

Μαστίχα και μαστέλο μαζί στο σαγανάκι

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό γαρίδες
1 ποτήρι άσπρο κρασί
1 φρέσκο κρεμμυδάκι
1 μικρή καυτερή πιπεριά
¼ κατσικίσιο τυρί μαστέλο
1 μικρό δάκρυ μαστίχας
½ κουταλάκι θυμάρι
1 πρέζα αλάτι
2 κουταλιές ελαιόλαδο

Σχετικά με το καθάρισμα της γαρίδας έχουμε τις εξής επιλογές:

- την αφήνουμε ολόκληρη όπως είναι
 - βγάζουμε το φλοιό αφήνουμε το κεφαλάκι
 - βγάζουμε και φλοιό και κεφαλάκι
- Σε όλες τις περιπτώσεις βγάζουμε το εντεράκι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού έχουμε καθαρίσει και πλύνει τις γαρίδες, αρχίζουμε τη διαδικασία:

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγο αλάτι. Κόβουμε το μαστέλο σε χοντρούς κύβους και ψιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι και την πιπεριά.

Γυαλίζουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμυδάκι, την πιπεριά, το αλάτι και τη μαστίχα. Σβήνουμε με το κρασί και λίγο πριν εξατμιστεί, θα προσθέσουμε τις γαρίδες. Σε δύο λεπτά θα τις γυρίσουμε από την άλλη πλευρά και θα ρίξουμε το μαστέλο και το θυμάρι.

📖 Θα βάλουμε στο ποτήρι μας Χιώτικη δυνατή σούμα από απόσταγμα σύκων και άλλων φρούτων.



Μεζεδάκια μαστίχας για τέσσερα άτομα

ΥΛΙΚΑ

10 μανιτάρια	¼ στραγγιστό γιαούρτι
10 ντοματίνια	1 δάκρυ μαστίχας
5 -6 φέτες χωριάτικο ψωμί	1 κουταλιά θυμάρι
για το τυρί κρέμα	½ κουταλάκι αλάτι
¼ μανούρι	½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
¼ ανθότυρο	2 κουταλιές ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

το τυρί κρέμα: Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγο αλάτι και την προσθέτουμε στα υπόλοιπα υλικά του μείγματος. Το δουλεύουμε καλά μέχρι να γίνει μία απαλή κρέμα.

τα ορεκτικά: Κόβουμε τα ποδαράκια από τα μανιτάρια τα αλατίζουμε και τα γεμίζουμε με την κρέμα. Τα πασπαλίζουμε με λίγο θυμάρι και τα ψήνουμε στο γκριλ για ένα τέταρτο.

Κόβουμε με φόρμα τις φέτες του ψωμιού και τα αλείφουμε με την κρέμα.

Κόβουμε καπελάκια από τα ντοματίνια, βγάζουμε λίγο από την ψίχα τους και τα γεμίζουμε. Τα πασπαλίζουμε με το θυμάρι και τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο.

☺ μία κρέμα τυριού για πολλούς νόστιμους συνδυασμούς

 Ένα λευκό ξηρό κρασί από τις ποικιλίες σαββατιανό και μαλαγουζιά, Κεντρικής Ελλάδας, προσδίδουν ιδιαίτερη φρουτώδη χροιά, βουτυράτη γεύση και μία διακριτικά καπνιστή ατμόσφαιρα γιατί το τυράκι το τραβάει.



Μαστιχάτα ζυμαρικά για τέσσερα άτομα

ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο ζυμαρικά
2 μεγάλα δάκρυα μαστίχας
250 γρ. τυρί μελίχλωρο
150 γρ. ξερή μυζήθρα

για τη σάλτσα ντομάτας

4 ώριμες ντομάτες ή αν
είναι χειμώνας ένα κουτάκι
ντομάτες και 1 κουταλιά
πελτέ

1 κολοκυθάκι

2 πιπεριές

10 φύλλα πλατύφυλλου
βασιλικού

1 σκελίδα σκόρδου

½ κουταλάκι ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι

1 πρέζα μαύρο πιπέρι

3 κουταλιές ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγο αλάτι. Κόβουμε το τυρί σε μικρά κομματάκια.

Βράζουμε τα ζυμαρικά με το αλάτι και τη μαστίχα.

Τα στραγγίζουμε και τα ανακατεύουμε με το μελίχλωρο και τη σάλτσα ντομάτας. Όταν σερβίρουμε στα πιάτα θα τρίψουμε και ξερή μυζήθρα.

Η σάλτσα

Κόβουμε όλα τα λαχανικά.

Θα ζαρώσουμε στο ελαιόλαδο το σκόρδο, τις πιπεριές και τα κολοκυθάκια. Θα προσθέσουμε τις ντομάτες, τα φύλλα του βασιλικού, το αλάτι, το πιπέρι και τη ζάχαρη και θα αφήσουμε τη σάλτσα να βράσει μέχρι να μελώσει.



Η έντονη μυρωδιά της μαστίχας γίνεται απαλή με την ντομάτα και τα τυριά, και θα γίνει ακόμη πιο απαλή με ένα ποτήρι ροζέ ξηρό κρασί από τις ποικιλίες λημνιό και ροδίτη, Θράκης.



Μεθυσμένα ψαροκεφτεδάκια

γίνονται περίπου 20 κεφτεδάκια

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό κατεψυγμένη σφυρίδα	1 κουταλιά ούζο
2 φέτες άσπρο ψωμί χωρίς κόρα	αλεύρι για το τηγάνισμα
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι	1 κουταλάκι αλάτι
1 κουταλιά άνηθος	½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
1 κουταλιά μαϊντανός	1 κουταλιά ελαιόλαδο για το μείγμα και όσο χρειάζεται για το τηγάνισμα.
1 μεγάλο δάκρυ μαστίχας	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγο αλάτι.

Χωρίζουμε το ψάρι σε μικρά κομμάτια και το αλέθουμε στο μπλεντεράκι. Βρέχουμε το ψωμί, το στραγγίζουμε, ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, τον άνηθο και το μαϊντανό και ενώνουμε σε ένα μπολ όλα μαζί τα υλικά. Πλάθουμε μικρά πλατιά κεφτεδάκια, τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο.

 Η πρώτη επιλογή ποτού είναι το ούζο! Ένα καλό ούζο από τη Μυτιλήνη.



Μαστίχα και καρδάμωμο στο κοτοφιλετάκι για τέσσερα άτομα

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό φιλέτα κοτόπουλου	½ κουταλάκι αλάτι	½ κουταλάκι φρέσκο βούτυρο
1 μικρό δάκρυ μαστίχας τα σποράκια από 4-5 καρδάμωμο	1 πρέζα μαύρο πιπέρι ελαιόλαδο για το τηγάνισμα	2 κούπες ελαφρύ γάλα 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα μαύρο πιπέρι
1 ποτήρι άσπρο κρασί	για τον πουρέ	
1 κούπα κρέμα σμετάνα	4 μεγάλα καρότα	
	1 πατάτα	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα και τους σπόρους του καρδάμωμου με λίγο αλάτι. Ο χώρος θα γεμίσει αρώματα μαστίχας και λεμονιού! Ρίχνουμε τα αρωματικά μέσα στο ελαιόλαδο όπου στη συνέχεια θα αχνίσουμε τα φιλέτα. Μετά από δύο - τρία λεπτά και αφού έχουμε γυρίσει τα φιλέτα και από τις δύο πλευρές σβήνουμε με το κρασί και βράζουμε για λίγα λεπτά. Στο τέλος τα βγάζουμε από το σκεύος μας, προσθέτουμε την κρέμα και κλείνουμε αμέσως το μάτι.

Παράλληλα βράζουμε τα λαχανικά! Από το ζωμό τους μπορούμε να ρίξουμε λίγο και στα φιλέτα του κοτόπουλου.

Μόλις μαλακώσουν τα καρότα και η πατάτα πέφτει από το πιρούνι, τα κάνουμε πουρέ με το γάλα και το φρέσκο βούτυρο! Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

👉 Αντί κρέμα γάλακτος ας προτιμήσουμε την κρέμα σμετάνα η οποία με τη γιαουρτώδη υφή και τη γεύση της που θυμίζει ξινή κρέμα τυριού, ισορροπεί τις γλυκιές γεύσεις του κοτόπουλου, του καρότου και της πατάτας και δένει με τη μαστίχα και τη λεμονάτη γεύση του κάρδαμωμου.

🍷 Μπορούμε να δοκιμάσουμε ένα ποτήρι λευκό ξηρό κρασί, Λήμνου, από την ποικιλία μοσχάτο Αλεξανδρείας, δροσερό με νεύρο που έρχεται σε αρμονική αντίθεση με τη γλυκιά γεύση του πουρέ και της τυράτης κρέμας.



Πορτοκαλόπιτα

Γνωστή συνταγή σε περιοχές όπου οι πορτοκαλιές χαρίζουν με αφθονία τους χρυσούς καρπούς τους

ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο λεπτά φύλλα κρούστας
1½ κεσεδάκι στραγγιστό γιαούρτι
4 αβγά
1 ποτήρι καλαμποκέλαιο
1 κούπα ζάχαρη
1 μπέκιν
ξύσμα ενός πορτοκαλιού

1 μικρό δάκρυ μαστίχας

για το σιρόπι

2 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια νερό
χυμός ενός πορτοκαλιού
1 φλούδα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προετοιμάζουμε τα φύλλα: όπως θα σχίζαμε ένα φύλλο χαρτιού έτσι θα κόψουμε και τα φύλλα της κρούστας και θα τα αφήσουμε στον πάγκο να στεγνώσουν. Αφού στεγνώσουν τα κόβουμε σε μικρότερα κομματάκια.

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγη ζάχαρη.

Χτυπάμε λίγο τα αβγά σε ένα μπολ και προσθέτουμε τη ζάχαρη, το καλαμποκέλαιο, το γιαούρτι, τη μαστίχα, το μπέκιν και το ξύσμα.

Βουτυρώνουμε καλά ένα μέτριο ταψί, βάζουμε τα φύλλα και από πάνω τους ρίχνουμε το μίγμα των αβγών.
Φούρνος: 180°, 35 λεπτά.

Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει.

Κάνουμε το σιρόπι βράζοντάς το για 5-6 λεπτά σε δυνατή θερμοκρασία. Το ρίχνουμε στο γλυκό κουταλιά – κουταλιά. Στολίζουμε αν θέλουμε με σαντιγί και αμύγδαλα.



Κερνάμε το γλυκό μαζί με ένα γλυκό κρασί Μοσχάτο Ρίου.

με το άρωμα της μαστίχας



Φράουλες και μαστίχα για τρία ποτήρια

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό φράουλες

3 μπισκότα εργολάβοι

400 γρ. κρέμα γάλακτος

1 φλιτζανάκι ζάχαρη άχνη

1 δάκρυ μαστίχας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγη ζάχαρη.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με το μίξερ και την άχνη να γίνει σαντιγί. Αρωματίζουμε με τη μαστίχα.

Κόβουμε τις φράουλες σε κομματάκια και τις πατάμε λίγο με το πιρούνι για να λειώσουν. Κρατάμε λίγες για στόλισμα.

Στη μισή σαντιγί βάζουμε τις φράουλες και στην άλλη μισή τους εργολάβους κομμένους μικρά κομματάκια.

Σε ένα ποτήρι βάζουμε πρώτα το μείγμα της σαντιγί με τους εργολάβους και από πάνω το μείγμα της σαντιγί με τις φράουλες.

 Ας πούμε ένα πολυβραβευμένο λικέρ Vinsanto Σαντορίνης.

με το άρωμα της μαστίχας



Αμυγδαλογλυκάκια με άσπρη σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ

½ ποτήρι ζάχαρη	1 ποτήρι φιλέτα αμυγδάλου	για το γλάσο
1 κουταλιά σούπας φρέσκο βούτυρο		150γρ. λευκή σοκολάτα
4 αβγά	για το σιρόπι	1 κουταλιά φρέσκο βούτυρο
1 ποτήρι γάλα	2 ποτήρια ζάχαρη	1 κούπα κρέμα γάλακτος
2 ποτήρια αλεύρι	1½ ποτήρι νερό	1 μικρό δάκρυ μαστίχας
1 μπέκιν	1 φλουδίτσα λεμόνι	
ξύσμα ενός λεμονιού	1 κουταλιά χυμός λεμονιού	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τα αμύγδαλα σε ελαφρύ φούρνο για 15 λεπτά.

Λειώνουμε το βούτυρο και το χτυπάμε λίγο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε ένα - ένα τα αβγά, τη βανίλια και εναλλάξ το αλεύρι με το μπέκιν και το γάλα. Στο τέλος ανακατεύουμε τα αμύγδαλα και το ξύσμα.

Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι με υποδοχές ή μικρά φορμάκια και μοιράζουμε τον χυλό.

Φούρνος: 180°, 30 λεπτά.

Παράλληλα ετοιμάζουμε το σιρόπι και τα σιροπιάζουμε ζεστά.

Ετοιμάζουμε το γλάσο. Κοπανάμε στο γουδί τη μαστίχα με λίγη ζάχαρη. Λειώνουμε σε μπαιν μαρί τη σοκολάτα και το βούτυρο, και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά του γλάσου. Περιχύνουμε με το γλάσο τα γλυκάκια. Καθόλου ζάχαρη γιατί η σοκολάτα είναι πολύ γλυκιά!



Θα δοκιμάσουμε ένα γλυκό κρασί από την ποικιλία μανδηλαριά.



με το άρωμα της μαστίχας

Η βασιλόπιτα του Βοτανικού Κήπου Κρουσσίων για 15-20 άτομα

ΥΛΙΚΑ

για τη μαγιά

200 γρ. φρέσκια μαγιά
1 κούπα ζεστό νερό
½ κουταλάκι ζάχαρη
3 κουταλιές αλεύρι

για τη ζύμη

2 κιλά αλεύρι

10 αβγά
3½ κούπες ζάχαρη
½ κουταλάκι αλάτι
1 μικρό δάκρυ μαστίχας
1 κουταλιά μαχλέπι
1 κουταλιά καρδάμωμο
250 γρ. φρέσκο βούτυρο
1 ποτήρι καλαμποκέλαιο

1 κούπα καυτό γάλα
ξύσμα ενός πορτοκαλιού
2 κρόκοι αβγών για να την
αλείψουμε

για να γράψουμε τη χρονιά

2 ασπράδια
½ κούπα ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Η μαγιά: Διαλύουμε στο χλιαρό νερό τη μαγιά, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι και την αφήνουμε να φουσκώσει.

Η ζύμη: Λειώνουμε το βούτυρο και το βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το σπορέλαιο. Σε μία μεγάλη λεκάνη βάζουμε τη ζάχαρη, το αλάτι, τα αρώματα, το ξύσμα, το καυτό γάλα και τέλος τα αβγά ολόκληρα. Ρίχνουμε και τη μαγιά και τα δουλεύουμε απαλά. Σιγά σιγά προσθέτουμε το αλεύρι και αφού έχουμε ρίξει το μισό θα βάζουμε εναλλάξ: βούτυρο - αλεύρι. Όπως και στα τσουρέκια δε ζυμώνουμε αλλά διπλώνουμε. Μόλις σταματήσει να κολλάει στα χέρια η ζύμη, την αφήνουμε να διπλασιαστεί. Μετά τη βάζουμε στο ταψί και την αφήνουμε πάλι να διπλασιαστεί. Πριν τη βάλουμε στο φούρνο θα την αλείψουμε με τους κρόκους των αβγών.

Για να γράψουμε τη χρονιά, θα χτυπήσουμε τα ασπράδια με την άχνη σε μαρέγκα και με το κορνέ κάνουμε το στόλισμα.

Φούρνος: 190°, 25 - 30 λεπτά.



Με τη
βασιλόπιτα
ταιριάζει ένα
αφρώδες κρασί sec
Αμυνταίου από την
ποικιλία ξινόμαυρο.

☺ Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι ζεστά. Τα μπαχαρικά αγορασμένα από κατάστημα που ειδικεύεται στα μπαχαρικά και θα τα τρίψουμε σε μύλο μπαχαρικών λίγη ώρα, πριν να πιάσουμε τη μαγιά.

με το άρωμα της μαστίχας

