

THE **MASTERCLASS** SERIES

by

THE**SEMINAR**PROJECT

#yiannislucacos

#dimitriskatrivesis

#theseminarproject

#tsp_themasterclassseries

Εισηγητής: Δημήτρης Κατριβέσης
Σεμινάριο: Thama - Tinos: inspired food

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Τζατζίκι με αγγούρι και μάραθο

ΥΛΙΚΑ

Για το τελείωμα του πιάτου	Για το αγγούρι πίκλα
80 γρ. αγγούρι πίκλα 120 γρ. τζατζίκι με αγγούρι και μάραθο 10 γρ. μαύρο σκόρδο 5 γρ. φρέσκο μάραθο 5 γρ. λεμόνι ξύσμα 5γρ. αλάτι maldon	300 γρ. αγγουράκι μικρό, κομμένο στη μέση 300 γρ. πικλόζουμο 10 γρ. μάραθος φρέσκος, σε ψιλές φέτες

Για το πικλόζουμο	Για το τζατζίκι με αγγούρι και μάραθο
200 γρ. νερό 125 γρ. ζάχαρη 12,5γρ. αλάτι 1 γρ. μάραθος, σπόρος 10 γρ. γυζυ, χυμός ή λεμόνι, χυμός	100 γρ. γιαούρτι 4 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο 20 γρ. ελαιόλαδο 5 γρ. πικλόζουμο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το τελείωμα του πιάτου

Σε παγωμένο πιάτο τοποθετούμε τριμμένο πάγο. Τοποθετούμε από πάνω τα αγγουράκια, το τζατζίκι, το ξύσμα λεμόνι, το μαύρο σκόρδο, το μάραθο και τελειώνουμε με το αλάτι.

Για το αγγούρι πίκλα

Σε μία σακούλα vacuum προσθέτουμε τα αγγούρια, το πικλόζουμο, τον φρέσκο μάραθο και κλείνουμε στο vacuum στο 100%. Το αφήνουμε στο ψυγείο 24 με 48 ώρες.

Για το πικλόζουμο

Σε ένα μπολ προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη κ το αλάτι

Για το τζατζίκι με αγγούρι και μάραθο

Σε ένα μπολ προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά καλά μεταξύ τους. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε τη γεύση σύμφωνα με τις προτιμήσεις μας.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Μπισκότα με ταχίνι και σόγια

ΥΛΙΚΑ

Για τα μπισκότα με ταχίνι και σόγια

250 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
4 γρ. μάραθος σκόνη
2 γρ. αλάτι
2 γρ. μπέικιν πάουντερ
90 γρ. βούτυρο
50 γρ. ζάχαρη
35 γρ. ταχίνι
50 γρ. αυγό ολόκληρο
15 γρ. σόγια
5 γρ. λευκή miso paste
40 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη συνταγή μπισκότα με ταχίνι

Σε ένα μπολ προσθέτουμε το αλεύρι, τον μάραθο σκόνη, το αλάτι, το μπέικιν και ανακατεύουμε.

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και χτυπάμε σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει καλά και να ασπρίσει το βούτυρο. Χαμηλώνουμε την ένταση σε μέτρια ταχύτητα και προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά περιμένοντας να απορροφηθεί το πρώτο πριν προσθέσουμε το επόμενο. Προσθέτουμε το ταχίνι, την miso paste, το νερό και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά. Προσθέτουμε το μείγμα με τα άλευρα και χτυπάμε μέχρι να δημιουργηθεί μία ζύμη. Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο και πλάθουμε σε ρολά ή σε πλακέ σχήμα. Τυλίγουμε με μεμβράνη και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 με 3 ώρες πριν τη χρησιμοποιήσουμε.

Κόβουμε σε σχήμα μπισκότου της αρεσκείας μας, στρώνουμε τα μπισκότα σε ταψί και ψήνουμε στους 170C για 12 λεπτά περίπου. Αφαιρούμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν σε στεγνό και δροσερό μέρος.

*Συνδυάστε τα μπισκότα με το αγαπημένο σας πατέ , έναν ταραμά ή ακόμη και σκέτα.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Δαντέλα με μελάνι σουπιάς

ΥΛΙΚΑ

Για το πιάτο	Για τη δαντέλα με μελάνι σουπιάς
50 γρ. crème fraîche 10 γρ. σκόνη αυγοτάραχο δαντέλα με μελάνι σουπιάς	10 γρ. αλεύρι 10 γρ. βούτυρο 25 γρ. νερό 1 γρ. αλάτι 5 γρ. μελάνι σουπιάς 10 γρ. σκόνη άνθρακα 10 γρ. ασπράδι, αυγού 5 γρ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Σε ένα πιάτο τοποθετούμε τη crème fraîche, τη δαντέλα με μελάνι σουπιάς και πασπαλίζουμε με σκόνη αυγοτάραχο.

Για τη δαντέλα με μελάνι σουπιάς

Σε ένα μπολ τοποθετούμε όλα τα υλικά. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά μεταξύ τους. Τοποθετούμε στο ψυγείο για μισή ώρα μέχρι να δέσει καλά η ζύμη. Στρώνουμε ζύμη σε φόρμες σιλικόνης της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 175C για 7 λεπτά περίπου. Τοποθετούμε κατευθείαν σε blast chiller για 2 λεπτά. Ξεφορμάρουμε προσεκτικά και τοποθετούμε στον αφυγραντήρα για 1 με 2 ώρες (αναλόγως την υγρασία) μέχρι να γίνουν τελείως τραγανές.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE**SEMINAR**PROJECT

Γαρίδες σε Κρούστα Αλατιού 2.0

ΥΛΙΚΑ

Για το πιάτο	Για την κρούστα αλατιού
200 γρ. γαρίδες αμβρακικού, καθαρισμένες, με κεφάλι και ουρά κρούστα αλατιού	500 γρ. ζωντανό αλάτι 500 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Τοποθετούμε τις γαρίδες στο πιάτο. Μπροστά στους πελάτες ξεκινάμε να περιχύνουμε το κρύο αλατόνερο με αργή και σταθερή ροή (όπου θα ξεκινήσει ακαριαία να κρυσταλώνει και να δημιουργεί μία κρούστα αλατιού) πάνω στις γαρίδες καλύπτοντάς τες όλες. Η αντίδραση θα ανεβάσει τη θερμοκρασία της κρούστας μεταξύ 60 και 70C. Αφήνουμε τις γαρίδες να μαγειρευτούν για 3 με 4 λεπτά. Σπάμε την κρούστα αλατιού και σερβίρουμε με λεμόνι και αλάτι ή οποιαδήποτε σάλτσα της αρεσκείας μας.

Για την κρούστα αλατιού

Σε μία κατσαρόλα και σε δυνατή φωτιά φέρνουμε σε βρασμό μέχρι να φτάσει τους 100C, προσθέτουμε το ζωντανό αλάτι και ανακατεύουμε διαρκώς μέχρι να φτάσει τους 117C μετρώντας συνεχόμενα τη θερμοκρασία με θερμόμετρο. Αφήνουμε το αλατόνερο να κρυσώσει και μεταφέρουμε σε στεγνό σκεύος. Από αυτή τη στιγμή προσέχουμε και μεταχειριζόμαστε το αλατόνερο με αργές κινήσεις διότι η παραμικρή κίνηση προκαλεί αντίδραση πήξης.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Κροκέτες καλαμαριού με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

ΥΛΙΚΑ

Για το πιάτο	Για την κροκέτα καλαμαριού
200 γρ. κροκέτες καλαμαριού 120 γρ. μαγιονέζα μαύρου σκόρδου 5 γρ. μαύρο σκόρδο 1 φέτα λεμόνι, κυδωνάτη	100 γρ. βούτυρο 180 γρ. αλεύρι 100 γρ. κρεμμύδια, καραμελωμένα 400 γρ. καλαμάρι, ψιλοκομμένο 10 γρ. σκόνη άνθρακα καρύδας 750 γρ. γάλα 5 γρ. αλάτι 10 γρ. μελάνι σουπιάς 1 γρ. πιπέρι 2 αυγά για το πανάρισμα 250 γρ. πάνκο ή φρυγανιά για το πανάρισμα

Για τη μαγιονέζα μαύρου σκόρδου
250 γρ. μαγιονέζα 30 γρ. μαύρο σκόρδο 10 γρ. αρωματικό ξύδι 1 γρ. αλάτι 5 γρ. σκόνη άνθρακα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το τελείωμα του πιάτου

Τηγανίζουμε τις κροκέτες σε καυτό λάδι μέχρι να χρυσαφίσουν, να γίνουν τραγανές και στραγγίζουμε σε ένα σκεύος με απορροφητικό χαρτί. Τοποθετούμε τις κροκέτες σε ένα πιάτο και γαρνίρουμε με τη μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, το μαύρο σκόρδο και τη φέτα λεμόνι.

Για την κροκέτα

Σε μία κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε το βούτυρο και μαγειρεύουμε μέχρι να λιώσει. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ένα roux. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να έχουμε μία σφικτή μπεσαμέλ.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά ρίχνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το καλαμάρι, σοτάρουμε μέχρι να μαγειρευτεί ελαφρώς το καλαμάρι για περίπου 1 λεπτό. Μεταφέρουμε το μαγειρεμένο καλαμάρι στη μπεσαμέλ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε στη μπεσαμέλ τα καραμελωμένα κρεμμύδια, το μελάνι σουπιάς, το αλάτι, το πιπέρι, τη σκόνη άνθρακα και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα σφικτό μείγμα που θα ξεκολλάει από την κατσαρόλα. Αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα και κόβουμε σε κροκέτες σύμφωνα με το μέγεθος που επιθυμούμε. Περνάμε τις κροκέτες από αυγό και μετά από πάνκο ή φρυγανιά και πανάρουμε πλάθοντας στο σχήμα που επιθυμούμε. Αφήνουμε στο ψυγείο και τηγανίζουμε στο πάσο στους 180C μέχρι να γίνουν τραγανές και να έχουν ένα σκούρο καστανό χρώμα και να είναι στο κέντρο ζεστές.

Για τη μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Σε ένα μπολ τοποθετούμε όλα τα υλικά, ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά και αποθηκεύουμε σε μπιμπερό.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Καλαμάρι ψητό με γάρο από το μελάνι του

ΥΛΙΚΑ

Για το πιάτο	Για το ψητό καλαμάρι
200 γρ. καλαμάρι, ψητό 80 γρ. βινεγκρέτ shio koji μελάνι από το καλαμάρι	250 γρ. καλαμάρι, καθαρισμένο 30 γρ. shio koji

Για τη βινεγκρέτ shio koji	Για το shio koji
50 γρ shio koji 10 γρ. σχοινόπρασο 30 γρ. εσαλότ, 75 γρ. αρωματικό ξύδι 150 γρ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο αλατοπίπερο	200 γρ. ρύζι koji 50 γρ. αλάτι 200 γρ. νερό

Εκτέλεση

Για το πιάτο

Σερβίρουμε το καλαμάρι ζεστό με τη βινεγκρέτ shio koji και το μελάνι του.

Για το ψητό καλαμάρι

Τοποθετούμε το καθαρισμένο καλαμάρι σε μία σακούλα vacuum. Προσθέτουμε το shio koji, κλείνουμε στο 100% και το αφήνουμε για 30 με 40 λεπτά περίπου. Σουρώνουμε και στραγγίζουμε το καλαμάρι από το shio koji. Ψήνουμε κατά προτίμηση.

Για τη βινεγκρέτ shio koji

Τοποθετούμε όλα τα υλικά εκτός από το ελαιόλαδο σε ένα μπλέντερ. Θέτουμε σε λειτουργία το μπλέντερ και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Αρχίζουμε να προσθέτουμε το ελαιόλαδο με ροή μέχρι να έχουμε μία δεμένη βινεγκρέτ.

Για το shio koji

Σε ένα μπολ τοποθετούμε το ρύζι. Πιάνουμε το ρύζι και το τρίβουμε καλά με τα χέρια μας μέχρι να ζεσταθεί και να βγάζει μία μυρωδιά καρδιού. Προσθέτουμε το αλάτι και συνεχίζουμε να τρίβουμε. Προσθέτουμε το νερό, το shio koji και το προσθέτουμε στο ρύζι. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο παραπάνω νερό μέχρι να σκεπαστεί το μείγμα. Αφήνουμε να γίνει ζυμώση μια εβδομάδα εάν είναι καλοκαίρι και δυο εβδομάδες εάν είναι χειμώνας, ελέγχοντας με την μυρωδιά ,όταν είναι έτοιμο το διατηρούμε στο ψυγείο.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Το THAMA είναι ένας λευκός καμβάς όπου η ποικιλομορφία των προϊόντων της Τήνου σε συνδυασμό με τα ταξίδια μου δημιουργούν ένα μενού που κινείται μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας, δοσμένο με ένα ξεχωριστό τρόπο. Το THAMA είναι ένα εστιατόριο όπου μπορείτε να χαλαρώσετε και να ζήσετε στιγμές ευτυχίας. Απολαύστε ένα μενού με μοναδικά αρώματα και προετοιμαστείτε για ένα γευστικό ταξίδι κατά το οποίο οι μαγειρικές παραδόσεις προσεγγίζονται με μια μοντέρνα ματιά, χωρίς σύνορα. Όλες οι παρασκευές ετοιμάζονται καθημερινά, χρησιμοποιώντας φρέσκα, τοπικά προϊόντα, που παράγονται με σεβασμό στη γη, από τους καλύτερους παραγωγούς της Τήνου. Δημιουργήσαμε την ατμόσφαιρα που μπορεί ο καθένας να απολαύσει, είτε πρόκειται για ένα απογευματινό ποτό με σνακ, μια οικογενειακή συνάθροιση, μια ξεχωριστή γιορτή είτε μια συνάντηση με φίλους. Ο τέλειος συνδυασμός φιλικής αλλά υψηλής εξυπηρέτησης, ωραίου φαγητού και κομψών κοκτέιλ, σε μια εντυπωσιακή τοποθεσία. Ανυπομονούμε να σας καλωσορίσουμε και να γίνετε μέλος της οικογένειας του THAMA.

TRADINNOVATION

Το THAMA είναι ένα εστιατόριο ανοικτό, μπροστά στη θάλασσα, που εμπνέεται από τις ιδιαίτερες γεύσεις και την γεμάτη ζωή τοπική αγορά των ψαράδων. Στο μενού μας πρωταγωνιστούν τα φρέσκα ψάρια που παραδίδονται καθημερινά από τους ντόπιους ψαράδες των γύρω παραθαλάσσιων χωριών. Είναι ένα αυστηρά εποχιακό μενού, αναπαράσταση του τι προσφέρει το περιβάλλον γύρω μας. Ένα μενού σε αρμονία με τις ρίζες και τις παραδόσεις μας, με τολμηρές και εκρηκτικές γεύσεις. Η χρήση της ανοικτής φωτιάς κυριαρχεί στο μενού μας, που αποτελείται από διαφορετικά πιάτα για να μοιράζονται οι καλεσμένοι, ένας τρόπος φαγητού που είναι συνυφασμένος με την Ελληνική κουλτούρα.

Ο κύριος σκοπός μας είναι να διατηρήσουμε της αγνότητα και την αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας και να παρουσιάσουμε ένα αυθεντικό μενού μέσα από μια σύγχρονη οπτική γωνία.

THE **MASTERCLASS** SERIES

by
THE **SEMINAR** PROJECT

Το THAMA αγαπά την Μεσογειακή διατροφή, όχι μόνο ως κουζίνα αλλά επίσης και ως τρόπο ζωής. Είναι το φαγητό, είναι τα τελετουργικά, είναι ο καθαρός αέρας, ο ήλιος, η θάλασσα και η σωστή άσκηση. Το THAMA τιμά τις τοπικές γεύσεις και παραδόσεις.

ΦΑΓΗΤΟ

Το φετινό μενού είναι η δική μας προσέγγιση στο πόσο εκλεπτυσμένα τα προϊόντα της Τήνου συνδυάζονται με την σύγχρονη μαγειρική τέχνη, σε έναν αέναο καμβά μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας.

Οι γεύσεις, τα αρώματα και η φρεσκάδα αποτελούν τα βασικά στοιχεία του φαγητού μας. Μενού φαγητού και ποτού είναι διαθέσιμα όλη μέρα.

Τα πιάτα είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να μοιράζονται σε όλη την παρέα και σερβίρονται αμέσως μόλις ετοιμαστούν από την κουζίνα. Τα περισσότερα πιάτα είναι φτιαγμένα για δύο άτομα. Τα μεγέθη των πιάτων διαφέρουν ελάχιστα. Προτείνουμε να επιλέξετε κάποια ορεκτικά και μετά να συνεχίσετε με δύο-τρία πιάτα το άτομο. Κλείστε την γευστική σας εμπειρία με τα απολαυστικά μας επιδόρπια ή με έναν επιδόρπιο οίνο.

Εάν προτιμάτε να καθίσετε και να χαλαρώσετε, αφήστε τους σεφ μας να σας σερβίρουν τα αγαπημένα τους από την κουζίνα επιλέγοντας το μενού γευσιγνωσίας.

Notes

Κάνε story ή post του μαθήματος με τα hashtag της πρώτης σελίδας
και mention @yiannislucacos & @theseinarproject κι εμεις θα το κάνουμε repost!

Notes

[illegible]