

Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 03/01/2010 08:56

Αγαπημένα φαγητά ή γλυκά από τα παιδικά μας χρόνια, που σήμερα δεν τα φτιάχνουμε πια και τα έχουμε ξεχάσει....από τη γιαγιά ή τη μαμά μας. Αν θυμόμαστε τα υλικά καλά θα είναι.....:lol:

Θυμάμαι τη γιαγιά μου, όταν δεν είχε κάτι έτοιμο να μας κεράσει, μάς έφτιαχνε

Τηγανίτες με ψωμί

Σε πιάτο έβαζε αυγό και γάλα, τα χτυπούσε καλά και βουτούσε μέσα φέτες ψωμιού από μπαγιάτικο ψωμί.

Τις τηγάνιζε να ροδοκοκκινίσουν και περιχυνε μέλι ή ζάχαρη!

Υπέροχες αναμνήσεις!!:huh:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 03/01/2010 18:33

Μια άλλη αγαπημένη γεύση από παιδικές μνήμες, ήταν αυτή με τα τυροπιτάκια τριγωνάκια. Εχω βάλει και εδώ τη συνταγούλα Τυροπιτάκια με φύλλο κρούστας

και την φτιάχνω με πολύ νοσταλγία αρκετές φορές. Με τη διαφορά ότι άλλαξα το μυρωδικό και βάζω μέσα κόλιανδρο.

Τη θυμάμαι στα τραπέζια που έκανε η μητέρα μου και το έβγαζε σαν ορεκτικό μαζί με διάφορα άλλα.

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από marianita - 03/01/2010 18:41

Εγώ θυμάμαι μια τούρτα που έφτιαχνε η μητέρα μου και τη λατρεύαμε. Την έχω ακόμα τη συνταγή αν και έχω χρόνια να τη φτιάξω. Επίσης έφτιαχνε ένα ρολό με αμύγδαλα και φρουί γλασέ, καταπληκτικό και αυτό και φυσικά το καθιερωμένο μωσαϊκό που το εξαφανίζαμε με τον αδερφό μου.

Αξέχαστες παιδικές γλυκές αναμνήσεις!!!

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από ΙΩΑΝΝΑ - 03/01/2010 18:52

Ο χαλβας με σιμιγδάλι ήταν επίσης ένα γλυκό που το φτιάχνανε όλες οι παλιές νοικοκυρές
Θυμάμαι τη γιαγιά μου που το έφτιαχνε περιμένοντας τα εγγόνια της και μωσχομύριζε όλο το σπίτι
της...

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 03/01/2010 18:54

ΙΩΑΝΝΑ έγραψε:

Ο χαλβας με σιμιγδάλι ήταν επίσης ένα γλυκό που το φτιάχνανε όλες οι παλιές νοικοκυρές
Θυμάμαι τη γιαγιά μου που το έφτιαχνε περιμένοντας τα εγγόνια της και μωσχομύριζε όλο το σπίτι
της...

Ναι, Ιωάννα έχεις δίκιο , το ξέχασα να το αναφέρω....σκέτη μωσχοβολιά εκείνος ο χαλβάς με
μπόλικη κανέλα!!!!:ohmy:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από POLLY - 03/01/2010 19:15

Εγώ δεν γνώρισα ούτε γιαγιά ούτε παππού και απο τους δύο γονείς.

Την παιδική μου ηλικία την πέρασα στον Καναδά όπου γεννήθηκα και θυμάμαι τα Korn Flakes που
έτρωγα με γάλα,ήταν σαν.....μεγάλα κομμάτια κατσίφι (έφαξα εδώ και δεν μπόρεσα να τα βρώ) μου
έχουν μείνει στο νού και επίσης όπως είπε η Ηλιάννα θυμάμαι το τηγανισμένο ψωμί με λάδι όμως
που τα έφτιαχνε η μητέρα μου και χτυπημένο αυγό με ζάχαρη' και λίγο κακάο το
λεγόμενο.....σοκολάτο!!!

<http://dl3.glitter-graphics.net/pub/1620/1620413lzymtws1cr.gif>

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/01/2010 11:17

marianta έγραψε:

Εγώ θυμάμαι μια τούρτα που έφτιαχνε η μητέρα μου και τη λατρεύαμε. Την έχω ακόμα τη συνταγή
αν και έχω χρόνια να τη φτιάξω. Επίσης έφτιαχνε ένα ρολό με αμύγδαλα και φρούι γλασέ,
καταπληκτικό και αυτό και φυσικά το καθιερωμένο μωσαϊκό που το εξαφανίζαμε με τον αδερφό μου.

Αξέχαστες παιδικές γλυκές αναμνήσεις!!!

Να την φτιάξεις ,Μαριάντα μου, και θα της βρούμε και ωραίο όνομα, όπως η τούρτα των αναμνήσεων
ή κάτι τέτοιο....

Το γλυκό βύσσινο που φτιάχνω κάθε χρόνο μου φέρνει τις παιδικές μνήμες και νιώθω ότι είναι δίπλα η μητέρα μου!!!

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 04/01/2010 11:48

Εγώ θυμάμαι την μητέρα μου που ήταν απο νησί των Κυκλάδων, να βράζει για λίγο γλυκοπατάτες να τις κόβει μετά σε ροδέλες και να τις τηγανίζει...στο τέλος έριχνε πάνω μέλι και κανέλα και ήταν το γρήγορα γλυκάκι για τα χειμωνιάτικα απογεύματα!

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από ΙΩANNA - 04/01/2010 16:57

Κάνοντας ένα ταξίδι στη Κρήτη, προπαραμονές Χριστουγέννων έξι χρόνια πριν καλεσμένη απο καποια φίλη,είδα το εξης καταπληκτικό.
Ολα τα νοικοκυριά αυτές τις ημέρες έφτιαχναν ξεροτήγανα περίτεχνο γλυκό παραδοσιακό, που το μαθαίνει η μάνα στη κόρη και τα φιλεύουν εδώ και χρόνια σ' όλες τις χαρές τους. (Γάμους, βαφτίσια, αρραβώνες)κ.αλλα

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 04/01/2010 17:23

Πολλές αγαπημένες γεύσεις έχω να θυμηθώ,
αλλά αυτή η γεύση και η μυρωδιά που δεν θα ξεχάσω ποτέ,
ήταν από τα γεμιστά που έφτιαχνε τα καλοκαίρια η γιαγιά μου.
Περνούσαμε 2 καλοκαιρινούς μήνες στο χωριό της και έφτιαχνε
τα γεμιστά σε χωμάτινο φούρνο με ξύλα :silly:

Σηκωνόταν το πρωί, μάζευε τα φρέσκα λαχανικά σπό το περιβόλι,
ντοματούλες, μελιτζάνες, ανθούς από κολοκυθάκια, τα γέμιζε
με όλα τα μυρωδικά, από το περιβόλι κι αυτά,
άναβε τον ξυλόφουρνο και το φαγητό μύριζε σ' όλο το χωριό.
Φαντάζεστε τα γεμιστά με λαχανικά αγνά και ψημμένα στα ξύλα ??? :blink:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 05/01/2010 16:38

Εγω σκευτῶμαι ὄλο το ψητο κατσικι που το κανουμε το Πασχα με πατατες σκεπασμενο με λαδοχαρτο και λαπατα στον σφραγησμενο φουρνο με λασπη απο κοκκινο χωμα

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 06/03/2010 08:05

Θυμήθηκα 2 συνταγές που ήταν από τις πρώτες που έφτιαξα όταν ασχολήθηκα με την κουζίνα πριν πολλά χρόνια...:lol:

Τη μια μου τη θύμισε το απνακί με τη Μπουγάτσα της....ήταν ότι πιο εύκολο και γλυκό είχα φτιάξει τότε!!!!Νάσαι καλά Άννακι που μου τη θύμισες!!!

Και η άλλη ήταν μια πανεύκολη πίτσα τότε με ψωμί τoστ....πού να ανοίξει κανείς φύλλο τότε; δουλειά, μωρά....και τρέξιμο, πολύ τρέξιμο..

Πιτσάκια με ψωμί του τoστ

Απλώνω στη λαμαρίνα του φούρνου τις φέτες του τoστ χωρίς κόρα. Οι φέτες να μη έχουν κενό μεταξύ τους.

Βρέχω αν είναι μπαγιάτικο το ψωμί με λίγο γάλα. Συνήθως το άλειφα με κέτσαπ, και έριχνα ρίγανη. Έβαζα επάνω διάφορα ψιλοκομμένα, ζαμπόν, πιπεριά, μανιτάρια συνήθως και τέλος τυρί τριμμένο...λίγο λάδι. Ψήσιμο στο φούρνο μέχρι να ροδίσει...υπέροχο μου φαινόταν τότε... Αλλά γιατί όχι και τώρα;:laugh:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από mara - 06/03/2010 08:08

Ωραια προταση για πιτσα Ηλιanna!

Βλεπω ακομη θυμασαι:laugh: :lol: :laugh:Ευτυχως για μας...

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Nάνα - 06/03/2010 08:37

Ηλιanna, με την πίτσα που έφτιαχνες παλιά με το ψωμί του τoστ, μου θύμισες και μένα τα πρώτα σουφλέ που φτιάχναμε με αυγά, γάλα, τυριά και ψωμί τoστ σε κυβάκια:) Όταν αρχίσαμε να μαθαίνουμε τα σουφλέ!!!!

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 06/03/2010 08:39

Νάνα έγραψε:

Ηλιάννα, με την πίτσα που έφτιαχνες παλιά με το ψωμί του τόστ, μου θύμισες και μένα τα πρώτα σουφλέ που φτιάχναμε με αυγά, γάλα, τυριά και ψωμί τόστ σε κυβάκια:) Όταν αρχίσαμε να μαθαίνουμε τα σουφλέ!!!!

Κορίτσια, τελικά με το ψωμί του τοστ, μπορούμε να φτιάξουμε πάρα πολλές συνταγές, γλυκές και αλμυρές !

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 06/03/2010 08:41

Νάνα έγραψε:

Ηλιάννα, με την πίτσα που έφτιαχνες παλιά με το ψωμί του τόστ, μου θύμισες και μένα τα πρώτα σουφλέ που φτιάχναμε με αυγά, γάλα, τυριά και ψωμί τόστ σε κυβάκια:) Όταν αρχίσαμε να μαθαίνουμε τα σουφλέ!!!!

Γράψε Νάνα, εδώ τη συνταγούλα για το σουφλέ, να υπάρχει....υπάρχουν και αρχάριες/οι που μας διαβάζουν....:laugh:

Και εγώ το έφτιαχνα αυτό το σουφλέ και ήταν από τα πρώτα πρώτα "γκουρμέ" πιάτα που έφτιαξα.....:laugh:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 06/03/2010 08:44

Ναι θα ψάξω να την βρώ, γιατί δεν την φτιάχνω πλέον και να βγάλω και φωτό, και θα την ανεβάσω Ηλιάννα:)

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 06/03/2010 08:53

Παρόμοια συνταγή με κυβάκια ψωμιού του τοστ, γάλα, τυρί και αυγά, είναι αυτή η σουφλοτυρόπιτα που κάνω !!

<http://i49.tinypic.com/2ebcnwp.jpg>

<http://i49.tinypic.com/2csgjlw.jpg>

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2010 08:58

Νάνα έγραψε:

Ναι θα ψάξω να την βρώ, γιατί δεν την φτιάχνω πλέον και να βγάλω και φωτό, και θα την ανεβάσω Ηλιάννα:)

Ναι, Νάνα καλά είναι να φτιάχνουμε αυτές τις συτναγές, τιμής ένεκεν των τότε εποχών!!!!

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2010 09:14

Με την κουβέντα και τις αναμνήσεις, μου ήρθαν αρκετά στο νου....όπως τα καναπεδάκια που έφτιαχνα τότε σαν φοιτήτρια, όταν είχα μάζωξη στο σπίτι.....Τότε δε γνώριζα από Μπλινί και κροτσίνι είναι η αλήθεια :laugh: :laugh: :laugh:

Τα καναπεδάκια σαν βάση ήταν τα κράκερς τα στρογγυλά με το χοντρό αλάτι στην επιφάνεια. Αυτά τα άλειφα με βούτυρο και έβαζα διάφορα επάνω ζαμπόν, τυρί, ελιές, μαϊντανό για το στόλισμαλίγο καρότο τριμ για το χρώμα....Ωραία χρόνια!

Λίγο αργότερα όταν άρχισα να το ψάχνω το θέμα λίγο όχι πολύ, τότε έκανα τα πρώτα πονήματα με τυρί κρέμα (σε σωληνάριο),σολομό και λίγο λεμόνι ή κρεμμυδάκι φρέσκο. Αλλά τα κράκερς σταθερά στη βάση των καναπέ. Αργότερα κράτησα τα ίδια καναπέ, αλλά άλλαξα τη βάση πρώτα με ψωμί του τοστ χωρίς την κόρα και μετά με μέλμπα τοστ (όταν είχαν πρωτοβγει)...

Τα χρόνια πέρασανκαι από τότε κράτησα το σολομό και άλλαξα όλα τα άλλα....:laugh: :laugh: :laugh:

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από mariana - 06/03/2010 09:24

Κορίτσια αυτές οι γεύσεις είναι διαχρονικές αξίες στη διατροφή μας. Πρόσφατα μια φίλη που έκανε πάρτι αποκριάτικο είχε μόνο καναπεδάκια σε διάφορες γεύσεις και ήταν πολύ ωραία! :)

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 06/03/2010 13:19

Δαφνί έγραψε:

Παρόμοια συνταγή με κυβάκια ψωμιού του τοστ, γάλα, τυρί

και αυγά, είναι αυτή η σουφλοτυρόπιτα που κάνω !!

<http://i49.tinypic.com/2ebcnwp.jpg>

<http://i49.tinypic.com/2csgjlw.jpg>

Έτσι γινόταν και το σουφλέ Δάφνη μου, με την ίδια διαδικασία και υλικά, μόνο που βάζαμε περισσότερο γάλα και όχι κρέμα γάλακτος και πιο πολλά αυγά. Και επειδή έμπαινε σε βαθύ σκεύος για σουφλέ φούσκωνε πολύ:)

=====

Απ:Αγαπημένες γεύσεις του παρελθόντος

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 06/03/2010 13:24

Οι κρέμες γάλακτος Νάνα μου, ήταν άγνωστες τότε στις μαμάδες και τις γιαγιάδες μας και καλύτερα βέβαια !!

Όμως τα φαγητά τους ήταν υπέροχα και χωρίς αυτές Με τα απλά και γνήσια υλικά τους, έφτιαχναν θαύματα !

"Φρούτο" της εποχής μας και οι κρέμες :dry: :dry:

=====