

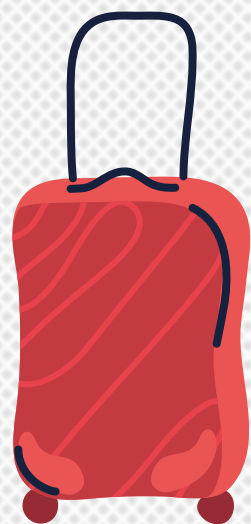
The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Μαρία Κλήμη

05 Οκτωβρίου | 11:00

Chef & Ιδιοκτήτρια "Το μαγαζάκι που λέγαμε"



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Η chef Μαρία Κλήμη



Με καταγωγή από Νίσυρο, Κω και Κάλυμνο, η Μαρία Κλήμη γεννήθηκε στη Ρόδο και μεγάλωσε στην Κάλυμνο, όπου εργαζόταν ως καθηγήτρια Αγγλικών.

Η μεγάλη της αγάπη για τη μαγειρική και τη δημιουργία, την οδήγησε ν'αφησει τη διδασκαλία, να ξαναγίνει φοιτήτρια, και να "ψηθεί" σε κουζίνες εστιατορίων και μεγάλων ξενοδοχείων.

Τα τελευταία 15 χρόνια, ζει στα Ιωάννινα, που αγάπησε σαν τόπο δικό της και στέγασε το μεγάλο της όνειρο. Ένα boutique εστιατόριο.

"Το μαγαζάκι που λέγαμε" είναι το τέταρτο παιδί της. Στην κουζίνα του, η Μαρία δημιουργεί πιάτα βασισμένα στην ελληνική παράδοση με δικές της πινελιές. Διαλέγει ευλαβικά τα υλικά της, από μικρούς παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα, για να είναι σίγουρη ότι οι καλεσμένοι της ταξιδεύουν όσο βρίσκονται στο "Μαγαζάκι" της.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Το μαγαζάκι που λέγαμε_Γιάννενα



Tour Taste



Powered By:

EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

το μενού



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Κούσμερι: Η συνταγή



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Υλικά

1000 gr φρέσκο ανάλατο τυρί

1 κούπα ζάχαρη

1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό

1 κούπα βούτυρο λιωμένο

7 αυγά

1 κουταλάκι σόδα

ξύσμα λεμονιού



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση

Περνούμε το τυρί από τη μηχανή του πουρέ και προσθέτουμε σταδιακά όλα τα υλικά. Ψήνουμε σε φούρνο (μέτρια θερμοκρασία) σε βουτυρωμένο ταψί μέχρι να ροδίσει



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Για το σιρόπι

Υλικά: 1 κιλό ζάχαρη, μισό κιλό νερό, άρωμα λεμόνι

Εκτέλεση: Όσο το γλυκό είναι ζεστό, το περιχύνουμε με το επίσης καυτό σιρόπι. Στη συνέχεια ξαναβάζουμε το γλυκό στο φούρνο (στους 50 βαθμούς για 10 λεπτά) και χαράζουμε την επιφάνεια του. Στη συνέχεια το περιχύνουμε με το υπόλοιπο σιρόπι.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Kapni Epirytia!



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS