

Το Μυστικό της Αγιορείτικης Μαγειρικής

/ [Θεολογία και Ζωή](#)



Με το βιβλίο μου Μαγειρική του Αγίου Όρους θέλω να σας μεταφέρω εν μέρει κάτι απ' όσα έζησα τριάντα πέντε χρόνια στο Αγιασμένο Όρος μαγειρεύοντας. Δεν πήγα σε σχολές μαγειρικής, ούτε κατέχω κανένα πτυχίο. Έμαθα όμως κοντά στους παλιούς γεροντάδες πώς να τσιγαρίζω το κρεμμύδι σε σιγανή φωτιά, γιατί έλεγαν εκείνοι πως όσο πιο γλυκά ροδίσει το κρεμμύδι τόσο πιο νόστιμο θα γίνει το φαγητό. Έμαθα επίσης πως όλα τα φαγητά στο τέλος του μαγειρέματος θέλουν υπομονή και καρτερία, όταν περιμένουμε πάνω στην καρβουνιά να φύγουν τα περίσσια ζουμιά τους. ([περισσότερα...](#))