Αρω-
ματίζοντας
με μελισσό-
χορτο

Αρωματίζοντας το ξίδι και το ελαιόλαδο

Βάζουμε σε δύο μπουκάλια:

για το ξίδι

άσπρο ξίδι, φύλλα μελισσόχορτου και φλούδες λεμονιού

για το λάδι

ελαιόλαδο, φύλλα μελισσόχορτου και φλούδες λεμονιού

Δύο – τρεις μέρες φτάνουν για να γίνει το λάδι και το ξίδι υπέροχα αρωματικό για τις σαλάτες και τα φαγητά.





Αρωματίζοντας το θαλασσινό χοντρό αλάτι

Υλικά 1/2 κιλό χοντρό αλάτι
ξύσμα δύο μεγάλων λεμονιών
1 κούπα μαύρα και κόκκινα πιπέρια
1 κούπα ψιλοκομμένο μελισσόχορτο

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ, το σκεπάζουμε και αφήνουμε το αλάτι να 'κάτσει' για μία βδομάδα.

Αφού περάσει αυτό το απαραίτητο χρονικό διάστημα χρησιμοποιούμε το αρωματισμένο αλάτι και σε κόκκους, αλλά και τρίβοντας το σε μύλο.

Βούτυρο για καναπεδάκια

Υλικά 125 γρ. φρέσκο. βούτυρο
2 κουταλιές φρέσκο μελισσόχορτο
μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση Αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει. Ψιλοκόβουμε το μελισσόχορτο, το προσθέτουμε στο βούτυρο, τρίβουμε μαύρο πιπέρι και το δουλεύουμε καλά – καλά.

Με τα καναπεδάκια θα πιούμε λευκό ξηρό κρασί από την ποικιλία μαλαγουζιά, νομού Θεσσαλονίκης, με άρωμα λευκόσαρκων φρούτων.





Το λάδι και το ξίδι σε όμορφα μπουκάλια είναι μια ωραία ιδέα για δώρο!

Με το βούτυρο μπορούμε να κάνουμε καναπεδάκια με κρέμα τυριού, σολομό, βραστές γαρίδες. . .και πολλά άλλα υλικά

Με το αλάτι αρωματίζουμε ψάρια, χοιρινά μπριζολάκια - σουβλάκια στη σχάρα ή στο φούρνο

Προτιμάμε βιολογικής καλλιέργειας λεμόνια και παίρνουμε το ξύσμα μόνο από το κίτρινο μέρος τους.

Βλίτα γιαχνί με κολοκυθάκια

για τρία άτομα

Υλικα

1/2 κιλό βλίτα
2 μέτρια κολοκυθάκια
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι
1 κουταλιά αλεύρι
1/2 κούπα μελισσόχορτο
χυμό μισού λεμονιού
1/2 κουταλάκι αλάτι
μαύρο πιπέρι
4 κουταλιές ελαιόλαδο

Εκτελεση

Πλένουμε τα βλίτα και ψιλοκόβουμε τα χοντρά κοτσάνια τους. Τα ζεματάμε για πέντε λεπτά και τα στραγγίζουμε.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και κόβουμε σε ροδέλες τα κολοκυθάκια. Σε μία κατσαρόλα γυαλίζουμε το κρεμμύδι μαζί με το αλεύρι και στη συνέχεια προσθέτουμε τα κολοκυθάκια και το μελισσόχορτο. Θα προσθέσουμε τα βλίτα, το αλάτι και θα τα αφήσουμε να βράσουν στην κατσαρόλα χωρίς καπάκι, για μισή ώρα. Στο τέλος ρίχνουμε το χυμό λεμονιού και τρίβουμε αρκετό μαύρο πιπέρι.

Τα διακριτικά αρώματα χόρτων, λεμονιού και αχλαδιού ενός ποτηριού λευκού ξηρού κρασιού από την ποικιλία ντεμπίνα Ηπείρου, θα χαρίσουν την αρμονία τους στο φαγητό.



Απλά μύδια κρασιού

για τέσσερα άτομα



Υλικά

1 κιλό μύδια με το κέλυφος τους

1 ποτήρι λευκό κρασί

1 χοντροκομμένο ξερό κρεμμύδι

λίγοι κόκκοι μαύρο πιπέρι

1/2 κούπα ψιλοκομμένο μελισσόχορτο

ξύσμα και χυμός ενός λεμονιού

2 κουταλιές ελαιόλαδο

αλάτι δεν βάζουμε!

Εκτελεση

Μεγάλη η φασαρία του καθαρίσματος των μυδιών.

Τρίψιμο, δύο τρία νερά και στο τέλος το σχοινάκι του.

Αφού τελειώσουμε με το καθάρισμα:

Θα μαράνουμε λίγο τα κρεμμύδια στο ελαιόλαδο, θα ρίξουμε τους κόκκους του πιπεριού, το μελισσόχορτο, το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού και θα σβήσουμε με το κρασί. Ήρθε η ώρα να κολυμπήσουν τα μύδια στο σκεύος, για 15 λεπτά το πολύ.Και βέβαια όσα δεν ανοίξουν τα πετάμε!

Το ίδιο λευκό ξηρό κρασί που σβήσαμε τα μύδια, θα βάλουμε και στο ποτήρι μας, από την ποικιλία μοσχοφίλερο και κατά προτίμηση από ορεινή περιοχή, που βγάζει αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών.



Σαγανάκι θαλασσινών melissa

ορεκτικό για δύο άτομα

Υλικά

7 – 8 γαρίδες

1 καλαμάρι

λίγα κυδώνια

1 φρέσκο κρεμμυδάκι

1 ποτήρι λευκό κρασί, ασύρτικο κατά προτίμηση

1/2 κούπα μελισσόχορτο

2 κουταλιές ελαιόλαδο

Εκτελεση

Καθαρίζουμε τις γαρίδες και το καλαμάρι. Πλένουμε καλά όλα τα θαλασσινά.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι και το μελισσόχορτο. Ρίχνουμε στο τηγάνι το κρεμμυδάκι και τα μαραίνουμε ελαφρά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το καλαμάρι και το μελισσόχορτο. Ανακατεύουμε ένα - δύο λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Πριν εξατμιστεί βάζουμε τις γαρίδες και τα κυδώνια, και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν για τρία - τέσσερα λεπτά.

Αλάτι δε βάζουμε.

Λευκό ξηρό κρασί από την ποικιλία ασύρτικο, περασμένο από βαρέλι με γεμάτη γεύση και οξύτητα και για το μαγείρεμα και για το ποτήρι μας.

Ψάρι και φάβα

για δύο άτομα

Υλικά

για το ψάρι	για τη φάβα
1 μεγάλο γοφάρι	1/2 κούπα σαντορινιά φάβα
1 κούπα μελισσόχορτο	1 μικρό ξερό κρεμμύδι
1 γεμάτη κουταλιά πάστα ταμάρινθου	αλάτι - πιπέρι
ξύσμα λεμονιού	δύο κουταλιές ελαιόλαδο

Εκτελεση

Ψάρι

Ψιλοκόβουμε το μελισσόχορτο και ντύνουμε το ψάρι με το ζουμάκι από τον ταμάρινθο, το μελισσόχορτο, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το ξύσμα του λεμονιού. Το βάζουμε σε ταψί και το ψήνουμε στους 200˚ για 30 λεπτά.

Φάβα

Γυαλίζουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι, ρίχνουμε τη φάβα, προσθέτουμε τέσσερις κούπες περίπου νερό και τη βράζουμε στη χύτρα για 20 λεπτά. Στο τέλος προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Μόλις κρυώσει και στέκεται στο κουτάλι σαν πουρές θα τη σερβίρουμε με το ψάρι. Ρίχνουμε κουταλιές από τους χυμούς του ταψιού πάνω στη φάβα.

Ο Ταμαρινθος

Ο ταμάρινθος πουλιέται σε συμπιεσμένη μορφή και προέρχεται από τους καρπούς ενός δέντρου. Αφαιρούμε μία κουταλιά από τη συσκευασία του, το βάζουμε σε ένα φλυτζανάκι νερό, το τρίβουμε δυνατά με τα δάχτυλα για να λειώσει, να ξεχωρίσουν τα κουκούτσια και οι φλούδες και θα πάρουμε το χυμό του που έχει μία ευχάριστη φρουτώδη ξινή γεύση. Θυμίζει δαμάσκηνο.

Η σαντορινιά φάβα, οι χυμοί και τα αρώματα που συνοδεύουν το ψάρι, παραπέμπουν σε κρασί του ίδιου νησιού: ξηρό λευκό Σαντορίνης με τη συμμετοχή των ποικιλιών αθήρι, αηδάνι και ασύρτικο με χαρακτηριστική οξύτητα και μεταλλική γεύση.



Ζυμαρικά με pesto melissa

για τέσσερα άτομα

Υλικά

1 πακέτο ζυμαρικά

2 κούπες μελισσόχορτο

2 κούπες βασιλικό τζενοβέζε (ο γλυκός πλατύφυλλος)

1/2 κούπα ψημένα φουντούκια

1 σκελίδα σκόρδο

200 γρ. ώριμη Κρητική μυζήθρα

χοντρό αλάτι

μαύρο πιπέρι

1/2 κούπα ελαιόλαδο

Εκτελεση

για το σκόρδο: Δε γίνεται pesto χωρίς σκόρδο. Αν θέλουμε πιο ανάλαφρη γεύση μπορούμε να ψήσουμε στο φούρνο σκελίδες μαζί με τη φλούδα τους μέχρι να μαλακώσουν. Τα διατηρούμε στο ψυγείο μέσα σε ένα βάζο με ελαιόλαδο.

το pesto: Χτυπάμε στο γουδί τα φουντούκια, το σκόρδο και λίγο αλάτι. Τα βγάζουμε και συνεχίζουμε το χτύπημα με τα αρωματικά, το πιπέρι και το ελαιόλαδο. Τρίβουμε τη ξερή μυζήθρα και ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα ανακατεύουμε με το pesto.

Θα βράσουμε κατά προτίμηση spaghetti κλασσικά ή linguini. Τα άλλα σχήματα ζυμαρικών μειονεκτούν γιατί κρατούν πολύ σάλτσα στις πτυχώσεις τους και αυτό δεν το θέλουμε.

Ένα ποτήρι λευκό ξηρό κρασί Κρήτης, από την ποικιλία βηλάνα, μαλακό με διακριτική αρωματική παρουσία ταιριάζει με όλες τις γεύσεις που δίνει το αρωματικό pesto.



Μπιφτέκια κοτόπουλου melissa με αρωματισμένα λαχανικά

για τέσσερα άτομα

Υλικά

τα μπιφτέκια	*τα λαχανικά*
4 φιλέτα κοτόπουλου	3 πατάτες
2 φέτες μπαγιάτικο άσπρο ψωμί	1 μεγάλη γλυκοπατάτα
1 αβγό	4-5 μέτρια καρότα
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι	1 μικρό ξερό κρεμμύδι
1 κούπα μαϊντανό	1/2 κούπα φυλλαράκια μελισσόχορτου
1/2 κούπα μελισσόχορτο	το χυμό και το ξύσμα μισού lime
1 κουταλάκι αλάτι	λίγο θυμάρι
λίγο κόκκινο πιπέρι	αλάτι
3 κουταλιές ελαιόλαδο	μαύρο πιπέρι
	3/4 της κούπας ελαιόλαδο

Εκτελεση

Αλέθουμε στο μπλεντεράκι σε μικρές ποσότητες τα φιλέτα του κοτόπουλου. Τρίβουμε το κρεμμύδι, ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και το μελισσόχορτο, μουλιάζουμε τις φέτες του ψωμιού, το στραγγίζουμε καλά και ανακατεύουμε όλα τα υλικά.

Πλάθουμε κάπως παχουλά μπιφτέκια και επειδή κολλάνε κατά το πλάσιμο, βουτάμε τα χέρια μας κάθε τόσο σε νερό με λάδι. Τα βάζουμε να ψηθούν στους 250˚βαθμούς για 20 λεπτά, μέχρι να ετοιμάσουμε τις πατάτες.

Κόβουμε κυδωνάτες τις πατάτες, τα καρότα σε μπαστουνάκια και τα ντύνουμε με το χυμό και το ξύσμα του lime, το μελισσόχορτο, το θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και τέλος το ελαιόλαδο.

Τα βάζουμε στο ίδιο ταψί με τα μπιφτέκια και τα ψήνουμε όλα μαζί για 30 – 35 λεπτά.

Ένα ποτήρι δροσερό φρέσκο ροζέ ξηρό κρασί από την ποικιλία ξινόμαυρο, με άρωμα λιαστής ντομάτας συμπληρώνει τα μπιφτέκια με τα λαχανικά τους.



Αρνάκι με κολοκυθάκια

για τρία άτομα

Υλικά

1/2 κιλό ψαχνό μαγειρεμένο αρνάκι
3/4 κολοκυθάκια
1 μέτριο ξερό χοντροκομμένο κρεμμύδι
4-5 φρέσκα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια
1/2 κούπα ψιλοκομμένο μελισσόχορτο
1/2 κούπα ψιλοκομμένο μαϊντανό
2 αβγά
ένα λεμόνι
αλάτι
μαύρο πιπέρι
ελαιόλαδο

Εκτελεση

Αν δεν έχουμε μαγειρεμένο αρνί, τότε θα χρειαστούμε ένα κιλό ψαχνό αρνάκι και θα το ψήσουμε στον φούρνο μέσα σε λαδόκολλα αφού το έχουμε ντύσει με αλάτι, πιπέρι, θυμάρι και χυμό λεμονιού.

Αν λοιπόν έχουμε έτοιμο το ψαχνό αρνάκι, κόβουμε τα κολοκυθάκια σε ροδέλες και αρχίζουμε με τα κρεμμύδια. Τα μαραίνουμε ελαφρά στο ελαιόλαδο, ρίχνουμε τα κολοκυθάκια, τα αρωματικά, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Ανακατεύουμε αρκετά συχνά στην αρχή για να γυαλίσουν τα κολοκυθάκια και να μη κολλήσουν και προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό. Στη μέση του μαγειρέματος, το οποίο θα κρατήσει συνολικά τρία τέταρτα της ώρας, θα προσθέσουμε και το κρέας. Τελειώνοντας θα κάνουμε αβγολέμονο.

Τα περισσεύματα του πασχαλινού ψητού αρνιού ή της Πρωτομαγιάς είναι ιδανικά για αυτό το μαγείρεμα. Γίνεται και με μοσχάρι

Θέλουμε πλούσια και στιβαρή γεύση στο κρασί μας, Βάζουμε στο ποτήρι μας κόκκινο κρασί από τις ποικιλίες ξινόμαυρο και νεγκόσκα, Γουμένισσας με αρκετές τανίνες.



Ενα γλυκό: Αρωματικό κέικ melissa

Υλικα

250 γρ. βούτυρο μαργαρίνη
4 αβγά
1 και 1/2 κούπα ζάχαρη
3 και 1/2 κούπες αλεύρι
1 μπέκιν
1 και 1/2 κούπα γάλα
2 κουταλιές παπαρουνόσπορο
ξύσμα ενός λεμονιού
2 κουταλιές φύλλα μελισσόχορτου
1 κούπα ψημένα φουντούκια
1 κουταλιά γάλα

για το γλάσο

1 κούπα ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού
2 κουταλιές χυμό λεμονιού

Προαιρετικά

1 κουταλιά λικέρ, κατά προτίμηση λεμόνι

Εκτελεση

Στο μπλεντεράκι χτυπάμε τα φουντούκια μαζί με τα φύλλα του μελισσόχορτου.

Στη συνέχεια αρχίζουμε την κλασσική εκτέλεση του κέικ!

Πρώτα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη να ενωθούν καλά μεταξύ τους, ύστερα προσθέτουμε ένα - ένα τα αβγά και στη συνέχεια εναλλάξ το γάλα με το αλεύρι και το μπέκιν. Τώρα χωρίζουμε στα δύο τη ζύμη:

Στο ένα μέρος, που αν θέλετε μπορεί να είναι περισσότερο βάζουμε το ξύσμα λεμονιού και τον παπαρουνόσπορο και στο άλλο μέρος το οποίο θα είναι λιγότερο σε ποσότητα θα βάλουμε τα τριμμένα φουντούκια, το μελισσόχορτο και την κουταλιά με το γάλα και το λικέρ. Σε βουτυρωμένη φόρμα βάζουμε λίγο από το πρώτο μείγμα, όλο το δεύτερο μείγμα και τελειώνουμε με το υπόλοιπο του πρώτου μείγματος.

Φούρνος: 180˚, μία ώρα.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά του γλάσου και περιχύνουμε ζεστό το κέικ.

Ένας διπλός ελληνικός καφές για ευχαρίστηση διαρκείας.

