



# Ψητοπωλείο Εστιατόριο «Το Μπαλκονάκι»

ενότητα

# 4

**Η** Ναυσικά και ο Παύλος με τους γονείς τους πήγαν για φαγητό σε μια παραλιακή ταβέρνα της Θεσσαλονίκης. Ο σερβιτόρος τους υποδέχτηκε με καλοσύνη και χαμόγελο. Πέραστε, τους είπε, και τους έβαλε να καθίσουν στη βεράντα. Έφερε και ένα κατάλογο για τον καθένα. Τα παιδιά στο εξώφυλλο διάβασαν:

ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ  
«Το μπαλκονάκι»

## Τιμοκατάλογος



Ψητοπωλείο - Εστιατόριο

«Το Μπαλκονάκι»

...ένα μπαλκόνι με θέα  
τις γευστικές  
απολαύσεις  
Απολαύστε την παραδο-  
σιακή ελληνική κουζίνα,  
με άριστη ποιότητα φα-  
γητών και νωπά κρέατα,  
με γρήγορη εξυπηρέτηση  
και χαμηλές τιμές. Ανοι-  
χτά κάθε μέρα, εκτός  
από Δευτέρα, από 12 το  
μεσημέρι μέχρι 12 τα  
μεσάνυχτα.

Στις μέσα σελίδες ο κατάλογος έγγραφε.

#### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σαγανάκι .....	2.35
Πατάτες τηγανητές .....	0.90
Πιπεριές τηγανητές .....	1.30
Μελιτζάνες τηγανητές .....	1.30
Κολοκυθάκια τηγανητά .....	1.30
Κεφτεδάκια τηγανητά .....	3.80
Τζατζίκι .....	1.20
Σκορδαλιά .....	1.20

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Τονοσαλάτα .....	2.95
Χωριάτικη .....	2.90
Ντομάτα ή αγγούρι .....	1.40
Μαρούλι ή λάχανο .....	1.40
Μελιτζανοσαλάτα .....	1.20

#### ΤΥΡΙΑ

Κεφαλοτύρι ή κασέρι .....	1.40
Φέτα .....	1.20

#### ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

Γύρος μερίδα .....	3.80
Καλαμάκι πίτα .....	0.90
Μπιφτέκι πίτα .....	0.90
Καλαμάκι με ψωμί .....	0.65

#### ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Κοτόπουλο σχάρας .....	3.80
Ψαρονέφρι φιλέτο (μερ.) .....	5.50
Μπριζόλα μοσχαρίσια .....	5.30
Μπριζόλα χοιρινή .....	3.90
Λουκάνικο χωριάτικο .....	3.90
Σουβλάκι .....	4.00
Μπιφτέκι .....	3.90
Γαλοπούλα φιλέτο .....	5.10
Σνίτσελ φιλέτο πανέ .....	5.50
Παϊδάκια (μερίδα) .....	4.50
Γαρδούμπα .....	4.50

#### ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

Κόκορας κοκκινιστός .....	4.10
Μοσχάρι κοκκινιστό .....	4.40
Μοσχάρι βραστό .....	4.00
Αρνάκι φρικασέ .....	4.60
Αρνάκι λεμονάτο .....	4.60
Αρνάκι γιουβέτσι .....	4.60
Κοτόπουλο λεμονάτο .....	3.90
Σουτζουκάκια .....	3.70
Παστίτσιο .....	3.70
Λαχανοντολμάδες .....	3.75
Μουσακάς .....	3.75
Γιουβαρλάκια .....	3.75
Κολοκυθάκια γεμιστά .....	3.90
Γλώσσες αρνίσιας .....	3.70
Συκώτι μοσχαρίσιο .....	3.70
Στιφάδο κουνέλι .....	5.30
Μπακαλιάρος τηγανητός .....	3.70
Καλαμάρια .....	3.70
Αρακάς .....	2.10
Γεμιστά .....	3.05
Μπάμιες .....	2.10
Φασολάκια .....	2.10
Γίγαντες .....	2.10
Αγκινάρες .....	3.70
Μακαρόνια με κιμά .....	3.30
Μακαρόνια με τυρί .....	1.90
Ρεβύθια/Φακές .....	2.00
Φασολάδα .....	2.00

#### ΠΟΤΑ

Αναψυκτικά .....	1.20
Μπίρες .....	1.40

#### ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Εμφιαλωμένα .....	4.70
Κρασί βαρελίσιο χύμα κοκκινέλι .....	3.00
Κρασί βαρελίσιο χύμα ρετσίνα .....	3.00



\*ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ  
ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ  
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΚΡΕΑΤΑ, ΚΙΜΑΔΕΣ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ  
\* ΦΑΓΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΙΟ ΑΓΝΑ ΥΛΙΚΑ



## Διαβάζω τα ανέκδοτα

Σ' ένα χωριό της Κρήτης ένας χωρικός συναντά έναν πειρατικό στο δρόμο και θέλοντας να τον πειράξει τον ρωτά:

- Τι έφαγες μωρέ Μανολιώ;
- Πατάτες.
- Και που τις βρήκες τις πατάτες;
- Η μάνα μου τις τηγάνισε.
- Και η μάνα σου που τις βρήκε;
- Ο πατέρας μου τις έφερε από το περιβόλι μας.
- Ε, και που τις βρήκε ο πατέρας σου και τις φύτεψε στο περιβόλι σας;
- Ψέματα σου 'πα, δεν έφαγα πατάτες!



## αδικοιολόγητη

Η μαμά λείπει ταξίδι και η Μαρία έχει αναλάβει για μια βδομάδα το μαγείρεμα. Την προτελευταία μέρα κανείς δεν έφαγε απ' το φαγητό που μαγείρεψε. Η Μαρία τότε πειραγμένη ξέσπασε:

- Ε, λοιπόν, δεν μπορώ να καταλάβω τα γούστα σας. Τη Δευτέρα σας άρεσαν οι πατάτες. Την Τρίτη σας άρεσαν οι πατάτες. Τη Τετάρτη σας άρεσαν οι πατάτες. Την Πέμπτη σας άρεσαν οι πατάτες. Και σήμερα, έτσι ξαφνικά, μου λέτε πως δε σας αρέσουν πια οι πατάτες!

## Μια συνταγή μαγειρικής



### Χταπόδι κρασάτο με λαχανικά και κριθαράκι

#### α. Τα υλικά

- 1 μέτρια μελιτζάνα (περ. 300 γρ.)  
χοντρό αλάτι
- 2 κιλά μικρά χταποδάκια
- 1 κουταλιά λάδι
- 2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές άνηθο ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένο
- 1/2 φλιτζάνι ξερό κόκκινο κρασί
- 1 φλιτζάνι πηχτός χυμός ντομάτας
- 1/2 φλιτζάνι νερό
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού
- 1 μέτρια πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 1 μέτρια κίτρινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 1 φλιτζάνι κριθαράκι

#### β. Η εκτέλεση



Κόψτε τη μελιτζάνα σε κύβους 3 εκ. Πασπαλίστε με το αλάτι μέσα σε σουρωτήρι και αφήστε την 20 λεπτά. Ξεπλύνετε καλά με κρύο νερό, στραγγίστε και στεγνώστε με απορροφητικό χαρτί.

Πετάξτε τα κεφάλια από τα χταποδάκια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Ρίξτε χταποδάκια, κρεμμύδι και σκόρδο και σωτάρετε ανακατώνοντας ώσπου να αλλάξει χρώμα το χταπόδι. Προσθέστε το κρασί, την ντομάτα, το νερό και το λεμόνι και σιγοβράστε ξεσκέπαστα περίπου μια ώρα ώσπου να μαλακώσει το χταπόδι. Προσθέστε τις πιπεριές και το άνηθο και σιγοβράστε περίπου 10 λεπτά ώσπου να μαλακώσουν.

Ρίξτε το κριθαράκι σε βραστό νερό και βράστε το ξεσκέπαστο ώσπου να μαλακώσει. Στραγγίστε το. Σερβίρετε το χταπόδι με το зуμαρικό.

### Ερωτήσεις:

- Πώς μαγειρεύεται το αγαπημένο σου φαγητό;
- Κάνω διάλογο με συμμαθητή μου:
  - α. Πόσες φορές τρως την ημέρα;
  - β. Τι ποτά προτιμάς να πίνεις;
  - γ. Ποια ποτά πίνουν οι γονείς σου;
  - δ. Τι συνηθίζεις να τρως το πρωί;  
Τι τρως το μεσημέρι και τι το βράδυ;



### Λεξιλόγιο

**το ψητοπωλείο  
το εστιατόριο  
η μελιτζάνα  
η σκορδαλιά  
το γιουβέτσι  
το τζατζίκι  
το μπιφτέκι  
οι μπάμιες  
πίνω  
τρώγω**