

ΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΜΑΣ



«Ελλη Παιονίδου

Η ΤΑΝ λίγες μέρες πριν βγή ο Άπριλης του 1968. Την πήρα στο τηλέφωνο:

—«Ελλη, έρχεσαι στο γραφείο μου να κουβεντιάσουμε;

«Ήρθε και της ανακοίνωσα την απόφαση του Διευθυντού Προγραμμάτων Ραδιοφώνου για το ξεκίνημα ενός καθημερινού γυναικείου προγράμματος, με τον τίτλο «Εμείς και το σπίτι μας».

—Μα θα μπορέσει Μαίρη;

—Θα προσπαθήσω, «Ελλη, φτάνει να με βοηθήσει και σύ.

«Από τότε — κοντεύουν κιόλας τρία χρόνια — η «Ελλη Παιονίδου έγινε μια πολύτιμη συνεργάτιδα των γυναικείων προγραμμάτων του Ραδιοφώνου.

Συνδυάζει πολλές ιδιότητες και ικανότητες, που την κάνουν ειδική, θάλαγα, στα γυναικεία θέματα.

Σπούδασε στην Αθήνα οικιακή οικονομία και, παράλληλα, σχέδιο, ασχολείται με το γραμμικό χρόνο τώρα — είναι ποιήτρια κι' έχει εργαστή σε εφημερίδα — είναι δε ή ίδια μια σύγχρονη γυναίκα, που καλείται να φέρει σε πέρας τον τριπλό ρόλο της συζύγου, της μητέρας και της εργαζόμενης.

«Η «Ελλη Παιονίδου ασχολείται βασικά στο πρόγραμμα «Εμείς και το σπίτι μας» με το σπίτι — νοικοκυριό και διακόσμηση — και τη μόδα — άπαντά δέ ως επί το πλείστον σε ερωτήσεις ακροατριών μας σχετικές με τα θέματα αυτά.

Τώρα, με την άναεωση που έγινε στο καθημερινό αυτό πρόγραμμα, επιχειρεί κάτι το νέο: τη διατύπωση προσωπικών σκέψεών της πάνω σε διάφορα θέματα, επίκαιρα, κυρίως, που την αγγίζουν, την προβληματίζουν.

Συνεργασίες της περιλαμβάνονται και στο πρόγραμμα «Ωρα της γυναικας».

Τώρα πιά δέν... άνησυχεί η «Ελλη Παιονίδου για κάθε καινούργιο, που της προτείουμε» ξερεί, όπως ξέρουμε και μεις, πως όλοι μας πολλά μπορούμε ακόμη να δώσουμε στο μεγάλο χωνευτήρι που λέγεται πρόγραμμα.

Μαίρη Κουσεφίδου

Στο επόμενο: Νίτσα Προδρόμου.

Ραδιοφωνική 44

24/11 - 6 Φεβρ. 1971



Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ

Υ λ ι κ ά :

½ όκα κανελόνια που θα τα βρήτε έτοιμα στην αγορά

½ όκα κιμά

Βούτυρο

1 κρεμμύδι

1 καρόττο ψιλοκαμμένο

Λίγο σέλινο ψιλοκομμένο

Μαϊντανός ψιλοκαμμένος

Άλάτι και πιπέρι

½ φλυτζάνι του τσαγιού κρασί άσπρο

2 τομάτες

2 αυγά

Γαλέττα και τυρί τριμμένο.

Ε κ τ έ λ ε σ η :

Σωτάρετε με αρκετό βούτυρο τον κιμά, το κρεμμύδι, το καρόττο και λίγο σέλινο. Προσθέτετε λίγο μαϊντανό, άλάτι, πιπέρι, το κρασί, τις τομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκαμμένες και αφήνετε να σιγοβράσει επί μία περίπου ώρα. Αφήνετε να κρυώσει λίγο και ρίνετε τα αυγά, λίγη γαλέτα, τυρί τριμμένο και μοσχοκάρυδο.

Βράζετε σε μπόλικο νερό άλατισμένο τα κανελόνια και τα στραγγίζετε. Τα ξεπλένετε με νερό κρύο και τα άνοίγετε άστε να σχηματισθούν μικρά τετράγωνα.

Βάζετε στην άκρη μία κουταλιά γεμάτη από το μείγμα του κιμά και τα τυλίγετε ρολά. Τα βάζετε σε ταψί, τα πασπαλίζετε με τυρί, τα περιχύνετε με λίγη σάλτσα τομάτας ή με ζωμό κρέατος και με βούτυρο και τα ψήνετε επί δεκαπέντε λεπτά.

«ΜΕΛΟΠΙΤΑ»

Υ λ ι κ ά :

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

2 φλυτζάνια τσαγιού άλεύρι

½ φλυτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη

3 κουταλιές σούπας ζάχαρη

½ κουταλάκι κοφτό άλάτι

½ κουταλάκι κοφτό μπέκκιν πάουτερ
Νερό όσο σηκώσει.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

3 φλυτζάνια μυζηθρα άνάλατη

1½ φλυτζάνι μέλι

½ φλυτζάνι ζάχαρη (ή και λιγότερη)

5 αυγά

1 κουταλιά σούπας κανέλα σκόνη

4 κουταλιές κοφτές άλεύρι
λίγη κανέλα για το παστέλισμα

Ε κ τ έ λ ε σ η :

Φτιάχνετε πρώτα τη ζύμη, άφου κοσκινίσετε το άλεύρι με το άλάτι, τη ζάχαρη και το μπέκκιν πάουτερ. Προσθέτετε το βούτυρο, καθώς και λίγο νερό, να γίνει ή ζύμη μάλλον σφικτή. Στρώνετε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψάκι σε χονδρό φύλλο, σκεπάζοντας λίγο και τα πλάγια του ταψιού. Μέσα στο φύλλο στρώνετε τη γέμιση, την όποία έτοιμάζετε ως έξης:

Μέσα σε λεκανίτσα βάζετε τη μυζηθρα λειωμένη καλά ή περαιωμένη από τη μηχανή του πουρέ ή του κρέατος. Προσθέτετε τη ζάχαρη και την κανέλα και έν συνεχείτε το μέλι και τα αυγά καλά κτυπημένα με το άλεύρι. Ζυμώνετε καλά. Άφου βάλετε τη γέμιση στη ζύμη σας, το ψήνετε σε μέτριο φούρνο 1 ώρα. Όταν βγή πασπαλίζετε τη μελόπιτα με κανέλα κι άφου κρύνει την τεμαχίζετε.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

—«Αν τα κλειδιά σας, έχουν σκουριάσει, ή δυσκολεύονται ν' άνοίξουν μία παλιά πόρτα, δέν έχετε παρά να τα ρίξετε για δύο—τρείς ώρες μέσα σε διάλυση από δύο μέρη ελαιόλαδο, και ένα μέρος πετρέλαιο.

—«Αν το τηγάνι σας εχη πιάσει σκουριά, καθαρίστε το με σαπουνάδα από καυτό νερό και ένα άπορρυπαντικό. Το ξεβγάζετε με πολύ καυτό νερό και το βάζετε στη φωτιά να στεγνώσει έντελώς. Το σκουπίζετε με χαρτί.

—Για όσους άγαπούν το πιπέρι στο φαγητό, μία πολύ έντονη και πικάντικη γεύση, θα δώση, ή πάπρικα. Μπορείτε, να την χρησιμοποιήσετε με όποιο φαγητό θέλετε, άρκει, βέβαια, να σας άρέσουν τα φαγητά που κάνει...

—«Όλα τα κρέατα που συνοδεύονται από σάλτσα, ζεσταίνονται σε πολύ σιγανή φωτιά. Προσθέτετε λίγο βούτυρο ή ιερό, για να μη στεγνώσει ή σάλτσα.

—Προκειμένου να χρησιμοποιήσετε το φαγητό που περίσσεψε σαν βάση, για την μαγειρική της επόμενης, έχετε υπ' όψη σας ότι ή ποσότητά του πρέπει ν' άποτελή το ένα τρίτο, των άλλων υλικών.