

A detailed line drawing of the Hagia Sophia in Istanbul, showing its iconic central dome and minaret. The drawing is a black and white illustration, likely a woodcut or engraving, capturing the architectural details of the church. The central dome is prominent, with a smaller dome on top of it. A tall, slender minaret rises from the side of the main dome. The building has multiple windows and arched doorways. The background shows a simple horizon line with some distant hills or mountains.

**Παγκόσμια
Αποκλειστικότητα**

αυτή είναι
η αυθεντική
συνταγή!

Εκτέλεσις

- Κάβουσι με το κρέας σε στιλ μπτον-φιλέ, το αλευρώνουμε και το τηγανίζουμε ελαφρώς σε ελαιόλαδο.
- Σουρώνουμε το λάδι και ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο φιλοκομμένα να σοταριστούν για λίγα λεπτά.
- Προσθέτουμε τον τοματοπολτό και τη ζάχαρη. Στάθαρουμε ελαφρώς και αφήνουμε να το κρoσί και το ζυδι.
- Τοποθετούμε το κρέας σε μια κατσαρόλα και ρίχνουμε μέσα όλα τα σοταρισμένα υλικά.
- Προσθέτουμε ζωμό μοσχάριo μέχρι να σκεπαστεί το κρέας και αφήνουμε να βράσει με σκεπασμένη την κατσαρόλα μέχρι να σωθεί ο ζωμός.

A stylized illustration of a man wearing a fedora and a trench coat, looking down at a large, thick book. The book's cover is decorated with a floral border and features the title 'Enzyklopädie des Basiss' in a cursive font. The man's expression is contemplative as he examines the book.

Υπενθυμίζουμε εις τους αναγνώστας ότι μέχρι την επίσημη ανακοίνωση μπορούν να δοκιμάζουν τα αυθεντικά σουτζουκάκια της κυρά Βασιλικής εις το Εστιατόριο Αγνάντι.

Φωτό αρχείου από προηγούμενη εκδήλωση του Συλλόγου

3 παραστάσεις καθημερινά
Μεσημβρινή 13:00 - 17:00
Απογευματινή 17:00 - 21:00
Βραδυνή 21:00 - 01:00

Η εφημερίς των συντακτών ...γευστικών εμπειριών

Με μια εντυπωσιακή του κίνηση ο Πρόεδρος του Χ.Α.Α. (Χρηματιστήριο Απολαύσεων ΑΓΝΑΝΤΙ) απεγκλωβίζει τους επενδυτές, δίνοντάς τους πλέον την δυνατότητα να επιλέγουν και **ΜΕ ΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ**.

Ο κ. Γκέγκας χαρακτήρισε τα πιάτα της παρέας γαστρονομικά προϊόντα ενισχυμένων αποδόσεων τα οποία επιτυγχάνουν οικονομία κλίμακας και μεγάλη επαναλαμβανόμενη απόλαυση για όλη την παρέα.

Μπιφτέκι
Μοσχαρίσιο

Σε μια λαμπρή τελετή με φόντο την
λίμνη Παμβώτιδα και το κάστρο των
λαονικών παρουσία των τοπικών
αρχών και πλήθους κόσμου, απονεμήθηκε
χθές εις το Εστατιόριο Αγιάντι το Χρυσούν
Ποτήριο της Ενωσης Ελλήνων Βασιλοφρονών.
Η ανώτερη διάκριση της Ενωσης απονεμήθηκε
κατά δήλωση του προέδρου της: "...δια την επιλογήν
του Ονομοποιού Γκλιναβρου, της ζώποιας ΦΙΖ και της
βιομηχανίας ΕΥΑ ως προσηλυτών του Εστατιόριου
Αγιάντι". Ο πρόεδρος της Ενωσης εδίδωκε επίσης
ότι "η κάρτα του Αγιάντι είναι πλήρης και απολύτως
ενημερωμένη και σε συνδυασμό με τα εξέσκατα της
κυρίας Χρυστής (σεφ) αποτελεί καρά-ντι-νι
απολαύσεως". Υπενηθύνεται προ διετίας το Αγιάντι
ετιμήθη με το Χρυσούν Τυρμπουτσόν της Παγκόσμιας
Ομοσπονδίας Κρασοκαταναλωτών.

Πληροφορίες ἐντὸς του καταστήματος

ΕΨΑ

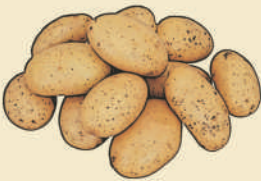
Αγναντι

παραδοσιακόν εδεσματοπωλείον

Εδεσματολόγιον



Petroselinum sativum



Solanum tuberosum



Capsicum annuum



Solanum lycopersicum



Brassica oleracea var. botrytis



Lactuca sativa

Όποια γλώσσα
κι αν μιλάτε,
το φρέσκο πάντα...
μιλάει στη γλώσσα σας.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική ...η πατροπαράδοτη
(παξιμάδι, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη
πιπεριά, κρεμμύδι, μαϊντανός, ελιές,
φέτα)

Η έμπνευση του ΣΕΦ

(μαρούλι, λάχανο, καρότο, ντομάτα,
αγγούρι, καλαμπόκι, ζαμπόν
ωμοπλάτη, τυρί γκούντα, αυγό
βραστό, σως)

Ιταλική

(μαρούλι, ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας,
ντοματίνια, Crema di balsamico,
τρίχρωμες πιπεριές)

Ποικιλόχρωμη

(μαρούλι, λευκό και κόκκινο λάχανο,
καρότο, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη
πιπεριά, κρεμμύδι)

Σαλάτα της Εποχής

(αγγουροντομάτα ή μαρούλι ή
λάχανο/καρότο)

Από την Πόλην έρχεται...

(λάχανο, καρότο, σέλινο, μαϊντανός,
σκόρδο, άσπρο και κόκκινο πιπέρι,
ταμπάσκο, ξύδι)

Χόρτα Εποχής

Γιαουρτοσκόρδιον

(στραγγιστό γιαούρτι, σκόρδο,
αγγούρι, άνιθος, εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο)

Γαλοτύρι του Χωριού

Τυροσαλάτα

από τα χεράκια μας

Πατζαροσαλάτα η Ντροπαλή

(πατζάρια, γιαούρτι, κρεμμυδάκι
φρέσκο, σκόρδο)

ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ...

Φλογέρες

(Φύλλο κρούστας, ζαμπόν ωμοπλάτη,
τυρί γκούντα, αυγό)

Μπακακάκια

(βατραχοπόδαρα)

Μελιτζανοκεφτεδάκια

(μελιτζάνα, κρεμ. φρέσκο, τυριά, αυγό)

Στάμνα Πεθεράς

(μελιτζάνες τηγανιτές, πατάτες
τηγανιτές, φέτα, κεφαλοτύρι, τυρί
γκούντα, σάλτσα ντομάτας)

Απάντηση της Νύφης

(πατάτες τηγανιτές, σως μανιταριών με
κρέμα γάλακτος, ζαμπόν ωμοπλάτη,
κεφαλοτύρι, τυρί γκούντα)

Πατάτα ...η ξενόφερτη

(Γεμιστή με τυρί κρέμα Φιλαδεφίας)

Η ωραία της Φλώρινας

(Πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές με φέτα)

Κολοκύθια με τη ρίγανη

Πατάτες τηγανιτές

Μανιτάριους Πλευρώτιους

Παραδοσιακές πίτες

(χειροποίητες)

Ο Μπαχτσές στα κάρβουνα

(Ψητά Λαχανικά με Λαδολέμονο και
σκόρδο)

ΟΥΖΟΥ ΜΕΖΕΔΕΣ

Γαύρος Μαρινάτος

Χταπόδι Αμοργιανό

Αμανιτής και να καίει

(μανιτάρια πικάντικα)

ΜΕΤΑΞΥ ΤΥΡΟΥ και ελαίου

Φέτα ΠΟΠ

Χαλούμιν το Κυπριακό

Φέτα ...η ψημένη

(φέτα, ντομάτα, πιπεριά πράσινη,
ρίγανη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο)

Κεφαλοτύρι σαχανάκι

Μετσοβόνη σαχανάκι

Φέτα φακελωμένη

(Φύλλο κρούστας, φέτα, μέλι, ξύδι
βαλσάμικο, σουσάμι)

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΑ

Μοσχαράκι το Κοκκινιστόν

Αρνάκι Λεμονάτο

Ιμάμ ...ταμάμ

Φασολάκια τα τρυφερά

Σούπα ...μου'τες

Γαύρος ...στο τηγάνι

Καλαμάρια ...για μερακλήδες

Βακαλάος Υγράλατος στο τηγάνι

Μουσκάς ...ο Ελληνικός

Μακαρόνια από τη Μπολόνια

Μακαρόνια του Καρμπονάρου

Μεζές

«Έδεσμα με πικάντικη γεύση, το
οποίο σερβίρεται είτε ως ορεκτικό
είτε ως συνοδευτικό
οινοπνευματωδών ποτών, συνήθως

σε μικρή ποσότητα»

«Μικρή ποσότητα καλομαγειρεμένου φαγητού που
προσφέρεται ως ορεκτικό μαζί με ποτό»

Η λέξη προέρχεται από τα περσικά μαζέ, που σημαίνει



"γεύση". Αναφέρεται και με ονόματα όπως μεζεδάκια,
μεζεκίλια, και κάποιες φορές μπτινελίκια.

Περιγραφικές αλλά απλές ερμηνείες που δεν
περιλαμβάνουν όλα όσα μπορεί να σημαίνει ο μεζές για
τον καθένα. Ο μεζές φέρνει στο νου κάτι που έχεις
δοκιμάσει και δεν έχεις ξεχάσει. Είναι το φαγητό που
τρως δίπλα στη θάλασσα, κάτω από τον ήλιο ή πριν το
δείπνο, μετά από μία γεμάτη ημέρα. Ο μεζές είναι κάτι
που μοιράζεσαι με τους ανθρώπους που αγαπάς, τους
ανθρώπους που εμπιστεύεσαι και νοιάζεσαι, αφού
συνήθως σερβίρεται σε κοινό πιάτο από όπου
δοκιμάζουν όλοι. Παραπέμπει επίσης στην ποικιλία,
αφού δεν γίνεται να μαγειρεύεις ή να παραγγέλνεις μόνο
έναν.

Ένας δεν είναι ποτέ αρκετός, ούτε ως γεύση ούτε ως
ποσότητα...

Πηγή: Ελληνικοί Μεζέδες, Χαράλαμπος Γεωργίου

ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Η Τηγανιά της Παρέας

(μεγάλη πίτα, χοιρινή τηγανιά, πατάτες,
ντομάτα, κρεμμύδι, σως γιαουρτλού)

Τηγανιά αλανιέρα

(φιλετάκια κοτόπουλου, κρέμα
γάλακτος, μπουστάρδα, φέτα)

Σπεντζοφάι Πηλιορείτικο

Τηγανιά του Μεθύστακα

(Μπουκιές από χοιρινό και λουκάνικο,
σάλτσα ντομάτας, κεφαλοτύρι)

Κιοφτέδες εκ της Αραβίας

(Κυπριακή Πίτα, Κεφτέδες από Αρνίσιο
κιμά, λάχανο, σως γιαουρτλού, ντομάτα,
κρεμμύδι, αγγούρι)

Συκωτάκια Τσιτσιριστά

(Γιαουρτωμένα και Ρηγανάτα)

Βυζαντινή Μαγειρία

(Μπουκιές από χοιρινό, κοτόπουλο
και λουκάνικο με κρασί,
κρεμμυδάκι φρέσκο, μανιτάρια)

Φτερούγες της υπαίθρου

Γαλλική Επανάσταση

(Χοιρινές μπουκωσιές α λα κρεμ)

ΜΕ ΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ

Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο

Μπιφτέκι Κοτόπουλο

Κεμπάπ Πολίτικο

Σουβλάκι Χοιρινό

Σουβλάκι Κοτόπουλο

Λουκάνικο

Μπαχαρικό

Το αποξηραμένο τμήμα ενός φυτού
που περιέχει αρωματικές,
πικάντικες και καυστικές ουσίες.
Είναι γνωστό και με τις ονομασίες
καρύκευμα και μυρωδικό.

Τα μπαχαρικά μπορεί να είναι
φύλλα, σπόρια, καρποί, ρίζες,
βολβοί και φλοιοί. Έχουν έντονο άρωμα και γεύση και
η προσθήκη τους στα τρόφιμα γίνεται για να τους
προσδώσουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και για να
βελτιώσουν τη γεύση τους. Έχουν αντιοξειδωτικές
ιδιότητες και αντικαθιστούν τα διάφορα συντηρητικά.

Οι χρήσεις των μπαχαρικών είναι πολλές. Στη
μαγειρική είναι απαραίτητο συστατικό κάθε
συνταγής.

Τα μπαχαρικά πρέπει να διατηρούνται σε ξηρό μέρος
χωρίς υγρασία έτσι ώστε να είναι καλή η ποιότητα
τους. Οι συσκευασίες αποθήκευσης πρέπει να είναι
άσες και τα μπαχαρικά να μην παραμένουν πολύ
καιρό συσκευασμένα γιατί αλλοιώνεται η γεύση και τα
χαρακτηριστικά τους. Η Ινδία είναι πρώτη στον κόσμο
σε παραγωγή μπαχαρικών. Ακολουθούν η Ινδονησία, η
Τουρκία, η Γαλλία, η Αργεντινή, το Μεξικό και η
Μαλαισία.

Τα σπουδαιότερα μπαχαρικά είναι :

Πιπέρι, Τσίλι-Καγιέν, Καυτερή- γλυκιά πάπρικα-
μπουκόβο, Ρίγανη, Σκόρδο, Άνιθος, Δάφνη, Κύμινο,
Σουσάμι, Γαρίφαλο, Βασιλικός, Δυόσμος, Γλυκάνισο,
Δενδρολίβανο, Κανέλα, Σινάπι, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ,
Τζίντζερ

Πηγή: el.wikipedia.org

ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΜΑΣ

Με το Ζύγι

Αρνί ή Κατσίκι Σούβλας

Και ...Μπαπ Χοιρινό

Και ...Μπαπ Κοτόπουλο

Και ...Μπееεπ Προβατίνα

Κοκορέτσι του Τσέλιγκα

Πανσέτα

Παϊδάκια Αρνίσια

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ μερίδες

Μοσχαρίσια Μπριζόλα

(Γάλακτος)

Χοιρινή Μπριζόλα

Κοτόπουλο ...χτυπημένο

(Στήθος ή μπούτι)

Ψαρονέφρι ...αχτύπητο

Αναψυκτικά - Νερά

Νερό 500 ml

Νερό 1 lit

Σουρωτή 250 ml

Πορτοκαλάδα 232 ml

Λεμονάδα 232 ml

Γκαζόζα 232 ml

Σόδα 232 ml

Coca Cola 250 ml

Coca Cola light 250 ml

Coca Cola zero 250 ml

Ούζα

Ποτήρι Ούζο

Ούζο 12 200 ml

Τσάνταλη 200 ml

Πλωμάρι 200 ml

Μίνι 200 ml

Πιτσιλαδή 200 ml

Τσίπουρα

ΠΟΤΗΡΙ χωρίς γλυκάνισο

ΑΡΧΟΝΤΗ με/χωρίς γλυκάνισο 50 ml

ΗΔΩΝΙΚΟ με/χωρίς γλυκάνισο 50 ml

ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ με γλυκάνισο 50 ml

Καραφάκι χωρίς γλυκάνισο 100 ml

Ρακόμελο καραφάκι 100 ml

Λοιπά Οινοπνευματώδη

Ποτό απλό

Ποτό σπέσιαλ

Κρασιά Λευκά Εμφιαλωμένα 750 ml

ΑΓΝΑΝΤΙ

Αμπελώνες Γκλίναβου

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη

ΚΑΤΩΓΙ Αβέρωφ

Ορεινές Διαδρομές Ζίτσα

Άπειρος Χώρα Γκλίναβου

PRIMUS Γκλίναβου

Κτήμα Χατζημιχάλη

Αμπελώνες Παπαϊωάννου

Κτήμα Γεροβασιλείου

ΚΑΝΕΝΑΣ Μαρώνειας

Κρασιά Κόκκινα Εμφιαλωμένα 750 ml

ΑΓΝΑΝΤΙ

Άπειρος Χώρα Γκλίναβου

Αγιωργίτικο Παπαϊωάννου

Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου

ΚΑΤΩΓΙ Αβέρωφ

Κτήμα Χατζημιχάλη

ΚΑΝΕΝΑΣ Μαρώνειας

Κτήμα Γεροβασιλείου

Κτήμα Βίβλια Χώρα

Κρασιά Ροζέ Εμφιαλωμένα 750 ml

ΑΓΝΑΝΤΙ

ΚΥΡΑ ΦΡΟΣΥΝΗ

ΚΑΝΕΝΑΣ Μαρώνειας

Κρασί Χύμα 500ml Ποτήρι

Λευκό

Ροζέ

Κόκκινο

Ρετσίνα Εμφιαλωμένη 500 ml

Γεωργιάδη

Τσαχπίνα

Μπύρες

Βαρέλι σε ποτήρι 250 ml

FIX 330 ml

Μύθος 500 ml

Amstel 500 ml

Heineken 500 ml

Kaiser 500 ml

ΚΤΗΜΑ



Γκλίναβος



Capsicum annuum



Brassica oleracea var. italica



Phaseolus Vulgaris



Beta vulgaris subsp. esculenta



Allium cepa



Solanum melongena

Ζυμωτό Ψωμάκι

(Φρεσκοφουρνιστό
και μυρωδάτο, 100 γρ.)