξιάτικο καιρό.



Στη βόλτα μας στα σύγχρονα καταστήματά του βρήκαμε δημοφιλείς μάρκες ρούχων και παπουτσιών, λευκά είδη και κάθε λογής αξεσουάρ.





3 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΣ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Υλικά

5-6 φλ.αλεύρι μαλακό Νο2
1 φλ.σπορέλαιο
1 φλ.ζάχαρη
1 φλ.χυμό πορτοκάλι
1 κ.γ.σόδα
125 γρ.κουβερτούρα
1 αυγό
1 φακελάκιμπέικιν πάουντερ
-ξύσμα από ένα πορτοκάλι
1/2 λεμόνι (τον χυμό του)

1. Σε ένα μπολ διαλύουμε την σόδα στο χυμό λεμονιού. Έπειτα, προσθέτουμε στο μπολ το σπορέλαιο, την ζάχαρη, τον χυμό και το ξύσμα του πορτοκαλιού και το μπέικιν πάουντερ και τα αναμειγνύουμε καλά.
2. Προσθέτουμε στο μπολ σιγά σιγά το αλεύρι, κοσκινισμένο και ζυμώνουμε το μείγμα. Η ζύμη πρέπει να γίνει μαλακή.
3. Λαδώνουμε ελαφρώς τα χέρια μας, και πλάθουμε τα κουλουράκια σε ότι σχήμα επιθυμούμε. Καλύπτουμε ένα ταψί με λαδόκολλα και τοποθετούμε τα κουλουράκια που πλάσαμε.
4. Σε ένα μπολ χτυπάμε ένα αυγό και με ένα πινέλο αλείφουμε την επιφάνεια από τα κουλουράκια για να γυαλίσουν.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15-20 λεπτά.
6. Σε ένα μπεν-μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα.
7. Όταν τα κουλουράκια ψηθούν, αφήνουμε λίγο να κρυσώσουν και τα επικαλύπτουμε μέχρι την μέση με την λιωμένη σοκολάτα.



ΒΑΚΕΡΙΑ ΠΟΛΙΣ
-ΟΙΚ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΥ-

ΝΕΟΤΗΤΟΣ 4,
ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 2827545

ΠΕΥΚΩΝ 31,
ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ
ΤΗΛ.: 211 4080264

Μερικές αγαπές παιδικές,
δεν ξεχνιούνται ποτέ...
Φρέσκα, σοκολατένια και νόστιμα! Σε περιμένουν...

Κάθε μέρα
ξεκινά από την πιο
νόστιμη γωνία!

Όλα τα προϊόντα είναι δική μας παραγωγής

Γεύσεις ...στη λαδόκολλα!

DELIVERY
210 2790004

Κώστα Βάρναλη 27, Νέα Ιωνία • fb: geuseisstiladokolla

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΒΑΒΚΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

1. Στο κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τη ξηρή μαγιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά στο κάδο και με το γάντζο ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια αφράτη και ελαστική ζύμη.
2. Λαδώνουμε ελαφρά ένα μπολ και τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι. Σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και το αφήνουμε να φουσκώσει για 1 ώρα.
3. Με τον πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε ορθογώνιο σχήμα, περίπου 20 X 50 εκ. και πάχος 2 - 3 mm.
4. Απλώνουμε από πάνω τη γέμιση και ρολάρουμε τη ζύμη από την πιο μακριά πλευρά, πιέζοντας τις άκρες στο τέλος ώστε να κλείσει. Κόβουμε στη μέση για να πάρουμε δύο ρολά ίδιου μήκους.
5. Με ένα μαχαίρι, κόβουμε κάθε ρολό στη μέση κατά μήκος και περιστρέφουμε το ένα μισό πάνω στο άλλο (τα πλέκουμε).
6. Τα τοποθετούμε σε μία ορθογώνια φόρμα για κέικ 30x15 την οποία έχουμε λαδώσει ή έχουμε τοποθετήσει λαδόκολλα. Αφήνουμε στην άκρη να φουσκώσει για μία ώρα.
7. Μόλις φουσκώσει, αλείφουμε με τον κρόκο που έχουμε αραιώσει με λίγο νερό χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
8. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 25 λεπτά.
9. Για τη γέμιση: Σε μπεν μαρί λιώνουμε τη κουβερτούρα και τη κουβερτούρα γάλακτος. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε καλά.

Υλικά

Για τη ζύμη
600 γρ. αλεύρι για Τσουρέκι
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
190 γρ. γάλα
(σε θερμ. δωματίου)
100 γρ. ζάχαρη
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
3/4 κ.γ. αλάτι
1/4 κ.γ. μαστίχα
1/4 κ.γ. μαχλέπι
20 γρ. βούτυρο
(λιωμένο και κρύο)

Για τη γέμιση
50 γρ. κουβερτούρα
50 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
120 γρ. φουντουκοβούτυρο ή βούτυρο αμυγδάλου
1 κ.γ. κανέλα
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
-ξύσμα από ένα ακέρωτο πορτοκάλι

Για την επάλειψη
1 κρόκο αυγού χτυπημένο και αραιωμένο με λίγο νερό



ΚΟΥΡΕΜΑ

ΧΤΕΝΙΣΜΑ

ΒΑΦΕΙΟ

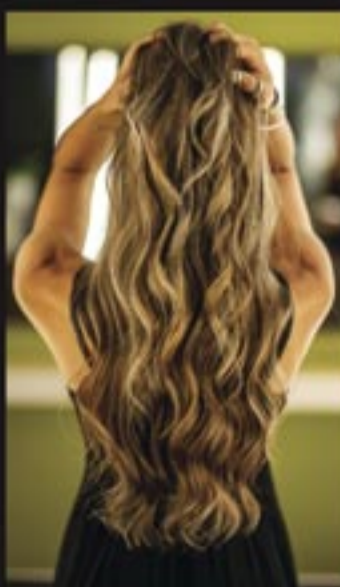
ΜΑΝΙΚΙΟΥΡ

ΠΕΝΤΙΚΙΟΥΡ

ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΗ
ΜΕ ΚΛΩΣΤΗ

ΜΑΚΙΓΙΑΖ

ΝΥΦΙΚΑ ΠΑΚΕΤΑ



ARTEMIS

Hair and Nails Fashion

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Δευτέρα κλειστά

Τρίτη - Τετάρτη - Πέμπτη - Παρασκευή
10:00 - 20:00

Σάββατο 09:00 - 17:00

Μπιζανίου 45, Μεταμόρφωση, τηλ.: 210 2814660
www.artemisfashion.gr • facebook: ARTEMIS hair & nails fashion

Τα έξυπνα ψώνια είναι το παν!

• Προετοιμάστε μια πιατέλα με ποικιλία τυριών και αλλαντικών για να σερβίρετε στους καλεσμένους σας μόλις έρθουν παρέα με το κρασάκι ή το ουζάκι τους. Ένα καλάθι με φρέσκο ψωμάκι από το φούρνο και κριτσίνια είναι μια ακόμη καλή προσθήκη στο τραπέζι. Ιδανικά σας προτείνουμε να αγοράσετε δύο τρία διαφορετικά είδη ψωμιών και να τα κόψετε σε φετούλες. Για να κερδίσετε τις εντυπώσεις μπορείτε να ρίξετε πάνω σε μερικά λίγο αλάτι, ελαιόλαδο, πάπρικα, ρίγανη και ψιλοκομμένο σκόρδο και να τα ψήσετε στο φούρνο για 10 λεπτά!

• Δεν χρειάζονται πολλά πιάτα για να γεμίσει το τραπέζι. Υπολογίστε μια ή δυο σαλάτες, μια πίτα, ένα κυρίως με το συνοδευτικό του, γλυκό, κρασί και ένα λικέρ.

Υλικά**Υλικά για τη ζύμη κουρού**

500 γρ.αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
15 γρ.μπέικιν πάουντερ
250 γρ.βούτυρο αγελαδινό, σε
θερμοκρασία δωματίου, κομμένο
σε κύβους
200 γρ.γιαούρτι στραγγιστό
1 κ.γ.αλάτι
-φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 αυγό

Υλικά για τη γέμιση

30 ml ελαιόλαδο
500 γρ.μαγειρεμένο αρνί που
περίσσειε από το Πάσχα, ξεκο-
καλισμένο, σε μικρά κομμάτια
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα
σε λεπτές φέτες
1 πιπεριά Φλωρίνης,
κομμένη σε λωρίδες
0,5 ματσάκι μαϊντανό,
ψιλοκομμένο
200 γρ.γραβιέρα τριμμένη
300 γρ.γιαούρτι στραγγιστό
-αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Άλλα Υλικά

1 αυγό
-λίγο αλεύρι για όλες της χρήσεις,
για το άνοιγμα των φύλλων

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΡΝΙ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

- Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις σε ένα μπολ και ανοίγουμε μια λακούβα στη μέση
- Βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά της ζύμης στην λακούβα και με ένα πιρούνι αρχίζουμε να ομογενοποιούμε τα υλικά, από το κέντρο προς την άκρη, μέχρι να ανακατευτούν καλά και να γίνουν σαν χονδρή άμμος
- Ζυμώνουμε τα υλικά με τα χέρια μέχρι να γίνει μια μαλακή, ενιαία ζύμη. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο και τυλίγουμε σε λαδόκολλα ή μεμβράνη. Βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά
- Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια και την πιπεριά, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το αρνάκι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει για 6-7 λεπτά
- Προσθέτουμε στο μείγμα με το αρνάκι, το μαϊντανό, τη γραβιέρα, το γιαούρτι, αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να ανοίξουμε τη ζύμη
- Βγάζουμε το ένα κομμάτι ζύμης από το ψυγείο και το ανοίγουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια, σε μέγεθος 2 δάχτυλα μεγαλύτερο από το ταψί ή το πυρέξ. Το απλώνουμε στο ταψί ή πυρέξ και γεμίζουμε με τη γέμιση
- Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και το απλώνουμε πάνω στη γέμιση. Κλείνουμε τις άκρες προς τα μέσα και αλείφουμε την πίτα με ένα αυγό χτυπημένο
- Χαράσσουμε την πίτα και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 45-50 λεπτά μέχρι να χρυσίσει η ζύμη. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς για να σερβίρουμε.



Ασφαλείς & γρήγορες αποστολές, και φέτος το Πάσχα!

FRANKFAME



Εμπιστευτείτε και φέτος τα πασχαλινά σας δέματα στην ACS
και σιγουρευτείτε ότι θα φτάσουν:

- Με μέγιστη ασφάλεια, χάρη στις προστατευτικές συσκευασίες ACS Express.
- Στην ώρα τους, με την αξιοπιστία της ACS.



Έδρα: ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 36-38, 122 41 ΑΙΓΑΛΕΩ,
τηλ.: 210 8190000, fax: 210 8190311, www.acscourier.gr

ACS
Τα πάντα, παντού.

Η διακόσμηση μετράει...

- Επιλέξτε μονόχρωμο λινό τραπεζομάντηλο και ράνερ επίσης μονόχρωμο (σε διαφορετικό χρώμα από αυτό του τραπεζομάντηλου) ή λουλουδάτο.
- Φέρτε την άνοιξη στο τραπέζι σας βάζοντας στο κέντρο του, δίπλα από την πιατελίτσα ή το στολισμένο καλάθι με τα πασχαλινά αβγά, ένα όμορφο βάζο με πολύχρωμα λουλούδια της επιλογής σας κατά προτίμηση σε παστέλ τόνους ή λευκά.
- Δε χρειάζεστε ακριβά σερβίτσια και εξεζητημένα ντεκόρ για να έχετε στιλάτο αποτέλεσμα. Το διαχρονικό και απλό λευκό στο σερβίτσιο είναι μια ασφαλής επιλογή γιατί θα σας δώσει τη δυνατότητα να παίξετε ελεύθερα με τις αποχρώσεις των διακοσμητικών, που ενδεχομένως θα χρησιμοποιήσετε. Χρησιμοποιήστε σουπλά σε ανοιξιάτικες αποχρώσεις, χρωματιστές χαρτοπετσέτες, πασχαλινά διακοσμητικά ζωάκια, καλάθια και αβγοθήκες και φυσικά λουλούδια έχουν αξιοθαύμαστα αποτελέσματα.

