

# Παιδικό Πάρτι

ΑΠΟ ΤΟΝ  
ΑΚΗ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗ







# Παιδικό Πάρτι

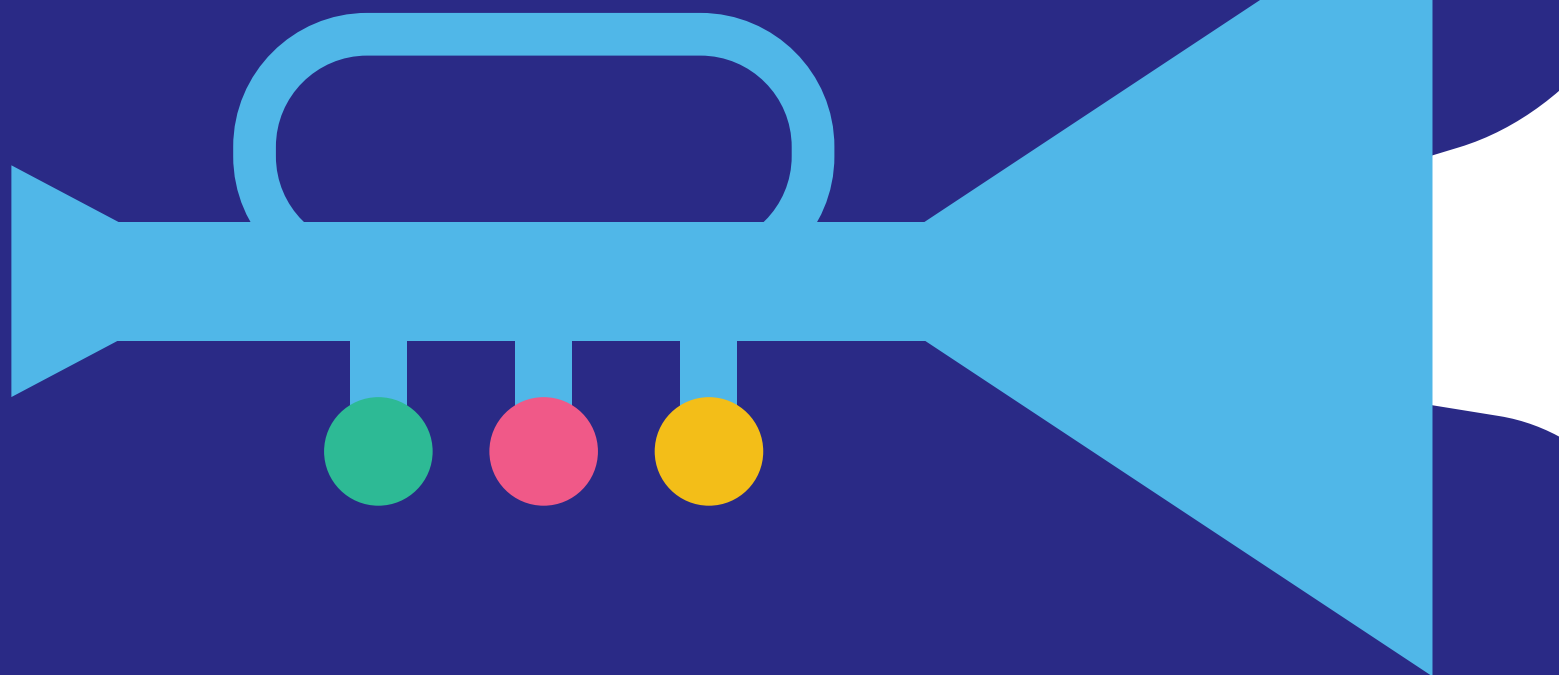
ΑΠΟ ΤΟΝ  
ΑΚΗ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗ



# Πρόλογος

Καλώς ήρθατε στον υπέροχο κόσμο των παιδικών πάρτι, όπου το γέλιο, τα παιχνίδια και οι λιχουδιές ενώνονται για να δημιουργήσουν αγαπημένες αναμνήσεις!

Αλήθεια, από το 1 έως το 10, πόσο αγχώνεστε όταν έρχεται η στιγμή να οργανώσετε το πάρτι του μικρού σας; Το βιβλίο αυτό γράφτηκε έχοντας δύο βασικούς στόχους: να μειώσει το άγχος αυτό και να απογειώσει τη διασκέδαση των καλεσμένων. Πώς το πετυχαίνει; Αρχικά με το να έχει ως συγγραφέα έναν μάγειρα... μπαμπά! Τι σημαίνει αυτό; Με λίγα λόγια, σημαίνει πως ό,τι θα ήθελα να γνωρίζω, να σκεφτώ και να οργανώσω για ένα παιδικό πάρτι βρίσκεται εδώ: από τη λίστα με τα πράγματα που θα πρέπει να γίνουν και τις ιδέες για το θέμα, τη διακόσμηση και τα δωράκια των καλεσμένων, μέχρι το φαγητό και το γλυκό. Για τα δύο τελευταία ετοίμασα μια φανταστική ποικιλία συνταγών για παιδικό πάρτι προσαρμοσμένες στις ανάγκες και τις προτιμήσεις των παιδιών. Από mini sliders και finger food, μέχρι σπιτικά σνακ και γλυκές λιχουδιές! Κάθε συνταγή έχει «σχεδιαστεί» για να είναι όχι μόνο νόστιμη, αλλά και ελκυστική στα μάτια των παιδιών!



**Λίγο πιο αναλυτικά, στις σελίδες του βιβλίου αυτού θα βρείτε:**



### **Κλασικά αλλά και πρωτότυπα σνακ**

Από αφράτα πιτσάκια, τυρομπουκιές και σπιτικές μπόμπες, μέχρι σαντουιτσάκια, πολύχρωμα φρουτένια σουβλάκια και άλλες λιχουδιές, οι οποίες θα κερδίσουν ακόμη και τους πιο... επιλεκτικούς καλεσμένους.



### **Απίθανα γλυκά**

Πάρτι χωρίς γλυκό γίνεται; Δε γίνεται! Ε, σας έχω ιδέες για λαχταριστά cupcakes, τραγανά μπισκότα, πολύχρωμα cake pops και πολλές ακόμα γλυκές λιχουδιές. Όσο για την τούρτα, που πρωταγωνιστεί σε κάθε μπουφέ παιδικού πάρτι, σας ετοίμασα φανταστικές συνταγές με διαφορετικές βάσεις για να διαλέξετε αυτή που θέλετε και να τη στολίσετε ανάλογα με το θέμα του πάρτι που θα ετοιμάσετε.



### **Δροσιστικά ποτά**

Η ενυδάτωση είναι φυσικά απαραίτητη κατά τη διάρκεια του παιχνιδιού. Έτσι, σας ετοίμασα δροσιστικούς φρουτοχυμούς, πολύχρωμα μοκτέιλ και παιχνιδιάρικα αναψυκτικά που θα αγαπήσουν όλα τα παιδιά και θα δώσουν μια πολύχρωμη νότα σε ένα πάρτι.



### **Πιο υγιεινές εναλλακτικές**

Εντάξει, ένα πάρτι είναι αφορμή να το ρίξουμε λίγο έξω και να απολαύσουμε λιχουδιές που λείπουν από την καθημερινότητά μας... Όμως προσπάθησα να αποφύγω το τηγάνισμα και να φτιάξω περισσότερες συνταγές για φούρνο, όπου τουλάχιστον γινόταν χωρίς να επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα, μείωσα τη ζάχαρη, προτίμησα το ελαιόλαδο, έκρυσπα τα λαχανικά σε συνταγές που δεν το περιμένατε, και όσοοια αυτά χωρίς να θυσιάσουμε καθόλου τη γεύση!

**Και επειδή κάθε πάρτι θέλει φαντασία, όλα τα παραπάνω τα μοιράζομαι μαζί σας έχοντας ως φόντο αγαπημένα παιδικά θέματα όπως φανταστικούς υπερήρωες, καταπράσινες ζούγκλες, πολύχρωμα ουράνια τόξα, παιχνιδιάρικα τερατάκια και πολλά άλλα που θα ανακαλύψετε όταν αρχίσετε να ξεφυλλίζετε το βιβλίο αυτό.**

**Είτε σχεδιάζετε ένα πάρτι γενεθλίων, μια γιορτή μέσα στις διακοπές ή απλώς μια διασκεδαστική συγκέντρωση φίλων, το βιβλίο αυτό δεν είναι «ένα ακόμα βιβλίο», αλλά... το κερασάκι στην τούρτα σας!**

# Συμβουλές για το μαγείρεμα

01

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούμε είναι σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός αν αναγράφεται κάτι διαφορετικό στη συνταγή.

02

Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το ηλιέλαιο με ελαιόλαδο στις συνταγές, απλώς θα είναι πιο έντονη η γεύση του στο τελικό αποτέλεσμα.

03

Τα αυγά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα μέτρια (50γρ.) και σε θερμοκρασία δωματίου.

04

Όλες οι συνταγές είναι ζυγισμένες σε γραμμάρια. Για να εκτελέσουμε σωστά τις συνταγές είναι πολύ σημαντικό να έχουμε μια καλή ζυγαριά.

05

Πριν ξεκινήσουμε να μαγειρεύουμε, συγκεντρώνουμε τα υλικά που θα χρειαστούμε για τη συνταγή στον πάγκο εργασίας.

06

Πριν ξεκινήσουμε να μαγειρεύουμε, διαβάζουμε πολύ καλά τη συνταγή. Δεν αρκεί να διαβάσουμε μόνο τα υλικά. Χρειάζεται να διαβάσουμε και την εκτέλεση, για να δούμε τι εξοπλισμό θα χρειαστούμε και ποια είναι τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσουμε.

07

Ψήνουμε στη μεσαία προς ψηλή σχάρα του φούρνου, για να έχουμε καλύτερο αποτέλεσμα.

08

Ο χρόνος που χρειάζεται να φουσκώσει μια ζύμη είναι ενδεικτικός. Αν η θερμοκρασία του χώρου είναι χαμηλή, τότε θα αργήσει να φουσκώσει, ενώ αν είναι αρκετά υψηλή, θα φουσκώσει πιο γρήγορα από ό,τι αναγράφεται στη συνταγή.

09

Φροντίζουμε ο φούρνος να είναι προθερμασμένος και στην επιθυμητή θερμοκρασία της αντίστοιχης συνταγής.

10

Δεν ανοίγουμε ποτέ τον φούρνο τα πρώτα λεπτά του ψησίματος.

11

Η ποσότητα από το χρώμα ζαχαροπλαστικής στις συνταγές είναι ενδεικτική. Αν βάλετε την ποσότητα που αναγράφει η συνταγή αλλά δεν έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, προσθέτετε λίγο χρώμα ακόμα.

12

Χρησιμοποιούμε χρώμα ζαχαροπλαστικής σε πάστα και όχι σε υγρή μορφή, για να μην επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα της συνταγής λόγω της υγρασίας.

13

Για τις τούρτες, μπορούμε να προετοιμάζουμε το παντεσπάνι και τη μους από την προηγούμενη μέρα, και να κάνουμε τη σύνθεση τη μέρα της γιορτής.

14

Μπορούμε να φτιάξουμε όλες τις τούρτες λίγες ημέρες νωρίτερα μέχρι το στάδιο πριν από την τελική διακόσμηση και να τις αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη. Όταν τις χρειαστούμε, τις τοποθετούμε μία μέρα νωρίτερα στο ψυγείο για να ξεπαγώσουν και τις διακοσμούμε.

# Μετρήσεις

	1 φλιτζάνι	1 κούπα	1/2 φλιτζάνι	1/2 κούπα	1/3 φλιτζάνι	1/3 κούπα	1/4 φλιτζάνι	1/4 κούπα	1 κ.σ.
Αλεύρι γ.ο.χ.	150 γρ.	190 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	50 γρ.	65 γρ.	40 γρ.	45 γρ.	10 γρ.
Ζάχαρη κρυσταλλική	230 γρ.	290 γρ.	115 γρ.	145 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	55 γρ.	70 γρ.	15 γρ.
Ζάχαρη άχνη	150 γρ.	190 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	50 γρ.	65 γρ.	35 γρ.	45 γρ.	10 γρ.
Ζάχαρη καστανή	210 γρ.	270 γρ.	105 γρ.	135 γρ.	70 γρ.	90 γρ.	50 γρ.	65 γρ.	17 γρ.
Καλαμποκάλευρο	150 γρ.	180 γρ.	75 γρ.	90 γρ.	50 γρ.	60 γρ.	35 γρ.	45 γρ.	16 γρ.
Κορν φλάουρ	100 γρ.	140 γρ.	50 γρ.	70 γρ.	35 γρ.	45 γρ.	25 γρ.	35 γρ.	10 γρ.
Αλάτι	300 γρ.	380 γρ.	150 γρ.	190 γρ.	100 γρ.	125 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	18 γρ.
Βούτυρο	180 γρ.	250 γρ.	90 γρ.	125 γρ.	60 γρ.	85 γρ.	45 γρ.	65 γρ.	20 γρ.
Ξηροί καρποί (σπασμένοι)	130 γρ.	160 γρ.	65 γρ.	80 γρ.	45 γρ.	55 γρ.	30 γρ.	40 γρ.	15 γρ.
Ξηροί καρποί (σκόνη)	110 γρ.	140 γρ.	55 γρ.	70 γρ.	35 γρ.	45 γρ.	25 γρ.	35 γρ.	10 γρ.
Γιαούρτι	240 γρ.	320 γρ.	120 γρ.	160 γρ.	35 γρ.	105 γρ.	60 γρ.	80 γρ.	25 γρ.
Νερό	220 γρ.	280 γρ.	110 γρ.	140 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	55 γρ.	70 γρ.	10 γρ.
Γάλα	220 γρ.	280 γρ.	110 γρ.	140 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	55 γρ.	70 γρ.	10 γρ.
Ελαιόλαδο	200 γρ.	250 γρ.	100 γρ.	125 γρ.	65 γρ.	85 γρ.	50 γρ.	60 γρ.	8 γρ.
Ηλιέλαιο	200 γρ.	250 γρ.	100 γρ.	125 γρ.	65 γρ.	85 γρ.	50 γρ.	60 γρ.	8 γρ.
Ξίδι	220 γρ.	280 γρ.	110 γρ.	140 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	55 γρ.	70 γρ.	10 γρ.
Ταχίνι	240 γρ.	310 γρ.	120 γρ.	155 γρ.	80 γρ.	105 γρ.	60 γρ.	80 γρ.	15 γρ.
Κακάο	70 γρ.	90 γρ.	35 γρ.	45 γρ.	20 γρ.	30 γρ.	15 γρ.	20 γρ.	8 γρ.
Γλυκόζη	300 γρ.	360 γρ.	150 γρ.	190 γρ.	100 γρ.	125 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	30 γρ.
Μέλι	300 γρ.	360 γρ.	150 γρ.	190 γρ.	100 γρ.	125 γρ.	75 γρ.	95 γρ.	25 γρ.
Κρέμα γάλακτος	230 γρ.	300 γρ.	115 γρ.	150 γρ.	75 γρ.	100 γρ.	55 γρ.	75 γρ.	10 γρ.
Βρόμη	80 γρ.	110 γρ.	40 γρ.	55 γρ.	25 γρ.	35 γρ.	20 γρ.	75 γρ.	8 γρ.

# In the jungle





# Σουβλάκια με κεφτεδάκια και πατάτες

## Υλικά

### Για τα κεφτεδάκια

500 γρ. μοσχαρίσιο κιμά  
(από ελιά, 2 φορές περασμένο)  
4 κ.σ. ελαιόλαδο  
1 κρεμμύδι  
100 γρ. ψωμί, κομμένο σε φέτες  
1 κ.γ. ξίδι από λευκό κρασί  
1 κ.γ. αλάτι  
πιπέρι  
2 κ.σ. κέτσαπ  
1 κ.γ. αποξηραμένη ρίγανη  
1 αυγό  
70 γρ. τριμμένο κεφαλοτύρι

### Για τις πατάτες

1 κιλό πατάτες  
3 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλάτι  
πιπέρι  
1 κ.γ. αποξηραμένη ρίγανη

### Για τη σύνθεση

400 γρ. ντοματίνια

### Για το σερβίρισμα

κέτσαπ

## Εκτέλεση

### Για τα κεφτεδάκια

- > Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά και ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο.
- > Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το ρίχνουμε στο τηγάνι και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να καραμελώσει.
- > Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά να κρυώσει ελαφρά το κρεμμύδι.
- > Ρίχνουμε στον πολυκόφτη το ψωμί, χτυπάμε μέχρι να γίνει τρίμμα, και μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ.
- > Προσθέτουμε τον κιμά, το ξίδι, το αλάτι, το πιπέρι, την κέτσαπ, τη ρίγανη, το αυγό, το κεφαλοτύρι και το κρεμμύδι.
- > Φοράμε γάντια και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- > Καλύπτουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 1 ώρα μέχρι να σφίξει το μείγμα.
- > Πλάθουμε με το μείγμα περίπου 30 κεφτεδάκια των 30 γρ. και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα.
- > Ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τα αφήνουμε στην άκρη.

### Για τις πατάτες

- > Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στον αέρα.
- > Ξεφλουδίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε σε κύβους πάχους 3 εκ. και τις μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- > Ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι, και ανακατεύουμε με τα χέρια μας.
- > Μεταφέρουμε τις πατάτες σε ένα ταψί και τις βάζουμε στον φούρνο στη χαμηλή σχάρα.
- > Μεταφέρουμε και το ταψί με τα κεφτεδάκια στην πάνω σχάρα του φούρνου και ψήνουμε για 20-25 λεπτά, μέχρι να ψηθούν και να πάρουν χρώμα.
- > Βγάζουμε τα ταψιά από τον φούρνο και πασπαλίζουμε με ρίγανη τις πατάτες.

### Για τη σύνθεση

- > Παίρνουμε ξύλινα καλαμάκια και περνάμε στα μισά εναλλάξ τα 15 κεφτεδάκια και τις πατάτες.
- > Περνάμε στα άλλα μισά καλαμάκια εναλλάξ τα υπόλοιπα κεφτεδάκια και τα ντοματίνια.
- > Σερβίρουμε με κέτσαπ.



# Σπανακόπιτα

## Υλικά

### Για το φύλλο

500 γρ. σκληρό αλεύρι  
100 γρ. ελαιόλαδο  
20 γρ. Ξίδι από λευκό κρασί  
10 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη  
1 ½ κ.γ. αλάτι  
210 γρ. νερό

### Για τη γέμιση

3 κ.σ. ελαιόλαδο  
½ ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα  
1 κιλό καθαρισμένο σπανάκι, ψιλοκομμένο  
½ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο  
½ ματσάκι μαιντανό, ψιλοκομμένο  
300 γρ. φέτα  
αλάτι  
πιπέρι

### Για τη σύνθεση

60 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.  
60 γρ. κορν φλάουρ  
150 γρ. ελαιόλαδο

## Εκτέλεση

### Για το φύλλο

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το ξίδι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το νερό, χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να έχουμε μια μαλακή και ελαστική ζύμη, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί για 60 λεπτά.

### Για τη γέμιση

- > Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και τα κρεμμυδάκια, ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.
- > Προσθέτουμε το σπανάκι, σοτάρουμε για 4-5 λεπτά μέχρι να χάσει την υγρασία του και να μειωθεί ο όγκος του και αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- > Προσθέτουμε τον άνηθο και τον μαιντανό, ανακατεύουμε, και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.
- > Σπάμε τη φέτα με τα χέρια μας, την προσθέτουμε στη γέμιση μαζί με αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.

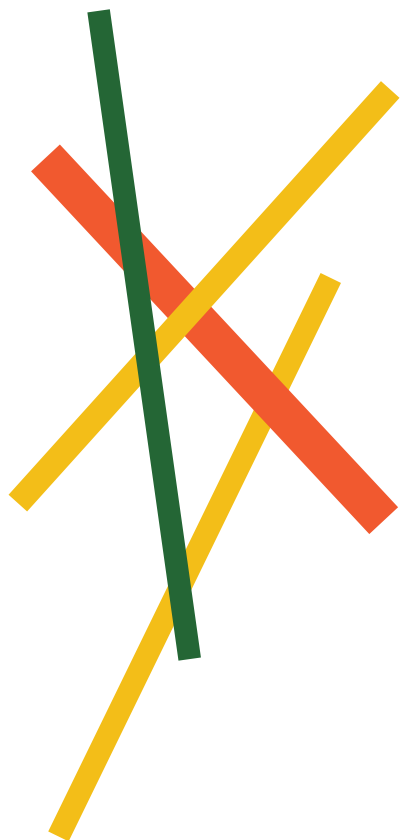
### Για τη σύνθεση

- > Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- > Ρίχνουμε σε ένα μπολ το αλεύρι και το κορν φλάουρ, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, μεταφέρουμε στον πάγκο εργασίας τη ζύμη και τη χωρίζουμε σε 6 ίσα κομμάτια.
- > Πασπαλίζουμε τον πάγκο με το μείγμα του αλευριού, τοποθετούμε πάνω το πρώτο κομμάτι και ξεκινάμε να το ανοίγουμε με έναν πλάστη σε ένα πολύ λεπτό στρογγυλό φύλλο διαμέτρου 40 εκ. κάνοντας κινήσεις προς το μέρος μας.
- > Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τα άλλα 5 κομμάτια.
- > Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο ένα ορθογώνιο ταψί διαστάσεων 28x36 εκ., απλώνουμε το πρώτο φύλλο στην αριστερή μεριά του ταψιού ώστε να καλύπτει και τα τοιχώματα, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και τοποθετούμε το δεύτερο φύλλο στη δεξιά μεριά του ταψιού καλύπτοντας πάλι και τα τοιχώματα.
- > Ραντίζουμε με ελαιόλαδο, τοποθετούμε το τρίτο φύλλο στο κέντρο, ώστε να δημιουργήσουμε τη βάση της πίτας, ρίχνουμε τη γέμιση και απλώνουμε καλά.
- > Ραντίζουμε με ελαιόλαδο, τοποθετούμε από πάνω με τον ίδιο τρόπο τα υπόλοιπα 3 φύλλα και γυρνάμε τις άκρες προς τα μέσα με τα χέρια μας ώστε να δημιουργήσουμε το γείσο της πίτας.
- > Χαράζουμε την πίτα με ένα μαχαίρι σε 24 κομμάτια, ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ψήνουμε για 60-70 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανή και να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
- > Αφήνουμε να κρυώσει καλά και κόβουμε σε κομμάτια.





# Χούμους με στικ λαχανικών



VE VG GF DF EF NF

## Κλασικό χούμους

### Υλικά

250 γρ. χοντρά ρεβίθια  
1 κ.γ. κοφτή αλάτι  
1,5 λίτρο νερό (για το βράσιμο)  
150 γρ. ελαιόλαδο  
χυμό από 2 λεμόνια  
Ξύσμα από 1 λεμόνι  
100 γρ. ταχίни  
100 γρ. νερό  
πιπέρι

VE VG GF DF EF NF LS

## Χούμους γλυκοπατάτας

### Υλικά

250 γρ. χοντρά ρεβίθια  
500 γρ. γλυκοπατάτες (ξεφλουδισμένες)  
1 κ.γ. αλάτι  
2,5 λίτρα νερό (για το βράσιμο)  
150 γρ. ελαιόλαδο  
χυμό από 2 λεμόνια  
Ξύσμα από 1 λεμόνι  
100 γρ. ταχίни  
πιπέρι

VE VG GF DF EF NF

## Χούμους παντζαριού

### Υλικά

250 γρ. χοντρά ρεβίθια  
250 γρ. παντζάρια (ξεφλουδισμένα)  
1 κ.γ. αλάτι  
2,5 λίτρα νερό (για το βράσιμο)  
150 γρ. ελαιόλαδο  
χυμό από 2 λεμόνια  
Ξύσμα από 1 λεμόνι  
100 γρ. ταχίни  
πιπέρι

VE VG GF DF EF NF

## Χούμους με πιπεριές Φλωρίνης

### Υλικά

250 γρ. χοντρά ρεβίθια  
1 κ.γ. αλάτι  
1,5 λίτρο νερό (για το βράσιμο)  
150 γρ. ελαιόλαδο  
χυμό από 2 λεμόνια  
Ξύσμα από 1 λεμόνι  
100 γρ. ταχίни  
πιπέρι  
300 γρ. πιπεριές Φλωρίνης (σε βαζάκι)

### Υλικά

#### Για το σερβίρισμα

καρότα, κομμένα σε στικ  
κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε στικ  
κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε στικ  
ελιά, κομμένη σε ροδέλες  
κρακεράκια

### Εκτέλεση

- > Ρίχνουμε τα ρεβίθια σε ένα μπολ και το γεμίζουμε με νερό.
- > Προσθέτουμε το αλάτι και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για περίπου 12 ώρες.
- > Σουρώνουμε τα ρεβίθια και τα ξεπλένουμε καλά.
- > Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, ρίχνουμε το νερό και αφήνουμε να πάρει βράση.
- > Προσθέτουμε τα ρεβίθια και βράζουμε για 40-60 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- > Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, στραγγίζουμε καλά και τα ρίχνουμε στον πολυκόφτη.
- > Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τον χυμό και το Ξύσμα λεμονιού, το ταχίни, το νερό και το πιπέρι, και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. (Αν είναι πολύ σφιχτό, προσθέτουμε λίγο νερό).
- > Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ, καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 1 ώρα να κρυώσει.
- > Δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε τα υλικά μας ανάλογα με τις προτιμήσεις μας.

#### Για το σερβίρισμα

- > Μεταφέρουμε το χούμους στο κέντρο μιας στρογγυλής πιατέλας.
- > Διακοσμούμε το χούμους με την ελιά και τα κρακεράκια, ώστε να δημιουργήσουμε το πρόσωπο του λιονταριού.
- > Τοποθετούμε περιμετρικά τα καρότα και τις πιπεριές, ώστε να δημιουργήσουμε τη χαιτή.



# Εύκολα πιτσάκια

## Υλικά

### Για τη σάλτσα ντομάτας

2 κ.σ. ελαιόλαδο  
1 κρεμμύδι  
1 σκ. σκόρδο  
350 γρ. τριμμένες ντομάτες  
100 γρ. νερό  
1 κ.γ. κρυσταλλική ζάχαρη  
½ κ.γ. αποξηραμένη ρίγανη  
1 κ.σ. φρέσκο βασιλικό,  
ψιλοκομμένο  
αλάτι  
πιπέρι

### Για τη σύνθεση

10 μικρές πίτες για σουβλάκια  
200 γρ. τριμμένο μίχ τυριών

### Για το σερβίρισμα

τυρί edam  
παριζάκι  
ντοματίνια  
ελιές, σε ροδέλες  
σχοινόπρασο  
φύλλα βασιλικού



## Εκτέλεση

### Για τη σάλτσα

- › Τοποθετούμε μια κασαρόλα σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε το ελαιόλαδο.
- › Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα ρίχνουμε στην κασαρόλα.
- › Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν και να πάρουν χρώμα.
- › Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, το νερό, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι.

- › Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- › Αποσύρουμε την κασαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε τη ρίγανη και τον βασιλικό και ανακατεύουμε.

### Για τη σύνθεση

- › Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- › Τοποθετούμε τις πίτες σε ένα ταψί τη μια δίπλα στην άλλη.
- › Μοιράζουμε από πάνω τη σάλτσα και το μίχ τυριών.

- › Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
- › Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο.
- › Κόβουμε το τυρί, το παριζάκι και τα ντοματίνια σε διάφορα σχέδια, ώστε να δημιουργήσουμε με αυτά τα μάτια, τη μύτη, το στόμα, τα μουστάκια και τα αυτιά.
- › Διακοσμούμε με αυτά και προσθέτουμε ελιές, σχοινόπρασο και φύλλα βασιλικού ώστε να φτιάξουμε τα πρόσωπα.

# Μπράουνις με φιστικοβούτυρο



## Υλικά

300 γρ. κουβερτούρα  
300 γρ. φιστικοβούτυρο  
50 γρ. μέλι  
χυμό από 4 πορτοκάλια (400 γρ.)  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
220 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

## Για το σερβίρισμα

κουβερτούρα λευκή, λιωμένη  
τρούφα σοκολάτας  
τριμμένο μπισκότο  
πολύχρωμο κας-κας

## Εκτέλεση

- › Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- › Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί διαστάσεων 25x32 εκ. και το αφήνουμε στην άκρη.
- › Λιώνουμε τα 200 γρ. από την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και τη βάζουμε σε ένα μπολ.
- › Προσθέτουμε στο μπολ το φιστικοβούτυρο, το μέλι, τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- › Ψιλοκόβουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα και τη ρίχνουμε σε ένα μπολ.
- › Προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- › Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μπολ με τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- › Μεταφέρουμε το μείγμα στο ταψί και το απλώνουμε ώστε να πάει παντού.
- › Βάζουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 35-40 λεπτά.
- › Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.
- › Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε με λιωμένη λευκή κουβερτούρα, τρούφα σοκολάτας, τριμμένο μπισκότο ή κας-κας.



Σχεδιάζετε ένα πάρτι γενεθλίων, ένα γιορτινό ραντεβού με φίλους ή απλώς σας αρέσει να διασκεδάσετε στην κουζίνα μαγειρεύοντας μαζί με τα παιδιά; Τότε αυτό το βιβλίο γράφτηκε για εσάς! Γιατί; Επειδή στις σελίδες του θα βρείτε συνταγές πολύχρωμες, παρειατικές, παιχνιδιάρικες, ιδανικές για να ομορφύνουν κάθε γιορτινή μέρα ή να κάνουν οποιαδήποτε μέρα σας... γιορτή! Συνταγές για σπιτικά πεντανόστιμα αλμυρά σνακ και γλυκές λιχουδιές βγαλμένες από την (παιδική) φαντασία. Τραγανά μπισκότα, πολύχρωμα cake pops και τούρτες υπερπαραγωγή. Συνταγές που ζωγραφίζουν χαμόγελα και δημιουργούν αναμνήσεις. Έχοντας αυτό το βιβλίο στην κουζίνα σας, το μόνο για το οποίο θα χρειαστεί να ανησυχήσετε την ώρα του πάρτι είναι να υπενθυμίσετε στα παιδιά να κλείσουν τα μάτια και να κάνουν μια ευχή πριν σβήσουν τα κεράκια τους!

Άκης Πετρετζίκης



Εκδόσεις **ΨΥΧΟΓΙΟΣ**  
psychogios.gr

