

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



MasterChef
The TV Series



Φαντάζεστε τον εαυτό σας σαν τον επόμενο MasterChef; Τώρα είναι η ευκαιρία σας να αποδείξετε τις ικανότητές σας. Νικήστε τους αντιπάλους σας σε Mini Games με θέμα το φαγητό ώστε να κερδίσετε το δικαίωμα να επιλέξετε τα καλύτερα υλικά που θα σας βοηθήσουν στην τελική πρόκληση. Κλέψτε τις εντυπώσεις δημιουργώντας το καλύτερο πιάτο ώστε να μαζέψετε τους περισσότερους πόντους και να κερδίσετε το παιχνίδι!

Συλλέξτε Κάρτες Συστατικών μέσα από μία σειρά Mini Games. Αφού μαζέψετε οκτώ Κάρτες Συστατικών ο καθένας, ήρθε η ώρα για την τελική πρόκληση!

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΟΥ

1. Πριν ξεκινήσετε το πρώτο παιχνίδι, αφαιρέστε τους δίσκους από τα πιάτα, τις μάρκες βαθμολογίας, τα πόνια MasterChef και τις βάσεις τους και ενώστε το κάθε πόνι με τη βάση του, όπως φαίνεται στην εικόνα. **A**
2. Έπειτα, διπλώστε τη βάση καρτών, όπως φαίνεται στην εικόνα. **B**
3. Ξεχωρίστε την κάθε κατηγορία καρτών σε: Κάρτες Συστατικών, Κάρτες Mini Games, Κάρτες Πρόκληση και ανακατέψτε κάθε κατηγορία καρτών. Τοποθετήστε τις

4. Τοποθετήστε τον πίνακα βαθμολογίας, τις Κάρτες Mini Games και τη βάση καρτών στο κέντρο και καλύψτε τις Κάρτες Mini Games με την καρτέλα που είναι σαν καρό τραπεζομάντηλο.
5. Αφήστε κάθε παίκτη να επιλέξει ένα πόνι και δώστε σε κάθε παίκτη τις μάρκες βαθμολογίας που του αναλογούν (1-2-4). Αν παίξουν μόνο 3 παίκτες, αφαιρέστε ένα πλήρες σετ από τις μάρκες βαθμολογίας. Επιπλέον, κάθε παίκτης πρέπει να έχει μπροστά του χαρτί (περιέχεται) και μοχλύβι. Αν τελειώσει το χαρτί που περιέχεται εντός του επιτραπέζιου, πάρτε δικό σας.
6. Οι Κάρτες Συστατικών πρέπει να στοιβάζονται με την εικόνα τους προς τα πάνω. Σε κάθε γύρο, τοποθετήστε στη μέση, τόσες Κάρτες Συστατικών όσοι είναι και οι παίκτες. Όταν ένας παίκτης έχει πάρει τη Κάρτα Συστατικών μπορεί να επιβεβαιώσει ποιο είναι το υλικό που έχει επιλέξει.



Περιεχόμενα: 70 Κάρτες Συστατικών, 70 Κάρτες Mini Games, 10 Κάρτες Πρόκληση, 1 Πίνακας Βαθμολογίας, 4 Πόνια Master Chef (Χαρακτήρας + Βάση), 4 Πιάτα από Χαρτόνι, 12 Μάρκες Βαθμολογίας, 1 Βάση Καρτών, 1 Καρτέλα Καρό Τραπεζομάντηλο, 1 Μπλοκάκι



ΩΡΑ ΓΙΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙ!

1. Ξεκινάμε δεξιόστροφα με αυτόν που μαγειρεύει πιο πολύ. Πάρτε μία Κάρτα Mini Games (χωρίς να δείτε την επόμενη) κοιτάξτε το πίσω μέρος της και πείτε δυνατά σε όλους ποιο είναι το παιχνίδι. Στο πίσω μέρος των καρτών αναγράφεται το Mini Game και η κατηγορία του.

- Αν η κάρτα Mini Game λέει «Βρες τη Λέξη» ή «Πρώτο Γράμμα», διαβάστε δυνατά το Mini Game και την κατηγορία πριν γυρίσετε την κάρτα και την τοποθετήσετε στη βάση.
- Αν η κάρτα Mini Game λέει «Μέτρησέ Τα» διαβάστε δυνατά το Mini Game και δείξτε στους υπόλοιπους παίκτες την κάρτα ώστε να δουν τα είδη τροφίμων που πρέπει να μετρήσουν, πριν γυρίσετε την κάρτα και την τοποθετήσετε στη βάση.
- Αν η κάρτα Mini Game λέει «Μακαρονοσαλάτα», διαβάστε δυνατά το Mini Game και επιλέξτε όλοι μαζί έναν αριθμό από το 1-6 πριν γυρίσετε την κάρτα και την τοποθετήσετε στη βάση.
- Αν η κάρτα Mini Game είναι «Ναι, Σεφ!», διαβάστε δυνατά το Mini Game, τοποθετήστε την κάρτα στη βάση χωρίς να δείτε τις απαντήσεις που βρίσκονται στην άλλη πλευρά και έπειτα απαντήστε τις ερωτήσεις.

2. Μόλις λύσετε ένα Mini Game, γράφοντας την απάντησή σας, τοποθετήστε το πιόνι σας στο πρώτο ελεύθερο ορθογώνιο στο πίνακα βαθμολογίας. Αν ένας παίκτης μόνο δεν έχει ολοκληρώσει την απάντησή του, έχει 15 δευτερόλεπτα για να την ολοκληρώσει από την στιγμή που ο προτελευταίος παίκτης έβαλε το πιόνι του στον πίνακα βαθμολογίας.

3. Ο πρώτος παίκτης που θα απαντήσει σωστά επιλέγει πρώτος ποιο συστατικό θα πάρει από αυτά που είναι κάτω και στη συνέχεια ο δεύτερος κ.ο.κ. Τοποθετήστε τις Κάρτες Συστατικών που παίρνετε μέσα στο πιάτο σας.

4. Παίξτε Mini Games μέχρι να μαζέψετε 6 κάρτες συστατικών. Μετά αποκαλύψτε την πάνω πάνω κάρτα από τη στοιβιά Πρόκληση. Η κάρτα, σας λέει ποια θα είναι η τελική πρόκληση!

5. Παίξτε 2 ακόμα Mini Games και εξασφαλίστε ότι έχετε μαζέψει υλικά που θα κάνουν το πιάτο σας μοναδικό και ταυτόχρονα ταιριαστό στην περιγραφή της Κάρτας Πρόκληση.

MINI GAMES

ΒΡΕΣ ΤΗ ΛΕΞΗ

Γράψτε τις σωστές 4 λέξεις που έχουν αναγραμματιστεί. Οποίος ολοκληρώσει πρώτος βάζει το πιόνι του στην αντίστοιχη θέση μέχρι να ολοκληρώσουν όλοι και να τοποθετήσουν αντίστοιχα το πιόνι τους. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τις απαντήσεις και διαλέξτε συστατικό με βάση την τελική βαθμολογία.

ΒΡΕΣ ΤΗ ΛΕΞΗ
ΕΝΤΟΣΘΕΙΑ

ΠΡΩΤΟ ΓΡΑΜΜΑ

Γράψτε δύο λέξεις που ταιριάζουν με την κατηγορία της κάρτας και αρχίζουν με οποιοδήποτε από τα γράμματα που υπάρχουν στο πίσω μέρος της. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τις απαντήσεις και διαλέξτε συστατικό με βάση την τελική βαθμολογία.

ΠΡΩΤΟ ΓΡΑΜΜΑ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΜΕΤΡΗΣΕ ΤΑ

Στο πίσω μέρος της κάρτας αναγράφονται 2 συστατικά φαγητού. Γυρίστε την κάρτα, τοποθετώντας την στη βάση και γράψτε πόσες εικόνες από κάθε συστατικό βρήκατε. Προσοχή όμως, μην μπερδεύεστε από το τρίτο αντικείμενο που μπορεί να εμφανίζεται στη κάρτα αλλά δεν αναγράφεται στο πίσω μέρος! Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τις απαντήσεις και διαλέξτε συστατικό με βάση την τελική βαθμολογία.

ΜΕΤΡΗΣΕ ΤΑ
Αγγούρια & Ντομάτες

ΜΑΚΑΡΟΝΟΣΑΛΑΤΑ

Επιλέξτε όλοι μαζί έναν αριθμό (1-6), και μετά γυρίστε την κάρτα ανοιχτή στη βάση. Γράψτε σε ποιον αριθμό-συστατικό καταλήγει ο αριθμός που επιλέξατε. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τις απαντήσεις και διαλέξτε συστατικό με βάση την τελική βαθμολογία.

ΜΑΚΑΡΟΝΟΣΑΛΑΤΑ
(διαλέξτε έναν αριθμό από το 1 έως το 6)

ΝΑΙ, ΣΕΦ!

Γράψτε την απάντηση ναι ή όχι, για τις 4 ερωτήσεις της κάρτας όσο πιο γρήγορα μπορείτε. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τις απαντήσεις και διαλέξτε συστατικό με βάση την τελική βαθμολογία.

ΝΑΙ, ΣΕΦ!

- 1 Η μαπαλολά είναι είδος τυριού.
- 2 Τα νιάτα φασκομαύρι με αυλάκι.
- 3 Η κρεμμύδα της κερκίδας είναι η βάλια.
- 4 Η κρομμύδα παρασκευάζεται με τριφύνη γάλα.

ΔΙΑΛΕΓΟΝΤΑΣ ΚΑΡΤΕΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΒΡΕΣ ΤΗ ΛΕΞΗ ΠΡΩΤΟ ΓΡΑΜΜΑ ΜΑΚΑΡΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕΤΡΗΣΕ ΤΑ

Οι παίκτες, που απάντησαν σωστά, διαλέγουν μία Κάρτα Συστατικών με την αντίστοιχη σειρά που βρίσκονται τα πιάνα τους στο πίνακα βαθμολογίας. Αν κάποιος έκανε λάθος, επιλέγει Κάρτα Συστατικών τελευταίος. Αν είναι πάνω από ένας και πάλι επιλέγουν κάρτες με τη σειρά που βρίσκονται τα πιάνα στον πίνακα βαθμολογίας.

ΝΑΙ, ΣΕΦ!

Ο παίκτης με τις περισσότερες σωστές απαντήσεις διαλέγει πρώτος Κάρτα Συστατικών. Αν περισσότεροι παίκτες έχουν την ίδια βαθμολογία, διαλέγουν κάρτα με βάση τη θέση που έχουν τα πιάνα τους στον πίνακα βαθμολογίας. Έπειτα ο παίκτης με την επόμενη καλύτερη βαθμολογία κ.ο.κ.

ΩΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ΠΡΟΚΛΗΣΗ!

Μετά από τα 8 Mini Games, οι παίκτες δημιουργούν το πιο νόστιμο, δειλεστικό και διασκεδαστικό πιάτο, χρησιμοποιώντας 7 ή και τις 8 από τις Κάρτες Συστατικών που έχουν συλλέξει. Τα βασικά κριτήρια βαθμολόγησης είναι:

1. Το όνομα που θα δώσετε στο πιάτο.
2. Ο τρόπος παρουσιάσής του στους υπόλοιπους παίκτες.
3. Η γεύση.

Βέβαια, ο τρόπος παρουσιάσής και το όνομα του πιάτου θα πρέπει να συνάδει με το θέμα της Κάρτας Πρόκληση. Χρησιμοποιήστε τη φαντασία σας, αφήστε το γαστρονομικό σας ταλέντο να λάμψει και ξετρεφάνετέ τους όλους!

Σε κάθε παίκτη δίνεται η ευκαιρία να παρουσιάσει το πιάτο του και να πει σε όλους γιατί αξίζει τη νίκη! Έπειτα, οι παίκτες βαθμολογούν τις δημιουργίες των συμπαίκτών τους, δείχνοντας τους τη μάρκα βαθμολογίας (1-2-4) που θεωρούν ότι αξίζει το πιάτο τους.

ΤΡΟΠΟΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΓΙΑ ΑΡΧΑΡΙΟΥΣ: Κάθε παίκτης βαθμολογεί το πιάτο των αντιπάλων του χρησιμοποιώντας μία από τις 3 μάρκες (1,2,4). Ο βαθμός αντιπροσωπεύει και τα 3 κριτήρια (όνομα, παρουσίαση, γεύση). Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ίδια μάρκα για την βαθμολογία δύο διαφορετικών παικτών. Για παράδειγμα, αν ο παίκτης Α βαθμολογήσει με 4 τον παίκτη Β, δε μπορεί να δώσει τον ίδιο βαθμό στον παίκτη Γ. Ο παίκτης που θα συγκεντρώσει τους περισσότερους πόντους, κερδίζει.

ΓΙΑ ΕΜΠΕΙΡΟΥΣ: Γίνεται η ίδια διαδικασία αλλά για κάθε ένα από τα 3 κριτήρια ξεχωριστά. Οι παίκτες δε μπορούν να χρησιμοποιήσουν την ίδια μάρκα για να βαθμολογήσουν το ίδιο κριτήριο σε δύο παίκτες.

Κριτήρια	Βαθμολογία από τους 3 αντιπάλους	Συνολική Βαθμολογία Ανά Κριτήριο
Όνομα	2, 4, 4	10
Παρουσίαση	1, 2, 1	4
Γεύση	4, 4, 4	12
Σύνολο		26 βαθμοί

Ακολουθείτε την ίδια διαδικασία και για τους υπόλοιπους παίκτες.

Σε περίπτωση ισοβαμίας των 2 καλύτερων παικτών, αυτοί παίζουν ένα ακόμα Mini Game Ναι, Σεφ! που θα αναδειξει τον τελικό νικητή!

ΠΡΟΚΛΗΣΗ

Ο Παλιός είναι Αλλιώς
Αγαπημένα Πιάτα της
Παιδικής Ηλικίας





Photo credit: David Loftus

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ TORTIGLIONI ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΚΡΕΜΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

Μερίδες: 4 | Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά | Μαγείρεμα: 10 λεπτά

Δημιουργός Συνταγής: Rukmini Iyer, Διαγωνιζόμενος MasterChef Αγγλίας 2013

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 1 κ.σ.** Ελαιόλαδο
- 4** Φιλέτα Σολομού
- 400 γρ.** Μακαρόνια Tortiglioni
- 20 γρ.** Βούτυρο
- 2-3** Κλωναράκια Δεντρολίβανο Ψιλοκομμένα
- 30 γρ.** Φρυγανιά Τριμμένη
- 20 γρ.** Παρμεζάνα Τριμμένη
- 1** Χούφτα Μαϊντανός Ψιλοκομμένος
- 400 γρ.** Κρέμα Γάλακτος
- 1** Λεμόνι, μόνο ο χυμός
- Θαλασσινό Αλάτι και Φρεσκοτριμμένο Πιπέρι

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 Μεγάλο Τηγάνι
- 1 Μικρό Τηγάνι
- 1 Μεγάλη Κατσαρόλα
- 1 Σουρωτήρι
- 1 Ξύλινη Κουτάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1)** Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά, μετά προσθέτουμε τα φιλέτα σολομού. Μαγειρεύουμε σε μέτρια προς χαμηλή θερμοκρασία για 4-5 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να ψηθεί μέχρι μέσα το ψάρι.
- 2)** Στο μεταξύ, παίρνουμε τη μεγάλη κατσαρόλα τη γεμίζουμε με νερό και προσθέτουμε αλάτι, μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα μαγειρεύουμε με βράση τις οδηγίες, για το χρόνο μαγειρέματος, που βρίσκονται πάνω στη συσκευασία ώστε να είναι al dente. Τα στραγγίζουμε, κρατώντας μερικές κουταλιές της σούπας από το νερό που έβρασαν τα μακαρόνια.
- 3)** Όσο τα μακαρόνια βράζουν, ζεσταίνουμε το βούτυρο σε ένα μικρό τηγάνι και όταν αφρίσει, προσθέτουμε το δεντρολίβανο και την τριμμένη φρυγανιά. Ανακατεύουμε συχνά σε μέτρια θερμοκρασία, μέχρι η φρυγανιά να ροδίσει – χρειάζεται περίπου πέντε λεπτά - στη συνέχεια προσθέτουμε την παρμεζάνα και ανακατεύουμε καλά το μείγμα. Προσθέτουμε μία πρέζα θαλασσινό αλάτι και τον μαϊντανό, ανακατεύουμε και στη συνέχεια αφήνουμε στην άκρη.
- 4)** Μόλις ο σολομός ψηθεί, τον σπάμε σε μικρότερα κομματάκια με τη ξύλινη κουτάλα και τον ρίχνουμε στη κατσαρόλα μαζί με τα μακαρόνια και την κρέμα γάλακτος και τα βάζουμε να πάρουν μία βράση. Δοκιμάζουμε, και προσθέτουμε όσο αλάτι, πιπέρι και λεμόνι χρειάζεται. Έπειτα, σερβίρουμε το φαγητό σε 4 μπολ, ρίχνουμε από πάνω το μείγμα με τη φρυγανιά και είμαστε έτοιμοι για ένα απολαυστικό γεύμα!