



Όλα ξεκίνησαν στην κουζίνα της μαμάς. Δίπλα της έμαθα τα μυστικά των παραδοσιακών χειροποίητων γλυκών του κουταλιού, μαρμελάδων & τουρσιών.

Η αγάπη για την παράδοση, οι μυρωδιές, οι γεύσεις και το μεράκι για δουλειά με οδήγησαν σε επαγγελματικά μονοπάτια από το 2001.

Έτσι, προσπάθησα να μάθω όσο το δυνατόν περισσότερα γύρω από την τεχνική και τους συνδυασμούς τους, παρασκευάζοντας γευστικές δημιουργίες με τα τοπικά προϊόντα (δικής μας παραγωγής) που μας δίνει απλόχερα η ευλογημένη γη της Ανάλιψης Μεσσηνίας.

Στόχος μου είναι να συνεχίσω να προσφέρω τα μυστικά της παράδοσης, αναπτύσσοντας παράλληλα τις δικές μου ιδέες και τεχνικές.

Μαρία Δουβόγιαννη

It all started in Mom's kitchen by learning her secrets beside her traditional, handmade candy, jam and pickles.

Love for tradition, smells, tastes and passion for work with led to professional paths since 2001. So I tried to learn as much as possible about their technique and them combining them, making delicious creations with local products (own of our production) that generously gives us the blessed land of Analipsis at Messinia.

My goal is to continue to offer the secrets of tradition, developing alongside my own ideas and techniques.

Maria Douvogianni

Jorea



Μεσσηνιακή
παράδοση

Μερλοπούλου 43
24200 Μεσσήνη Μεσσηνίας

T: +30 27220 25021

K: +30 693 4195790

E: info@messiniakiparadosi.gr

www.messiniakiparadosi.gr

Fb: <https://facebook.com/MessiniakiParadosi/>



Μεσσηνιακή
παράδοση

ΓΛΥΚΑ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

ΤΟΥΡΣΙΑ

GOURMET



Η Μεσσηνιακή Παράδοση απέσπασε στον διαγωνισμό **Taste Olymp Awards 17** τρία χρυσά βραβεία (μαρμελάδα πορτοκάλι - ντομάτα, μαρμελάδα φραγκόσυκο, πάστα πράσινης τσακιστής ελιάς), ένα χάλκινο (γλυκό κουταλιού μανιτάρι) και μια θέση στα Top 20 προϊόντα (πάστα πράσινης τσακιστής ελιάς) και στον **Taste Olymp Awards 18** δύο χρυσά βραβεία (μαρμελάδα καυτερής πιπεριάς, μελιτζανοσαλάτα) ένα χάλκινο (μαρμελάδα πορτοκάλι με λευκή σοκολάτα) και δύο αργυρά (γλυκό κουταλιού γίγαντας, μαρμελάδα λεμόνι με τζιντζερ και ροδοπέταλο).

Η Μεσσηνιακή Παράδοση ακολουθεί πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης για την ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000



γλυκά κουταλιού

SPOON SWEET

Αγκινάρα ARTICHOKE
Ανθός λεμονιάς & πορτοκαλιάς
LEMON & ORANGE BLOSSOM
Αραχίδα PEANUT
Αχλαδάκι PEAR
Βατόμουρο RASPBERRY
Βύσσινο MORELLO
Γίγαντας BEAN
Γκότζι-μπερί GOJI BERRY
Γκρέιπφρουτ GRAPEFRUIT
Δαμάσκηνο PLUM
Ελιά γεμιστή με αμύγδαλο OLIVE
Καρότο CARROT
Καρπούζι με μέλι WATERMELON
Καρυδάκι UNRIPE WALNUTS Κάστανο CHESTNUT
Κεράσι CHERRY Κίτρο CITRON Κολοκύθα με μέλι PUMPKIN Κουμ κουάτ KUMQUAT
Κυδώνι με αμύγδαλο QUINCE Κυδώνι με ρόδι QUINCE & POMEGRANATE
Λεμόνι LEMON Μανιτάρι MUSHROOM Μανταρίνι MANDARIN
Μελιτζανάκι με μέλι EGGPLANT Μήλο APPLE Μύρτιλο BILBERRY Νεράντζι BITTER
Ντοματάκι TOMATO Περγαμόντο BERGAMOT Πορτοκάλι ORANGE
Σαγκουίνι BLOOD ORANGE Σταφύλι GRAPES Συκαλάκι WILD FIG
Τριαντάφυλλο ROSE Τσαπέλα με κονιάκ DRIED FIGS
Φράουλα STRAWBERRY



μαρμελάδες

MARMALADE

Ακτινίδιο KIWI Αχλαδί PEAR
Ανανάς PINE APPLE Βανίλια VANILLA PLUM
Βατόμουρο RASPBERRY Βερέκοκο APRICOT
Βύσσινο MORELLO Δαμάσκηνο PLUMS
Ελιά OLIVE Καρπούζι WATERMELON
Καρπούζι & Σταφίδα
WATERMELON & RAISINS
Κάστανο CHESTNUT Κεράσι CHERRY
Κολοκύθα PUMPKIN
Κουμ κουάτ KUMQUAT
Κυδώνι QUINCE
Λεμόνι LEMON
Λωτός PERSIMMON
Μανταρίνι MANDARIN
Μανταρίνι με μαστίχα Χίου MANDARIN WITH CHIOS MASTIHA
Μήλο με ρόδι APPLE WITH POMEGRANATE Μύρτιλο BILBERRY
Μπανάνα BANANA Μπανάνα με σοκολάτα BANANA WITH DARK CHOCOLATE
Νεκταρίνι NECTARINE Πεπόνι MELON Περγαμόντο BERGAMOT
Πορτοκάλι ORANGES Πορτοκάλι με Σοκολάτα ORANGES WITH WHITE CHOCOLATE
Ροδάκινο PEACH Ρόδι POMEGRANATE Σαγκουίνι BLOOD ORANGE Σύκο FIG
Φραγκοστάφυλο CRANBERRY Φραγκόσυκο PRICKLY
Φράουλα STRAWBERRY Φράουλα & Μανταρίνι STRAWBERRY & MANDARIN
Φράουλα με Σοκολάτα STRAWBERRY WITH DARK CHOCOLATE



πατέ & μαρινάτα

PASTE & MARINADE

Πάστα ελιάς μαύρη με βότανα OLIVE PASTE
Πάστα ελιάς πράσινη με θρούμνη CRACKED GREEN OLIVES PASTE
Άλειμμα μανιταριών MUSHROOM PASTE

Ελιές Καλαμών
KALAMATA OLIVES
Ελιές πράσινες τσακιστές
CRACKED GREEN OLIVES

Αγκινάρα ARTICHOKE
Αλμυρίκι TAMARIX
Βολβοί ONION BULBS
Γλυστρίδα PURSLANE
Κρίταμο ROCK SAMPHIRE
Μελιτζανάκι γεμιστό BABY EGGPLANT
Μελιτζανοσαλάτα EGGPLANT SALAD
Ντομάτα λιαστή SUN DRIED TOMATO
Παντζάρι BEETROOT
Πιπεριές Φλωρίνης RED BANANA PEPPERS
Πλευρώτους PLEUROTUS
Σπαράγγι της θάλασσας SEA ASPARAGUS



Μείγμα μπαχαρικών Τζωραίας
MIXED SPICY

Jorea

Πελτές ντομάτας TOMATO PASTE Σάλτσα ντομάτα TOMATO SAUCE

με στέβια

WITH STEVIA



Γλυκό Βύσσινο MORELLO spoon sweet
Γλυκό Κεράσι CHERRY spoon sweet
Μαρμελάδα Ακτινίδιο KIWI jam
Μαρμελάδα Βανίλια VANILLA PLUM jam
Μαρμελάδα Βερέκοκο APRICOT jam
Μαρμελάδα Βύσσινο MORELLO jam
Μαρμελάδα Κεράσι CHERRY jam
Μαρμελάδα Πορτοκάλι ORANGES jam
Μαρμελάδα Ροδάκινο PEACH jam
Μαρμελάδα Φράουλα STRAWBERRY jam

χωρίς ζάχαρη SUGAR FREE

Μαρμελάδα Σύκο με σταφύλι
FIG & GRAPES jam

συμπυκνωμένοι χυμοί

JUICE CO



Βύσσινο MORELLO
Κεράσι CHERRY
Ρόδι POMEGRANATE
Λεμονάδα LEMON
Μύρτιλο BILBERRY
Φραουλάδα STRAWBERRY

Πετιμέζι GRAPE JUICE SYRUP
Βράσμα (Πετιμέζι σύκου)
VRASMA (FIG JUICE CONCENTRATE)
Χαρουπόμελο CAROB SYRUP

Οξύμελο από σύκο (αρχαιοελληνικό ξίδι) OXIMELO (ANCIENT GREEK VINEGAR)
Λαδόξιδο (με οξύμελο) VINAIGRETTE (WITH OXIMELO)

τσάτνειϊ

CHUTNEY



Καυτερή πιπεριά CHILI
Κρεμμύδι σε κόκκινο κρασί
ONION IN RED WINE
Κρεμμύδι & Τζίντζερ
ONION & GINGER
Λεμόνι, τζίντζερ, ροδοπέταλα
LEMON, GINGER, ROSE PETALS
Ντομάτα με πορτοκάλι
TOMATO with ORANGE
Ντομάτα & κρεμμύδι
TOMATO & ONION
Σύκο FIG
Τζίντζερ GINGER

Ελληνικό Cheesecake με ανθότυρο, κρίθινο παξιμάδι και ελιά γλυκό

Υλικά:
Για το μπισκότο: 200 γραμμάρια κρίθινα παξιμάδια, 50 γρ. ζάχαρη, 80 γρ. βούτυρο λειωμένο
Για την κρέμα: 400 γρ. ανθότυρο, 200 γρ. στραγγιστό γιαούρτι, 150 γρ. μέλι,
100 γρ. γλυκό ελιές καλαμών γεμιστές με αμύγδαλο
6 χαμπλά, διάφανα ποτήρια για το σερβίρισμα

Τρόπος παρασκευής:

Για το κριθαρένιο μπισκότο :
Χτυπάμε στο μούλτι και, αν χρειαστεί, προσθέτουμε ελάχιστο νερό για να λειώσουν. Συμπληρώνουμε με τη ζάχαρη και τέλος με το βούτυρο. Βάζουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° C για περίπου 20', φροντίζοντας να μην καεί.

Όταν βγει ξαναπερνάμε από το μούλτι και βάζουμε με ένα κουτάλι μικρή ποσότητα σε κάθε ποτήρι.

Για την κρέμα:

Τρίβουμε το ανθότυρο για να είναι πιο εύπλαστο και χτυπάμε στο μίξερ να γίνει λεία κρέμα. Προσθέτουμε το γιαούρτι και το μέλι και χτυπάμε πάλι να ενσωματωθούν. Γεμίζουμε τα ποτήρια αφήνοντας 2 cm στην επάνω πλευρά. Προσθέτουμε το σιρόπι της ελιάς και βάζουμε από 3-4 ελιές σε κάθε ποτήρι.
Αφήνουμε στο ψυγείο για μια ώρα και σερβίρουμε.

Κοτόπουλο με σάλτσα από τη μαρμελάδα της Τζωραίας, τσάτνειϊ τοίλι και ρούμι

Υλικά: 4 φιλέτα στήθος κοτόπουλο, 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες, 1 κρεμμύδι μέτριο ψιλοκομμένο,
2 κ.γ. τσάτνειϊ τοίλι, 2 κ.σ. μαρμελάδα ντομάτα - πορτοκάλι,

100 γραμ. μαρμελάδα πορτοκάλι με λευκή σοκολάτα και φρέσκο κόλιανδρο,

100 γραμ. φουντούκια ψίχα καβουρντισμένα και σπασμένα, 2 κόκκους κάρδαμο, 4 σπυριά γαρούφαλλο,

1 στικ κανέλα Κεϋλάνης, 40 γρ. μαύρη ζάχαρη, 40 γρ. πετιμέζι σύκου, χυμό από 2 πορτοκάλια,

100 γραμ. σοκολάτα λευκή, 150 γραμ. ρούμι, 100 ml κρέμα γάλακτος, αλάτι, 100 γρ. βούτυρο,

30 γρ. σάλτσα σόγιας, 60 γρ. τζίντζερ τριμμένο.

Τρόπος παρασκευής: Σε μια κατσαρόλα λειώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε το κοτόπουλο κομμένο σε λωρίδες, συμπληρώνουμε με το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα φουντούκια και οστάρομα. Προσθέτουμε το τσάτνειϊ τοίλι, το τζίντζερ, τη ζάχαρη και σβήνουμε με το ρούμι.

Όταν πιεί το μισό προσθέτουμε τα μπαχαρικά, τον χυμό του πορτοκαλιού και τα υπόλοιπα υλικά και τέλος την κρέμα γάλακτος. Ανακατεύουμε και αφήνουμε σε σιγή φωτιά να βράσει. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό.

Χυλοπίτες με σύγκλινο, μυζήθρα και τσάτνειϊ σύκου

Υλικά: 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο, 100 γρ. μυζήθρα τριμμένη, 1 κ.σ. τσάτνειϊ σύκου, 5 φύλλα βασιλικού χοντροκομμένου, 100 γρ. σύγκλινο κομμένο σε κύβους, 10 ντοματίνια κομμένα στη μέση, 50 ml ελαιόλαδο.

Τρόπος παρασκευής: Βράζουμε τις χυλοπίτες σε αλατισμένο νερό, σουρώνουμε και κρατάμε 1 φλιτζάνι από το νερό. Σοτάφουμε το σύγκλινο και το σκόρδο με το ελαιόλαδο και λίγο από την γλίνα.

Προσθέτουμε τα ντοματίνια και ρίχνουμε το τσάτνειϊ σύκου, τις χυλοπίτες και την μυζήθρα

Ανακατεύουμε με προσοχή και προσθέτουμε λίγο από το νερό των ζυμαρικών για να δημιουργηθεί σάλτσα.

Τέλος πασαλίζουμε με τον βασιλικό και σερβίρουμε.

Μαριναρισμένες γαρίδες και αγκινάρες τουρσί

Υλικά: 1 μεσαία ντομάτα ξεφλουδισμένη και κομμένη σε σφίνες, 1 ψιλοκομμένη κόκκινη πιπεριά,

1 ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι, 4 φύλλα ραντίτσιο, 1 κ.γ. μπαχαρικό με φλοιόδες ντομάτας,

12 βρασμένες και καθαρισμένες γαρίδες, 200 γρ. αγκινάρες τουρσί, 2 κ.γ. μουστάρδα, 50 ml ξύδι κρασιού,

1 κ.γ. ζάχαρη, αλατοπίπερο, 120ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, 1 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένο μάραθο.

Τρόπος παρασκευής: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, αφήνουμε μισή ώρα να απλωθούν οι γεύσεις και σερβίρουμε.

Φωτιάδης Νικολάος