



© Steve Simpson





# HAVANITA POP-UP BAR




*Εσύ πόσο μακριά θα έφτανες για ένα  
αυθεντικό κουβανέζικο cocktail;*



 TGI Fridays™ Flisvos (1st floor)

**1-2-3 Ιουνίου 2018 // after 19:00**

**Cocktails  
4€**

-  2 Bars - 6 Cocktails
-  DJ Sets από τον Pepper 96.6
-  Live Bands & more

Μάθε περισσότερα:  TGI Fridays Greece  TGIFridaysGR [www.fridays.gr](http://www.fridays.gr)



Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελές

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη  
Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπίλη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης  
Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πεχλιβανίδης

Τεχνικός διευθυντής Βάσιος Συντσιρμάς

Υπεύθυνος Ύλης Τάκης Σκριβάνος  
Επιμέλεια Ύλης: Δήμητρα Γκρους

Διεύθυνση Web Δημήτρης Αθανασιάδης

**Συντακτική ομάδα:** Δ. Αλικάκος, Ν. Αργυροπούλου, Μ. Βελέντζας, Ντ. Βλαχοπούλου, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ν. Γεωργελέ, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Παννακίδης, Α. Γκόρου, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δημητρακόπουλος, Φ. Δημητριάδη, Θ. Ευθυμίου, Ν. Ζαχαριάδης, Μ. Ζουμπουλάκη, Κ. Καϊμάκης, Δ. Καραθάνας, Μ. Κοντοβά, Ε. Κυριακίδου, Μ. Μαρμαρά, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζάρογλου, Μ. Μπλάτος, Ελ. Μπεζιριάνογλου, Γ. Νένης, Κ. Νιαμονιτάκη, Ευτ. Παλλήκαρης, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Η. Παρτσακούλακη, Γ. Παυριανός, Κ. Περρή, Κ. Ρήγος, Ε. Συναδινού, Ζ. Σφυρή, Σ. Τριανταφύλλου, Ευ. Τσαβδάρη, Γ. Τσάκαλος, Σ. Τσιτσόπουλος, Δ. Φύσσας, Σ. Χαραμή, Α. Χουρμούζη

Γραμματεία Σύνταξης Γεωργία Σκαμάγκα  
info@athensvoice.gr  
Υπεύθυνη οδηγού Δανάη Καμζόλα  
avguide@athensvoice.gr

Ατελιέ Μορπούλα Βογιατζόγλου, Sotos Anagnos  
Εικονογραφήσεις Θεοδωρή Μπαργιώτας, Β. Γκογκτζιλιάς, art@athensvoice.gr  
Φωτό: Θανάσης Καρατζάς, Τάσος Βρεττός, Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Πάννης Οικονόμου

Group Advertising Manager  
Αναστασία Μπαρούνη, anastasia@athensvoice.gr  
Advertising Manager Ξένια Κατσιούλα

Direct Market Ρούλα Μαντή, Μαρίνα Β. Γεωργοπούλου, Στεφανία Μουστάκη, Βασίλης Ζαφειρούλης  
Υποδοχή Διαφήμισης Νίκη Σκαμάγκα  
marketing@athensvoice.gr  
Digital Advertorial Coordinator Έφη Ορφανάκου  
efiorfanakou@athensvoice.gr  
Digital Traffic Manager Εύη Ταρνάρη

Διεύθυνση Λογιστηρίου Έφη Μούρτζη  
Λογιστήριο Ουρανία Μιχάλη, Μαρία Καραχοντζή, Γιώργος Άνθης, Μαίρη Λυκούση

Διαχωρισμοί - Εκτύπωση  
«Καθημερινές Εκδόσεις ΑΕ»  
Διανομή: Free Sunday

Athens Voice S.A.  
Χαρ. Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα  
Σύνταξη: 210 3617.360, 3617.369  
fax: 210 3632.317  
Διαφημιστικό: 210 3617.530, fax: 210 3617.310  
Αγγελίες: 210 3617.369  
Λογιστήριο: 210 3617.170

www.athensvoice.gr

Αν δεν βρίσκετε την Α.Υ. στα σημεία διανομής, μπορείτε να επικοινωνήσετε στα τηλέφωνα: 210 3617.360, 210 3617.369

ATHENS!

Κωδικός εντύπου: 7021  
ISSN 1790-6164

Εβδομαδιαία εφημερίδα, διανέμεται δωρεάν. Αναγρορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική ή μερική, η διασκευή ή απόδοση του περιεχομένου της έκδοσης με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό ή άλλο, χωρίς προηγούμενη γραπτή έγκριση του εκδότη.



## ΤΟ ΞΕΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει ο **Steve Simpson**. Γέννημα θρέμμα του Μάντσεστερ, ζει και εργάζεται στο Δουβλίνο. Με επαγγελματική εμπειρία 30 ετών, ο Simpson είναι διάσημος για τις ευφάνταστες συσκευασίες και τις εικονογραφήσεις του με σκανδαλιάρικες φιγούρες. Το ξεχωριστό του στιλ, εμπνευσμένο από το κίνημα arts & crafts του 1860, τη Διαφήμιση της δεκαετίας του '50 και τις λαϊκές τέχνες, έχει εμφανιστεί παντού, από ένα γραμματόσημο μέχρι τις γιγαντοσθόνες της Times Square. Έχει διακοσμήσει μπουκάλια ούισκι αλλά και μπουκάλια αντιβηχικών σιροπιών, επιτραπέζια παιχνίδια και σάλτσες.

Από το 2008 έχει βραβευθεί περισσότερες από 50 φορές, ενώ έχει υπάρξει και ο ίδιος κριτής σε μεγάλους θεσμούς βραβείων εικονογράφησης και ντιζάιν όπως της Adobe, του περιοδικού 3x3 και της Hong Kong Society of Illustrators. Είναι από τα ιδρυτικά μέλη του μη κερδοσκοπικού Illustrators Guild of Ireland και της OFFSKETCH και έχει δώσει διαλέξεις σε κάποια από τα μεγαλύτερα συνέδρια του χώρου όπως αυτά που οργανώνουν ανά την Ευρώπη οι OFFSET, OFFF και ICON. Δείτε τη δουλειά του στο [www.stevesimpson.com](http://www.stevesimpson.com) ή στο [instagram @stevesimpson](https://www.instagram.com/stevesimpson)

## Do your thing με το νέο SEAT Arona

Μια διαφορετική απόδραση στο Καρπενήσι με το crossover για τολμηρούς



Τι είναι αυτό που κάνει μια εκδρομή να ξεχωρίζει; Πριν έρθει το καλοκαίρι και αρχίσουμε τη συζήτηση «ποιο νησί», αφήσαμε για λίγο την πόλη και το γραφείο, φτάνοντας στο Καρπενήσι με το νέο **SEAT Arona**. Do your thing, σκεφτήκαμε και καταλάβαμε οδηγώντας το γιατί χαρακτηρίστηκε «crossover για τολμηρούς». Πατί δεν διαφέρει απλά αλλά δίνει το στίγμα σου, μέσα κι έξω από αυτό. Ό,τι κι αν κάναμε, το νέο **SEAT Arona** ήταν δίπλα μας. Είναι ωραίο να κάνεις ό,τι σου αρέσει και να διεκδικείς αυτό που σου ανήκει. Να θέλεις περισσότερα. Με τον τεράστιο χώρο αποσκευών 400 λίτρων το «σενάριο βαλίτσες» δεν μας απασχόλησε καθόλου. Κι αν είσαι family guy και αγαπάς το camping, μπορείς να βάλεις τα πάντα στις διακοπές σου. Είναι cool να βγάζεις τον τολμηρό εαυτό σου και να θέλεις περισσότερα από ένα αυτοκίνητο πόλης. Συνδυάζοντας τα πλεονεκτήματα των μικρών διαστάσεων του για χρήση στην πόλη με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά ενός SUV για χρήση εκτός πόλης, μας έδειξε στον δρόμο πόσο έτοιμο για δράση είναι. Με δυναμική οδηγική συμπεριφορά, από τα ελαφρύτερα στην κατηγορία του, και

ευέλικτο, το νέο **SEAT Arona** κάνει πράξη τις καλύτερες επιδόσεις με τη χαμηλότερη δυνατή κατανάλωση.

Οδηγώντας στην εθνική οδό, θέλεις πάντα να έχεις τον έλεγχο αλλά και την ασφάλεια. Εξοπλισμένο με προηγμένα συστήματα οδηγικής υποβοήθησης όπως τα Front Assist, Hill Hold Control, Σύστημα Ανίχνευσης Κούρασης, Αισθητήρες Φωτός και Βροχής, Ανίχνευση Τυφλού Σημείου και Adaptive Cruise

Control, το νέο **SEAT Arona** είναι ταυτόχρονα πλήρως συνδεδεμένο χάρη στο Connectivity Box, γιατί ο κόσμος δεν σταματά να κινείται όταν είσαι στον δρόμο. Μπορεί μια βόλτα να γίνει πάρτι; Ναι, με το Full Link και την οθόνη 8 ιντσών, που συνδέουν τις αγαπημένες σου συσκευές. Κι από ατμόσφαιρα; Ένα κουμπί αρκεί για να αλλάξεις το χρώμα του εσωτερικού, ανάλογα με τη διάθεσή σου. **SEAT Arona**, ανυπομονούμε να σε οδηγήσουμε ξανά!



Advertorial A.V.

ΦΩΤΟ: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ









# ΤΑ TWEETS ΤΟΥ FORREST GUMP

Από τον ΝΙΚΟ ΖΑΧΑΡΙΑΔΗ

(Μέλος της συλλογικότητας εναντίον των μονωτικών ταινιών, που η άκρη τους κολλάει πάντα στην υπόλοιπη και δεν βράσκει ποτέ)



**Ο ΠΙΑΝΟΣ ΚΑΜΜΕΝΟΣ ΓΥΡΙΖΕΙ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΓΙΑ ΝΑ ΔΕΙΞΕΙ ΟΤΙ Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΩΝ ΣΥΡΙΖΑΝΕΛ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΙΑ ΣΥΤΧΡΟΝΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΧΩΡΑ**

- Και τώρα, άντε να πείσεις τους Σέρβους που βρίσκονται βόρεια από τα Σκόπια να μην τα λένε «Νότια Μακεδονία».
- Και τη δική μας «Ακόμα πιο Νότια Μακεδονία».
- Πάντως με δεδομένο ότι οι Έλληνες είναι οι πιο χρεωμένοι πολίτες στην Ευρώπη, είναι λογικό να θέλει η κυβέρνηση να αυξήσει τους μισθούς.
- Για να τους διευκολύνει να εξοφλήσουν. Τους φόρους που εκείνη επέβαλε.
- Λέγεται και ανακύκλωση.
- Η κυβέρνηση που παίρνει το 60% του εισοδήματος ενός ελεύθερου επαγγελματία σε φόρους και εισφορές, κατηγορεί τον Κυριάκο Μητσοτάκη ότι είναι εχθρός των εργαζομένων.
- Διότι προφανώς θεωρεί «εργαζόμενους» μόνο αυτούς που μισθοδοτεί εκείνη.
- Π' αυτό και όταν μιλάει για αύξηση της απασχόλησης, αναφέρεται σε διορισμούς
- Που φυσικά θα πληρωθούν από αύξηση της φορολογίας των επιχειρήσεων που θα μπορούν να προσλάβουν ακόμα πιο λίγους
- Ωστε να αυξηθούν κι άλλο οι ελεύθεροι επαγγελματίες με τα μπλοκάκια.
- Συνάντηση του Ντόναλντ Τραμπ με την Κιμ Καρντάσιαν στον Λευκό Οίκο.
- Είναι η στιγμή που όλος ο πλανήτης κρατάει την αναπνοή του από την αγωνία
- ελπίζοντας ότι η συνύπαρξη των δύο στον ίδιο χώρο δεν θα επιφέρει αποτέλεσμα ανάλογο με τη σύγκρουση πρωτωνίων.
- Η αλήθεια είναι ότι κανένας 17χρο-νος δεν γνωρίζει την ιστορία με τον

- Γκοτζαμάνη και το τρίκυκλο, διότι δεν ενδιαφέρεται.
- Αλλά αυτό μπορεί να αλλάξει ανά πάσα στιγμή.
- Αρκεί να τον διορίσεις μετακλητό και να πρέπει να γράφει γι' αυτό στο Twitter
- Προσποιούνται ~~αλέει~~ παλλήλους της ΔΕΗ και εξαπατούν τους ηλικιωμένους που τους πείθουν να τους δώσουν λεφτά
- Εδώ ολόκληρα ΕΛΤΑ προσποιήθηκαν το ταμείο της ΔΕΗ και δεν έδωσαν ποτέ τα λεφτά που πήραν από τους ηλικιωμένους!
- Και μέσα σε όλα, οι μετανάστες που μαζεύουν με τα τρίκυκλα τα χαρτόκουτα από τα σκουπίδια της πόλης, αναρωτιούνται τι σκατά τους έπιασε ξαφνικά όλους και τους κοιτάζουν στραβά
- Παλιά υπήρχε ο «αυτοφωράκιας» που την πλήρωνε όταν το μαγαζί έκανε παραβάσεις.
- Τώρα με το GDPR, που προβλέπει υπεύθυνο σε περίπτωση που η εταιρεία παραβιάσει τους κανονισμούς, έρχεται ο «προσωπικοδεδομενάκιας».
- Καιρός να αρχίσουν τα εντατικά μαθήματα ενσωμάτωσης.
- Για παράδειγμα, πώς λέγεται το «καλαμάκι» στα σκοπιανά
- Τελικά οι μόνοι που φαίνεται να μην έχουν πρόβλημα με την τιμή της βενζίνης είναι οι αντιεξουσιαστές, που συνεχίζουν χωρίς κανένα πρόβλημα τις επιθέσεις με τις μολότοφ
- Οι vegan χρησιμοποιούν εντομοκτόνα;

## η ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ της εβδομάδας

### Αλέξης Τσίπρας

«Η έξοδός μας από τα μνημόνια δεν θα τα αλλάξει όλα στη ζωή μας απότομα και θεαματικά».

### Μετάφραση

Τώρα που είδα ότι δουλεύει το σύστημα με τους φόρους και χρηματοδοτείτε εσείς την προεκλογική μου εκστρατεία, σιγά μην το σταματήσω...»

### ΑΠΑΝΘΡΩΠΗ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ Νο2

Υπεύθυνος ηλεκτρονικής διαφημιστικής mailing list σε εταιρεία.



### Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Πώς γίνεται να θεωρείς «μικρο-αστικό» το αίτημα των κατοίκων γύρω από το Πεδίον του Άρεως να κάνουν τζόκινγκ και να βγάζουν τα σκυλιά τους βόλτα στο πάρκο και ταυτόχρονα να υπερασπίζεσαι ιδεολογικά τη δικαιολογία του Ιγκλέσιας των Ποδέμος ότι «πήρε την έπαυλη γιατί θέλει να μεγαλώσουν τα παιδιά του σε ασφαλές περιβάλλον»;

### Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ Νο 2

Όταν ο Προκόπης Παυλόπουλος μιλάει για την «απαράμιλλη συνεισφορά του Βυζαντίου στον ευρωπαϊκό πολιτισμό διότι συντήρησε τα βασικά χαρακτηριστικά της πολιτιστικής κληρονομιάς της αρχαίας Ελλάδας», εννοεί ότι διέσωσε κάποια κομμάτια από κολώνες επειδή αφού τις γκρέμισε μετά τις χρησιμοποιήσε σαν τούβλα για να χτιστούν εκκλησίες;

### Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ Νο 3

Αφού η ΑΔΕΔΥ διαδήλωνε κατά της κυβέρνησης που επιβάλλει λιτότητα, οι κουκουλοφόροι που της επιτέθηκαν λογικά δεν παίρνουν εκ των πραγμάτων το μέρος της κυβέρνησης;

### Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ Νο 4

Οι κάτοικοι της Λέρου που δεν ανέχονται άλλο την παρουσία των προσφύγων στο νησί τους και εξηγείρονται είναι οι ίδιοι που επί τόσα χρόνια έκαναν ότι δεν ήξεραν για τους βιασμούς των ανηλίκων από τους γονείς τους;

### Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ Νο 5

Δηλαδή, τώρα με το GDPR, ο κάθε Κυριάκος Βελόπουλος θα δικαιούται να ζητήσει από την Google να διαγράψει το video όπου αποδεικνύεται πως πουλάει χειρόγραφες επιστολές του Ίησού;

### ΘΑ ΕΠΡΕΠΕ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΙΑ ΛΕΞΗ ΓΙΑ...

«Πανούνηση» Η αφήγηση που μπαίνει σε παύση, όταν ο αφηγητής αναγκάζεται να διακόψει για να απαντήσει σε ένα επειγόν τηλεφώνημα, ενώ οι ακροατές παραμένουν σιωπηλοί προσπαθώντας να μην αλλάξουν θέμα καθώς τον περιμένουν να τελειώσει.





← Πρόσκληση σε δεξίωση που δημοσίευσε ο ΥΕΑΘΑ της Ελληνικής Δημοκρατίας στον προσωπικό του λογαριασμό στο Twitter.

## ΧΛΙΔΗ, #ΖΩΑΡΑ ΚΑΙ ΚΟΜΦΟΡ

Ο Παναγής Παναγιωτόπουλος «διαβάζει» τη φωτογραφία

**Π**ρόκειται για τη φωτογραφία μιας πρόσκλησης σε δεξίωση. Είναι τυπωμένη στο ανάλογο χαρτί και με τα σχετικά μελάνια. Πολλές σαν κι αυτή θα τυπώνονταν και στη χώρα μας τέτοιες μέρες σε άλλες εποχές. Είναι Ιούνιος και ξεκινούν οι ελληνικοί γάμοι, τα γαμοβαφτίσια και οι δεξιώσεις. Όμως τέτοιες προσκλήσεις λιτές δεν έχουμε πια εμείς. Η αγορά της τελετουργίας και της «πιο όμορφης ημέρας της ζωής μας» και η κουλτούρα της εξατομίκευσης οδηγούν συνήθως σε διαφοροποιημένο γραφισμό. Η καλλιγραφική τυπογραφία και η επισιμότητα στο γυαλιστερό χαρτονάκι που βλέπουμε εδώ, δεν αφορούν συνήθως πλέον παρά τις κρατικές επίσημες δεξιώσεις. Ας δούμε όμως τι αποτυπώνεται στην επιφάνεια της πρόσκλησης. Πρώτα το εθνόσημο, που είναι και ο θυρεός του πριγκιπικού οίκου του Μονακό. Αναπαριστάται με κόκκινο μελάνι, μα δεν διακρίνονται οι ωραίες του λεπτομέρειες και ειδικά οι δύο ξιφουλκούντες μοναχοί κάτω από το στέμμα. Συμβολίζουν την κατάληψη του πριγκιπάτου το 1297 από στρατιώτες του Γκριμάλντι που υποδύονται τους Φραγκισκανούς, κατά το είδος των ράσων τους. Μεταφράζω το κείμενο: «*Με διαταγή της Αυτού Μεγαλειότητας Πρίγκιπα Αλβέρτου του Δευτέρου του Μονακό, ο αρχιθαλαμππόλος έχει την τιμή να προσκαλέσει ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑ ΠΑΝΟΥ ΚΑΜΜΕΝΟΥ σε δεξίωση το Σάββατο 26 Μαΐου 2018 στις 18.30. Στην Αυλή των Τιμών του Πριγκιπικού Παλατιού. Με την ευκαιρία του Γκραν Πρι Αυτοκινήτου του Μονακό*». Κάτω αριστερά: «*Αστική περιβολή. Η πρόσκληση είναι αυστηρώς προσωπική και θα επιδεικνύεται στην είσοδο*». Κάτω δεξιά: «*RSVP*» (*répondez s'il vous plaît*), που είναι το γαλλικό ακρωνύμιο του «Παρακαλώ απαντήστε» και χρησιμοποιείται εθιμικά με αυτή τη μορφή σε κάθε ανάλογη πρόσκληση. Την πρόσκληση αυτή δημοσίευσε ο ίδιος ο υπουργός Εθνικής Αμύνης της Ελλάδας. Θα ήταν μια χαριτωμένη χειρονομία, απ' αυτές που κάνουν κοινόι θνητοί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης στην προσπάθειά τους να δείξουν μια ανάλογη κοινωνική επιτυχία. Συνήθως με αφέλεια προστρέχουν οι φίλοι τους να κάνουν comments, δίνοντας συγχαρητήρια! Επιτεύγματα συμβολικά, επίδειξη επιτυχίας, έκθεση στο όριο του γελοίου, πολύ ανθρώπινες πράξεις και στιγμές όπου μετριέται για λίγο η καλαισθησία, το γούστο και ο ναρκισσισμός του καθενός. Μα όχι σημαντικές στιγμές. Σίγουρα όχι πολιτικές στιγμές. Γιατί τούτη εδώ η επίδειξη του προσκλητήριου χαρτονακίου για τη δεξίωση του πρίγκιπα έχει πολιτική σημασία. Συνοδεύεται δε στα σόσιαλ μίντια από δημοσίευση αυτοπορτρέτων του Πάνου Καμμένου, από στιγμιότυπικές σέλφιζ με τον πρίγκιπα και τη σύζυγό του.

Όλα αυτά θα ήταν αποκλειστικά αντικείμενο καλαισθητικής κριτικής και θέμα των κοσμικών σπηλών του Τύπου. Ο υπουργός μιας εύρωστης χώρας, με ογκώδη άνω-μεσαία τάξη που ετοιμάζεται για άλλο ένα μακρύ καλοκαίρι απολαύσεων, συμ-

μετέχει στη δεξίωση του πιο ωραίου Γκραν Πρι της Φόρμουλα 1 που παραθέτει ο επικεφαλής μιας συνταγματικής μοναρχίας, αυτής της λιλιπούτειας χώρας που έρχεται πρώτη στον πλανήτη, αν υπολογίσουμε το ΑΕΠ ανά κάτοικο. Μιας χώρας υπερπλουσίων, της μεγάλης πολυτέλειας, μυθολογημένη από το μέγα glam της πριγκιπικής οικογένειας με τις άλλοτε ευτυχείς, άλλοτε δραματικές και άδοξες συναισθηματικές περιπέτειες των μελών της. Το Μονακό λειτουργεί ως μοναρχικό υποκατάστατο για το γαλλικό κοινό και η πριγκιπική οικογένεια, από την εποχή του Ρενιέ και της Grace Kelly, μια ένοχη απόλαυση για εκείνους των οποίων η φαντασία δεν χωράει στα παλάτια της Ρεπιμπλικ.

Θα ήταν όλα αυτά εύλογα, αν δεν αφορούσαν την Ελλάδα του 2018. Θα ήταν αφορμή για μια κουβέντα περί εικόνας, μια επιστημονική συζήτηση για την κρίση της δημοκρατικής αναπαράστασης, για την αναζήτηση υπερβατικών αναφορών σε νεράιδες και πρίγκιπες, για την παρηγορητική δύναμη του παραμυθιού και για την κακογουστιά της ελληνικής άρχουσας τάξης στην οποία περίοπτη θέση κατέχει ο Πάνος Καμμένος. Μα για σταθείτε, τι ειπώθηκε μόλις πάρα πάνω; Ο άνθρωπος αυτός έχει περίοπτη θέση στην άρχουσα τάξη της Ελλάδας. Κάτι που αποτυπώνεται στην πρόσκληση αυτή και που, στην πραγματικότητα, καθιστά ζοφερή την επίδειξή της.

**Η πλάκα εξαντλείται και η κοροϊδία για τη σκηνοθεσία δεν αρκεί.** Δεν αποδίδουν την κατάσταση ηθικο-πολιτικής μπανανίας στην οποία έχει περιέλθει η χώρα. Ο υπουργός Άμυνας και οι σύντροφοί του στην κυβέρνηση –αναφέρομαι κυρίως στον πρωθυπουργό και τα κύρια στελέχη της κυβέρνησης που δήθεν διαφέρουν από αυτόν και διαχωρίζονται ιδεολογικά από το κόμμα του– ανήκουν σε αυτούς που απολάμβαναν από προνομιακή θέση τα αγαθά της μεταπολιτευτικής δημοκρατίας. Δέκα χρόνια τώρα όμως αποκρύπτουν την ταυτότητά τους, υποδύονται τους εκπροσώπους των αποκλεισμένων, των φτωχών και των καταφρονημένων. Μάχονται με τον πιο σκληρό τρόπο, με εμφυλιοπολεμική βία, όσους διαφωνούν ή διαφέρουν, κρύβονται πίσω από τη μεγάλη μάσκα που καλύπτει την πραγματική τους ταυτότητα. Και αίφνης, με την ανάληψη της εξουσίας, εκδηλώνουν το βίωμα εκείνο που είναι ο προορισμός τους και η καταγωγή τους. Απόλαυση, χλιδή, άνεση και κομφορ, που έλεγαν παλιά. Στη γονατισμένη χώρα των φτωχών πλέον και της ηττημένης μεσαίας τάξης που φοράει κάθε χρόνο τα προπροπροπερινά της ρούχα - αναμνηστικά κουρέλια, οι ηγεσίες διασκεδάζουν και κάνουν #ζωάρα. Είναι το ίδιο των τριτοκοσμικών ηγετών που νέμονται την εξουσία και τον κοινωνικό πλούτο, με πλουμιστές στολές, πολλές γελοίες φανφάρες και ταπεινωμένο λαό που απλά υπομένει τη μοίρα του. ●



## Είσαι εσύ ή το προφίλ σου;

**Ε**νας φίλος μου, μηχανικός πληροφορικός, που ζει και εργάζεται στην Αμερική, έπαψε να αντιδρά στο Facebook. Έφτασε στα όρια της αγένειας μην κάνοντας καν like ακόμα και σε πρόσωπα του στενού δικτυακού του περιγύρου! Πατί; Δεν θέλει να υπάρχουν εκεί έξω κρίσιμα δεδομένα, όπως οι αντιδράσεις του επί διαφόρων θεμάτων. Στην αρχή μου φάνηκε υπερβολικό, σχεδόν φοβικό. Μετά κατάλαβα ότι έχει βάση, αν και εγώ ο ίδιος δεν θα μπορούσα να πατήσω πάνω της. Άλλωστε είναι πια αργά για να κρύψεις οτιδήποτε, ειδικά αν η ζωή σου στο δίκτυο είναι πιο συναρπαστική από αυτά που ζεις έξω από εκεί. Όμως προσέξτε τι συμβαίνει. Στο Facebook αντιδράς, κάνεις δηλαδή like, εκφράζοντας έξι συναισθηματικές στάσεις: Μου αρέσει, Τέλειο, Χαχα, Ουάου, Λυπάμαι, Έλεος. Αν η ανάρτηση είναι δημόσια, είναι και ανοιχτή για όλους. Θεωρητικά, λοιπόν, κάποια εταιρεία που επεξεργάζεται προσωπικά δεδομένα και δημογραφικά προφίλ, μπορεί να αμολήσει τα ρομπότ της και να στοιχειοθετήσει ασφαλή συμπεράσματα για τη συμπεριφορά της κοινής γνώμης. Ενδεχομένως ο αλγόριθμος να κάνει και εξατομικευμένη αναζήτηση. Πάνω στη δική σου συμπεριφορά. Θα παρακολουθήσει τις αντιδράσεις σου σε εκατοντάδες, σε χιλιάδες αναρτήσεις. Θα δει πού γελάς και πού φωνάζεις έλεος. Πιθανότατα, θα κάνει μία ασφαλή εικασία για το προφίλ σου. Δεν έχει σημασία αν τα συμπεράσματα είναι αληθινά. Είναι αντιπροσωπευτικά και τεκμηριωμένα. Θα διατεθούν σε όποιον πληρώσει για να τα μάθει, δηλαδή στον αλγόριθμό του. Σήμερα στις ΗΠΑ αξιολογείται οικονομικά από αλγοριθμικές μηχανές που επεξεργάζονται τα καταναλωτικά και πιστωτικά σου ίχνη. Εσύ δείχνεις φερέγγυος και αξιόπιστος, αλλά η τράπεζα δεν θα σου δώσει δάνειο επειδή ο αλγόριθμός της απορρίπτει το οικονομικό σου προφίλ. Βρες τα μαζί του. Αύριο όμως μπορεί να μην πάρεις και μία δουλειά επειδή τα Like που έχεις κάνει σκιαγραφούν ακατάλληλο προφίλ. Για αυτό καλύτερα να σχολιάζεις. Τα σχόλια δεν αξιολογούνται, ακόμα, από τις μηχανές.

**Ν**αι, το έχω δει και εγώ εκείνο το επεισόδιο στο «Black Mirror»: η κοινωνική και επαγγελματική θέση του ατόμου συναρτάται από την αποδοχή του στη συλλογική δικτύωση. Αν το σκορ σου είναι χαμηλότερο από όσο πρέπει, η τράπεζα δεν εγκρίνει το δάνειο ή απαξιώνει από τον κοινωνικό περίγυρο. Και σε ένα άλλο επεισόδιο, η εσχάτη των ποινών ήταν να σε μπλοκάρουν όλοι, να κυκλοφορείς στον δρόμο και οι άνθρωποι να βλέπουν πίσω σου με το σχήμα του κορμιού σου. Κοίτα, όμως, που δεν είναι μόνο fiction. Φαντάσου κάποιος να βάλει στο ίδιο report τις συναισθηματικές σου αντιδράσεις σε μία σειρά κρίσιμων θεμάτων. Θα είσαι απλώς το πρόσωπο που θα αντιστοιχεί σε ένα συγκεκριμένο προφίλ. Στο τέλος αυτό το προφίλ δεν θα είναι ο καθρέφτης σου. Θα είσαι εσύ ο δικός του καθρέφτης. Αν τα πράγματα εξελιχθούν έτσι, η ζωή θα είναι ένας αγώνας για το καλύτερο δυνατό προφίλ. Θα ζεις για τον αλγόριθμο των άλλων. Η έννοια του «τι θα πει ο κόσμος» θα επανέλθει, αυτή τη φορά με μεγαλύτερο εύρος. Και μετά, λογικά, θα ισχυροποιηθούν οι έννοιες της θρησκείας, της οικογένειας, του σεπτού βίου. Ο νέος συντηρητισμός, που ήδη σκάει από το αυγό του, θα αυτοτροφοδοτείται, χρησιμοποιώντας το βασικό εργαλείο της προόδου, την τεχνολογία. Ίσως να μην μπορεί να γίνει και αλλιώς. Όταν η εξέλιξη συνεπάγεται αυτοματοποίηση και ταχύτητα, όλο και περισσότερες ανθρώπινες δραστηριότητες παραδίδονται σε αλγοριθμικές λειτουργίες. Ο αλγόριθμος ταΐζεται με πληροφορία. Τα πάντα μετατρέπονται σε πληροφορίες, όπως και οι αντιδράσεις του συναισθηματικού μας κόσμου στην κοινωνική δικτύωση. Άκουγα τον Κωνσταντίνο Δασκαλάκη, τον καθηγητή του MIT, να λέει ότι οι μηχανές δεν μπορούν να μας νικήσουν γιατί πάντα θα είμαστε πιο έξυπνοι. Εντάξει, αλλά αν τα δικτυακά ίχνη καθορίζουν το προσωπικό αλγοριθμικό προφίλ, θα δούμε ένα τέρας να γεννιέται από το ζευγάρι της κοινωνικής συμπεριφοράς με την τεχνολογία. Θα μπορείς πάντα να είσαι ένας αξιόλογος άνθρωπος, αρκεί να καταναλώνεις σωστά και να κάνεις Like εκεί που πρέπει. ●

→ [kostas@giannakidis.com](mailto:kostas@giannakidis.com)

# ΕΚΟ RALLY ACROPOLIS 2018

## ΥΠΕΡΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ

### ΙΠΠΟΔΡΟΜΟΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ

Παρασκευή • 1 Ιουνίου 2018 • 15:26



- Μονομαχία ανά ζευγάρια
- 19 αυτοκίνητα R5
- Οι κορυφαίοι του ERC και της Ελλάδας

Προπώληση εισιτηρίων: [www.ticketmaster.gr](http://www.ticketmaster.gr)

4.000 θέσεις δωρεάν στάθμευσης







# Η κούρσα προς την κόλαση ή το μεγάλο δίλημμα του Τσίπρα

Το χρονοδιάγραμμα με φόντο τα δύο προαναγγελθέντα σενάρια

Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Η κυβέρνηση, εκ των πραγμάτων αναγκασμένη από τις αντικειμενικές συνθήκες που επικρατούν, έχει αρχίσει να συζητά υπό πραγματικές συνθήκες το χρονοδιάγραμμα που οδηγεί σε εκλογές. Δύο είναι τα βασικά ζητήματα που την απασχολούν. Το πρώτο αφορά τη συνολική ρύθμιση του κλεισίματος του τρέχοντος προγράμματος. Εξ αντικειμένου αυτή η διαδικασία επιταχύνεται λόγω του επερχόμενου ιταλικού ζητήματος. Βρυξέλλες και Αθήνα βιάζονται να ολοκληρώσουν τη συζήτηση γύρω από τις εκκρεμότητες, ρύθμιση χρέους, προσαρμοζόμενα και βεβαίως την επανερχόμενη στο προσκήνιο πιστοληπτική γραμμή.



**Τ**ο δεύτερο ζήτημα αφορά τη συνολική ρύθμιση του «μακεδονικού» ζητήματος. Από τα δύο αυτά κυρίαρχα θέματα εξαρτώνται άμεσα και οι εξελίξεις.

Έχουμε και λέμε. Στο Μαξίμου κατέληξαν το βράδυ της Τρίτης και την Τετάρτη το πρωί πως το πακέτο συμφωνίας Αθηνών - Σκοπίων θα πρέπει να έχει συνυπογραφεί από τους δύο πρωθυπουργούς το αργότερο μεταξύ 7 και 8 Ιουνίου. Όντως η συμφωνία σχεδιάζεται να υπογραφεί στις Πρέσπες. Το πακέτο αυτό περιλαμβάνει:

- 1) Το όνομα, που θα είναι κατά πάσα πιθανότητα το Άνω ή Βόρεια Μακεδονία. Ενδεχομένως να υπάρχει και έκκληση με τρίτη, σύνθετη ονομασία.
- 2) Τη χρήση του ονόματος για πάσα χρήση «ERGA OMNES».
- 3) Ρήτρα - οδικό χάρτη για την εφαρμογή του τους 18 μήνες. Η Αθήνα επέμενε σε οδικό χάρτη διάρκειας ενός έτους και τα Σκόπια σε διετές χρονοδιάγραμμα. Η λύση βρέθηκε στη μέση.
- 4) Δημοψήφισμα στην ΠΓΔΜ χωρίς ακόμη να είναι γνωστός ο χαρακτήρας του, συμβουλευτικός ή αποφασιστικός.
- 5) Τη διενέργεια εκλογών στην ΠΓΔΜ προκειμένου να διασφαλιστεί η συνταγματική αναθεώρηση. Αν ο Ζόραν Ζάεφ κρίνει πως διαθέτει τώρα συνταγματική πλειοψηφία, δεν θα προσφύγει σε πρόωρες εκλογές. Η πλειοψηφία αυτή εξαρτάται από τη συμπεριφορά των βουλευτών του δεξιού και εθνικιστικού κόμματος VMRO. Δούρειος Ίππος στο VMRO είναι ο Νικόλα Ντιμιτρόφ, υπουργός Εξωτερικών της ΠΓΔΜ. Σχεδιάζεται ο προσεταιρισμός ικανής ομάδας βουλευτών του κόμματος αυτού της οποίας η ψήφος θα είναι καταλυτική. Προς αυτή την κατεύθυνση δραστηριοποιήθηκαν το Βερολίνο, η Ουάσινγκτον και οι Βρυξέλλες. Ο Νικόλα Ντιμιτρόφ και η οικογένειά του διαθέτουν πολύ καλά ερείσματα στον δεξιό - εθνικιστικό (φιλοβουλγαρικό) χώρο. Ο πατέρας του ήταν και υπουργός Παιδείας του Γκρουέφσκι. Ο ίδιος ο σημερινός υπουργός Εξωτερικών ανήκε στο VMRO, αλλά αυτονομήθηκε τα 3-4 τελευταία χρόνια.
- 6) Ο Αλέξης Τσίπρας, αν κρίνει πως διαθέτει την απαραίτητη πλειοψηφία στη Βουλή, θα φέρει τη συμφωνία για επικύρωση. Θα απολέσει την ψήφο των ANEL. Βασίζεται στον προσεταιρισμό άλλων πολιτικών ομάδων. Αν κρίνει πως η συμφωνία δεν περνά από τη Βουλή, θα αποφύγει το εγχείρημα. Λόγω της χρονικής ρήτρας και του οδικού χάρτη η συμφωνία αυτή μπορεί και να χαρακτηριστεί ως πλαίσιο-συμφωνία ή ενδιάμεση συμφωνία και να χρειαστεί επικύρωση όταν ολοκληρωθεί ο χρονικός - οδικός χάρτης.
- 7) Αν όλα κυλήσουν ομαλά (θα το γνωρίζουμε στις 10-15 Ιουνίου), τότε ο Αλέξης Τσίπρας θα αποστείλει τρεις επιστολές. Η πρώτη προς το ΝΑΤΟ, η δεύτερη προς την ΕΕ και η τρίτη προς την αξιωματική αντιπολίτευση. Στην επιστολή αυτή θα κατατίθεται ο οδικός χάρτης της συμφωνίας και η έννοια του «ERGA OMNES». Η τελική ενσωμάτωση των Σκοπίων στο ΝΑΤΟ, καθώς και η ολοκλήρωση της ενταξιακής πορείας στην Ε.Ε. θα νομιμοποιηθούν μόνο όταν όλες οι δεσμεύσεις της ΠΓΔΜ θα έχουν πραγματοποιηθεί.
- 8) Το χρονοδιάγραμμα αυτό για το «Μακεδονικό» λήγει με τη Σύνοδο Κορυφής της Ε.Ε. στα τέλη Ιουνίου και με τη Σύνοδο Κορυφής του ΝΑΤΟ τον Ιούλιο.

## Το άλλο ζήτημα

Η επερχόμενη «ιταλική καταιγίδα» αποτελεί πλέον και την απόλυτη προτεραιότητα των Βρυξελλών. Οι αναλύσεις είναι σαφείς. Το λαϊκιστικό κόμμα των 5 Αστέρων και η ακροδεξιά Λέγκα του Βορρά αναμένεται να σαρώσουν στις επόμενες πρόωρες εκλογές, είτε αυτές διεξαχθούν μέσα στο καλοκαίρι ή αργότερα. Τα δύο αυτά κόμματα αναμένεται να κερδίσουν την απόλυτη πλειοψηφία και στο Κοινοβούλιο και τη Γερουσία. Η πολιτική στροφή της Ιταλίας θεωρείται αναπόφευκτη. Αυτή η επερχόμενη κρίση αναγκάζει την Ε.Ε. και κυρίως το Βερολίνο να σπεύσει για το κλείσιμο της ελληνικής εκκρεμότητας. Με μία διαφορά: Εδώ και μερικά εικοσιτετράωρα επανέρχεται με επιμονή το ζήτημα της πιστοληπτικής γραμμής. Αυτή η «γραμμή» υπολογίζεται από τους ειδικούς σε ένα συνολικό ποσό - μαξιλάρι της τάξης των 20 δισ. Η Αθήνα διαθέτει κομμάτι της τάξης των 20 δισ.

Σύνολο 40. Αυτό είναι το «αμορτισέρ» που θα χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση επιδείνωσης της ιταλικής κρίσης η οποία θα καταστήσει αβίβωτα τα επιτόκια δανεισμού.

## Τα δύο σενάρια για τις εκλογές

Όλα όσα ειπώθηκαν μέχρι στιγμής αναγκάζουν το Μαξίμου να επεξεργαστεί δύο διαφορετικά σενάρια.

### 1) Το σενάριο του ντέρμπι

Αυτό προϋποθέτει πως ο Αλέξης Τσίπρας προκηρύσσει εκλογές στη ΔΕΘ (περί τις 10 Σεπτεμβρίου). Οι εκλογές διεξάγονται έως τα τέλη Οκτωβρίου. Αυτή η επιλογή σημαίνει πως ο πρωθυπουργός επιθυμεί «να το παλέψει», όπως δηλώνουν χαρακτηριστικά συνεργάτες του. Σε αυτή την περίπτωση, αν ο ΣΥΡΙΖΑ βρεθεί στην αξιωματική αντιπολίτευση θα ασκήσει σκληρή στάση έναντι της κυβέρνησης Μητσοτάκη με ορίζοντα τις αυτοδιοικητικές και τις ευρωπαϊκές εκλογές. Ο Κυριάκος Μητσοτάκης ενδεχομένως να κυβερνά με το ΚΙΝΑΛ. Η φθορά της κυβέρνησής του θα είναι ορατή. Στόχος του Αλέξη Τσίπρα θα είναι μία σχετικά άμεση επαναπροσφυγή στις κάλπες, αλλά με απλή αναλογική. Οι λόγοι είναι αυτονόητοι. Είναι όμως ο μόνος τρόπος για να επιβιώσει πολιτικά ώστε να διεκδικήσει την επάνοδό του.

### 2) Το σενάριο της ήττας

Αυτό προϋποθέτει πως Μαξίμου και Κουμουνδούρου έχουν αποδεχθεί την επερχόμενη εκλογική καταστροφή και διεκδικούν απλώς μία παράταση της αγωνίας σε κυβερνητικούς θώκους. Οι αναλυτές προβλέπουν πως η κυβέρνηση θα αντιμετωπίσει σοβαρά ζητήματα λόγω ενεργειακού από τις αρχές Δεκεμβρίου. Υπό τις παρούσες διεθνείς συνθήκες η λέξη «καύσιμο» για οποιαδήποτε χρήση θα είναι απαγορευμένη λέξη το επόμενο χειμώνα. Ήδη το Μαξίμου θεωρεί πως η ομολογία Σταθάκη, ότι δηλαδή τίποτε δεν μπορεί να γίνει με τους φόρους στα καύσιμα, έχει στοιχίσει πολιτικά περισσότερο και από τη διαχείριση του «Μακεδονικού». Άλλωστε από 1η Ιανουαρίου θα κοπούν και οι συντάξεις. Αναμένεται να πληγούν περίπου 1.300.000 συνταξιούχοι σε κάποιο βαθμό. Εντωμεταξύ οι ανατιμήσεις στην αγορά (σούπερ μάρκετ) θα είναι ορατές λόγω των τιμών στα καύσιμα. Οποιοσ

προχωρήσει σε εκλογές σε τέτοιο κλίμα, αυτοκτονεί. Σε μία τέτοια περίπτωση, αν το Μαξίμου επιλέξει διεξαγωγή εκλογών το 2019 θα έχει αποδεχθεί τη συντριβή του. Συνεπακόλουθα, θα έχει αποδεχθεί και τον άμεσο κίνδυνο διάσπασης του ΣΥΡΙΖΑ. Αντιλαμβάνεται ο παρατηρητής των εξελίξεων πως όλα τα παραπάνω δεν έχουν τίποτε να κάνουν με την αξιωματική αντιπολίτευση και τον Κυριάκο Μητσοτάκη. Οι εξελίξεις τρέχουν ερήμην των πολιτικών αντιπάλων του Αλέξη Τσίπρα. Επί της ουσίας πρόκειται για μία μοναχική κούρσα ενός μοναχικού αναβάτη. Τουλάχιστον έτσι το εκλαμβάνουν συνεργάτες του στο Μαξίμου και κομματικά στελέχη στην Κουμουνδούρου. Όλα θα έχουν ξεκαθαρίσει περισσότερο γύρω στα μέσα Ιουνίου. Δεν θα έχουν αλλάξει ωστόσο οι παράμετροι. Η πολιτική άλγεβρα είναι για μία ακόμη φορά ανελέητη. **Α**

**ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΤΡΕΧΟΥΝ ΕΡΗΜΝΗ ΤΩΝ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΑΝΤΙΠΑΛΩΝ ΤΟΥ ΑΛΕΞΗ ΤΣΙΠΡΑ. ΕΠΙ ΤΗΣ ΟΥΣΙΑΣ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΜΙΑ ΜΟΝΑΧΙΚΗ ΚΟΥΡΣΑ ΕΝΟΣ ΜΟΝΑΧΙΚΟΥ ΑΝΑΒΑΤΗ.**





Ομάμαι κάποτε τον πατέρα μου, κύπριο βετεράνο του 251 Τάγματος Πεζικού της Εθνικής Φρουράς στη Κύπρο (το τάγμα που διαλύθηκε ολοσχερώς στην πρώτη φάση

της τουρκικής εισβολής στην Κύπρο στην Κερύνεια, το 1974), να μου αναφέρει ένα σύνθημα που κάπου διάβασε στο κέντρο της Αθήνας τη δεκαετία του '80 και του άρεσε: «Αλληλεγγύη στα καθημερινά Πολυτεχνεία της Τουρκίας» είχε γράψει κάποιος σε έναν τοίχο. Ήταν η περίοδος του '80, που γέννησε τη hip hop μουσική στην Αμερική. Όταν στην Ελλάδα ακούγαμε disco-rap από τον σταθμό της Βάσης στα Σούρμενα και πανηγυρίζαμε για τον θρίαμβο του ΠΑΣΟΚ, στη γειτονική Τουρκία βίωναν μια από τις πιο σκληρές χούντες στη σύγχρονη ιστορία της χώρας.

Δεν ξέρω γιατί έγραψα αυτή την εισαγωγή, η σύλληψη όμως του ράπερ Ezhel στην Τουρκία ενστικτωδώς με κάνει, ως άνθρωπο που καλύπτει την περιοχάκη δημοσιογραφικά αλλά και ακαδημαϊκά, να θέλω να παραφράσω εκείνο το σύνθημα που είδε κάποτε ο πατέρας μου και να το προσαρμόσω στην εποχή μας. Λίγες ημέρες πριν τις τουρκικές εκλογές. Είναι που ακούω και hip hop μουσική για πάνω από δύο δεκαετίες. Είναι που ενίοτε παρακολουθώ και το hip hop της Τουρκίας. Περισσότερο από τον Snik, τον Υπο και τον Tus. Ο Ezhel (πραγματικό όνομα Ömer Sercan İrekcioglu) είναι 25 χρόνων από την Αγκυρά. Είναι ο διασημότερος ράπερ που βγήκε ποτέ στη χώρα ξεπερνώντας την επιτυχία του Ceza (του συγκροτήματος Nefret) ή του Sagopa Kajmer, του πρώτου

δηλ. κύματος του τουρκικού rap της δεκαετίας του '90. Τα κομμάτια του έχουν εκατομμύρια views στο You Tube και το ντεμπούτο του, πέρυσι, «Mürtezhel» ήταν ένας θρίαμβος της ανεξάρτητης μουσικής που κυριάρχησε στα τουρκικά charts χωρίς να έχει προώθηση από μεγάλη δισκογραφική εταιρεία. Το DNA του είναι μουσικό, μιας και προέρχεται από οικογένεια καλλιτεχνών. Ο Ezhel ξεχωρίζει για πολλά κι ενδιαφέροντα στη μουσική του. Χρησιμοποιεί αργκό με αραβικές και περσικές εκφράσεις, quot-άρει τούρκους arabesk και folk τραγουδοποιούς και κυρίως εκφράζει τη γενιά του. Μια γενιά που ξεπήδησε από την εξέγερση του Γκεζί του 2013, σαφώς κοσμική και δυτικότροπη, που δείχνει να ασφυκτιά υπό το όραμα της «Νέας Τουρκίας» του Ρετζέπ Ταγίπ Ερντογάν. Το «Sehrimin Tadi» έχει 32 εκατομμύρια views.

### #FREE EZHEL

Ο Ezhel μεταφέρει την εικόνα της Τουρκίας που δεν αντιλαμβάνομαστε στην Ελλάδα ή στην Κύπρο υπό το βάρος των ελληνοτουρκικών σχέσεων, του Κυπριακού, των δύο φυλακισμένων στρατιωτικών ή των παραβιάσεων στο Αιγαίο. Μια Τουρκία που ελάχιστοι, δημοσιογράφοι ή ακαδημαϊκοί, εκεί έξω μπορούν να αποτιμήσουν, να αφουγκραστούν ή να αναλύσουν. Μια Τουρκία που ακόμη προσπαθούμε να αντιληφθούμε με όρους Οτζαλάν, αερομαχίας πάνω από το Αιγαίο και...

Στις 25 Μαΐου, ο ράπερ Ezhel συνελήφθη από τις τουρκικές αρ-

χές «για ενθάρρυνση της χρήσης ναρκωτικών». Μια κατηγορία που θα μπορούσε να του επιφέρει ποινή φυλάκισης μέχρι 10 ετών. Σε μια επανάληψη του τοξικού κλίματος της δεκαετίας του '90 η υπόθεση Ezhel παραπέμπει στον Κούρδο καλλιτέχνη Ahmet Kaya ± που εξορίστηκε από την Τουρκία το 1999, όταν ανακοίνωσε δημόσια ότι επιθυμεί να τραγουδήσει στην κουρδική γλώσσα. Η σύλληψη του Ezhel καταδεικνύει και κάτι άλλο. Πως η προεκλογική καμπάνια του Ερντογάν ± αλλά και της αντιπολίτευσης ± επισυμβαίνει σε ένα βαθύτατα αρρωστημένο κλίμα, όπου η κατάσταση στην οικονομία, η ισχυρή αντιδυτική ρητορική και τα μεταπραξικοπηματικά αφηγήματα της αρχιτεκτονικής εξουσίας του Ερντογάν και του ΑΚΡ αναζητούν αποδιοπομπαίους τράγους. Φυσικά, ο Ezhel είναι ράπερ. Δεν είναι δημοσιογράφος, στρατιωτικός ή ακαδημαϊκός. Δεν κάνει καμιά επανάσταση στο κάτω-κάτω. Συνοψίζει όμως με τους στίχους του αυτό που δείχνει να απασχολεί τη νεολαία της χώρας η οποία βαραίνει από όσα παραθέτει ο ίδιος στους στίχους του:

«Αιθάλη, σκουριά, βρωμιά, άνθρακας, πλαστικό, σκουπίδια, ελαστικά, καυσαέρια, χόρτο».

Η σύλληψη του Ezhel δημιούργησε, προεκλογικά, ένα τεράστιο κύμα αλληλεγγύης στη Τουρκία. Ένας άλλος διάσημος ράπερ, ο Sehabe, έβγαλε το κομμάτι «Ezhel'e Özgürlük» ± την τουρκική δηλ. απόδοση του hashtag #Free Ezhel, που κυριάρχησε αμέσως στα social media της Τουρκίας αλλά και παγκόσμια.

Στο ρεφρέν, ο Sehabe λέει πως «η μουσική είναι παγκόσμια. Δεν έχει την εθνικότητα ενός Τούρκου, ενός Ιρακινού, ενός Ιορδανού, ενός Κούρδου ή ενός Κιρκάσιου. Λευτεριά στον Ezhel!».

Αν αυτό δεν είναι ο ορισμός του hip hop, τότε τι είναι, θα συμπλήρωνα εγώ.

Αν στις 24 Ιουνίου, και θα κάνω αυτή την κάπως τραβηγμένη και παράτολμη σκέψη, ο Ερντογάν χάσει τις εκλογές, τότε ο Ezhel θα έχει κερδίσει μια τεράστια νίκη. Όπως και κάθε νέος σε μια Τουρκία που μετασχηματίζεται συνεχώς πολιτικά, θρησκευτικά και κοινωνικά.

Όσο για την Ελλάδα, όπου οι ράπερς της νέας γενιάς ραπάρουν για το πώς κάνουν flex τον χρυσό και πόσο killers είναι, τερματίζοντας κάθε αισθητική με τον λούμπεν σεξισμό και τη σοσιοπάθεια της εποχής των Instagram Stories, και που οι underground συνάδελφοί τους φλερτάρουν με τους Ρουβίκωνες, τους απολογητές της 17N και τους ΣΥΡΙΖΑΝΕΛ, τα σχόλια περιττεύουν. Αν βρίσκονταν ποτέ σε τουρκική φυλακή θα αναθεωρούσαν την όποια σκληράδα τους. Μέχρι όμως να γράψουν μια γραμμή για να αποτιμήσουν το τι πήγε στραβά στην Ελλάδα, ας ακούσουν λίγο τον Ezhel και ας συνειδητοποιήσουν ότι δίπλα τους, λίγα χιλιόμετρα μακριά, κάποιος μπορεί να βρεθεί στη φυλακή γιατί φτιάχνει ένα τραγούδι rap. **A**

*\*Ο Γιάννης Ιωάννου είναι δημοσιογράφος στην εφημερίδα της Κύπρου «Πολίτης» και αναλυτής στην Διπλωματική Ακαδημία του Πανεπιστημίου Λευκωσίας. Αγόρασε τον πρώτο του hip hop δίσκο, από ένα συνοικιακό δισκάδικο στην Καλλιθέα, πριν από 23 χρόνια.*



# Ο ΡΑΠΕΡ EZHEL ΕΙΝΑΙ Η ΤΟΥΡΚΙΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΚΑΤΑΛΑΒΟΥΜΕ ΠΟΤΕ

Ο Ezhel είναι 25 χρόνων και τα κομμάτια του έχουν εκατομμύρια views στο You Tube. Λίγο πριν τις τουρκικές εκλογές, συνελήφθη. Ο διασημότερος ράπερ της χώρας εκφράζει τις αγωνίες της νέας γενιάς, που δείχνει να ασφυκτιά υπό το όραμα της «Νέας Τουρκίας» του Ρετζέπ Ταγίπ Ερντογάν.

Του ΓΙΑΝΝΗ ΙΩΑΝΝΟΥ\*



# 7 ΝΕΕΣ ΣΤΑΡ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΤΗΛΕΟΡΑΣΗΣ ΤΟ NEXT BIG THING ΚΑΙ THINK ΤΟΥ ΘΕΑΜΑΤΟΣ

Γυναίκες ηθοποιοί του 21ου αιώνα. Όλες κοντά στα 35, πρωταγωνιστούν σε πολυβραβευμένες τηλεοπτικές σειρές, που ως γνωστόν είναι το νέο σινεμά. Τις συνδέουν πολλά. Στο καλλιτεχνικό κλαρί από πολύ μικρές, έχουν δουλέψει πολύ στη ζωή τους. Δεν υπηρετούν το εργοστάσιο του μείνστριμ, δύσκολα θα τις χαρακτηρίζες σύμβολα του σεξ, ούτε όμως και πουριτανές. Εμφανισιακά, κινούνται μακριά από τις προδιαγραφές του Χόλιγουντ.

Της ΒΑΓΙΑΣ ΜΑΤΖΑΡΟΓΛΟΥ

## ELISABETH SINGLETON MOSS

Δύσκολα θα μπορέσεις να συνδέσεις τη σημερινή της εικόνα με εκείνη στην ταινία «*Το κορίτσι που άφησα πίσω*». Ήταν η Πόλι, το διαταραγμένο κορίτσι με το παραμορφωμένο πρόσωπο, δίπλα στην Αντζελίνα Τζολί και τη Γουινόνα Ράιντερ. Εύκολα θα την αναγνωρίσεις στο «*Τα μάθατε για τους Μόργκαν*;» ως βοηθό της Σάρα Τζέσικα Πάρκερ. Γενικώς, θα την πετυχαίνεις σε ταινίες και σειρές του παρελθόντος και θα αναφωνείς «*aaa, η Ουφφρέντ!*». Το σίγουρο είναι πως θα τη συναντάς συχνά και στο μέλλον. Praise be, που λέει συχνά ως «θεραπαινίδα»!

Στο top10 των κοριτσιών που κυριαρχούν στη μικρή οθόνη. Η «*βασιλίσα της δημοφιλους τηλεόρασης*», σύμφωνα με το «*Vulture*». Οι πιο μεγάλες της στιγμές οι ρόλοι της στα «*West Wing*», «*Mad Men*», «*Top of the Lake*» και «*Handmaid's Tale*», που ως Τζουντ-Ουφφρέντ-Οσμπορν σπκώνει όλο το βάρος του δυστοπικού, ανελεύθερου, θρησκόληπτου κόσμου του Γκίλεαδ. Έχει γράψει πολλά ένσημα και στις υποψηφιότητες, 6 για Emmy, δύο για Χρυσή Σφαίρα και ένα για Tony. Κέρδισε κάνα-δυο-τρία. Δεν περιορίζεται στην τηλεόραση, είναι δραστήριο κορίτσι. Και στο σινεμά παίζει συστηματικά, και στο θέατρο. Οι επιλογές της αυστηρές, και με σαφή ροπή προς τις ανεξάρτητες ψαγμένες παραγωγές. Πολύ όμορφη δεν τη λες, λίγο σε στρουμπουλή κυράτσα κάνει, ωστόσο δεν ντρέπεται να δείξει σάρκα. Η κριτική την αποθεώνει, οι σειρές και οι παραστάσεις στις οποίες παίζει σπάνε ταμεία. *Under His Eye!*

Γεννημένη στην Καλιφόρνια, είναι μισή Αγγλίδα (από τον μπαμπά της) και μισή Αμερικάνα. Κόρη μουσικών, σαϊεντολόγα, φεμινίστρια. Αρχικά ήθελε να γίνει χορεύτρια. Τελικά την κέρδισε η υποκριτική. Ηθοποιός μεγάλης γκάμας, παίζει και σε δράματα, και σε κωμωδίες, και σε αστυνομικά, και σε θρίλερ, επιδεικνύοντας αξιοσημείωτη επάρκεια. *Blessed be the fruit!*

## URSULA CORBERO

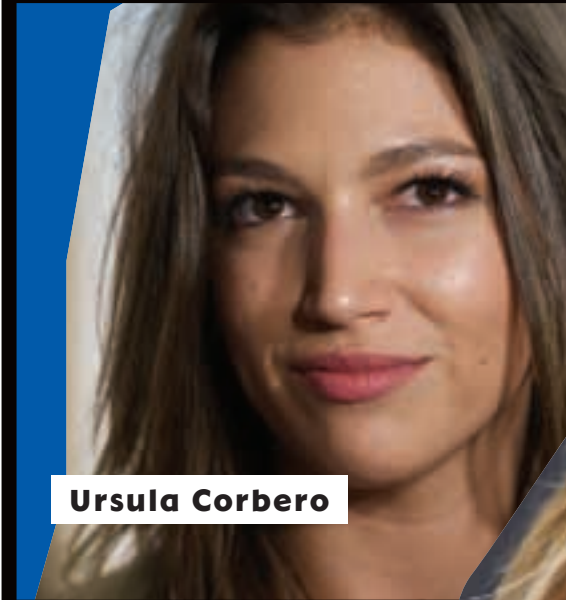
Το αστέρι της Καταλονίας. Για τα σκανδαλοθηρικά έντυπα είναι η «*ισπανίδα αρραβωνιαστικιά του Τσίνο Νταρίν*». Όπου Τσίνο Νταρίν, αργεντίνος ηθοποιός, γιος του Ρικάρντο Νταρίν, πρωταγωνιστή σε όλες σχεδόν τις αργεντίνικες ταινίες που παίρνουν διανομή στη χώρα μας. Η Ούρσουλα ωστόσο είναι πολλά περισσότερα από μια «ισπανίδα αρραβωνιαστικιά». Με διεθνή αναγνώριση, Βαρκελωνέζα, δήλωνε από μικρή πως θέλει να γίνει ηθοποιός, και τελικά το σπούδασε το αντικείμενο. Παίζει εξίσου στην τηλεόραση και το σινεμά από το 2008. Το 2017 ήταν αναμφισβήτητη η χρονιά της, όταν κλήθηκε από το Netflix για τον ρόλο της αμάσπτης Τόκιο στο «*La casa de papel*», κάτι σαν τη Νύφη (Ούμα Θέρμαν) του «*Kill Bill*». Δεν διστάζει να παίζει με την εικόνα και με τα μαλλιά της, είναι αγνώριστη από ρόλο σε ρόλο. Μετά το Netflix, είναι θέμα χρόνου να την ανακαλύψει και να την αναδείξει παγκοσμίως και το Χόλιγουντ.

## ALBA FLORES

Τα σπάει ως Ναϊρόμπι του «*Casa de Papel*», συνεργάτις της Ursula Corbero στη σειρά και κολλητάρι της στην πραγματική ζωή. A spanish girl στην απόλυτη εκδοχή του: πολύ μελαχρινή, με πυκνά φρύδια, μπριόζα. Στα αισθητικά χνάρια της Ρόζι ντε Πάλμα – αναμένουμε τον Αλμοδόβαρ να την αξιοποιήσει. Μαδριλένια, άνετα θα μπορούσε να ανήκει στον 80s κύκλο της Movida, που άλλαξε την αισθητική της ισπανικής τέχνης. Κληρονόμησε τα καλλιτεχνικά γονίδια της διάσημης οικογένειας Flores: μουσικές ιδιοφυΐες θεωρούνταν τόσο ο πατέρας όσο και ο παππούς και οι θείες της. Αν και μικρή ήθελε να γίνει επιστήμονας και της άρεσαν τα χημικά πειράματα, μπήκε στην ηθοποιία από τα 13. Από τότε εδραιώθηκε για τα καλά στην ισπανική τηλεόραση με δεκάδες συμμετοχές. Ως ταινίες-έμπνευση για τον επαγγελματικό της προσανατολισμό δηλώνει τις «*American Beauty*» και «*Fight Club*». Θυμώνει όταν αφήνουν αιχμές για καλλιτεχνικό νεποτισμό, στην περίπτωση της. «*Δεν πιστεύω ότι το επίθετό μου με ωφέλησε. Ο κόσμος σε γνωρίζει, αλλά πρέπει να αποδείξεις ότι έχεις ταλέντο και διάθεση να δουλέψεις και να εξελιχτείς. Κρατάω το επίθετο Flores, γιατί είμαι περήφανη για τις ρίζες μου*». Με φόρα στο καλλιτεχνικό στερέωμα, δεν προλαβαίνει να αποδέχεται καλλιτεχνικές προτάσεις. «*Ούτε σκύλο δεν μπορώ να έχω!*», δηλώνει για να περιγράψει το πόσο πολυάσχολη είναι. Δεν τη χορταίνουμε!



Ursula Corbero



Elisabeth Singleton Moss



ALBA FLORES / © SAMUEL DE ROMAN / GETTY IMAGES / IDEAL IMAGE // URSULA CORBERO: © CARLOS ALVAREZ / GETTY IMAGES / IDEAL IMAGE // ELISABETH SINGLETON MOSS: © PASCAL LE SEGRETAIN / GETTY IMAGES / IDEAL IMAGE // SHAILLENE WOODLEY: © MARK SAGLIOCCO / GETTY IMAGES / IDEAL IMAGE // KARIINA MCDAMIS: © GARETH CATTMOLLE / GETTY IMAGES / IDEAL IMAGE



Alba Flores

Zoe Kravitz



Shailene Woodley

Karima McAdams

## ALEXIS BLEDEL

Η υπόθεση Alexis Bledel θα μπορούσε να είναι συνηθισμένη, ένας κοινός τόπος της σόουμπιζ: το θεάμα εντοπίζει ένα όμορφο κορίτσι στις πασαρέλες, διαπιστώνει ότι τα ψιλολέει και με επιμονή τού δίνει θέση στη μικρή και μεγάλη οθόνη. Όμως τα πράγματα δεν έγιναν ακριβώς έτσι. Η συνονόματη του έλληνα πρωθυπουργού μεγάλωσε σε ισπανόφωνη οικογένεια κι έκανε μόντελινγκ από τα 14. Ενώ οι προτάσεις έπεφταν βροχή, εκείνη πήρε την απόφαση να σταματήσει, όταν σε κάποια φωτογράφιση εν μέσω χειμώνα ο φωτογράφος της πέταξε κρύο νερό στο πρόσωπο. Δεν είναι δουλειές αυτές για εύθραυστα κορίτσια, θα σκέφτηκε. Οι πωρωμένοι σινεφίλ και οπαδοί του Γουές Άντερσον θα τη θυμούνται από τη μικρή συμμετοχή της στο «*Rushmore*» (1998). Οι πιο μείνστριμ από τη σειρά «*Gilmore Girls*» (2000). Από τότε φιγουράρει σε λίστες με τις πιο hot γυναίκες, και είναι να απορεί κανείς με αυτό το γεγονός. Λεπτεπίλεπτη, με καταπληκτικά γαλάζια μάτια και ρομαντική φράτσα. Νομίζεις πως είναι το πιο αθώο, γλυκό και στοργικό πλάσμα του κόσμου – θα μπορούσε να καβατζώνει άνετα θέση στο καστ ταινιών εποχής και να παίζει τη φιλάσθενη κοπελίτσα. Εμείς την παρακολουθούμε φανατικά στο «*Handmaid's Tale*», ταλαιπωρημένη στις Αποικίες, ως «προδότρια του φύλου της» (λεσβία). Πολυσοχιδής και πολυτάλαντη, ασχολείται με τη φωτογραφία, το γράψιμο και το γυναικείο ποδόσφαιρο – παίζει μάλιστα στην ομάδα The Hustlers. Άντε, και πρωτάθλημα!

## ZOE KRAVITZ

Περίπτωση παιδιού που έχει πάρει τα καλύτερα χαρακτηριστικά τόσο της μαμάς (Λίζα Μπονέ) όσο και του μπαμπά (Λένι Κράβιτς). Δυσκολεύεσαι να βρεις λέξεις να περιγράψουν το κάλλος της. Την έχει βαφτίσει η Μαρίζα Τομέι, έχει χτυπήσει άπειρα τατού, είναι ομπραμακιά. Από το 2011 μέχρι σήμερα δεν προφταίνει, μάνα μου! Έχει παίξει με τους καλύτερους: από τη Σούζαν Σάραντον και την Τζόντι Φόστερ μέχρι τον Άaron Έκχαρτ και τον Μπρους Γουίλις. Ετοιμάζεται να πρωταγωνιστήσει και στον δεύτερο κύκλο του «*Big Little Lies*», όπου ως η γιόγκι, υγιεινίστρια και ζεν του κύκλου των κοριτσιών, είναι σκέτος πειρασμός. Κορίτσι υπερδραστήριο. Παίζει στο σινεμά και στην τηλεόραση, τραγουδά με την μπάντα της, τους Lolawolf, γράφει τραγούδια, πρωταγωνιστεί σε διαφημιστικά και βιντεοκλίπ, σχεδιάζει κοσμήματα. Όλα πια! ●

## KARIMA McADAMS

Όσοι παίζουν video games από παλιά και ξέρουν από «*Tomb Raider*», θα την αναγνωρίσουν αμέσως – ναι, είναι η Λάρα Κροφτ από το 2006 μέχρι το 2008! Ελληνάκι, κατά το ένα τέταρτο. Τα υπόλοιπα τρία τέταρτα των γονιδίων της είναι ιρλανδικά και μαροκινά – DNA εξωτικό χαρμάνι που σκοτώνει. Ματάρες να χαθείς μέσα τους, χειλάρες φτιαγμένες για ηδονή, τα τέλεια χαρακτηριστικά! Εκπαιδευμένη στις πολεμικές τέχνες, για να είναι πειστική Λάρα, πλέον την παρακολουθούμε ως κατάρσκοπο στο αγωνιώδες «*Deep State*» του Fox. Η μυστηριώδης Λέιλα Τούμι, στο πλευρό των Μαξ και Χάρι Ίστον, θα σε αναγκάσει να την ερωτευτείς. Άλλωστε ήρθε στον μάταιο τούτο κόσμο στις 14 Φεβρουαρίου – πόσο καρμικό! Η φλογερή Υδροχοΐνα γεννήθηκε στο Λονδίνο ως Καρίμα Αμπεντίμπε, αλλά άντε να κάνεις καριέρα με αυτό το επίθετο! Μεγάλωσε στην Ταγγέρη, έκανε πολύ μόντελινγκ και αποτέλεσε το επίσημο πρόσωπο πολλών διαπρεπών brands. Σπούδασε υποκριτική τόσο στη Νέα Υόρκη όσο και στο Λονδίνο. Με απανωτές συμμετοχές σε επιτυχημένες σειρές, το μέλλον της διαγράφεται λαμπρό.

## SHAILENE WOODLEY

27 χρονών Καλιφορνέζα, που βγήκε στο κουρμπέτι από τα 4 παίζοντας σε τηλεοπτικές διαφημίσεις. Εσύ θα τη θυμάσαι ως κόρη Κλούνεϊ στην ταινία του Αλεξάντερ Έλληνας «*Οι απόγονοι*». Τότε την τσίμπησε η βιομηχανία του θεάματος και άρχισε να της προτείνει ρόλους. Μαχήτρια της ζωής: Στα 15 διαγνώστηκε με σκολίωση και έπρεπε για δύο χρόνια να φορά νάρθηκα – ξεπέρασε το πρόβλημα. Ως «μαχήτρια» γνώρισε και τη διεθνή αναγνώριση στην πολυβραβευμένη σειρά «*Big Little Lies*» παίζοντας τη –μπτέρα με παιδί χωρίς πατέρα– Τζέιν Τσάιμαν. Εναλλακτική φάτσα, εναλλακτικές επιλογές, αναγνώριση από τους εναλλακτικούς. Και όλοι ξέρουμε πως οι εναλλακτικοί είναι δύσκολο κοινό, απαιτητικό! Θέλεις να τη χαϊδέψεις στοργικά και να της πεις πως όλα θα πάνε καλά.

Είναι μάλλον παλιομοδίτικα, γαλήνια, διακριτικά κορίτσια. Ερμηνευτικά, πάντως, παίρνουν κεφάλια και βραβεία, και είναι το next big thing και think του θεάματος



# ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ

## ΤΟ ΦΕΤΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΟ ΥΠΟΓΡΑΦΩ ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΔΥΟ ΧΕΡΙΑ

Ο καλλιτεχνικός  
διευθυντής του  
**Φεστιβάλ  
Αθηνών και  
Επιδαύρου**  
μιλάει για  
προτεραιότητες  
και λάθη, εξηγεί  
τον τρόπο που  
δουλεύει, κρίνει  
την κριτική που  
του γίνεται και  
αναλύει την  
ιδιαιτερότητα  
του Φεστιβάλ.

---

Του ΔΗΜΗΤΡΗ  
ΜΑΣΤΡΟΓΙΑΝΝΙΤΗ  
Φωτό: ΘΑΝΑΣΗΣ  
ΚΑΡΑΤΖΑΣ





Ο Βαγγέλης Θεοδωρόπουλος είναι επικοινωνιακός, εξωστρεφής και αθυρόστομος μέχρι παρεξηγήσεως. Τα off the record του σπάνε κόκαλα, αλλά δεν κάνει την υπέρβαση και θα ζητήσει να μην καταγραφούν στη συνέντευξη θέματα με οσμή σκανδάλου. Χαλαρός μέχρι να αισθανθεί ότι τον αδικούν και τότε... ποιος είδε τον Θεοδωρόπουλο και δεν τον φοβήθηκε.



«Φέτος είχα τον απαραίτητο χρόνο ώστε να δημιουργήσω ένα πρόγραμμα, όπως ακριβώς το ήθελα. Την πρώτη χρονιά υλοποιήθηκε υπό καθυστέρηση απίστευτης χρονικής πίεσης ήταν τόσο μεγάλο το άγχος που άσπρισαν τα μαλλιά μου (γέλια). Η δεύτερη χρονιά δεν μπόρεσε να απαλλαγεί από την πίεση του χρόνου, ενώ επιπλέον αποτέλεσε και μια περίοδο μαθητείας. Μπορεί να έχω αποδείξει ότι γνωρίζω από διαχείριση ενός θεάτρου με πολλές σκηνές και παραγωγές ο λόγος, μάλλον, για τον οποίο επιλέχτηκα σε αυτή τη θέση, αλλά το μέγεθος και οι απαιτήσεις ενός φεστιβάλ δεν συγκρίνονται. Πόσο μάλλον όταν πρόκειται για ένα από τα μεγαλύτερα, σε διάρκεια και μέγεθος, φεστιβάλ του κόσμου. Γιατί στην πραγματικότητα πρόκειται για τρία φεστιβάλ σε ένα».

### 3 ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΣΕ 1

«Φεστιβάλ Επιδαύρου. Οι παραστάσεις στο Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου, στο Μικρό Θέατρο Αρχαίας Επιδαύρου, μαζί με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Λυκείου, συνιστούν ένα πλήρες φεστιβαλικό πρόγραμμα. Εκτός του θεματικού άξονα που πλέον διέπει το πρόγραμμά τους («Πολιτεία και Πολίτης» είναι ο φετινός τίτλος), θεωρώ ότι δώσαμε χαρακτήρα λειτουργίας στη Μικρή Επίδαυρο υπήρχε επί εποχής Χρήστου Λαμπράκη με τον Μουσικό Ιούλιο, αλλά στη συνέχεια έγινε πιο ασαφής. Θέλουμε να είναι βήμα για νέους δημιουργούς και για νέες προσεγγίσεις στο αρχαίο δράμα ο όρος κλειδί. Αυτό σημαίνει ότι εδώ χωράει κι ένα σύγχρονο έργο, αρκεί να διαπραγματεύεται ή να συνδιαλέγεται μαζί του.

» Μπορεί το Λύκειο να μην αφορά το ευρύ κοινό άμεσα, όμως με κάνει περήφανο αυτή η δημιουργία διεθνούς θερινού σχολείου αρχαίου δράματος που επηρεάζει τους αυριανούς δημιουργούς του θεάτρου και συγκεντρώνει δασκάλους και μαθητές από όλο τον κόσμο το 35% των μαθητών είναι από το εξωτερικό. Όταν ανέλαβα δεν είχα ένα ολοκληρωμένο όραμα για το πώς θα ήθελα να είναι το Φεστιβάλ. Ήξερα όμως από την αρχή ότι ήθελα να δώσω ιδιαίτερη έμφαση στο εκπαιδευτικό κομμάτι. Δημιουργώντας το Λύκειο της Επιδαύρου δεν νομίζω ότι καινοτόμησα· απλά υλοποίησα πεισματικά μια σκέψη που υπήρχε από την εποχή του Ροντήρη.

» Η ακαδημαϊκή κατοχύρωση του Λυκείου αποδεικνύεται και γιατί από φέτος θα αποδίδονται στους συμμετέχοντες φοιτητές διδακτικές μονάδες σπουδών. Προσωπικά θα ήθελα να δημιουργηθεί και μια κατασκήνωση που θα διευκολύνει στη δημιουργία ενός κλίματος συλλογικότητας, αλλά είναι δύσκολο να υλοποιηθεί. Πάντως ο καθένας μπορεί να καταλάβει τι σημαίνει να συναντώνται σε κοινούς χώρους της ευρύτερης περιοχής της Αργολίδας, σπουδαστές, καθηγητές, εθελοντές και ηθοποιοί των παραστάσεων. Δεν θα θεωρήσω αμελητέο δε και τον τρόπο που επηρεάζει η παρουσία όλων αυτών τις τοπικές κοινωνίες.

» Ηρώδειο. Είναι ο χώρος όπου διαδραματίζεται το δεύτερο Φεστιβάλ. Το ξεχωρίζω όχι μόνο γιατί αποτέλεσε για πολλά χρόνια τον κατεξοχήν φεστιβαλικό χώρο αλλά και γιατί μαζί με το Αρχαίο Θέατρο της Επιδαύρου αποτελούν τα θέατρα όπου καλλιτέχνες από όλο τον κόσμο θα ήθελαν να εμφανιστούν. Είναι τα δύο βαριά πυροβολικά μας· ο λόγος που ποτέ το Φεστιβάλ δεν θα αισθανθεί πώς απειλείται από την παρουσία της Στέγης ή του ΚΠΙΣΝ. Είναι πασιφανής ο μουσικός χα-

ρακτήρας που έχουμε δώσει στο Ηρώδειο. Αναλαμβάνοντας τη θέση του συμβούλου στη μουσική ο Κώστας Πηλαβάκης κατείχε υψηλές θέσεις σε όλες τις μεγάλες δισκογραφικές εταιρείες κλασικής μουσικής δημιουργήθηκε ένα δυνατό πρόγραμμα. Και επειδή πολλά έχουν ακουστεί περί ατζέντηδων, έχω να πω ότι δεν υπάρχει Φεστιβάλ στον κόσμο που να μη βρίσκεται σε συνεννόηση με ατζέντηδες ειδικά στη μουσική. Η ύπαρξη του Πηλαβάκη, ενός τόσο καλού γνώστη της μουσικής βιομηχανίας, εξασφαλίζει ότι κανείς δεν μπορεί να υπερκοστολογήσει ή να προβάλλει χωρίς να αιτιολογήσει παράλογες οικονομικές απαιτήσεις.

» Στο 3ο Φεστιβάλ εντάσσω τις παραστάσεις και τις εκδηλώσεις στην Πειραιώς 260 και το Άνοιγμα στην Πόλη. Την Πειραιώς 260 ευφυώς τη δημιούργησε ο Πώργος Λούκος ώστε να δώσει έναν χώρο αφιερωμένο στη σύγχρονη, ελληνική και ξένη, δημιουργία. Σε αυτό τον δρόμο συνεχίζουμε κι εμείς. Τι αναζητούμε; Νέες ενδιαφέρουσες, εναλλακτικές δυνάμεις, παραστάσεις με κοινωνική δυναμική ή και πολιτικό χαρακτήρα. Να σημειώσω ότι από φέτος υπάρχουν ελληνικοί υπέρτιτλοι για τις ελληνικές παραστάσεις στην Πειραιώς, ώστε να μπορούν να τις παρακολουθήσουν και κωφοί θεατές.

» Το πρόγραμμά του Ανοίγματος στην Πόλη δίνει την αφορμή να ανακαλύψουν οι κάτοικοι κτίρια και χώρους της Αθήνας και του Πειραιά ή να τα δουν μέσα από ένα άλλο πρίσμα. Επιπλέον βοηθάει ώστε να διευρυνθεί το κοινό και πέρα από τους σταθερούς φεστιβαλικούς θεατές. Σημειώνω πως οι περισσότερες από τις παραστάσεις είναι με ελεύθερη είσοδο. Το σίγουρο είναι ότι το περιεχόμενο των εκδηλώσεων πρέπει να ταιριάζει στους χώρους ώστε να δημιουργείται αμφίδρομη σχέση. Φέτος θα δούμε παραστάσεις στο Μέγαρο Υπατία, στο αρχοντικό Μπενιζέλων, στο Δημοτικό Πάρκο Πλατείας Ανοίξεως κ.ά.».

### ΠΩΣ ΔΟΥΛΕΥΟΥΜΕ

«Το πρόγραμμα του Ηρώδειο, αλλά και γενικότερα του Φεστιβάλ, δεν διαμορφώνεται βάσει ποσόστωσης: τόσο κλασικό ρεπερτόριο, τόσο σύγχρονο, τόσο ελληνικό κ.λπ. Προκύπτει μέσα από συνδυασμούς. Σε ό,τι αφορά στο ελληνικό κομμάτι επιλέγουμε από τις προτάσεις που έχουν έρθει μέσω της πρόσκλησης ενδιαφέροντος διατηρούμε όμως και το δικαίωμα της ανάθεσης. Σε ό,τι αφορά στις ξένες παραγωγές ή καλλιτέχνες, έρχονται κυρίως μετά από πρόσκλησή μας παρόλο που κι εδώ δεχόμαστε άπειρες προτάσεις.

» Συμπαγωγές. Είναι μια λέξη-κλειδί που μόνο οφέλη έχει να φέρει. Από οικονομικά μέχρι καλλιτεχνικά. Όταν έχεις τρία εκατομμύρια προϋπολογισμό για το πρόγραμμα, πρέπει να σκεφτείς τρόπους ώστε να εξοικονομήσεις χρήματα χωρίς εκπτώσεις στο καλλιτεχνικό αποτέλεσμα. Οι συμπαγωγές όχι μόνο σου προσφέρουν αυτή την ευκαιρία αλλά φέρνουν και άλλους παίχτες στο παιχνίδι. Υπάρχουν φέτος πολλές συμπαγωγές, θα αναφερθώ τελειώς ενδεικτικά σε δύο. Σε ό,τι αφορά στο θέατρο στη συνεργασία με το Ινστιτούτο Αρχαίου Δράματος του Φεστιβάλ Συρακουσών για την παράσταση «Οιδίπους επί Κολωνών» σε σκηνοθεσία Γιάννη Κόκκου. Σε ό,τι αφορά στη μουσική τη συνεργασία με το Εργαστήριο Τζαζ και Μουσικής της Μεσογείου του Ιόνιου Πανεπιστημίου για μια σειρά ενεργειών (από συναυλίες μέχρι εργαστήρια και jam sessions) κάτω από τον τίτλο Aqua Jazz Athens στο Ωδείο Αθηνών».

### ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

«Υπέρτιτλοι. Όλες, ανεξαιρέτως, οι ελληνικές παραστάσεις έχουν πλέον αγγλικούς υπέρτιτλους. Αυτό για δύο λόγους. Για τους τουρίστες καθόλου αμελητέα ποσότητα από πλευράς εισιτηρίων, αλλά και για τους καλλιτεχνικούς διευθυντές θεάτρων ή φεστιβάλ που φιλοξενούμε ώστε να δουν ελληνικές παραγωγές και, γιατί όχι, να τις φιλοξενήσουν στις χώρες τους. Μέχρι σήμερα από το Φεστιβάλ έχουν εξαχθεί κυρίως παραστάσεις χορού. Θέλει πολλή δουλειά αυτός ο τομέας, που για να αποφέρει καρπούς χρειάζεται σίγουρα έναν άνθρωπο να δουλεύει καθημερινά για αυτό τον σκοπό.

» Για πρώτη φορά στην ιστορία του Φεστιβάλ οι ανακοινώσεις για τις παραστάσεις της Επιδαύρου έγιναν στις 29/11/17 και για τους υπόλοιπους χώρους στις 5/2/18. Αυτό έχει καλλιτεχνικά και οικονομικά οφέλη. Οι δημιουργοί έχουν επαρκή χρόνο να δουλέψουν την πρότασή τους στους ίδιους έχει ανακοινωθεί νωρίτερα η έγκριση και εμείς να κάνουμε τον οικονομικό έλεγχο. Ειδικά σε ό,τι αφορά στο θέατρο γνωρίζω πάρα πολύ καλά τι σημαίνει κόστος και δύσκολα να περάσει μια πρόταση που δεν έχει αιτιολογήσει με ακρίβεια την οικονομική πλευρά της».

### ΜΑΘΑΙΝΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΑ ΛΑΘΗ ΜΑΣ

«Το περσινό πρόγραμμα ήταν πολύ μεγάλο, καθώς φιλοξένησε 127 παραστάσεις. Δεν μετανιώνω γιατί γνωρίζω τους λόγους που με είχαν οδηγήσει σε αυτό. Ωστόσο δεν θα μπορούσα να το επαναλάβω παρακάμπτοντας τα προβλήματα που δημιουργήθηκαν, καθώς παράστασεις με μεγάλο ενδιαφέρον ανέβαιναν σχεδόν ταυτόχρονα. Φέτος είναι 88 θα μπορούσε κάποιος να πει ότι και πάλι είναι πολλές. Προσωπικά πιστεύω ότι σε αυτό τον αριθμό πάνω-κάτω πρέπει να κινούμαστε από τη στιγμή που πραγματοποιείται το Φεστιβάλ σε τόσους διαφορετικούς χώρους.

» Ένα άλλο λάθος που διορθώσαμε φέτος ήταν η τιμολογική μας πολιτική. Είχαμε επεκτείνει τη λογική οικονομικών ζωνών που ισχύει στο Ηρώδειο και στην Επίδαυρο και σε άλλους χώρους. Δεν είχε τελικά νόημα να συμβεί αυτό ειδικά σε χώρους μικρότερης χωρητικότητας, όπως η Πειραιώς. Όσο για τις τιμές των εισιτηρίων, πιστεύω ότι παραμένουν σε ένα προσιτό επίπεδο.

» Πέρυσι πράγματι οι εργαζόμενοι κατέβηκαν σε απεργία κατά τη διάρκεια του Φεστιβάλ. Φέτος δεν νομίζω ότι υπάρχουν αμιγώς φεστιβαλικοί λόγοι για να γίνει κάποια απεργία, αλλά επειδή πρόκειται για ένα αναφαίρετο δικαίωμα και ποτέ δεν γνωρίζεις τους λόγους για τους οποίους μπορεί να πραγματοποιηθεί μια απεργία, δεν μπορώ να προεξοφλήσω ότι δεν θα συμβεί».

### Η ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΤΗΣ ΘΗΤΕΙΑΣ

«Τον Απρίλιο του 19 λήγει η σύμβασή μου. Το μόνο που μπορώ να πω είναι ότι συνεχίζω να δουλεύω κοιτάζοντας μακροπρόθεσμα. Δεν γίνεται διαφορετικά, όταν μάλιστα επιθυμείς τις καλύτερες διεθνείς συνεργασίες. Δεν γίνεται να μην ξεκινήσω από τώρα να δουλεύω το πρόγραμμα του 21, τη χρονιά που κλείνουμε διακόσια χρόνια από την Επανάσταση του 1821. Ήδη συζητάω και έχω κλείσει για πράγματα που θα δούμε το 19 και το 20. Το τι θα συμβεί δεν ξέρω με την ανανέωση της θητείας μου... έτσι κι αλλιώς ζούμε σε τόσο ρευστές εποχές που ποιος μπορεί να προβλέψει και τι; Πάντως θα ήμουν ψεύτης αν δεν έλεγα ότι με αφορά αυτό που κάνω εδώ». Α

### INFO

Για περισσότερες πληροφορίες [www.greekfestival.gr](http://www.greekfestival.gr) «Θερμοφοριάζουσες» του Αριστοφάνη Σκην. Β. Θεοδωρόπουλος, Ερμηνεύουν: Μ. Παπαδημητρίου, Οδ. Παπασπηλιόπουλος, Γ. Χρυσοστόμου, Γ. Παπαγεωργίου, Ν. Κοντογεώργη, Ελ. Ουζουνίδου κ.ά. Επίδαυρος 27 & 28/7

[www.athensvoice.gr](http://www.athensvoice.gr)

Διαβάστε όλο το κείμενο στο site



# ΙΟΥΝΙΟΣ Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΧΤΥΠΑΕΙ ΣΤΟ ΦΑΛΗΡΟ

**Η** Πλατεία Νερού (δίπλα στο Tae Kwo Do) και οι χώροι του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (σχεδόν απέναντι) γίνονται το επίκεντρο μιας διαρκούς μουσικής δραστηριότητας που καταλαμβάνει πάνω από τις μισές ημέρες του Ιουνίου. Χωρίς υπερβολή η καρδιά της πόλης, σε λίγες μέρες, θα αρχίσει να χτυπάει στο Φάληρο με τουλάχιστον 40 καλλιτέχνες –Ελληνες και ξένους– που θα ήθελαν να δεις. Αν οι «Τρεις Αδελφές» του Τσέχοφ ήταν στην Αθήνα αυτές τις μέρες σίγουρα θα αναφωνούσαν: «Στο Φάληρο, αδελφές μου, στο Φάληρο», αφήνοντας τη Μόσχα να περιμένει.

Η αρχή γίνεται με την πρώτη από τις τρεις μέρες του **Release Festival** (χορηγός επικοινωνίας το Athens Voice Radio 102.5) στις 31/5 με τον **Richard Ashcroft** να αντικαθιστά τους London Grammar που αποφάσισαν να μην κατέβουν τόσο νότια αποφεύγοντας να παίξουν σε Ισραήλ και Τουρκία. Μαζί του ο «human» **Rag 'n' Bone Man** και από ελληνικές παρουσίες η διεθνής **Kid Moxie**, ο **Sworr** με καινούργιο δίσκο και οι **Lip Forencics**. Την επομένη (1/6) το Release παίρνει ρέγκε απόχρωση με τους σφαιριστικό νεοϋορκέζους **Thievery Corporation**, χρόνια ερωτευμένους με τους ήχους της Καραϊβικής αλλά και τους παλαίμαχους **UB 40**, που γνωρίζουν και πάλι επιτυχία. Τη βραδιά συμπληρώνουν οι: **Golan, Angelica Dusk** και **Magenta Flaws**.

Οι μέρες που ακολουθούν είναι αμιγώς ελληνικές, καθώς αποβιβάζονται στο Φάληρο «εισβολείς» από τον Βορρά.

Στις 2/6 μια συνεργασία που ξεκίνησε πέρυσι και φαίνεται να ευδοκίμει, καθώς πρόσφατα προέκυψε μέχρι και κοινό τραγούδι. Ο **Γιάννης Αγγελάκας** με τους **100°** και ο **Πάυλος Παυλίδης** με τους **B-Movies** (χορηγός επικοινωνίας το Athens Voice Radio 102.5) μάς λένε ενδιαφέρουσες ιστορίες από την σπουδαία θητεία τους στο ελληνικό ροκ. Μια εβδομάδα αργότερα (9/6) ένα ακόμη δυνατό ντουέτο με τον **Θανάση Παπακωνσταντίνου** και τον **Σωκράτη Μάλαμα**, που πρόσφατα συναντήθηκαν δημιουργικά με καινούργιο δίσκο και τώρα περιοδεύουν μαζί. Με τον καθένα τους να μπορεί να γεμίσει μόνος του οποιονδήποτε μεγάλο χώρο και με πολύ ισχυρό μουσικό ειδικό βάρος, η Πλατεία Νερού θα βουλιάξει. Το «ελληνικό Φάληρο» κλείνει με την εμφάνιση του **Κωστή Μαραβέγια** στις 16/6, έναν ποπίστα που ξέρει τι σημαίνει διασκέδαση και καλή διάθεση.

Το **Release Festival** επιστρέφει στις 17/6 με την τελευταία του –party time– μέρα, που θα την κάνουν πράξη οι (σας χρωστάω μια συναυλία) **Jamiroquai**, ο swing-retro-good feeling **Parovoz**, οι νέοι μας φίλοι **Cigarettes after sex** και από ελληνικής πλευράς η **Stella** και ο **Sillyboy** (που μας έδωσε ήδη εξαιρετικά δείγματα από νέο άλμπουμ) μαζί με το νέο του σχήμα **Ghost Relatives**.

**Τ**ην ίδια μέρα ξεκινάει ακριβώς απέναντι, στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, το **Nostos Summer Festival**, που καθιερώθηκε από πέρυσι ως το μεγάλο free φεστιβάλ της πόλης. Μουσική που καλύπτει ένα ευρύ φάσμα, χορός, καλλιτεχνικές δράσεις κι ένα σωρό άλλες εκδηλώσεις κάνουν τον χώρο του Ιδρύματος σημείο αναφοράς από τις 17 ως και τις 24 Ιουνίου. Από τις πολλές συναυλίες που θα πραγματοποιηθούν μέσα σε αυτή την εβδομάδα (όλες δωρεάν) αξίζει να αναφερθώ στα ονόματα του θρυλικού **John Cale**, στην πρώτη εμφάνιση των **Στέρεο Νόβα** μετά την επανασύνδεση και το καινούργιο τους άλμπουμ, το αφιέρωμα στον **Johann Johannsson** (που ήταν προγραμματισμένο να εμφανιστεί ζωντανά αλλά τον πρόλαβε ο πρόωρος θάνατος) αλλά και την εμφάνιση των **Kronos Quartet**, που ταυτόχρονα θα είναι κι ένα ντοκιμαντέρ για τη μουσική τους διαδρομή. Ακόμη οι ελληνικής καταγωγής **Alexi Murdoch** και **Lianne La Havas** (που δικαιολογούν –κατά κάποιον τρόπο– και το όνομα του φεστιβάλ), οι πάντα ενδιαφέροντες και ανορθόδοξοι ποπίστες **Animal Collective**, ο σπουδαίος Βραζιλιάνος **Seu Jorge**, η αγαπημένη μας ανατολίτισσα **Yasmine Hamdan** και ο αφρικανός **Bongezi Mabanla**.

Μία μέρα πριν ολοκληρωθούν οι εκδηλώσεις στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, επιστρέφουμε στην Πλατεία Νερού διότι στις 23/6 το **Ejekt** (χορηγός επικοινωνίας το Athens Voice Radio 102.5) μας υπόσχεται μια πολύ χορταστική και εξόχως ενδιαφέρουσα βραδιά με μερικά συγκροτήματα που αξίζει να δεις, γιατί εκτός από τον «αιώνιο φίλο μας» **Nick Cave**, που πριν από μερικούς μήνες άλωσε και πάλι το Φάληρο, θα εμφανιστούν και οι πολύ ενδιαφέροντες: **Editors, Wolf Alice, Protomartyr** και **Jack Heart**.

\* Μια ματιά στο [athensvoice.gr](http://athensvoice.gr) και στα [site των φεστιβάλ](http://site των φεστιβάλ) θα σας δώσει πολλές πληροφορίες για τη διαθεσιμότητα και τις τιμές των εισιτηρίων και ειδικά για το **Nostos** για το καθημερινό πρόγραμμα, αλλά κι επειδή πρέπει να δηλώσετε συμμετοχή για να παρακολουθήσετε κάποιες από τις συναυλίες.

Σε λίγες μέρες ξεκινάει ένας μουσικός μαραθώνιος, ένας Ιούνιος γεμάτος από καλή μουσική, ενδιαφέρουσες συναυλίες και φεστιβάλ: τα **Release Festival** και **Ejekt**, με την υποστήριξη του **Athens Voice Radio 102.5**, και το **Nostos Summer Festival**, όλα με επίκεντρο το Δέλτα του Φαλήρου, εκεί που η πόλη (μέσω της Συγγρού ή της Δοϊράνης) χύνεται στη θάλασσα.

Του ΜΑΚΗ ΜΗΛΑΤΟΥ







**THIEVERY CORPORATION** 1/6



**RAG 'N' BONE MAN** 31/5



**ΓΙΑΝΝΗΣ ΑΓΓΕΛΑΚΑΣ  
ΠΑΥΛΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ** 2/6



**NICK CAVE** 23/6

**UB 40** 1/6





## ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ PREMIUM ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΕΞΑΓΟΝΤΑΙ ΣΕ 30 ΧΩΡΕΣ!

Η Α.Υ. μιλάει με τον **Γιώργο Μπάγκο**,  
έναν από τους δημιουργούς των  
**Three Cents**

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ



**Τ**α Three Cents είναι τα πρώτα ελληνικά premium αναψυκτικά. Πώς σας ήρθε η ιδέα για τη δημιουργία τους; Όλα ξεκίνησαν το 2012 στην Αμερική, σε ένα σεμινάριο για την ιστορική εξέλιξη των αναψυκτικών, που παρακολουθήσαμε μαζί με τον έτερο Πύργο (σ.σ. Πύργος Τσιρίκος). Εκεί φυτεύτηκε το μικρόβιο του... ανθρακικού μέσα μας, αρχίσαμε να ερευνούμε τον τομέα και να πειραματιζόμαστε. Δυο χρόνια αργότερα, όλο αυτό κορυφώθηκε στο μπαρ όπου δουλεύαμε με τον Δημήτρη (σ.σ. Δημήτρη Νταφόπουλο). Αρχίσαμε για τα δικά μας κοκτέιλ να φτιάχνουμε και να εμφιαλώνουμε μόνοι μας μια σόδα από ροζ γκρέιπφρουτ, με τις τεχνικές που είχαμε μελετήσει, χρησιμοποιώντας μόνο φρέσκα φρούτα και υλικά που είχαμε στο μπαρ. Η σόδα αυτή είχε μεγάλη απήχηση, με αποτέλεσμα να αναρωτηθούμε πώς ένα τέτοιου είδους αναψυκτικό θα μπορούσε να εξελιχθεί παραπάνω, μιας και η αγορά έδειχνε να έχει κενό στον συγκεκριμένο τομέα. Η παρέα ενώθηκε, όταν ο Δημήτρης ξεκίνησε να δουλεύει για την εταιρεία του Βασίλη (σ.σ. Καλαντζής) η οποία εισάγει και διανέμει προϊόντα εξειδικευμένα για μπαρ. Τότε λοιπόν τα Three Cents άρχισαν να γίνονται πραγματικότητα με κοινό στόχο τη δημιουργία αναψυκτικών με μια πολύ διαφορετική προσέγγιση από όλα τα υπόλοιπα του εμπορίου, με έμφαση στην υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό, στην ποιότητα των συστατικών και τη χρήση ελληνικών εσπεριδοειδών.

Εκτός από το γεγονός ότι καταναλώνονται ευχάριστα και μόνοι τους, τα βλέπουμε να φιγουράρουν στα μεγάλα μπαρ της Αθήνας, μέσα στα cocktails φημισμένων bartenders. Εσείς πώς τα προτιμάτε; Μόνα τους ή μέσα σε cocktail; Κύριο μέλημά μας, ως bartenders και εμείς, ήταν να δημιουργήσουμε αναψυκτικά ή mixers τα οποία θα φτιάχνουν καταπληκτικά long drinks με το ανθρακικό να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο. Τα Three Cents αγαπήθηκαν και σαν αναψυκτικά χωρίς να είναι απαραίτητα συστατικά σε cocktail, αφού η έντονη αυτή ανθράκωση κάνει τις γεύσεις και τα αρώματα να μεταφέρονται πιο έντονα και πιο άμεσα. Εμείς προτιμάμε τις πολλές και έντονες μπουμπουλήθρες, οπότε τα πίνουμε και μόνοι τους κατά τη διάρκεια της ημέρας αλλά και σε κοκτέιλ αργότερα.

Πώς κατάφεραν τα Three Cents να αναπτυχθούν αυτά τα 3 χρόνια από μια χειροποίητη ιδέα σε μια εταιρεία με διεθνή προσανατολισμό; Υπάρχουν και σε άλλες χώρες εκτός Ελλάδας; Η ανταπόκριση που είχαμε από τους πρώτους μήνες λειτουργίας των Three Cents ήταν εκπληκτική. Με τη βοήθεια των συναδέλφων bartenders και τη στήριξη τους καταφέραμε να κάνουμε τις πρώτες μας εξαγωγές. Με το εργοστάσιό μας στο Αίγιο καταφέραμε να αυξήσουμε σταδιακά την παραγωγή μας χωρίς να θυσιάσουμε την ποιότητα και τη φιλοσοφία μας. Τα Three Cents πλέον εξάγονται σε 30 χώρες και φτιάχνονται με ελληνικές πρώτες ύλες και από 100% φυσικά συστατικά.

Τι καινούργιο θα δούμε από εσάς στο μέλλον; Ποιο είναι το επόμενο βήμα; Πρόσφατα δύο από εμάς μετακομίσαμε στο Λονδίνο για να μπορούμε να είμαστε ακόμα πιο κοντά στις εξελίξεις του παγκόσμιου bartending και έτσι να αναπτύξουμε ακόμα περισσότερο την εξαγωγική δραστηριότητα της εταιρείας. Εννοείται πως παραμένουμε ανήσυχα πνεύματα και δημιουργούμε νέες συνταγές και γεύσεις, όπως κάναμε και στο παρελθόν. Η Ελλάδα παραμένει για εμάς η αγορά που εστιάζουμε περισσότερο. Για τον λόγο αυτό, δύο αγαπημένες γεύσεις, το Pink Grape fruit Soda και το Gentlemen's Soda (με περγαμόντο και μανταρίνι) είναι διαθέσιμες πλέον και σε μεγαλύτερη συσκευασία των 275 ml, ώστε να είναι μια απολαυστική μερίδα στο ποτήρι και να τα απολαμβάνει κανείς και σκέτα όλη την ημέρα. ●





# taste

## αφιέρωμα

Τι σκέφτονται οι διάσημοι σεφ, όταν μαγειρεύουν; Έγινες βίγκαν ή ακόμα το σκέφτεσαι; Ποιες είναι οι τάσεις που πρόκειται να ξεχωρίσουν; Τρως για να πίνεις ή πίνεις για να τρως; Μήπως είσαι δύσκολος πελάτης; Ποια θα είναι τα στέκια σου αυτό το καλοκαίρι; Αυτά και άλλα πολλά αγωνιώδη ερωτήματα λύνουμε σε ένα αφιέρωμα, που διαβάζεται με μεγάλη όρεξη!

Επιμέλεια: **NENEΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ**





## ΧΡΟΝΗΣ ΔΑΜΑΛΑΣ

Εστιάτορία Ονας, Cavo Tagoo Μύκονος - Σαντορίνη,  
Ιζακaya, Κοθωνάκι

Προτιμώ τη λήξη τροφή, την οποία καταναλώνουμε για να πάρουμε ενέργεια. Υπάρχουν κάποιοι νόμοι στη φύση, ένας από αυτούς είναι η αρχή διατήρησης της ενέργειας. Αν μιλήσουμε για το σπιτικό φαγητό, αυτό είναι νόστιμο γιατί είναι φτιαγμένο με αγόπη και μεράκι. Η ενέργεια που έχει μπει για τη δημιουργία του καθορίζει και το αποτέλεσμα. Όλο αυτό όμως ξεκινάει από την αρχή, από το ποια είναι η πρώτη ύλη μέχρι το πώς μαγειρεύεται και πώς σερβίρεται. Η σωστή διατροφή, από την άλλη, είναι ποιότητα ζωής. Και στιγμιαία (απόλαυση), αλλά και μακροπρόθεσμα, μια και είναι το καύσιμο που καίμε για να ζήσουμε. Επιτυχία ενός μάγειρα είναι να δημιουργεί αναμνήσεις με το φαγητό που προσφέρει. Όταν κάτι το αναπολούμε, το φέρνουμε ξανά και ξανά στη μνήμη μας, τότε ήταν κάτι πραγματικά μαγικό.





# ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΣΕΝΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ;

Πάει καιρός από τότε που το «φάε το φαγητό σου να ψηλώσεις» αποτύπωνε με τρόπο λιτό κι αδιαμφισβήτητο το πλαίσιο «επιβίωση-θρέψη-ανάγκη». Σήμερα, το φαγητό είναι δείκτης πολιτισμού, επιλογή τρόπου ζωής, απόλαυση, πολιτική θέση. Είναι κουλτούρα, κοινωνικοποίηση, στηρίζει οικονομίες, αναδεικνύει μεγάλους σταρ. **Μπήκαμε στο μυαλό 13 ελλήνων σεφ** που αυτή τη στιγμή κρατούν στα χέρια τους το παρόν αλλά και το μέλλον της νέας ελληνικής κουζίνας και μάθαμε πώς βλέπουν αυτοί το φαγητό όταν δημιουργούν τα πιάτα που μας προσφέρουν.

Επιμέλεια: NENEΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ



## ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΑΞΕΒΑΝΗΣ

Σεφ και δάσκαλος στο ΙΕΚ Ακμή

Το φαγητό είναι όλη μας η κουλτούρα. Ενώνει τους ανθρώπους. Οι παλιοί λέγανε «είμαστε φίλοι, έχουμε φάει κι έχουμε πει μαζί». Όταν στην Ελλάδα τρώμε όλοι μαζί, τσιμπάμε από ένα πιάτο (μεζές), όταν εμείς οι μάγειροι πολλές φορές δοκιμάζουμε μέσα στην κουζίνα από το ίδιο κουτάλι, δείχνουμε πόσο ενωμένοι είμαστε. Με μια μπουκιά δείχνουμε και τα συναισθήματά μας. Και επίσης, το φαγητό βοηθάει τη χώρα μας να συντηρηθεί. Δουλεύω με τοπικά προϊόντα για να δίνω δουλειά στους γύρω μου και να έχουν τα παιδιά μου.





## ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ

Ιδιοκτήτης και Executive chef  
στα Varoulko seaside και Bites & Wine,  
διδάσκει στο ΙΕΚ Ακμή

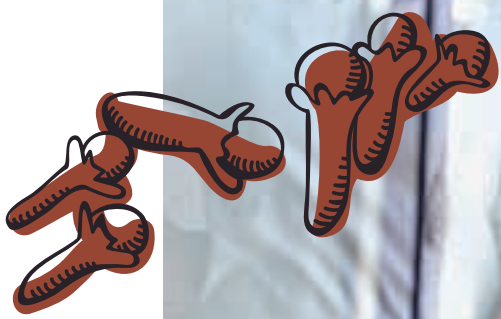
Το φαγητό είναι η ζωή μου όλη, που είπε κι ένας μεγάλος... Είναι η αρμονία μου, η ισορροπία μου. Χωρίς τις μυρωδιές του, τα αρώματά του, η ζωή είναι επίπεδη, δεν μπορεί να υπάρξει αλλιώς και δεν αξίζει. Είναι χαρά, είναι γιορτή, είναι συναναστροφή, είναι έρωτας! Μπορεί να είναι μια ορχήστρα με 100 όργανα, αλλιώς μπορεί να είναι και μουσική δωμοτίου – από μένα για σένα με αγάπη. Το φαγητό με πάει αλλού, μου ξυπνάει μνήμες. Με ταξιδεύει στον χρόνο, με πάει σε άλλους τόπους, σε αγαπημένους ανθρώπους, σε στιγμές...



## ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΚΟΣΚΙΝΑΣ

Μάγειρας και συνιδιοκτήτης στα Cookoovaya, Ηοοcut

Τι είναι το φαγητό; Δύσκολη ερώτηση που ζητάει μια βαθυστόχαστη απάντηση, σχεδόν χειριστικά. Τον τελευταίο καιρό αποφεύγω τα «βαθιά». Κάτι που δεν τα ξέρω αυτά τα φιλοσοφικά μακροβούτια, κάτι που ακόμα βλέπω το φαγητό αθώς, το φαγητό για μένα είναι μια απλή –πολύ απλή– υπόθεση (στα μέρη μας, γιατί αλλιώς είναι ακόμα ένα μεγάλο ζητούμενο επιβίωσης). Είναι ο πιο γλυκός τρόπος (μετά τον έρωτα) να έρθουμε κοντά, να πούμε δυο κουβέντες και να αλληλάξουμε δυο βλέμματα. Γιατί αυτό έχει ανάγκη ο άνθρωπος, τόσο όσο και το φαγητό για να ζήσει. Την εποχή που ο αντίχειράς μας σέρνεται σε μια οθόνη για νέα, για like, για μπανιστήρι, το φαγητό είναι μια κάποια λύση... κι αν μην είσαι masterchef, μοιράσου αυτό που έφτιαξες και πες κομιά μαλακία με τον άνθρωπό σου ή τον φίλο σου. Απλή είναι η ζωή και το φαί, κι ο θάνατος. Μην τρελαίνεσαι.



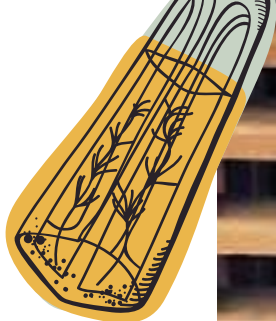
## ΤΑΣΟΣ ΜΑΝΤΖΗΣ

Σεφ στο εστιατόριο Hytra,  
Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών

Για μένα είναι τρόπος ζωής, 14-15 ώρες την ημέρα είμαι στην κουζίνα. Είναι δημιουργία, ένας τρόπος να επικοινωνήσεις με τον άλλον, να εκφράσεις τα συναισθήματά σου. Αν σκύψεις πάνω από κάθε πιάτο μπορείς να «διαβάσεις» τη διαδρομή αυτού που το έφτιαξε, τον χαρακτήρα του, το πώς αντιλαμβάνεται το φαγητό αλλά και την ίδια τη ζωή. Το φαγητό είναι μεράκι, αγάπη, πάθος, προσφορά. Αλλά και ανταπόδοση... είναι πολύ ωραίο να κάνεις τους ανθρώπους να χαμογελούν ευχαριστημένοι. Πολύ ωραίο συναίσθημα, που κάνει έναν σεφ να ξεχνάει κάθε κούραση και στρες.







**ΜΙΧΑΛΗΣ  
ΝΟΥΡΛΟΓΛΟΥ**

Σεφ στο εστιατόριο Premiere,  
Ξενοδοχείο Intercontinental

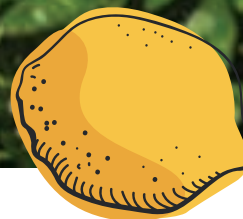
Το μέσον για να  
δημιουργούνται  
αισθήματα και  
ανθρώπινες  
σχέσεις.



**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΓΙΑΚΑΛΗΣ**

Executive chef του ξενοδοχείου The Margi

Το φαγητό για εμένα έχει 2 διαφορετικές οπτικές για να το δει κανείς. Η μία είναι η βιολογική πλευρά, μια και είναι το καύσιμό μας και χωρίς αυτό δεν μπορούμε κυριολεκτικά να ζήσουμε. Η άλλη είναι η πλευρά της απόλαυσης και της ηδονής. Είναι ένα κοινωνικοπολιτικό γεγονός που έχει να πει πολλά για το ποιοι είμαστε, για τις ρίζες και τα έθιμα του κάθε τόπου σε παγκόσμιο επίπεδο. Όπως έλεγε και ο Ιπποκράτης, «είμαστε αυτό που τρώμε» και το πιστεύω απόλυτα.







## ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΑΜΟΪΛΗΣ

Ιδιοκτήτης-σεφ Ω3, Σίφνος

Το φαγητό για μένα είναι επιβίωση. Αλλά είναι και το «μέσον» για δημιουργία και εξέλιξη προσωπική και συλλογική, είναι πάνω απ' όλα πολιτισμός. Βάζει τις βάσεις για ειρήνη, φιλία και συνεργασία. Το φαγητό πρέπει να είναι τροφή για τους πολλούς και όχι για το «εγώ» του μάγειρα.



## ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΧΕΛΜΗΣ

R&D ΜεZέν

Το φαγητό είναι ένα μαγικό κλειδί-πασπαρτού, που ξεκλειδώνει συναισθήματα. Πασπαρτού γιατί το ίδιο κλειδί ξεκλειδώνει άλλα συναισθήματα στον καθένα, και μαγικό γιατί ακόμα και στον ίδιο άνθρωπο ανάλογα με τη στιγμή που θα μπει στην «κλειδαρότρυπα» μπορεί να απελευθερώσει διαφορετικές αισθήσεις.



## ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΣΙΟΤΙΝΗΣ

Ιδιοκτήτης-σεφ CTC

Το φαγητό για μένα είναι ανάγκη. Και η μαγειρική, η ερωτική σύντροφος με την οποία καλείσαι καθημερινά να βρίσκεις νέους τρόπους για να δίνεις νόημα στην ανάγκη αυτή...






**KYKKNOS**

Ολόκληρα,  
αποφλοιωμένα  
τοματάκια.

Από εκλεκτές  
ελληνικές ποικιλίες  
για ολοκληρωμένες  
μαγειρικές απολαύσεις.

f / KyknosTomato  /kyknoscanning

[www.kyknoscanning.com](http://www.kyknoscanning.com)



## ΘΟΔΩΡΗΣ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ

Σεφ στο εστιατόριο Parla

Το φαγητό για τον άνθρωπο, πέρα από ανάγκη για επιβίωση, είναι η πολιτισμική του ταυτότητα. Όλοι οι λαοί έχουν διαφορετική κουλτούρα πάνω στο φαγητό η οποία προέκυψε κυρίως από το τι μπορούσε να παράγει κάθε χώρα.

Όλοι μας έχουμε συνδυάσει την παιδική μας ηλικία με μια γεύση.

Όλοι μας έχουμε την ανάμνηση του οικογενειακού τραπέζιού.

Για μένα όμως, σαν σεφ, το φαγητό είναι κάτι πολύ περισσότερο. Είναι η ανάγκη για δημιουργία, ένας τρόπος έκφρασης που σε κάνει να επικοινωνείς με τον υπόλοιπο κόσμο, μια άλλη ματιά της κουζίνας μας.

Είναι ένα φίλτρο από το οποίο περνάει όλη σου η ζωή από την παιδική σου ηλικία μέχρι και το σήμερα και εσύ καλείσαι να την αποτυπώσεις γευστικά, και υλικά.

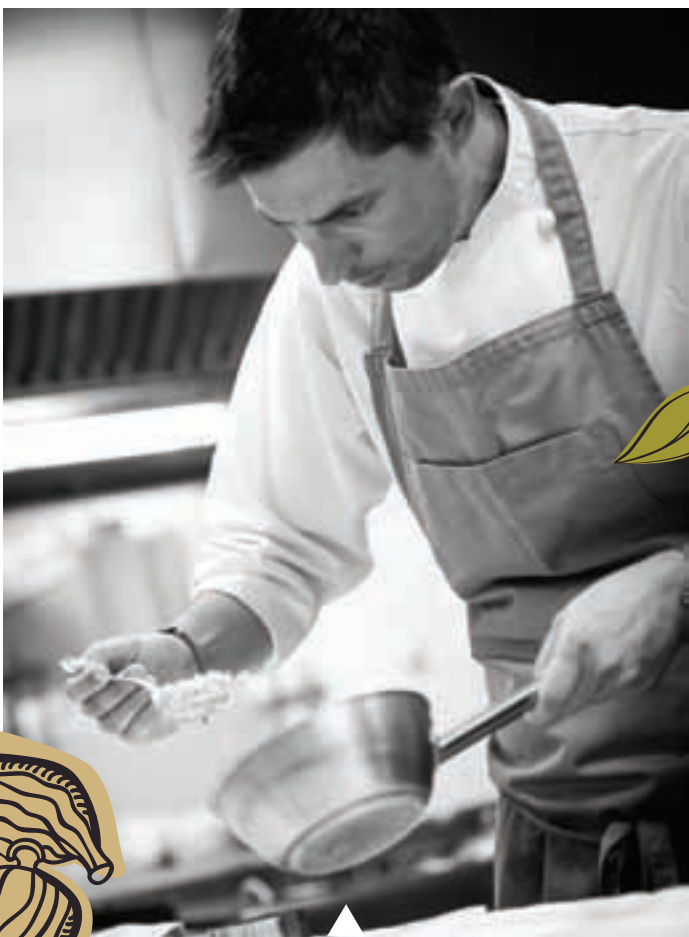
Και τέλος, όπως είπε και κάποιος: το φαγητό είναι ίσως η μεγαλύτερη μορφή διπλωματίας.



## ΓΚΙΚΑΣ ΞΕΝΑΚΗΣ

Σεφ στο εστιατόριο Aleria

Πέρα από ανάγκη, το φαγητό είναι τρόπος ζωής, στο δικό μου «ευ ζην» παίζει πολύ σημαντικό ρόλο. Σωστές πρώτες ύλες, σωστά μαγειρεμένες, όχι πάντα κάτι περίπλοκο ή εξτρέμ. Κι ακόμη, το φαγητό είναι στοιχείο πολιτισμού, δείχνει την ιστορία αλλά και την κουλτούρα ενός λαού. Τελευταία είναι και ισχυρός πόλος έλξης για τον τουρισμό, κι εγώ όταν ταξιδεύω στο εξωτερικό ψάχνω πολύ το πού θα πάω να φάω γιατί έτσι καταλαβαίνεις την καρδιά του τόπου. Το φαγητό είναι μνήμη, και συναίσθημα και παράδοση.



## ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΠΟΥΛΟΣ

Σεφ στο εστιατόριο Sense, ξενοδοχείο Athens Was

Φαγητό είναι η μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού που μόλις βγήκε από το φούρνο. Η ονομασία «πέσει» η φωτιά στον ξυλόφουρνο για να ψηθεί το φαγητό. Το μάζεμα στο χωριό άγριων χόρτων και σπαραγγιών, το άπλωμα του τραχανά για να ξεραθεί, το τρίψιμο της ρίγανης που έχει ξεραθεί σε ματσάκια στη σκιά για πολλές μέρες, η γεύση του φρεσκοψημένου πρόβειου γιουσουριού, η ανάμιξη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με φρεσκοκομμένη τομάτα, με τυρί φέτα και «άρμ», με αχνιστά φασολάκια.

Φαγητό ΔΕΝ είναι μια ακόμη καθημερινή, βιολογική ανάγκη. Είναι καθρέφτης του πώς βλέπεις και αντιλαμβάνεσαι πολλά πράγματα στη ζωή σου, μα πάνω απ' όλα το ΦΑΓΗΤΟ είναι έντονες παιδικές μνήμες!







## Αυτό το καλοκαίρι ανακάλυψε τις αληθινά ιταλικές γεύσεις

Τώρα που μπαίνει το καλοκαίρι δεν θα ήθελες να κάνεις βόλτες στη Βενετία; Να τρως καυτές μακαρονάδες στη Ρώμη και τραγανές πίτσες στη Νάπολη; Θα ήθελες, αλλά σκέφτεσαι ότι η Ιταλία πέφτει μακριά. Και όμως όχι... Στην πραγματικότητα η Ιταλία βρίσκεται στο πιο κοντινό κατάστημα της La Pasteria. Ταξίδεψε γαστρονομικά σε κάθε γωνιά της Ιταλίας μέσα από το φιλόξενο περιβάλλον που παραπέμπει σε ιταλική ταινία και γνώρισε τη νοστιμιά της αυθεντικής ιταλικής κουζίνας.

Ξεκίνα το νόστιμο ταξίδι με το άκρως θαλασσινό Cozze Taormina (μύδια αχνιστά σε ελαφριά σάλτσα κρασιού και μυρωδικών) και ύστερα μοιράσου μια pizza Di Modena με ακαταμάχητη ιταλική

ζύμη, προσούτο, ρόκα και σύκα. Εννοείται ότι δεν γίνεται να παραλείψεις το απαραίτητο πιάτο κάθε ιταλικού γεύματος: μια πληθωρική μακαρονάδα! Η Marinara Siciliana έχει φρέσκα όστρακα, γαρίδες και καλαμαράκια και ξεχειλίζει από αρώματα θάλασσας, ενώ η Salmone με τον φρέσκο σολομό και την ελαφριά κρέμα γάλακτος με μυρωδικά θα γίνει το αγαπημένο σου καλοκαιρινό πιάτο.

Αν είσαι λάτρης του κρέατος, αξίζει να δοκιμάσεις το Scaloppine Piccata, ψαρονέφρι με σος λεμονιού και κάρπαρη. Για το τέλος θα βρεις ένα αέρινο tiramisu, ένα από τα καλύτερα της πόλης.

Αυτό το καλοκαίρι, λοιπόν, ζήσε τη δική σου #LaVitaPasteria στην πόλη!



● [www.lapasteria.gr](http://www.lapasteria.gr), [www.facebook.com/lapasteria](https://www.facebook.com/lapasteria),  
[www.instagram.com/lapasteria](https://www.instagram.com/lapasteria)





**Ο**λοι συνδέουμε τα μέρη που αγαπάμε με αναμνήσεις αρωμάτων και γεύσεων. Την πόλη τη ζούμε δοκιμάζοντας τις σπεσιαλιτέ της και συνδέοντας ωραίες, έντονες ή δραματικές στιγμές μας με αυτό που φάγαμε «εκείνη τη φορά». Κάνοντας τη δική μου νοερή βόλτα στην Αθήνα και τα περίχωρα, πολύ φοβάμαι ότι η ανάμνηση του αλκοόλ επισκίασε τις άλλες. Έτσι, εξηγούνται πολλά, θα μου πεις.

**35 χρόνια στα σκαλάκια στις παρυφές του Λυκαβηττού και της Νεάπολης** θυμάμαι μρωδιές να πλανώνται τα βράδια του καλοκαιριού, μαζί με τη δροσιά που κατεβάζει ο Λόφος: ωραίους, μικρούς, στρουμπουλούς κεφτέδες και σκορδάτες, ντοματινιές σάλτσες. Κρίμα που, με τις τέκνο-φριτέζες τελευταία, χάθηκαν και οι ευωδιές από τις τηγανιτές πατάτες.

**Περιφερειακός Λυκαβηττού.** Επάνω στη Στροφή για το θέατρο ήταν το παλιό Πυθάρι. Θυμάμαι μπιφτεκάρες και μπίρες και άρωμα από τους αέριδες του δάσους. Αργότερα, πίσω από τον Παναθηναϊκό, στο χαμηλό μαγέρικο, κάτι ξεγυρισμένες ομελέτες με πατάτες που χόρταιναν τις φοιτητικές κραιπάλες.

**Από την άλλη πλευρά του περιφερειακού Λυκαβηττού,** στη Σαρανταπήχου. Μόλις ξεθύμαναν τα πνεύματα του ούισκι από το πρώτο, αυθεντικό Wild Rose, ήρθε το βραζιλιάνικο που άνοιξε ο Παύλος. Πάντα, περνώντας από εκεί, μία καίπιρίνια έρχεται μπροστά μου και με ζαλίζει.

**Λίγο πιο κάτω, στο τέρμα της οδού Σίνα,** δίπλα στο πάρκινγκ οι ιδιοκτήτες του οποίου διοργάνωναν παλιά τις Τσικνοπέμπτες μπάρμπεκιου στο δρόμο και γέμιζε η ανηφόρα μρωδιές, είναι η Γερμανική Ευαγγελική Εκκλησία. Πάντα τα μεσημέρια ευωδιάζουν μαγειρευτά φαγητά για τους τροφίμους και τους επισκέπτες της. Είναι σαν μία μικρή, φιλική φωλιά.

**Στην ανηφόρα προς το θέατρο Λυκαβηττού** πρόλαβα και το ουζάδικο, την Πράσινη Τέντα. Τι ωραία που ταιριάζει το σπιρίτο του ούζου με τη θέα, μέχρι απέναντι στην Πειραική. Προσοχή στο κατέβασμα.

**Α, να και το Χίλτον.** Πρωινά Πρωτοχρονιάς με μαύρα γυαλιά, μεθυσμένοι, breakfast στο Βυζαντινό. Μικρά νόστιμα πραγματάκια που δεν θυμάμαι τι ήταν. Κι άλλοτε, διαστημικά κοκτέιλ, νύχτα, ψηλά στο Galaxy. Με το αεράκι και τα άστρα, ξεθολώνεις.

**Παραπλεύρω Χίλτον.** Τη Βεντήρη την κατρακυλούσαμε με ελαφριά ζιγκ-ζαγκ για να περάσουμε απέναντι, προς No Name. Τώρα που μεγαλώσαμε, καταλήγουμε στην Κοοκοοναγα, με άξια αναφοράς τα δύο πιάτα που δεν φεύγουν ποτέ από τον κατάλογο της, όσο κι αν ανανεώνεται: Το διάφραγμα, ένα συγκλονιστικό ζουμερό κομμάτι μοσχάρι με πουρέ μανιτάρια και άγριο μαύρο ρύζι, και την αθηναϊκή, που είναι σαλάτα με σφυρίδα, βραστή πατάτα, καρότο και σπιτική μαγιονέζα. Για το τέλος έχουμε τάρτα αχλάδι, με φύλλο τραγανό, καραμελωμένο και φέτα αχλάδι με παγωτό.

**Όπισθεν Χίλτον.** Στο παλιό αραμπέσκ εστιατόριο, εκεί που έτρωγες διάφορους κιμάδες και κινδύνευες να καταπιεις και καμιά χάντρα από τον χορό της κοιλιάς που συνέβαινε μπροστά σου, ήρθε μετά το Αλάτσι και τιμήσαμε το γαμπούλαφο και τη στάκα, γι' αυτό τώρα παίζουμε σε τριψήφια νούμερα. Χαλάλι του. Πιο μικροί κάναμε μπιροβραδιές με gammon ham και chutney στο Red Lion (σεβεντίλα) – α, να και η καντίνα, το πρώτο βρώμικο με ουρές που βγήκε στην από 'δω πλευρά του ποταμιού. Και μετά κουμπώναμε τα Ζαντάκ να συνέλθουμε.

**Η άλλη καντίνα, στην Πλατεία Μαβίλη,** ήταν πιο σένια – είχε και τα λεφούσια από το Φαζ να τάζει. Η Πλατεία όμως εμένα μου φέρνει αρώματα από γουίσκισια στον Λύρα, φρούτα από τον κύριο Ραπανάκη της Δορυλαίου, καμιά σεράνο από τον Μικέ και στα δύσκολα, παγωτά από το ψυγείο του ολονύχτιου περιπτερού.

**Θέλω να ανέβουμε λίγο τη Σούτσου** μια και είμαστε στη γειτονιά, να περάσουμε από τον Λεωνίδα για σοκολατάκια που πάντα παίζουνε με δεύτερο κουτί καβάζα, λες και είμαστε τίποτα χωρισμένοι δυστυχισμένοι.

**Περνώντας απέναντι, προς Αλεξάνδρα και Κηφισίας.** Εδώ, γωνία ακριβώς, ήταν ο παλιός Κωστάρας, πρώην γκράντε επιπλάδικο που είχε γίνει grill που το αγαπούσαν οι γείτονες – τώρα εδώ είναι το TGIF

όπου μας αρέσει να κάνουμε χριστουγεννιάτικα γεύματα ειδικά για την κατακόκκινη παντζαρόσουπα με τον στρόβιλο από λευκό, ξινό γιαούρτι. Και δίπλα το Starbucks για μεγάλο λάτε, πολύ νωρίς πρωί την Κυριακή. **Για κάτι πιο exotic στην καρδιά των Αμπελοκώπων,** πάμε Σεβαστουπόλεως. Εκεί, δίπλα στα ασιατικά μίνι μάρκετ με τους τοίχους γεμάτους καυτερά, κονσέρβες και γάλα κόκονατ για όσους μαγειρεύουν μέχρι αργά τη νύχτα, υπάρχει και το παλιό ζαχαροπλαστείο Τσίρου, με γεύσεις τέλεια παραδοσιακές π.χ. εργολάβους.

**Ολ δε γουέι στην άλλη πλευρά της Αλεξάνδρας,** χαμηλά. Κάποτε είχαμε καθίσει μέχρι στην αιωνόβια Σόνια, τότε εκεί ήταν καλά

## ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΔΙΚΙΑΣ ΜΟΥ ΑΘΗΝΑΣ

Δρόμοι, στέκια, γειτονιές, σημεία της πόλης με το δικό τους γευστικό ίχνος

Του Γιάννη Νένε

(panikoval500@gmail.com)





**Φτάνοντας στη Δημοκρίτου & Τσακάλωφ**, πάντα οι γεύσεις που έρχονται είναι αλκοολούχα νυχτερινά φιλιά έξω από το υπόγειο του Αλέκου και, τις πιο νηφάλιες μέρες, ωραία μαγειρευτά φαγάκια στον Γιατρό της Πείνας. Λίγο πιο κάτω, το πρώτο ιστορικό Everest ήταν αυτό που φιλοξένησε σχολικές κοπάνες με ζαμπονοτυρόπιτα ή σάντουιτς φτιαγμένο από τον πύραυλο-ψήστη σε fast forward.

**Η Δεξαμενή**, αν δεν φέρνει στους γευστικούς κάλυκες αναμνήσεις από ούζα ή κινηματογραφικά σνακς από το θερινό της σινεμά, τότε σίγουρα θυμίζει σαββατιάτικες, ωραίες, αυθεντικές πίτσες στο Mohnblumchen, επάνω στη στροφή που, από παλιά, ντύνει, στολίζει, ταΐζει, νοικοκυρεύει.

**Η μικρούλα, φιλόξενη Δελφών** πάντα θα ορίζεται από τις πιο-σωστό-al-dente μακαρονάδες του Il Postino, όπως και η Σκουφά πάντα στο μυαλό μου θα έχει ένα μίξ από γεύσεις, κινόα, σαλάτες, σόρι αλλά ξανά αλκοόλ και καφέδες.

**Όπως και το Ζάππειο**. Πάντα θα θυμάμαι ένα αναψυκτήριο, γρανίτες και ελαφριά δροσιά.

**Και στη Νίκης** να δυναμώνει το κρύο και να ζεσταίνει τη χούφτα ένα χάρτινο χωνάκι ζεστά κάστανα.

**Η Απόλλωνος** έχει τη γεύση ενός πλουσιοπάροχου California makī από το Furin Cazan που έκλεισε, σούπα λάκσα λεμάκ με κάρι και γάλα καρύδας από το Noodle Bar, φρούτα λίγο πιο αργά, τη νύχτα, κολλημένοι να κοιτάζουμε τα χρώματά τους. Θέλεις ένανανά;

**Στην Καραγιώργη Σερβίας**, εκτός από τις αεράτες μυρωδιές από μπιφτέκια που έρχονται από ψηλά, πάντα σταματάμε, ακόμα και σήμερα, για ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα από τον Ματσούκα, σοκολατάκια βίδες με σκόνη κακάο από το Αριστοκρατικόν και κάποια μεσημέρια, στο Όλυμπος Νάουσα, λόγω ονόματος, όπου ζούμε την ψευδαίσθηση μπροστά στη μικρή του βιτρίνα ότι χτυπάμε ένα θεσσαλονικιώτικο ατζέμ πιλάφ.

**Περνάμε απέναντι, Βουκουρεστίου & Σταδίου**, εκεί που παλιά υπήρχε το αγαπημένο Wendy's και κάναμε αμερικανικές με το αξεπέραστο Mushroom Melt με το τετράγωνο μπιφτέκι – ακόμα το συζητάμε στις παρέες. Οι παρέες που τηρούμε το μνηνιάι μας ζουρ-φιξ στο Zonar's και, για να ξεχαστούμε, χτυπάμε τους μαμαδίστικους λαχανοτολμάδες του, το αυθεντικό παγωτό Σικάγο και καμιά νουγκατίνα για κάτι πιο ποπ.

**Μισό λεπτό, πετάγομαι απέναντι, Πανεπιστημίου & Κριεζώτου**, στο Mastiha Shop. Οι ευωδιαστές μαστίχες, οι μανταρινάδες, τα αρώματα και τα κουτάκια των συσκευασιών σε τρελαίνουν. Θέλεις να φας ακόμα και τα σαπούνια.

**Χαλαρά κατεβαίνουμε την Πανεπιστημίου**, περνάμε το παιδικό μας, αξέχαστο Αιγαίο με τους ζεστούς του λουκουμάδες και τα μαρμαρίνα τραπέζακια και φτάνουμε γωνία με Χαριλάου Τρικούπη: άλλη ανάμνηση με το βραχυβίο στέκι για εξαιρετικά, ισπανικά churros που έκλεισε. Τώρα churros βρίσκουμε μόνο στο Mr.Pug του Γιώργου Βενιέρη στο Χαλάνδρι.

**Η πιο έντονη όμως γευστική ανάμνηση της Πανεπιστημίου** είναι το, κλειστό πια, Ideal. Η ανάμνηση της μουσικής του κίτρινης σος από τα μύδια με μπέικον και τα μπουρεκάκια μελιτζάνας ακόμα μουδιάζει τον ουρανό. Όπως και το φάντασμα του κοτόπουλου α-λά μιλανέζ, που πολλές φορές το βλέπω μπροστά μου τα βράδια.

**Κατεβαίνοντας, όμως, κάναμε και μία έτσι**, μπήκαμε στη Χρήστου Λαδά. Όποτε πάμε στο ΤΑΙΣΥΤ το γιορτάζουμε με μία τυρόπιτα στην είσοδο και, τις μέρες με καλά vibes, πάμε και μέχρι το Τογ για γουίσκια, για να το γιορτάσουμε.

**Όταν θέλουμε να νιώσουμε πόνο**, πάμε Σοφοκλέους στο Umami Tales, στεκόμαστε μπροστά στον «τοίχο των δακρύων» με τα πιο καυτερά των καυτερών του κόσμου και αναρωτιόμαστε τι να δοκιμάσουμε – τα διαβολικά reanuts, τις σάλτσες δυναμίτη ή τις πιπεριές κόλαση.

**Στην Αθνήας, λίγο πριν χαράξει**, σαν βαμπίρ χωνόμασταν στην Αγορά, όλα μαζί μία αίσθηση: ντάγκλα, ψαρίλα, λάχανα, κρέατα, αίμα, αλκοόλ, μαύρα γυαλιά, μπες στην Ήπειρο, κάτσε, συγκέντρωσε το βλέμμα σου και πες «Μία πατατούλες φουρνουκού, παρακαλώ».

**Κατρακυλώντας πιο κάτω, στη Σαρρή**, πάντα ένα φως θυμίζει τον φούρνο δίπλα στο θέατρο Εμπορικών, με τα ζεστά ψωμάκια και τα κουλουράκια για όλους, διάλειμμα από τις πρόβες.

**Και για τις ξαφνικές αναχωρήσεις**, όταν θέλεις απότομα, ακαριαία να σκωθεις να φύγεις με την πρώτη πτήση για όπου, πάμε Σπάτα. Γεύσεις και μυρωδιές αεροδρομίου: σοκολάτες Toblerone. Τσουρέκια Τερκενλή. Τρελαμέντος. Φρεσκοτυπωμένες εφημερίδες και περιοδικά.

**Εκτός αν δεν θέλεις να φύγεις και πας απέναντι στα IKEA**. Μυρωδιά ξανθού ξύλου, γεύσεις από κεφτεδάκια, σουπδικές μουστάρδες και μαρμελάδες.

για μουσικά ραντεβού, σιγά τα μουσικά, αλλά ήταν ωραία με τις λουλακι-μαλλί-κυρίες στα διπλανά τραπέζια. Θυμάμαι επίσης ψητά λουκανικάκια στις ποικιλίες του Τηνιακού μετά τις συνελεύσεις του ΑΚΟΕ και, πιο μεγάλοι, κερμπάπ χάλα και κόσσαρι με ρύζι, φακές, κόκκινη σάλτσα και τηγανητό κρεμμύδι στην όμορφη Αλεξάνδρεια στη Μετσόβου.

**Τώρα που είπες λουκανικάκια**. Να ξαναπάμε Καισαριανή ψηλά, στο αγαπημένο Beer Garden Ritterburg στην οδό 2ας Μαΐτου σάμθινγκ, για λουκανικάρες μυρωδάτες, μπράτβουρστ με ξινολάχανο, ρε φίλε, και μαύρες μπίρες με δύσκολο όνομα, και πουρέ πατάτας και – ναι, άλλη μία μπίρεν, μπίτε.

**Ρολάρουμε ξανά προς τα κάτω**. Πλατεία Προσκόπων. Για πάντα Μαγικός Αυλός, μέχρι σε αρραβώνες έχω πάει εκεί. Για πάντα ο Αυλός για μένα θα σημαίνει μουσακάς και, τα καλοκαίρια, μπίρες και κόκκινα κρασιά με την Άννα και τον Αλέξη, στα τραπέζακια έξω.

**Πίσω στα Εξάρχεια**, βαθύτερα, στα ορεινά της Μπενάκη, στα ωραία μεσημεριανά γεύματα τις καθημερινές, τιμήσαμε τα μαγειρευτά του Μπαρμπα-Πάννη και φέραμε και ξένους φίλους, να γευτούν το αθηναϊκό hyre, και πιο κάτω, Βαλτετσίου, τα σουβλάκια του Αχιλλέα ή τάπας στο Σαλέρο, μετά τις προβολές στη Ριβιέρα.

**Ανεβαίνοντας τη Σόλωνος**, θυμηθήκαμε το τρομερό λαυράκι στη λαδόκολλα που τρώγαμε όποτε πηγαίναμε στο αείμνηστο Ψαροκόκκαλο και πιο πάνω, απέναντι από το Χημείο, τα έξτρα χορταστικά πιροσκι της μικρής γωνιάς - Μαλίνκα Καλίνκα. Ωραιότατα, αλλά η λαδίλα μένει. Πάμε πιο πάνω, Κολωνάκι πια, στο Dark Side of Chocolate για μία παχύρρευστη σοκολάτα, αδύνατο να την αποφύγεις όποτε περνάς από εκεί.

**Μασσαλίας**. Το πιο αγαπημένο sushi στο Nakama, τρυφερό, φιλικό, γρήγορο, μοντέρνο, φτηνό μέσα στη λαίλαπα των sushi bars.



Η άλλη καντίνα, στην Πλατεία Μαβίλη, ήταν πιο σένια – είχε και τα λεφούσια από το Φαζ να ταΐσει. Η Πλατεία όμως εμένα μου φέρνει αρώματα από γουίσκια στον Λύρα, φρούτα από τον κύριο Ραπανάκη της Δορυλίου, καμιά σεράνο από τον Μικέ και στα δύσκολα, παγωτά από το ψυγείο του ολονύχτιου περιπτέρου.





# ΒΙΓΚΑΝ ΞΕ-ΒΙΓΚΑΝ, ΤΟ ΖΟΥΜΕ ΚΙ ΑΥΤΟ

Η Ελλάδα ήταν ο παράδεισος του κρεατοφάγου, με κοψίδια τοίχο-τοίχο... Δεν είναι πλέον.  
Όχι επειδή δεν υπάρχουν κοψίδια, αλλή επειδή λιγοστεύουν οι κρεατοφάγοι.

Της Μανίνας Ζουμπουλάκη

Ένας φίλος πήγε να αγοράσει κεκάκια-cupcakes από έναν πλανόδιο πωλητή κεκακίων, στο βροχερό Λονδίνο. Ο πωλητής άρχισε να εξηγεί ποιο κέικ είχε γλουτένη, ποιο είχε ξηρούς καρπούς, ποιο ήτανε βίγκαν και ποιο δεν ήταν. Ο φίλος τον έκοψε, «είμαι από την Ελλάδα» του είπε, «εμείς εκεί δεν έχουμε τόσες δυσανεξίες, αλλεργίες και παραξενιές στο φαγητό». Ο πωλητής ενθουσιάστηκε: «Κι εγώ είμαι Ισπανός!» φώναξε. «Ούτε εμείς έχουμε τέτοια θέματα, τα τρώμε όλα τα κέικ, ό,τι και να έχουν μέσα!» Η σκηνή είναι αληθινή, συνέβη πριν κάποιους μήνες – αλλά θα ήταν ακόμα πιο αληθινή πριν μερικά χρόνια: ως τη δεκαετία του '80, άντε και του '90, η Ελλάδα ήταν μια χώρα ακριβώς όπως την περιέγραψε ο φίλος που έφαγε τα καταραμένα κεκάκια. Δεν είχαμε θέματα. Στο (δημόσιο) σχολείο που πήγαινα, κανένα παιδί δεν είχε αλλεργία σε τίποτα. Αν έτρωγες πολλές σοκολάτες έβγαζες σπυράκια, αλλά δεν έτρωγες πολλές σοκολάτες ένιγουεϊ (σου αγοράζανε από μία τη φορά, για λόγους αρχής). Τα πράγματα έχουν αλλάξει – στο επίσης δημόσιο σχολείο των παιδιών μου, κάθε τάξη έχει τουλάχιστον πέντε παιδάκια με σοβαρές (διατροφικές) αλλεργίες ή δυσανεξίες. Ένοχα τρόφιμα η σοκολάτα, οι φράουλες, τα ψαρικά, η ντομάτα, τα γαλακτοκομικά, ο ανανάς, καπάκι με τη στάνταρ, ολόενα και πιο διαδεδομένα, δυσανεξία στη γλουτένη. Και αρκετά παιδάκια είναι βίγκαν.

**Βίγκαν (vegan)** είναι ο χορτοφάγος που δεν τρώει ζωικά προϊόντα. Ο όρος αποδίδεται στον Άγγλο Donald Watson, που το 1944 είπε ότι «ο άνθρωπος δεν πρέπει να εκμεταλλεύεται τα ζώα» (κάτι που σύμφωνα με διάφορες πηγές φέρεται ότι υποστήριζε και ο Πυθαγόρας). Το είπε βέβαια σε μια περίοδο (Β' Παγκόσμιος) που τα τρόφιμα σπάνιζαν και οι άνθρωποι, ακόμα και οι Άγγλοι, επιβίωναν με βομπούτα.

**Dietary vegan** είναι αυτός που απλώς δεν τρώει ζωικά προϊόντα.

**Ethical vegan** είναι αυτός που δεν τρώει, αλλά και δεν χρησιμοποιεί τίποτα που να προέρχεται από ζώα (μαλλί, δέρμα, πούπουλα κ.λπ.).

**Χορτοφάγος (vegetarian)** είναι αυτός που δεν τρώει κρέας και κοτόπουλο, αλλά μπορεί να τρώει αυγά, τυρί και παράγωγα του γάλακτος.

**Ψαροφάγος (pescatarian)** είναι αυτός που δεν τρώει κρέας ούτε κοτόπουλο, αλλά τρώει ψάρια.

**Δυσανεξία στη γλουτένη (gluten intolerance)** έχει αυτός που αδιαθετεί ή/και αρρωσταίνει όταν καταναλώνει προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, ουσία η οποία βρίσκεται στα δημητριακά, ζυμαρικά, ψωμο-ειδή κ.λπ.

**Δυσανεξία στη λακτόζη (lactose intolerance)**, ο πελάτης γίνεται κουρέλι με το γάλα και τα γαλακτοκομικά.

**Αλλεργικός ελαφρά** είναι αυτός που βγάζει σπυράκια άμα φάει οκτώ σοκολάτες, έναν αστακό με μαγιονέζα και ένα κιλό φράουλες με σαντιγί... που επίσης είναι και άρρωστος χάλια, με τόσα μπερδεμένα πράγματα, κι έχει φριχτή βαρυστομαχιά, απορούμε πώς στέκεται στα πόδια του.

**Βαριά αλλεργικός** (σε κάποιο είδος διατροφής) ή **Με σοβαρή αλλεργία** είναι αυτός που έτσι και φάει μισό φιστίκι, πιτσικάκι για πλάκα, το «είμαι αλλεργικός».

**Ορθοφαγία** είναι η μανία με το υγιεινό τρόφιμο χωρίς συντηρητικά, η (οπωσδήποτε) αποφυγή του τυποποιημένου/συσκευασμένου προϊόντος, η απόλυτη επιλογή του βιολογικού κ.λπ. Μάλλον προκύπτει σαν «έλεγχος στο χάος» – επειδή δεν έχουμε κανέναν έλεγχο στη ζωή μας, αισθανόμαστε ότι παίρνουμε την εξουσία στα χέρια μας όταν «βάζουμε σε μια σειρά» τη διατροφή μας (=εδώ τουλάχιστον, στο πιάτο/στομάχι μας, ορίστε που είμαστε βασιλιάδες κι έχουμε τον απόλυτο έλεγχο!)

**Ωμοφαγία**, βλέπε Γκουίνεθ Πάλτροου: η κατανάλωση μόνο ωμών, αμαγεύει των λαχανικών, ίσως και πεταλίδων.

Γενικά... πάνε οι «γελαστές αγελάδες» – όποιος δει ένα ντοκιμαντέρ για το πώς ζούνε οι αγελάδες στις μαζικές μονάδες εκτροφής παθαίνει τρομερό σοκ και αποφασίζει να κόψει το κρέας, αν όχι το λαιμό του. Το ότι οι αγελάδες γεννάνε συνέχεια και διατηρούνται σε μόνιμη κατάσταση θηλασμού για να κατεβάζουν γάλα είναι άλλο ένα τρομερό σοκ. Θέλω να πω ότι το να αποφασίσεις να γίνεις βίγκαν δεν είναι παράλογο. Τα γουρούνια και οι κότες επίσης περνάνε του λιναριού τα πάθη μέχρι να καταλήξουν στο πιάτο μας, και η θεωρία της «μεταφερόμενης δυστυχίας» δεν ακούγεται τόσο τρελή: κελούσι; Τρως ένα ζώο που πέθανε πολύ, πολύ δυστυχισμένο...

Προς στιγμήν, η λύση φάνηκε να είναι το:

**Κοσέρ**, δηλαδή «ζώα θανατωμένα με ευλογημένο τρόπο».

Στην εβραϊκή παράδοση, τα ζώα σφάζονται με μια κίνηση, με ειδικό κοφτερό μαχαίρι, χωρίς να αναισθητοποιηθούν πρώτα. Και αυτή η μέθοδος, όμως, ξεσηκώνει χαμό: είναι, λέει, πιο σωστό να ναρκώνεται το ζώο πριν σφαχτεί, ή «να ακινητοποιείται με ειδική συσκευή ακινητοποίησης»... και όταν διαβάσω τι είναι η συσκευή ακινητοποίησης (μεσαιώνας!), σόρι, αλλά γίνομαι αυτόματα βετζίττarian.

Για την ακρίβεια, όταν ξεκίνησα την έρευνα μετρούσα πόσες φορές έχω πει από μέσα μου «άσε μας, χρυσή μας, που είσαι βίγκαν!». Γιατί στο 50% των περιπτώσεων κάποιος που είναι ξαφνικά βίγκαν μέσα σε ένα ωραίο εστιατόριο έξω από το οποίο κοιμούνται άστεγοι και τρώνε σκουπίδια, ο κάποιος είναι πολύ ενοχλητικός. Και γεννάει αμφιβολίες όσον αφορά την οικολογική-φιλοζωική του συνείδηση. Από την άλλη, έχω φίλη βίγκαν που είναι πράγματι (οικολόγος, φιλόζωη, συνειδητοποιημένη) και δεν το κάνει θέμα σε κοινές εξόδους. Αν το κάνει όταν είναι μόνη της, άλλο καπέλο – πάντως δεν ζαλίζει τον κόσμο.

Γενικά, και πάλι... καλό είναι να βρεθεί εναλλακτική πηγή νόστιμης πρωτεΐνης, γιατί βλέπω εφιάλτες με την ταλαιπωρία των ζώων που σφάζονται για τα κεφτεδάκια μας. Μπράβο που είστε βίγκαν, κι εγώ είμαι σχεδόν βετζίττarian, επειδή στην Καβάλα που μεγάλωσα τρώγαμε ψάρι πολύ συχνά και κρέας όχι. Και ας μην αρχίσουμε τώρα με το πόσο ταλαιπωρούνται οι κοκοβιοί στο αγκίστρι....





## Σύγχρονη ελληνική κουζίνα στα καλύτερά της, δροσιές στη βεράντα

Το ιστορικό εστιατόριο που έχει ζήσει μεγάλες δόξες για 100 περίπου χρόνια στον Πειραιά, έχει εδώ και καιρό «δέσει» για τα καλά στη νέα, πανέμορφη έδρα του στο κέντρο της πόλης. Λιτές αρχιτεκτονικές γραμμές, όμορφη και χαλαρή ατμόσφαιρα, στο φόντο και το εμβληματικό Χίλτον να χαρίζει μια κοσμοπολίτικη Αθήνας. Βραβευμένο για την εξαιρετική ελληνική σύγχρονη κουζίνα του (πρώτο και στα βραβεία αναγνωστών της Athens Voice), αυτή την εποχή αναδεικνύει τον καλοκαιρινό του χαρακτήρα. Και απλώνει τραπέζια κάτω από τον αττικό ουρανό, μπροστά στις πρασιές με τους βασιλικούς, τα δεντρολίβανα, τις μυρτιές και τις ελιές. Πίσω υπάρχει πάντα το μοναστηριακό τραπέζι που βλέπει στον «μυστικό» κήπο με τις νεραντζιές, ανοιχτός κι αυτός να δημιουργεί τη δική του δροσιά. Προσφέρει πάντα τα πιάτα που αγαπάμε, προσθέτει όμως και καινούργια, απόλυτα ταιριαστά με την εποχή. Πολλές σαλάτες, όπως η Κρητική με αρμύρες, ξύγαλο Σπτεί-

ας και χαρουποπαξιμάδα, η Χωριάτικη με χειροποίητο, προζυμένιο ψωμάκι ζεστό για απολαυστικές βούτες, η Ανοιξιότικη με φρούτα και ξινομυζήθρα Νάξου. Στα κυρίως, υπέροχα νέα πιάτα η ψητή σφυρίδα με αγρινάρες α λα πολιτά, η μπλονεζ θαλασσινών με μαύρες χειροποίητες παπαρδέλες, ενώ όσοι αγαπούν το κρέας θα απολαύσουν τον πουρέ πατάτας Νάξου με αυγό ποσέ, κρητικό απάκι και φρέσκια τρούφα Γρεβενών ή τη φοβερή risanha από αρνάκι Βόνιτσας με καπνιστή μελιτζάνα. Από το μεσημέρι ανοιχτά και με μενού 3 πιάτων στα €23 και €27 ή πιάτα a la carte, με μια εξαιρετική λίστα κρασιών από ελληνικούς και διεθνείς αμπελώνες που προτείνει η sommelier Μαρία Δελήτσικου και προσφέρονται και σε ποτήρι, αλλά και πρωτότυπα κοκτέιλ, είναι το εστιατόριο που μπορεί να σου προσφέρει την απόλυτη γαστρονομική εμπειρία.

● Βρασιδα 13, όπισθεν Χίλτον, 2107210501, [www.vassilinas.gr](http://www.vassilinas.gr)





# ΜΑΥΡΟ ΦΑΓΗΤΟ

(ΟΧΙ ΑΥΤΟ  
ΠΟΥ  
ΝΟΜΙΖΕΤΕ)

Είναι της μόδας το μαύρο (όχι αυτό που νομίζετε, λέμε!) τρόφιμο, φαγητό, σνακ, ποτό. Μάλιστα βγαίνει κυρίως σε γκουρμέ, όχι σε καμένο.

Της Μανίνας Ζουμπουλάκη



Το «μαύρο» έχει αρνητικούς συνειρμούς: *μαύρη ζωή, μαύρισε η ψυχή του, τον μαύρισαν στο ξύλο, του μαύρισα το μάτι, έριξε μαύρη πέτρα, μαύρη κούνια που τον κούναγε, μαύρος βαρύς ο ουρανός...* Επίσης, δεν είχε τρελά θετικούς συνειρμούς, όταν το έβλεπες στο πιάτο σου («*Η μαμά πάλι τα έκαψε τα ρημάδια τα μπιφτέκια!*»). Αλλά εδώ κι ένα χρόνο η **Μόδα Μαύρου Φαγητού** ήρθε να ανατρέψει αυτούς τους συνειρμούς, λανσάροντας κατάμαυρα πιάτα, τρόφιμα και είδη διατροφής... με πόση επιτυχία ακόμα δεν ξέρουμε. Όπως με όλες τις μόδες, και αυτή θα κριθεί από την έκτασή της (προς το παρόν, μικρή) και τη διάρκειά της. Ως τότε, έχουμε...

**Μαύρο ριζότο με μελάνι σουπιάς.** Υπάρχει εδώ και χρόνια, απλώς τώρα είναι ΚΑΤΑΜΑΥΡΟ πια, με διπλό μελάνι, ίσως και με διπλή σουπιά.

**Μαύρο σκόρδο.** Από την αρχαία Κίνα, το έπιασε ο φοβερός Γκρεγκ Χέλμς του Βολιώτικου «ΜεΖεν» και το έκανε τρελό τρεντ.

**Μαύρα τσιγς.** Από μαύρη πατάτα, παντζάρι και μαύρα γογγύλια. Έχουν σουξέ στην Αγγλία (αν και κάνουν 5 ευρώ το πακετάκι...)

**Μαύρο ψωμί.** Μαυρίζει με ψυχρό άνθρακα και μεπερδεμένη διαδικασία. Σε μπέργκερ, το σερβίρει υπέροχα το «Blue Monkey» στο Κολωνάκι.

**Μαύρα μακαρόνια.** Κάπως νομίζεις ότι θα τους παίξει φλάουτο ο Ιζνογκούντ και θα σπκωθούν να χορέψουν, όπως οι κόμπρες...

**Μαύρα μακαρόν.** Γλυκάκια κατάμαυρα, του βραβευμένου ζαχαροπλάστη Σταμάτη Ξενάκη στο «Ακταίον» της Νάξου.

**Μαύρο κέικ.** Μπράουνι, με διπλή σοκολάτα, γιατί όχι και με μαύρο. Αλεύρι.

Εντάξει, αυτό το 'χουμε.

**Μαύρη τρούφα.** Γνωστή και ευωδιαστή, απλώς εδώ απλώνεται και όσο να 'ναι, μαυρίζει ο τόπος.

**Μαύρο κρέας.** Δηλαδή, κρέας μαύρου χοίρου – αρχαία φυλή –, που άμα θέλουν να είναι ακόμα πιο ντεθιά, το συνοδεύουν με μαύρα λαχανικά (παντζάρια, γογγύλια κ.λπ.).

**Μαύρα φασόλια.** Τα μαύρα-χάντρες μαγειρεύονται με λίγο πετιμέζι και σιρόπι μελάσσας, σε πρώτη ανάγνωση είναι σα να τρως πίσσα, αλλά πολύ νόστιμα.

**Μαύρο παγωτό.** Το λάνσαρε φέτος μια ελληνική εταιρεία... δυστυχώς δεν δοκιμάσαμε ακόμα, θα είναι σίγουρα παγωμένο.

**Μαύρο αναψυκτικό.** Υπάρχει. Και είναι μαύρο.

**Μαύρο λάχανο, κρεμμύδι, κέιλ.** Πάνε με τη μαύρη τρούφα.

**Μαύρη σταφίδα.** Επιτέλους βγήκε από την αφάνεια.

**Μαύρες ελιές.** Και αυτές, και αυτές!

**Μαύρα μούρα, βατόμουρα και berries.**

Σε φρουτοσαλάτα πολύ σκοτεινή.

**Μαύρα μύδια.** Όταν ασπρίσουν, θα έχουμε πρόβλημα.

Γενικά το μαύρο χρώμα ήταν προειδοποίηση για τους μακρινούς προγόνους μας, ότι κάτι δεν πάει καλά. Ήταν σαν να είχε το τρόφιμο μια σημαϊούλα πάνω, «ΜΗ ΜΕ ΦΑΣ!». Η πληροφορία, εγγεγραμμένη στο ντι-εν-έι μας εδώ και χιλιάδες χρόνια, αργεί να εξαφανιστεί. Αλλά όσο περνάει ο καιρός, και αν τα μαύρα φαγητά βρουνε πράγματι τη θέση τους στην κουζίνα μας... μπορούμε άνετα να καίμε τα μπιφτέκια και να τα σερβίρουμε, μαυροκαφαλισμένα και χαροκαμένα, ως γκουρμέ...

## STREET FOOD goes GOURMET

Η γαστρονομία που βγήκε στον δρόμο  
Της Κατερίνας Βνάτσου

«Πεινάω. Θα φάμε poodles με μπαμπού ή κουλούρι Θεσσαλονίκης με μαρινάτες λωρίδες χοιρινού και σος για-ουρτιού;» – δύο κορίτσια συγκρίνουν τις μεσοπεριανές επιλογές τους στην Αιόλου. Χαμογελάω. Λίγα μόλις χρόνια πριν, οι επιλογές ήταν: 1. Σουβλάκι. 2. Τυρόπιτα. 3. Burger (από μεγάλες αλυσίδες φαστφουντάδικων). Τώρα; Τώρα, φίλοι μου, το street food έκλεψε μυστικά από τις κουζίνες του κόσμου, έκανε το πέρασμά του σε κάθε κεντρικό δρόμο της πόλης και κατέληξε στις απαστράπτουσες κουζίνες διάσπμων σεφ, καταφέροντας να καθιερωθεί ως το απόλυτο νέο trend της γεύσης. Όλοι το λατρεύουν, όλοι μιλούν για αυτό. Και πώς αλλιώς; Είναι οικονομικό και διασολεμένα νόστιμο. Πάντα γρήγορο, ποτέ πρόχειρο (οποιαδήποτε σχέση με το fast food είναι καθαρά συμπτωματική και ουδεμία σχέση έχει με την πραγματικότητα). Μπορεί να τρώω στον δρόμο, αλλά τρώω ποιοτικά, με αγνά υλικά και τεχνικές που μόνο ένας επαγγελματίας σεφ μπορεί να προσφέρει. Έτσι, στο **Po' Boys** ο Βασίλης Σπύρος σιγοκαπνίζει κρέατα σε ένα καπνιστήριο που σχεδίασε ο ίδιος και δημιουργεί burgers και σάντουιτς σε αυθεντικό νοτιοαμερικάνικο BBQ τόνο. Ο Alsi Sin σιγοψήνει πάπιες στην γκουρμέ και ολοκαίνουργια καντίνα του **Pecking Duck** συστήνοντας στην Πανόρμου την καθημερινότητα της Κίνας. Στο Κολωνάκι τσιμπολογάς gourmet ψωμάκια στο καινούργιο **Queen Bee**. Στην καρδιά των Εξαρχείων βρίσκεις τα πιο gourmet burgers της πόλης (**Talking Breads**) και το σουβλάκι ανακαλύπτει τη vegan εκδοχή του σε ένα πιτόγυρο με γύρο πανταριών και τηγανητή πατάτα υψηλών προδιαγραφών (**Amanita Grill**). Όλα οδηγούν με μαθηματική ακρίβεια στην αναβάθμιση ΚΑΙ του αγαπημένου ελληνικού street food: Στο **Hoocut 5** διάσπμοι σεφ (Περικλής Κοσκινάς, Νίκος Καραθάνος, Κλεομένης Ζουρντζής, Σπύρος και Βαγγέλης Λιάκος) πειραματίζονται με τον εθνικό ήρωα - σουβλάκι καταφέροντας να βγάλουν τα μυστικά της υψηλής κουζίνας στον δρόμο. Το street food βρίσκεται τώρα στην καλύτερη στιγμή του. Βγείτε βόλτα και ανακαλύψτε το.





## Το κρασί είναι χαρά, κι εδώ τη ζούμε καθημερινά

Είναι ωραία να σταματάς λίγο τον χρόνο και να μπαίνεις στο χαρούμενο σύμπαν του By the glass... Εκεί όπου όλα είναι όμορφα και χαλαρά και τα γέλια μπερδεύονται γλυκά με τις κουβέντες και τις μουσικές. Το πιο ατμοσφαιρικό wine bistro της Αθήνας είναι εδώ και χρόνια το σταθερό σημείο που δίνουν το ραντεβού τους οι οινόφιλοι. Η ιδιοκτήτριά του, η δυναμική Φωτεινή Παντζιά, βαθύς γνώστης όσο και μεγάλος λάτρης και η ίδια του κρασιού, επιλέγοντας αυτό ακριβώς το σημείο για να στεγάσει το όνειρό της και το By the glass, ανέδειξε ταυτόχρονα και την πλατεία της Ραλλούς Μάνου, την «άγνωστη» μέχρι πριν πανέμορφη αθηναϊκή πλατεία. Εδώ, τώρα το καλοκαίρι, με φόντο την εντυπωσιακή Ρώσικη εκκλησία, θα καθίσεις για να ταξιδέψεις στον κόσμο των αμπελώνων του κόσμου. Η λίστα του By the glass διαθέτει 400 τουλάχιστον επικέτες, μεταξύ των οποίων μια εντυπωσιακή ποικιλία από παλιές σοδιές του ελληνικού αμπελώνα, ξεχωριστά fine wines και φιάλες magnum με εξαιρετικά κρασιά. Τα περισσότερα από αυτά μπορεί κανείς να τα δοκιμάσει και σε ποτήρι των 75 ή των 150ml χάρη στην πρωτοποριακή συσκευή Coravin,

που διατηρεί αναλλοίωτες τις γεύσεις και τα αρώματα του κρασιού, ακόμα και όταν ανοιχτεί η φιάλη. Άλλη μία σημαντική καινοτομία του By the Glass είναι και το μοναδικό στην Ελλάδα dispenser 24 θέσεων. Όλα αυτά τα αριστουργηματικά κρασιά μπορείς να τα συνοδέψεις με ελαφρύ finger food ή με ολοκληρωμένες προτάσεις φαγητού, όπως ριζότο με μανιτάρια και τρούφα, γαρίδες κανταΐφι, μπρουσκέτες μανιταριών και φυσικά τα περίφημα μπιφτεκάκια, που οι θαμώνες του By the Glass επιλέγουν πάντα! Τις Πέμπτες πάλι, όταν το By the Glass διοργανώνει τις περιφημες oyster βραδιές του, η πόλη ζει μία από τις ομορφότερες στιγμές της. Live μουσικές του κόσμου και εξαιρετικής ποιότητας οστρακοειδή που περνούν από τα τραπέζια της πλατείας και κάνουν παρέα με αφρώδεις οίνους και ασύρτικα κρασιά. Αλλά κάθε στιγμή στο By the Glass είναι ξεχωριστή... Πατί, όπως συνηθίζει να λέει και η Φωτεινή, «το κρασί είναι χαρά, κι εδώ τη ζούμε καθημερινά».

● Σουρή 3& Φιλελλήνων, Σύνταγμα, 210 3232560, [www.bytheglass.gr](http://www.bytheglass.gr), Fb: By the glass





# ΠΟΣΟ COFFEE EXPERT ΕΙΣΑΙ;

Ο καφές κατακτά  
την Αθήνα.  
Μάθε όλα τα μυστικά του.



Της Νατάσσας  
Καρυστινού

**Τ**α πρωινά μας έχουν πια αλλάξει. Οι εποχές που ξυπνάγαμε και φτιάχναμε ό,τι καφέ βρήκαμε τυχαία στο ντουλάπι της κουζίνας έχουν περάσει ανεπιστρεπτί. Τώρα δίπλα στην καφετιέρα υπάρχει πάντα φρεσκοαλεσμένος καφές κορυφαίας ποιότητας και προσεκτικά διαλεγμένα χαρμάνια. Και αν πιούμε τον καφέ έξω, ο σερβιτόρος ή ο barista ρωτήσει: «Προτιμάτε ποικιλία Arabica ή Robusta;». Τι σημαίνουν όλα αυτά; Λένε όλοι ότι ο καφές έχει γίνει ακόμα μία μόδα, ένα νέο trend που θα περάσει, όπως περνούν όλα. Αυτό, πράγματι, συμβαίνει στις μόδες. Μόνο που ο καφές είναι κάτι παραπάνω από μια απλή μόδα. Είναι

ένας ολόκληρος κόσμος, που συχνά απαιτεί εξειδικευμένη γνώση. Είναι κουλτούρα. Και ήρθε η ώρα να μάθουμε τη γεύση της.

Πώς δημιουργούνται οι διαφορετικοί τύποι καφέ; Espresso, καφές φίλτρου, ελληνικός. Όλοι έχουμε τον αγαπημένο μας καφέ. Πόσοι ξέρουμε όμως ότι όλοι οι καφέδες δημιουργούνται από τον ίδιο... κόκκο; Στην πραγματικότητα, ανάλογα με τον τρόπο με τον οποίο θα καβουρδιστεί και θα αλεστεί ο καρπός, έχουμε και διαφορετικό τύπο καφέ. Υπάρχει όμως και μια άλλη κατηγορία...

Σίγουρα θα έχεις ακούσει τη φράση «specialty coffee». Τι σημαίνει

λοιπόν; «Ο όρος “specialty coffee” αναφέρεται στην υψηλότερη ποιότητα των πράσινων κόκκων καφέ οι οποίοι ψήνονται με τρόπο ώστε να είναι όσο το δυνατό πιο αρωματικοί» λέει ο κ. Γιάννης Ταλούμης, CEO & Head of Quality της TAF. «Στη συνέχεια παρασκευάζονται (ως ρόφημα) με βάση τα καθιερωμένα standards. Ο όρος “specialty coffee” δεν ορίζεται από μία μέθοδο παρασκευής, όπως για παράδειγμα η χρήση μιας μηχανής espresso. Ο ορισμός ενός καφέ specialty ξεκινά από την προέλευση του καφέ, τη φυτεία μιας συγκεκριμένης ποικιλίας σε μια συγκεκριμένη περιοχή καλλιέργειας καφέ στον κόσμο».

Η εταιρεία TAF ξεκίνησε την πορεία της το 2006 και αυτή τη στιγμή θεωρείται η καλύτερη εταιρεία καφέ στην Ελλάδα. Ο λόγος που καταφέρνει να ξεχωρίζει είναι το γεγονός ότι εισάγει ανώτερης ποιότητας άφρυκτο καφέ και στη συνέχεια, και χάρη στη μεγάλη τεχνογνωσία και εξειδίκευσή της, δημιουργεί και συστήνει στο ελληνικό και όχι μόνο κοινό μοναδικά προφίλ καφέ. Για την TAF οι πιο exciting ποικιλίες καφέ είναι η Geisha και η Sidra, την οποία και παρακολουθεί από το 2005.

Μια κορυφαίας ποιότητας ποικιλία, όμως, δεν αρκεί για να φτάσει στο φλιτζάνι μας ο τέλειος καφές. Ο barista παίζει επίσης τον δικό του σημαντικό ρόλο. Για να φτιάξεις τελικά ένα σωστό καφέ, πρέπει να έχεις όχι μόνο γνώση, αλλά και ταλέντο, όπως ο Στέφανος Δωματιώτης, head barista της TAF, που έχει κερδίσει πολλά βραβεία παγκοσμίως και μας κάνει να αισθανόμαστε περήφανοι που κι εμείς στην Ελλάδα κατακτάμε παγκόσμιες πρωτιές στον χώρο του καφέ.

Πώς καταλαβαίνουμε τελικά όμως αν ένας καφές είναι ποιοτικός ή όχι; «Αρχικά, πολύ σημαντικό ρόλο παίζει η όσφρηση» λέει ο Γιάννης Ταλούμης. «Θα πρέπει να αισθανθούμε τα αρωματικά χαρακτηριστικά του καφέ, προτού τον γευτούμε. Μετά, προχωρούμε στη γεύση και στην επίγευση. Ο ποιοτικός καφές εκπέμπει μια γλυκύτητα και έχει μια διαρκή και καθαρή επίγευση. Επίσης, η οξύτητα του καφέ θα πρέπει να εξισορροπείται με τη γλυκύτητά του. Σε κάθε περίπτωση, η πικράδα στον καφέ αποτελεί αρνητικό χαρακτηριστικό». ●

**Ο καφές ένας ολόκληρος κόσμος, που συχνά απαιτεί εξειδικευμένη γνώση. Είναι κουλτούρα. Και ήρθε η ώρα να μάθουμε τη γεύση της.**



just great  
coffee.



[www.cafetaf.gr](http://www.cafetaf.gr)

Indeed.



## Ο ΔΥΣΚΟΛΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ

Τον έχετε πετύχει,  
ίσως έχετε υπάρξει (σπάνια...)  
κι εσείς δύσκολος πελάτης.  
Πάντως, τον αναγνωρίζετε  
με το «καλημέρα σας».

Της Μανίνας Ζουμπουλάκη



ερικές φορές βγαίνουμε από το σπίτι μας στραβωμένοι, άλλοτε βγαίνουμε από τη μαμά μας στραβωμένοι. Όπως

και να έχει, ο Δύσκολος Πελάτης είναι μια πραγματικότητα την οποία αποφεύγουμε σαν τον διάβολο. Ειδικά αν εργαζόμαστε, ή έχουμε κάποτε εργαστεί, στα σέρβις(ες)...

Ο Δύσκολος Πελάτης (ΔύσΠ) έχει θέματα. Ένα-ένα, μπορεί να τα έχει αυτά τα θέματα κι ο κανονικός, Κοινός Πελάτης κατά καιρούς. Όταν τα έχει όλα ή σχεδόν όλα μαζί, είναι ντέφινιτλι ΔύσΠ, με τα τσαρούχια. Ο ΔύσΠ αισθάνεται ότι τον πρόδωσε η ζωή, ότι του χρωστάει, όχι μόνον η ζωή αυτοπροσώπως αλλά και το μαγαζί, εστιατόριο, καφέ ή μπαρ, στο οποίο αναγνωρίζεται άμα τη εμφανίσει. Με τα εξής συμπτώματα:

**Η καρέκλα.** Δεν είναι αυτό που είχε στο μυαλό του ο ΔύσΠ. Είναι άβολη, κοντή, ψηλή, σκληρή, αδιάφορη, ανάγωση, τέλος πάντων ο ΔύσΠ θέλει άλλη. Απαιτεί από τον υπάλληλο άμεση αλλαγή καρέκλας.

**Το τραπέζι.** Κουνάει. Παλαντζάρει. Κολλάει. Γλιστράει. Κάνει πράγματα όχι-σωστά για ένα τραπέζι. Ο ΔύσΠ δεν δέχεται τέτοια προσβόλα, απαιτεί από τον υπάλληλο άμεση αλλαγή τραπεζιού.

**Το ζόρι.** «Τι εννοείς "δεν έχουμε άλλο τραπέζι"; Να κόψτε το λαιμό σας να βρείτε. Όλα αυτά τα τραπέζια που γράφουν απάνω "ρεζερβέ" για ποιον είναι; Για κάποιον καλύτερον από εμένα;» (ναι)

**Η σαήατα.** «Είναι πολλή βρεγμένη, σαν μπουγιαμπέσα/μπουγέλο. Τα μαρούλια στάζουν φαρμάκι. Κακώς το λέτε μπαλάκι, είναι ξυδάμικο. Το μενού λέει ότι έχει

κουκουναρί, έχω βρει μόνον ένα, σόλο κουκουναρί σ' όλο το πιάτο. Ντροπή σας!»

**Το ψωμί.** «Μόνον άσπρο/μαύρο/ριγέ έχει; Απαιτώ ποικιλία ψωμιών!» (Ο ΔύσΠ έχει δυσανεξία στο συγκεκριμένο ψωμί, αλλά βέβαια, θα το φάει και το κρίμα στον λαιμό σας. Να μάθετε).

**Το κυρίως.** Είναι ακατάλληλο («...Κοπελιά, όταν λέμε "σενιάν" εννοούμε "με αίμα". Όταν λέμε "καλοψημένο" εννοούμε "χωρίς αίμα". Τι δεν καταλαβαίνεις;») Ο υπάλληλος καλείται αμέσως να μαζέψει τα αίματα/να προσθέσει νέα αίματα.

**Το επιδόρπιο.** «Γκαρσόν, αυτό δεν είναι Τιραμισού διότι δεν περιέχει χ (κάποιο απαραίτητο στοιχείο του Τιραμισού, που όμως δεν το ξέρει ούτε η μαμά του)». Ο υπάλληλος καλείται να φέρει αμέσως άλλο επιδόρπιο. Χωρίς να το φτύσει.

**Η μπίρα.** Πάντα πέφτει η κλιάρη στον ΔύσΠ, ή η ξεθυμασμένη, ή αυτή που μυρίζει ψαρίλα, ή με το σπασμένο στόμιο μπουκαλιού. Ο ΔύσΠ έχει ταλέντο στο να βρίσκει τις σκάρτες μπίρες με τη μία.

**Το ποτό.** «Μα δεν είναι ποτό αυτό!» (που ήρθε στον ΔύσΠ – σε όλους τους άλλους, είναι ποτό.) Έχει, εύκολα, κραγιόν/μανόν/μπλάνκο/πετρελαιοκλίδα στο ποτήρι. Ο υπάλληλος καλείται να φέρει άλλο ποτό άμεσα.

**Το λάθος.** Στον ΔύσΠ έρχεται ΠΑΝΤΑ το λάθος ποτό, πιάτο, ψωμί, κασέρι κ.λπ. – άλλο ζητάει, άλλο λαμβάνει. Είναι καρμικό. Ο υπάλληλος καλείται να επανορθώσει άμεσα. Αλλά πώς να συνεφέρει ένα τέτοιο κάρμα...

**Ο καφές.** «Είναι κρύος/όχι αρκετά ζεστός, στούκας, δεν έχει/έχει γάλα, αυτό δεν είναι γάλα είναι νουνού, έχει κανέλα/κακάο ενώ ζητήθηκε κακάο/κανέλα, είναι σίγουρα ντεκαφεϊνέ ή δεν ορκίζεσαι στη μάνα σου, μυρίζει, έχει κάτι μέσα, αυτό το κάτι μέσα στον καφέ με κοιτάει περίεργα, ορίστε που μου κλείνει το μάτι» κ.λπ.

**Το πουρμπουάρ.** Με τέτοιο σέρβις και κλιάρη μπίρα; Ας γελάσει, ο ΔύσΠ.

**Ο υπάλληλος.** Κοιτάει στραβά τον ΔυσΠ, είναι βέβαιο. Του κρατάει μούτρα, έχει υφάκι, είναι αγενής και ανάγωγος, δεν δείχνει κανένα σεβασμό στον Πελάτη πόσο μάλλον στον Δύσκολο. Καλείται να επανορθώσει άμεσα. Του έχει ήδη αλλάξει καρέκλα, τραπέζι, κρέας, μπίρα, κρασί, ποτήρι, πιάτο, πιρουνί, τον αδόξαστο, έχει σκουπίσει με βετέξ τη σαλάτα φύλλο-φύλλο, έχει ταΐσει τα σαλιγκάρια με τα κεράκια του, που ήταν ανόρεχτα. Για ποιο λόγο είναι έτσι ανάποδος, αυτός ειδικά ο υπάλληλος, ένας θεός ξέρει.

**Ο λογαριασμός.** «Κάποιο λάθος έγινε, δεν μπορεί το κουβέρ να χρεώνεται, εκτός αν εσείς το αποκαλείτε αυτό "κουβέρ"». Ο υπάλληλος καλείται να φέρει αμέσως άλλον λογαριασμό, καλύτερον.

**Μπορεί να σου τύχει.** Μία στις τόσες, εσύ ο Κοινός Πελάτης (ΚοίΠ) ο καθόλου δύσκολος, γίνεσαι στριμμμένο άντερο. Ο καφές σου αργεί μια ώρα, κι όταν έρχεται, αντί «για έξω» έχει κρεωθεί «για εδώ», με τη δικαιολογία ότι «μα κάθεστε μια ώρα εδώ». Και είναι ακριβός καφές, σε ακριβό μαγαζί: άρα σε παίρνει να είσαι ζόρικός. Απλώς να μη σου γίνει χούι (και να μην ξαναπατήσεις στο μαγαζί στο οποίο έκανες σκηνικό).

**Κανόνες, μια και το 'φερε η κουβέντα.** Η μανούρα για το σέρβις, φαγητό, ποτό, κάρμα σου δεν πρέπει να γίνεται ποτέ, μα ποτέ, σε φθηνό μαγαζί...

Το χειρότερο δεν είναι να έχεις στην παρέα σου έναν ΔύσΠ – τον οποίον, όσο κι αν σε κάνει ρόμπα, στο τέλος της βραδιάς τον απαρτάς και φεύγεις, εσύ τη ζωή σου αυτός/ή τη δική του/της. Το χειρότερο δεν είναι καν να σου πέφτει ένας ΔύσΠ στη βάρδια σου, ενώ δουλεύεις. Το χειρότερο είναι να είσαι ΕΣΥ ένας μόνιμος ΔύσΠ... γιατί δεν μπορείς να σε ξεφορτωθείς με τίποτα, και πάντα το τραπέζι θα είναι στραβό, ο καφές κρύος, η μπίρα ζεστή κ.λπ., και πάντα, επειδή υπάρχει θεός/βούδας του γκαρσονιλικίου, θα βρίσκεται ένας υπάλληλος να φτύσει διακριτικά αυτό που τρως/πίνεις...



**Το τραπέζι. Κουνάει. Παλαντζάρει. Κολλάει. Γλιστράει. Κάνει πράγματα όχι-σωστά για ένα τραπέζι. Ο ΔύσΠ δεν δέχεται τέτοια προσβόλα...**





# ΑΦΙΕΡΩΜΑ Κρασί



Αυτή η στιγμή είναι η σημαντικότερη του ελληνικού κρασιού. Στις επόμενες σελίδες θα μάθεις το γιατί. Γνώρισε τους ανθρώπους του κρασιού, τις προτιμήσεις του αθηναϊκού κοινού, αλλά και τις τάσεις που επικρατούν διεθνώς, μάθε τις ελληνικές ετικέτες που κατακτούν παγκόσμια βραβεία και φυσικά σήκωσε το ποτήρι σου στο καλοκαίρι που έρχεται.

Επιμέλεια: **Νενέλα Γεωργελέ,**  
**Κατερίνα Βνάτσιου**





## Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΤΑΣΗ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Τι πίνει ο Αθηναίος; Μιλώντας για τάσεις, και κυρίως πίνοντας ωραία κρασιά με τη **Φωτεινή Παντζιά**, ιδιοκτήτρια του κοσμαγόπητου wine bistro **By the Glass**.

Επιμέλεια: **Νενέλα Γεωργελέ**



«Το κρασί ήρθε για να μείνει! Είναι εδώ και χρόνια που ο κόσμος γύρισε την πλάτη στα "σκλήρα" και στράφηκε στο κρασί. Αυτό συνέβη γιατί η κρίση απαίτησε πιο οικονομικές επιλογές – μ' ένα μπουκάλι κρασί, που στοιχίζει πολύ πιο φτηνά από μια βότκα ή ένα ούισκι, μπορεί μια παρέα να περάσει ένα ολόκληρο βράδυ ευχάριστα. Από την άλλη, οι Έλληνες έχουμε το κρασί στο DNA μας, είναι ένα αγαπημένο ποτό που βρίσκεται στο τραπέζι μας σχεδόν από πάντα. Κοντά σ' αυτό, μεγάλο ρόλο έπαιξε και η αλματώδης εξέλιξη των ελληνικών οινοποιείων, η «έκρηξη», αν θέλετε, του ελληνικού κρασιού που σήμερα μας προμηθεύει συνεχώς με νέες πολύ ενδιαφέρουσες ετικέτες. Ο Αθηναίος προτιμά κυρίως τα ελληνικά κρασιά, όχι μόνο γιατί πια είναι πολύ καλά, αλλά και γιατί αισθάνεται ότι έτσι βοηθάει την οικονομία της χώρας του. Αναζητά πάντα την πληροφορία αλλά και την εμπειρία, θέλει να δοκιμάζει όλα τα "νέα" που κυκλοφορούν, του αρέσουν πάντα τα αρωματικά – Μαλαγουζιά, Σαυνίγνον –, τελευταία δείχνει μεγάλο ενδιαφέρον για τις παλιές και ξεχασμένες ποικιλίες, μια τάση που επικρατεί και διεθνώς άλλωστε. Υπάρχουν και άλλες τάσεις που έρχονται "απ' έξω", πάντα με λίγη καθυστέρηση. Αυτές είναι...

**Αφρώδεις οίνοι.** Παρότι παγκοσμίως είναι μεγάλη τάση, στην Ελλάδα – που πια κι εμείς έχουμε πολύ καλά δείγματα – πίνουμε αφρώδη κρασιά σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Θέλουμε λίγο καιρό ακόμη για να τα βάλουμε στο τραπέζι μας, στο φαγητό μας, στην καθημερινότητά μας.

**Ροζέ.** Αυτό μάλιστα! Ο κόσμος ζητάει πολύ τα ροζέ, οι ετικέτες έχουν αυξηθεί οπότε υπάρχουν και πολλή ωραία και ενδιαφέροντα για να δοκιμάσει κανείς. Ταιριάζουν με τη μεσογειακή κουζίνα και το καλοκαίρι, πίνονται με ευκολία στην παραλία, το απόγευμα, λύνουν το «πρόβλημα» του food pairing, μια και υποστηρίζουν καλύτερα τα πιάτα που μπαίνουν στη μέση. Αγαπημένα μου τα La Tour Melas, Κτήμα Λαζαρίδη, Esprit du Lac του Κυρ Γιάννη.

**Ξεχασμένες ποικιλίες.** Υπάρχει μια διεθνής τάση για αναβίωση των παλιών ποικιλιών κάθε οινοπαραγωγού χώρας. Και εδώ, οι Αθηναίοι δοκιμάζουν Κυδωνίτσα, Βηλάνα, Λιάτικο, Πλυτό, Λημνιώνα. Best seller, και με εξαιρετικά δείγματα από πολλούς παραγωγούς, αναδεικνύεται η κρητική ποικιλία Βιδιανό. Αγαπημένο μου ο Άσπρος Λαγός του Δουλουφάκη.

**Κρασιά χωρίς αλκοόλ.** Υπάρχουν πολλοί που για διάφορους λόγους – δίαιτα, θεραπείες, δεν σπικνώνουν το αλκοόλ – τα αναζητούν. Εμείς, στο By the Glass, έχουμε πολλή ωραία μη αλκοολούχα κρασιά του περίφημου οίκου Torres.

**Easy drinking wines.** Είναι τα "εύκολα", συνήθως προσιτής τιμής κρασιά, αυτά που θα πεις χαλαρά ένα απόγευμα ή που θα χρησιμοποιήσεις σε ένα κοκτέιλ κρασιού, κι αυτά – τα κοκτέιλ κρασιού –, αρχίζει ο κόσμος και τα ζητάει, ιδιαίτερα τώρα που είναι καλοκαίρι».





# ΔΥΟ ΝΕΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΙΝΟΥΝ ΑΡΩΜΑ ΣΤΟ ΦΕΤΙΝΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Μιλάμε με τον **Λεωνίδα Νασιάκο**, τον άνθρωπο πίσω από τα κρασιά του βραβευμένου **Οινοποιείου Semeli**

**Στα 600 μέτρα μια πλαγιά με αμπέλια.** Δεν είναι μόνο οι ζουμεροί καρποί που σε πρεμούν σαν να σου ψιθυρίζουν ότι όλα θα πάνε καλά, η δημιουργία έτσι κι αλλιώς ποτέ δεν τελειώνει...

Είναι και αυτή η ασυναγώνιστη θέα, καθόλου τυχαία. Οι αμπελώνες του Οινοποιείου Semeli έχουν στρατηγική θέση. Εδώ, στο Κούτσι της Νεμέας, πάντα ευδοκίμουν σταφύλια κορυφαίας ποιότητας.

Αυτό το μοναδικό terroir, λοιπόν, που θεωρείται ένα από τα καλύτερα της Ελλάδας, σε συνδυασμό με το υπερσύγχρονο οινοποιείο της Semeli, «ευθύνονται» για αυτά τα μοναδικά κρασιά που έχουμε την ευκαιρία να απολαμβάνουμε από το 1979.

Μόνο; Όχι. Κρασί δεν είναι μόνο η γη, είναι και ο άνθρωπος. Και ο άνθρωπος της Semeli είναι ένας από τους πιο παθιασμένους οινολόγους στην Ελλάδα.

Ο Λεωνίδας Νασιάκος μπορεί να γεννήθηκε στο Τορόντο του Καναδά, μεγάλωσε όμως πολύ κοντά στη μεγαλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή της Ελλάδας. Από τα πρώτα του χρόνια μέχρι και σήμερα κατοικεί στην Τρίπολη. Αφού σπούδασε χημικός στο Πανεπιστήμιο της Πάτρας, ειδικεύτηκε στην Οινολογία.

Για 6 χρόνια ήταν ο Χημικός-Οινολόγος στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό της Νεμέας, ενώ από το 2002 είναι ο γενικός διευθυντής και Διευθυντής Παραγωγής της Semeli. Η εμπνευση και η επιμονή του δημιούργησε τους πολυβραβευμένους διεθνώς οίνους «MANTINEIA» και «NEMEA» ταξιδεύοντας μαζί και τον τόπο καταγωγής του σε όλο τον κόσμο.

Παθιασμένος με τον κόσμο του κρασιού, αλλά ταυτόχρονα ένας

βαθύς γνώστης με διορατική ματιά, ο Λεωνίδας Νασιάκος μάς συστήνει δύο νέα κρασιά του οινοποιείου που θα δώσουν τη δροσιά της γεύσης σε αυτό το καλοκαίρι.

**Το SEMELI AETHERIA ROSE 2017**, που κέρδισε τον τίτλο του «Καλύτερου Ροζέ Ξηρού Οίνου» στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, αποτελείται από δύο γαλλικές ποικιλίες (Syrah και Grenache Rouge), από δύο διαφορετικές περιοχές (την Ορεινή Κορινθία και τις πλαγιές του Κιθαιρώνα). Αυτός ο συνδυασμός έχει σαν αποτέλεσμα ένα κρασί έντονα φρουτώδες, σαγηνευτικό και ευκολόπιστο, όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα ροζέ κρασί.

Η δεύτερη άφιξη είναι το **SEMELI GEWÜRZTRAMINER 2017**, που προέρχεται από τον ιδιόκτητο Single Vineyard της Semeli. Εδώ, σε υψόμετρο 650 μέτρων καλλιεργούνται τα σταφύλια που δίνουν αυτό το ελκυστικό κρασί. Σφριγηλό στόμα, όμορφα δομημένο, οξύτητα



που εκφράζεται ευχάριστα μέσα από την παρουσία των εσπεριδοειδών αρωμάτων και μακράς αρωματική επίγευση.



**Οινοποιείο Semeli,**  
Κούτσι, Νεμέα,  
[www.semeliwines.gr](http://www.semeliwines.gr)



*Φέτος, εκτός από το*  
**SEMELI AETHERIA  
ROSE 2017**  
*βραβεύτηκε και το:*  
**SEMELI ΟΡΕΙΝΟΣ**

**ΗΛΙΟΣ ΡΟΖΕ 2017**  
*Οίνος Ροζέ Ξηρός,  
Αγιοργίτικο από τη  
Νεμέα, Προστατευ-  
όμενη Γεωγραφική  
Ένδειξη Κορινθία, ως ο  
Καλύτερος Ροζέ Οίνος  
του Διαγωνισμού  
The Best Rose of 2018,  
International Rosé  
Championship 2018*





## ΣΤΟΥΣ ΜΑΓΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΗΣ ΕΠΑΝΟΜΗΣ

Ο **Αργύρης Γεροβασιλείου** μάς προτείνει  
ένα κρασί - πασπαρτού για το καλοκαίρι  
από το **Κτήμα Γεροβασιλείου**

### Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία του οινοποιείου σας.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι δημιούργημα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου. Το 1981 ξεκινά την αναβίωση των 25 στρεμμάτων οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή Παπαμόλα Επανομής, και φυτεύει ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και σεβασμό στο περιβάλλον, τον εργαζόμενο και τον καταναλωτή. Σήμερα, ο αμπελώνας του Κτήματος φτάνει τα 720 στρέμματα.

### Σε ποια/ες περιοχές βρίσκονται τα αμπελοτόπια σας;

Είναι συγκεντρωμένα στις πλαγιές της Επανομής. Ένας ενιαίος ιδιόκτητος αμπελώνας, που αποτελεί το δυνατό χαρτί του κτήματός μας, και τη μεγαλύτερη κληρονομιά. Είναι ο λόγος που τα κρασιά μας καταφέρνουν να έχουν υψηλή και σταθερή ποιότητα.

### Ποιο από τα κρασιά σας θα μας προ- τείνατε για το καλοκαίρι;

Το Viognier. Είναι ένα κρασί πασπαρτού. Η φρεσκάδα που διαθέτει και το παιχνιδιάρικο αρωματικό προφίλ του μας προτρέπει να το απολαύσουμε μόνο του. Την ίδια στιγμή, όμως, λόγω του γεμάτου σώματος και της επίδρασης του βαρελιού στο άρωμα και τη γεύση, θα μπορούσε εύκολα να συνοδεύσει καλοκαιρινές γεύσεις.



Κτήμα Γεροβασιλείου,  
Επανομή Θεσσαλονίκης,  
[www.gerovassiliou.gr](http://www.gerovassiliou.gr)







*Γαλλία, αρχές-μέσα 18ου αιώνα*

Ανοιχτήρι από ελεφαντόδοντο. Το «κλουβί» φέρει τετράφυλλα οβάλ αζούρ. Η λαβή είναι χαραγμένη με ακανόνιστα σχέδια φύλλων και λουλουδιών.



*Ν. Αφρική, 21ος αιώνας*

Ανοιχτήρι με ανθρώπινη φιδούρα που λειτουργεί με μονό μοχλό και υπομόγλιο, της σχεδιάστριας Carrol Boyes.



*Γαλλία, 2ο μισό 18ου αιώνα*

Ένα από τα πρωιμότερα μηχανικά ανοιχτήρια αυτοέλξης, τα γνωστά ως *tire-bouchons à cage* (ανοιχτήρια με κλωβό).



*Αγγλία, 19ος αιώνας*

Μηχανικό ανοιχτήρι με πλευρική λαβή, με σφραγίδα LUND'S PATENT LONDON RACK.



*Ισπανία, αρχές 20ου αιώνα*

Μηχανικό ανοιχτήρι με μοχλό και υπομόγλιο από ορείχαλκο. Η πλευρική χειρολαβή έχει ιδιαίτερο σχήμα που μοιάζει με μανιβέλα.

*Μια σπάνια συλλογή  
2.600 ανοιχτηριών από όλο τον κόσμο.  
Ένα μουσείο με πάθος και γνώση  
για το κρασί και τον άνθρωπο.  
Μια έκθεση με πολλές ερμηνείες.  
Κάθε ξενάγηση, μια εμπειρία.*



*Βέλγιο, 19ος αιώνας*

Μηχανικό διακοσμημένο ανοιχτήρι με λαβές από ατσάλι και με σφραγίδα BREVET SGD DE 15 ANS DORDET BREVET.



[www.gerovassiliou.gr](http://www.gerovassiliou.gr)



*Αμερική, 20ος αιώνας*

Μηχανικό κοκάλινο ανοιχτήρι αυτοέλξης με ατσάλινο κεφάλι αετού.





**1. Κατανάλωση αφρωδών κρασιών.** Οι φυσαλίδες στήνουν μια μικρή γιορτή σε όλες τις καθημερινές μας στιγμές. Συμμετέχουν ιδανικά και στα κοκτέιλ.

**2. Τα ροζέ κρασιά.** «Γεφυρώνουν» τις γεύσεις σε διαφορετικά πιάτα, αρέσουν πολύ στα κορίτσια. Think pink!

**3. Επιλογές σε ποτήρι.** Όσο πιο πολλές οι ετικέτες, τόσο μεγαλύτερη η εμπειρία και η απόλαυση.

**4. Φιάλες Μάγκνουμ.** Όταν η παρέα είναι μεγάλη, η διάθεση γιορτινή, ή το κρασί σκάνει παλαίωση.

**5. The wine movement ABC (Anything but Chardonnay).** Σύμφωνα με αυτό το «κίνημα» δεν πρέπει να είναι όλα τα κρασιά ομοιόμορφα ούτε να θυμίζουν κάποιες βασικές ποικιλίες του εξωτερικού. Για να επιτευχθεί αυτό, η τάση τώρα είναι η βιοδυναμική καλλιέργεια, τα φυσικά κρασιά και οι άγριες ζύμες. Η βιοδυναμική καλλιέργεια ακολουθεί τον κύκλο της φύσης και έχει φανατικούς οπαδούς ανάμεσα στους οινοπαραγωγούς σε όλο τον κόσμο. Εκτός του ότι είναι βιολογική καλλιέργεια υιοθετεί και μία ολιστική προσέγγιση για τη γεωργία βασιζόμενη στην παρακολούθηση της πορείας των ου-

ρανίων σωματιύων, του φεγγαριού, των πλανητών και των αστεριών. Η βιοδυναμική οινοποίηση επιτρέπει στα κρασιά να αναδείξουν την ποικιλία και το κλίμα της περιοχής. Τα φυσικά κρασιά είναι κρασιά με ελάχιστες παρεμβάσεις στην οινοποίηση με τη λογική δεν προσθέτουμε και δεν αφαιρούμε τίποτα.

**6. Ιδιαίτερα» κρασιά.** Όπως διεθνώς έτσι και στην Ελλάδα υπάρχει η τάση στους καταναλωτές να αναζητούν «ιδιαίτερα» κρασιά. Αυτά είναι μερικά από τα πιο ενδιαφέροντα:

**Λιάτικο Αμφορέα** του Δουβουφάκη

**Ρομπόλα** του Μελισσηνού

**Ροδίτης** Τετραμύθου

**Μυστήριο** του Καραμολέγκου

**Orange Wine** του Ανατολικού

**Οργίων** του Σκιάβου

**Ξινόμαυρο** Roze Oenos Nature

**7. Orange wines.** Είναι επίσης μια νέα τάση που θέλει λευκές ποικιλίες να οινοποιούνται με τα κουκούτσια και τις φλούδες τους σαν να είναι κόκκινες. Το αποτέλεσμα είναι κρασιά με στυφή γεύση, με οξείδωση, που δεν μοιάζουν με τίποτα άλλο. Ελληνικά πορτοκαλί κρασιά είναι π.χ. τα: **ΜΕΤΑ 2011 Πιερία Ερατεινή** (Πιερία Μαθαγουζιά) **Μηθυμναίων Πορτοκαλί - Γιάννης Λάμπρου** (Λέσβος Χυδριώτικο) **Τάτσος Ροδίτης** (Γουμένισσα)

## 7 ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΣ

Της Νατάσσας Καρυστινού



## Φελλός ή βιδωτό πώμα;

Οι «βαμμένοι» οινόφιλοι επιμένουν στον φελλό επειδή επιτρέπει στο κρασί να ωριμάσει καλύτερα, αλλά και γιατί του προσθέτει κύρος, γοητεία\* και εορταστικό χαρακτήρα.

Όλοι οι άλλοι προτιμούν –κυρίως οι γυναίκες– το πρακτικό βιδωτό πώμα, που καταργεί το δύσχρηστο ανοιχτήρι, επιτρέπει να ξανακλείσουμε το μπουκάλι όσο εύκολα το ανοίξαμε και μας απαλλάσσει από τις ενοχλητικές παρενέργειες της χημικής ένωσης ΤΣΑ (τριχλωροανισόλη), η οποία όταν προσβάλλει τον φελλό δημιουργεί τη γνωστή δυσάρεστη οσμή (βρεγμένης σφουγγαρίστρας ή κλεισούρας), εμποδίζοντας μας στην ουσία να μυρίσουμε τα πραγματικά αρώματα του κρασιού. Σύμφωνα με τους επιστήμονες αυτό είναι μια «ψευδοοσφρητική αίσθηση».

\*Σύμφωνα με ένα σχετικό πείραμα (The Grand Cork Experiment - Neuroenological Tasting) που πραγματοποιήθηκε τον περασμένο Ιούλιο στο Λονδίνο, το κοινό που προτιμάει τον φελλό παραδέχεται πως «ο ήχος του φελλού την ώρα που αποχωρίζεται τη φιάλη και όλο το τελετουργικό του ανοίγματος μεγεθύνει τις προσδοκίες του για το κρασί».





# SEMELI AETHERIA ROSÉ







## ΜΙΑ ΥΠΕΡΟΧΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ...

Τα κρασιά του **Κτήματος Κυρ-Γιάννη** είναι από τα πιο φημισμένα αυτής της χώρας. Μιλάμε με τον **Στέλλιο Μπουτάρη**.

### Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία του οινοποιείου σας.

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ιδρύθηκε το 1997 από τον πατέρα μου Γιάννη Μπουτάρη, όταν αποχώρησε από την οικογενειακή επιχείρηση, την οποία είχε ιδρύσει ο παππούς του το 1879. Από τότε το Κτήμα προσφέρει εξαιρετικά κρασιά, αξιοποιώντας δυναμικά τους βασικούς πυλώνες της φιλοσοφίας του: την καινοτομία, τον σεβασμό στην παράδοση και την εξειδικευμένη γνώση για το κρασί, από το αμπέλι ως τον τελικό καταναλωτή.

### Ποιο κρασί ξεχωρίζετε από την παραγωγή σας και γιατί;

Τις «Δύο Ελιές», είναι το αγαπημένο μου κρασί. Άλλωστε, είναι το πρώτο κρασί που έφτιαξα μόνος μου! Οι «Δύο Ελιές» είναι ένα blend από Syrah, Merlot και Ξινόμαυρο. Τα σταφύλια για το συγκεκριμένο κρασί προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Πανακοχώρι Νάουσας.

### Πείτε μας την ιστορία που κρύβεται πίσω από αυτό το κρασί.

Στα αμπελοτόπια 25 και 26 του κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Πανακοχώρι, δίπλα στα αμπέλια του Syrah στέκονται δύο αιωνόβια ελαιόδεντρα. Είναι ένα μοντέρνο κρασί αλλά που παράλληλα ακολουθεί πιστά την παράδοση. Όταν αποφασίσαμε να βγάλουμε τις «Δύο Ελιές» στην αγορά και είχαμε φτιάξει το χαρμάνι που επρόκειτο να εμφιαλωθεί, περιμέναμε τον πατέρα μου στο κτήμα να έρθει να δοκιμάσει για να δώσει την έγκρισή του, όπως γινόταν πάντα. Ωστόσο εκείνη την περίοδο δεν έβρισκε ποτέ χρόνο να έρθει από το Κτήμα και να γίνει η τελική δοκιμή. Ο καιρός περνούσε και το χαρμάνι έπρεπε να κλείσει για να λανσαριστεί το κρασί στην αγορά. Μου ζήτησε τότε να το πάρω πάνω μου. Όταν τελικά κατάφερε να δοκιμάσει το τελικό αποτέλεσμα, αντί για άλλη απάντηση μου έδωσε ένα φιλί. Μαζί με το χαρμάνι πήρα κι εγώ την έγκρισή του και, κάπως έτσι, οι «Δύο Ελιές» έγιναν το πρώτο κρασί που έβγαλα στην αγορά!



**Κτήμα Κυρ-Γιάννη,  
Πανακοχώρι,  
Νάουσα,  
[www.kiryianni.gr](http://www.kiryianni.gr)**



## ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ο **Χρήστος Μπαραφάκας** συνεχίζει την οινική παράδοση του **Οινοποιείου Μπαραφάκα** από το 1920

### Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία του οινοποιείου σας.

Η οικογένεια Μπαραφάκα δραστηριοποιείται στον χώρο του αμπελιού από το 1920 στην περιοχή της Νεμέας, εδώ καλλιεργούσαν αμπέλια οι παππούδες μας. Από μικροί ασχοληθήκαμε με τα αμπέλια, εκεί παίζαμε, εκεί μεγαλώσαμε. Το 2002 ξεκίνησε τις πρώτες εμφανιώσεις με μοναδικό σκοπό την ποιότητα.

### Σε ποια/ες περιοχές βρίσκονται τα αμπελοκτήματά σας;

Σε πολλά διαφορετικά σημεία, όλα στην περιοχή της Νεμέας εντός της ζώνης Π.Ο.Π.

### Ποιο από τα κρασιά σας θα μας προτείνατε για το καλοκαίρι;

Τις «Τρεις Μάγισσες», ένα ροζέ semisweet ημιαφρώδες από τρεις ποικιλίες Αγιωργίτικο, Syrah και Μοσχοφίλερο. Θα σας εκπλήξει ευχάριστα το αρωματικό του προφίλ και η δροσιστική του επίγευση.

### Τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Να καταφέρουμε να κάνουμε τη Νεμέα έναν οινικό, τουριστικό προορισμό.



### Και ποιο είναι το μέλλον του ελληνικού κρασιού;

Το ελληνικό κρασί πιστεύω ότι τα επόμενα χρόνια θα αποτελέσει σημείο ανάπτυξης για ολόκληρη την Ελλάδα.

**Κτήμα Μπαραφάκα,  
Νεμέα Κορινθίας,  
[www.barafakawines.gr](http://www.barafakawines.gr)**





BARAFAKAS  
WINERY



Μαγικά κρασιά... βγαλμένα  
από τα παραμύδια!

*a family wine tradition*



Πίνδου 8 Νεμέα, Κορινθία TK 20500  
T.&F. (+30) 274 6022484 E. info@barafakawines.gr  
[www.barafakawines.gr](http://www.barafakawines.gr)

Αποκλειστική διανομή Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ Τ. (+30) 214 6876200, [www.karoulias.gr](http://www.karoulias.gr)

[www.apofsteypeftina.ensep.gr](http://www.apofsteypeftina.ensep.gr)

Απολαύστε υπεύθυνα

## ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ Τ. +30 2146876200

TWENTY • VINTAGES

[www.kiryianni.gr](http://www.kiryianni.gr)



Απολαύστε Υπεύθυνα





## ΕΝΑ ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ρωτήσαμε τον **Γιάννη Τρουπή** μερικά πράγματα για τα πολλά υποσχόμενα κρασιά του **Οινοποιείου Τρουπή**

**Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία του οινοποιείου σας.**

Έναυσμα για την ίδρυση του οινοποιείου μας ήταν η ύπαρξη ιδιόκτητων αμπελώνων από την οικογένειά μας, έκτασης 70 στρεμμάτων. Το οινοποιείο μας ιδρύθηκε μέσα στην οικονομική κρίση (2010), με αποτέλεσμα η πορεία μας να είναι αργή αλλά σταθερά ανοδική. Άμεσα αναπτύξαμε εξαγωγική δραστηριότητα και στην πορεία ήρθε η συνεργασία με την εταιρεία Καρούλιας Β.Σ. ΑΒΕΕΠ στο εσωτερικό, γεγονός που σηματοδότησε την περαιτέρω ανάπτυξή μας.

**Ποια είναι η μεγαλύτερη χαρά ενός οινοποιού;**

Είναι πάντα πολλές οι χαρές που παίρνετε από την ενασχό-

ληση με το κρασί. Δεν μπορώ να μην αναφέρω την 1η φιάλη που έπιασα στα χέρια μου το 2010 που έφερε το όνομα της οικογένειάς μου. Επίσης με χαροποίησε ένα συμβάν που πρόσφατα συνέβη στο αεροδρόμιο της Νέας Υόρκης. Κατά τον έλεγχο των διαβατηρίων, ο αμερικάνος ελεγκτής βλέποντας το διαβατήριό μου με ρώτησε αν γνωρίζω το οινοποιείο Τρουπή, ο ίδιος το θυμόταν από το κρασί Φτέρη που είχε δοκιμάσει σε κάποιο μπαρ της Νέας Υόρκης.

**Σε ποια/ες περιοχές βρίσκονται τα αμπελοτόπια σας;**

Τα αμπελία μας βρίσκονται στο κέντρο της ζώνης ΠΟΠ της Μαντινείας στην περιοχή Φτέρη, πολύ κοντά στην Αρχαία Μαντινεία.



**Ποιο κρασί ξεχωρίζετε από την παραγωγή σας και γιατί;**

«Τομή Μαντινεία». Όχι μόνο αναδεικνύει την ποικιλία Μοσχοφίλερο, αλλά σε καλές συνθήκες αποθήκευσης διατηρεί τα πλούσια χαρακτηριστικά του για τουλάχιστον 5 χρόνια.

**Οινοποιείο Τρουπή, Φτέρη Μαντινείας, Τρίπολη, [www.troupiwinery.gr](http://www.troupiwinery.gr)**

**2018  
Decanter  
WORLD WINE AWARDS**

**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ**

Φτέρη Μαντινείας 22100 Τρίπολη Τ: 2710 411 435 [www.troupiwinery.gr](http://www.troupiwinery.gr)  
Αποκλειστική Διάθεση: ΒΣ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ, Άγιος Στέφανος Αττικής Τ +30 214 6876200 [www.karoulias.gr](http://www.karoulias.gr)

[www.apolafste.ypefthina.eneap.gr](http://www.apolafste.ypefthina.eneap.gr) Απολαύστε υπεύθυνα



# ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΕΧΕΙ ΤΑ ΣΤΕΚΙΑ ΤΟΥ

Δροσεροί κήποι,  
βουλουδιασμένες αυλές,  
αγαπημένα εστιατόρια.  
Η Αθήνα το καλοκαίρι δεν μένει  
σπίτι. Αν είσαι έτοιμος να την  
ακολουθήσεις, γύρνα σελίδα  
και βρες το στέκι σου  
για αυτό το καλοκαίρι.

Επιμέλεια: **Κατερίνα Βνάτσιου**

**Τυροκομείο Κωσταρέλλου**



## Ο παράδεισος των ελληνικών τυριών έχει και τα πιο νόστιμα σάντουιτς

Ζούμε την εποχή που τα ελληνικά προϊόντα αναβιώνουν, εξελίσσονται και απογειώνονται σε νέους γευστικούς ορίζοντες. Ανάμεσα σε όλα αυτά τα υπέροχα ελληνικά προϊόντα ένα μεγάλο κεφάλαιο αποτελούν τα τυριά και τα γαλακτοκομικά. Πού μπορούμε όμως να βρούμε τα πιο εκλεκτά από αυτά στην Αθήνα; Η απάντηση βρίσκεται εδώ και 3 γενιές στο Τυροκομείο Κωσταρέλλου. Σε αυτό το τυροκομείο τα τυριά και τα γαλακτοκομικά προϊόντα δημιουργούνται αποκλειστικά με ελληνικό φρέσκο γάλα, το στραγγιστό γιαούρτι φτιάχνεται σε πάνινες σακούλες και η επίμονη αφοσίωση στην ποιότητα έχει ως αποτέλεσμα μια εξαιρετική και αυθεντική γεύση. Στο κατάστημα Κωσταρέλλου στο Κολωνάκι δεν θα βρεις μόνο μια μεγάλη ποικιλία ξεχωριστών τυριών, αλλά και delicatessen προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Ο πραγματικός λόγος όμως που θα γίνει η στανταρ στάση μέσα στη μέρα σου είναι ένας: αυτά τα απίστευτα νόστιμα σάντουιτς! Δοκιμάστε οπωσδήποτε τα νέα

σάντουιτς και club sandwich με άλειμμα μαλακής φέτας Κωσταρέλλου. Δεν υπάρχει κανένας που να μην έχει υποκύψει στη νοστιμιά της μαύρης μπαγκέτας με άλειμμα φέτας με μουστάρδα και εστραγκόν, με κασέρι Τυρνάβου, χοιρινή μπριζόλα Δράμας, αγγούρι και ντοματίνια ή στη γοητεία εκείνου του εκπληκτικού brioche με άλειμμα φέτας με chutney κρεμμυδιού και μαύρης σοκολάτας, γραβιέρα Κωσταρέλλου με χαμηλά λιπαρά, χοιρινό ψιτό Δράμας με βότανα και ντοματίνια. Και αυτά τα αναφέρουμε ενδεικτικά. Επίσης, μη χάσεις την ευκαιρία να φτιάξεις το δικό σου πλατώ τυριών επιλέγοντας από μια μεγάλη ποικιλία εκλεκτών ελληνικών τυριών.

Σε αυτόν τον παράδεισο των τυριών υπάρχουν τόσα πολλά να ανακαλύψεις ακόμα, αρκεί να επισκεφθείς ένα από τα 7 καταστήματα στην Αττική. Πληροφορίες για το δίκτυο καταστημάτων θα βρείτε στο [www.kostarellos.gr](http://www.kostarellos.gr)

● Πατριάρχου Ιωακείμ 30-32, Κολωνάκι, 210 7259000, [www.kostarellos.gr](http://www.kostarellos.gr) Instagram & Facebook: [kostarellosgr](https://www.facebook.com/kostarellosgr)



# Pink elephant



## Ροζ Ελέφαντας και το καλοκαίρι σας θα απογειωθεί!

Ξεκίνησε από το Χαλάνδρι αποκτώντας γρήγορα τη φήμη του καλύτερου ινδικού εστιατορίου της πόλης. Κάτι που επιβεβαίωσε ο ερχομός του δεύτερου Pink Elephant, στον όμορφο πεζόδρομο της Δερβενίων. Το Pink Elephant υπόσχεται να ανεβάσει τη διάθεσή σας, να ενεργοποιήσει το μεταβολισμό σας λίγο πριν ξεχυθείτε στις παραλίες και να σας χαρίσει την απόλυτη ευεξία! Τα μπαχαρικά της ινδικής κουζίνας κάνουν θαύματα! Οι καυτερές πιπεριές ξηπνούν το μεταβολισμό σας, ο κουρκουμάς εμποδίζει να πάρετε extra κιλά, ο κόλιανδρος σας ενισχύει με βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία, όσο για το τζίντζερ, ε, ξέρετε... είναι το αφροδισιακό σας για να έχετε ένα καυτό καλοκαίρι! Τολμήστε το spicy vindaloo, το εξωτικό madras hot pot ή ένα ελαφρύτερο jalfrezi και η εμπειρία θα είναι ανεπανάληπτη. Ολοκληρώστε τη με ένα mango ή pineapple lassi γιατί χωρίς φρουτάκι δε λείει!

● Δερβενίων 4Α, 2103632780, [www.pink-elephant.gr](http://www.pink-elephant.gr), Fb: @pinkelephantdowntown

Extra tip: όλα αυτά, ακόμη και στον κήπο ή το μπαλκόνι σας, με ένα τηλέφωνο είναι κοντά σας.



# Zurbaran



## Το κοσμοπολίτικο hot spot του Κολωνακίου

Ένα χρόνο και κάτι μετά την είσοδό του στο χώρο της αθηναϊκής εστίασης, το Zurbaran έχει γίνει σημείο αναφοράς για το στιλ, την αύρα και, φυσικά, για την κουζίνα του. Ένας χώρος αληθινό αριστούργημα, με αναφορές από το παλιό αστικό παρελθόν της περιοχής και industrial νότες του αύριο, διά χειρός των μετρ του είδους αρχιτεκτόνων Μαρίας Κοκκίνου και Αντρέα Κούρκουλα. Επίσης, ένα meeting point ανθρώπων που κινούνται στην περιοχή, επιχειρηματιών, καλλιτεχνών, περαστικών, αλλά και ένας μαγνήτης για κάθε Αθηναίο που θέλει να ζήσει μια ξεχωριστή εμπειρία. Το μενού παρακολουθεί

τη διεθνή κουζίνα και τις τάσεις της, αλλά περιλαμβάνει και όλα τα best seller πιάτα, απ' όλο τον κόσμο, του τελευταίου αιώνα, όπως σνίτσελ, σατομπριάν, sole meunier, φιλετίνη saltibocca, καθώς και αθηναϊκή. Δίπλα σε αυτά τα εξαιρετικά πιάτα και περίπου 80 ετικέτες του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα, πολλές εκ των οποίων σεργιρονται και σε ποτήρι, αλλά και αξεπέραστα κοκτέιλ από το επίσης δημιουργικό bar.

● Πατριάρχου Ιωακείμ 38, Κολωνάκι, 2107238334, [www.zurbaranathens.gr](http://www.zurbaranathens.gr)







## Το bar με την καλύτερη... πίτσα!

Άνοιξε πριν από ένα χρόνο σε μία από τις πιο γραφικές και όμορφες γειτονιές του Παγκρατίου και κατάφερε αμέσως να αφήσει το στίγμα του με τις κεφάτες μουσικές, τις χαρακτηριστικές ξύλινες επιφάνειες (η ονομασία "Geppetto" δεν είναι τυχαία) και μερικά από τα πιο δροσερά cocktails του καλοκαιριού. Μέχρι πρόσφατα το Geppetto το ήξερα ως το bar όπου πάντα πέρναγες καλά. Ώσπου μια Κυριακή, περνώντας τυχαία από την περιοχή, κάτι μου τράβηξε την προσοχή στα ηλιόλουστα τραπέζια της οδού Στίλπωνος. Ήταν μια πληθωρική πίτσα, με λεπτή, τραγανή ζύμη και μυρωδιά που σε ανάγκαζε να κοντοσταθείς μια στιγμή για να τη χαζέψεις. Δεν χρειάστηκε μεγάλη έρευνα για να μάθω ότι ένα από τα αγαπημένα μου αθηναϊκά bars διαθέτει ένα μενού-έκπληξη για τους foodies. Όπως δεν χρειάστηκε και δεύτερη ματιά στην πίτσα για να με πιάσει μια μικρή λιγούρα. Εκείνο το απόγευμα ήταν αρκετό για να εξερευνησω σχεδόν όλο το μενού και να δηλώσω πιστή θαυμάστριά του.

Το μενού, ευέλικτο και λαχταριστό, είναι ιδανικό για ένα launch break ή ακόμα και για ένα ελαφρύ γεύμα που θα συνοδέψεις με ένα ποτήρι κρασί. Σε αυτή την περίπτωση, οι μπρουσκέτες (θα τις βρεις σε τρεις εκδοχές: με σολομό, ντομάτα-βασιλικό ή μεμανιτάρια, φρέσκο τυρί κρέμα και δούσμο)

μαζί με μια σαλάτα (δοκίμασε αυτή με τηρόκα, λιαστή ντομάτα, καρύδια, ανθότυρο και βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας) είναι ακριβώς αυτό που θες. Αν όμως πεινάς αρκετά, προτίμησε τα πιάτα ζυμαρικών. Μέχρι στιγμής έχω δοκιμάσει ένα υπέροχο κυλωμένο ριζότο μανιταριών που με υπνώτισε με το ακαταμάχητο άρωμα της τρούφας και ένα σπαγγέτι με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα και πιπεριές – ο ορισμός του comfort food. Και οι δύο όμως ξέρουμε ότι δεν υπάρχει περίπτωση να αντισταθείς στην πίτσα. Ούτε πρέπει να το κάνεις. Δεν είναι μόνο οι άψογες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για τη δημιουργία της, ούτε το χειροποίητο ζυμάρι. Αυτό που κάνει την πίτσα αυτή αληθινό αριστούργημα είναι το γεγονός ότι ψήνεται σε ειδικό φούρνο και φτάνει στο τραπέζι σου λεπτή, τραγανή και ολόσωστα ψημένη, σαν βέρα Ιταλιάνα.

Για αυτά τα ωραία και νόστιμα υπεύθυνος είναι ο σεφ Κώστας Γεωργιάκης, που έχει επιμεληθεί το μενού. Εκτός από τον κύριο κατάλογο του φαγητού, καθημερινά σερβίρεται επίσης ένα πληθωρικό brunch (09.00-17.00), που έχει τους δικούς του φανατικούς. Όταν το δοκιμάσεις, θα γίνεις ένας από αυτούς.

● Στίλπωνος 2, Παγκράτι, 210 7525665, Fb: @geppettothebar







## Ποιοτική ελληνική κουζίνα στη σκιά της Ακρόπολης

Το ιστορικό εστιατόριο, στη γειτονιά της Ακρόπολης, 20 μόλις μέτρα από τον ομώνυμο σταθμό του μετρό, έχει καλομάθει γενιές και γενιές, εδώ και 35 χρόνια, στη νόστιμη ελληνική κουζίνα. Αυτό συνεχίζει να κάνει με απόλυτη επιτυχία και σήμερα. Πάντα με άριστες πρώτες ύλες, θα σας προτείνει πιάτα από την ελληνική παράδοση, κάποια περισσότερο δημιουργικά, αλλά και αυθεντικές συνταγές της Αρκαδίας, από την οποία έρχονται όλα τα γαλακτοκομικά (φρέτα, μυζήθρα κ.λπ.), οι χυλοπίτες, ο τραχανάς. Θα απολαύσετε πιάτα όπως ο αρχαϊκός μουσακάς, με σιγομαγειρεμένο αρνάκι γάλακτος σε φωλιά μελιτζάνας, με σος γιαουρτιού, ο κόκκορας κρασάτος, με χωριάτικες χυλοπίτες και κεφαλοτύρι, το αρνί σουβλάκι, με πικάντικες φρακές και σος θυμαριού, το χοιρινό με σέλινο, οι

λαχανοντολμάδες. Στο μενού, μάλιστα, έχουν προστεθεί και πολλά θαλασσινά, σαν το φιλέτο μυλοκόπι και το φρέσκο λαυράκι φιλέτο, ενώ εξαιρετικές είναι οι δροσερές, φρεσκοτάτες σαλάτες (με super foods, με θαλασσινά, με σπανακόπιτα, χωριάτικη φυσικά κ.ά.). Όλα αυτά είτε στον καλαίσθητο και πλήρως ανακαινισμένο εσωτερικό του χώρου, είτε στον πεζόδρομο, κάτω από την Ακρόπολη. Σημειώστε ακόμη ότι κάθε Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο από τις 7 το απόγευμα έως τις 11 το βράδυ υπάρχει ζωντανή μουσική με μπουζούκι και κιθάρα.

● **Μακρυγιάννη 27, Ακρόπολη, 2109238124, [www.greektaverna.gr](http://www.greektaverna.gr), fb: Arcadia Restaurant**



## Ποιοτικά burgers και steaks από μια οικογενειακή επιχείρηση με μεγάλη ιστορία

Τα πιο ζουμερά burgers και οι πιο ιδιαίτερες μπριζόλες, από μια οικογενειακή επιχείρηση που συνεχίζει με αγάπη και μεράκι την παράδοση από το 1960. Η επιχείρηση, η οποία βρίσκεται στην τέταρτη γενιά της, διαθέτει ιδιόκτητη φάρμα στα Σπάτα, από την οποία τα ποιοτικά της κρέατα μεταφέρονται στο επίσης οικογενειακό κρεοπωλείο. Εκεί, στο εργαστήριο του κρεοπωλείου, πλάθονται καθημερινά τα burgers από 100% μοσχαρίσιο κιμά, ενώ οι μπριζόλες, σταβίσιες του χασάπη με κόκαλο, tomahawk, ribeye και t bone, μπαίνουν σε ειδικά ψυγεία ξηρής ωρίμανσης από 30 έως και 60 ημέρες για να γίνεται ακόμα πιο τρυφερό το κρέας τους. Όλα αυτά τα καλά και νόστιμα θα τα απολαύσετε και στα τρία καταστήματα Butcher's Burger, σε Κεφαλάρι, Χαλάνδρι

και Περιστέρι. Τα burgers σερβίρονται με μπιφτέκι που ξεκινάει από 100 γρ. έως και 2 κιλά! Ναι, ενιαίο μπιφτέκι από κιμά δύο κιλών, το μεγαλύτερο burger της Ελλάδας (φανταστείτε την έκπληξη της οικογένειάς σας ή των καλεσμένων σας). Τα ψωμάρια είναι κι αυτά χειροποίητα υπέροχα, χωριάτικα, κλασικά και μπριός, θα επιλέξετε από 15 διαφορετικές σος του σεφ, μπορείτε να παραγγείλετε και για το σπίτι ή το γραφείο. Μεγάλο ατού: Τα καταστήματα καθημερινές λειτουργούν έως τις 2 τη νύχτα, Παρασκευές και Σάββατα έως τις 5!

● **Κολοκοτρώνη 37, πλ. Κεφαλαρίου, Κεφαλάρι, 2108089000 / Αγίας Παρασκευής 17, Χαλάνδρι, 2106890500 / Αιμιλίου Βεάκη 41, Περιστέρι, 2105766662 / [www.butchersburger-steak.gr](http://www.butchersburger-steak.gr)**







## Οι εκλεκτότερες των γεύσεων, σε ένα χώρο που τιμάει την παράδοση

Με ιστορία σχεδόν 100 χρόνων και παράδοση που κρατά από την Καππαδοκία, εκεί από όπου Ίωνες και Καραμανλίδες διέδωσαν τα παστά σε Ρωμαίους, Πέρσες, Βυζαντινούς και Οθωμανούς. Στα πολύ πιο ύστερα χρόνια, περαστικοί και φίλοι από την αγορά επισκέπτονταν τον Φάνη για το φημισμένο του παστοουρμά ή το σουτζούκι του. Κι εύχονταν «να είχαμε κι ένα τσιπουράκι να το συνοδεύαμε». Κι ακόμα καλύτερα, να υπήρχε κι ένα τραπεζάκι να καθόμασταν να τα λέγαμε.

Κάπως έτσι, πριν από τέσσερα χρόνια, γεννήθηκε το μεζετζίδικο (το παστιρματζίδικο είναι παραδίπλα, Ευριπίδου 41, 2103217238). Σε ένα ανακαινισμένο, πανέμορφο κτίριο, με κλιματιζόμενο εσωτερικό χώρο και μια αυλή για τους καπνίζοντες, μπορείτε να προμηθευτείτε καλούδια για το σπίτι ή να κάτσετε να τα απολαύσετε εκεί.

Θα απολαύσετε εκλεκτό καραμανλίδικο

παστουρμά (βοδινός, πρόβειος και καμήλας) και σουτζούκι, τα εξαιρετικά προϊόντα της αλλαντοποιίας Sary, από τη Δράμα. Ακόμα, τα αυθεντικά καραμανλίδικα λουκάνικα, τυριά παλαιώσης, κασέρι Ξάνθης, διάφορα τυριά άλμης, παστράμι, καβουρμά και πολλά ακόμη, που διαλέγονται με μεράκι και έρχονται από διάφορες γωνιές της Ελλάδας. Θα συνοδεύσετε με παλαιωμένο τσίπουρο, περίπου 10 ελληνικές μπίρες και άλλες 20 ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα. Γιατί, είπαμε, τα πάντα εδώ είναι ελληνικά.

Τα «Καραμανλίδικα του Φάνη» έχουν κερδίσει με το σπαθί τους τα καλύτερα λόγια όχι μόνο από τους ανθρώπους της αγοράς, αλλά και από τους Αθηναίους που το επισκέπτονται, για την ποιότητα και την εξυπηρέτηση που προσφέρουν.

● Σωκράτους 1 & Ευριπίδου, 2103254184, [www.karamanlidika.gr](http://www.karamanlidika.gr), fb: Karamanlidika





# Solo Gelato



## Για εκείνους που πιστεύουν ότι ένα ακόμα ιταλικό παγωτό δεν είναι αρκετό

Η πόρτα ανοίγει και ένας έντονος συνδυασμός λεπτών αρωμάτων μονοπωλεί τις αισθήσεις. Είμαστε στο Χαλάνδρι και μόλις μπήκαμε στο Solo Gelato, εδώ που η ιταλική παράδοση συναντά την ελληνική παγωτοποιία. Εδώ που το φρέσκο χειροποίητο ιταλικό παγωτό (με ελάχιστα λιπαρά) είναι ο απόλυτος πρωταγωνιστής. Παραδοσιακό καϊμάκι με σαλέπι και μαστίχα Χίου, στρατσιατέλα, καζάν ντι πι (με βουβαλίσιο γάλα), βανίλια Μαδαγασκάρης, φιστίκι Σικελίας, φρουτούκι Πεμόντε,

σοκολάτα Τζιαντούγια είναι μερικές μόνο από τις γεύσεις που μπορεί να επιλέξει κάποιος στο Solo Gelato. «Ηθικός αυτουργός» του καλύτερου παγωτού στην Ευρώπη (βραβευμένο με την 1η θέση στο Πανευρωπαϊκό Πρωτάθλημα παγωτού που πραγματοποιήθηκε στο Βερολίνο το 2012) είναι ο ιδιοκτήτης του, Νίκος Χριστογεώργος.

● **Α. Παπανδρέου 44, Χαλάνδρι, 2106813662, [www.sologelato.gr](http://www.sologelato.gr)**



# C Restaurant@ Chocolat Royal



## Εξαιρετική μεσογειακή κουζίνα με θέα την Ακρόπολη

Στο δεύτερο όροφο και στο roof garden του νεοκλασικού κτιρίου του Chocolat Royal σας υποδέχεται καθημερινά το C Restaurant με ένα μενού βασισμένο στη μεσογειακή κουζίνα. Ο έμπειρος και εμπνευσμένος Chef του C Restaurant, Σπύρος Μάλλιος, έχει δημιουργήσει ένα μενού με εξαιρετικές γεύσεις, που σέβεται την εποχικότητα των υλικών και τα αξιοποιεί με τον καλύτερο τρόπο. Θα απολαύσετε πραγματικά εμπνευσμένα πιάτα, όπως Χταπόδι καρπάτσιο αρωματισμένο με μοσχολέμονο, καραμελωμένα τοματίνια, σαλάτα βαλεριάνα με κάπαρη και ελιές, Αρνί κότσι, αργοψημένο στο φούρνο, αρωματισμένο με φασκόμηλο (συνοδεύεται με φρέσκα νιόκι πατάτας), Λιγκουίني με πέστο φουστικιού Αιγίνης και κλωστές παντζαριού, αλλά και Μυλοκόπι σχάρας, με φακίτζο (με φακή beluga) και μυρωδικά σε σάλτσα κακαβιάς. Μάλιστα, η συνύπαρξη του οινολόγου Δημήτρη Σπυρόπου-

λου και του Chef Σπύρου Μάλλιου μπορεί να κάνει την εμπειρία ακόμη πιο συναρπαστική, συνδυάζοντας ιδανικά το πιάτο της επιλογής σας με το κρασί. Όλα αυτά με φανταστική θέα από την Ακρόπολη μέχρι τον Λυκαβηττό.

Να θυμάστε ότι για πιο χαλαρές βραδιές, με easy listening μουσικές, στο Wine Station που βρίσκεται στο ισόγειο και στον εξωτερικό χώρο, στον πεζόδρομο της Αποστόλου Παύλου, μπορείτε να απολαύσετε κάποιο κοκτέιλ ή κρασί από μια συλλογή 140 ετικετών του ελληνικού αμπελώνα (40 από τις οποίες και σε ποτήρι) και να το συνοδεύσετε με ένα ελαφρύ πιάτο ή ό,τι άλλο επιθυμείτε από το menu του C Restaurant. Καθημερινά 18.00-02.30.

● **Αποστόλου Παύλου 27, Θησείο, 2103469077, [www.chocolatroyal.gr](http://www.chocolatroyal.gr), Fb: [chocolatroyalthisio](https://www.facebook.com/chocolatroyalthisio), Insta: Chocolat Royal**







## Ανταπόκριση από την κουζίνα

Τα νόστιμα νέα ταξιδεύουν γρήγορα γιατί στο πιάτο η γεύση δεν κρύβεται. Γνωστή και ως after καταφύγιο για τις μεγάλες νύχτες της, η Εφημερίδα ΑΤΗ δεν σεβρίζει μόνο θεσπέσιους ήχους αλλά και value for money φαγητό για food lovers που δεν «μασάνε» από ταρτατζούμ. Θα τη βρεις ανοιχτή στις 7 το πρωί να ετοιμάζει πρωινό που ξεκινά από δημητριακά ή τσούρα πολλών στρώσεων και φτάνει σε πολλές αυγολιουδιές. Εκτός από το μάτι, το οποίο γεμίζει με το trendy σεβρίσμά της, αυτό που σου φέρνουν τα συνοδευτικά λαχανικά σε βαζάκια μαρμελάδας ή την παραγγελία σου σε πολύχρωμους πλαστικούς δίσκους, σου γεμίζουν και το στομάχι με τις γενναίως δωρες μερίδες τους. Θέλεις να κάνεις «γουρουνιά»; Όρμα στο burger 200 γραμμαρίων από μοσχάρι που «σκάει» μπροστά σου με τραγανό μπέικον, τυρί gouda, σπικτική σάλτσα ντομάτας, μαγιονέζα, ντομάτα, λόλα, φρέσκο σουσαμίνιο ψωμί και συνοδεύεται από πατάτες country και sauce μελιού. Και να ξέρεις πως υπάρχει και η κοτοπουλένια εκδοχή του. Είσαι στη διαίτα και θέλεις healthy τσίμπημα; Η σαλάτα με μείγμα

φρέσκων λαχανικών, καπνιστό σολομό, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο είναι μία από τις δροσερές και light επιλογές σου. Είσαι «τυράκις»; και δεν έχεις ενοχές; Τραγανές τортίγιες με φιλέτο κοτόπουλο, μανιτάρια, λιωμένο τυρί gouda και πιπεριές προσγειώνονται στο τραπέζι σου, αρκεί να πεις τη λέξη Quesadillas. Θες γλυκά και δεν φοβάσαι τις θερμίδες γιατί τα έχεις βρει με την απόλαυση; Home made brownie (θα το βρεις και σε βερσιόν με βανίλια Μαδαγασκάρης και σιρόπι καραμέλα), βάφλες με πραλίνα φουντουκιού ή λευκή σοκολάτα. Το μενού τους τόσο-όσο και εκτός από classic διατροφικές αναζητήσεις τύπου club sandwich ή φιλέτο κοτόπουλο, κυκλοφορεί καθημερινά σε combo προσφορές με μπύρες. Κοίταξε στο «μαυροπίνακα» δίπλα στην μπάρα. Στα συν; Η κουζίνα τους το τσουλάει μέχρι τις πρώτες πρωινές, οπότε εσύ το μόνο που έχεις να κάνεις είναι να αποφασίσεις τι θα διαλέξεις!

● Βησσαρίωνος 9 & Σίνα 6, 6944880475, fb: Εφημερίδα ΑΤΗ





# Buba Bistrot Exotique



## Το ταξιδιάρικο ταϊλανδέζικο-βιετναμέζικο resto bar των ΒΠ

Ένα ιστορικό νεοκλασικό της Κηφισιάς που θυμίζει έντονα ασιατική αγορά στο Ανόι ή το Χονγκ Κονγκ. Κλασικές αλλά και πειραγμένες ταϊλανδέζικες και βιετναμέζικες συνταγές. Ένα ιδιαίτερο σύμπαν φτιαγμένο από τον Κωνσταντίνο Ζουγανέλη, του θρυλικού Guru bar της πλατείας Θεάτρου. Εξωτικό, τέλεια διακοσμημένο με ό,τι μπορεί να δει κανείς σε ένα ταξίδι του στην Ασία, ανοιχτή κουζίνα που δίνει street food αίσθηση, ένας «κρυμμένος» κήπος σαν καταφύγιο. Με πιάτα ημέρας εκτός καταλόγου που εναλλάσσονται, όπως Papaya salad (σε πλήνιο παραδοσιακό ταϊλανδέζικο γουδί), Steamed buns (πάπια με σπιτική hoisin σος), Fish cakes (με σπιτική πάλι spicy mayo) κ.ά. Δίπλα στις sweet & sour, salty or spicy γεύσεις των πιάτων, κλασικά και signatures κοκτέιλ, αλλά και μουσικές από ένα soundtrack που μας έλειψε. Πατί και μια καθημερινή απλή επίσκεψη μπορεί να δώσει το feeling μιας ιδιαίτερης εξόδου. ● Παπαδιαμάνη 4, Κηφισιά, 2106231151, [www.bubabistrotexotique.com](http://www.bubabistrotexotique.com), fb: bubakifisia

# Chanter



## Μεσογειακή κουζίνα στα καλύτερά της στην καρδιά της Κηφισιάς

Ο ιδιοκτήτης του Chanter, Απόστολος Σύρος, σεφ και ο ίδιος, έχει μια τρέλα με τα πράγματα που βάζει στην κουζίνα του. Πάει ο ίδιος στη Ραφήνα να πάρει ψάρια, πολλές φορές και από καϊκια, ο ίδιος κατεβαίνει στην αγορά και διαλέγει, το χειμώνα μέχρι και άνθρωπο να του μαζεύει χόρτα είχε. Με αυτές τις εκλεκτές πρώτες ύλες ετοιμάζει μεσογειακές γεύσεις ο έτερος σεφ, Νίκος Βλαχάκης. Θα απολαύσετε πεντανόστιμα πιάτα όπως χοιρινά ντάμπλινγκς με σάλτσα αυγολέμονο και αρνίσιο κότσι με σπιτικό πουρέ, θα συνοδεύσετε με εκλεκτά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα, σε φιάλη ή σε ποτήρι, θα αισθανθείτε σαν να είστε σε εξοχή στην καταπράσινη αυλή.

● Αγίου Δημητρίου 17, Κηφισιά, 2108016208, Fb: @Chapter Restaurant

# Το Μαύρο Πρόβατο του Press Cafe



## Ένα success story που μεγαλώνει με τα χρόνια

Όσοι το ξέρουν, το εμπιστεύονται με κλειστά μάτια, θα τους δεις ξανά και ξανά σε απανωτές επισκέψεις. Οι καινούργιοι ενθουσιάζονται, εδώ ανακαλύπτουν τη νέα ελληνική κουζίνα στα καλύτερά της, και παθιασμένοι έρχονται για να την γευτούν μέχρι... κι αυτοί να γίνουν παλιοί. Όλοι συμφωνούν πως πουθενά αλλού δεν έχουν γευτεί τόσο ποιοτικά, τόσο πολλά, πεντανόστιμα πιάτα, σε τόσο καλές τιμές. Η αλήθεια είναι πως το Μαύρο Πρόβατο μας κακομαθαίνει, προσθέτοντας κάθε τόσο και μια ακόμη νοστιμιά που γίνεται ανάρπαστη. Κοντά στα γνώριμα... best sellers, μόλις προστέθηκαν και καινούργια πιάτα, όλα με διάθεση καλοκαιρινή. Όπως η σαλάτα με τις ολόφρεσκες πρασινάδες, μανταρίνι, παστέλι, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και αρωματική βινεγκρέτ μαστίχας, το

«μπριάμ» με μαριναρισμένα ψητά λαχανικά σε κρασί και σκόρδο, σάλτσα ντομάτας και ανεβατό τυρί Γρεβενών, η προβατίνα «α λα πολιτα», δηλαδή σιγομαγειρεμένο ψαχνό αυγολέμονο, με πουρέ αγκινάρας και σάλτσα άνηθου. Είναι ωραία να απολαμβάνεις νόστιμα πιάτα, την ζωντάνια του κόσμου, την ευγενική περιποίηση, κάποιο υπέροχο κρασί (η λίστα με ελληνικές ετικέτες όλο και μεγαλώνει και οι τιμές είναι κάτι παραπάνω από φιλικές), και τα ωραία γλυκά που κλείνουν ιδανικά κάθε γεύμα. Αυτό είναι το Μαύρο Πρόβατο... ωραίες στιγμές που γίνονται αγαπημένη σου συνήθεια.

● Αρριανού 31, Παγκράτι, 2107223466-69/ Σωκράτους & Ζαΐμη 2, Μελίσσια, 2108102466, [www.tomauroproavato.gr](http://www.tomauroproavato.gr), fb: Το μαύρο πρόβατο του Press Café







## Γευστικές απολαύσεις στα τραπεζάκια της πιο γοητευτικής πλατείας

Δύο μεγάλα ατού έχει η Κυβέλη, το φαγητό και την τοποθεσία της. Σε μία από τις πιο όμορφες και ατμοσφαιρικές πλατείες της Αθήνας, την πλατεία Αγ. Γεωργίου στην Κυψέλη, στο μικρό χωριό, όπως την αποκαλούν οι «ντόπιοι» της περιοχής, σερβίρεται καθημερινά εξαιρετική ελληνική κουζίνα και ονειρεμένοι μεζέδες. Τραπεζάκια έξω και αρώματα γεμίζουν την πλατεία, όπου πάνε κι έρχονται οι παρέες και οι μερίδες από το φημισμένο «κοτόπουλο χαρακίρι», δηλαδή μαριναρισμένο κοτόπουλο, περασμένο σε μεταλλική σούβλα, λες και κρέμεται. Ανδριώτικη φρουτάλια, πεντανόστιμη τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα και οι κολοκυθοκεφτέδες best seller δεν λείπουν από κανένα τραπέζι, ούτε όμως το τσίπουρο, το εξαιρετικό χύμα κρασί του Ρούβαλη, η μεγάλη ποικιλία από τοπικές και ξένες μπύρες και άλλα εκλεκτά τοπικά αποστάγματα. Τα

τυροκομικά της Κυβέλης είναι επίσης εκλεκτά, από τον Όλυμπο και την Ήπειρο, οι αλοιφές είναι δικές της και ο κατάλογος γεμάτος παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, μαγειρευτά, ακαταμάχητα κρεατικά και πιάτα ημέρας. Για το τέλος, συνήθως έρχεται κέρασμα χαλβάς, ενώ αν αυτό δεν φτάνει θα βρείτε πάντα σπιτικό κορμό, cheese cake κι ένα γλυκό του κουταλιού παρέα με γισούρτι. Όλα αυτά συμβαίνουν καθημερινά από το μεσημέρι (ανοιχτά από τις 12.00 μέχρι τη 01.00) κι αν όχι επί της πλατείας, με delivery στα περίξ της Κυψέλης. Ότι καλύτερο για ωραίες στιγμές κάτω από τις σκιές στην πλατεία Αγ. Γεωργίου, για μετά το θέατρο, για λίγο τσίππημα με ουζάκι ή ένα πλήρες γεύμα όπου όλα μπαίνουν στη μέση.

● **Επτανήσου 15, Κυψέλη (Πλατεία Αγίου Γεωργίου), 2108219406, Fb: Κυβέλη**





# Επί Κεραμεικώ



## Από αυτόν το σταθμό τρένου θα ταξιδέψεις στο παρελθόν

Νέος φίλος στην αγαπημένη πλατεία Αυδή το Επί Κεραμεικώ, ένας πολύ ιδιαίτερος all day χώρος, με φαντασία σε όλα του και διακόσμηση που παραπέμπει σε σταθμό τρένου. Το Επί Κεραμεικώ, που σε λίγες μέρες θα βγάλει μπαράκι στην πλατεία, ακούει ελληνική τζαζ, σουίνγκ και ρούμπα, συνδυάζει την αίσθηση της νοσταλγίας με αυτήν της φρεσκάδας και πολλοί το λένε μεζεδοτεχνείο. Ο λόγος; Επειδή σε όλα βάζει μεράκι και τέχνη. Τα κοκτέιλ φτιάχνονται από ελληνικά λικέρ και ποτά, οι μεζέδες για τη μέση, από τη ρεγγοσαλάτα, το σπετσοφάι με αυγό μάτι, τη μαρινάτη σαρδέλα και τον χειροποίητο καβουρμά, όλα τους έχουν το κατιτίς παραπάνω που τα κάνει ξεχωριστά. Να πάτε, θα σας αρέσει πολύ.

● Κεραμεικού 51, Μεταξουργείο, 2105225945



# Po'Boys BBQ



## Αυθεντικό slow-smoked barbeque

Αφού τρέξαμε σε όλα τα street food festivals για τα μάτια του pulled pork και μόνο, και αφού ευχρηθήκαμε να υπάρχει ένα σταθερό σημείο για να τρώμε κάθε μέρα το Brisket Burger, οι προσευχές μας εισακούστηκαν: το πρώτο αυθεντικό νοτιοαμερικάνικο BBQ άνοιξε! Θα έρθεις για την απεριόριστη νοστιμιά του κρέατος που σιγοκαπνίζεται για ώρες σε ένα ειδικό καπνιστήριο (το μοναδικό στην Ελλάδα), δεν πρόκειται όμως να μείνεις ασυγκίνητος ούτε από το brunch (κάθε Σαββατοκύριακο 12.00-18.00), όπου θα συναντήσεις άλλες τέλειες εκπλήξεις (βλέπε Fried Chicken Waffles). Αν ανήκεις ήδη στους πιστούς οπαδούς του Po' Boys, μάθε ότι ο σεφ Βασίλης Σπόρος ετοιμάζεται να φέρει νέες λιχουδιές στο μενού, κάνοντας την αρχή με τις κροκέτες που έκαναν θραύση στο 3ο Athens Street Food Festival. Όλα αυτά παρέα με μια τεράστια συλλογή από ελληνικές μπίρες, δροσιστικά cocktails και δυνατά lives.

● Αγαθάρχου 12& Λεπενιώτου, Ψυρρή, 210 3234672, [www.poboysbbq.gr](http://www.poboysbbq.gr), Fb: @PoBoysBarbeque



# Φάρμα Ήπειρος



## Τέσσερις γενιές παράδοση στο καλό κρέας

Κρεπωλείο - οικογενειακή επιχείρηση με καταγωγή από τα Γιάννενα, που συνεχίζει να τιμάει την παράδοση εδώ και τέσσερις γενιές. Με έμφαση στο ελληνικό κρέας, οι άνθρωποι του Φάρμα Ήπειρος έχουν αναπτύξει συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς και φέρνουν μοσχάρια, χοιρινά, αμνοερίφια, τα πάντα από κρέας, ό,τι καλύτερο για εσάς και την οικογένειά σας. Είναι ευγενέστατοι και εξυπηρετικοί, μη διστάσετε να τους ρωτήσετε για οποιαδήποτε απορία σας. Το κατάστημα βρίσκεται δίπλα στο Μετρό Αιγάλεω.

● Δημαρχείου 2, πλατεία Εσταυρωμένου, Αιγάλεω, 2114114446



# Chicken Way



## Φρέσκο κοτόπουλο στις καλύτερες εκδοχές του

Οι λάτρεις του κοτόπουλου έχουν βρει το στέκι τους. Με το μενού να είναι βασισμένο σε 100% φρέσκο ελληνικό κοτόπουλο, θα απολαύσετε πεντανόστιμα burgers με μπιφτέκι κοτόπουλου, τσιπς, ζυμαρικά με κοτόπουλο, κοτόπουλο πανέ, ζουμερά φιλετάκια, τα πάντα όλα που λένε, μαζί με φρεσκότατες και δροσερές σαλάτες. Όλα αυτά τα ωραία μπορείτε να τα έχετε και στο σπίτι ή το γραφείο με την άμεση και εξυπηρετική υπηρεσία delivery. Καθημερινά ανοικτά, εκτός Κυριακής, 12 το μεσημέρι με 12 τα μεσάνυχτα.

● Μυλοποτάμου 28 & Τσοτάκου, Πανόρμου, 2106924960







## Τα πιο νόστιμα μεξικάνικα μυστικά έχουν για σπίτι τον κήπο της Φρίντα Κάλο

Έχεις ονειρευτεί ποτέ να ζεις σε μια μεξικάνικη γειτονιά με χρωματιστούς τοίχους; Ρομαντικά φαναράκια να κρέμονται από τις στέγες των σπιτιών, μυρωδιές από φρεσκομαγειρεμένες fajitas να πλανιούνται στον αέρα, latin μουσικές να σε παρασύρουν. Αυτό ακριβώς είναι το Dos Hermanos, που εδώ και 25 χρόνια μας ψιθυρίζει τα πιο νόστιμα μυστικά του Μεξικού. Στην καταπράσινη αυλή, αλλά και στο δροσερό του αίθριο, σε περιμένει το πιο ξέγνοιαστο καταφύγιο για αυτό το καλοκαίρι. Υπό το άγρυπνο βλέμμα της Φρίντα Κάλο δοκίμασε "Mexican Pineapple" (ψαρονέφρι μαριναρισμένο σε πιπεριές τσίλι, ψημένο με σος από φρέσκο ανανά) παρέα με μια frozen lime Margarita. Συνέχισε με τις τρομερές Fajitas, ένα λαχταριστό πιάτο που συνο-

δεύεται με μεξικάνικο ρύζι, guacamole, sour cream και ζεστές tortillas, που ταιριάζει τέλεια με μια Paloma, το παραδοσιακό cocktail του Μεξικού. Τέλος, με τίποτα μην παραλείψεις τις "Enchiladas" (tortillas καλαμποκιού μαγειρεμένες σε roblano chili sauce με γέμιση από κοτόπουλο ψημένο σε μαντεμένιο φούρνο), ένα αυθεντικό μεξικάνικο πιάτο που συνοδεύεται ιδανικά με μια passion Margarita.

Τip: Κάθε Παρασκευή και Σάββατο εδώ γίνονται τα πιο κεφάτα live latin parties, που θα κορυφωθούν στις 8/6 στο μεγαλύτερο Salsa Party του καλοκαιριού!

● Κυριακή 24, Κηφισιά, 210 8087906, [www.doshermanos.gr](http://www.doshermanos.gr), Fb: @doshermanos



## Το φημισμένο εστιατόριο του Ρουφ «βγήκε» στην πλατεία

Το εξαιρετικό εστιατόριο του Ρουφ, με την καλλιτεχνική αύρα και το βιομηχανικό στιλ, άρχισε ήδη να σεβίρει τα υπέροχα πιάτα του στην πλατεία. Μεσογειακή κουζίνα με διεθνείς επιρροές και άριστες πρώτες ύλες είναι το σήμα κατατεθέν. Μαζί με το άψογο σέρβις και την πολύ καλή σχέση ποιότητας και τιμής. Σίγουρα θα βρεθείτε σε δίλημμα για την επιλογή σας, που μπορεί να είναι ανάμεσα σε πιάτα όπως ραβιόλια γεμισμένα με μανιτάρια, λαυράκι με σέλερι, χόρτα εποχής και καρότο, τόνο σε κρούστα από σουσάμι με αρωματική φάβα, wakame και πικάντικη κορεατική σος, ή ιβηρικό καρέ, που είναι μπιρζο-

λάκια από χοίρο Ισπανίας βιολογικής εκτροφής, με πουρέ πατάτας και θυμάρι. Εξίσου δυνατά και τα ορεκτικά, σαν το Hawaiian roke σολομού με μάνγκο, άνηθο, λάιμ και σκινόπρασσο, οι σαλάτες, σε πολλές επιλογές, φρέσκες και δροσιστικές. Όλα αυτά μαζί με μια καλά ενημερωμένη λίστα κρασιών από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, αλλά και δημιουργικά κοκτέιλ. Ανοιχτά καθημερινά από τις 6 το απόγευμα.

● Βασιλείου του Μεγάλου 52, Ρουφ, 2103413433, [www.prosopa.gr](http://www.prosopa.gr), fb: Prosopa restaurant





# 16 ΒΙΒΛΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΑΝ ΕΙΣΑΙ ΕΤΟΙΜΟΣ ΝΑ ΜΠΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Της ΚΕΛΛΗ ΚΡΗΤΙΚΟΥ

Θες να δοκιμάσεις τις δυνάμεις σου στην κουζίνα; Να μαγειρέψεις κάτι διαφορετικό ή να καταπλήξεις τους φίλους σου με ένα χειροποίητο γλυκό; Σου έχουμε τους καλύτερους βοηθούς: 16 βιβλία που αποδεικνύουν πως δεν χρειάζεται πάντα ταλέντο για να μαγειρέψεις γευστικά φαγητά και εντυπωσιακά γλυκά. Χρειάζεται αγάπη, όρεξη και τον κατάλληλο οδηγό που θα σου δείξει με απλά βήματα πώς να τιθασεύσεις γεύσεις και αρώματα.

## 1. «ΠΙΤΕΣ ΑΠΟ ΧΕΡΙ»

Κωστής Κωστάκης  
(εκδ. Ψυχογιός)

Ο Κωστής Κωστάκης, μεγάλωσε στην Κρήτη και έμαθε όλα τα μυστικά για τις πίτες. Οι «Πίτες από χέρι» είναι ένα λιτό, δωρικό βιβλίο που έχεις την αίσθηση πως μυρίζει χωριό: λιόδεντρα, θυμάρι, βότανα, μυρωδιές γνώριμες αλλά και νέες. Περιλαμβάνει αναλυτικές οδηγίες και εικόνες, βήμα-βήμα, για το πώς ανοίγεις φύλλο, ενώ εξηγεί με λεπτομέρειες τα διαφορετικά είδη φύλλων και τις παρασκευές τους: χωριάτικο, φύλλο Βέροιας, βλάχικο, στριφτάρι και ανοικτή πίτα τύπου τάρτας. Οι συνταγές είναι χωρισμένες κατά κατηγορία και στηρίζονται στα διάφορα είδη ζυμαριών: άζιμο για φύλλο πίτας, για τηγάνι, μαγιάς, με βούτυρο και γιαούρτι, με κυλό και γλυκά.

## 2. «ΜΕ ...ΝΟΥ ΑΡΩΜΑΤΟ-ΚΗΠΟΣ ΚΑΙ ΕΥΕΞΙΑ»

Μαρία Στικούδη, Νίκος Κρίγκας, Διαμάντω Λάζαρη, Ελένη Μαλούπα  
(εκδ. Πατάκη)

Ένας βιολόγος, μια γεωπόνη, μια υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων & food blogger και μια φαρμακοποιός ενώνουν τις γνώσεις τους, το μεράκι και την αγάπη τους για τα βότανα και δημιουργούν ένα βιβλίο πλούσιο σε αρώματα, γεύσεις και υφές. Στις σελίδες του μαθαίνεις πώς το αγριοτριαντάφυλλο μαρινάρε ένα σκουμπρί, καθώς και δημιουργικές συνταγές όπως μαραθομπιφτεκάκια με σάλτσα κόκκινης πιπεριάς, γεμιστό κέικ με κρέμα λεμονιού και σιρόπι σιδηρίτη, βραστή σαλάτα με χάντρες και κρίταμο, τάρτα φακής με φιστίκια και άλειμμα γιαουρτιού! Θα βρεις χρήσιμες συμβουλές

αρχιτεκτονικής τοπίου για σπίτι, μπαλκόνι και κήπο, αλλά και για την καλλιέργεια 15 αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

## 3. «Η ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΖΩΔΙΩΝ»

Χριστίνα Θεοχάρη  
Δ. Θεοχάρη  
(εκδ. Μίνωας)

Ακολουθώντας μια ιδιαίτερη προσέγγιση, η Χριστίνα Θεοχάρη ενώνει τις δύο μεγάλες της αγάπες – τη μαγειρική και την αστρολογία – και σε προσκαλεί να ανακαλύψεις και να δοκιμάσεις γεύσεις με βάση τα ζώδια και τους πλανήτες. Ξεχωριστά κεφάλαια για κάθε ζώδιο με βασικές πληροφορίες, χαρακτηριστικά γνωρίσματα, τη στάση του ζώδιου και τη σχέση του με την κουζίνα και τη μαγειρική, καθώς και βότανα, μπαχαρικά και τροφές που το ικανοποιούν απόλυτα. Πιάτα ιδιαίτερα που σίγουρα θα σε δελεάσουν, όπως μους σοκολάτας με μαρμελάδα καυτερής πιπεριάς, ελληνικό mac και cheese με φέτα και κιμά και μιλφέιγ μανταρινιού με μαστίχα!

## 4. «ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ»

Βασίλης Φραντζόλας  
(εκδ. Πατάκη)

Έχοντας ήδη δύο διεθνή βραβεία, η ανανεωμένη έκδοση του βιβλίου του Βασίλη Φραντζόλα διεκδικεί την προσοχή των απανταχού φίλων των θαλασσινών και των ψαριών. 70 συνταγές που περιλαμβάνουν σαλάτες, πρώτα πιάτα, ριζότα, ζυμαρικά, κύρια πιάτα, ντιπ και σάλτσες, υπόσχονται να σου φέρουν τις γεύσεις και τα αρώματα της θάλασσας. Τα βήματα των συνταγών είναι απλά και κατανοητά, ενώ υπάρχουν και σύντομα tips για τους συνδυασμούς γεύσεων. Η αχινομακαρονάδα, τα φιλέτα

λαβράκι σε ριζότο μυδιών και σος από γλυκό κρασί και η μελιτζάνα με καπνιστό σολομό και φύλλα ρόκας σε προσκαλούν να μπεις στον αχανή κόσμο των θαλασσινών και των ψαριών και να δοκιμάσεις τις ευεργετικές τους ιδιότητες.

## 5. «ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΤΗΣ ΝΤΙΝΑΣ»

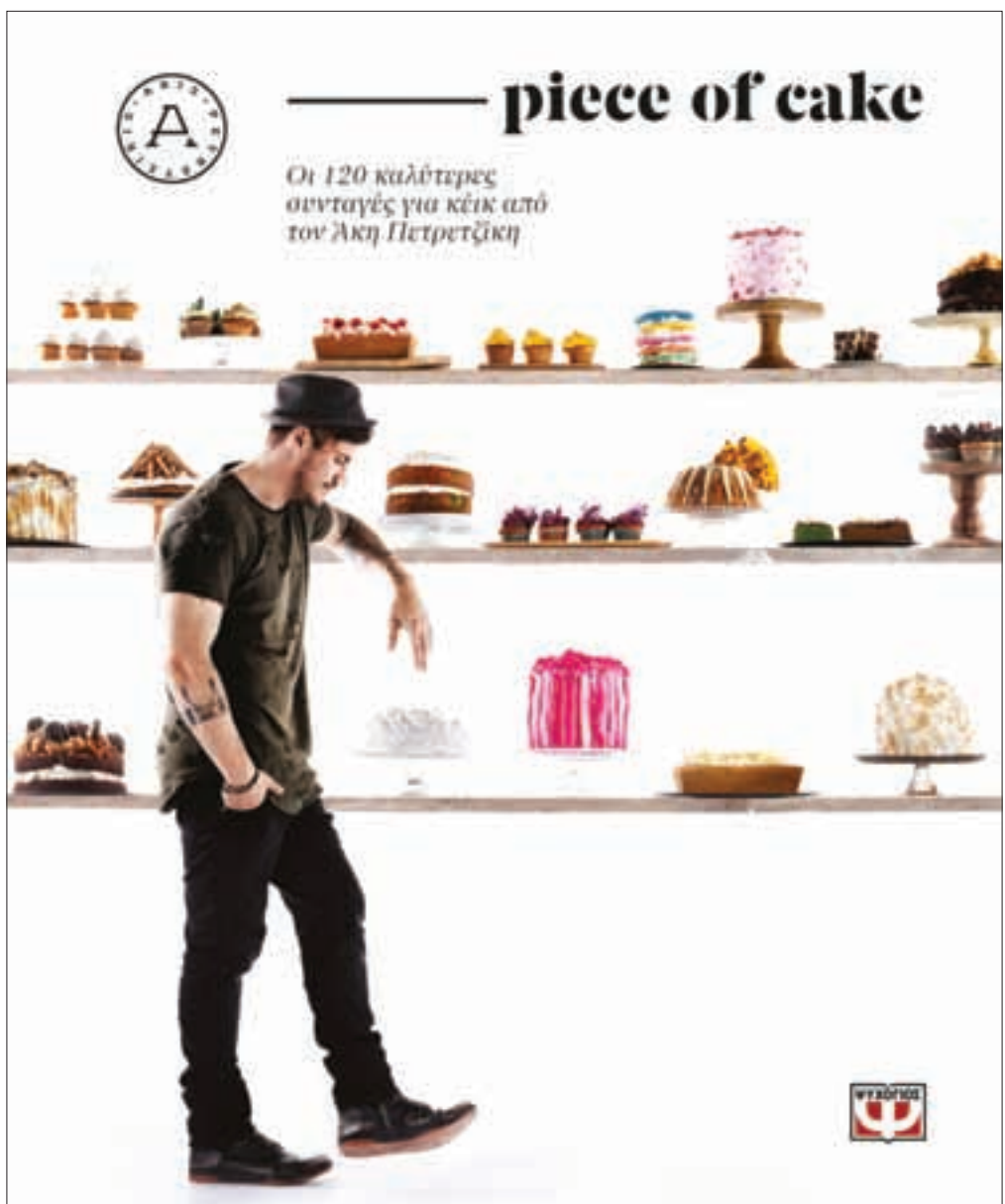
Ντίνα Νικολάου  
(εκδ. Μίνωας)

Έχοντας κερδίσει το Διεθνές βραβείο Gourmand 2017 ως το καλύτερο βιβλίο μεσογειακής κουζίνας, οι νηστίσιμες γεύσεις της Ντίνας Νικολάου σε προκαλούν να τις δοκιμάσεις. 114 συνταγές που μπορείς να εκτελέσεις σε περίοδο νηστείας, και όχι μόνο. Ορεκτικά, πίτες, τάρτες, σαλάτες, ψάρια, θαλασσινά, ρύζια, ζυμαρικά, λαχανικά, λαδερά, σουπές, όσπρια και γλυκά. Εύκολες και σχετικά γρήγορες συνταγές με απλά βήματα, και πληροφορίες για χρόνους εκτέλεσης και μαγειρέματος καθώς και μικρά tips.

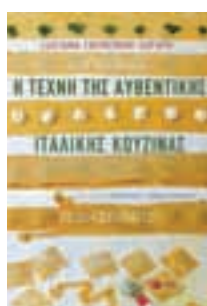
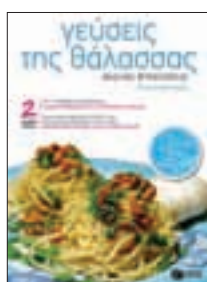
## 6. «ΑΥΤΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ»

Άκης Πετρετζίκης  
(εκδ. Ψυχογιός)

Έχοντας φτάσει στην 32η κιλάδα, το βιβλίο του Άκη Πετρετζίκη δείχνει τη δυναμική του στα ελληνικά νοικοκυριά. Ο σεφ μαζί με μία υποστηρικτική ομάδα 30 ατόμων ταξίδεψαν στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και μετά από 2 χρόνια προετοιμασίας παρουσιάζουν ένα βιβλίο μαγειρικής πολύ διαφορετικό από όσα έχεις συνηθίσει! Το βιβλίο αυτό είναι ταυτόχρονα ένα βιβλίο μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, ένας πλούσιος και απόλυτα τεκμηριωμένος οδηγός με συμβουλές και ένα εντυπωσιακό λεύκωμα που ομορφαίνει τον χώρο με την προ-







σεγμένη επιμέλειά του και τις εξαιρετικές καλλιτεχνικές εικόνες. Πέρα από τα υλικά και τον τρόπο εκτέλεσης, περιλαμβάνονται οι μερίδες, ο βαθμός δυσκολίας, οι χρόνοι εκτέλεσης και οι μαγειρέματος καθώς και ο τρόπος διατήρησης, που είναι εξίσου σημαντικός.

**7. «...ΜΕ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ»**  
Νίκη Μπαρέα  
(εκδ. Πατάκη)

Με πλοηγό τις αμέτρητες ποικιλίες κρασιών που παράγονται στη χώρα μας και την εντοπιότητα των υλικών, η συγγραφέας δημιουργεί παραλλαγές παραδοσιακών συνταγών, για κάτι καινούργιο και ταυτόχρονα οικείο. Ορεκτικά, ψάρια, θαλασσινά, πουλερικά, κυνήγια, κρέατα, ζυμαρικά, ρύζι, όσπρια και γλυκά, συναντούν τα αρώματα των σταφυλιών και σε ξαφνιάζουν. Το βιβλίο περιλαμβάνει ευρετήριο υλικών, παρουσιάζει τις ελληνικές ποικιλίες κρασιών –ερθρά και λευκά– αλλά και διεθνείς ποικιλίες, και προτείνει τη θερμοκρασία σερβίρισματος. Επίσης, αποτυπώνει διάφορες τεχνικές μαγειρικής με κρασί.

**8. «THE FROZEN BANKER PROJECT»**  
Αγάπη Μαργετιδίδη  
(εκδ. Παπαδόπουλος)

Η Αγάπη Μαργετιδίδη εργαζόταν επί 34 συναπτά έτη ως τραπεζικό στέλεχος. Όταν το 2013 βρέθηκε ξαφνικά «στην κατάψυξη» υιοθέτησε το ψευδώνυμο «The Frozen Banker» και αποφάσισε να ασχοληθεί λίγο πιο σοβαρά με την αγάπη της για τη μαγειρική. Το βιβλίο είναι χωρισμένο σε 52 κεφάλαια, όσες και οι εβδομάδες ενός ολόκληρου χρόνου, κατά τις οποίες η «Frozen Banker» αντάλλασσε e-mails με φίλους και συνεργάτες που περιλάμβαναν συνταγές και προτάσεις μενού. Με καυστικό χιούμορ, η Αγάπη Μαργετιδίδη παραθέτει περιστατικά της καθημερινότητάς της και προτείνει τις δικές της συνταγές, ως αντί-

δοτο στην κατάρτιση και την αδράνεια. Αρνάκια, αγκινάρες, γιουβαρλάκια, λάχανα, risotto και εξωτικά φαγητά από Μεξικό, Ινδία και Ταϊλάνδη υπόσχονται να σε συναρπάσουν.

**9. «Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ»**  
Luciana Cremonini-Loyaró  
(εκδ. Πατάκη)

Τονίζοντας τα κοινά σημεία ελληνικής και ιταλικής κουζίνας, την απλότητα και τα φρέσκα προϊόντα, η δημιουργός ξεκινάει το ταξίδι στη γαστρονομία της γειτονικής χώρας. Καθημερινά, γιορτινά, τρυφερά, φιλικά και ερωτικά πιάτα παρουσιάζονται με αναλυτικές οδηγίες και συμβουλές, ενώ στην εισαγωγή κάθε συνταγής αποτυπώνεται η ιστορία της, τι αντιπροσωπεύει και πώς σερβίρεται. Οι συνταγές προέρχονται από όλα σχεδόν τα μέρη της Ιταλίας και εμπλουτίζονται με φωτογραφίες της χώρας, εικόνες από πίνακες και κοσμήματα. Finger food, τηγανητά, βελουτέ, σούπες, ριζότα, ζυμαρικά, κρέας, ψάρι, συνοδευτικά, σαλάτες και γλυκά, παρελαύνουν και σε προσκαλούν να γνωρίσεις διαφορετικές γεύσεις και να ενσωματώσεις στο μενού σου ιταλικές νοστιμιές.

**10. «5 ΥΛΙΚΑ, ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ»**  
Jamie Oliver  
(εκδ. Ψυχογιός)

Ο Jamie Oliver είναι γνωστός παγκοσμίως για τα ιδιαίτερα πιάτα του και στο βιβλίο αυτό δημιουργεί εύκολες και γρήγορες συνταγές με μόνο 5 υλικά! Ριψοκίνδυνο; Ναι, αλλά το αποτέλεσμα τον δικαιώνει και δίνει μια νέα διάσταση στη μαγειρική στη σύγχρονη εποχή. Κάθε συνταγή περιλαμβάνει τις εικόνες των πέντε υλικών, τη δοσολογία και μια λεπτομερέστατη διαδικασία εκτέλεσης. Αναφέρονται οι θερμίδες και τα διατροφικά συστατικά για όσους θέλουν να ακολουθούν

ένα ισορροπημένο πρόγραμμα διατροφής. Σε 30 λεπτά, ο Jamie Oliver σου υπόσχεται πως μπορείς να γευτείς ένα αρωματικό αρνί με κάρι, ένα σπαγγέτι με καβούρι και μάραθο ή ένα παγωμένο τσίτσεικ μπανόφι, αλλά και πλήθος άλλων γεύσεων που θα σε συναρπάσουν.

**11. «CUCINA AMORE MIO»**  
Έκτορας Μποτρίνι  
(Brainfood εκδοτική)

Η επιστήμη παραδέχεται πως υπάρχει μια ιδιαίτερη αμφιδρομη σχέση ανάμεσα στη διατροφή και το σεξ. Με βάση λοιπόν έγκυρες μελέτες, ο Έκτορας Μποτρίνι αντλεί από τον πλούτο της μεσογειακής παράδοσης και μας παρουσιάζει τις «τροφές του έρωτα», συνταγές που περιέχουν όλα εκείνα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για να περάσεις καλά με τον σύντροφό σου. Στο βιβλίο περιλαμβάνονται πληροφορίες για τους μύθους και τις αλήθειες που υπάρχουν γύρω από τη διατροφή και το σεξ, τον σημαίνουντα ρόλο των βιταμινών αλλά και δοξασιών που υπάρχουν μέχρι και σήμερα γύρω από διάφορων ειδών φίλτρα.

**12. «MY SWEET & SKINNY LIFE»**  
Marisa Churchill  
(εκδ. Πατάκη)

«Η ζωή είναι πολύ μικρή για να μην τρως επιδόρπιο» γράφει η Marisa Churchill, και ποιος μπορεί να διαφωνήσει μαζί της. Απενοχοποίησε, λοιπόν, το επιδόρπιο και ακολούθησε τις συμβουλές της ώστε να μπορείς να απολαμβάνεις, χωρίς τύψεις, γεύσεις και αρώματα. Αντικατάστησε τα λίπη με υλικά που προσφέρουν εξαιρετική υφή και γεύση, χρησιμοποίησε ποιοτικά υλικά, υιοθέτησε εναλλακτικές λύσεις. Οι συνταγές χωρίζονται σε: γλυκές βάσεις, κλασικές συνταγές, επιδόρπια σε λιγότερο από 30 λεπτά, σε λαχτάρα για γλυκό, σε επιδόρπια για τραπέζι και σε αγαπημένα εορταστικά επιδόρπια. Σε κάθε δημιουργία αναφέρονται οι θερμίδες ανά μερίδα, τα

λιπαρά, οι υδατάνθρακες και η χοληστερίνη.

**13. «ΛΕΠΤΟΙ ΣΕ 15 ΛΕΠΤΑ»**  
Joe Wicks  
(εκδ. Ψυχογιός)

100 συνταγές που χρειάζονται μόνο 15 λεπτά για να εκτελεστούν, θρεπτικές, νόστιμες και κυρίως εύκολες, σε προκαλούν να τις δοκιμάσεις και να τις συνδυάσεις με Υψηλής Έντασης Διαλειμματική Προπόνηση, για άκρως εντυπωσιακά αποτελέσματα στον μεταβολισμό σου. Μουσάκας γαλοπούλας, μπάρες ενέργειας, λουκάνικα του ιταλού μερακλή, αποτελούν μερικές από τις εύστοχες ιδέες του, που καταφέρνουν να σε ικανοποιήσουν γευστικά και να κινητοποιήσουν τον μεταβολισμό σου. Ο Joe Wicks παρουσιάζει και ένα σύνολο ασκήσεων που ο ίδιος εκτελεί καθημερινά, καθώς και ένα ένθετο στο οποίο αναλύει πώς οι συνταγές του μπορούν να ενσωματωθούν στο προσωπικό σου πρόγραμμα διατροφής και εκγύμνασης.

**14. «PIECE OF CAKE»**  
Άγκυς Πετρετζίκης  
(εκδ. Ψυχογιός)

Με έναν ευφυή τίτλο (piece of cake (αγγλική έκφραση) = κομμάτι κέικ (κυριολεκτικά), πανεύκολο (μεταφορικά)) και ένα σύνολο εκπληκτικών φωτογραφιών σε λευκό φόντο, το νέο βιβλίο του Άγκυς Πετρετζίκης αποτελεί ένα κομψοτέχνημα αισθητικής και γεύσης. Για άλλη μια φορά, ο γνωστός chef επιχειρεί να σε πάρει από το χέρι και να σου αποδείξει πως μπορείς κι εσύ να δημιουργήσεις εντυπωσιακά και κυρίως απολαυστικά γλυκά, εύκολα και απλά. Σε ένα βιβλίο που τον πρώτο λόγο έχει το κέικ, θα χαθείς ανάμεσα σε 120 διαφορετικές συνταγές. Κάθε συνταγή αναλύεται βήμα-βήμα, απλά και κατανοητά, και περιλαμβάνει τις μερίδες, τον βαθμό δυσκολίας, τον χρόνο εκτέλεσης, μαγειρέματος αλλά και αναμονής (!), όπως και τον τρόπο και χρόνο διατήρησης.

**15. «ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ»**

Άγκυς Πετρετζίκης  
(εκδ. Πατάκη)  
«Το στοίχημα για έναν ζαχαροπλάστη είναι να μπορέσει να φτιάξει ένα γλυκό από σοκολάτα που θα είναι πιο νόστιμο από την ίδια τη σοκολάτα» γράφει ο chef και παλεύει να το αποδείξει με συνταγές, όπως τα rancakes σοκολάτας και η μους σοκολάτας με crumble φρουτουκιού. Στις αποχρώσεις του καφέ, οι σελίδες αυτού του απολαυστικού βιβλίου σε ξεναγούν στις διαφορετικές μορφές και υφές της σοκολάτας παρουσιάζοντας με λεπτομέρεια υλικά και εκτέλεση κάθε συνταγής, τρόπο ψήσιματος και τρόπο διατήρησης. Η έκδοση αυτή στηρίζεται και στην ιστορία της Nestle.

**16. «ΣΧΟΛΕΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»**

Χρήστος Βέργαδος  
(εκδ. Διόπτρα)  
Ο Χρήστος Βέργαδος στο νέο του βιβλίο σε προσκαλεί να γίνεις και πάλι μαθητής και να ανακαλύψεις τη μαγεία των γλυκών. Ξεκινώντας από την αρχή, παρουσιάζει αναλυτικά όλα τα απαραίτητα εργαλεία ζαχαροπλαστικής αλλά και την προαπαιτούμενη θεωρία, με χρήσιμες συμβουλές, όπως για παράδειγμα για την παρασκευή του σωστού σιροπιού. Σε βασικές παρασκευές –παρασκευή καραμέλας ή βασικής ζύμης– παραθέτει βήμα-βήμα την εκτέλεση μέσα από κατανοητές εικόνες που δεν αφήνουν περιθώρια λάθους ή αποτυχίας, ακόμη και εάν είσαι αρχάριος. Η τεράστια ποικιλία εδεσμάτων καλύπτει κάθε απαιτητικό λάτρη των γλυκών: κέικ, μπισκότα, τάρτες, σιρόπια, κρέμες, μαρέγκες, εορταστικά και, φυσικά, σοκολάτα. Ξεχώρισε την τάρτα Key lime, τη Σαρλότ σοκολάτας με πραλίνα και το κέικ Μπελ Ελέν! Την έκδοση συμπληρώνουν οι υπέροχες, συγκινητικές ιδιότητες αφιερωμένες των μαθητών. **A**





## ΟΙ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

**Το κτήμα Κυρ-Γιάννη** βγάζει μερικά από τα καλύτερα κρασιά της χώρας. Εκτός από την τεχνονγνωσία, το ταλέντο και την εξειδικευμένη γνώση πάνω στο κρασί, ένας σημαντικός παράγοντας που κάνει τα συγκεκριμένα κρασιά τόσο πολύ αγαπητά είναι, φυσικά, οι μοναδικοί αμπελώνες του. Οι αμπελώνες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη εκτείνονται στις δύο πλευρές του όρους Βερμίου, στη Βορειοδυτική Ελλάδα. Στα ανατολικά του βουνού απλώνεται ο αμπελώνας της Νάουσας, σε έκταση 580 στρεμμάτων (εντός της ομώνυμης ζώνης ΟΠΑΠ) και υψόμετρο 250-350 μέτρων. Στο έδαφος με την αργιλώδη και αμμοαργιλώδη σύσταση καλλιεργούνται διάφορες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, αλλά έμφαση δίνεται στο ντόπιο Ξινόμαυρο. Στο Αμύνταιο, επίσης μία από τις ζώνες ΟΠΑΠ της Βόρειας Ελλάδας, ο αμπελώνας έχει συνολική έκταση 280 στρεμμάτων, ενώ η παραγωγή συμπληρώνεται μέσω συμβάσεων με επιλεγμένους παραγωγούς για συνολική έκταση 400 επιπλέον στρεμμάτων. Το σχεδόν ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, οι οποίες δημιουργούν ένα μοναδικό μικροκλίμα. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη του αμπελώνα, και σε υψόμετρο 750 μέτρων, καλλιεργούνται πολλές ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, αλλά έμφαση δίνεται, και εδώ, στις γηγενείς Ξινόμαυρο και Ροδίτη.



## Εσύ δοκίμασες το νέο μενού των TGI Fridays™;

Εκεί όπου η κάθε μέρα είναι Παρασκευή, ξέρεις ότι πάντα θα βρεις κάτι να σου ανεβάσει τη διάθεση. Στα TGI Fridays™ θα έρθεις για ένα διάλειμμα από τη δουλειά, μια στάση μετά τα ψώνια ή ένα after office ποτό. Κυρίως όμως θα έρθεις για το καινούργιο μενού! Φήμες λένε ότι κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί στο Latin Roasted Chicken, το πεντανόστιμο, τραγανό κοτόπουλο που μπλέκεται με μεξικάνικη σάλτσα και δροσερό ανθότυρο. Ταυτόχρονα, υλικά πλούσια σε θρεπτικά συστατικά όπως η quinoa ή το kale πρωταγωνιστούν σε νέες γευστικές προτάσεις, σαν τη δροσερή Strawberry and Kale Mix Salad ή το απολαυστικό Steak Bowl. Το καλύτερο νέο όμως αφορά τους γλυκατζήδες και δεν είναι άλλο από το υπέροχο Spiked Espresso Brownie με σπιτικό brownie και Kalhua sauce, που θα σε αφήσει άφωνο. [www.fridays.gr](http://www.fridays.gr)

## ΔΥΟ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΝ ΤΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΥΚΟΛΟΤΕΡΗ



**Η Κύκνος πιθανότατα έχει μπει** σε όλες τις ελληνικές κουζίνες εκεί έξω. Και έχει αγαπηθεί τόσο πολύ που δεν μας κάνει καρδιά να πετάξουμε ούτε την άδεια συσκευασία της (design lovers, μας καταλαβαίνετε έτσι!). Αυτή η αγαπημένη μάρκα λοιπόν έρχεται με δύο προϊόντα που θα κάνουν τις μέρες μας καλύτερες και τη ζωή μας ευκολότερη. Το πρώτο είναι η barbecue sauce. Χρησιμοποίησέ την σαν σάλτσα ή μαρινάδα στα ψητά, απογείωσε το burger σου, δώσε άλλη γεύση στις πατάτες σου. Θα τη βρεις σε ανάποδη πλαστική φιάλη 560γρ. με καπάκι που παραμένει πάντα καθαρό, και μην έχεις τύψεις... Είναι χαμηλή σε λιπαρά και χωρίς γλουτένη.

**Το δεύτερο προϊόν** είναι ο γνωστός τοματοπολτός που όλοι αγαπήσαμε. Το πολυαγαπημένο, κλασικό προϊόν που έχει γράψει τη δική του ιστορία στην ελληνική κουζίνα επιστρέφει με ακόμα υψηλότερη συμπύκνωση και περιεκτικότητα σε ντομάτα για να κάνει τις σάλτσες σου ακαταμάχητα πληθωρικές. Κυκλοφορεί στη retro μεταλλική συσκευασία (860γρ., 410γρ. και 200γρ.) με εύκολο άνοιγμα και πλαστικό καπάκι.

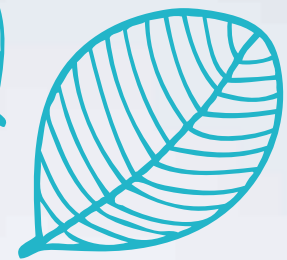




# Style



Επιμέλεια:  
TANIA ΔΕΛΗ



## mastishop Καλλυντικά με μαστίχα!

► Λες και δεν μας ξετρέλαινε αρκετά η μαστίχα σαν έδεσμα, τώρα το **mastishop** βάλθηκε να μας αποτελειώσει με μια σειρά από υπέροχα καλλυντικά που έχουν στη σύνθεση και το άρωμά τους ±ι άλλο;± μαστίχα. Από σαμπουάν μέχρι υγρό σαπούνι χεριών και από μάσκα μαλλιών μέχρι αποσμητικό και after shave balsam, το μάνιό σου θα ευωδιάζει μαστίχα Χίου. Κι αν δε την χορταίνεις, όπως εμείς, μην ανησυχείς γιατί έχει ενυδατικές κρέ-

μες, κρέμα CC, κρέμα DD, λοσιόν, face mist, κρέμα χεριών, άρωμα, αντιλιακά, ουφ δεν περιγράψω άλλο! Οι ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας συνδυάζονται με διάφορα βότανα, όπως καλέντουλα, φασκόμηλο, shea butter, ελαιόλαδο, αλόη, σταφύλι, χαμομήλι, γέντιανη, αβοκάντο και συνθέτουν μια σειρά καλλυντικών υψηλής ποιότητας που υπόσχεται ότι το δέρμα σου θα δείχνει και θα μυρίζει υπέροχα!





**SWATCH**  
Ρολοί Skinspring, από τη σειρά Skin Irony, €135



**LA ROCHE POSAY**

Αντιρυτιδικός ορός Hyalou B5 με υαλουρονικό οξύ και βιταμίνη B5 €39



**ZEUS & ΔΙΟΝΗ**

Κοκάλινα γυαλιά πλίου με μεταλλικές λεπτομέρειες



**CAT**

Ανδρικό sneaker



**AVON**

Βερνίκι νυχιών Pop Art €3,95

**AQUALIA THERMAL**

Δεν χρειάζεται πλέον να ανησυχείς ότι η επιδερμίδα σου αφυδατώνεται από τον ήλιο και τη θάλασσα. Βρήκαμε το τέλειο gel που προσφέρει 48ωρη ενυδάτωση και λάμψη. Το ιαματικό μεταλλικό νερό της Vichy συνδυάστηκε με μεταλλικά στοιχεία και υαλουρονικό οξύ και δημιούργησε τον τέλειο σύμμαχο για τη φροντίδα της επιδερμίδας ειδικά το καλοκαίρι. Άσε που η συσκευασία των 30ml χωράει εύκολα στη τσάντα για να την έχεις μαζί σου όλη μέρα.



**BENETTON**

Βραχιόλι



**KYBBVS**

Ανδρικό εσώρουχο από οργανικό βαμβάκι



**SCHOTT**

Ανδρικό t-shirt €35

**JEAN PAUL GAULTIER**  
Ανδρικό άρωμα limited edition EauX Fraîches



**VICHY**

**AQUALIA THERMAL**

GEL-CRÈME

hydratant

hydratant

GEL

POUR HOMME

COMBINAISON

DEUX

PHASES

DE

LA

PROTECTION

CONTINUE

DE

LA

PROTECTION

CONTINUE



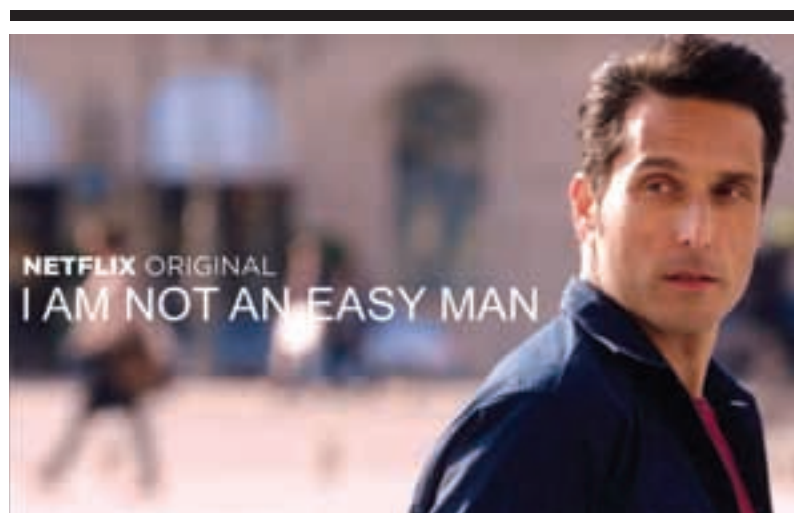
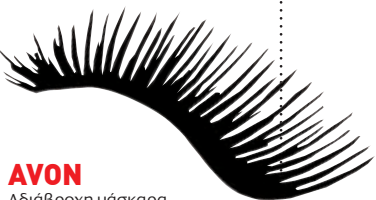
**ADIDAS**

Αθλητικό παπούτσι Solarboost για τρέξιμο €159,95



**AVON**

Αδιάβροχη μάσκαρα για όγκο €5,95



**GLAMAZON**

## Δεν είμαι εύκολος άνδρας

Η επιτομή του γυναικά, του μισογύνη, του αυτάρεσκου άνδρα που την πέφτει γενικώς και αδιακρίτως, κουτουλά σε μια πινακίδα και τα πάντα ανατρέπονται...

Της ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΚΟΥΤΣΟΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ

### Ο κόσμος ανάποδα.

Άνδρες που κάνουν «brazilian» στο στέρνο και γυναίκες που κυριαρχούν και έχουν από φυσικού τους μεγάλη σωματική δύναμη. Αξύριστες γυναικείες γάμπες, κοριτσιίστικες μασχάλες-θύσανος που είναι η κανονικότητα και δασύτριχα ανδρικά στέρνα που θεωρούνται εμετικά.

**Άνδρες με σακάκια** και καυτά σορτς να αποκαλύπτουν τις γυαλιστερές, γυμνασμένες γάμπες και μηρούς. Γυναίκες που κάνουν γυμνόστηθες τζόκινγκ στον δρόμο. Γυναίκες που σφυρίζουν και παρενοχλούν σεξουαλικά τα αγόρια, που σκιάζονται από τη χύμα επιθετικότητα.

**Άνδρες που παχαίνουν** και ανησυχούν μήπως σταματήσει η γυναίκα τους να τους βλέπει ερωτικά, η οποία «γυναίκα είναι, θα κάνει τα δικά της». Αυτή είναι η φύση της ». Ό,τι στερεοτυπικό έχουμε υπόψη μας για τον άνδρα κυνηγό, εραστή, καρδιοκατακτητή και πολύ-πολύ αρσενικό ανατρέπεται. Η γυναίκα είναι πια το αρσενικό και ο άνδρας το θηλυκό. Ο κεντρικός χαρακτήρας, ο Νταμιάν, είναι η επιτομή του γυναικά, του μισογύνη, του αυτάρεσκου άνδρα που την πέφτει γενικώς και αδιακρίτως. Έως ότου κουτουλά σε μια πινακίδα που δείχνει προς την κατεύθυνση του κοιμητηρίου Père Lachaise, στο Παρίσι. Και του 'ρχεται ο ουρανός σφοντύλι. Ακόμα και στο κρεοπωλείο των γονιών του η μητέρα του κάνει κουμάντο με τον μπαλτά. Και ο ίδιος φορά πια αθλητική φόρμα με κόκκινο logo «hot» στα οπίσθιά του.

**Το γυναικοκρατούμενο** σύμπαν κυριαρχεί στο γαλλικό

φιλμ «Je ne suis pas un homme facile» (Netflix) σε σκηνοθεσία Ελεονόρ Πουριά και με τον ελληνικό τίτλο «Μόνο εύκολο δεν με λες!». Πρωταγωνιστούν ο Βενσάν Ελμπάκι και η Μαρί-Σοφί Φερντάν.

**Εύκολος άνδρας.** Τι θα πει αυτό; Όταν μια γυναίκα χαρακτηρίζεται ως εύκολη, αυτό συνδέεται με «σκανδαλώδη» και «απρεπή» σεξουαλική συμπεριφορά, ενώ ο εύκολος άνδρας (από κανάρα σε κανάρα) αποθεώνεται και το κοσμητικό που τον συνοδεύει αποτελεί ένδειξη σεξουαλικής ανδρείας. Αυτή είναι κατά τη γνώμη μου η ουσία της ταινίας. Ακόμα κι αν παρουσιάζεται η αντιστροφή των ρόλων σαν καρικατούρα, δίνει μια γλυκόπικρη και σκοτεινή αίσθηση για τη θέση της γυναίκας στην εποχή του #MeToo. Η Αλεξάνδρα (Μαρί Σοφί-Φερντάν) που αλλάζει τους ερωτικούς συντρόφους σαν τα πουκάμισα μόνο σε ένα παράλληλο σύμπαν θα μπορούσε να το κάνει, διότι στην πραγματικότητα ο χαρακτήρας της θα δεχόταν επικρίσεις καθώς θα ισοδυναμούσε με παρέκκλιση από τις αποδεκτές νόρμες.

**Ο Νταμιάν** υποφέρει, καθώς προσπαθεί να προσαρμοστεί σε έναν κόσμο όπου οι γυναίκες φορούν κοστούμια, είναι σκληρές, χωρίς συναισθήματα, δεν δένονται με τους συντρόφους τους και αποδοκιμάζουν την Αλεξάνδρα όταν εμφανίζεται να συνοδεύει τον 40+ ήρωα και όχι ένα 26χρονο αγόρι - τρώπαιο, που θα ήταν και το λογικό σε ένα ανάποδο σύμπαν. Συνιστώ να παρακολουθήσετε την ταινία με σοκολατάκια και ένα δροσερό κοκτέιλ μιμόζα... Θα καταλάβετε γιατί.



# CITY GUIDE



## GAMEATHLON

Η μεγαλύτερη διοργάνωση gaming και τεχνολογίας έρχεται στο Tae Kwon Do

Πόσους gamers χωράει το γήπεδο Tae Kwon Do του Φαλήρου; Η απάντηση θα δοθεί το πρώτο Σαββατοκύριακο του καλοκαιριού, 2 & 3 Ιουνίου στο 6ο GameAthlon. Η μεγαλύτερη ελληνική διοργάνωση gaming και τεχνολογίας εξελίσσεται ακόμη περισσότερο και φέτος οι διοργανωτές στοχεύουν να ξεπεράσουν τις 10.000 συμμετοχές επισκεπτών και τις 1.468 εγγραφές αθλητών του περσινού event. Περισσότερα από 120 pc και 130 κονσόλες τελευταίας τεχνολογίας –εξοπλισμός σχεδόν διπλάσιος σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση– θα είναι διαθέσιμες στο κοινό.

Ετοιμάσου να διασχίσεις την έκταση 3,5 στρεμμάτων Arena και να περιηγηθείς στην πληρέστερη έκθεση προϊόντων gaming και τεχνολογίας. Στο διάζωμα του χώρου θα έχεις την ευκαιρία να συναντήσεις καλλιτέχνες και δημιουργούς, cosplayers, επιτραπέζια, μινιατούρες και ολόκληρες κοινότητες της pop/cult κουλτούρας.

Το Σάββατο 2 Ιουνίου, στο 360 stage της διοργάνωσης θα ανέβουν YouTubers, Influencers, Pro Gamers και δημοφιλείς περσόνες για ένα μοναδικό gaming show. Η μέρα θα κλείσει με την παρουσίαση των πρώτων βραβείων gaming, για τα οποία ψηφίζει το κοινό στο [youtour.gr](http://youtour.gr).

Αν πιστεύεις πως είσαι δυνατός gamer, θα έχεις την ευκαιρία να το αποδείξεις διεκδικώντας χρηματικά έπαθλα στα διαγωνιστικά τουρνουά powered by Γερμανός. Και αν τα ατελείωτα battles σε κουράσουν, μπορείς να κερδίσεις extra πόντους ενέργειας με μια δροσερή Fanta από το #RFRSH Point της εκδήλωσης. Η Athens Voice είναι χορηγός επικοινωνίας.

— Έλενα Χάλαρη

### INFO

Προώληψη εισιτηρίων στο [Viva.gr](http://Viva.gr) (day pass €5, weekend pass €7,50). Εισιτήρια διαθέσιμα στα ταμεία του event στην τιμή των €6, εκ των οποίων το €1 θα δίνεται απευθείας στο Make A Wish Foundation ως δωρεά.





## ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ  
ΚΑΪΜΑΚΗ



critic's CHOICE

## 1945\*\*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Φέρεντς Τόροκ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Πίτερ Ρούντολφ, Μπενς Τασάντι, Ταμάς Ζάμπο Κίμελ

Μια αυγουστιάτικη μέρα του 1945 οι κάτοικοι ενός μικρού χωριού στην Ουγγαρία προετοιμάζονται για τον γάμο του γιου του τοπικού κοινοτάρχη. Όμως την ίδια μέρα στο σιδηροδρομικό σταθμό του χωριού φτάνουν δύο ορθόδοξοι Εβραίοι κουβαλώντας κάποια μυστηριώδη δέματα. Οι χωρικοί τρέμουν στην ιδέα πως ίσως να πρόκειται για επιζώντες από τα στρατόπεδα συγκέντρωσης που έχουν επιστρέψει για να διεκδικήσουν τη χαμένη τους περιουσία...

Τραβώντας την κάμερα μακριά από τη φρίκη των κρεματόριων και των στρατοπέδων συγκέντρωσης, ο ούγγρος σκηνοθέτης Φέρεντς Τόροκ βουτάει στην καρδιά του σκότους από άλλο δρόμο και πετυχαίνει να συγκινήσει τον θεατή με την απλότητα της γραφής και την αμεσότητα του μηνύματος. Η ιστορία του έχει αφετηρία το 1945, έτος που σηματοδοτεί το τέλος του πολέμου και την αλλαγή σελίδας στην ιστορία της Ευρώπης. Στην πρώτη κιόλας σεκάνς παρακολουθούμε τον κοινοτάρχη να ξυρίζεται ακούγοντας στο ραδιόφωνο για την πρώτη ατομική βόμβα που έπληξε την Ιαπωνία, προμηνύοντας τη συνθηκολόγησή της. Το γιορτινό κλίμα στο χωριό διακόπτεται στο άκουσμα της περιεργής άφιξης των δύο αγνώστων. Σερβίτσια και ασπικά κρύβονται στις αποθήκες. Τίτλοι ιδιοκτησίας ξαναδιαβάζονται για να επικυρωθεί η νόμιμη μεταβίβασή τους. Χαλιά και χρυσαφικά μπαίνουν στις ίδιες κρυψώνες την ώρα που μυστικά και ψέματα για τους περισσότερους ντόπιους βγαίνουν στην επιφάνεια. Οι πρωτεργάτες καταδότες (ο κοινοτάρχης, ο αστυφύλακας, ο ιερέας) συναντιούνται για να καθησυχάσει ο ένας τον άλλο για τη νομιμότητα –και κυρίως την ατιμωρησία– των πράξεών τους. Χωρίς να εκβιάζει τη συγκίνηση και με όπλο του μια ήρεμη αφήγηση, ο Τόροκ πετυχαίνει να είναι εξίσου αποτελεσματικός με τους συναδέλφους του –από τον Σπίλμπεργκ και τον Πολάνσκι μέχρι τον συμπατριώτη του Λάζλο Νέμες, που υπέγραψε τον ανεπανάλπητο «Γιο του Σαούλ»–, σε μία από τις πλέον «άβολες» κουβέντες γύρω από το εβραϊκό ζήτημα. Το κομμάτι της ευθύνης του απλού λαού (και σε μερικές περιπτώσεις η θυσία της φιλίας στο όνομα της απληστίας) είναι ιδιαίτερα καυτό και ευαίσθητο για πολλές χώρες –η Ελλάδα δεν είναι εξαίρεση– όπου έχει αποδειχτεί η συνεργασία μέρους του ντόπιου πληθυσμού στην παράδοση των Εβραίων στους γερμανούς κατακτητές. Ο σκηνοθέτης δεν διστάζει να καταγράψει στο ασπρόμαυρο φιλμ του τις σκιώδεις γωνίες ενός «ειρηνικού» –αλλά γεμάτου ενοχές– τόπου, έχοντας ως όπλα του μια επιδέξια αφήγηση όπου κλασικά σύμβολα (το τρένο, η σκηνή στο νεκροταφείο, ο γάμος που δεν ολοκληρώνεται, οι τύψεις του αλκοολικού κ.ά.) οδηγούν τη λύση του δράματος σε ένα συζητήσιμο φινάλε που σπκώνει πολλές ενστάσεις.

### JUST THE FACTS

1945 (\*\*)

Οι ενοχές της Ιστορίας

Η Απτεία (\*\*1/2)

Ζήτημα ψυχολογίας παρά αισθητικής

Μετά την καταιγίδα (\*\*)

Σημασία έχει το ταξίδι

Tully: Τα παιδιά είναι ευτυχία; (\*\*1/2)

Προσολή ποιους ρωτάτε

Ο γιατρός βλέπει σοβαρά την υγεία (\*\*1/2)

Έχω ένα πόνο εδώ...

24 ώρες προθεσμία (\*)

Ο χρόνος σας τελειώσει

Η συμμορία των πέντε (\*\*\*)

Κλασικά κι αγαπημένα

ΑΚΟΜΗ

► Το «Ο γιατρός βλέπει σοβαρά την υγεία» (*Knock*) (\*\*1/2) της Λορέν Λεβί είναι ένα αφελές και κοινότυπο ριμέικ μιας γαλλικής κωμωδίας του 1951 (σε σκηνοθεσία Γκι Λεφράνκ) με πρωταγωνιστή τον Ομάρ Σι («Οι άθικτοι») και τις αντιρατσιστικές αιχμές να έχουν τον πρώτο λόγο στο εκμοντερνισμένο σενάριο.

► Το «24 ώρες προθεσμία» (*24 Hours to Live*) (\*) του Μπράιαν Σμερτζ φέρνει τον Ίθαν Χοκ σε ρόλο που θυμίζει Τζέισον Στέιθαμ να υποδύεται έναν πρώην στρατιώτη των ειδικών δυνάμεων που αγωνίζεται να ξεπεράσει τον ξαφνικό θάνατο της γυναίκας και του γιου του. Όταν ένας παλιός συνάδελφος, ο Πολ Άντερσον του «Peakylinders», του κάνει μια δελεαστική πρόταση με μεγάλο οικονομικό όφελος, ξεκινά μια εξωφρενικά σοβαροφανής περιπέτεια που δύσκολα γίνεται πειστική ακόμη και σε ένα πεντάχρονο.

► Η επανέκδοση της βδομάδας είναι η «Συμμορία των πέντε» (*The Ladykillers*) (\*\*\*) του Αλεξάντερ Μακέντρικ, μία από τις κορυφαίες κωμωδίες των βρετανικών στούντιοίλινγκ με πρωταγωνιστές τους Πίτερς Σέλερς και Άλεκ Γκίνες, που ήταν υποψηφιότητα για Όσκαρ σεναρίου το 1955.



«Η δεκαετία των 20 είναι φοβερή, αλλά τα 30 εμφανίζονται σαν σκουπιδιάριο στις 5 το πρωί».

(«Tully: Τα παιδιά είναι ευτυχά»)



Tully



Η λoσteía



Μετά την καταιγίδα

\* ΑΔΙΑΦΟΡΗ  
\*\* ΜΕΤΡΙΑ  
\*\*\* ΚΑΛΗ  
\*\*\*\* ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ  
\*\*\*\*\* ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ

1945 - It's a new, new world

### Η λoσteía (MONEY) \*\*\*½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Γκέλα Μπαμπλουάνι  
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Βενσάν Ροτιέ, Ζορζ Μπαμπλουάνι, Μπενουά Μαζιμέλ, Σαρλότ Βαν Μπερ-βεσελές

Δύο φίλοι που δουλεύουν στις αποβάθρες της Χάβρης, μαζί με την αδελφή του ενός σχεδιάζουν να κλέψουν μια βαλίτσα γεμάτη χαρτονομίσματα που ανήκει σε πολιτικό ο οποίος έχει διασυνδέσεις με την τοπική μαφία.

Προσχηματικό στόρι από τον σκηνοθέτη του «13 Τζαμέτι», που ξεκινάει με την όπισθεν (αφελής η σεκάνς παρακολούθησης του κατόχου της βαλίτσας από την ηρωίδα) αλλά σταδιακά ανεβάζει ρυθμούς και καταφέρνει να μας αποζημιώσει χάρη στις δυνατές ανατροπές, το κοινωνικοπολιτικό ιδεόγραμμα και το ψυχολογικό τέμπο που πηγάζει από τη σκιαγράφηση των χαρακτήρων.

### Μετά την καταιγίδα (ADRIFT) \*\*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Μπαλτάζαρ Κορμάκουρ  
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Σέιλιν Γούντλεϊ, Σαμ Κλάφλιν, Τζέφρι Τόμας

1983, Ειρηνικός ωκεανός. Ύστερα από μια καταστροφική καταιγίδα, ηΤάμι συνέρχεται τραυματισμένη και δίχως τον σκίπερ φίλο της στο μισοδιαλυμένο ιστιοφόρο τους και με την ακτή να βρίσκεται 1.500 μίλια μακριά.

Ο σκηνοθέτης του «Έβερεστ» φτιάχνει μερικές από τις εντυπωσιακότερες θαλασσινές εικόνες που έχουμε δει ποτέ στο σινεμά. Μοιράζοντας τον χρόνο μεταξύ παρελθόντος (η προ έξι μηνών γνωριμία των δύο νέων που έχουν κοινή αγάπη για τη θάλασσα δίνεται με φυσικότητα) και παρόντος, ο ισλανδός σκηνοθέτης που κάνει καριέρα στις ΗΠΑ, αφηγείται μια ιστορία για τη δύναμη της αγάπης και το ένστικτο της επιβίωσης που βασίζεται σε ένα πραγματικό γεγονός. Μπορεί η ταινία να μη διεκδικεί δάφνες πρωτοτυπίας αλλά καταφέρνει να διαθέτει τεχνική αρτιότητα (θαυμάσιες οι υδάτινες λήψεις), πειστικά πορτρέτα των δύο χαρακτήρων (δυνατή χημεία μεταξύ των Σέιλιν Γούντλεϊ και Σαμ Κλάφλιν) και φυσικά μερικά απίστευτα εφέ, όπως στη σκηνή της καταιγίδας με τα πελώρια κύματα να καταπίνουν το σκάφος.

### Tully: Τα παιδιά είναι ευτυχία;

(TULLY) \*\*\*½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τζέισον Ράιτμαν  
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Σαρλίζ Θερόν, Μακένζι Ντέιβις, Ρον Λίβινγκστον, Μαρκ Ντουπλάς

Μια παντρεμένη μητέρα δύο παιδιών, που είναι έγκυος στο τρίτο, δοκιμάζει τη βοήθεια μιας «νυχτερινής νταντάς», με την προσδοκία να ελαττώσει το στρες της καθημερινότητας. Η Τάλι είναι μια όμορφη, ανεξάρτητη φοιτήτρια που θα βοηθήσει την απελπισμένη μητέρα να δει τη ζωή της με άλλο μάτι.

Η Σαρλίζ Θερόν πήρε 15 κιλά για τον ρόλο θυμίζοντας την περίπτωση του «Monster», που της είχε χάρισει και το μοναδικό της όσκαρ. Εδώ η μητρότητα μπαίνει στο στόχαστρο του σκηνοθέτη που χρησιμοποιεί αγαπημένα μωροδίστικα κλισέ (το ξενύχτι, τα κλάματα κ.ά.) για να περιγράψει με ακρίβεια το σπάσιμο των νεύρων και την υποψία του «τέλους εποχής» για τον νέο άνθρωπο που έχει καλομάθει στην ξενοιασιά και το ραχάτι. Ο Ράιτμαν φτιάχνει ένα δολοφονικό πακέτο από κωμικές σκηνές, εικόνες απελπισίας, αλλά και κάποια στιγμιότυπα τραβηγμένα κάπως από τα μαλλιά. Η θεματική θυμίζει το «Πρέπει να μιλήσουμε για τον Κέβιν» (με την Τίλντα Σουίντον), βλέπεται άνετα αλλά όχι και τόσο ευχάριστα μερικές φορές, καθώς η υπερβολή που επιστρατεύεται ξενίζει.





BIBΛΙΟ

ΠΡΟΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

# ΕΧΩ ΜΕΓΑΛΗ ΑΝΑΓΚΗ ΝΑ ΠΕΘΑΝΩ

Η «Τυφλή γωνία» του **Dean Koontz**, ενός από τους πιο επιτυχημένους συγγραφείς παγκοσμίως, κυκλοφορεί στις 7/6 από τις εκδόσεις Ψυχογίος. Πήραμε μια γεύση...

**Ένας άντρας είχε τα πάντα στη ζωή του αλλά επέλεξε να πεθάνει. Μια γυναίκα ερωτευμένη, η χήρα του, αποφασισμένη να ανακαλύψει την αλήθεια πάση θυσία. Οι πανίσχυροι εχθροί της προστατεύουν ένα μυστικό τόσο σημαντικό και τόσο τρομακτικό, ώστε δε διστάζουν να εξοντώσουν τους πάντες προκειμένου να το διατηρήσουν κρυφό. Αλλά η δύναμη και η πανουργία τους αρκούν για να σταματήσουν μια γυναίκα που οδηγείται από ένα μίσος γεννημένο από έρωτα;**

Είναι στο σπίτι εκείνη τη μέρα του Ιανουαρίου, καθισμένη στον υπολογιστή της, και συγκεντρώνει κι άλλες περιπτώσεις αλλόκοτων αυτοκτονιών από τοπικές εφημερίδες από τη μίαν άκρη της χώρας έως την άλλη, αφού οι εφημερίδες πανεθνικής κυκλοφορίας δεν είχαν γράψει για πολλές από τις πιο παράξενες περιπτώσεις.

Ο Τράβις είναι στο δωμάτιό του, παίζει με Lego. Δεν είχε ιδιαίτερη διάθεση για παιχνίδι μετά τον θάνατο του Νικ, και η πρόσφατη εμμονή του με την κατασκευή κάστρων από Lego είναι είτε ένα πρώτο βήμα επιστροφής σε μια φυσιολογική παιδική ηλικία είτε μια συγκαλυμμένη έκφραση του φόβου του και της αίσθησης ότι είναι ανυπεράσπιστος σ' έναν κόσμο που του πήρε τον πατέρα του. Εμφανίζεται στην πόρτα του γραφείου της σοβαρός, με λαμπερά μάτια. «Μαμά, τι σημαίνει;» ρωτάει. Η Τζέιν παίρνει το βλέμμα της από τον υπολογιστή. «Τι σημαίνει ποιο;»

«Νατ σατ. 1 Τι σημαίνει;»

«Φαντάζομαι πως σημαίνει ότι κάποιος που τον λένε Νατ κάθισε πάνω σε κάτι». Ο Τράβις βάζει τα γέλια και φεύγει τρέχοντας, με τα βήματά του να αντηχούν στον διάδρομο έως το δωμάτιό του. Η Τζέιν απορεί, αλλά ταυτόχρονα έχει γοητευτεί από την αντίδρασή του και νιώθει μια νέα ελπίδα, μιας κι αυτή είναι η πρώτη φορά που τον ακούει να γελάει εδώ και εβδομάδες.

Έπειτα από ένα λεπτό εμφανίζεται πάλι. «Όχι, κάνεις λάθος. Το νόστατ είναι μία λέξη, όχι δύο. Μπορώ να έχω ένα γάλα συν;»

«Γάλα συν τι, αγόρι μου;»

Ο Νατ κάθισε. (Σ.Τ.Μ.)

«Δεν ξέρω. Περίμενε. Θα δω». Γελώντας όπως και πριν, τρέχει πάλι στο δωμάτιό του. Νάστατ, γάλα συν... Το μυαλό της Τζέιν είναι απασχολημένο με τις λεπτομέρειες παράξενων αυτοκτονιών, απορημένο από τα τρομακτικά και αινιγματικά μηνύματα που άφησαν μερικοί από τους αυτόχειρες, αλλά σιγά σιγά αναδύεται στη μνήμη της μια ανάμνηση από μια εποχή που τώρα της φαίνεται μακρινή όσο και η Ρώμη του Καίσαρα: τα χρόνια της στο κολέγιο. Έχει αρχίσει και σπκνώνεται από το κάθισμα του γραφείου της, όταν εμφανίζεται πάλι ο Τράβις, με μια ενθουσιώδη έκφραση. «Ο κύριος Ντρουγκ λέει ότι ξέρεις τι είναι γάλα συν».

Ναι, το θυμάται τώρα. Δεκαεννιά χρονών, στην τελευταία χρονιά ενός εντατικού κολεγιακού προγράμματος, εντυπωσιάστηκε από το μυθιστόρημα του Αντονι Μπέρτζες «Το κουρδιστό πορτοκάλι». Μιλάει για μια μελλοντική κοινωνία που ολισθαίνει γοργά προς την αταξία και την κτηνώδη βία και επηρεάζει την απόφασή της να στραφεί προς μια καριέρα στις υπηρεσίες επιβολής του νόμου.



Στο βιβλίο, νάστατ είναι μια διάλεκτος που μιλούν οι νεαροί Βρετανοί κακοποιοί, ένα συνονθύλευμα από ρουμανικά, ρωσικά και μωρουδίστικες εκφράσεις, που τις χρησιμοποιούν ακολουθώντας τσιγγάνικους ρυθμούς στην ομιλία τους. Τα μπαρ γάλακτος σεββίρουν γάλα με διάφορα ναρκωτικά. Οι βίαιοι μαστουρωμένοι κακοποιοί αυτοαποκαλούνται ντρουγκ.

Η Τζέιν τινάζεται από το κάθισμα φοβισμένη. Στην πόρτα, ο Τράβις την κοιτάζει με μια έκφραση αθώας χαράς, μην ξέροντας ότι τα επόμενα λόγια του προκαλούν μέσα της έναν ανεξέλεγκτο τρόμο.

«Ο κύριος Ντρουγκ λέει πως εγώ κι αυτός θα πιούμε ένα γάλα συν και μετά θα παίξουμε ένα πολύ ωραίο παιχνίδι που λέγεται βιασμός».

«Αγάπη μου, πότε μίλησες με αυτό τον κύριο Ντρουγκ;»

«Είναι στο δωμάτιό μου, είναι πολύ αστείος». Καθώς μιλάει, ο Τράβις κάνει μεταβολή.

«Τράβις, όχι. Έλα εδώ!»

Δεν την ακούει, χάνεται τρέχοντας στον διάδρομο, τα βήματά του βροντούν στο πάτωμα.

Ο μέσος χρόνος ανταπόκρισης της Άμεσης Δράσης στην περιοχή της είναι τρία λεπτά. Αυτή τη στιγμή δεν υπάρχει διαφορά ανάμεσα στα τρία λεπτά και στην αιωνιότητα.

Ανοίγει ένα συρτάρι του γραφείου και παίρνει το όπλο που είχε βάλει εκεί όταν κάθισε να δουλέψει.

Νάστατ, γάλα συν, ντρουγκ...

Αυτή δεν είναι συνηθισμένη εισβολή διαρρήκτη. Κάποιος έχει ερευνήσει το ιστορικό της. Σε βάθος. Φτάνοντας έως το κολέγιο.

Εκείνη τη στιγμή συνειδητοποιεί πως ανέμενε να υπάρξει κάποια αντίδραση στην επίμονη έρευνά της γύρω από την επιδημία αυτοκτονιών στη χώρα, αλλά δεν περίμενε τέτοια θρασύτητα και αγριότητα.

Έχει ξεχάσει όλους τους κανόνες έρευνας και ασφάλειας χώρων από υπόπτους, είναι εξίσου πανικόβλητη με κάποιον που δεν αποφοίτησε ποτέ από την ακαδημία στο Κουάντικο. Αργότερα δε θυμάται πώς έφτασε από το γραφείο της στην κρεβατοκάμαρα του γιου της. Θυμάται μόνο να φτάνει εκεί και να τον βρίσκει να στέκεται μέσα στο δωμάτιο με μίαν απορημένη έκφραση, λέγοντας: «Πού πήγε;»

Η πόρτα της ντουλάπας είναι κλειστή. Πηγαίνει και στέκεται δίπλα της, την ανοίγει με το αριστερό χέρι κρατώντας το περιστρόφο στο δεξί, που το έχει περάσει σταυρωτά πάνω από το αριστερό της μπράτσο, έτοιμη να σκοτώσει όποιον πάει να της επιτεθεί. Αλλά δεν υπάρχει κανένας στην ντουλάπα.

«Μείνε πίσω μου, κοντά μου. Ήσυχα και κοντά μου...» ψιθυρίζει στον Τράβις.

«Δε θα του ρίξεις... Έτσι δεν είναι;»

«Ήσυχα και κοντά!» επαναλαμβάνει η Τζέιν, και η φωνή της έχει μίαν ατσάλινη χροιά, με την οποία ο Τράβις δεν είχε ακούσει ποτέ να του απευθύνεται.

Το τελευταίο πράγμα που θα ήθελε είναι να ψάξει το σπίτι με ένα παιδί πίσω της. Υπάρχουν χίλια ενδεχόμενα να πάει κάτι στραβά. Αλλά δεν μπορεί να τον αφήσει εδώ, δεν τολμάει, επειδή ενδεχομένως να μην τον βρει όταν γυρί-

σει. Μπορεί να μην τον βρει ποτέ ξανά. Ο Τράβις μένει κοντά της δίχως να μιλάει, σαν καλό παιδί που είναι. Είναι φοβισμένος, η Τζέιν τον έχει τρομάξει, αλλά αυτό είναι καλό, σημαίνει ότι τουλάχιστον έχει πάρει μια μικρή ιδέα για το τι διακυβεύεται.

Ο δικός της φόβος είναι τόσο μεγάλος, που της προκαλεί τάση εμετού, αλλά τον πνίγει.

Στην κουζίνα, επάνω στο τραπέζι, υπάρχει ένα αντίτυπο του βιβλίου του Μπέρτζες. «Το κουρδιστό πορτοκάλι». Δύο και προειδοποίηση.

Η πίσω πόρτα είναι ανοιχτή. Ήταν κλειδωμένη. Πολλοί φέρονται ανόητα με τις κλειδαριές. Η Τζέιν ξέρει την αξία τους, κρατάει συνέχεια κλειδωμένα όλα τα παράθυρα και τις πόρτες, μέρα και νύχτα.

«Εσύ του άνοιξες;» ψιθυρίζει.

«Όχι, ποτέ, όχι», τη διαβεβαιώνει ο Τράβις – και τον πιστεύει. Χτυπάει το τηλέφωνο. Η συσκευή είναι στον τοίχο κοντά στον νεροχύτη. Η Τζέιν το κοιτάζει, δε θέλει να της αποσπάσει την προσοχή. Περίμενε, όμως, τηλεφωνήματα, και ο τηλεφωνητής δεν είναι ενεργοποιημένος. Το τηλέφωνο χτυπάει ξανά και ξανά και ξανά. Κανένας δε θα το άφηνε να χτυπήσει τόσες φορές αν δεν ήξερε πως η Τζέιν είναι στο σπίτι.

Τελικά το σπκνώνει, αλλά δε μιλάει.

«Είναι υπέροχο παιδί, γεμάτο εμπιστοσύνη», λέει ο άγνωστος. «Και τόσο τρυφερό».

Δεν έχει σημασία ότι και να του απαντήσει. Αλλά στιδήποτε πει αυτός υπάρχει πιθανότητα να της προσφέρει κάποιο στοιχείο.

«Για την πλάκα μας και μόνο, θα μπορούσαμε να το κάνομε πακέτο το κωλοπαιδο και να το στείλουμε σε καμιά κόλαση του Τρίτου Κόσμου, να το παραδώσουμε σε καμιά ομάδα όπως το ISIS ή η Μπόκο Χαράμ, που τους αρέσουν οι σεξουαλικοί σκλάβοι».

Η φωνή του έχει δύο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Πρώτον, μια πολύ αμυδρή προσποίηση βρετανικής προφοράς, κάτι που ο σμιλιπτής κάνει τόσο πολύ καιρό, ώστε του έχει γίνει δεύτερη φύση. Η Τζέιν έχει ακούσει κι άλλους να το κάνουν, συχνά απόφοιτους αριστοκρατικών πανεπιστημίων, που, χωρίς να τους ρωτήσεις, θέλουν να σε πληροφορήσουν έμμεσα πως έχουν τελειώσει ακριβό πανεπιστήμιο, τόσο οι ίδιοι όσο και οι προηγούμενες γενιές της οικογένειάς τους, ότι είναι σούπερ μορφωμένοι και ανήκουν στην πνευματική ελίτ. Δεύτερον, έχει φωνή τενόρου, που, όταν δίνει μεγάλη έμφραση σε μια λέξη, μετατρέπεται τότε πότε σε άλλο, όπως με τις λέξεις «εμπιστοσύνη» και «πλάκα».

Όταν η Τζέιν δε μιλάει, ο άγνωστος την πιέζει. «Μ' ακούς; Θέλω να ξέρω ότι μ' ακούς, Τζέιν».

«Ναι. Σ' ακούω».

«Μερικά από κείνα τα αποβράσματα εκεί κάτω γουστάρουν και αγοράκια και κοριτσάκια. Μπορεί να τον δίνουν ο ένας στον άλλο μέχρι τα δέκα ή τα έντεκα, μέχρι να τον βαρεθεί κάποιος βάρβαρος και να του κόψει το ωραίο κεφαλάκι του».

Οι λέξεις «γουστάρουν» και «βάρβαρος» είναι προς το άλλο.

Η Τζέιν σφίγγει το ακουστικό τόσο δυνατά, που την πονάει το χέρι της και νιώθει το πλαστικό να γλιστράει από τον ιδρώτα της.

«Καταλαβαίνεις γιατί είναι απαραίτητο αυτό, Τζέιν;»

«Ναι».

«Ωραία. Το ξέραμε ότι θα καταλάβαινες. Είσαι έξυπνο κορίτσι. Εσύ είσαι πιο πολύ του γούστου μου από τον γιο σου, αλλά δε θα δισταζα να σε στείλω και σένα πακέτο μαζί του και ν' αφήσω τα παιδιά της Μπόκο, που δεν τα απασχολούν λεπτομέρειες όπως το φύλο, να κάνουν ένα τρίο. Ασχολήσου με τις δικές σου δουλειές αντί για τις δικές μας, κι όλα θα πάνε καλά».

Και της το έκλεισε.

Καθώς έβαζε στη θέση του το ακουστικό, ο Τράβις κόλλησε πάνω της. «Με συγχωρείς, μαμά. Αλλά ήταν καλός».

Η Τζέιν γονάτισε στο ένα πόδι και τον έσφιξε στην αγκαλιά της, αλλά δεν άφησε το όπλο. «Όχι, αγάπη μου, δεν ήταν καλός».

«Φαινόταν καλός και ήταν αστείος».

«Οι κακοί μπορούν να προσποιηθούν ότι είναι καλοί, και είναι δύσκολο να καταλάβεις πότε προσποιούνται».

Τον κρατάει μαζί της καθώς η Τζέιν σπκνώνεται στην πίσω πόρτα, την κλείνει, την κλειδώνει.

Εκείνη τη μέρα αγοράζει την παλιά Chevy από τη μάντρα μεταχειρισμένων.

Εκείνη τη νύχτα ξεκινάει με τον Τράβις για το σπίτι του Γκάβιν και της Τζες Ουάσιγκτον στην Καλιφόρνια. **Α**



### Υποτροφίες για σπουδές στις ΗΠΑ από την «Αττική Παράδοση»

Δύο υποτροφίες για μεταπτυχιακές σπουδές σε πανεπιστήμιο των ΗΠΑ κατά το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 προκηρύσσει το εκπαιδευτικό ίδρυμα «Αττική Παράδοση». Οι υποτροφίες είναι €10.000 η κάθε μία και το αντικείμενο «Τεχνολογικές σπουδές και καινοτομία: Οικονομική ανάπτυξη και επενδύσεις στην Ελλάδα». Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι Έλληνες υπήκοοι, να μην έχουν υπερβεί το 30ό έτος και να έχουν γίνει δεκτοί σε μεταπτυχιακό τμήμα αμερικανικού πανεπιστημίου, το αργότερο έως την τελευταία ημέρα υποβολής των υποψηφιοτήτων. Για περισσότερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στην κ. Μαρίκα Ανδρέαδη στο 210 6009800 (εσωτ. 1123)



# Η διεκδίκηση του Ταχτσή

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΣΑΜΠΑΤΑΚΑΚΗ

Κάθε εγχείρημα που αποσυνδέει το όνομα του συγγραφέα Ταχτσή από τη μυθολογία του δολοφονημένου παρενδυτικού, είναι μια χειρονομία αποκατάστασης της εθνικής λογοτεχνικής μνήμης. Δεν είναι τυχαίο, εξάλλου, που στον επιμελητή αυτού του κομψού τόμου με τα ποιήματα του Κώστα Ταχτσή, οφείλουμε μία ακόμη εθνική αποκατάσταση, όταν το 2014 τόλμησε να γράψει ένα βιβλίο για τον ομοφυλόφιλο Καβάφη, διαταράσσοντας έτσι τη σταυροκοπημένη ψυχία του Αλεξανδρινού. Και αν ο Ιωάννης Συκουτρής «δολοφονήθηκε» επειδή έγραψε το αυτονόητο για το «Συμπόσιο» του Πλάτωνα, ο Δημήτρης Παπανικολάου είναι ένας Συκουτρής που επέζησε για να μας προσφέρει αυτό το ωφέλιμο βιβλίο (και άλλα πολλά στο άμεσο μέλλον).

Στο πρώτο μέρος της νέας συγκεντρωτικής έκδοσης των ποιημάτων του Ταχτσή αναδημοσιεύονται τα νεανικά ποιήματα που ο ίδιος ο συγγραφέας είχε επιλέξει να συμπεριλάβει το 1972 στη συλλογή *Καφενείο το «Βυζάντιο»* κι άλλα ποιήματα. Στο δεύτερο μέρος συγκεντρώνονται όλα τα υπόλοιπα ποιήματα που είχαν κυκλοφορήσει (κάποια σε φυλλάδια) την περίοδο 1951-1956 κι ήταν έως σήμερα δυσεύρετα. Για πρώτη φορά, λοιπόν, επανεκδίδονται στο σύνολό τους οι συλλογές *Δέκα ποιήματα* (1951), *Μικρά ποιήματα* (1952), *Περί ώραν δωδεκάτην* (1953), *Η συμφωνία του Μπραζίλιαν* (1954) και *Καφενείο το «Βυζάντιο»* (1956).

Η επιλογή αυτή του Παπανικολάου να παρουσιάσει τα ποιήματα σε αντίστροφη ιστορική σειρά, στήνει μια ευεργετική πλεκτάνη, προβάλλοντας έτσι την ύστερη υψηλή αξία της ποίησης του Ταχτσή ως πρότερη. Με τον τρόπο αυτό αποθαρρύνεται η επιθυμία του αναγνώστη να διαβάσει τον ποιητή Ταχτσή εξελικτικά, πάντα όμως ακαταδίωκτο από τη «φήμη» του πεζογράφου με το ένα και μοναδικό αριστούργημα.

Γενικότερα, όμως, η φιλολογική και πολιτισμική κριτική τα τελευταία χρόνια προσπαθεί να απεμπλέξει τον Ταχτσή από τις δύο μυθολογίες του, δηλαδή τον συγγραφέα του *Τρίτου στεφανιού* και τον παρενδυτικό του Κολωνού (δύο από τις πολλές μάσκες του συγγραφέα, όπως τις βλέπει ο Παπανικολάου). Στο ίδιο πλαίσιο, το *Επίμετρο* υπογραμμίζει εμφατικά την προσωπική επιθυμία του Ταχτσή αφενός να υπερθεματίζει τη σημασία της ποίησής του κι αφετέρου να «γεμίζει ξεκαρδιστικό φθόνο» (σ.137) κάθε φορά που η γραμματολογική κριτική τον αγνοούσε. Οι πλουσιότερες υποσημειώσεις του *Επίμετρου* εκδιπλώνουν αυτή τη συναρπαστική ιστορία, την οποία ο Παπανικολάου «ανασυγκόλλησε» έπειτα από ενδελεχή έρευνα στην «αλληλογραφία Ταχτσή» που βρίσκεται στο Πανεπιστήμιό Πρίνστον.

Επιπλέον, ο συντάκτης του *Επίμετρου* προσπαθεί να αποκαταστήσει τον Ταχτσή ως queer αγωνιστή με έναν υπόγειο και εξόχως «ταχτσικό» τρόπο (φορώντας του το παρενδυμα της κριτικής, για να τον βγάλει στον Αγώνα όπου ανέκαθεν ανήκε).

Η χειρονομία αυτή δε θα ήταν δυνατό να μην εκκινούσε από το μνημειώδες ποίημα του Ταχτσή «ΔΕΝ ΝΤΡΕΠΟΜΑΙ», το οποίο άρθρωσε ανερευθρίαστα ο ποιητής το 1956.

Μια μέρα θα με πουν φακίρη  
μεσ' απ' το στήθος μου έβγαλα κόκκινα περιστερία  
μεσ' απ' τα μάτια μου καπνό  
πέρασα ξίφη στα όνειρά μου  
διέπραξα κλοπές δι' υποβολής  
από αγάπη, σας τ' ορκίζομαι, από τύψεις ίσως  
μια μέρα θα με πουν ομοφυλόφιλο  
εκείνον ευγενή κι ομοφυλόφιλο  
εμένα πονηρό απλώς  
θα με πουν οχιά: ένα κοινό προδότη!  
εμπρηστή!

οι τίμιοι συμπολίτες μου  
θα ρθουν και θα κοπρίσουνε στον τάφο μου  
(εικονικόν)  
μα τα παιδιά τους – α, οι έφηβοι!  
αυτοί θα μ' αναστήσουνε, και θα με πούνε ποιητή  
ΔΕΝ ΝΤΡΕΠΟΜΑΙ.



Η δημόσια αυτή ομολογία σε συνδυασμό με τη δήλωση του Ταχτσή ότι η ποίησή του συνιστά «μια, οσοδήποτε προσωπική, κραυγή διαμαρτυρίας» («Πρόλογος», *Καφενείο το «Βυζάντιο»* κι άλλα ποιήματα, Ερμείας, Αθήνα, 1972) διαμορφώνει για τον Παπανικολάου τον πολιτικότατο Ταχτσή για τον οποίο «“δεν ντρέπομαι” σημαίνει “αντιστέκομαι”» (σ. 144). Και όπως όλοι οι ομοφυλόφιλοι ποιητές, μικρότεροι ή μεγαλύτεροι,

ο Ταχτσής «θέλει να πει αλλιώς μια ιστορία αντίστασης» (σ. 151), που αποσυντόνισε τον κυρίαρχο λόγο της εξουσίας (σ. 152).

Τέλος, ο τόμος των εκδόσεων «Γαβριηλίδης» μάς προσκαλεί σε μια ριζική επανεξέταση του ποιητικού έργου του Ταχτσή, όχι απαραίτητα για να εφεύρουμε έναν ακόμη μεγάλο ποιητή, αλλά για να βρούμε έναν ακόμη Ταχτσή, ίσως «εγκυρότερο» και αγωνιστικότερο ιστορικά απ' τους άλλους Ταχτσήδες. Και πάνω απ' όλα η επανέκδοση των ποιημάτων είναι μια εκπληκτική ευκαιρία να διεκδικήσουμε τον Ταχτσή πίσω σε «θέση καταγγελίας και ανακοίνωσης της διαφοράς» (σ. 158).

Και πάντα ως αντίσταση σε όλες τις εθνικές φροντίδες που απέβλεπαν ιστορικά «στο ευσυνείδητο σφουγγάρισμα/ των εθνικών μνημείων» («ΑΘΗΝΑ (ΕΛΛΑΣ) 1957»). ●

**Κώστας Ταχτσής, Ποιήματα - Νέα συγκεντρωτική έκδοση, Επιμέλεια - Επίμετρο: Δημήτρης Παπανικολάου, εκδόσεις «Γαβριηλίδης», Αθήνα, 2018**

## Εκπαιδευτικό Ίδρυμα «Αττική Παράδοση»

Προκήρυξη Υποτροφιών για σπουδές στις ΗΠΑ,  
ακαδημαϊκό έτος 2018-2019

Το εκπαιδευτικό ίδρυμα «Αττική Παράδοση» προκηρύσσει δύο υποτροφίες για μεταπτυχιακές σπουδές σε πανεπιστήμιο των ΗΠΑ κατά το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019: Δύο (2) υποτροφίες με αντικείμενο «Τεχνολογικές σπουδές και καινοτομία: Οικονομική ανάπτυξη και επενδύσεις στην Ελλάδα» €10.000 (δέκα χιλιάδων ευρώ) εκάστη.

Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι Έλληνες υπήκοοι, να μην έχουν υπερβεί το 30ο έτος και να έχουν γίνει δεκτοί σε μεταπτυχιακό τμήμα αμερικανικού πανεπιστημίου, το αργότερο έως την τελευταία ημέρα υποβολής των υποψηφιοτήτων.

Οι υποψήφιοι θα κληθούν να υποβάλουν σε δύο (2) αντίγραφα: βιογραφικό σημείωμα, αντίγραφο των τίτλων σπουδών τους, καθώς

και πιστοποιητικό γέννησης, απόσπασμα ποινικού μητρώου, εκκαθαριστικό Εφορίας και αποδεικτικό της εγγραφής τους σε μεταπτυχιακό τμήμα Αμερικανικού πανεπιστημίου για το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019.

Για περισσότερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στην κα Μαρίκα Ανδρεάδη στο τηλέφωνο 210 6009800, εσωτ. 1123.

Ως καταληκτική ημερομηνία για την υποβολή υποψηφιοτήτων με τα

παραπάνω δικαιολογητικά

ορίζεται η

Παρασκευή 29

Ιουνίου 2018 στη δι-

εύθυνση: Εκπαιδευτικό

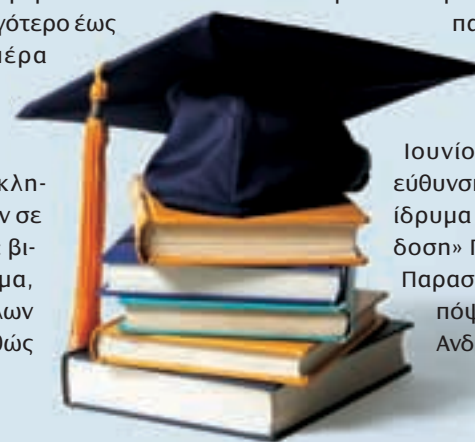
ίδρυμα «Αττική Παρά-

δοση» Γραβιάς 6, Αγία

Παρασκευή 15342 - Υ-

πόψη κας Μαρίκας

Ανδρεάδη.



ΙΟΥΛΙΑ ΔΡΑΓΟΥΜΗ  
**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**  
ΕΝΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ ΤΟ 1923

ΕΡΜΗΣ

ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΕΡΜΗΣ  
ΣΜΟΛΕΝΣΚΗ 34, ΑΘΗΝΑ  
Τ 210-3845625, E hermes69@otenet.gr





**Πες μας δυο λόγια για σένα.** Με λένε Λουκά, είμαι 25 χρόνων από την Κύπρο και σπουδάζω Ψυχολογία στο ΕΚΠΑ. Κάποια στιγμή θα το πάρω το πτυχίο.

**Πόσο καιρό είσαι escort και πώς το αποφάσισες;** Τον Ιούλιο θα κλείσω τρία χρόνια. Ένας φίλος στη σχολή ήταν escort και να σου πω την αλήθεια δεν το σκέφτηκα και πολύ, ήθελα να το δοκιμάσω.

**Πα βιοποριστικούς λόγους;** Έπαιξε ρόλο και το οικονομικό αλλά δεν ήταν το κύριο. Για τη σχολή είχα υποτροφία και υπήρχε η δυνατότητα να κάνω κι άλλες δουλειές. Γι' αυτό σου λέω ότι δεν αισθάνομαι θύμα. Υπάρχουν προσφυγόπουλα, μετανάστες αλλά και ελληνόπουλα που βγαίνουν στις πιάτσες του δρόμου, ξέρεις, σε πάρκα, σινεμά, μπαράκια. Πολλοί από αυτούς μπορεί να είναι θύματα της φτώχειας, της έλλειψης επιλογών, εγώ όμως δεν αισθάνομαι και δεν είμαι έτσι. Θέλω να το υπογραμμίσω αυτό, ότι υπάρχουν και οι άνθρωποι που γίνονται escort από επιλογή, δεν είναι όλοι θύματα κάποιας κατάστασης. Στα πραγματικά θύματα, όμως, υπάρχει μεγάλη εκμετάλλευση, οι τιμές είναι 5, 10 ή 15 ευρώ.

**Τι υπηρεσίες προσφέρεις και σε ποιους απευθύνεσαι;** Σε όλους. Οι πελάτες μου κυρίως είναι γκέι άνδρες και μετά γκέι και στρέιτ ζευγάρια. Γυναίκα μία φορά μου έχει τύχει και ήταν μόνο για μασάζ. Για τις υπηρεσίες που ρώτησες, από απλό μασάζ, σεξ, BDSM, αλλά και συνοδεία.

**Συνοδεία, δηλαδή να βγεις για καφέ ή για φαγητό;** Και για διακοπές. Πριν λίγες ημέρες γύρισα από το Παρίσι. Έχω πάει, επίσης, στο Βερολίνο αλλά και στην Ελλάδα, σε νησιά.

## ΣΤΗ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ESCORT

**Ο Λουκάς** είναι 25 χρόνων και εργάζεται ως sex worker-escort. Βρεθήκαμε στον «Χασάν» και μου μίλησε για την καθημερινότητά του, για τις ιδιαιτερότητες του επαγγέλματος και για τις συνέπειες που έχει στη ζωή του.

ΤΟΥ **ΤΑΚΗ ΣΚΡΙΒΑΝΟΥ**

**Πώς λειτουργεί όλο αυτό και πόσο κοστίζει μια συνάντηση; Έχεις αρκετούς πελάτες;** Έχω αγγελίες στο Romeo και στο Rentmen. Η συνάντηση φτάνει μέχρι 100 ευρώ. Για τους πελάτες, ανάλογα. Έχει τύχει να μη δω πελάτη για δύο εβδομάδες, έχει τύχει να βρεθώ με πέντε μέσα στη μέρα.

**Έχεις φοβηθεί ποτέ;** Ναι, γι' αυτό και προτιμώ να κάνω τα ραντεβού στο δικό μου χώρο και να βλέπω σταθερούς πελάτες μου. Σε κάθε περίπτωση, επιδιώκω να υπάρχει μια επαφή πριν από την πρώτη συνάντηση με κάποιον. Να πιούμε έναν καφέ, έστω να μιλήσουμε στο skype.

**Σου έχει τύχει κάτι σοβαρό;** Όχι κάτι τρομακτικό, μια φορά συνάντησα άλλον άνθρωπο από αυτόν που περίμενα και δυο τρεις φορές μου έδωσαν λιγότερα χρήματα από αυτά που είχαμε συνεννοηθεί. Έμαθα όμως το μάθημα και πλέον ζητάω τα χρήματα από την αρχή.

**Τι ηλικίας είναι οι πελάτες σου;** Κάθε ηλικίας. Οι μεγαλύτεροι συνήθως θέλουν περισσότερο επικοινωνία. Υπάρχουν και πρωτάρηδες, που η πρώτη τους φορά είναι με escort.

**Φοβάσαι για τα ΣΜΝ (σεξουαλικά μεταδιδόμενα νοσήματα); Σου ζητάνε σεξ χωρίς προφύλαξη;** Ναι, και κάνω μερικές φορές. Χρησιμοποιώ το χάπι PrEP που προστατεύει από τον HIV, όχι όμως και από άλλα ΣΜΝ. Εξετάζομαι και συχνά.

**Έχει τύχει να κάνεις σχέση με πελάτη σου;** Όχι, το αποφεύγω, το βλέπω καθαρά σαν δουλειά. Έχει τύχει κάποιες φορές να με ερωτευτούν αλλά το έκοψα. Έχει τύχει και σε εμένα να μ' αρέσει πελάτης μου, αλλά το έκοψα μέσα μου. Πάντως, με κάποιους πελάτες μου γίναμε φίλοι, πάμε για καφέ, για ποτό.

**Έχεις σχέση αυτό τον καιρό;** Δεν έχω μόνιμη σχέση εδώ και 5 χρόνια, αλλά θα ήθελα να είχα. Η αλήθεια είναι πως η δουλειά μου αποτελεί εμπόδιο. Δυο τρεις φορές που είχα γνωρίσει κάποιους και το αισθανόμουν ότι θα μπορούσε να προχωρήσει σε σχέση, έφαγα άκυρο όταν τους είπα ότι είμαι escort.

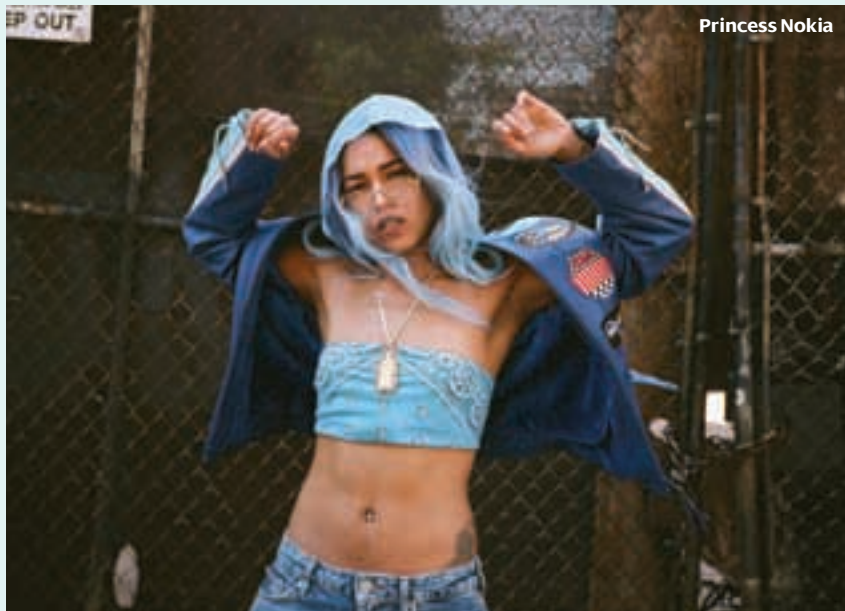
**Από φίλους έχεις φάει άκυρο;** Ναι, από μία φίλη, που δεν το περίμενα καθόλου γιατί ήταν στα διάφορα κινήματα, ανοιχτό μυαλό υποτίθεται, και με ενόχλησε πάρα πολύ. Σταμάτησε να μου μιλάει. Έχω δει και άλλες αντιδράσεις αλλά όχι τέτοιου είδους, αντιδράσεις που έχουν την έγνοια μου, μην πάθω κάτι, να προσέχω κ.λπ. Πληρώνω μεγάλο τίμημα που λέω ανοιχτά ότι είμαι escort. Από το στείο, που σε μια παρέα με αντιμετωπίζουν σαν εξωτικό φρούτο και με ρωτάνε διάφορα για τη δουλειά, μέχρι τα πιο σοβαρά, στο θέμα της σχέσης όπως σου είπα, ίσως και στο επαγγελματικό στο μέλλον.

**Η οικογένεια το ξέρει;** Τα αδέρφια μου. Με τον αδελφό μου δεν έχω έτσι κι αλλιώς καλές σχέσεις, η αδερφή μου έκλαιγε, μου έλεγε ότι αν το μάθαινε η μητέρα θα πάθαινε τίποτα. Τα πάμε καλά με την αδελφή μου. Πιστεύω ότι και οι γονείς μου κάποια στιγμή θα το μάθουν, κάποιος θα τους το πει. Έτσι έμαθαν και ότι είμαι bisexual, κάποιος πήγε και τους το είπε. Ήταν ο αδερφός μου, όταν ήμουν 20.

**Από την Κύπρο από πού είσαι; Είναι πιο κλειστή κοινωνία από την ελληνική;** Από τη Λευκωσία είμαι. Ναι, είναι συντηρητική η κυπριακή κοινωνία, είναι κάτι σαν την ελληνική επαρχία.

**Αυτές τις μέρες ψηφίστηκε και το νομοσχέδιο για την αναδοχή παιδιών από ομόφυλα ζευγάρια. Είσαι υπέρ;** Προφανώς και είμαι υπέρ. Το αν κάποιος θα είναι καλός γονιός έχει να κάνει με τον άνθρωπο και την προσωπικότητά του, όχι από το σεξουαλικό του προσανατολισμό. ●





Princess Nokia

## AGENDA Τα πάρτι που μας βάζουν στο καλοκαίρι

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ

**Τ**ο μεγάλο φεστιβάλ του καλοκαιριού Release Athens, οι επιστροφές μεγάλων συγκροτημάτων και οι εγχώριες δυνάμεις μας βάζουν στην πρίζα για τα καλά.

### ΠΕΜΠΤΗ BITTER SWEET SYMPHONY

Το Release Athens επιστρέφει και στην πρώτη μέρα του ο ηγέτης των The Verve, **Richard Ashcroft** (The Verve), σε ρόλο headliner ξεσηκώνει για πρώτη φορά την Αθήνα. Οι **Rag n Bone Man**, **Kid Moxie**, **Sworr**, και **Lip Forensics** απαρτίζουν το line-up που χιλιάδες θεατές θα χειροκροτήσουν στις **31/5** στην **Πλατεία Νερού**. Με την υποστήριξη του Athens Voice Radio 102.5

### Η ΠΡΙΓΚΙΠΙΣΣΑ ΜΕ ΤΙΣ ΡΙΜΕΣ

Η **Princess Nokia** προσγειώνεται ξανά στην πόλη για να δείξει γιατί είναι ένα από τα πιο up & coming ονόματα στο hip-hop. Στις **31/5**, στο **Piraeus 117 Academy**, η φωνή που έδωσε νέα πνοή στη rap σκηνή σε περιμένει με ή χωρίς φαρδιά.

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ UNIVERSAL HIGHNESS

Δύο αγαπημένες μπάντες του ελληνικού κοινού για πρώτη φορά στην ίδια σκηνή. Οι **Thievery Corporation** και οι **UB40 feat. Ali Campbell + Astro + Mickey** μοιράζονται το κέφι και την

ζεγνοιασιά της μουσικής τους στη δεύτερη μέρα του Release Athens. **Golan**, **Angelika Dusik** και **Magenta Flaws** ανεβαίνουν νωρίτερα στη σκηνή σκορπώντας vibes και ενέργεια σε όσους βρεθούν από νωρίς στις **1/6** στην **Πλατεία Νερού**. Με την υποστήριξη του Athens Voice Radio 102.5



Thievery Corporation

### Ο ΝΑΜΠΟΥΚΟ ΠΟΥ ΘΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΕΙ

Η **Εθνική Λυρική Σκηνή**, ανοίγει τις εκδηλώσεις του Φεστιβάλ Αθηνών στο **Ηρώδειο**, στις **1, 3, 6, 8/6**, με μία από τις δημοφιλέστερες όπερες του Βέρντι, τον «**Ναμπούκο**», σε μια νέα εντυπωσιακή παραγωγή, σε μουσική διεύθυνση **Φιλίπ Ογκέν**, σκηνοθεσία **Λέο Μουσκάτο**, με τον κορυφαίο Έλληνα βαρύτονο, **Δημήτρη Πλατανιά**, στον ομώνυμο ρόλο.

### ΣΑΒΒΑΤΟ BLACK MAGIC

Η βρετανική μπάντα που έριξε το φως των μίντια στο black metal για την

θεατρικότητά της, μετά από 7 χρόνια ουρλιάζει και αλυχτά στην Αθήνα για μια ακόμα φορά. Οι **Cradle Of Filth** θα βρίσκονται στις **2/6** στο **Gagarin 205**, οι **W.E.B.** θα τους ανοίξουν και το καλοκαίρι θα γίνει για λίγο χειμώνας.

### ΑΠΟ ΓΙΟΡΤΗ ΣΕ ΓΙΟΡΤΗ

«**Η νέα βαρβαρότητα**» ακούγεται πολύ και οι δύο μεγάλες προσωπικότητες της ελληνικής ροκ σκηνής **Ξα-νασμίγουν** τη 2η μέρα του καλοκαιριού σε ένα μεγάλο live στις **2/6** στην **Πλατεία Νερού**. **Γιάννης Αγγελάκας** με τους **100°C & Παύλος Παυλιδής** ζωντανά. Με την υποστήριξη του Athens Voice Radio 102.5

### ΟΜ(Ι)G

Είναι από τα γκρουπ που δεν βλέπεις κάθε μέρα και ο **AI Cisneros** τιμά την Αθήνα βάζοντάς την στις λίγες ευρωπαϊκές εμφανίσεις των **ΟΜ, 2/6** στο **Piraeus 117 Academy**. Το επιβλητικό drone, ο ηχηρικός διαλογισμός ανάμεσα στο μπάσο και τα ντραμς και το μουσικό χαρμάνι Ανατολής-Δύσης οδήγησαν τους die hard φίλους σε sold out των early bird εισιτηρίων.

### STREET ΞΕΝΥΧΤΙ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Το DJ crew των **Street Outdoors Soundsystem** επιστρέφει στην **Εφημερίδα ΑΘΗ**, Βησσαρίωνος 9 και Σίνα 6, και καλωσορίζει το καλοκαίρι με ένα DJ set από τις 20.00 μέχρι να ανατείλει ο ήλιος.

### ΚΥΡΙΑΚΗ

### ΧΩΡΙΣ ΛΟΓΙΑ

Δύο από τα μεγαλύτερα ονόματα του εγχώριου instrumental ήχου μοιράζονται για πρώτη φορά τη σκηνή με **we.own.the.sky** και **Allochiria** σε ένα εκρηκτικό double-bill στο **Temple Athens** στις **3/6**. ●



**Τελευταία διανύω μια περίοδο ξηρασίας στην ερωτική μου ζωή.** Έχω κάνει αρκετές προσπάθειες αλλά τα γκομενάκια ήταν το ένα πιο απογοητευτικό από το άλλο. Ο ένας ήταν ανελέητη ψωνάρα, του άλλου δεν του κάνει κούκου, ο παράλλος έχει να κάνει μπάνιο από την τελευταία φορά που έβρεξε, άσ' τα, Μυρτώ μου. Μέχρι που ένα βράδυ που καθόμασταν σε μια θέα με έναν φίλο μου, ξαφνικά εμφανίζεται ένας άστεγος με μια σακούλα **Μακ Ντόναλντς** και ένα (τσι) γάρο στο χέρι. Μας πλσιάζει, χαιρετάει τον φίλο μου, μου συστήνεται και κάθεται μαζί μας. Αν και μέτριος σε εμφάνιση, η φωνή του και το στιλάκι του κάτι ανάψαν μέσα μου. Υποτονικό αγόρι που σατιρίζει την αβυσσαλέα εκμετάλλευση του καπιταλιστικού συστήματος και για κάθε θέμα συζήτησης έχει και μια πεσιμιστική άποψη. Να σημειωθεί επίσης ότι τελικά δεν είναι άστεγος, είναι φοιτητής **Χημείας** (μελλοντικός άστεγος, δηλαδή). Μην στα πολυλογώ, όμως, συντρόφισσα, αν και με εκνευρίζει ο κυνισμός και η μουντίλα του, δεν μπορώ να σταματήσω να τον σκέφτομαι. Από το βράδυ που τον πρωτοείδα πρήζω τον κοινό μας φίλο να φέρει και τον άστεγούλη μου μαζί για να τον ξαναδώ. Και έτσι λοιπόν γίναμε μια μεγάλη παρέα, εγώ, ο άστεγούλης, ο κοινός φίλος και άλλοι τέσσερις, μέχρι που χθες το βράδυ μου είπε ότι του αρέσω και ότι θέλει να με φιλήσει. Εννοείται, κατουρήθηκα από τη χαρά μου αλλά του είπα ότι δεν είναι σωστό γιατί είμαστε φίλοι και ότι δεν μπορούμε να είμαστε μαζί. Και εκεί, Μυρτώ μου, που περιμένω να με πιάσει και να μου δώσει ένα φαντασμαγορικό φιλή, όπως στις ταινίες, εκείνος παίρνει ένα κακομοίρικο, κουταβίσιο βλέμμα και αρχίζει την αυτοκριτική χωρίς να με κοιτάει καν. Και αρχίζει, που λες, Μυρτώ μου, και μου λέει τα ξόψυχα του, και εκεί είναι η στιγμή που αρχίζω να συχτιρίζω από μέσα μου που δεν τον φίλησα να του βουλώσω το στόμα, αλλά τέτοια ώρα τέτοια λόγια. Τελοσπάντων, μετά από την κλάψα φύγαμε και πήγαμε για ύπνο. Τώρα όμως, Μυρτώ μου, εγώ τον σκέφτομαι όλο και πιο πολύ, και δεν τον θέλω και τον θέλω, μου αρέσει και δεν μου αρέσει, τι να κάνω, η ρουφιάννα;

Υ.Γ. Έχω να κάνω σεξ από τότε που ζούσε ο συχωρεμένος ο **Avicii**.



*Είσαστε γαμώ τα άτομα. Έχετε πλάκα, χιούμορ, αυτογνωσία – οπότε μη φοβάστε τίποτα. Η αλήθεια είναι ότι ύστερα από τόσο χάλια γκομενικά σερί μπορεί να σου γυαλίσει οτιδήποτε. Η γνώμη μου είναι να τον προσπεράσετε και να συνεχίσετε την περφόρμαντ έρευνά σας. Αλλιώς υπάρχει ο κίνδυνος να φάτε το ηλιόλουστο καλοκαίρι σας πίνοντας μπίρες στο παρκάκι απέ-*

*ναντι από τον «Ελβις» νταντεύοντας κάποιον που ψηφίζει «Μιζέρια» δαγκωτό.*

*Υ.Γ. Αν δεν ξεκολλάτε με τίποτα, δώστε του εσείς το ρημοδοφιλή και καλή δύναμη.*

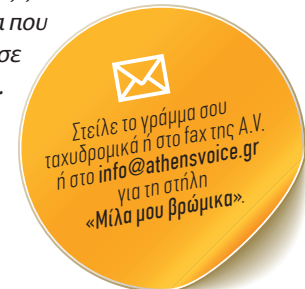
**Μυρτώ μου, είμαι κολλημένη με έναν βλάκα** που έχει γκόμενα μια πρόην χοντρή που αδυνάτισε και νομίζει ότι έγινε γκόμενα, το μπάζο, ενώ ο άλλος είναι κουκλί ζωγραφιστό και απορώ τι της βρίσκει. Θα μου πεις, τι σε νοιάζει εσένα για την άσχετη; Με νοιάζει, Μυρτώ μου, γιατί εγώ είμαι πολύ παραπάνω από το μέτριο, ξέρω κόσμο, έχω φίλους, δικό μου σπίτι, έχω τη δουλειά μου και δεν ψάχνω κάποιον να κρεμαστώ πάνω του, απλώς μου αρέσει το αγόρι και το βλέμμα του μου λέει ότι του αρέσω κι εγώ. Τι να κάνω, Μυρτώ μου, για να εξολοθρευτώ τον εχθρό που δεν λέει να ξεκολλήσει από το μωρό μου; - **Bad girl**

Θέλω να ξεκινήσω εκφράζοντας τη χαρά μου για τη μεγάλη τιμή που μου κάνετε να απευθυνθείτε σε μένα για συμβουλή. Ξέρω ότι μπορώ να σας δώσω πολύ λίγα αλλά θα ζουπήξω το φτωχό μου μυαλό μέχρι να αποχυμώσει έστω μια σταγόνα βοήθειας στο σοβαρό και σημαντικό πρόβλημα που αντιμετωπίζετε. Λοιπόν, το πρώτο που έχετε να κάνετε είναι να δηλώσετε συμμετοχή στα καλλιστεία. Όταν κατακτήσετε (με χαρακτηριστική άνεση) το ολόχρυσο στέμμα, θα μπειτε σίγουρα στο μάτι της πρώην χοντλής. Σε δεύτερη φάση κλείστε μια φωτογράφιση στο καλαίσθητο σπίτι σας μαζί βέβαια με τους επιτυχημένους φίλους σας, ώστε να μπειτε στη στήλη των κοσμικών που η κομπλεξικά σίγουρα θα διαβάζει και θα της τρέχουν τα σάλια. Σε τρίτη φάση, διεκδικήστε (και κερδίστε) τη διεύθυνση ή και την ιδιοκτησία ενός τηλεοπτικού καναλιού ώστε να μπορείτε να ρίχνετε τα βέλη σας 24 ώρες το εικοσιτετράωρο μέσα στο σαλόνι του εχθρού. Τώρα που το σκέφτομαι καλύτερα, ίσως να διεκδικήσετε και τη διεύθυνση του you tube. Την αξίζετε.

Υ.Γ. Μπράβο στο αγόρι που έχει διαλέξει για σύντροφό του κάποια που έχει τον τσαμπούκα να φροντίζει τον εαυτό της και τη σχέση της, σε αντίθεση με τις ματαιόδοξες χαζοβιόλες που κυκλοφορούν εκεί έξω. Προς Θεού, δεν εννοώ εσάς.



Ερωτικά αδιέξοδα, sexy απορίες, κρυμμένα μουσικά... και στα fm! Το «Μίλα μου βρώμικα» κάνει τα ερωτικά σας θέματα να ακούγονται σαν παθιαρικό τραγούδι στο **Athens Voice Radio 102.5**



## Μικρές αγγελίες

Για να καταχωρίσετε μια αγγελία επικοινωνήστε με το **210 3617.369 (11.00-18.00)**  
Χρεώσεις: € 34 οι 20 πρώτες λέξεις και € 0,35 κάθε επιπλέον. Αγγελία σε πλαίσιο: € 45.

**Σε γνωρίζω...** **Αβαντάζ**, 48χρονος εξαιρετικά γοητευτικός, Διευθυντής σε μεγάλη εταιρεία, με υψηλό μηνιαίο εισόδημα και περιουσία, με χόμπι τα σπορ, το διάβασμα και τα ταξίδια, αναζητά σοβαρή γνωριμία με προοπτική. «Πάππας», Ομήρου 38, Κολωνάκι, 210 3620.147, www.pappas.gr



## ΚΡΙΟΣ (20 Μαρτίου - 19 Απριλίου)

**Μιλάς πολύ, τρέχεις παντού, όμως το αποτέλεσμα δεν είναι αυτό που θα ήθελες**

Φλυαρείς και δεν θέλεις να καθίσεις στα αυγά σου στην αρχή της εβδομάδας, όπως υπογραμμίζει η Πανσέληνος της Τρίτης και ο Ερμής στους Διδύμους από την Τετάρτη. Αυτά που λες ωστόσο είναι μάλλον επιφανειακά, μάλλον αναλύσεις επί αναλύσεων χωρίς να υπάρχει απαραίτητα κάποιο συμπέρασμα ή συγκεκριμένο αποτέλεσμα σε προσωπικό ή επαγγελματικό επίπεδο. Στο ίδιο στιλ είναι οι έξοδοι, οι γνωριμίες, οι επαφές και τα ταξιδάκια που κάνεις, τα πράγματα κινούνται όμως όχι απαραίτητα σύμφωνα με τους ουσιαστικούς σου στόχους.

Αυτοί είναι στον πάγο προς το παρόν. Προς το ΣΚ μαζεύεσαι σπίτι και σε απασχολεί πιο συγκεκριμένα το τι χρειάζεσαι οικονομικά και συναισθηματικά για να είσαι καλά, σε σχέση με την εμπειρία και τα λάθη του παρελθόντος. Βλέπεις ότι ο πολύς χρόνος με παρέες, συγγενείς και τρέχοντας δεξιά-αριστερά κυνηγώντας καινούργια πράγματα κι ευκαιρίες επιβαρύνει το κοινό ταμείο, δεν σε ικανοποιεί όπως περιμένεις και τελικά δημιουργεί καινούριους προβληματισμούς σε σχέση με τα ερωτικά σου και τις επαγγελματικές σου συνεργασίες.

## ΤΑΥΡΟΣ (20 Απριλίου - 19 Μαΐου)

**Συγκεντρώνεσαι στο να αυξήσεις την αξία σου σε συναισθημα και χρήση**

Με την Πανσέληνο της Τρίτης το ενδιαφέρον σου μετατοπίζεται στο να μεγιστοποιήσεις τα κέρδη σου από ακίνητα, οικογενειακές επιχειρήσεις και τις δεδομένες πηγές εισοδημάτων σου εν γένει. Με τον Ερμή στους Διδύμους δε το κλίμα εξαπλώνεται και στην προσωπική σου ζωή και οι κουβέντες σου αρχίζουν να αποσκοπούν σε μεγαλύτερη απόλαυση, χαλάρωση και συναισθηματική αρμονία και ασφάλεια. Σε αυτό συμβάλλει η ερωτική σου ζωή αλλά και η σχέση με τα παιδιά και τη δημιουργικότητά σου. Θα ήθελες να τεμπελιάσεις περισσότερο και να είσαι πιο ήρεμος, όμως τα ξεκαθαρίσματα στον ευρύτερο συγγενικό σου κύκλο, τα επαγγελματικά και ακαδημαϊκά ανοίγματα και η προσπάθειά σου να εστιάζεις στα σημαντικά δεν προχωρούν αβίαστα. Πάντως οι επαφές, διαπραγματεύσεις και μετακινήσεις για να καλύψεις υποχρεώσεις ρουτίνας και για να δομήσεις την καθημερινότητά που θα ήθελες, συνεχίζονται με τόνο υποστηρικτικό για τα μελλοντικά σου σχέδια και σύμφωνα με τις ιδέες σου, έστω κι αν ακόμη δεν αισθάνεσαι ακριβώς ικανοποιημένος οικονομικά ή συναισθηματικά από τις σχέσεις σου.

## ΔΙΔΥΜΟΙ (20 Μαΐου - 20 Ιουνίου)

**Τα πράγματα δουλεύουν για σένα, ακόμη κι αν εσύ δεν το βλέπεις**

Η Πανσέληνος της Τρίτης στον Ζωδιακό σου άξονα υπογραμμίζει τον θετικό χαρακτήρα των συζητήσεων, μετακινήσεων, επαφών και γνωριμιών της περιόδου, προειδοποιώντας σε ωστόσο να μη χαλάσεις το θετικό εφέ. Σε προσωπικό επίπεδο μην πάρεις αποστάσεις και ψυχράνεις λόγω ανασφάλειας και ζήλειας και μη σπρώχνεις καταστάσεις που δεν ρέουν. Επαγγελματικά απόφυγε καχυποψία και αλαζονεία, αλλά και δουλικότητα και υπερπροσπάθεια. Απλά στηρίξου σε ό,τι είσαι. Άλλωστε, ο κυβερνήτης σου Ερμής στο ζώδιό σου από τις 30, σου θυμίζει πως έχεις βάσεις για να εκφραστείς και να επικοινωνήσεις ό,τι και όπως θέλεις. Προς το ΣΚ μπαίνεις σε πιο χαλαρή διάθεση και βλέπεις ότι η ερωτική σου ζωή και η σχέση με τα παιδιά σου σε βοηθούν να αισθανθείς καλύτερα, πιο ικανοποιημένος και ασφαλής, και προάγουν τους κοινωνικούς κι επαγγελματικούς σου στόχους, ακόμη κι αν εσύ δυσκολεύεσαι να τους διακρίνεις. Επαγγελ-

ματικές και προσωπικές σχέσεις τελικά είναι συναισθηματικά και οικονομικά θετικές, έστω κι αν προς το παρόν επιβαρύνουν δυσανάλογα την καθημερινότητα και ρουτίνα σου.

## ΚΑΡΚΙΝΟΣ (21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου)

**Φορτίζεσαι όχι ιδιαίτερα ευχάριστα, όμως τελικά βλέπεις ότι έχεις βοήθειες**

Η προσωπική και οικονομική σου ζωή γίνονται παράγοντας ανησυχίας και άγρυπνων βραδιών με την Πανσέληνο της Τρίτης, αν και εσύ το παίζεις μια χαρούλα και τίποτα δεν τρέχει. Οι κουβέντες και τα τεκταινόμενα της περιόδου, ειδικά σε σχέση με τα αδέρφια σου και καινούριες γνωριμίες ή συναλλαγές, σε φέρνουν αντιμέτωπο με το επαγγελματικό και προσωπικό σου παρασκήνιο. Σύντροφος και συνεργάτες δεν φαίνονται πρόθυμοι να βοηθήσουν και για σένα είναι δύσκολο να κρατήσεις ισορροπίες ανάμεσα στην πλήρη αποστασιοποίηση και το να κάνεις τον σουπερμαν. Φρόντισε τουλάχιστον τη δική σου υγεία πρωτίτως, ψυχολογική και σωματική. Άλλωστε, προς το

τέλος της εβδομάδας θα αναγνωρίσεις ότι έχεις τη στήριξη της οικογένειας και των φίλων σου και θα δεις τα πράγματα με άλλο μάτι και καλύτερη διάθεση, έστω κι αν η ρουτίνα και η υγεία σου δεν σε αφήνουν να χαρείς όπως θα ήθελες ούτε την ερωτική σου ζωή, ούτε τη σχέση με τα παιδιά σου. Είναι κάτι που στο μέλλον θα αλλάξει.

Είναι κάτι που στο μέλλον θα αλλάξει.

## ΛΕΩΝ (22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου)

**Περνάς καλά κι αυτό επιβραδύνει τις σε βάθος αλλαγές που έχεις ξεκινήσει**

Θέλεις να δοθείς ολόψυχα στις εξεπαισθηματικές σου δραστηριότητες, περισσότερο χρόνο με τους φίλους σου και καινούργια σχέδια με την Πανσέληνο της Τρίτης, ωστόσο έχεις και μία ρουτίνα και συγκεκριμένες αντοχές που δεν σε αφήνουν να κάνεις ό,τι και όπως θα ήθελες. Ο Ερμής στους Διδύμους από την Τετάρτη βάζει στην κουβέντα και στο μυαλό σου αποφασιστικά το πώς ακριβώς φαντάζεσαι το συναισθηματικό και οικονομικό σου μέλλον και σε βοηθάει να κάνεις τις απαραίτητες γνωριμίες και συνδέσεις. Προς το τέλος της εβδομάδας ωστόσο, συνειδητοποιείς ότι κουβαλάς αρκετές βαλίτσες τόσο επαγγελματικά όσο και προσωπικά και σε μεγάλο βαθμό τείνεις να επαναλαμβάνεις παλιά και γνώριμα μοτίβα έστω και με το αζημίωτο, έστω κι αν σε πολλά επίπεδα περνάς πολύ καλά. Όπως και να έχει, το ευχάριστο του πράγματος απλά καθυστερεί τη διαδικασία που έχει ήδη ξεκινήσει για να ανασκευάσεις την κατάσταση στο σπίτι, μέσα σου και στον επαγγελματικό σου χώρο, με αφορμή τα ερωτικά σου, τα παιδιά σου και τα δημιουργικά σου πρότζεκτ.

## ΠΑΡΘΕΝΟΣ (23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου)

**Κλείνεις επαγγελματικούς και προσωπικούς κύκλους, αλλά με καθυστερήσεις**

Η Πανσέληνος της Τρίτης σε φέρνει ενώπιον κλεισμάτων στην επαγγελματική και κοινωνική σου ζωή κι ακόμη κι αν αυτό δεν είναι ό,τι πιο ευχάριστο, έχεις την ευελιξία και την ευφυΐα να τα διεκπεραιώσεις επιτυχώς. Αρκεί βέβαια τα σχέδιά σου να μην είναι υπεραισιόδοξα κι αφηρημένα και υπερβολικά στενά συνυφασμένα με το σπίτι, την οικογένεια και το επαγγελματικό σου παρελθόν. Ο κυβερνήτης σου Ερμής στους Διδύμους από τις 30 ενισχύει την αναλυτική και επικοινωνιακή σου ικανότητα, ανοίγει τις σχετικές κουβέντες και φέρνει τις κατάλληλες επαφές. Προς το τέλος της εβδομάδας δε και μέσα από την επένδυσή σου σε εξεπαισθηματικές σου δραστηριότητες, σχεδιασμό, χρόνο με τους φίλους σου και ένα δραστικό άνοιγμα στο καινούργιο, βρίσκεις την ιδανική αναλογία για να καλύψεις τις συναισθηματικές και οικονομικές σου ανάγκες σε προσωπι-

κές κι επαγγελματικές σχέσεις. Οι καθυστερήσεις που δημιουργούνται στις σχετικές κουβέντες, διαπραγματεύσεις κι επαφές λόγω οικογένειας, σπιτιού και των τωρινών επαγγελματικών σου δεδομένων είναι μόνο προσωρινές.

## ΖΥΓΟΣ (22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου)

**Αποζητάς την ανανέωση σε κάθε επίπεδο, όμως χάνεσαι στη μετάφραση**

Η Πανσέληνος της Τρίτης σε σπρώχνει επιτακτικά σε καινούργια πράγματα, είτε αυτά είναι ταξίδι, επιμορφωτικές δραστηριότητες, σχέδια διακοπών, παρέες, έξοδοι, επαγγελματικές διαπραγματεύσεις κι επαφές. Το μόνο συννεφάκι στην όλη υπόθεση είναι ότι δεν μπορείς να αποδεσμευθείς όσο εύκολα θα ήθελες από τις ευθύνες σου και τα χιλιάδες πράγματα που ισορροπείς στο σπίτι και το οικογενειακό κι επαγγελματικό σου περιβάλλον, ακόμη κι αν έχεις αποφασίσει τι θέλεις να κρατήσεις και τι να πετάξεις. Ο Ερμής στους Διδύμους από τις 30 δίνει φτερά στα πόδια, το μυαλό και το στόμα σου, και σε βοηθά να τακτοποιήσεις μεταξύ άλλων αρκετές εκκρεμότητες και παλιά λάθη. Προς το τέλος της εβδομάδας, οι προσωπικές σου ανάγκες, συναισθηματικές και υλικές, γίνονται στόχος και μπούσουλας για να ξεκαθαρίσει το πρόγραμμά σου και για να ανοίξεις δρόμο για περισσότερο ηρεμία, χαλαρότητα και χρηματικά κέρδη, αν και όλα αυτά καθυστερούν πρόσκαιρα λόγω εμπλοκών σε συνεννοήσεις, διαπραγματεύσεις, τη σχέση με τα αδέρφια σου και την αμφιβολία που αυτά σου δημιουργούν.

## ΣΚΟΡΠΙΟΣ (23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου)

**Προβληματίζεσαι μόνος σου ενώ οι εξελίξεις σου δείχνουν ξεκάθαρα το δρόμο**

Με την Πανσέληνο της Τρίτης καλείσαι να σβαραυτείς στα επαγγελματικά σου και να χρησιμοποιήσεις το μυαλό σου για να διασφαλίσεις τις οικονομικές σου συνεργασίες χωρίς να επαναπαύεσαι στις καθυστερήσεις, στις σχετικές εξελίξεις ή στην άρνησή σου να ανακατευτείς, επειδή προτιμάς να εστιαστείς στο να περάσεις καλά και χαλαρά με παρέες, ταξιδάκια, σεξ και το πόσο καλά σε κάνουν όλα αυτά να νιώθεις. Ο Ερμής στους Διδύμους από την Τρίτη, με αφορμή τα σχέδιά σου, δημιουργεί συνθήκες κατάλληλες για να κουβεντιάσεις και να εξομαλύνεις επιχειρηματικές συνεργασίες, ζητήματα που αφορούν τον κοινό πορτοφόλι, κρεβάτι και τις συναισθηματικές σου φοβίες και να μην κρύβεσαι πίσω από το δάχτυλό σου και την αναβολή. Προς το ΣΚ άλλωστε οι επαγγελματικές και προσωπικές σου σχέσεις σου δείχνουν τον δρόμο για μία ικανή ανανέωση και βελτίωση, περισσότερη χαρά και δημιουργικότητα, έστω κι αν εσύ επιλέγεις να παιδεύεσαι μόνος σου λόγω της δυσκολίας σου να εγκαταλείψεις τις συνήθειές σου και τις θεωρίες σου αντί να δεις την πραγματικότητα.

## ΤΟΞΟΘΗΣ (22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου)

**Ασχολείσαι με τις σχέσεις σου και με αυτά που καθυστερείς να κάνεις σχετικά**

Η Πανσέληνος της Τρίτης στον Ζωδιακό σου άξονα φέρνει τη δυνατότητα ανανέωσης ή διαφοροποίησης σκεπτικού και νοοτροπίας στις σχέσεις και τις συνεργασίες σου. Ωστόσο, δεν είναι ιδιαίτερα εύκολο καθότι τείνεις να μείνεις χαρωπά στη θεωρία και το... έχει ο Θεός, ιδιαίτερα αφού πιστεύεις ότι έχεις ήδη αρκετά στο πιάτο σου με τις δύσκολες αλλαγές που έχουν υποκινηθεί στα οικονομικά και συναισθηματικά σου δεδομένα. Το πέρασμα του Ερμή στους Διδύμους την Τετάρτη σου προσφέρει πάντως την ευκαιρία να κουβεντιάσεις και να διαπραγματευτείς επαγγελματικούς και κοινωνικούς στόχους με συνεργάτες και σύντροφο αντιστοίχως ή και να εγκαινοιάσεις καταστάσεις σε αμφότερα τα μέτωπα. Προς το ΣΚ, σχέδια, φιλίες, ρουτίνα και ανάλογες πιέσεις σε σπρώχνουν με τα μούτρα στο σεξ ή στην ενασχόληση με τα πιο βαριά ζητήματα της σχέσης σου. Αυτό με τη σειρά του σου δείχνει πιο ξεκά-

θαρα πού πατάς και την κατάσταση στο σπίτι και μέσα σου με έμφαση σε ό,τι καθυστερείς να ξεπεράσεις για να γίνεις μία καλύτερη εκδοχή σου.

## ΑΙΓΟΚΕΡΩΣ (21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου)

**Αμφιβάλλεις για τον εαυτό σου και δυσκολεύεσαι να δεχτείς ακόμη και το θετικό**

Με την Πανσέληνο της Τρίτης έχεις την ευκαιρία να δεις πόσο σημαντική είναι η ερωτική σου ζωή αλλά και οι καλές οικονομικές σχέσεις για την καθημερινότητά σου, εργασιακή και προσωπική. Ωστόσο είσαι μάλλον σε φάση απροθυμίας να μείνεις στο δικό σου κομμάτι και τις δικές σου ευθύνες και προτιμάς να κάνεις τον μάνατζερ στον απέναντι. Μην εκπλαγείς αν αυτό σου δημιουργεί ανησυχία και ωθεί τον σύντροφο και τους συνεργάτες σου να κινηθούν πίσω από την πλάτη σου. Όπως και να 'χει με τον Ερμή στους Διδύμους θα ασχοληθείς με υποχρεώσεις και ρουτίνα, θέλεις δεν θέλεις, γιατί παρά τις αρνήσεις σου όλα δείχνουν ότι η αλλαγή είναι ήδη εδώ. Προς το τέλος της εβδομάδας χαρά, έρωτας και δημιουργικότητα βοηθούν το μυαλό σου να ξεθολώσει και να εκτιμήσει την ικανοποίηση που παίρνεις από τις επαγγελματικές και προσωπικές σου σχέσεις, αν και δεν είσαι καθόλου πρόθυμος να το αποδεχτείς ούτε και να παραδεχτείς ότι σε γενικές γραμμές σχεδιάζεις τη δράση σου με γνώμονα το χειρότερο δυνατό σενάριο.

## ΥΔΡΟΧΟΟΣ (20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου)

**Εξαιρετικές δυνατότητες και εμμονή σε σαβούρα που τις υπονομεύει**

Τη δυνατότητα των συνεργασιών και της σχέσης σου να συμβάλλουν αποφασιστικά στη χαρά, τη δημιουργικότητα και την καλή σου διάθεση, υπογραμμίζει η Πανσέληνος της Τρίτης. Αυτή η δυνατότητα βέβαια δεσμεύεται από έντονο παρασκήνιο και την απροθυμία σου να αφήσεις πίσω σου συμπεριφορές και μοτίβα που σε αποπροσανατολίζουν, σε παιδεύουν και σε απομονώνουν. Αντ' αυτού αφήνεις την καθημερινότητά σου να σε κατευθύνει σε μελλοντικά σχέδια, κόμπι και χρόνο με τους φίλους σου, ως συνήθως. Ο Ερμής στους Διδύμους από τις 30 δίνει έξτρα ανάλαφρο τόνο στα πάντα και υποστηρίζει το φλερτ, το να περάσεις όμορφα ερωτικά, το να συζητήσεις δημιουργικά, ως αντίμετρα στο δράμα και τις φοβίες σου σε συναισθηματικό και υλικό επίπεδο. Στο τέλος της εβδομάδας έχεις ανάγκη από στοργή και προδέρμ για να συνέρθεις σωματικά και ψυχολογικά, πράγμα που σε χαλαρώνει και σε ηρεμεί, ακόμη κι αν σε επίπεδο ρουτίνας και δουλειάς τα πράγματα κινούνται πολύ πιο αργά από ό,τι θα ήθελες.

## ΙΧΘΥΕΣ (18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου)

**Χρειάζεσαι εκ θεμελίων ανανέωση που όμως καθυστερεί**

Οι υποχρεώσεις και οι αγγαρείες τις ρουτίνας σου σε φέρνουν να ασχοληθείς με την κατάσταση σπiti και μέσα σου με διάθεση ανάλυσης και τακτοποίησης, η διαδικασία ωστόσο είναι δύσκολη καθώς τα σχέδιά σου για το μέλλον, οι ανακατατάξεις στον φιλικό σου κύκλο και τον ελεύθερό σου χρόνο διεκδικούν μεγαλύτερο ποσοστό ενέργειας και χρόνο από ό,τι υπολόγιζες. Έτσι καταλήγεις να ασχολείσαι με την καριέρα, τις δημόσιες σχέσεις και γενικά το κοινωνικό σου προφίλ και στόχους ορμώμενος από τα ζητήματα δημιουργικότητας, ερωτικά και τη σχέση με τα παιδιά σου. Οι κουβέντες, επαφές και πιθανώς οι γνωριμίες του τέλους της εβδομάδας σε βάζουν στον ρυθμό του έρωτα, του φλερτ, της διασκέδασης και σε βοηθούν να δεις πιο καθαρά τον εαυτό σου και το πόσο απαραίτητα σου είναι. Βέβαια τα τεκταινόμενα στα επαγγελματικά και τον γάμο σου καθυστερούν πρόσκαιρα την ανανέωση, τα ανοίγματα και τις αλλαγές που χρειάζεσαι και σε γυρίζουν προς το παρόν σε γνώριμες παρέες, νοοτροπίες και υποθέσεις ακαδημαϊκές, συγγενικές και νομικές. **▲**

*\*Για πιο ολοκληρωμένη εικόνα των αστρολογικών σου τάσεων θα πρέπει να διαβάξεις και τον ωροσκόπο σου*



*Η φωνή της Αθήνας*  
*To soundtrack της πόλης*

**102.5**  
**ATHENS**  
**VOICE**  
**RADIO**





adidas

ROCKET SCIENCE  
YOU CAN WEAR



SOLARBOOST

ΒΡΕΪΤΑ ΣΤΑ **ADIDAS STORES** ΚΑΙ ΣΤΟ **ADIDAS.GR**