



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
UNIVERSITY OF WEST ATTICA

ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΠΑΝΤΕΛΗ

AM 17003

Πτυχιακή Εργασία

Σχεδιασμός εταιρικής ταυτότητας του brand
Flavor's Secret

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια: **Ιωάννα Δελφίνο**

ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Εισηγήτρια: Ιωάννα Δελφίνο
Δρ. Ευάγγελος Χατζηθεοδώρου
Δρ. Σοφία Μυτιληναίου

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο/η κάτωθι υπογεγραμμένος/η Χριστίνα Παντελή του Αντρέα, με αριθμό μητρώου 17003 φοιτητήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του Τμήματος Γραφιστικής και Οπτικής Επικοινωνίας δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος. Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Ο/Η Δηλών/ούσα



ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της πτυχιακής μου εργασίας είναι ο σχεδιασμός της εταιρικής ταυτότητας του brand Flavor's Secret, που αφορά ένα κατάστημα μπαχαρικών και μυρωδικών. Η παρουσίαση περιλαμβάνει το σχεδιασμό σειράς συσκευασιών, σειράς γλαστρών με μυρωδικά, καθώς και τον σχεδιασμό βιβλίου μαγειρικής.

Για την προώθηση σχεδιάστηκαν αφίσες, καταχώρηση σε περιοδικό, έντυπο, χάρτινη τσάντα, υφασμάτινη τσάντα, ψάθινη τσάντα, στάμπα κεριού, συσκευασία δώρου, επαγγελματική κάρτα, κάρτα πόντων και θήκη κάρτας καθώς και το προφίλ του καταστήματος στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

Συσκευασίες, γλάστρες, μπαχαρικά, μυρωδικά, βιβλίο μαγειρικής, vintage

SUMMARY

The purpose of my senior thesis is the design of the corporate identity of the brand Flavor's Secret that pertains to a spices and herbs store. The presentation includes the design of a series of packages, pots with herbs as well as the design of a cook book.

For the promotion designed posters, magazine listings, a brochure, a paper bag, a fabric bag, a wicker bag, wax stamp, a gift package, a business card, a card with points and a card case, designed as well as the store's profile on social media.

KEY WORDS

Packages, pots, spices, herbs, cook book, vintage

Περιεχόμενα

Έρευνα σελ. 8-23

Έρευνα αγοράς σελ.24-25

Προσχέδια λογοτύπου σελ.26-33

Επιλεγμένο λογότυπο σελ.34

Χώρος ασφαλείας λογοτύπου σελ.35

Το λογότυπο σε θετικό και αρνητικό σελ.36

Τυπογραφία λογοτύπου σελ.37

Λάθος χρήση λογοτύπου σελ.38

Εφαρμογές εταιρικής ταυτότητας σελ.39-44

Σχεδιασμός συσκευασιών σελ.45-64

Μυρωδικά σελ.65-67

Εφαρμογές σελ.69-71

Αφίσες σελ.72-77

Καταχώριση σελ. 78-80

Έντυπο σελ. 81-85

Τυπογραφία σελ. 86-88

Δευτερεύοντα γραφιστικά σελ.89-90

Σχεδιασμός βιβλίου συνταγών σελ.91-113

Social Media σελ. 114-116

Εισαγωγή



Το θέμα της πτυχιακής μου εργασίας είναι ο σχεδιασμός του brand Flavor's Secret. Πρόκειται για ένα κατάστημα μπαχαρικών και μυρωδικών. Το Flavor's Secret απευθύνεται σε όλους όσους αγαπούν την μαγειρική και ενδιαφέρονται να ανακαλύψουν το μυστικό της γεύσης. Έχει σκοπό να ταξιδέψει τον πελάτη σε διάφορες περιοχές του πλανήτη μέσα από τις μοναδικές γεύσεις του κάθε τόπου.

Επιλεγμένα μπαχαρικά

Κύμινο

Μαύρο Πιπέρι

Κάρυ





Κύμινο

Έχει μικρά λουλούδια σε λευκό ή ροζ χρώμα με πέντε πέταλα και λεπτούς κιτρινοπούς σπόρους.

Το ύψος του κυμαίνεται από 20 έως 30 εκατοστά. Τα φύλλα έχουν μήκος πέντε έως δέκα εκατοστά.

Καλλιεργείται σε τόπους όπου το καλοκαίρι είναι μακρύ και ζεστό, από τρεις έως τέσσερις μήνες, με θερμοκρασίες ημέρας περίπου 30 ° C.

Είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και καλλιεργείται κυρίως σε μεσογειακά κλίματα.

Καλλιεργείται από σπόρους που σπέρνονται την άνοιξη.

Το αιθέριο έλαιο χρησιμοποιείται σε αρώματα και αρωματικά λικέρ.

Το κύμινο μπορεί να βρεθεί σε ορισμένα ολλανδικά τυριά όπως το τυρί Leyden και σε μερικά παραδοσιακά ψωμιά από τη Γαλλία. Αποτελεί βασικό συστατικό σε αρκετά μείγματα μπαχαρικών. Παραδοσιακά προστίθεται σε κάρυ, enchiladas, tacos και άλλα τρόφιμα της Μέσης Ανατολής, της Ινδίας, της Κούβας και του Μεξικού.



Το αιθέριο έλαιό του χρησιμοποιείται σε αρώματα και αρωματικά λικέρ.

Χρήση

Οι σπόροι κύμινου χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό.

Η διακριτική γεύση του κυμίνου και το έντονο, ζεστό άρωμα οφείλεται στην περιεκτικότητα σε αιθέριο έλαιο.

Φαρμακευτική χρήση

Το κύμινο ταξινομείται ως διεγερτικό, καρμινικό και αντιμικροβιακό.

Στην Σρι Λάνκα χρησιμοποιείται ως τσάι και απαλύνει τα προβλήματα στο στομάχι.



Το κύμινο λέγεται επίσης ότι βοηθά στη θεραπεία του κοινού κρυολογήματος, όταν προστίθεται σε ζεστό γάλα και καταναλώνεται.

Έχει σημαντική αντιμυκητιακή δράση.

Η φαρμακευτική του χρήση σήμερα είναι κυρίως κτηνιατρική.

Ιστορικά

Το κύμινο χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα.

Οι σπόροι, που ανασκάφηκαν στην περιοχή της Συρίας Tell ed-Der, χρονολογούνται στη δεύτερη χιλιετία π.Χ.

Έχει βρεθεί επίσης και σε διάφορους αιγυπτιακούς αρχαιολογικούς χώρους.

Αρχικά καλλιεργήθηκε στο Ιράν και στην περιοχή της Μεσογείου, το κύμινο αναφέρεται στην Αγία Γραφή και στην Παλαιά Διαθήκη.

Ήταν επίσης γνωστό στην αρχαία Ελλάδα και τη Ρώμη.

Το κύμινο δεν ευνοήθηκε στην Ευρώπη, εκτός από την Ισπανία και τη Μάλτα κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα.



Εισήχθη στην Αμερική από Ισπανούς αποίκους.

Σήμερα καλλιεργείται κυρίως στο Ιράν, το Ουζμπεκιστάν, το Τατζικιστάν, την Τουρκία, το Μαρόκο, την Αίγυπτο, την Ινδία, τη Συρία, το Μεξικό και τη Χιλή.

Ετυμολογία

Το αγγλικό "cumin" προήλθε από το γαλλικό "cumīn" το οποίο δανείστηκε έμμεσα από το αραβικό Kammon, το οποίο προέκυψε από το ισπανικό «comino» κατά τη διάρκεια της αραβικής κυριαρχίας στην Ισπανία τον δέκατο πέμπτο αιώνα.

Μια λαϊκή ετυμολογία συνδέει τη λέξη με την περσική πόλη Kerman, όπου, σύμφωνα με την ιστορία, παράγεται το μεγαλύτερο μέρος του κύμινου της αρχαίας Περσίας. Η ονομασία της πόλης Kerman, που ονομάζεται τοπικά "Kermun", έγινε "Kumun" και τελικά "κύμινο" στις ευρωπαϊκές γλώσσες.



Μαύρο πιπέρι

Το φυτό μαύρης πιπεριάς μπορεί να φτάσει σε ύψος 10 μέτρων.

Προέρχεται από την ακτή Malabar της Ινδίας και είναι ένα από τα πρώτα γνωστά μπαχαρικά.

Το Βιετνάμ είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας πιπεριού.

Το μαύρο πιπέρι είναι το πιο διαδεδομένο μπαχαρικό στον κόσμο και είναι ένα από τα πιο κοινά μπαχαρικά που προστίθενται σε κουζίνες σε όλο τον κόσμο.

Ιστορικά

Κατά τους πρώτους ιστορικούς χρόνους το πιπέρι καλλιεργήθηκε ευρέως στους τροπικούς κύκλους της Νοτιοανατολικής Ασίας, όπου έγινε ιδιαίτερα γνωστό ως καρύκευμα.

Στην αρχαιότητα το χρησιμοποιούσαν σε τελετές μουμιοποίησης καθώς έχει βρεθεί στα ρουθούνια του Ramesses.

Ήταν γνωστό στην Ελλάδα τουλάχιστον από τον τέταρτο αιώνα π.Χ., αν και ήταν μάλλον ένα ασυνήθιστο και ακριβό προϊόν που μόνο οι πολύ πλούσιοι μπορούσαν να αντέξουν οικονομικά.



Το μαύρο πιπέρι ήταν ένα γνωστό και διαδεδομένο, αν και ακριβό, καρύκευμα στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία. Το Apicius 'De re coquinaria, ένα βιβλίο μαγειρικής του τρίτου αιώνα που πιθανότατα βασίστηκε τουλάχιστον εν μέρει σε ένα από τον πρώτο αιώνα μ.Χ., περιλαμβάνει το πιπέρι στις περισσότερες συνταγές του.

Το πιπέρι ήταν τόσο πολύτιμο που συχνά χρησιμοποιούταν ως νόμισμα. Ο Αλάρικς, βασιλιάς των Βησιγόθων, περιλάμβανε 3000 κιλά πιπεριού ως μέρος των λύτρων που ζήτησε από τη Ρώμη όταν πολιορκήθηκε τον πέμπτο αιώνα.

Η υπερβολική τιμή του κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα και το μονοπώλιο στο εμπόριο που κατείχε η Ιταλία ήταν ένα από τα κίνητρα που οδήγησαν τους Πορτογάλους να αναζητήσουν μια θαλάσσια διαδρομή προς την Ινδία. Το 1498, ο Βάσκο ντα Γκάμα έγινε το πρώτο άτομο που έφτασε στην Ινδία ταξιδεύοντας στην Αφρική και όταν τον ρώτησαν οι Άραβες στο Calicut (που μιλούσαν ισπανικά και ιταλικά) γιατί είχαν έρθει, ο εκπρόσωπός του απάντησε, «ζητάμε χριστιανούς και μπαχαρικά».

Σήμερα, το πιπέρι αντιπροσωπεύει το ένα πέμπτο του παγκόσμιου εμπορίου μπαχαρικών.



Κάρυ

Το Curry είναι ο αγγλικός όρος για μια γενική ποικιλία πικάντικων πιάτων, που συνήθως συνδέεται με ινδική κουζίνα, Ινδονησιακή, Μαλαισιανή, Πακιστανική, Ταϊλανδέζικη και άλλες κουζίνες της Νότιας και Νοτιοανατολικής Ασίας.

Τα περισσότερα κάρυ αποτελούνται από κρέας, ψάρι ή λαχανικά που παρασκευάζονται σε μια σάλτσα που περιέχει συνδυασμό τοπικών μπαχαρικών και αρτυμάτων, και συνήθως συνοδεύονται από ρύζι ή κάποιο είδος ψωμιού. Πολλά κάρυ περιέχουν τσίλι, τζίντζερ, μουστάρδα και άλλα καυτά μπαχαρικά.

Οι πρώτες συνταγές κάρυ δεν ήταν τόσο πικάντικες όσο είναι σήμερα. Τα φυτά τσίλι δεν εισήχθησαν στην Ινδία μέχρι τα τέλη του δέκατου πέμπτου αιώνα.

Το κάρυ προήλθε από την ινδική υποήπειρο, αλλά μεταφέρθηκε από μετανάστες και εμπόρους σε άλλες ασιατικές χώρες και αργότερα στην Ευρώπη, τη Νότια Αφρική και την Καραϊβική, όπου προσαρμόστηκε και τροποποιήθηκε για να ενσωματώσει τοπικά υλικά.

Η ονομασία του προέρχεται από την σάλτσα Tamil kari η οποία αποτελείται από μείγμα μπαχαρικών και προέρχεται από την Ινδία.



Η βάση του είναι αρωματισμένη με διάφορα μπαχαρικά, συνήθως κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλο, κόλιανδρο, κύμινο, μάραθο, fenugreek, μουστάρδα, μαύρο και κόκκινο (καγιέν) πιπέρι και κουρκουμά.

Ετυμολογία

Υπάρχουν πολλές θεωρίες σχετικά με την ετυμολογική προέλευση της λέξης «curry». Ο όρος curry προέρχεται από τη λέξη Karī της Νότιας Ινδίας, που χρησιμοποιείται για να δηλώσει οποιοδήποτε δευτερεύον πιάτο τρώγεται με ρύζι.

Η λέξη «curry» χρησιμοποιείται σε μεγάλο βαθμό στο νότιο τμήμα της Ινδίας. Τα εμπορικά μείγματα μπαχαρικών ανάλογων με τη σκόνη κάρυ ονομάζονται Garam masala. Στη Βόρεια Ινδία και το Πακιστάν, η λέξη «κάρυ» σημαίνει συνήθως «σάλτσα».

Τα πιάτα της Βεγγάλης που ονομάζονται «Τορκάρι», φτιαγμένα από βρασμένα ή ξηρά λαχανικά σε σάλτσα, είναι μια άλλη πιθανή πηγή του αγγλικού όρου «κάρυ», αφού οι Βρετανοί κατέλαβαν τη Βεγγάλη πριν φτάσουν στο Μάντρα.

Μια άλλη θεωρία είναι ότι η ριζική λέξη για το κάρυ είναι “Kadahī” ή Karahī, “που δηλώνει το δοχείο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται στις ινδικές κουζίνες.

Επιλεγμένα αρωματικά φυτά

Δεντρολίβανο

Ρίγανη

Μέντα

Σχοινόπρασο





Δεντρολίβανο

Είναι μικρό αειθαλές φυτό όπου τα φύλλα του χρησιμοποιούνται για να δώσουν γεύση σε διάφορα φαγητά.

Πρόκειται για θάμνο όπου το ύψος του φτάνει συνήθως το ένα μέτρο. Τα λουλούδια του είναι γαλάζια, μοβ, ροζ ή άσπρα.

Είναι φυτό της Μεσογείου και καλλιεργείται σε ζεστά κλίματα.

Το δεντρολίβανο καλλιεργείται ευρέως για μαγειρική και φαρμακευτική χρήση.

Οι αρωματικές του ιδιότητες χρησιμοποιούνται για το άρωμα των καλλυντικών.

Σήμερα καλλιεργείται σε όλη την Ευρώπη και τις Ηνωμένες Πολιτείες, με τη Γαλλία, την Ισπανία και την Καλιφόρνια που είναι οι κύριες περιοχές παραγωγής.

Το δεντρολίβανο ευδοκιμεί σε ηλιόλουστα εδάφη, αμμώδη ή ασβεστολιθικά.



Χρήση

Τα φρέσκα και αποξηραμένα φύλλα δενδρολίβανου χρησιμοποιούνται συχνά στην παραδοσιακή μεσογειακή κουζίνα.

Τα πιάτα όπου το δεντρολίβανο χρησιμοποιείται ως καρύκευμα είναι σούπες, λαχανικά, πατάτες, κρέατα όπως αρνί, πιάτα με ψάρι και αυγά, γέμιση και σάλτσες.

Φαρμακευτική χρήση

Χρησιμοποιήθηκε για να αποτρέψει την πανούκλα.

Το δεντρολίβανο καιγόταν σε δωμάτια αρρώστων ως απολυμαντικό.

Κατά την διάρκεια του 17ου αιώνα χρησιμοποιήθηκε για την θεραπεία προβλημάτων πίεσης του αίματος, ως αντιβακτηριακό και αντιμυκητιασικό έλαιο, πεπτικό διεγερτικό και τονωτικό του ήπατος.

Λέγεται ότι έχει ανασταλτικές επιδράσεις στον καρκίνο.

Ιστορικά

Έχει από καιρό συνδεθεί με θρύλους και παραδόσεις. Οι Φαραώ θάφτηκαν με αυτό στην αρχαία Αίγυπτο.

Παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν ως σύμβολο πίστης μεταξύ φίλων.



Ρίγανη

Το φυτό έχει ύψος 20-80 εκατοστά.

Αποτελεί το βασικό καρίκευμα των Μεσογειακών χωρών.

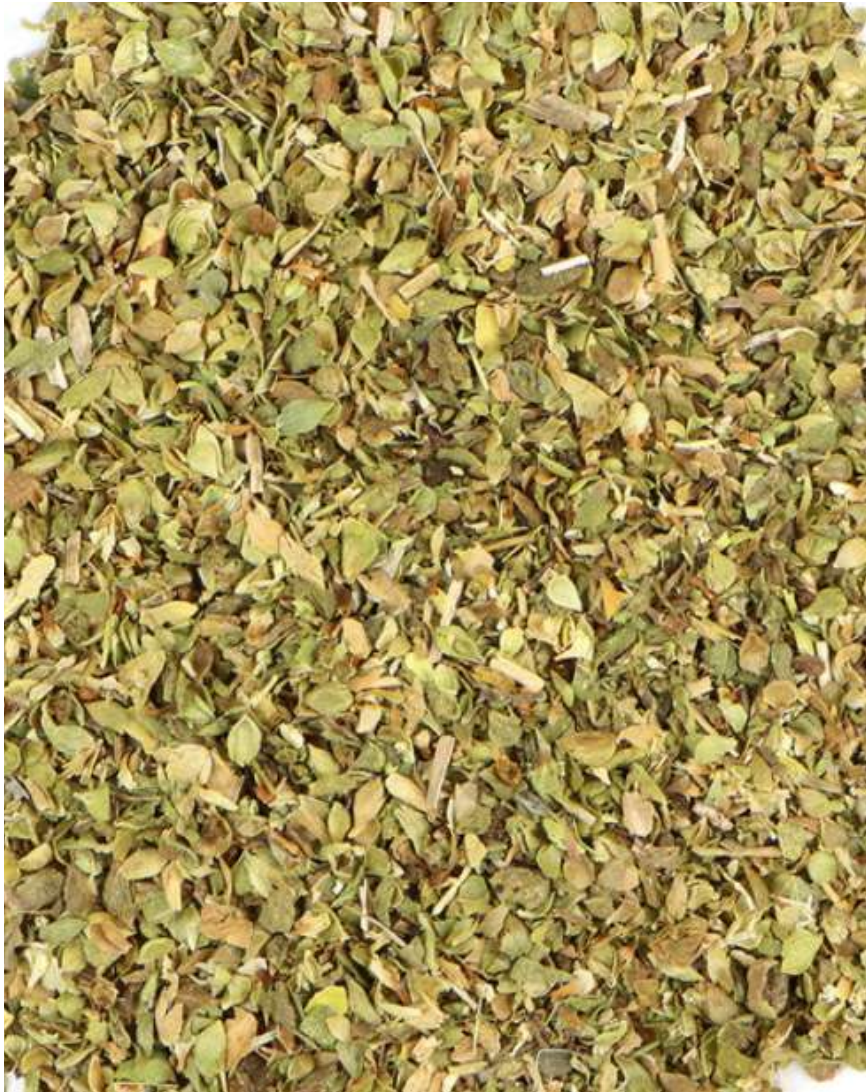
Τα φύλλα του χρησιμοποιούνται είτε φρέσκα είτε αποξηραμένα.

Παράγοντες όπως το κλίμα, η εποχή και η σύνθεση του εδάφους μπορούν να την επηρεάσουν.

Χρήση

Χρησιμοποιείται ευρέως στην ελληνική και την ιταλική κουζίνα.

Η ρίγανη προσθέτει γεύση στην ελληνική σαλάτα, χρησιμοποιείται για σάλτσες ντομάτας, ψητά κρέατα και τηγανητά λαχανικά και μαζί με τον βασιλικό αποτελεί τον χαρακτήρα των ιταλικών πιάτων. Επιπλέον η πίτσα σχετίζεται με τη ρίγανη. Ήταν σχεδόν άγνωστη στις Ηνωμένες Πολιτείες μέχρι τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν την έφεραν στρατιώτες που επέστρεφαν από την Ιταλία.



Φαρμακευτική χρήση

Η ρίγανη έχει χρησιμοποιηθεί ιατρικά από την εποχή των αρχαίων Ελλήνων και Κινέζων.

Οι Έλληνες το χρησιμοποίησαν με τη μορφή κομπρέσας για τη θεραπεία πληγών και πόνου στους μύες και οι Κινέζοι το χρησιμοποίησαν για την ανακούφιση από πυρετό, διάρροια, ίκτερο, φαγούρα στο δέρμα και έμετο.

Το αιθέριο έλαιο ρίγανης περιέχει δύο κύριες ενώσεις, τη θυμόλη και την καρβακρόλη που βοηθούν στη χαλάρωση του φλέγματος στους πνεύμονες και στην ανακούφιση των σπασμών στα βρογχικά περάσματα.

Η ρίγανη έχει υψηλή αντιοξειδωτική δράση, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε φαινολικά οξέα.

Επιπρόσθετα, η ρίγανη έχει δείξει αντιμικροβιακή δράση ενάντια σε τροφικά παθογόνα.



Μέντα

Το όνομα μέντα προέρχεται από το λατινικό *mentha*, το οποίο με τη σειρά του προέρχεται από το αρχαιοελληνικό μίνθη.

Είναι αρωματικό φυτό το οποίο συναντάμε στην Ευρασία, τη Βόρεια Αμερική, τη Νότια Αφρική και την Αυστραλία.

Έχει μικρά άνθη σε ανοιχτό μοβ, ροζ ή λευκό χρώμα. Τα φύλλα χρησιμοποιούνται συνήθως φρέσκα ως μαγειρικό βότανο.



Σχοινόπρασο

Ανήκει στην οικογένεια λαχανικών με την ονομασία “allium”, η οποία προέρχεται από το λατινικό όνομα του σκόρδου. Καλλιεργείται στην Ευρώπη, στη Βόρειο Αμερική και στην Ασία.

Το ύψος του φτάνει τα 20 εκατοστά. Ανθίζει από τον Ιούνιο μέχρι τον Ιούλιο. Το σχοινόπρασο είναι ιδιαίτερα γνωστό στην Κίνα, όπου χρησιμοποιείται εδώ και 5.000 χρόνια

Χρησιμοποιείται για να αρωματίσουμε σαλάτες, σάλτσες, πίτες, και σούπες. Επίσης, χρησιμοποιείται σε κοτόπουλο, ψάρι, ομελέτες και μπορεί να συνοδέψει κινέζικες συνταγές.

Φαρμακευτική χρήση

Ρίχνει την πίεση

Φαίνεται επίσης από τις έρευνες ότι έχει καλή επίδραση σε περιπτώσεις καρκίνου του στομάχου και του οισοφάγου.

Ωφέλιμο για τις εγκεφαλικές λειτουργίες, τη μάθηση και τη μνήμη.

Βοηθά στον ύπνο

Έρευνα συσκευασιών αγοράς



Έρευνα συσκευασιών αγοράς



Σχεδιασμός λογοτύπου

Προσχέδια λογοτύπου



Flavor's secret



Flavor's secret



Flavor's secret



Flavor's secret



Flavor's secret

Προσχέδια λογοτύπου



Προσχέδια λογοτύπου

Flavor's secret
»»»»» ORGANIC SPICES «««««

Flavor's secret
»»»»» ORGANIC SPICES «««««

Flavor's secret
»»»»» ORGANIC SPICES «««««

Προσχέδια λογοτύπου



Προσχέδια λογοτύπου



Προσχέδια λογοτύπου



Προσχέδια λογοτύπου



Επιλεγμένο λογότυπο



Χώρος ασφαλείας λογοτύπου



Ο χώρος ασφαλείας γύρω από το λογότυπο είναι ίσος με το γράμμα F.

Στον χώρο αυτό δεν τοποθετούμε κείμενα, εικόνες ή οποιοδήποτε άλλο γραφιστικό στοιχείο.

Το λογότυπο σε θετικό και αρνητικό



Τυπογραφία λογοτύπου

Baloo Thambi 2 (Bold)

Χρήση στο λογότυπο Flavor's Secret

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Baloo Thambi 2 (Semi Bold)

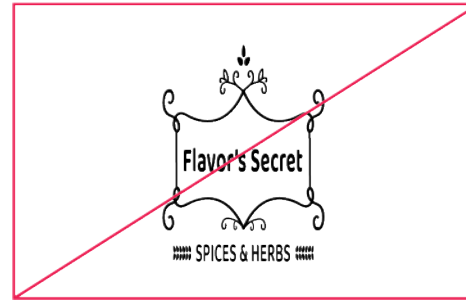
Χρήση στο λογότυπο spices & herbs

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για το λογότυπο είναι η Baloo Thambi 2.

Η γραμματοσειρά θα είναι πάντα στα Αγγλικά.

Λάθος χρήση λογοτύπου



Εφαρμογές εταιρικής ταυτότητας

Στάμπα κεριού



Επαγγελματική κάρτα α΄ όψη



Επαγγελματική κάρτα β' όψη



Κάρτα πόντων





Σχεδιασμός συσκευασιών

Προσχέδια συσκευασίας



Προσκέδια συσκευασίας



Προσχέδια συσκευασίας



Προσκέδια συσκευασίας



Προσχέδια συσκευασίας



Προσχέδια συσκευασίας



Προσχέδια συσκευασίας



Προσκέδια συσκευασίας



Επιλεγμένο σχήμα ετικέτας



Επιλεγμένα ήδη συσκευασιών



Συσκευασία μπουκαλιού Μπροστινό μέρος

Διαστάσεις συσκευασίας: 110.5mm x 35mm
Διαστάσεις ετικέτας: 48.3mm x 29.2mm



Συσκευασία μπουκαλιού Πίσω μέρος



Χάρτινη συσκευασία Μπροστινό μέρος

Διαστάσεις συσκευασίας: 174,98mm x 75,14mm
Διαστάσεις ετικέτας: 105.34mm x 55.92mm



Χάρτινη συσκευασία

Πίσω μέρος



Συσκευασία για μείγμα μπαχαρικών - μυρωδικών Μπροστινό μέρος

Διαστάσεις συσκευασίας: 63mm x 37.2mm
Διαστάσεις ετικέτας: 105.34mm x 55.92mm



Συσκευασία για μείγμα μπαχαρικών - μυρωδικών Πίσω μέρος



Χρωματική παλέτα ετικετών



Ρίγανη

Εσωτερικό

CMYK: C8% M50% Y15% K5%
RGB: R214 G141 B162
HEX: D68DA2

Περίγραμμα

CMYK: C40% M76% Y40% K10%
RGB: R150 G 84 B109
HEX: 96546



Κύμινο

Εσωτερικό

CMYK: C0% M40% Y35% K0%
RGB: R248 G170 B151
HEX: F8AA97

Περίγραμμα

CMYK: C26% M70% Y50% K7%
RGB: R178 G 99 B104
HEX: B26368



Μαύρο πιπέρι

Εσωτερικό

CMYK: C40% M10% Y20% K10%
RGB: R140 G179 B182
HEX: 8CB3B6

Περίγραμμα

CMYK: C70% M40% Y50% K15%
RGB: R82 G 117 B115
HEX: 527573



Δεντρολίβανο

Εσωτερικό

CMYK: C25% M30% Y10% K0%
RGB: R190 G174 B196
HEX: BEAEC4

Περίγραμμα

CMYK: C57% M62% Y29% K6%
RGB: R122 G 104 B135
HEX: 7A6887



Κάρυ

Εσωτερικό

CMYK: C0% M25% Y50% K0%
RGB: R253 G198 B137
HEX: FDC689

Περίγραμμα

CMYK: C24% M50% Y66% K4%
RGB: R188 G 133 B97
HEX: BC8561

Χρωματική παλέτα ετικετών



Σχοινόπρασο

Εσωτερικό

CMYK: C42% M20% Y42% K0%

RGB: R155 G177 B155

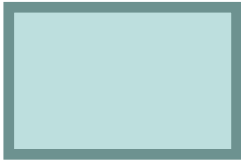
HEX: 9BB19B

Περίγραμμα

CMYK: C67% M38% Y55% K13%

RGB: R89 G 122 B111

HEX: 597A6F



Μέντα

Εσωτερικό

CMYK: C25% M2% Y13% K0%

RGB: R189 G222 B220

HEX: BDDEDC

Περίγραμμα

CMYK: C61% M31% Y41% K3%

RGB: R108 G 145 B144

HEX: 6C9190

Χρωματική παλέτα ετικετών



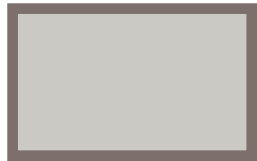
Μείγμα για τάκος

Εσωτερικό

CMYK: C0% M15% Y45% K0%
RGB: R255 G217 B15
HEX: FFD999

Περίγραμμα

CMYK: C30% M45% Y70% K15%
RGB: R161 G125 B85
HEX: A17D55



Ιταλικό μείγμα

Εσωτερικό

CMYK: C20% M15% Y20% K0%
RGB: R204 G203 B61
HEX: CCCBC4

Περίγραμμα

CMYK: C50% M50% Y50% K15%
RGB: R125 G112 B109
HEX: 7D706D



Μείγμα για μπάρμεκιου

Εσωτερικό

CMYK: C10% M45% Y40% K0%
RGB: R224 G155 B140
HEX: E09B8C

Περίγραμμα

CMYK: C33% M65% Y58% K15%
RGB: R155 G97 B91
HEX: 9B615B



Μείγμα για ελληνική σαλάτα

Εσωτερικό

CMYK: C25% M0% Y37% K8%
RGB: R179 G208 B167
HEX: B3D0A7

Περίγραμμα

CMYK: C58% M40% Y53% K12%
RGB: R111 G124 B114
HEX: 6F7C72



Μείγμα για κοτόπουλο

Εσωτερικό

CMYK: C13% M25% Y45% K0%
RGB: R221 G189 B147
HEX: DDBD93

Περίγραμμα

CMYK: C31% M58% Y71% K10%
RGB: R167 G112 B83
HEX: A77053

Μυρωδικά

Σχεδιασμός εικονιδίων



Περιβάλλον



Πότισμα

Ταμπελάκια για τοποθέτηση στις γλάστρες με τα μυρωδικά



Μυρωδικά

Ύψος γλάστρας: 99.5mm
Διαστάσεις ετικέτας: 59mm x 54.8mm



ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ





ΑΦΙΣΕΣ

Αφίσα rosemary



Αφίσα black pepper



Αφίσα cumin



Αφίσες Α3

ROSEMARY



What is your Flavor's Secret?
Discover it in our shop
WWW.FLAVORSSECRET.COM



BLACK PEPPER



What is your Flavor's Secret?
Discover it in our shop
WWW.FLAVORSSECRET.COM



CUMIN



What is your Flavor's Secret?
Discover it in our shop
WWW.FLAVORSSECRET.COM



BLACK PEPPER



What is your Flavor's Secret?

Discover it in our shop

WWW.FLAVORSSECRET.COM



ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

Καταχώριση

ROSEMARY

Fresh and dried rosemary leaves are used in traditional Mediterranean cuisine. The dishes where rosemary is used are soups, vegetables, potatoes, meats like lamb, dishes with fig and eggs and sauces.

Flavor's Secret
ORGANIC SPICES

Αρωγοβιταρο
Rosemary
100g e

What is your *Flavor's Secret*?

Discover it in our shop

WWW.FLAVORSSECRET.COM

Flavor's Secret
SPICES & HERBS

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugiat nulla facilisi.

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugiat nulla facilisi.

>Lorem ipsum dolor

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat

ROSEMARY

Fresh and dried rosemary leaves are used in traditional Mediterranean cuisine. The dishes where rosemary is used are soups, vegetables, potatoes, meats like lamb, dishes with fig and eggs and sauces.



What is your Flavor's Secret?

Discover it in our shop

WWW.FLAVORSSECRET.COM



ΕΝΤΥΠΟ

Έντυπο α΄ όψη



Κάρυ
Curry
كاري

Κάρυ
Flavor's Secret
ORGANIC SPICES

Πολλά κάρυ περιέχουν τσίλι, τζίντζερ, μουστάρδα και άλλα καυτά μπαχαρικά. Η ονομασία του προέρχεται από την σάλτσα Tamil kari η οποία αποτελείται από μείγμα μπαχαρικών και προέρχεται από την Ινδία. Μερικά από τα συστατικά του μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή. Η βάση είναι αρωματισμένη με διάφορα μπαχαρικά, συνήθως κάδαμο, κανέλα, γαρίφαλο, κόλιανδρο, κύμινο, μάραθο, fenugreek, μουστάρδα, μαύρο και κόκκινο (καγιέν) πιπέρι και κουρκουμά ο οποίος προσδίδει το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα, μουστάρδα, μαύρο και καγιέν πιπέρι και κουρκουμά ο οποίος προσδίδει το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα, όλα είναι ψημένα και αλεσμένα. Τα εμπορικά μείγματα μπαχαρικών ανάλογων με τη σκόνη κάρυ ονομάζονται Garam masala. Στη Βόρεια Ινδία και το Πακιστάν, η λέξη «κάρυ» σημαίνει συνήθως «σάλτσα». Τα πιάτα της Βεγγάλης που ονομάζονται «Τορκάρι», φτιαγμένα από βρασμένα ή ξηρά λαχανικά σε σάλτσα, είναι μια άλλη πιθανή πηγή του αγγλικού όρου «κάρυ», αφού οι Βρετανοί κατέλαβαν τη Βεγγάλη πριν φτάσουν στο Μάντρα. Μια άλλη θεωρία είναι ότι η ριζική λέξη για το κάρυ είναι "Kadahī" ή Karahi, "που δηλώνει το δοχείο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται στις ινδικές κουζίνες.

Discover it in our shop
WWW.FLAVORSSECRET.COM
Καρνεάδου 54, Αθήνα, Τηλ: +30210 328 5000.

Flavor's Secret
SPICES & HERBS

What is your Flavor's Secret?

Ιστορία και ιδιότητες μπαχαρικών - μυρωδικών

Τα μπαχαρικά μπορεί να είναι φύλλα, σπόρια, καρποί, ρίζες, βολβοί και φλοιοί. Το εμπόριο των μπαχαρικών είναι από τα αρχαιότερα εμπόρια. Είχαν ανοιχθεί εμπορικοί οδοί από την Ασία για την μεταφορά μπαχαρικών προς την Ευρώπη.

Πέρα από την μαγειρική χρήση, τα μπαχαρικά χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή ελαίων, φαρμάκων, αφροδισιακών και διαφόρων τελετουργιών.

Η ιστορία των μπαχαρικών ξεκινά από τους αρχαίους πολιτισμούς. Μάλιστα στην Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία τα μπαχαρικά ήταν αγαθό το οποίο μπορούσε να απολαμβάνει μόνο η ανώτερη κοινωνική τάξη και η αξία τους ισοδυναμούσε με την αξία του χρυσού.

Η αναζήτηση ενός φθηνότερου τρόπου απόκτησης μπαχαρικών από την Ανατολή οδήγησε στην ανακάλυψη της Αμερικής. Οι Ευρωπαίοι εξερευνητές ξεκίνησαν τα μακρά ταξίδια τους για να ανακαλύψουν μία θαλάσσια διαδρομή όπου θα τους οδηγούσε στις πηγές μπαχαρικών. Ο Χριστόφορος Κολόμβος πήγε δυτικά από την Ευρώπη το 1492 για να βρει μια θαλάσσια διαδρομή προς τις περιοχές που παράγαν μπαχαρικά και ανακάλυψε την Αμερική.

Τα σύγχρονα φάρμακα όπως η ασπιρίνη από το φλοιό της ιτιάς έχουν τις ρίζες τους στα φυτικά φάρμακα.

Προς το τέλος του 18ου αιώνα οι ΗΠΑ εισήλθαν στο παγκόσμιο εμπόριο μπαχαρικών αφού απαλλάχθηκαν από τους Βρετανικούς φόρους και περιορισμούς.

Σήμερα έχουν την πρώτη θέση στην παραγωγή μπαχαρικών.



Ρίγανη

Το φυτό έχει ύψος 20-80 εκατοστά. Αποτελεί το βασικό καρίκευμα των Μεσογειακών χωρών. Τα φύλλα του χρησιμοποιούνται είτε φρέσκα είτε αποξηραμένα.

Χρησιμοποιείται ευρέως στην ελληνική και την ιταλική κουζίνα. Χρησιμοποιείται στην ελληνική σαλάτα, για σάλτσες ντομάτας, ψητά κρέατα και τηγανητά λαχανικά και μαζί με τον βασιλικό αποτελεί τον χαρακτήρα των ιταλικών πιάτων. Επιπλέον σχετίζεται με την πίτσα. Ήταν σχεδόν άγνωστη στις ΗΠΑ μέχρι τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν την έφεραν στρατιώτες που επέστρεφαν από την Ιταλία.

Κύμινο

Έχει μικρά λουλούδια σε λευκό ή ροζ χρώμα με πέντε πέταλα και λεπτούς κίτρινοπούς σπόρους. Το ύψος του κυμαίνεται από 20 έως 30 εκατοστά. Είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και καλλιεργείται κυρίως σε μεσογειακά κλίματα.

Οι σπόροι κύμινο χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό. Η διακριτική γεύση του και το έντονο, ζεστό άρωμα οφείλεται στην περιεκτικότητά σε αιθέριο έλαιο. Αποτελεί βασικό συστατικό σε αρκετά μείγματα μπαχαρικών. Είναι γνωστό συστατικό της σκόνης κάρυ.



Μαύρο πιπέρι

Το φυτό μαύρης πιπεριάς μπορεί να φτάσει σε ύψος 10 μέτρων. Είναι το πιο διαδεδομένο μπαχαρικό στον κόσμο.

Τον πέμπτο αιώνα υπήρξε τόσο πολύτιμο αγαθό που συχνά χρησιμοποιούνταν ως νόμισμα. Η υπερβολική τιμή του κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα και το μονοπώλιο στο εμπόριο που κατείχε η Ιταλία ήταν ένα από τα κίνητρα που οδήγησαν τους Πορτογάλους να αναζητήσουν μια θαλάσσια διαδρομή προς την Ινδία.

Σήμερα, το πιπέρι αντιπροσωπεύει το ένα πέμπτο του παγκόσμιου εμπορίου μπαχαρικών.

Δεντρολίβανο

Είναι μικρό αειθαλές φυτό όπου τα φύλλα του χρησιμοποιούνται για να δώσουν γεύση σε διφορα φαγητά. Πρόκειται για θάμνο όπου το ύψος του φτάνει συνήθως το ένα μέτρο. Τα φρέσκα και αποξηραμένα φύλλα δεντρολίβανου χρησιμοποιούνται συχνά στην παραδοσιακή μεσογειακή κουζίνα. Χρησιμοποιείται ως καρίκευμα σε σουπες, λαχανικά, πατάτες, κρέατα όπως αρνί, πιάτα με ψάρι και αυγά, γέμιση και σάλτσες.

Παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν ως σύμβολο πίστης μεταξύ φίλων.



Κάρυ
Πολλά κάρυ περιέχουν τομάτι, τζίντζερ, μουστάρδα και άλλα καυτά μπαχαρικά. Η ονομασία του προέρχεται από την οάση Tamil Karai η οποία αποτελείται από μείγμα μπαχαρικών και προέρχεται από την Ινδία.



Μερικά από τα συστατικά του μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή. Η βάση είναι αρωματισμένη με διάφορα μπαχαρικά, συνήθως κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλο, κόλιανδρο, κούμιν, μάραθο, φεγγαρόχορτο, μουστάρδα, μαύρο και κόκκινο πιπέρι και κουρκουμά ο οποίος προσδίδει το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα, σπικό κίτρινο χρώμα, μουστάρδα, μαύρο και κόκκινο πιπέρι και κουρκουμά ο οποίος προσδίδει το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα. Τα εμπορικά μείγματα μπαχαρικών ανάλογων με τη σκόνη κάρυ ονομάζονται Garam masala. Στη βόρεια Ινδία και ορισμένα τμήματα της Βεγγάλης που ονομάζονται «Γορκάρ» φτιαγμένα από βρασμένα ή ψημένα κάρυ σε σάλτσα, είναι μια άλλη πιθανή πηγή του αγγλικού όρου «κάρυ». Η Βεγγάλη πριν φτάσουν στο Μάντρα. Μια άλλη πιθανή πηγή του αγγλικού όρου «κάρυ», είναι η ριζική λέξη για το κάρυ δηλαδή «Kadahi» ή Karahi, "που δηλώνει το δοχείο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται στις ινδικές κουζίνες.

Discover it in our shop
WWW.FLAVORSSECRET.COM
Κηφισού 54, Αθήνα, Τηλ: +30210 328 5000.



What is your Flavor's Secret?

Ιστορία και ιδιότητες μπαχαρικών - μυρωδικών

Τα μπαχαρικά μπορεί να είναι φύλλα, σπόρια, καρποί, ρίζες, βελβοί και φλοιοί. Το εμπόριο των μπαχαρικών είναι από τα αρχαιότερα εμπόρια. Είχαν ανοιχθεί εμπορικοί οδοί από την Ασία για την μεταφορά μπαχαρικών προς την Ευρώπη. Πέρα από την μαγειρική χρήση, τα μπαχαρικά χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή ελαίων, φαρμάκων, αρωματισμών και διαφόρων τελετουργιών. Η ιστορία των μπαχαρικών ξεκινά από τους αρχαίους πολιτισμούς. Μάλιστα στην Βυζαντινή Αυτοκρατορία τα μπαχαρικά ήταν αγαθό το οποίο μπορούσε να απολαφθεί μόνο η ανώτερη κοινωνική τάξη και η αξία τους ισοδυναμούσε με την αξία του χρυσού.

Η αναζήτηση ενός φθηνότερου τρόπου απόκτησης μπαχαρικών από την Ανατολή οδήγησε στην ανακάλυψη της Αμερικής. Οι Ευρωπαίοι εξερευνητές ξεκίνησαν τα μακρά ταξίδια τους για να ανακαλύψουν μία θαλάσσια διαδρομή όπου θα τους οδηγούσε στις πηγές μπαχαρικών. Ο Χριστόφορος Κολόμβος πήγε δυτικά από την Ευρώπη το 1492 για να βρει μια θαλάσσια διαδρομή προς τις περιοχές που παρήγαγαν μπαχαρικά και ανακάλυψε την Αμερική. Τα σύγχρονα φάρμακα όπως η ασπιρίνη από τον φλοιό της ιτιάς έχουν τις ρίζες τους στα φυτικά φάρμακα.

Προς το τέλος του 18ου αιώνα οι ΗΠΑ εισήλθαν στο παγκόσμιο εμπόριο μπαχαρικών αφού απαλλάχθηκαν από τους βρετανικούς φόρους και περιορισμούς. Σήμερα έχουν την πρώτη θέση στην παραγωγή μπαχαρικών.



Γιάννη
Coriander



Ρίγανη

Το φυτό έχει ύψος 20-30 εκατοστά. Αποτελεί το βασικό χρώμα των Μεσογειακών αποξηραμένα. Χρησιμοποιείται ευρέως στην ελληνική και την παλιά κουζίνα. Χρησιμοποιείται στην ελληνική σαλάτα, για σάλτσες ντομάτας ψητά κρέατα και τηγανητά λεχονικά και μαζί με τον βασιλικό αποτελεί τον χαρακτηριστικό των ιταλικών πιάτων. Επιπλέον σχετίζεται με την πίσσα. Ήταν ο βασικός μπαχαρικός των Β' Παγκόσμιου Πολέμου, όταν την έφεραν στρατιώτες που επέστρεφαν από την Ιταλία.



Κύμινο
Cumin



Κύμινο

Έχει μικρά λουλούδια σε λευκό και λεπτούς κίτρινο-κόκκινο σπόρους. Το ύψος του κυμαίνεται από 20 έως 30 εκατοστά. Είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και καλλιεργείται κυρίως σε μεσογειακά κλίματα.

Οι σπόροι κύμινου χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό. Η διακριτική γεύση του και το έντονο, ζεστό άρωμα οφείλεται στην περιεκτικότητά σε αιθέριο έλαιο. Αποτελεί βασικό συστατικό σε αρκετά μείγματα μπαχαρικών. Είναι γνωστό ανισστατικό της σκόνης κάρυ.



Μαύρο πιπέρι
Black pepper



Μαύρο πιπέρι

Το φυτό μαύρης πιπεριάς μπορεί να φτάσει σε ύψος 10 μέτρων. Είναι το πιο διαδεδομένο μπαχαρικό στον κόσμο. Τον πέμπτο αιώνα υπήρξε χρυσόμυτη αγαθό που συχνά χρησιμοποιούταν ως νόμισμα. Η υπερβολική τιμή του οφείλεται τη διάρκεια του Μεσαίωνα και τη διαρρέουσα του νόμισμα. Η καταγωγή του μαύρου πιπέρι κατά την διάρκεια του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης ήταν ένα από τα πιο σημαντικά εμπόρια που συνέδεαν την Ευρώπη με την Ασία. Σήμερα, το πιπέρι αντιπροσωπεύει το ένα πέμπτο του παγκόσμιου εμπορίου μπαχαρικών.



Δεντρολίβανο
Basil



Δεντρολίβανο

Είναι μικρό αειθαλές φυτό όπου τα φύλλα του χρησιμοποιούνται για να δώσουν γεύση σε διάφορα φαγητά. Πρόκειται για θάμνο όπου το ύψος του φτάνει συνήθως το ένα μέτρο. Τα φρέσκα και αποξηραμένα φύλλα δεντρολίβανου χρησιμοποιούνται συχνά στην παραδοσιακή μεσογειακή κουζίνα. Χρησιμοποιείται ως καρύκευμα σε σούπες, λαχανικά, πατάτες, κρέατα όπως αρνί, πάτα με ψάρι και αυγά, γέμιση και σάλτσες. Παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν ως σύμβολο πίστης μεταξύ φίλων.

Τυπογραφία

Aka-AcidGR-Fifindrel
ΑΒΓΔΕΖΗΘΙΚΛΜΝΞΟΠΡΞΤΥΧΦΨΩ
αβγδεζηθικλμνξοπρςστυφχψω
0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για την ονομασία του προϊόντος στις συσκευασίες είναι η Aka-AcidGR-Fifindrel.

CF Jill SemCon Regular
ΑΒΓΔΕΖΗΘΙΚΛΜΝΞΟΠΡΣΤΥΧΦΨΩ
αβγδεζηθικλμνξοπρςστυφχψω

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για κείμενα των συσκευασιών, των αφισών, της καταχώρισης και των πληροφοριών στο οπισθόφυλλο του εντύπου είναι η CF Jill SemCon Regular.

Niagara Engraved
ΑΒΓΔΕΦΓΗΙJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για τα γραμμαρία στις συσκευασίες είναι η Niagara Engraved.

Myriad Pro

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για τα κείμενα στο έντυπο είναι η Myriad Pro.

Cf Marker

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για το σλόγκαν είναι η Cf Marker. Επίσης επιλέχθηκε για τα κείμενα στο βιβλίο μαγειρικής.

Arial

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

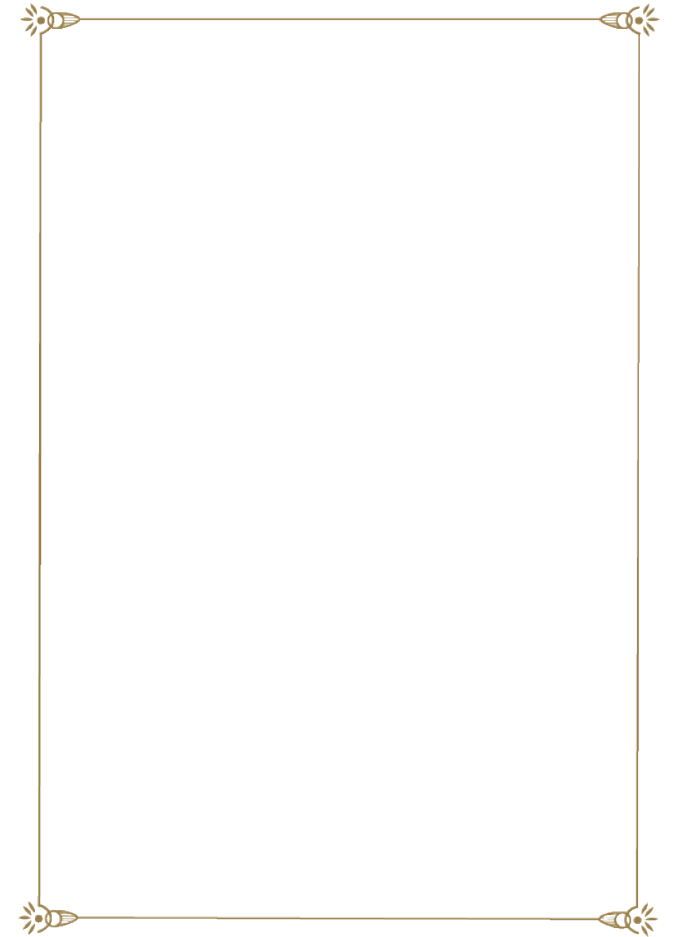
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

0123456789

Η επιλεγμένη γραμματοσειρά για την παρουσίαση είναι η Arial.

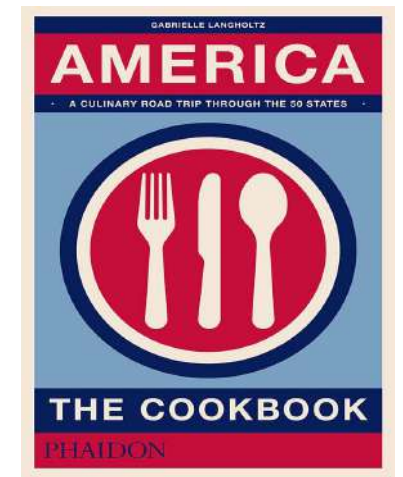
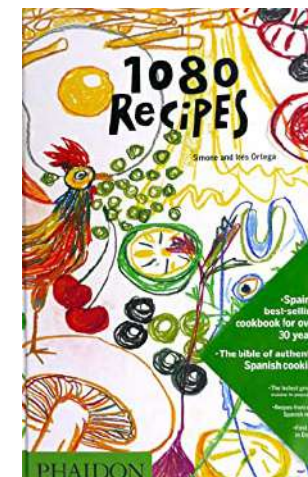
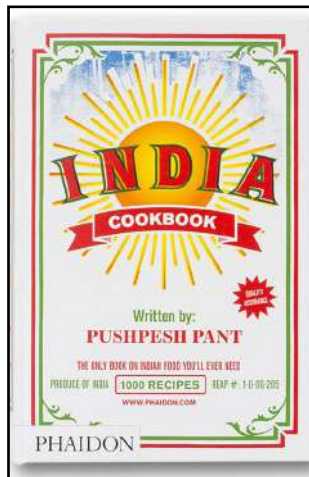
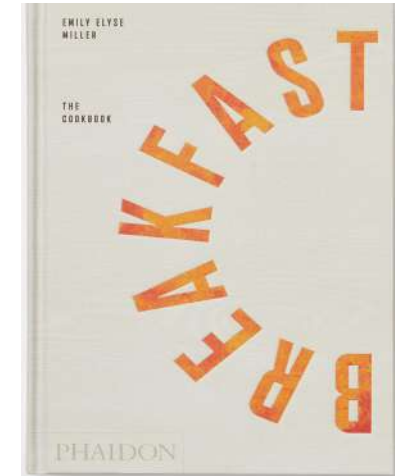
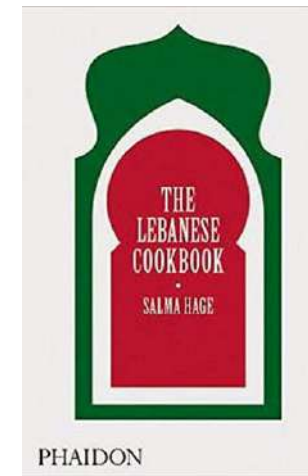
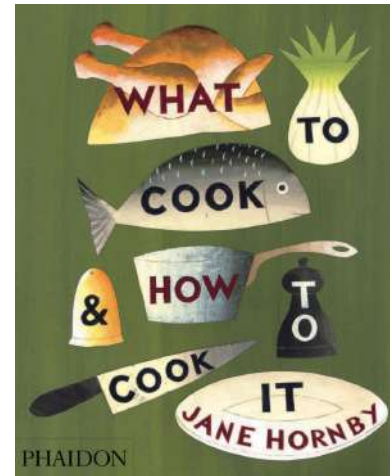
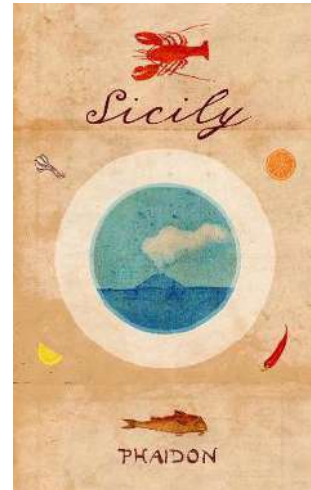
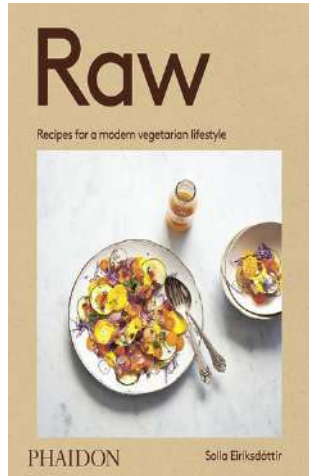
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΑ

Δευτερεύοντα γραφιστικά



ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΒΛΙΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Έρευνα έντυπου διαφημιστικού υλικού και βιβλίων μαγειρικής



Έρευνα έντυπου διαφημιστικού υλικού και βιβλίων μαγειρικής



Flavor's Secret
WITH SPICES & HERBS



Μαγειρικός

με μπαζάρια και μυρωδιά

Γιάννης



Υλικά

4 πιπεριές πράσινες

Για τη ζέμση

- αλάτι
 - 2 κ.σ. ελαιόλαδο
 - πιπέρι Flavor's Secret
 - 4 κ.σ. ελαιόλαδο
 - 350 γρ ρυζι γλασέ
 - 400 ml νερό
 - 1 κίβο λαχανικών
 - 2 σκ. σκόρδο
 - 1 κ.σ. πατέ τομάτας
 - 1 κολοκυθάκι
 - 1 κάρτο
 - 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
 - 1 ματσάκι μαιντανό Flavor's Secret.
 - 1 ματσάκι δούσμο Flavor's Secret.
 - 1/3 ματσάκι άνηθο Flavor's Secret.
- Για τη συναρμογή
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
 - 200 ml νερό

Πιπεριές γεμιωτές

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα. Ψηλοκόβουμε τα κρεμμύδια. Τα βάζουμε σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε λίγο τη βάση από τις πιπεριές για να μπορούν να κάτσουν στο ταψί. Κόβουμε το καπάκι περίπου 1/2 με 1 εκ. κάτω από το κοτσάνι. Αφαιρούμε τα σπόρια και τοποθετούμε τις πιπεριές στο ταψί.

Χρόνος εκτέλεσης 30'

Χρόνος ψαίματος 100'

Μερίδες 4-6

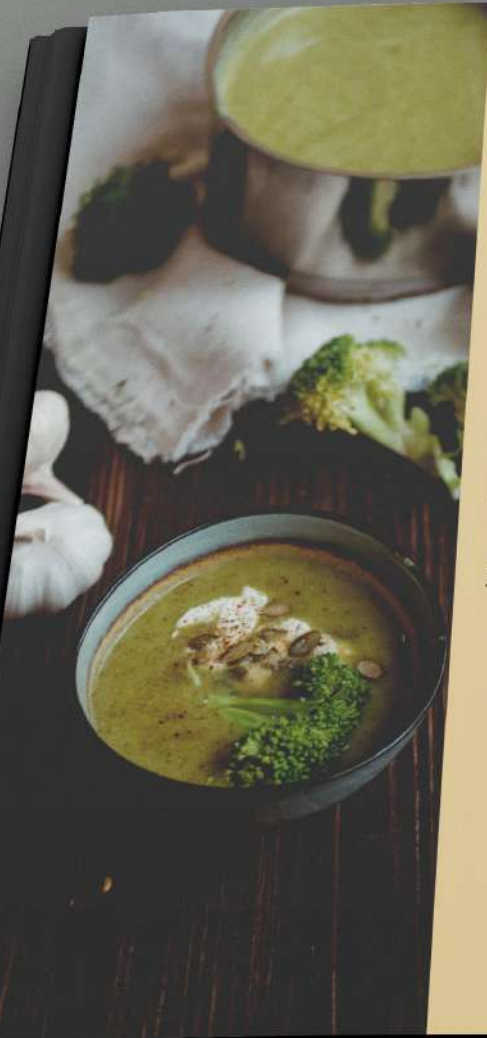
Για τη ζέμση

Σε ένα αντικαθηκτικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Ρίχνουμε μέσα τη ψηλοκομμένη ζέμση από το κρεμμύδι μας. Ψηλοκόβουμε το σκόρδο, το κολοκύδι, το κάρτο και τα προσθέτουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε 1 κ.σ. ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να καραμελώσουν τα λαχανικά μας. Προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι Flavor's Secret. Προσθέτουμε το ρυζι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να χάσει τα υγρά του και να το δωρακίσουμε. Προσθέτουμε 1 κ.σ. πατέ τομάτας και σοτάρουμε. Βάζουμε 400 ml νερό και τον κίβο και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά.

Βαθμός δυσκολίας Μέτριο

Σβήνουμε τη φωτιά. Ψηλοκόβουμε τα αρωματικά μας. Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και βάζουμε στο τηγάνι όλα τα μυρωδικά και ανακατεύουμε. Ψηλοκόβουμε τα αρωματικά μας. Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και βάζουμε στο τηγάνι όλα τα μυρωδικά και ανακατεύουμε.

Γεμίζουμε τις πιπεριές με τη θούφεια ενός κουταλιού με τη ζέμση μέχρι τα 3/4 για να μη θγει το ρυζι από έξω όταν φουσκώσει στο φούο. Προσθέτουμε 200 ml νερό στο ταψί. Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 60 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 10-20 λεπτά μέχρι να εσταμωτούν τα υγρά τους και να πάρουν όμορφο χρώμα οι πιπεριές μας.



Υλικά

- 800 γρ. μπρόκολο, χωρισμένο σε μπουκέτα και η βάση χοντροκομμένη
- 200 γρ. πράσα
- 200 γρ. πατάτες
- 50 γρ. κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 40 γρ. θούνητρο
- 1 πρέζα κάρδαμο Flavor's Secret.
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο Flavor's Secret.
- αλάτι και πιπέρι
- 2 λίτρα ζωμό λαχανικών

Σούπα βελουτέ με μπρόκολο

Εκτέλεση

Κόβουμε τα κρεμμύδια, τον σκόρδο και τα πράσα και τα σοτάρουμε για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε την πατάτα και το μπρόκολο και σοτάρουμε για ακόμα 5 λεπτά. Προσθέτουμε το κάρδαμο Flavor's Secret, το μοσχοκάρυδο Flavor's Secret, το πιπέρι Flavor's Secret, το αλάτι και σκεπάζουμε όλα τα υλικά με τον ζωμό.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψυσιματος 20'

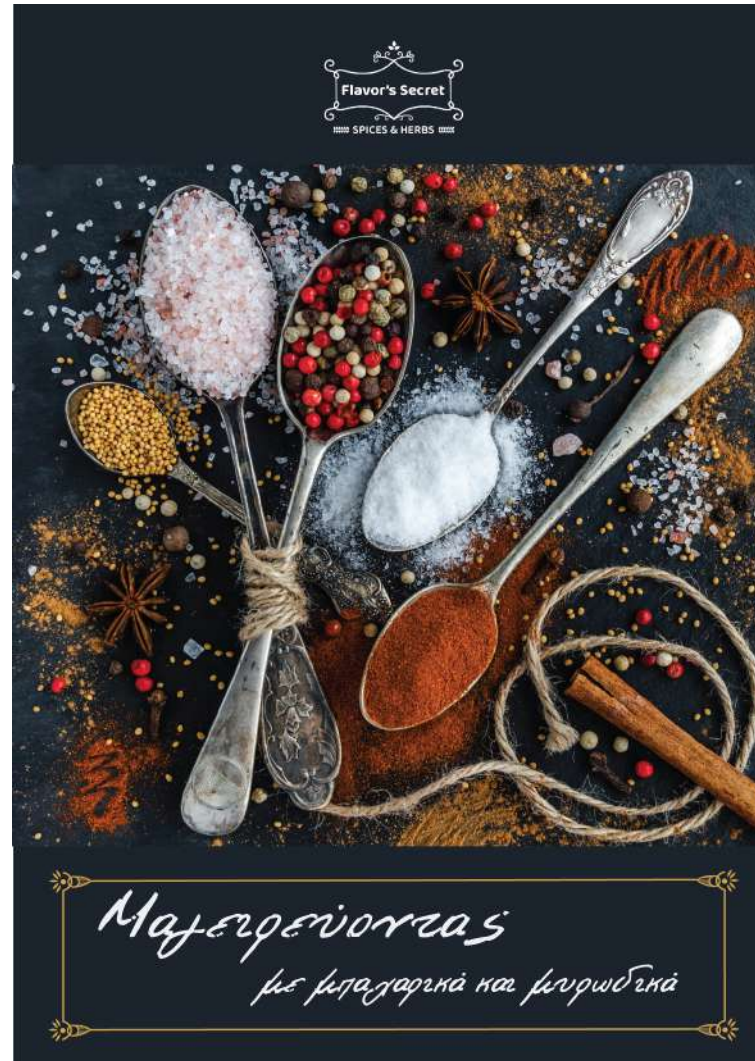
Μόλις πάρουν θραύση χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά για περίπου 20-25 λεπτά.

Μερίδες 4

Βαθμός δυσκολίας
Εύκολο

Πολτοποιούμε τη σούπα με ραβδομπλέντερ ή την μεταφέρουμε σε μπλέντερ και τη χτυπάμε μέχρι να γίνει βελουτέ. Σερβίρουμε με κονταλιές κρέμας γάλακτος.

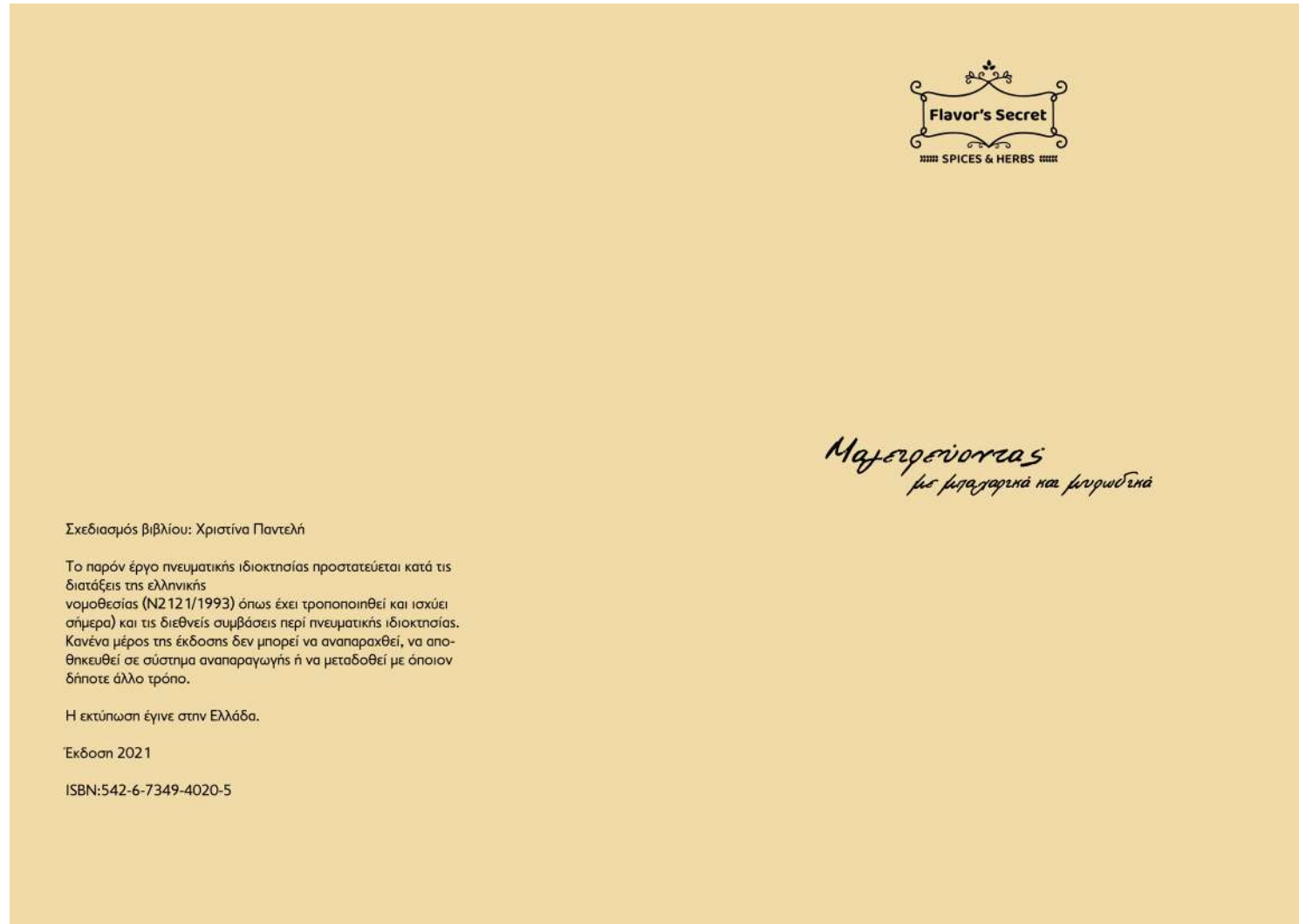
Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής

*Μαγειρεύοντας
με μαγειρικά και βιολογικά*

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής

Περιεχόμενα

Πεπεριές γεμιστές.....	σελ. 8-9
Σούπα βελουτέ με μπρόκολο.....	σελ 10-11
Μακαρόνια με κρέμα γάλακτος και κοτόπουλο.....	σελ 12-13
Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας.....	σελ 14-15
Πίτσα με χραβιέρα και κόκκινες πεπεριές.....	σελ 16-17
Ελληνική σαλάτα.....	σελ 18-19
Χοιρινά παιδάκια με σάλτσα μπάρμπεκιου.....	σελ 20-21
Κοτόπουλο με σάλτσα κάρυ και ρύζι.....	σελ 22-23
Μεξικάνικα τάκος με κοτόπουλο.....	σελ 24-25
Κοτόπουλο φιλέτο στο τηγάνι.....	σελ 24-25

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

4 πιπεριές πράσινες

Για τη ζέμιση

αλάτι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

πιπέρι Flavor'Is Secret

4 κ.σ. ελαιόλαδο

350 γρ. ρύζι γλασέ

400 ml νερό

1 κύβο λαχανικών

2 σκ. σκόρδο

1 κ.σ. πεττέ ντομάτας

1 κολοκυντάκι

1 καρότο

1 κ.σ. ζάχαρη

κρυσταλλική

1 ματσάκι μαιντανό Flavor's Secret.

1 ματσάκι δυόμο Flavor's Secret.

1/3 ματσάκι άνθο Flavor's Secret.

Για τη συναρμολόγηση

2 κ.σ. ελαιόλαδο

200 ml νερό

Πιπεριές γεμιστές

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδιά. Τα βάζουμε σε ένα μπωλ και αφήνουμε στην άκρη.

Κόβουμε λίγο τη θάση από τις πιπεριές για να μπορούν να κάτσουν στο ταψί.

Κόβουμε το καπάκι περίπου 1/2 με 1 εκ. κάτω από το κοτσάνι. Αφαιρούμε τα σπόρια και τοποθετούμε τις πιπεριές στο ταψί.

Χρόνος εκτέλεσης 30'

Χρόνος ψοφιάματος 100'

Μερίδες 4-6

Για τη ζέμιση

Σε ένα αντικαθητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο.

Ρίχνουμε μέσα τη ψιλοκομμένη ζέμιση από το κρεμμύδι μας. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το κολοκύνθι, το καρότο και τα προσθέτουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε

1 κ.σ. ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να καραμελώσουν τα λαχανικά μας.

Προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι Flavor's Secret. Προσθέτουμε το ρύζι και

οστάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να χάσει τα υγρά του και να το δυρακίσουμε.

Προσθέτουμε 1 κ.σ. πεττέ τομάτας και οστάρουμε. Βάζουμε 400 ml νερό και

τον κύβο και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά.

Βαθμός δυσκολίας

Μέτριο

Σθνώνουμε τη φωτιά. Ψιλοκόβουμε τα αρωματικά μας. Αφαιρούμε το τηγάνι από τη

φωτιά και βάζουμε στο τηγάνι όλα τα μυρωδικά και ανακατεύουμε. Ψιλοκόβουμε

τα αρωματικά μας. Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και βάζουμε στο τηγάνι

όλα τα μυρωδικά και ανακατεύουμε.

Γεμίζουμε τις πιπεριές με τη βοήθεια ενός κουταλιού με τη ζέμιση μέχρι τα 3/4

για να μη θξει το ρύζι από έξω όταν φουσκώσει στο ψήσιμο. Προσθέτουμε 200

ml νερό στο ταψί. Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο, οκεπαίζουμε με αλουμινόχαρτο

και ψήνουμε για 60 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα

10-20 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους και να πάρουν όμορφο χρώμα

οι πιπεριές μας.

9

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Σούπα βελουτέ με μπρόκολο

Υλικά

800 γρ. μπρόκολο, χυρισμένο σε
μπουκέτα και η βάση χοντρο-
κομμένη
200 γρ. πράσα
200 γρ. πατάτες
50 γρ. κρεμμύδι
1 σκ. σκόρδο
40 γρ. βούτυρο
1 πρέζα κάρδαμο Flavor's
Secret.
1 πρέζα μοσχοκάρυδο Flavor's
Secret.
αλάτι και πιπέρι
2 λίτρα ζωμό λαχανικών

Εκτέλεση

Κόβουμε τα κρεμμύδια, τον σκόρδο και τα πράσα και τα σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.
Προσθέτουμε την πατάτα και το μπρόκολο και σοτάρουμε για ακόμα 5 λεπτά.
Προσθέτουμε το κάρδαμο Flavor's Secret, το μοσχοκάρυδο Flavor's Secret,
το πιπέρι Flavor's Secret, το αλάτι και σκεπάζουμε όλα τα υλικά με τον ζωμό.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψαίματος 20'

Μερίδες 4

Μίλις πάρουν θραύση χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε μέχρι
να μαλακώσουν τα λαχανικά για περίπου 20-25 λεπτά.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Ποιτοποιούμε τη σούπα με ραβδομπλέντερ ή την μεταφέρουμε σε μπλέντερ και
τη κτυπάμε μέχρι να γίνει βελουτέ. Σερβίρουμε με κοππαλιές κρέμας γάλακτος.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

500 γρ. σπαγκέτι
6 φιλέτα κοτόπουλο
1 κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
2 σκ. σκόρδο τριμμένες
1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών για κοτόπουλο
Flavor's Secret 100 ml λευκό κρασί
400 ml νερό ή ζωμό
150 ml ελαφριά κρέμα γάλακτος
ελαιόλαδο
αλάτι
πιπέρι Flavor's Secret

Μακαρόνια με κρέμα γάλακτος και κοτόπουλο

Εκτέλεση

Σε ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κοτόπουλο κομμένο για 3-4 λεπτά από όλες τις μεριές μέχρι να ροδίσει. Πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι Flavor's Secret και μείγμα μπαχαρικών για κοτόπουλο Flavor's Secret. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψομίματος 40'

Μερίδες 4-6

Σθνώνουμε με το κρασί και όταν εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε το νερό ή ζωμό. Μόλις πάρει θραύση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να αργοβράσει για περίπου 15-20 λεπτά. Προς το τέλος ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε απαλά, αφήνουμε να πάρει μια θραύση και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με 5 λίτρα νερό και την βάζουμε σε υψηλή φωτιά. Μόλις το νερό αρχίσει να βράζει, προσθέτουμε 35 γρ. αλάτι και ρίχνουμε τα σπαγκέτι. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε απαλά.

Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά με κοτόπουλο και τη σάλτσα τους.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

500 γρ. σπαγκέτι
2 κρεμμύδια σε ροδέλες
2 σκ. σκόρδο τριμμένες
250 γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση
1 κ.σ. πάπρικα **Flavor's Secret**
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
500 γρ. Ντομάτες τριμμένες
1 κ.γ. ζάχαρη
1 κ.γ. ρίγανη **Flavor's Secret**
8 λιαστές ντομάτες σε κομματάκια
ελαιόλαδο
αλάτι
πιπέρι **Flavor's Secret**

Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο, τα ντοματίνια, λίγο αλάτι και πιπέρι **Flavor's Secret** και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψοφίματος 20'

Προσθέτουμε την πάπρικα **Flavor's Secret** και τον πελτέ και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε τις τριμμένες ντομάτες, τη ζάχαρη και τη ρίγανη **Flavor's Secret**, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να αραχμογειρευτεί και να δέσει για 12-15 λεπτά. Στη μέση περίπου του μαγειρέματος, προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες. Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με 5 λίτρα νερό και την βάζουμε σε υψηλή φωτιά.

Μερίδες 4

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Μόλις το νερό αρχίσει να βράζει, προσθέτουμε 35 γρ. αλάτι και ρίχνουμε τα σπαγκέτι. Ανακατεύουμε με μια πιρούνι και αφήνουμε να βράσει για όσο χρόνο αναγράφεται στην συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα μεταφέρουμε κατευθείαν στην κατσαρόλα με τη σάλτσα. Ανακατεύουμε απαλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά, με φύλλα βασιλικού **Flavor's Secret**.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

700gr. αλεύρι
30gr. μαργά ξηρή
4 ντομάτες ώριμες
3 μεγάλα κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες
250gr. γραβιέρα τριμμένη
1 κόκκινη πιπεριά
Ελιές
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κ. γ. **ρίζανη Flavor's Secret**
αλάτι
πιπέρι Flavor's Secret

Για το σερβίρισμα
Φύλλα βασίλικου Flavor's Secret

Πίτσα με γραβιέρα και κόκκινες πιπεριές

Εκτέλεση

Σε ένα ταψάκι ανακατεύουμε το αλεύρι με λίγο αλάτι και κάνουμε στη μέση μια λακουθίτσα. Ρίχνουμε τη μαργά που έχουμε διαλύσει σε 3/4 φλιτζανιού χλιαρό νερό και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μία ζύμη μαλακή και ομοιογενής, που να μην κολλάει στα χέρια. Προσθέτουμε αν χρειαστεί λίγο νερό κατά το ζύμωμα. Αφήνουμε τη ζύμη για 1 ώρα περίπου να φουσκώσει.

Χρόνος εκτέλεσης 20'

Χρόνος ψομίματος 30'

Μερίδες 2 ταψάκια

Στο μεταξύ θάβουμε τις ντομάτες στο μπλέντερ και στην συνέχεια τις μαγειρεύουμε μέχρι να χίνουν ολότσα. Προσθέτουμε το αλάτι, το **πιπέρι Flavor's Secret** και τη **ρίζανη Flavor's Secret**.

Βαθμός δυσκολίας

Μέτριο

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° C. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο και την πλάθουμε σε μπάλες. Ανοίγουμε την κάθε μπάλα ξεχωριστά και τις θάβουμε σε λαδωμένα ταψάκια. Πιέζουμε με την παλάμη μας τη ζύμη να ανοίξει καθόπιπτας όλο τον πάτο του κάθε ταψιού.

Αφήνουμε στην επιφάνεια της ζύμης την ολότσα και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί. Προσθέτουμε από πάνω τις φέτες των κρεμμυδιών και τις ελιές. Περισύνουμε τις πίτσες με το ελαιόλαδο. Ψήνουμε για 30 λεπτά περίπου την καθεμιά, μέχρι να ροδοκοκκινίσει η ζύμη και να λιώσει το τυρί.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

350 γρ. ντοματσο
1/3 κρεμμυδι, ξερό
250 γρ. νερό, για το κρεμμυδι
1 κ.σ. ξίδι, από λευκό κρασί, για το κρεμμυδι
1/2 αγγούρι
1/2 πιπεριά πράσινη
1 κ.σ. κοφτή ζάχαρη κρυσταλλική
3 κ.σ. ξίδι, από λευκό κρασί
5 κ.σ. ελαιόλαδο, +έξτρα για το σερβίρισμα
αλάτι
πιπέρι **Flavor's Secret**
10-15 ελιές
1 κ.σ. κόκκινη
150 γρ. φέτα
1/2 κ.γ. μείγμα για ελληνική σαλάτα **Flavor's Secret**

Ελληνική σαλάτα

Εκτέλεση

Κόβουμε το κρεμμυδι σε λεπτές κάθετες φέτες και βάζουμε το κρεμμυδι σε ένα μπολ που του έχουμε βάλει κρύο νερό και ξίδι.

Χρόνος εκτέλεσης 20'

Χρόνος ψομίματος -

Πλένουμε και καθαρίζουμε το αγγούρι αφήνοντας λίγο φλούδα και το κόβουμε σε λεπτές κάθετες διαγώνιες φέτες. Βάζουμε το αγγούρι σε ένα άλλο μπολ.

Μερίδες 4

Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση και τα ρίχνουμε μέσα στο μπολ με το αγγούρι. Κόβουμε και την πιπεριά σε κάθετες λεπτές λωρίδες και τη ρίχνουμε και αυτή στο μπολ με το αγγούρι και τα ντοματίνια.

Βαθμός δυσκολίας
Εύκολο

Ψεφλώνουμε το κρεμμυδι στραγγίζοντας το καλά με τα χέρια και το προσθέτουμε στο μπολ με τα άλλα λαχανικά.

Ρίχνουμε έπειτα το ξίδι, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.

Σερβίρουμε σε ένα πιάτο και ρίχνουμε από πάνω τις ελιές, το μείγμα για ελληνική σαλάτα **Flavor's Secret**

Secret, τη φέτα, την κόκκινη και πασαλλίζουμε με ελαιόλαδο.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Χοιρινά Παιδάκια με Σάλτσα Μπάρμπεκιου

Υλικά

25-3 κιλά χοιρινά παιδάκια
ελαιόλαδο
4 κονταλιές μουστάρδα
2 κ. γ. αλάτι
1 κ. γ. χιπέρι Flavor's Secret
4 κ. γ. πάπρικα Flavor's Secret
Secret
1 κ. γ. σκόνη σκόρδου Flavor's
Secret
1 κ. γ. Ρίζανι Flavor's Secret
1 κ. γ. μείγμα μπαχαρικών για
μπάρμπεκιου Flavor's Secret
σάλτσα μπάρμπεκιου

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα μπαχαρικά μαζί σε ένα μπολ.
Σε κάθε ένα κομμάτι από τα παιδάκια απλώνουμε λίγο ελαιόλαδο και τα
αλείφουμε καλά τα μπαχαρικά.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψήσιματος 30'

Στη συνέχεια τα αλείφουμε με τη μουστάρδα και στο τέλος πασαλίζουμε
όλες τις πλευρές τους με το μείγμα των μπαχαρικών. Για να έχουμε καλύτερο
αποτέλεσμα, αφήστε τα να μαριναριστούν για 30 λεπτά και μετά προχωρήστε
με το ψήσιμο τους.

Μερίδες 4

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Ψήνουμε τα παιδάκια σε μπάρμπεκιου ή στο γριλέ του φούρνου, όπως ακριβώς
ψήνουμε τις χοιρινές μπριζόλες. Ανάλογα με την ένταση τους θα χρειαστούν
20-30 λεπτά συνολικά. Στα τελευταία 5 λεπτά, πριν τα αφαιρέσουμε, αλείφουμε
τα χοιρινά παιδάκια με την σάλτσα μπάρμπεκιου και τα αφήνουμε να χλασα-
ριστούν για λίγο χρόνο.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

1 φιλέτο κοτόπουλο
1 κ. σ. Μουστάρδα
1 ποτήρι λευκό κρασί
1 κ. γ. σκόνη σκόρδο Flavor's Secret
Πιπέρι Flavor's Secret
1 κ. σ. Καρυ Flavor's Secret
1 κ. σ. Σόγια σος
1 ξερό κρεμμύδι
200 ml κρέμα χάλκατος
Αλάτι
Λάδι

Κοτόπουλο με σάλτσα κάρυ και ρύζι

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους μαζί με τον σκόρδο Flavor's Secret, το αλάτι και την σόγια σος και το αφήνουμε να μαριναριστεί στο ψυγείο για μισή ώρα.

Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε το ψηλοκομμένο κρεμμύδι. Στην συνέχεια προσθέτουμε το κοτόπουλο στο τηγάνι χωρίς την μαρινάδα (την κρατάμε για αργότερα). Αφού σοταριστούν όλα σβήνουμε με κρασί.

Στην συνέχεια ρίχνουμε την μουστάρδα σε ένα μπολ μαζί με την μαρινάδα και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το μείγμα στο τηγάνι και αφήνουμε να ψηθεί. Λίγο πριν δέσει η σάλτσα ρίχνουμε την κρέμα χάλκατος, το πιπέρι και το υπόλοιπο κάρυ. Το ψήνουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε με ρύζι.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψομίματος 20'

Μερίδες 4

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Μεξικάνικα τάκος με κοτόπουλο

Υλικά

15 tortίτζες 15cm
2 φιλέτα κοτόπουλο
3 πιπεριές (πράσινη, κόκκινη, κίτρινη)
1 κρεμμύδι
2 κ.σ. ελαιόλαδο
Μείγμα μπαχαρικών για τάκος Flavor's Secret 2 λάιμ
Για το Γουακαμόλε
2 αβοκάντο
1 λάιμ
κόλιανδρο Flavor's Secret 1
πιπεριά
1/2 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
Σως χιαουρτί:
4 κ.τ.σ χιαούρτι
χυμό από 1/2 λάιμ
αλάτι
Rico de Gallo:
3 ντομάτες
φρέσκο κόλιανδρο
1 κρεμμύδι
λάιμ, αλάτι
οσόνη σκόρδου Flavor's Secret

Εκτέλεση

Κόβουμε σε λεπτές λωρίδες το κοτόπουλο και τα λαχανικά (κρεμμύδι, πιπεριές) και τα σοτάρουμε σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο, σε δυνατή φωτιά.
Λίγο πριν να είναι έτοιμα ρίχνουμε το μείγμα μπαχαρικών για τάκος **Flavor's Secret**. Ανακατεύουμε καλά και σβήνουμε με λάιμ.

Χρόνος εκτέλεσης 10'

Χρόνος ψαίματος 15'

Μερίδες 10

Για το γουακαμόλε:

Κόβουμε σε μικρά τετραγώνια το αβοκάντο, και ανακατεύουμε μαζί με το χυμό λάιμ, ψιλοκομμένο κόλιανδρο, ψιλοκομμένη πιπεριά, το κρεμμύδι, την οσόνη σκόρδου, αλάτι.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Για τη σως χιαουρτί:

Ανακατεύουμε τα υλικά.

Για το rico de gallo:

Κόβουμε το εξωτερικό της ντομάτας σε μικρά τετραγώνια, το κρεμμύδι, το ψιλοκομμένο κόλιανδρο και ανακατεύουμε με λάιμ και αλάτι.

Σύνθεση:

Ανοίξουμε την tortίτζια, προσθέτουμε το μείγμα με το κοτόπουλο από πάνω το αβοκάντο, την ντομάτα και το χιαούρτι.

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής



Υλικά

2 φιλέτα κοτόπουλο
2 κουταλιές λάδι
Μισό λεμόνι σιμμένο
αλάτι
πιπέρι Flavor's Secret

Κοτόπουλο φιλέτο στο τηγάνι

Εκτέλεση

Πιπερώνουμε και αλατίζουμε τα φιλέτα όσο επιθυμούμε. Προσθέτουμε το μείγμα μπαχαρικών για κοτόπουλο **Flavor'As Secret**

Ζεσταίνουμε το λάδι στο τηγάνι μέχρι να κάψει. Ρίχνουμε τα φιλέτα στο τηγάνι. Καλό είναι να χαμηλώσουμε λίγο και τη φωτιά να μην καούν. Τα αφήνουμε να πάρουν λίγο χρώμα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μερικές φορές αφήνοντάς τα μισό με ένα λεπτό από την κάθε πλευρά μέχρι να ψηθούν.

Μόλις αποφασίσουμε ότι είναι ψημένα σβήνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε πάνω το λεμόνι. Τα αφήνουμε ένα λεπτό ακόμα στο ζεστό μιάτι χυρίζοντας τα μια φορά ενδιάμεσα και είναι έτοιμα.

Χρόνος εκτέλεσης 5'

8'

Μερίδες 2

Βαθμιά δυσκολίας

Εύκολο

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής

Χρήσιμες πληροφορίες

Οδηγός μετατροπών

1 κ.σ. = 15 ml

1/2 κ.σ. = 75ml

1/4 κ.σ. = 4 ml

1 κ.γ. = 5ml

1/2 κ.γ. = 25ml

1/4 κ.γ. = 125ml

1 φλιτζάνι νερό = 240 g

1 φλιτζάνι λάδι = 240 g

1 φλιτζάνι ζάχα = 240 g

1 φλιτζάνι αλεύρι = 125g

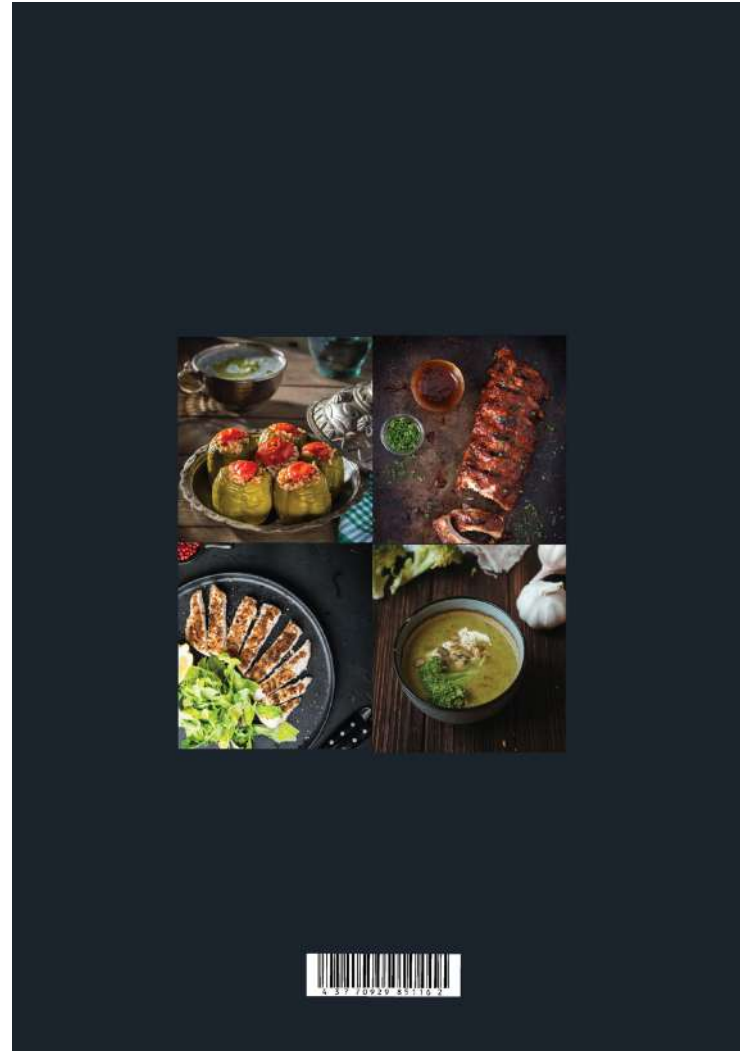
1 φλιτζάνι ζάχαρη = 250g

1 φλιτζάνι ρύζι = 220g

Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής

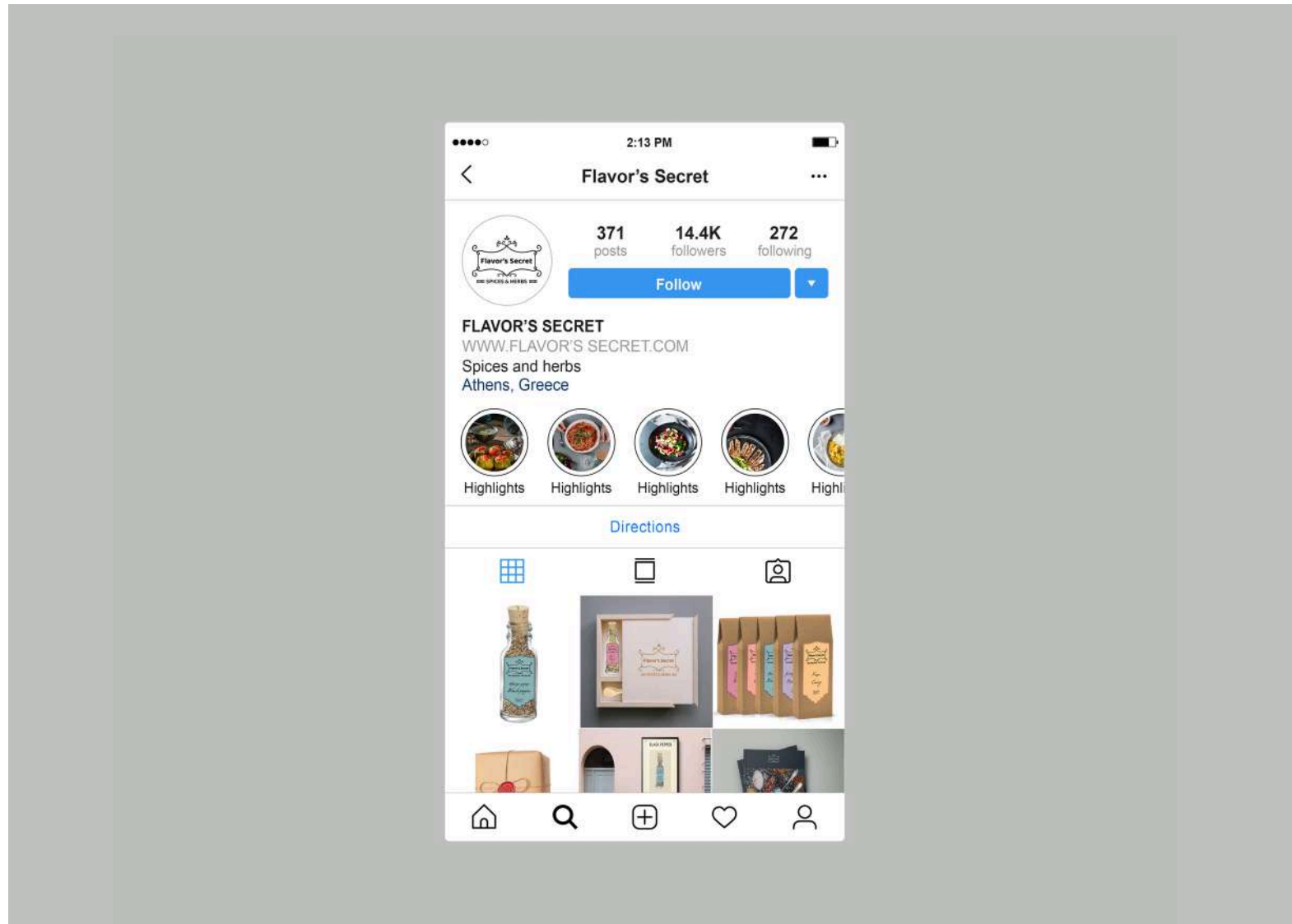


Σχεδιασμός βιβλίου μαγειρικής

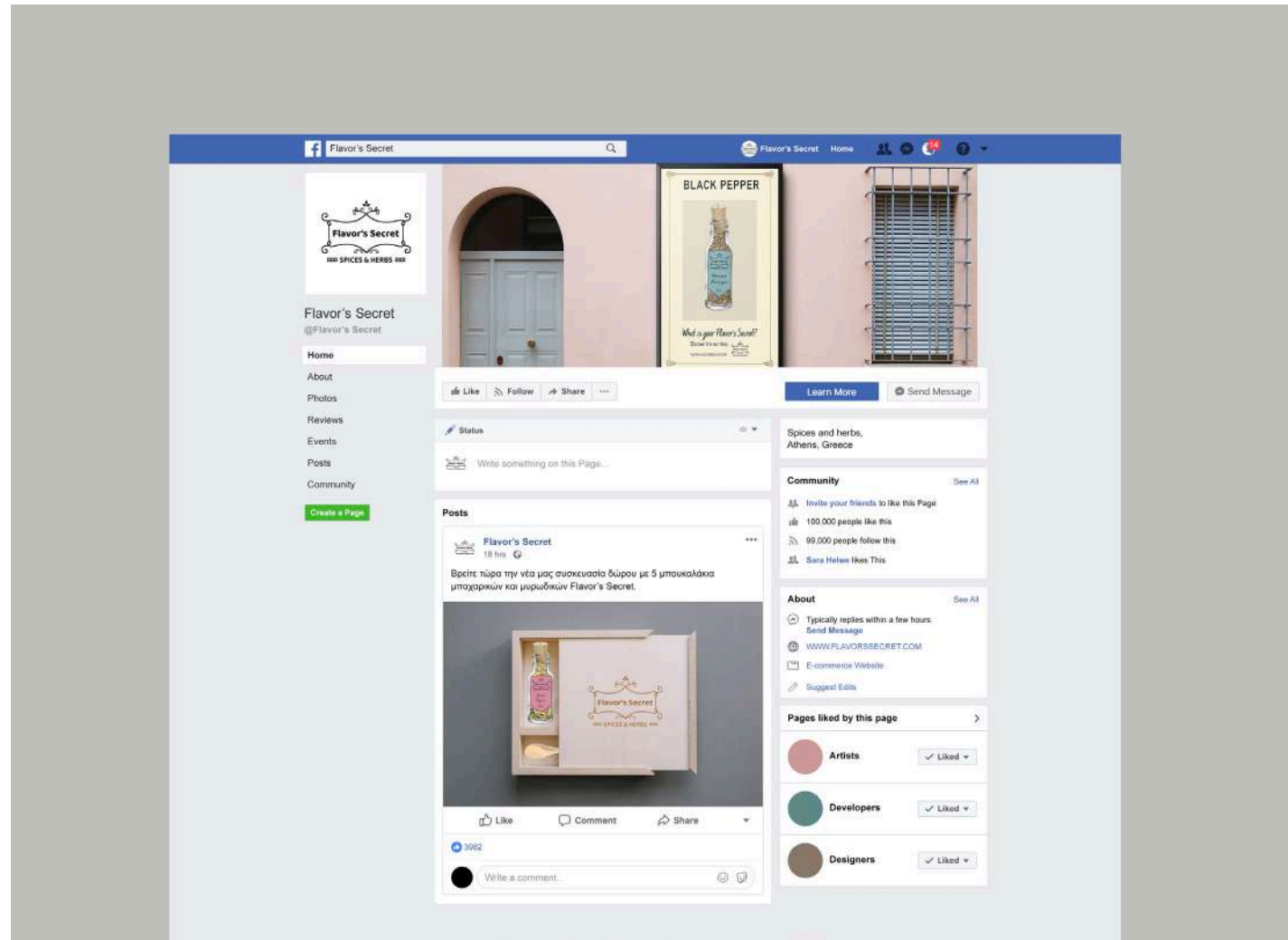


Social Media

Instagram



Facebook



Βιβλιογραφία

<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Cumin>
<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Curry>
<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Rosemary>
<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/oregano>
<https://enallaktikidrasi.com/2016/05/sxoinopraso-uerapeytikes-idiiothtes-kai-tropoi-xrhshs/>
<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%80%CE%B1%CF%87%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C>
<https://unionbbq.gr/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CF%89%CE%BD-%CE%BC%CF%80%CE%B1%CF%87%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%89%CE%BD/>
<httpswww.bachari.grenspicesseasoningsbarbecue-seasoning-bbq-spice-rub>
<httpswww.savoryspiceshop.comfried-chicken-seasonings>
<httpswww.bachari.grenspicesseasoningsgreek-salad-seasoning>
<httpsnurserylive.comproductsomx-oregano-seeds>
<httpsournutritionkitchen.comcondiments-marinades-goodnessyellow-curry-powde>
httpswww.floralencounters.comSeedsseed_detail.jspgrow=Cumin%2C+Black&productid=1111
<httpswww.gardeningknowhow.comedibleherbspeppercornhow-to-grow-peppercorns.htm>
<httpswww.nature-and-garden.comgardeningrosemary.html>
<httpswww.allrecipes.comrecipe34450italian-seasoning-i>
<httpswww.savoryspiceshop.comspicestaco-seasoning>
<httpscoolhunting.comfood-drinkfive-creative-cookbooks>
<httpsminoa.comcollectionsvendorsq=Phaidon%20Press>
<httpssimplebites.netcookbook-giveaway-or-thre>
<httpswww.abebooks.combook-searchtitle1080-recipespublisherphaidonfirst-edition>
<httpswww.alohaspice.comaloha-spice-company-cookbook>
<httpswww.amazon.caLebanese-Cookbook-Salma-Hagedp0714879096>
<httpswww.amazon.comAmerica-Cookbook-Gabrielle-Langholtzdp0714873969>
<httpswww.amazon.inBreakfast-Cookbook-Emily-Elyse-Millerdp0714878049>
<httpswww.ikkadukka.ieproductsbreakfast-the-cookbook-book>
<httpswww.nytimes.com20210430worldaustraliafood-cookbook-phaidon.html>

https://www.public.gr/products/sicilyprod165883mmgclid=EAIaIQobChMI2JX4npLL8AIVAx7Ch0KvwJBEAkYBiABEgKdnvD_BwE

<https://depositphotos.com/similar-images/167352094.html?offset=100&qview=225837460>

<https://www.istockphoto.com/640239258-612x612>

<https://www.istockphoto.com/1132409733-612x612>

<https://www.istockphoto.com/1221032050-612x612>

<https://www.istockphoto.com/1237253821-612x612>

<https://www.istockphoto.com/1265677129-612x612>

<https://www.istockphoto.com/1291007430-612x612>

<https://www.pexels.com/photo/cottonbro-4057740>

<https://www.pexels.com/photo/lovefood-art-1437584>

<https://www.pexels.com/photo/pablo-macedo-845798>

<https://www.pexels.com/photo/pixabay-277253>

<https://www.pexels.com/photo/polina-kovaleva-5644943>

<https://www.pexels.com/photo/yasser-mohamed-4371845>

<https://www.sks-bottle.com/product/4681.html>

<https://shopee.ph/4770MM-80ML-Glass-Bottles-Sample-Jars-with-Cork-Stoppers-i.63391007.1110555504>

<https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/how-make-herb-garden>

<https://www.walmart.ca/en/ip/50-Pcs-Bamboo-Plant-Labels-Wooden-Plant-Sign-Tags-T-Type-Markers-for-Vegetable-Flowers-Garden-Potted-Plants/PRD3UD-J635WTT2S>

<http://www.mrmoclup.com>

<http://www.freepik.com>

[HTTPSWWW.EMART.GR/pksylino-koitali-250x9-mm-leyko-831409gclid=EAIaIQobChMI4oML5YNT8AIVx-d3Ch38SQGPpEAQYCCABEGJA8vD_BwE](https://www.emart.gr/pksylino-koitali-250x9-mm-leyko-831409gclid=EAIaIQobChMI4oML5YNT8AIVx-d3Ch38SQGPpEAQYCCABEGJA8vD_BwE)

Τέλος Παρουσίασης

Ευχαριστώ