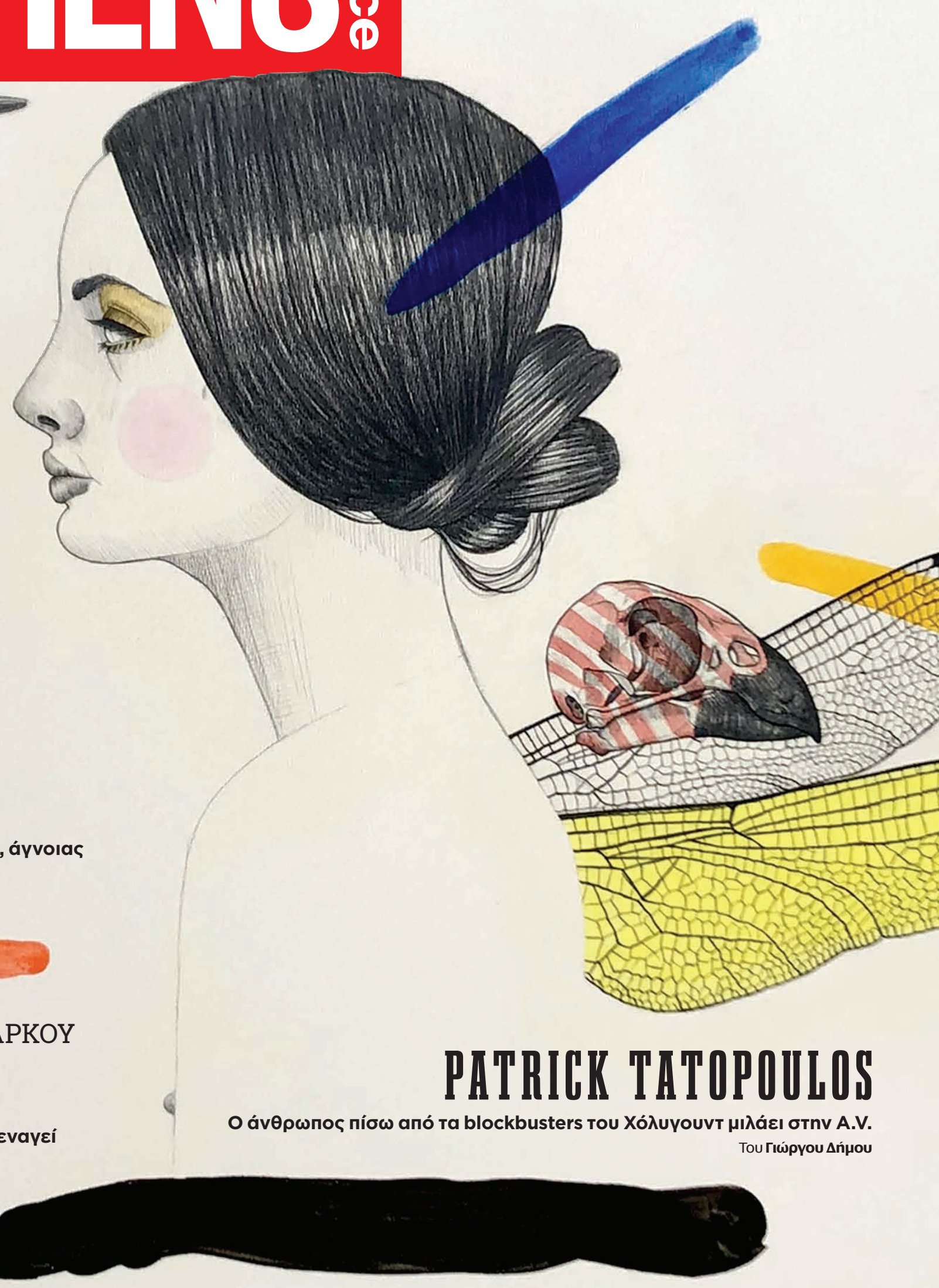


# ATHENS voice



## ΥΣΤΕΡΕΚΤΟΜΗ

Η λέξη που δεν λες

Της Χριστίνας Γαλανοπούλου

## ΓΥΝΑΙΚΟΚΤΟΝΙΑ

Μείξη ποινικού λαϊκισμού, άγνοιας  
και πολιτικής ορθότητας

Της Έφης Λαμπροπούλου

## Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΚΟΥ

Της Κρύσταλλης Γλυνιαδάκη

## ERIC BURDON

Ο μουσικός θρύλος μας ξεναγεί  
στη δική του Αθήνα

Του Δημήτρη Αθανασιάδη

## PATRICK TATOPOULOS

Ο άνθρωπος πίσω από τα blockbusters του Χόλυγουντ μιλάει στην Α.Υ.

Του Γιώργου Δήμου



at **COOK  
HOME**

**Έτσι**  
μαγειρεύουμε  
**ΣΗΜΕΡΑ**



DIRECTSALES



\*Ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα που διεξήχθη από την Cirsapa σε δείγμα 3.200 καταναλωτών στην Ελλάδα. Αναδείχθηκε "Προϊόν της Χρονιάς" στην κατηγορία "Σάλτσες Μαγειρικής".

Σας ευχαριστούμε  
που αναδείξατε  
τις σάλτσες  
COOK at HOME  
"Προϊόν της Χρονιάς".

cookathome.gr  
T: 2310 795 730, 210 665 7680

CookAtHomeProducts | CookAtHomeProducts  
 CookatHomeProducts | Cookathomeproducts





## ΗΛΙΟΘΕΡΑΠΕΙΑ ΣΤΙΣ ΤΑΡΑΤΣΕΣ

Γατί μπορούμε.

### ΧΡΗΣΤΟΣ ΖΑΜΠΟΥΝΗΣ

Μας αρέσει ως πρωταγωνιστής στη διαφημιστική ζώνη. Καθόλου faux pas οι διαφημίσεις του για τα Jumbo.

### AMALIA & THE ARCHITECTS ΚΑΙ SOPHIE LIES

Δύο από τα καλύτερα ονόματα της νέας indie pop ελληνικής σκηνής που θα δούμε στις 22 Απριλίου στη σειρά συναυλιών Fresh Voices στο Γαλλικό Ινστιτούτο, που διοργανώνει ο αγαπημένος μας Voice 102.5. Είσοδος και ποτό μόνο με προσκλήσεις μέσω διαγωνισμού. Συντονιστείτε!

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΒΙΩΣΗΣ ΕΦΗΒΗΣ

1. Δεν πας ΠΟΥΘΕΝΑ μόνη σου, ούτε δυάδα. Τουλάχιστον τρεις θα είστε.
2. Κινητό φορτισμένο power bank μαζί, όχι ακουστικά περπατώντας.
3. Πίνεις μόνο εμφιαλωμένο ποτό που θα το ανοίξουν μπροστά σου, το έχεις ΠΑΝΤΑ στο χέρι σου. Αν το αφήσεις δεν ξαναπίνεις. (@St3llaEntelos)

### ΟΙ ΑΓΓΕΛΙΚΕΣ ΠΟΥ ΜΟΣΧΟΒΟΛΑΝΕ

Είναι οι μέρες που βγαίνουν τα λευκά ανθάκια τους και μας φτιάχνουν τη μέρα. Από τους πιο ωραίους θάμνους που μπορεί να βάλει κανείς στον κήπο του.

### ΑΚΟΥΣΤΗΚΕ

«Βάλε μου 10 ευρώ απόλαυσης»  
(σε βενζινάδικο)



### ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ

Α, εμφανίστηκαν τα drones στο Ισραήλ. Ας ανεβάσουμε λίγο τις τιμές.

### Η ΤΡΕΛΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ

Το νέο frozen yogurt.

### ΤΟ TREND ΤΟΥ ΜΗΝΑ

Να είσαι 50άρης φαν του Nick Cave και να τον κράζεις επειδή δεν έβαλε φθινό εισιτήριο για την εμφάνισή του στη Στέγη. Ούτε 15χρονο.

### ΟΙ ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ ΤΟΥ JUMBO ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΦΑΝΟ ΖΑΟΥΣΗ

Δεν είναι όλοι Πέτρος Γαϊτάνος, πώς να το κάνουμε.

### ΤΑΣΙ+ΡΟΣ

Μια ολέθρια σχέση. Δεν το χρησιμοποιεί κανείς. Αν δεν μπει εκείνο το «ο επιβάτης έχει δικαίωμα να φύγει χωρίς να πληρώσει», τα ροσ θα λειτουργήσουν μόνο σε μια άλλη ζωή.

### ΛΗΓΜΕΝΑ ΑΝΤΙΗΛΙΑΚΑ

Λήγουν σε 3 χρόνια από τη στιγμή που ανοίγουμε το καπάκι τους. Μετά, υπάρχει φόβος να βγούμε με δέρμα σαν στολή παραλλαγής.

### ΘΑΥΜΑΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΙΩΠΗΤΙΚΑ

Όσο πιο αναλφάβητος είσαι, τόσο πιο πολλά χρησιμοποιείς.

### Η ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Δοκιμάσατε να του κάνετε restart;



ΣΕ ΒΛΕΠΩ!

Της ΛΕΝΑΣ ΔΙΒΑΝΗ



## Σε είδα στο φόρουμ των Δελφών

Σε είδα στο φόρουμ των Δελφών. Μόλις είχες καταφτάσει. Έτρεξαν να σου ανοίξουν την πόρτα. Κατέβηκες. Φορούσες μπλε κοστούμι – θα ήταν ανυπόφορο ένα τόσο ζεστό μεσημέρι, αλλά τι να κάνεις; Έχει ένα τίμημα η εξουσία. Ο σοφέρ σου πήρε το τζιπ με τα αλεξισφαιρα τζάμια και πήγε να το παρκάρει. Εσύ προχώρησες με αγέρωχο ύφος. Διέσχισες τη θάλασσα των μπλε κοστούμιων με χαρακτηριστική άνεση, αυτή που σου χάρισε τα ύπατα αξιώματα. Το δικό σου μπλε άλλωστε ξεχώριζε, ήταν πιο βαθύ και sur mesure, στα μέτρα σου. Από πίσω σου ερχόταν μια κουστωδιά από μπράβους, παρατρεχάμενους, προσωπικούς φωτογράφους που έψαχναν τη γωνία που θα αναδείκνυε τις γωνίες του προσώπου σου και θα ελαχιστοποιούσαν τις αγκυλιές μας. Εσύ μπροστά, η φρεγάτα της εξουσίας, και πίσω σου όσοι ζουν για να σε στηρίξουν ώστε να μην πέσεις από το βάθρο σου. Σχηματίζατε ένα επιθετικό τρίγωνο που εμβόλιζε το ηλιόχαρο τοπίο και προχωρήσατε μέχρι το αμφιθέατρο, όπου είχε συμφωνηθεί να δώσεις την παράστασή σου. Ανέβηκες και κάθισες στην πολυθρόνα σπητός, ενώ τα φλας άστραφταν. Ένας μπράβος με τατουάζ ένα περιστρόφο πίσω από το αυτί ήλεγχε τον χώρο για να εξουδετερώσει τους εχθρούς που δεν είχες ήδη εξουδετερώσει εσύ. Οι παρατρεχάμενοι καθίδροιο έσπευδαν να πιάσουν τα μπροστινά καθίσματα για να τους βλέπεις ότι σε βλέπουν. Βαριόσουν και πεινούσες, αλλά τι να κάνεις; Η εξουσία έχει το τίμημά της. Αρχίσεις να μιλάς μηχανικά, ενώ από μέσα σου σκεφτόσουν αν θα παραγγείλεις φαγκρί ή карабидες στη Μαρίτσα στο Γαλαξίδι αργότερα.

### ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει ο **Mateo Andrea**. Εγγονός και γιος καλλιτεχνών (πατέρας του είναι ο Pat Andrea) και μέλος της οικογενειακής καλλιτεχνικής κληρονομιάς All 4 art, ο Ματέο γεννήθηκε το 1983 στο Μπουένος Άιρες όπου και πέρασε τα πρώτα παιδικά του χρόνια. Στο Παρίσι στην εφηβεία του ασχολήθηκε με το γκράφιτι και κατόπιν σπούδασε στην Ανώτερη Εθνική Σχολή Καλών Τεχνών (ENSBA). Από τις 18 Απριλίου παρουσιάζει την πρώτη του ατομική έκθεση στην Αθήνα, στην Alma Gallery, με το χειροποίητο κολάζ. Αυτή η φάση περιλάμβανε υφές, σκηνίσματα, κόλες, κομμάτια και street art. Αυτή η αγάπη συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Δημιουργεί κολάζ για να καταγράψει σημαντικά γεγονότα και στιγμές της ζωής του. @animous\_lynx



-Σ' αρέσει η ζακέτα μου;  
-Ψαγμενιά.  
-Μου την πήρε η μάνα μου.

(Συζήτηση νεαρών αντρών, κινηματογράφος Αθήναιον, Πέμπτη βράδυ)

Νεαρό ζευγάρι στο μετρό. Η κοπέλα εξηγεί στο αγόρι: «Έμαθα ότι στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος κάθε πανσέληνο κάνουν δωρεάν κάποιες δραστηριότητες όπως ποδηλατάδες, μουσική κ.λπ. και μπορείς να κοιμηθείς εκεί. Σου δίνουν λέει και υπνόσακου!»

(Μπλε γραμμή, Παρασκευή απόγευμα)

Συζήτηση ανάμεσα σε πεννιτάρηδες:  
-Πολύ θα ήθελα να πάμε μαζί Rotting Christ.  
-Μπα, δεν θα με αντέξει η μέση μου, αν και το θέλω πολύ.  
-Μα θα είμαστε στα καθίσματα.  
-Rotting Christ σε καθίσματα; Ντροπή.

(Νέον, Ομόνοια, Δευτέρα απόγευμα)

«Σιγά μην τα μαγειρέψε αυτή. Έτοιμα τα πήρε, καλέ, τα φαγητά και μας είπε ότι τα έφτιαξε αυτή».

(Πεννιτάρηδες στο μετρό, Ευαγγελισμός, Δευτέρα πρωί)

Υπάλληλος:  
Σημειώστε το e-mail μου για να μου στείλετε τα αρχεία. Είναι (τάδε), παπάκι, γιαχού, τελεία, τζι-αρ.

Προϊσταμένη:  
Μισό λεπτό... το παπάκι με γιώτα;

(Δημόσια Υπηρεσία, κέντρο Αθήνας)

Ένας ηλικιωμένος με απλανές βλέμμα, κρατώντας ένα κουλούρι, λέει σε μια περαστική νεαρή κοπέλα:

«Μαμά;»

(Θεμιστοκλέους & Γαμβέτα γωνία, Ομόνοια)

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΝΕΣ  
panikoval500@gmail.com

## Ενδοσχολική βία

## Ας ψάξουμε βαθύτερα, αν θέλουμε να την εξαλείψουμε

Του ΛΕΩΝΙΔΑ ΚΑΣΤΑΝΑ

**Η ενδοσχολική βία δεν είναι ένα σημερινό φαινόμενο, υπήρχε πάντα, αλλά σήμερα τείνει να πάρει ανεξέλεγκτες διαστάσεις. Σε βαθμό που να κινητοποιήσει την πολιτεία και να την αναγκάσει να επέμβει με μια σειρά μέτρων που πρόσφατα είδαν το φως της δημοσιότητας. Τόσο κατασταλακτικών όσο και συμβουλευτικών. Ας αναζητήσουμε όμως τις βαθύτερες αιτίες που «λερώνουν» το σημερινό σχολείο.**

**Τ**ο διαφορετικό είναι ότι στους απλούς παραδοσιακούς τσαμπουκάδες στα διαλείμματα ή στο σχολασμα έχουν προστεθεί δράσεις που σχετίζονται με τα ηλεκτρονικά και ψηφιακά μέσα. Διαμοιρασμός φωτογραφιών, προσωπικών στιγμών, παραποιημένες φωτογραφίες, διάδοση ψευδών ειδήσεων στα κοινωνικά δίκτυα, εκβιασμοί, απειλητικά ή υβριστικά μηνύματα. Φυσικά πρωταγωνιστούν οι φήμες που σχετίζονται με τον σεξουαλικό προσανατολισμό, τα ανάλογα υπονοούμενα, οι ανήθικες προτάσεις, οι λοιδορίες, οι αληθινές ή ψευδείς αποκαλύψεις. Υπάρχει τόσο μίσος στη σχολική κοινότητα;

**Το σχολείο είναι κοινωνικός χώρος** σε άμεση επαφή και αλληλεπίδραση με την υπόλοιπη κοινωνία και την οικογένεια και ως εκ τούτου δεν μπορεί παρά να αντιγράφει αυτά που ζει και βλέπει στη μεγάλη εικόνα. Ένα παιδί που βιώνει την ενδοοικογενειακή λεκτική και σωματική βία, είτε προς το ίδιο είτε προς τους γονείς ή τα αδέρφια του, έχει περισσότερες πιθανότητες να βγάλει και κάτι από αυτά στην καθημερινή συμπεριφορά του, άρα και στο σχολείο. Το οποίο ως κλειστός, προστατευμένος χώρος είναι το καλύτερο φυτώριο για την ανάπτυξη παραβατικών συμπεριφορών. Ειδικά όταν το σημερινό σχολείο είναι ιδιαίτερα ανεκτικό σε κάθε είδους ανάλογες συμπεριφορές.

**Συχνά η βίαιη συμπεριφορά** υποβαθμίζεται ή ακόμα χειρότερα εκλαμβάνεται ως δείγμα αντισυστημικής δράσης, οπότε αφήνεται ατιμώρητη με αποτέλεσμα οι βίαιοι έφηβοι να αποθρασύνονται. Για παράδειγμα, η «κατάληψη» του σχολείου που συχνά συνοδεύεται από βανδαλισμούς, δεν χαρακτηρίζεται ως παράνομη πράξη, δεν κινητοποιεί τους κατασταλακτικούς μηχανισμούς του κράτους, δεν επιφέρει κυρώσεις. Αφήνεται να σβήσει μόνη της. Παράγει όμως ιδεολογία, διότι εκλαμβάνεται ως πράξη εξόχως πολιτική, ως αντίσταση σε σχετικές πολιτικές επιλογές της εκάστοτε κυβέρνησης, ως αντίσταση στο «σύστημα». Ως εφηβική αντίδραση στην αδικία.

**Η διακίνηση και χρήση παράνομων ουσιών** στο σχολείο είναι ένα μεγάλο ταμπού για το οποίο δεν μιλάει σχεδόν κανείς, ούτε καν η ίδια η πολιτεία. Είναι σαν να μην υπάρχει αλλά όλοι ξέρουν ότι υπάρχει και συμβαίνει. Μπορεί να γίνονται ενδοσχολικές ή εξωσχολικές ημερίδες για τα «ναρκωτικά» αλλά ελάχιστοι τολμούν να βάλουν τον «δάκτυλον επί τον τύπον των ήλων», από τον φόβο της εμπλοκής των υπηρεσιών δίωξης, τον στιγματισμό των

ενόχων, την ενημέρωση των γονέων κ.λπ. Και όταν σπρώχνεις τα προβλήματα κάτω από το χαλί δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν. Κάποια στιγμή το χαλί φουσκώνει και τότε δεν κρύβεται αλλά και δεν μαζεύεται.

**Η αντιαυταρχική εκπαίδευση** εμφανίζεται ως πολιτική άποψη στις αρχές της δεκαετίας '80, με τις καλύτερες των προθέσεων. Το αυταρχικό, εξουσιαστικό και σκληρά τιμωρητικό σχολείο της δικτατορικής περιόδου ορθώς υποχωρεί και αντικαθίσταται από το σχολείο της συναίνεσης, της συμβουλευτικής και της πειθούς. Η είσοδος νέων εκπαιδευτικών που προέρχονται από τη λεγόμενη «γενιά του Πολυτεχνείου», φέρνει νέο, εκσυγχρονιστικό και ευρωπαϊκό αέρα στις σχολικές αίθουσες και αυτό δρα ανακουφιστικά για όλα τα μέλη της σχολικής κοινότητας. Μόνο που σταδιακά κυλάει, χωρίς να το καταλαβαίνει η ίδια, σε ένα καθεστώς ασυδοσίας που διαπαιδαγωγεί λανθασμένα διότι απαλείφει τους κανόνες και γκρεμίζει τα όρια. Την ίδια εποχή, στον ίδιο ρυθμό χορεύει και ολόκληρη η κοινωνία ειδικά στις μεγάλες πόλεις και φυσικά η ελληνική οικογένεια. Η δανεική ευμάρεια και η αλόγιστη πολιτικοποίηση των πάντων δεν αφήνει τους νέους αλώβητους.

**Αν παλιότερα κυριαρχούσε** η φρικτή φράση του γονιού «Δάσκαλε, μόνο τα κόκαλα γερά» που προέτρεπε στην άσκηση βίας προς συνεισισμό, σταδιακά οδηγούμαστε στην απαίτηση του κηδεμόνα για καθολική ατιμωρησία. Σε ένα τέτοιο περιβάλλον είναι φυσικό κάποια παιδιά να παρερμηνεύουν τον ρόλο του σχολείου, να μην αντιλαμβάνονται ότι υπάρχουν όρια, να νομίζουν ότι η σχολική τάξη είναι το σαλόνι του σπιτιού τους και το προαύλιο η εξέδρα του γηπέδου. Η ανάπτυξη του βίαιου οπαδισμού έχει τη δική της συμμετοχή στη σχολική βία και παραβατικότητα. Η Πολιτεία ανέχεται την οπαδική βία υπό τον φόβο ότι η καταστολή της θα επιφέρει πολιτικό κόστος, και αυτή μετατρέπεται σε αποδεκτή κοινωνική εκδήλωση που φθάνει μέχρι και το σχολικό περιβάλλον. Εδώ να σημειώσουμε ότι μέχρι χθες το σχολείο δεν υποχρέωνε κανέναν γονέα ή μαθητή να υπογράψει ένα συμβόλαιο κανόνων, τους οποίους πρέπει να τηρούν οι μαθητές ζώντας και σπουδάζοντας σε έναν χώρο 7 ώρες την ημέρα για 5 ημέρες την εβδομάδα. Όλα αφιόνταν στην ανοχή των συμμετεχόντων.

**Παράλληλα, σε όλη αυτή τη μακρά διάρκεια** των 40 χρόνων η μαθησιακή αποστολή του σχολείου υποχωρεί δραματικά μια και αντικαθίσταται από το φροντιστήριο και την εξωσχολική σχετική δραστηριότητα. Συνεπώς ολοένα και λιγότερα παιδιά αντιλαμβάνονται πια το δημόσιο σχολείο ως τον βασικό φορέα της εκπαίδευσής τους. Τα περισσότερα το βλέπουν ως ένα υποχρεωτικό βωρο, ανάξιο λόγου

και ως εκ τούτου απαξιώνονται στα μάτια τους τόσο οι δομές όσο και το προσωπικό του. Η αποστολή του σχολείου υποβαθμίζεται οπότε είναι πια ευκολότερη η κοπάνα, η κατάληψη, οι καταστροφές, η πλάκα, αλλά και η βία.

Σε όλη αυτήν την περίοδο η πολιτεία νομοθετεί ώστε η προαγωγή να είναι παιχνίδι, οι βαθμοί πληθωρικοί, τα όρια των απουσιών επί της ουσίας ελαστικά, η αποβολή σπάνια και η ανοχή ο μόνος κανόνας. Η ίδια η πολιτεία απαξιώνει την αποστολή του σχολείου και το λειτουργήμα των εκπαιδευτικών, και αυτοί συναινούν με πρόσχημα τον «αντιαυταρχισμό». Σε ένα σχολείο με προσχηματικούς κανόνες όλοι περνούν καλύτερα, κανείς δεν φωνάζει ότι κόπηκε. Σήμερα δεν υπάρχουν ούτε καν μετεξεταστέοι. Και αν δίνουν κάποιες αποβολές ο σύλλογος των διδασκόντων έχει το δικαίωμα να σβήσει στο τέλος της χρονιάς τις σχετικές απουσίες. Και αυτό είναι ένα από όσα καταργεί το Υπουργείο Παιδείας σήμερα και δικαίως.

**Σε ένα περιβάλλον θεσμικής ασυδοσίας** είναι φυσικό να αναπτύσσονται παντός είδους παραβατικές συμπεριφορές, όπως αυτές που ανέφερα, και ζούμε όλοι μας ως πολίτες αυτής της χώρας. Ακόμα και ως ένδειξη ανίας. Στο τέλος το μόνο που μένει βράχος ακλόνητος, αξιόπιστος και αδιάβλητος είναι οι πανελλήνιες εξετάσεις εισαγωγής στα ΑΕΙ. Και γι' αυτό όλοι και από πολύ νωρίς ασχολούνται με αυτές. Είναι δυστυχώς το μόνο διακύβευμα. Και γι' αυτό είναι μια παράλογα σκληρή, επίπονη και πολυεξοδη διαδικασία. Διότι οι δύο εβδομάδες που σχεδόν διαρκούν διασώζουν και δικαιώνουν μια πορεία 12 χρόνων στα σχολικά θρανία. Τραγικό.

**Τα πρόσφατα μέτρα** που προτείνει η πολιτεία είναι όλα προς τη σωστή κατεύθυνση και μόνο άνθρωποι που στοχεύουν στην πλήρη διάλυση της εκπαίδευσης θα διαφωνήσουν ολοκληρωτικά. Το ερώτημα είναι αν θα εφαρμοστούν στην πράξη. Και γι' αυτό πολλοί άνθρωποι της εκπαίδευσης δεν είναι αισιόδοξοι. Αν δεν αλλάξει η αντίληψη μεγάλου μέρους της ελληνικής οικογένειας για τη διαπαιδαγώγηση των παιδιών της, αν δεν υποχωρήσει η βία παντός είδους στην καθημερινή ζωή και αν δεν αποκτήσει και πάλι το σχολείο τη δική του αξία,

τα πράγματα δύσκολα θα αλλάξουν. Αν η εκπαιδευτική κοινότητα δεν αποβάλει τον ντεμέκ αντισυστημισμό της και αν οι αρχές δεν ελέγξουν την εφαρμογή των όποιων διατάξεων νομοθετούν, τα πράγματα δεν θα αλλάξουν. Αν δεν εισάγουμε σοβαρά κοινωνικά μαθήματα, αισθητική και τέχνη στο σχολείο, δεν διαπαιδαγωγούμε κανέναν. Μόνο με μαθηματικά και φυσική δεν διαπλάθουμε προσωπικότητες, ούτε υπεύθυνους ακαδημαϊκούς πολίτες. Η κοινωνία μας δουλεύει χρόνια για την πλήρη απαξίωση του δημόσιου σχολείου και η ανάσχεση είναι έργο τιτάνιο. Αλλά η ελπίδα πεθαίνει πάντα τελευταία. **Α**

**Η ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΑΣ ΔΟΥΛΕΥΕΙ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΛΗΡΗ ΑΠΑΞΙΩΣΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΚΑΙ Η ΑΝΑΣΧΕΣΗ ΕΙΝΑΙ ΕΡΓΟ ΤΙΤΑΝΙΟ. ΑΛΛΑ Η ΕΛΠΙΔΑ ΠΕΘΑΙΝΕΙ ΠΑΝΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ.**

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελάς

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπίλη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πechλιβανίδης

Διεύθυνση Web Δημήτρης Αθανασιάδης

Αρχισυντάξια

Δανάη Καμζόλα (Podcast &amp; City Guide)

Editorial Manager Ηλένα Κρητικού Βοηθός αρχισυντάκτη Τόνια Ζαραβέλα

Τεχνικός διευθυντής Βάιος Συστηριμάς

Social Media Manager Τάσος Ανέστης

SEO Leadership Γεράσιμος Τζαμαρέλος

Υπεύθυνος ύλης Τάκης Σκριβάνος Επιμέλεια ύλης Δήμητρα Γκρουσ Διόρθωση κειμένων Φανή Κουλούτζου

**Συντακτική ομάδα:** Κ. Αθανασιάδης, Ν. Αμαντίς, Μ. Ανδριωτάκη, Ε. Βαρδάκη, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Π. Γεροδήμος, Ν. Γεωργελάς, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Γιαννακίδης, Ι. Γκομούζα, Κ. Γλυσιαννάκη, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δήμος, Θ. Ευθυμίου, Γ. Ζερβογιάννη, Μ. Ζουμπουλάκη, Κ. Καϊμάκης, Σ. Καλαμαντή, Μπ. Καλογιάννης, Κ. Καμπούσου, Δ. Καραθάνος, Α. Κασαμπαλή, Σπ. Λαμπρόπουλος, Α. Μανουσάκη, Μ. Μανωλοπούλου, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζάρογλου, Τζ. Μελιτά, Γ. Μπελεσιώτης, Α. Μιρουντζάκη, Γ. Νένες, Γ. Χ. Παπαδόπουλος, Δ. Παπαδόπουλος, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Γ. Παυριανός, Μ. Προβάτας, Τζ. Ρουσάκη, Μ. Ι. Σιγαλού, Τ. Σκραπαλιώρη, Ζ. Σφυρή, Α. Τριανταφυλλίδη, Σ. Τριανταφυλλίου, Σ. Τσιτσόπουλος, Γ. Φλωράκης, Ε. Χελιώτη, Κ. Χριστοφόρου, Γ. Ψύχας, Ε. Ψυχούλη

Γραμματεία Σύνταξης Γεωργία Σκαμάγκα info@athensvoice.gr avguide@athensvoice.gr

Ατελιέ Sotos Anagnos

LOOKmag Κωνσταντίνα Βλαχοπούλου

Creative Manager Θάνος Ψυλλίδης Creative Marketing Manager Λαμπρινή Τρούγκου

**Εικονογραφήσεις** art@athensvoice.gr  
**Φωτό:** Θανάσης Καρατζάς, Γιώργος Ζαρχώνης, Τάσος Βρεττός, Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Χρήστος Κισατζεκιάν, Δημήτρης Κλεάνθης, Μαρία Μαρκεζίη, Πέτρος Νικόλτσος, Λάζαρος Γραϊκός

Account Directors

Γιώτα Αθανασοπούλου, Κωνσταντίνα Ευθυμίου, Βόννη Ζαφειροπούλου

Direct Market Advertising Director Άννα Αντωνίου

Direct Market Advertising Managers Μιχάλης Δρακάκης, Εύα Βαλαμβάνου, Νώντας Νταμπάνης, Ελεωνόρα Τζεφρόνη

Advertising &amp; Marketing Director VOICE 102.5 Κική Μαλέρδου

Συντονισμός Διαφήμισης Μαίρη Κούρτη marketing@athensvoice.gr  
Digital Traffic Manager Εύη Τανράρη  
Digital Advertising Coordinator Μίνα Γιαννάκη

Διεύθυνση Λογιστηρίου Έρην Μούρτζη Λογιστήριο Ουρανία Μιχάλη, Βασίλης Νάκος, Μαίρη Λυκούση

Διαχωρισμοί - Εκτύπωση

«Καθημερινές Εκδόσεις ΑΕ»

Athens Voice S.A.

Χαρ. Τρικοπύνη 22, 106 79 Αθήνα  
Σύνταξη: 210 3617.360, 3617.369, fax: 210 3632.317  
Διαφήμιστικό: 210 3617.530, fax: 210 3617.310  
VOICE 102.5: 210 3648.213  
Αγγελίες: 210 3617.369  
Λογιστήριο: 210 3617.170

www.athensvoice.gr

Αν δεν βρίσκετε την Α.Υ. στα σημεία διανομής, επικοινωνήστε: 210 3617.360, 210 3617.369  
Κωδικός εντύπου: 7021  
ISSN 1790-6164

ATHENSvoice

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





# ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΙΑ ΜΕΡΑ ΣΤΗ NETCOMPANY-INTRASOFT

Τις πόρτες της σε φοιτητές και αποφοίτους

άνοιξε η κορυφαία εταιρία Πληροφορικής στην Ελλάδα

➔ Ποια είναι τα νέα trends στον κλάδο της Τεχνολογίας; Ποια skills χρειάζεται για να εργαστεί κανείς σε μία IT εταιρία; Πώς θα επιλέξει τον ρόλο που του ταιριάζει πραγματικά, ώστε να εκτοξεύσει την καριέρα του;

Αυτά είναι μόνο κάποια από τα θέματα που παρουσιάστηκαν και συζητήθηκαν στην Ημέρα Καριέρας με τίτλο «A day @ Netcompany-Intrasoft», κατά την οποία η εταιρία άνοιξε για πρώτη φορά τα γραφεία της στο Μαρούσι για 65 φοιτητές και πρόσφατα αποφοίτους από ελληνικά πανεπιστήμια, παρέχοντας πολύτιμες πληροφορίες και συμβουλές μέσα από ομιλίες και workshops.

**Κατά την επίσκεψή τους**, οι φοιτητές και οι απόφοιτοι είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν την εταιρία και την κουλτούρα της, να πάρουν σημαντικά insights για τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο και για τις ειδικότητες με αυξημένη ζήτηση, αλλά και να λάβουν πρακτικές συμβουλές για το πώς να προσεγγίσουν τα πρώτα βήματα στη σταδιοδρομία τους. Συνομίλησαν με κορυφαίους επαγγελματίες της εταιρίας, οι οποίοι μοιράστηκαν τη γνώση και τις εμπειρίες τους, ενώ παρακολούθησαν και workshops σχετικά με Software Development, DevOps, Applications Security, Business Analysis, και Software Testing.

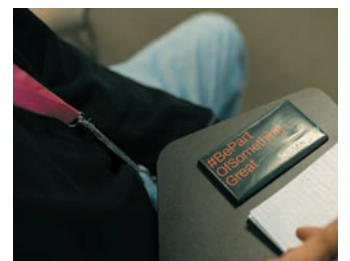
«Με τη δράση αυτή φιλοδοξούμε να εμπνεύσουμε τους φοιτητές και να καθοδηγήσουμε αυτούς που αποφοίτησαν πρόσφατα στα πρώτα τους επαγγελματικά βήματα. Να δημιουργήσουμε μια γέφυρα μεταξύ πανεπιστημίου και εργασιακής ζωής. Είναι πραγματικά μεγάλη μας χαρά να στηρίζουμε ταλαντούχους νέους και νέες που ετοιμάζονται να γράψουν τη δική τους ιστορία στην Τεχνολογία», μας λέει ο Πέτρος Κολώνιας, HR Director της Netcompany-Intrasoft.

Η δράση αυτή αποτελεί μόνο



ένα κομμάτι των πρωτοβουλιών που απαρτίζουν το βραβευμένο πρόγραμμα ΕΚΕ «Netcompany-Intrasoft YOUTH». Οι πιο σημαντικές πρωτοβουλίες του είναι: Η στρατηγική συνεργασία με τη ΜΚΟ «The Tipping Point», όπου μέντορες της εταιρίας συναντούν διαδικτυακά μαθητές και μαθήτριες σχολείων σε απομακρυσμένες πόλεις, χωριά και νησιά της Ελλάδας, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να ανακαλύψουν τον κλάδο της Πληροφορικής. Προγράμματα πρακτικής άσκησης, ώστε να εκπαιδευτούν οι φοιτητές δίπλα στο εξειδικευμένο προσωπικό της εταιρίας και να διεκδικήσουν θέσεις εργασίας. Δωρεές τεχνολογικού εξοπλισμού σε σχολεία, πανεπιστήμια και ΜΚΟ. Αλλά και η κορυφαία δράση «Περισσότερες νέες γυναίκες στον κλάδο της Πληροφορικής», με στόχο να εμπνεύσει τη νέα γενιά κοριτσιών να οραματιστούν το επαγγελματικό τους μέλλον στον κλάδο του IT.

**Άλλωστε**, το όραμά της είναι να αξιοποιήσει την Πληροφορική και την Τεχνολογία προς ένα βιώσιμο, κοινωνικά υπεύθυνο και ψηφιακά ασφαλές μέλλον. Αφετηρία είναι οι ίδιοι οι νέοι που θα το δημιουργήσουν.●



Σε μια εποχή που η Πληροφορική διδραματίζει κορυφαίο ρόλο στις τεχνολογικές εξελίξεις και που ολοένα αυξάνεται η ζήτηση για τεχνολογικό ταλέντο, η Netcompany-Intrasoft, η μεγαλύτερη εταιρία Πληροφορικής στην Ελλάδα, άνοιξε τα γραφεία της σε φοιτητές και σε αποφοίτους, με στόχο να τους στηρίξει στα πρώτα τους επαγγελματικά βήματα, σε μια μέρα γεμάτη ομιλίες, workshops και πρακτικές συμβουλές.



# ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Του ΣΤΑΜΑΤΗ ΖΑΧΑΡΟΥ

**300** και πλέον ρουκέτες και drones εκτόξευσε το βράδυ του Σαββάτου του Ιράν κατά του Ισραήλ.

**99%** των αντικειμένων κατερρίφθησαν από το Iron Dome.

**10** ετών ήταν το μοναδικό θύμα – ένα κορίτσι από οικογένεια μουσουλμάνων βεδουίνων, που τραυματίστηκε στο νότιο Ισραήλ.

**40.000** με 50.000 δολάρια κοστίζει κάθε αναχαιτιστικός πύραυλος του Iron Dome. Γι' αυτό και το σύστημα είναι φτιαγμένο έτσι ώστε να αναχαιτίζει μόνο πυραύλους που κατευθύνονται σε κατοικημένες περιοχές. Εκεί, δηλαδή, που στόχευσε το Ιράν.

**3,5** εκατ. δολάρια έκαμτος κόστιζαν οι αεροπορικοί πύραυλοι που χρησιμοποιήθηκαν επιπρόσθετα του Iron Dome.

**1,35** δισ. δολάρια ήταν το κόστος της αναχαιτιστικής επίθεσης του Ιράν, για το Ισραήλ.

**38** δισ. δολάρια θα διαθέσουν οι ΗΠΑ στο Ισραήλ για την ανάπτυξη του Iron Dome, στο διάστημα από το 2019 έως το 2028.

**2,2** τρισ. δολάρια ήταν πέρυσι οι παγκόσμιες στρατιωτικές δαπάνες. Αναμένεται δε να αυξηθούν τα επόμενα χρόνια.

**41** καταγγελίες για ενδοσχολική βία και εκφοβισμό κατατέθηκαν στη σχετική πλατφόρμα που δημιούργησε το Υπουργείο Παιδείας κατά τις πρώτες 5 ημέρες λειτουργίας της.

**8** καταγγελίες έγιναν από μαθητές και 33 από γονείς, σύμφωνα με σχετικές δηλώσεις του αρμόδιου υπουργού Κυριάκου Πιερρακάκη.

**19** προσαγωγές και συλλήψεις ανηλίκων έκανε το βράδυ της Παρασκευής η ΕΛΑΣ και πρόλαβε ένα ακόμη «ραντεβού συμπλοκής»



© EPA / APRIL FONTE

**83** ετών άφησε τον μάταιο τούτο κόσμο ο διεθνούς φήμης Ιταλός σχεδιαστής Roberto Cavalli.

**6** παιδιά με 3 διαφορετικές συζύγους έκανε ο μακαρίτης. Το τελευταίο στις 8 Μαρτίου 2023, σε ηλικία 82 ετών.

στην περιοχή της Βούλας.

**41%** των διαθέσιμων πόρων από το Ταμείο Ανάκαμψής έχει λάβει η Ελλάδα, σύμφωνα με την έκθεση του διοικητή της Τράπεζας της Ελλάδας.

**15** δισ. ευρώ είναι το σύνολο των εισπραχθέντων, εκ των οποίων €7,7 δισ. ευρώ σε επιχορηγήσεις και €7,3 δισ. ευρώ σε δάνεια.

**26%** των συμφωνημένων στόχων του προγράμματός της χώρας μας έχουν υλοποιηθεί και για τον λόγο αυτό η Ελλάδα είναι από τις λίγες χώρες που έχουν εισπράξει τρεις δόσεις επιχορηγήσεων και δανείων.

**152,3%** του ΑΕΠ θα είναι το Δημόσιο χρέος της Ελλάδας το 2024.

**185,7%** του ΑΕΠ ήταν το χρέος το 2017, όταν και έφτασε στο πικ του.

**600** διαγωνισμούς για έργα ύψους 2,5 δισ. του Ταμείου Ανάπτυξης και Ανθεκτικότητας στην Ελλάδα ερευνά η Ευρωπαϊκή Εισαγγελία.

**10** εταιρείες τηλεοπτικών, πληροφορικής και συμβούλων κέρδισαν όλα τα έργα με διεθνείς διαγωνισμούς

**500** εκατ. ευρώ εκτιμάται η περιουσία του ανθρώπου που λάτρευε το μπρόκ. Διόλου άσχημα για ένα ορφανό (αλλά ταλαντούχο) φτωχό παιδί. Ο πατέρας του εκτελέστηκε από τους Ναζί στη σφαγή της Καβρίλια το 1944.

που διενήργησε το 2020-23 το Υπουργείο Ψηφιακής Διακυβέρνησης. Εδώ που τα λέμε, δεν είναι και λίγες.

**1** μόνο εταιρεία συμμετείχε στους περισσότερους διαγωνισμούς, όπως έγραψε το Politico. Χωρίς να εξηγήσει γιατί δεν κατέβηκαν και άλλες εταιρείες.

**30,1%** έως 34,1% είναι η εκτίμηση του εκλογικού αποτελέσματος για τη ΝΔ, σύμφωνα με δημοσκοπήση της Opinion Poll.

**14%-16%** είναι η αντίκτιμηση για τον ΣΥΡΙΖΑ και 11,4%-13,4% για το ΠΑΣΟΚ. «Βεβαίως και πάμε για πρώτο κόμμα» επιμένει ο Κασσελάκης. «Το ΠΑΣΟΚ δεύτερο κόμμα στις ευρωεκλογές» είπε στους Δελφούς ο Ανδρουλάκης. Για να ικανοποιηθούν και οι δύο προδοκίες θα πρέπει η ΝΔ να έρθει τρίτη.

**70%** του στόλου των οχημάτων δεν έχει Κάρτα Ελέγχου Καυσαερίων.

**6,5** εκατ. οχήματα κινούνται εκπέμποντας υπερβολικές ποσότητες CO<sub>2</sub>.

**9,7%-11,7%** είναι η εκτίμηση για την Ελληνική Λύση.

**63.000** πολίτες ψήφισαν στις εκλογές για την επιλογή των 35 υποψηφίων που θα στελεχώσουν το ευρωψηφοδέλτιο του ΣΥΡΙΖΑ.

**57.000** είναι παλιά και νέα μέλη και περίπου 6.000 φίλοι, σύμφωνα με ρεπορτάζ

του κομματικού εντύπου.

**5.200** ευρώ θα λαμβάνει συνολικά (συνυπολογίζοντας το μισθό του) κάθε αστυνομικός που θα αποσπασθεί από την περιφέρεια στην Αθήνα ή τη Θεσσαλονίκη, κατόπιν σχετικής εντολής του αρμόδιου υπουργού Μιχάλη Χρυσόχοϊδη.

**1.000** ευρώ λαμβάνει ως μισθό κάθε αστυνομικός που κατοικεί ήδη σε Αθήνα ή Θεσσαλονίκη.

**2** μήνες είναι η διάρκεια των αποσπάσεων και μπορεί να επεκταθεί μέχρι τους 4 μήνες. Οι συγκεκριμένοι αστυνομικοί θα συγκροτούν διμοιρίες ΟΠΚΕ και θα περιπολούν σε περιοχές με υψηλά ποσοστά εγκληματικότητας.

**32%** του στόλου των κυκλοφορούντων οχημάτων περνά από ΚΤΕΟ. Οι υπόλοιποι απλά αδιαφορούν. Μαζί τους και οι αρχές.

**2,8** εκατ. οχήματα παραμένουν εντελώς ανεξέλεγκτα και φυσικά χωρίς καμία συνέπεια.

**ΣΤΟ** 4,5% του στόλου των οχημάτων που ελέγχονται διαπιστώνονται σοβαρές ελλείψεις ενώ το αντίστοιχο ποσοστό στα υπόλοιπα κράτη μέλη ανέρχεται σε 15%.

**70%** του στόλου των οχημάτων δεν έχει Κάρτα Ελέγχου Καυσαερίων.

**6,5** εκατ. οχήματα κινούνται εκπέμποντας υπερβολικές ποσότητες CO<sub>2</sub>.

**63** νεκροί ανά εκατομμύριο κατοίκων είναι η θλιβερή στατιστική των τροχαίων ατυχημάτων στην Ελλάδα για το 2022. Η επίδοσή μας φέρνει στην τέταρτη θέση της Ε.Ε.

**78** νεκρούς/εκατ. καταγράφει η Βουλγαρία και βρίσκεται στην πρώτη θέση, ενώ ακολουθούν Λετονία και Πορτογαλία με 68.

## VERBA VOLANT

ΜΑΙΡΗ ΣΥΝΑΤΣΑΚΗ

«Μου έκανε άσχημη εντύπωση όταν έμπαινα σε site με βρεφικά και υπήρχε ο διαχωρισμός αγόρι-κορίτσι».

Έτσι είναι. Και πού να δείτε τον απόλυτο σεξισμό όταν –αργότερα– συνειδητοποιήσετε ότι απαγορεύεται στα αγόρια να κάνουν τεστ Παπ.

ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ

«Ακούστε και διαβάστε μια αλήθεια, καρτασεκαρισμένη. Στη σημερινή ΡΩΣΙΑ, που έχει πληθυσμό 145 εκ., το κάθε σπιτικό πληρώνει €28/μήνα για φως, νερό, τηλεφωνο-ίντερνετ, η βενζίνη €0,30/lit, νοσοκομεία-φάρμακα και παιδεία δωρεάν. Ο χαμηλός μισθός €850. Εμείς γιατί δεν μπορούμε; Δεν μας αφήνει η Protergia, η Energy, η ΔΕΗ, και οι λοιπές ιδιωτικές;»

Δεν ξέρω πώς «καρτασεκαρε» ο φιλαλήθης μουσικός αλλά με απλό google search βρίσκει κανείς εύκολα ότι ο κατώτατος μισθός στη Ρωσία το 2022 ήταν 250 δολάρια. Μικτά, 12 μισθοί. Η μόνη αλήθεια, λοιπόν, σύντροφε (εκτός από τους ΣεξΠίστολς), είναι ότι κάνεις φιλοπουτινική προπαγάνδα. Ελπίζω ακουσίως.

ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΒΕΛΑΣ

«Όλοι οι συστημικοί ζουν εντός του συστήματος, άρα αποκλείεται να είναι αντισυστημικοί. Άρα και εγώ συστημικός είμαι, απλώς σε ένα σύστημα που έχει συσταθεί εδώ και χιλιάδες χρόνια να είναι αυτό ακριβώς που είναι γι' αυτό και προσπαθώ όσο μπορώ να μην είμαι συστημικός κάνοντας πράγματα τα οποία βγαίνουν αυθόρμητα. Δεν έχω λεφτά, δεν είμαι συστημικός, ανήκω στο σύστημα θέλοντας και μη».

ιλάμε για συστημικό «κάψιμο». Τύπου Εδεσσαϊκού.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥΜΠΑΣ

«Εδώ και τώρα η κυβέρνηση να αποσύρει τη στήριξή της στο κράτος-δολοφόνο του Ισραήλ». Η δήλωση έγινε μετά από την επίθεση με 300+ ρουκέτες, βλήματα, πυραύλους και drones από το έδαφος του Ιράν. Για τους θρησκόληπτους Ιρανούς που επιτίθενται εδώ και μήνες δι' αντιπροσώπων σε ό,τι κινείται και καταδυναστεύουν τον λαό τους ούτε λέξη. Διότι όπως έχει πει ο σύντροφος Στάλιν: «Εμείς οι κομμουνιστές δεν είμαστε κοινοί άνθρωποι. Είμαστε φτιαγμένοι από άλλη πάστα».

## Όταν ο Στέφανος νοστάλησε την Περών

Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Είναι προφανές πως ο πρόεδρος του ΣΥΡΙΖΑ «ζει τον μύθο» του στην Ψωροκώσταινα, η οποία «ψοφάει» για χλιδή, κουτσομπολιό, πληθωρικό lifestyle, ακόμα και για πολιτικές απρέπειες. Κυρίως, η Ψωροκώσταινα ανέχεται τη χαστική φλυαρία των πολιτικών της. Ο δημοσιογράφος και η τέχνη του αποπροσανατολίζουν διά της πλαγίας είναι τα μέσα, τα οποία οδηγούν το πολιτικό θέαμα στα ασφαλή λιμάνια της ανυποληψίας.



Στέφανος Κασσελάκης ζει τον μύθο του σε ένα διαμέρισμα αξίας 1,8 εκατ. ευρώ στο Κολωνάκι αρνούμενος πεισματικά να ξε-

καθαρίσει πού βρήκε τα λεφτά, σε ποιες εταιρείες συμμετέχει, πόσες μετοχές κατέχει, ποιους τραπεζικούς λογαριασμούς διακινεί. «Δεν είσαι ο λογιστής μου» δηλώνει θεατρικά προσποιούμενος τον θυμωμένο στον δημοσιογράφο, που διαδραματίζει ρόλο διαμεσολαβητή μεταξύ της επαναλαμβανόμενης «μη αλήθειας» του πολιτικού Κασσελάκη και της άσβηστης δίψας του θεατή να απολαύσει την πολιτική θεατρικότητα της επαναλαμβανόμενης αοριστίας, η οποία ουδεμία σχέση έχει με την αλήθεια αλλά χαρακτηρίζει τόσο καθοριστικά τον πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ.

Ο Στέφανος Κασσελάκης οχυρώνεται πίσω από μια ασύμβατη με το αξιωμα του δήθεν αφέλεια, την οποία χρησιμοποιεί ως προπέτασμα καπνού προκειμένου να μην απαντήσει ευθέως στα αυτονόητα. Ακούστηκε κάποια στιγμή να διατείνεται πως δεν γνωρίζει επακριβώς σε πόσες εταιρείες συμμετέχει αποδεχόμενος, ωστόσο, ότι n... μητρική εταιρεία είναι μία και μόνο μία, διότι αυτήν τη λεπτομέρεια προφανώς την είχε πρόχειρη στη μνήμη του. Φαντάζεστε πραγματικά κάποιον άλλον ηγέτη αριστερού κόμματος στην Ελλάδα, από τον Ηλιού έως τον Κύρκο, τον Δρακόπουλο έως τον Φλωράκη, από την Παπαρήγα έως τον Μπανιά, να διακύβευε με τόσο επιθετική αναξιοπιστία και τόσο ελαφρότητα την πθική και πολιτική του υπόσταση; Αδιανόητο. Για τον Στέφανο Κασσελάκη, η αυτοδιακομώδωση είναι επικοινωνιακό τρικ και η φλυαρία, επίδειξη φιλικότητας προς το απολίτικο κοινό του. Ο μέσος Έλληνας τελικά μπορεί και να τον φθονεί ή απλώς να επιθυμεί να του μοιάσει. Ο Κασσελάκης εμβάπτιστηκε στην κολυμβήθρα του αμερικανικού ονείρου, κατά τους δικούς του ισχυρισμούς. Αυτό αρκεί ώστε να πυροδοτήσει πολλαπλές ονειρώξεις στους φανατικούς καταναλωτές του απολίτικου lifestyle. Πολλαπλές ονειρώξεις και όχι οργασμούς, διότι μια τέτοια κατάληξη θα προϋπέθετε συνειδητή συμμε-



τοχή σε μια πολύ δύσκολη διαδικασία διασφάλισης κοινής εμπιστοσύνης. Το επικοινωνιακό παίγνιο του Στέφανου Κασσελάκη ούτε αποδέχεται ούτε επιδιώκει ούτε και απαιτεί την έννοια της εμπιστοσύνης. Αντιθέτως. Ο πρόεδρος του ΣΥΡΙΖΑ υιοθετεί ένα επικοινωνιακό μοντέλο το οποίο καθοδηγείται από κάποιον κατ' εξακολούθηση απατηλό δαίμονα, που οδηγεί τον πολίτη στον κόσμο της ψευδούς συνειδησης σε περιβάλλον απατηλής πραγματικότητας. Είναι προφανές πως ο πρόεδρος του ΣΥΡΙΖΑ διαθέτει εγγυήσεις. Κάποιος, κάποιος, κάπου, κάποτε, τον διαβεβαίωσαν πως με ασφάλεια και κάποιο κέρδος, όχι αναγκαστικά οικονομικό, θα μπορούσε να σκηνοθετήσει και στη συνέχεια να «παίξει» τον ρόλο ενός «Ιπτάμενου Ελληνοαμερικανού» σε μια θεατρική παράσταση διάρκειας, με ημερομηνία λήξης βεβαίως. Αυτή η «παράσταση» θα ήταν (είναι ήδη) μέρος μιας ευρύτερης αναδιάρθρωσης ενός μαραζωμένου, αντιπαραγωγικού και προφανώς αναξιόπιστου πολιτικού συστήματος, το οποίο ισορρόπησε μεν τη χώρα μετά το 2010, αλλά αδυνατεί να δρομολογήσει τη meta-global crisis πορεία της.

Ο πρόεδρος του ΣΥΡΙΖΑ παίζει με όρους Ντέλαγουερ, σε μια κοινωνία η οποία εξακολουθεί να βιώνει τα εσωψυχικά της μεταξύ Αμαλιάδας και Πύργου Ηλείας, για να είμαστε ακριβείς. Δηλαδή, μεταξύ Πισοπρίγκου και μιας πλημμυρίδας γυναικοκτονιών, συσσωρευμένης κοινωνικής βίας, ανεξέλεγκτης εκπαιδευτικής δυσμορφίας και χαρακτηριστικού τριτοκοσμικού ταλιμπανισμού. Σε αυτό το μείγμα ακροδεξιού συντηρητισμού, αναξιοπρέπειας και αναπαλαιωμένου φαλλοκρατισμού, απαξιωμένου επιπέδου ζωής και διαρκούς απειλής πτώχευσης, ψαρεύει με αυτό το απαράδεκτο κοκτέιλ αλαζονείας και ψευδεπίγραφης αφέλειας, αυτός ο ιδιοκτήτης αγνώστων μέχρι στιγμής περιουσιακών στοιχείων, που του προσφέρουν την εμπράγματη δυνατότητα απόκτησης ενός διαμερίσματος 1,8 εκατ. ευρώ, στο οποίο γίνεται και ανακαίνιση.

Είναι γνωστό πως την πολιτική στρατηγική του κυβερνήτη αυτού του τόπου τη χαράσσει ένας πολύ γνωστός και εμπειρότατος Αμερικανός πολιτικός σύμβουλος. Είναι επίσης γνωστό πως ο πρόεδρος κυβερνήτης απολαμβάνει –έτσι τουλάχιστον διαδίδεται– των υπηρεσιών της γνωστότερης εταιρείας πολιτικών συμβούλων της Γαλλίας. Οι σύμβουλοι αυτοί ασχολούνται με το «rebranding» του ονόματός του. Κοίτα να δεις. Από την Κουμουνδούρου στο ...rebranding, ένα τσιγάρο δρόμος. Είναι προφανές πως στα χνάρια τους ο-

δοποιεί και ο Στέφανος Κασσελάκης, ο οποίος μεταφέρει αμάσπτα όσα τον έχουν διδάξει στο Μαϊάμι (η κατοικία του) στην πολιτεία της Νέας Υόρκης (η κατοικία Airbnb του συζύγου του), στο πανεπιστήμιο όπου σπούδασε και στο Μείν όπου δρομολόγησε τα αστακοκάραβιά του, αλλά και στο Ντέλαγουερ όπου σύστησε τις εταιρείες του. Έχουμε να κάνουμε με ένα τσουνάμι εισερχόμενης επικοινωνιακής κουλτούρας με εισαγόμενη πληροφορία επιπέδου λεωφόρου Μάντισον, όπου ήδη χαροπαλεύει η λαβωμένη αμερικανική λαϊκούρα; Ναι, διότι το μείγμα νεοπλουτισμού στο Κολωνάκι, με τουπέ αριστερού και προφίλ καπιταλιστή τυχοδιώκτη, με μια σκυλίτσα αγκαλιά, παρέα με τον δημοσιογράφο σε ψηφιακό γραφικό που παραπέμπει σε ντεμέκ Χουντίνι, είναι προϊόν εξελιγμένης λαϊκούρας της παρνηκμασμένης πα Ανατολικής Ακτής.

#### Επιμύθιον

Είναι φανερό πως ο ΣΥΡΙΖΑ δεν ανήκει σε κάποια Αριστερά όπως την αντιλαμβανόμαστε έως σήμερα, ούτε και το δυτικό πολιτικό σύστημα είναι πλέον εκείνο που ξέραμε, ένας αποτελεσματικός διαχειριστής της μεταπολεμικής φιλελεύθερης οικονομίας. Οι σταθερές στο οικονομικό πεδίο αντικαθίστανται από ρευστές εναλλακτικές. Η εκθετική

διόγκωση της κυκλοφορίας μαύρου χρήματος παγκοσμίως, η δίχως τέλος ενίσχυση των ανισοτήτων, η αδυναμία των ΗΠΑ να διασφαλίσουν τον γεωστρατηγικό τους ρόλο, η απότομη ανάδυση μιας γεωπολιτικής και γεωοικονομικής πολυπολικότητας στον πλανήτη, όλα αυτά μαζί και το καθένα ξεχωριστά συνέβαλαν στη δομική αλλοίωση των δεδομένων στη δυτική δημοκρατία. Αποτέλεσμα όλων των παραπάνω είναι η επανάκαμψη του φαινομένου του λαϊκισμού ως κινήματος στα χρόνια των μεσαίων δεκαετιών, κυρίως στη Λατινική Αμερική. Ένα αυθεντικό δείγμα αυτού του

κινήματος ήταν ο Περονισμός, είτε με τη μορφή του αρχιτέκτονα του, του ίδιου του Περόν, είτε στην καρικατούρα του, όπως αυτή διαμορφώθηκε από τη σύζυγό του, Εβίτα Περόν.

Σε αυτόν τον ρυθμό ενός αναπαλαιωμένου τάνγκο στριφογυρίζει ο δίχως πολιτική ταυτότητα Στέφανος Κασσελάκης, ο οποίος επιχειρεί να παντρέψει τον σύγχρονο Τραμπισμό με το αργεντινικό αρχέτυπο του Περονισμού. Θα μπορούσε να ήταν ένα ομολογουμένως εξαιρετικά διασκεδαστικό εγχείρημα –ως θεατρική παράσταση βεβαίως– υπό τους, σε βαλκανική παραλλαγή, ήχους του εμβληματικού «Don't cry for me Argentina». **A**

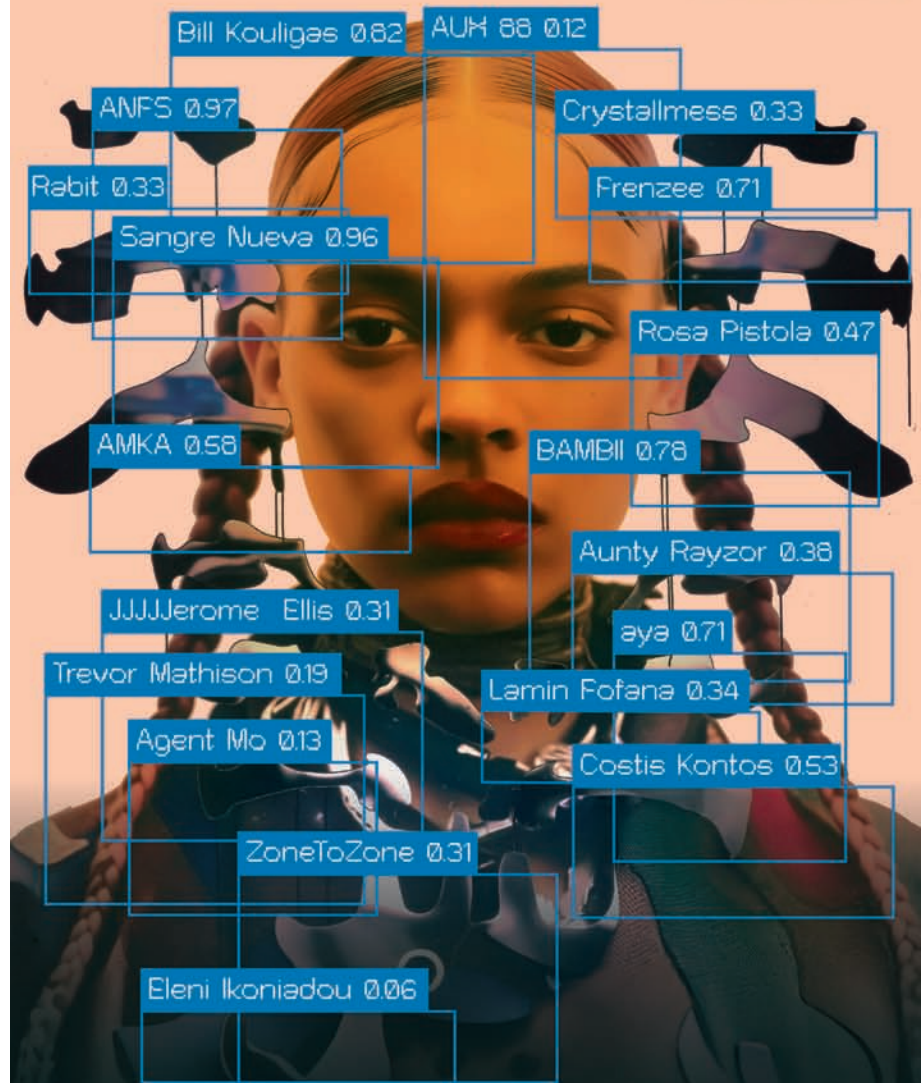
**Ο ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΑΣΣΕΛΑΚΗΣ ΟΧΥΡΩΝΕΤΑΙ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΣΥΜΒΑΤΗ ΜΕ ΤΟ ΑΞΙΩΜΑ ΤΟΥ ΔΗΘΕΝ ΑΦΕΛΕΙΑ, ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ ΩΣ ΠΡΟΠΕΤΑΣΜΑ ΚΑΠΝΟΥ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΜΗΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙ ΕΥΘΕΩΣ ΣΤΑ ΑΥΤΟΝΟΗΤΑ**

## ONASSIS STEGI

26 — 28.04.24

# Borderline 2024 FESTIVAL

CURATED BY **STEGI.RADIO**



ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΚΥΨΕΛΗΣ — GAGARIN 205  
CARHARTT WIP STAGE ΣΤΟ -1 ΤΗΣ ΣΤΕΓΗΣ

Τι είναι η μουσική αν όχι ένα ξόρκι;  
Τι είναι ο χορός αν όχι μαγεία;

Σύγχρονο / Ασυμβίβαστοι ήχοι / Μαγικός ρεαλισμός /  
Εμπειρία / Μουσική σαν ξόρκι / DJ sets /  
Εντός και εκτός Στέγης / Live performances

ΧΟΡΗΓΟΣ **carhartt**  
WORK IN PROGRESS



(onassis.link.borderline2024)



# ΥΣΤΕΡΕΚΤΟΜΗ: Η ΛΕΞΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΛΕΣ

## Μια αφήγηση με αφορμή την περιπέτεια της Κέιτ Μίντλτον

Ένας απολογισμός από κάποια που πήγε και γύρισε και βαρέθηκε να ακούει και να διαβάζει ανακρίβειες, αναθέματα και «προσευχές» για τους γυναικολογικούς καρκίνους

Της ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΥ

«Κρίμα το κορίτσι. Μην λέτε τι έκανε. Πρόλαβε, τουλάχιστον, να γίνει μανούλα;»

Όχι ακριβώς το πρώτο πράγμα που θες να ακούσεις, ανοίγοντας τα μάτια σου μετά από ένα πολύωρο χειρουργείο. Από την άλλη, η λέξη που δεν ήθελε με τίποτα να ακούσει η μητέρα της κοπέλας στο διπλανό κρεβάτι ήταν «υστερεκτομή». Και «καρκίνος των ωοθηκών».

Γιατί κανείς δεν έχει όρεξη να μιλήσει για τους γυναικολογικούς καρκίνους, ειδικά όταν αφορούν νέες γυναίκες. Από τη μία το σοκ της διάγνωσης, ο πόνος και η ταλαιπωρία της περιπέτειας, και από την άλλη η φορετή ντροπή της γυναίκας που δεν κατάφερε να επιτελέσει την «αποστολή» της, να γίνει δηλαδή «μανούλα», όπως αγχώθηκε η κυρία πιο πάνω, ζορίζει πολύ τα στόματα σε τέτοιες συζητήσεις. Ακόμα και εκείνα των γιατρών. Και στα δωμάτια των νοσοκομείων, ειδικά των γυναικολογικών κλινικών, το «να σας ζήσει!» υπερτερεί του «κρίμα» που είναι το ιδανικότερο για τέτοιες περιπτώσεις μαζί με εικονίτσες αγίων κάτω από το μαξιλάρι της ασθενούς. Σου λένε «κρίμα», σου δίνουν τον άγιο να σε φυλάει και έξω από την πόρτα.

Στη δική μου περίπτωση, ο πραγματικός άγιος ήταν ένας επίμονος πόνος που επί 4 μήνες ο ανίδεος γυναικολόγος μου προσπαθούσε να καταστείλει με αντιβίωση. Σταματούσε η αντιβίωση, θέρριε το άλγος. Ούτε η ένταση του ούτε μια σκοτεινή κύστη που μεγάλωνε μέρα με τη μέρα τον εντυπωσίαζαν. Θορύβησαν όμως τον ακτινολόγο. «Χριστίνα, δεν μου αρέσει αυτό που βλέπω. Θέλω να πάρεις αμέσως δεύτερη γνώμη». Το έκανα και κάπως έτσι ξεκίνησε μία παράξενη κάθοδος σε ένα τούνελ από το οποίο περνούν χιλιάδες γυναίκες σε ετήσια βάση στο νινω χώρα μας, αλλά δεν μιλάμε σχεδόν ποτέ γι' αυτό.

Στις μέρες που θα ακολουθούσαν θα συνέβαινε μία προσπέλαση κύστης (έτσι λέγεται επιστημονικά η λαπαροσκοπική αφαίρεσή της), μία τρομερή βιοψία (καρκίνος των ωοθηκών, στάδιο 1) και ένα απίστευτο σπριντ 10 ημερών στο οποίο έπρεπε να επιλέξω ανάμεσα στο να γίνω μητέρα ή να ζήσω. «Ολική υστερεκτομή για να προλάβουμε, αλλά πρέπει να σκεφτείτε καλά». Τι να σκεφτώ; Αν αποφάσιζα ότι θέλω ένα παιδί, οι προσπάθειες και η αναμονή θα οδηγούσαν σε 2ο, ίσως και 3ο στάδιο. Καμία σκέψη. Μάνα γίνεσαι με πολλούς τρόπους, ζωντανή μένεις μόνο με έναν.

Τόσο πριν όσο και μετά το χειρουργείο αναζητούσα με μανία μαρτυρίες άλλων γυναικών: πόσο καιρό τους πήρε να σηκωθούν από το κρεβάτι χωρίς να τους διαλύουν οι μετεχειρητηκί πόννοι; Πόσος χρόνος χρειάστηκε για να πατήσουν ξανά στα πόδια τους και να νιώσουν δικιά τους τη σπονδυλική τους στήλη; Τι σημαίνει «ξαφνική εμμηνόπαυση» και τι θα είχα να αντιμετωπίσω; Θα γερνούσα τόσο γρήγορα όσο έγραφαν κάποια επιστημονικά περιοδικά; Θα θρυμματιζόνταν τα κόκαλά μου από την ξαφνική οστεοπενία; Άχνα! Μόνο σποραδικές μαρτυρίες και αστεία βιντεάκια για τις εξάψεις της εμμηνόπαυσης στο TikTok. Με κάπως άγριο τρόπο μάθαινα ότι η «κλιμακτήριος» δεν είναι από τα αγαπημένα θέματα της εγχώριας επιστημοσύνης ούτε των ιατρικών συντακτών, ότι με κάποιον τρόπο σπ-



μαίνει ξόφλημα και παραιτήση και βγαλ' τα πέρα μόνη σου με ό,τι σου πουν οι γιατροί και ό,τι μάθεις στα αγχώμενα διαλείμματα της δουλειάς από άλλες «παθούσες». Και γενικώς μη μιλάς και μη γράφεις γι' αυτά, πυροδοτείς αισθήματα θλίψης και οίκτου. Καλύτερα να σωπαίνεις. Ή να κάνεις και εσύ αστεία για να μη σε πουν γριά ή ξοφλημένη.

Όταν μετά από δύο τεταμένα ογκολογικά συμβούλια αποφασίστηκε ένας κύκλος χημειοθεραπείας, ήταν σαφές ότι δεν χωρούσε κανένα αστείο. Ενάμιση μήνα μετά το χειρουργείο, μέσα Ιουνίου, αδειάζαμε βαλίτσες και σακίδια και αντί για διακοπές κλείναμε ραντεβού για το πιο κοντό αλλά γκαρσόν κούρεμα.

-Ναι, αλλά γιατί αργήσατε τόσο να μας ειδοποιήσετε; Θέλω να πω, το πρώτο ογκολογικό συμβούλιο ήταν αρνητικό στο να ακολουθήσει χημειοθεραπεία...

-Κοιτάξτε, είστε νέα. Προηγήθηκαν δύο χειρουργεία. Ένα κύτταρο να ξέφυγε, δεν το ρισκάρει ο γιατρός σας.

-Θα χάσω τα μαλλιά μου, σωστά;

-Ναι. Είναι καλύτερο να τα κόψετε. Θα ξαναβγούν. Δεν πρέπει να σας απασχολεί αυτό τώρα...

Και δεν ξέρεις τι πρέπει να σε απασχολήσει. Ψάχνεις να βρεις κάποιον που πέρασε τα ίδια, να της μιλήσεις, να τη ρωτήσεις, να σου πει τι να περιμένεις και πού σε πετάει τελικά αυτή η φυγόκεντρος. Σώζεσαι στο τέλος; Ή το κάνεις το παιχνίδι;

6 θεραπείες είναι ένας κύκλος που επαναλαμβάνεται κάθε 21 ημέρες. Όταν άρχισαν να πέφτουν τα μαλλιά ήρθε στο σπίτι η Ρομίνα, η κοπέλα που με κούρευε και με χτένιζε όλα τα χρόνια της ενήλικης ζωής μου. Έβαλε την ξυριστική στο «3», τα πήρε όλα, αγκαλιαστήκαμε, κλάψαμε και άρχισε η τρεχάλα.

ΣΧΕΔΟΝ ΠΟΥΘΕΝΑ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΑΤΙ ΠΟΥ ΝΑ ΣΕ ΔΙΑΒΕΒΑΙΩΝΕΙ ΟΤΙ ΚΑΠΟΙΑ ΠΗΓΕ, ΓΥΡΙΣΕ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ ΓΙΑ ΝΑ ΣΟΥ ΑΦΗΓΗΘΕΙ ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ... ΜΙΛΑ ΓΙΑ Ο,ΤΙ ΠΕΡΑΣΕΣ, ΤΟ ΕΧΟΥΜΕ ΑΝΑΓΚΗ.

Μετά την πρώτη χημειοθεραπεία έπιασα βάρδια κανονικά. Πήρα ρεπό δυο μέρες μετά, όταν οι πόνοι δεν είχαν διαχειρίση. Στη δεύτερη ορκίστηκα ότι θα τα καταφέρω καλύτερα. Ότι δεν θα «σπάσω» παρά ελάχιστα. Κάπως τα κατάφερα. Στην τρίτη και την τέταρτη λύγισα, πίστεψα ότι πεθαίνω. Κρατιόμουν από τις μέρες που θα άρχιζαν να ξαναφυτρώνουν μαλλιά, βλεφαρίδες και φρύδια. Αχ, τα φρύδια – σε υπογράφουν όσο κι αν προσπαθήσεις να αλλάξεις την κουβέντα, όσο καλά κι αν έμαθες να φοράς την περούκα ή την μπαντάνα σου, όσο κι αν έμαθες να προσπερνάς τα αδιάκριτα και γεμάτα οίκτο βλέμματα.

Προσευχόμουν σε κάποιον άγνωστο θεό που αγαπά τα μαλλιά στο κεφάλι μας και όχι θυσία σε κάποια ταξάνη (σ.σ.: ταξάνες > φάρμακα της χημειοθεραπείας). Στην 5η είχε ήδη αρχίσει να φυτρώνει χνούδι στην κορυφή του κεφαλιού και η ζέστη του Οκτώβρη μια, σαδιστρία και ανελέητη, δεν επέτρεπε ούτε περούκα ούτε μαντίλι.

Στην 6η και τελευταία αγκαλιαστήκαμε με τον ογκολόγο μου (Γιάννη Σύριε, είσαι ό,τι πιο πολύτιμο υπάρχει στον τόπο σ' αυτό το πεδίο) και ορίσαμε την πρώτη επαναληπτική εξέταση στο τρίμηνο. Βγαίνοντας από το νοσοκομείο ήθελα να αγκαλιάσω όλον τον κόσμο, κάθε δέντρο και κάθε λουλούδι που φυτρώνει ανάμεσα από τα σπασμένα πεζοδρόμια.

Για πολλούς από τους τριγύρω ήμουν το «καμένο το κορίτσι» που «κάπως τα κατάφερε», που «είδες τι τη βρήκε;», που «τι συμπτώματα είχες; Ένωθες καλά μέχρι τότε;» (εκτός από τον πόνο απολύτως κανένα – ευχαριστώ πολύ για το ενδιαφέρον, ένιωθα καλά all the way, μη ρωτάτε βλακείες και μη σταυροκοπιέστε, ελικρινά κανείς μας δεν έχει ιδέα τι του ξεμερώνει, δεν το μαθαίνετε από εμένα, ελπίζω).

Στους επόμενους μήνες όλο και κάποιος που ενώ με ρώταγε επίμονα για την περιπέτεια, μόλις του απαντούσα θα μου έλεγε να μη μιλάω γι' αυτό. Να τα ξεχάσω όλα. Κι ότι ήταν κρίμα (πόσο κρίμα έχω ακούσει την τελευταία ζετία δεν περιγράφεται), αλλά ευτυχώς ήμουν τυχερή μέσα στην ατυχία μου. Κορίτσια μπαίναν' και βγαίναν' στα νοσοκομεία και εξαφανίζονταν για καιρό μετά. Όσες είχαν προλάβει κάποιο post μου στο Facebook ή κάποια αναφορά μου σε κάποιο φεμινιστικό event μου έστειλαν ντροπαλές πανικόβλητες ερωτήσεις. Βλέπεις, όταν μιλάμε για γυναικολογικούς καρκίνους έχουμε πειστεί ότι απλώς ότι μπορεί και να μην τα καταφέρουμε, αλλά ότι κάπως τελειώσαμε με τον έναν ή τον άλλο τρόπο για τον κόσμο και τη ζωή μας μέχρι χτες, πριν τη διάγνωση και πριν από την πιο βάρβαρη ενηλικίωση που επιφυλάσσει ο καρκίνος σε όσες και όσους συναντήθηκαν μαζί του.

Αυτό το χαμπλόφωνο γκόσιπ που υπήρξε στην αρχή, πήρε ένταση όταν μπήκε η πριγκίπισσα Κέιτ της Αγγλίας στο νοσοκομείο και η εγχείρηση στην κοιλιά της γέμιζε κατεβατά ολόκληρα ανακρίβειας και ανευθυνότητας στα σάιτ. Η λέξη «υστερεκτομή» εμφανίστηκε τελευταία και τότε τα «κρίμα» έπεσαν βροχή, σχηματίζοντας λιμνούλες λάσπης δίπλα από τη λέξη «καρκίνος». Εκεί που πίστευα ότι κάπως θα ανοίξει η συζήτηση, κάποια θα το πει ότι «ξέρεις, η ζωή συνεχίζεται και μετά», ότι θα επιστρέψεις σε όσα αγαπούσες και όσα ήσουν, μόνο ανόητο ιατρικό παρασκήνιο



# «Γυναικοκτονία» Μείξη ποινικού λαϊκισμού, άγνοιας και πολιτικής «ορθότητας»;

Της ΕΦΗΣ ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ

και γκόσιπ του χειριστού είδους. Ασυναίσθητα, στο πρώτο βίντεο στο οποίο αναφερόταν στην περιπέτειά της, εκείνο το βίντεο στο παγκάκι της βρετανικής εξοχής, τα μάτια μου έτρεξαν στην γραμμή των μαλλιών της. Αναρωτήθηκα αν είχε ξεκινήσει τις χημειοθεραπείες και αν για εκείνην βρέθηκε κάτι πιο ήπιο και ευγενικό με το σώμα και τα μαλλιά της. Και από τα βάρη της ψυχής μου ευχόμουν να μιλήσει ακόμα πιο ανοιχτά, να ξορκίσει και να διώξει όλον αυτόν τον γρίφο και τη σιωπή που δεν αφήνει τις γυναίκες να μιλήσουν, να μοιραστούν μια εμπειρία που πονάει τόσο πολύ, αλλά από την οποία μπορείς να βγεις και όρθια. Λαβωμένη, αλλά όρθια.

**Μακάρι να υπήρχε ένας τρόπος να στείλω αυτό το κείμενο παντού,** να σου πω ότι τα μαλλιά σου θα ξαναβγούν πιο όμορφα και γερά από πριν, ότι θα τα καταφέρεις, ότι πρέπει να εξετάζεις τακτικά και να σε προσέχεις σαν τα μάτια σου, ότι δεν πρέπει να ντραπείς ούτε για το όργανο που έχασες ούτε για την ουλή, και ότι τώρα θα πρέπει να σε αγαπάς πιο πολύ. Μακάρι να μπορούσα να σου πω ότι το πρωτόκολλο αναγκάζει τους γιατρούς να είναι συγκεκριμένοι και συγκεκριμένοι γιατί ξέρουν ότι κάθε περίπτωση είναι μοναδική και διαφορετική και ότι κάθε μια από εμάς το διαχειρίζεται με τους δικούς της όρους.

Πρόσεξε: το «διαχειρίζεται», όχι το παλεύει, ούτε το μάχεται. Με το να σε λένε «μαχήτρια» οι διάφορες παρηγορητικές οργανώσεις σου αφαιρούν το πολύτιμο δικαίωμα στον πόνο, στη στιγμιαία ήττα, στον απολύτως δικαιολογημένο και λυτρωτικό λυγμό. Όλο αυτό δε που έγινε με τη Μίντλτον, ειδικά στην Ελλάδα παρουσιάστηκε με τον γνήσιο, ελληνικό τρόπο του «κρίμα», της «καμμένης της πριγκίπισσας» που τι την βρήκε, που «μακριά από εμάς και ως είναι όπου θέλει».

Καμία συναίσθηση για όσες πέρασαν από εκεί και ενδεχομένως ακόμη προσπαθούν να βγουν από το τούνελ, καμία τσίπα απέναντι σε όσες τα κατάφεραν και δεν εννοούν να ξεχάσουν για μερικούς πολύ πρακτικούς λόγους – για παράδειγμα, το να κρατήσουν και άλλες στη ζωή.

Γιατί εκτός από το «κρίμα» και το «σώπα» συνηθίζουμε να αναφερόμαστε στον καρκίνο με υπερδρόγραφα και post mortem. Και σχεδόν πουθενά δεν υπάρχει κάτι που να σε διαβεβαιώνει ότι κάποια πήγε, γύρισε και είναι εδώ για να σου αφηγηθεί τα βήματα. Ακόμη εξετάζεται τακτικά κι ακόμη κοιμάται με το ένα μάτι και το ένα αυτί ανοιχτό, αλλά δεν σε λυπάται και δεν σε κλαίει πριν την ώρα σου και κυρίως δεν απαιτεί από εσένα να το ράψεις. Μίλα και γράψε για ό,τι πέρασες, γιατί το έχουμε ανάγκη πολλές. Βασικά, όλες.

**Μερικά πράγματα που ίσως σου χρειαστούν:**

- Ζήτα και δεύτερη επιστημονική γνώμη και μείνε όσο το δυνατόν πιο ψύχραιμη, όποια κι αν είναι η διάγνωση
- Μίλα πολύ με τον ογκολόγο σου. Κάν' του ερωτήσεις, ζήτη καθοδήγηση. Έχει υποχρέωση να σου εξηγήσει τα πάντα για όσο διαρκούν οι θεραπείες σου είτε πρόκειται για χημειοθεραπεία / ακτινοβολίες είτε για ανοσοθεραπεία.
- Αν είναι εφικτό, προσπάθησε να διατηρήσεις μία κανονικότητα – μια καθημερινότητα που θα σου επιτρέψει να έχεις έναν κάποιο έλεγχο στη ζωή σου.
- Αναζήτησε γυναίκες με παρόμοιες ιατρικές εμπειρίες και επιδίωξε να μιλήσετε μέσω των οργανώσεων για ογκολογικές ασθενείς – θα σε βοηθήσει να επανέλθεις πιο γρήγορα.
- Δεν είσαι «μαχήτρια», είναι ένα άθλιο κλισέ που σε φορτώνει με περιττό άγχος. Είσαι άνθρωπος σε μία εξαιρετικά επώδυνη κατάσταση. Θα πονέσεις, μπορεί και να σπάσεις, αλλά θα κάνεις ό,τι μπορείς για να γυρίσεις πίσω.
- Ναι, αν κάνεις χημειοθεραπεία, τα μαλλιά σου θα πέσουν. Και θα αρχίσουν να ξαναβγαίνουν αμέσως μετά την προτελευταία θεραπεία. Μπορεί να βγουν με άλλο χρώμα και ίσως πιο σγουρά, αλλά θα επιστρέψουν δυνατά και υπέροχα.
- Μην επιτρέψεις σε κανέναν να σου πει «κρίμα» ή να σε κάνει να νιώσεις ενοχές γι' αυτό που περνάς. Οι γυναικολογικοί καρκίνοι –ορμονοεξαρτώμενοι και μη– είναι πιο συχνοί από ποτέ και η σύγχρονη ογκολογία έχει κάνει άλματα.
- Το απούπωμα κανενός (γυναικολογικού) καρκίνου δεν σε καθιστά «λιγότερη» γυναίκα. Μην επιτρέψεις σε κανέναν να σου πει πώς θα νιώσεις. Και μη διστάσεις να ζητήσεις ψυχολογική υποστήριξη σε οποιαδήποτε φάση της θεραπείας σου. **A**

**Μετά την τελευταία θλιβερή περίπτωση της δολοφονίας της νεαρής κοπέλας στους Αγίους Αναργύρους από τον πρώην φίλο της, αναζωπυρώθηκε με τη βοήθεια των ΜΜΕ και δηλώσεων πολιτικών στελεχών, η συζήτηση για την εισαγωγή στον ελληνικό Ποινικό Κώδικα της «γυναικοκτονίας» ως ειδικής κατηγορίας εγκλήματος.**



Τα ερωτήματα που τίθενται είναι πολλά. Θα μπορούσε να βοηθήσει γενικοπροληπτικά η κατοχύρωση του όρου «γυναικοκτονία» στον ποινικό μας κώδικα; Επιδιώκεται δηλαδή με την εισαγωγή του η πρόληψη τέλεσης νέων εγκλημάτων και η αποτροπή επίδοξων δραστών ή μόνον η αυστηρή ανταποδοτική τιμωρία των δραστών; Με την εισαγωγή μιας νέας κατηγορίας εγκλήματος θα αυξηθεί η ποινή που προβλέπεται στην ανθρωποκτονία; Κι αν ναι, πότε έχει λειτουργήσει η αυστηροποίηση των ποινών από μόνη της αποτρεπτικά, ώστε να μειωθούν τα εγκλήματα και ιδίως οι ανθρωποκτονίες;

Στον ελληνικό Ποινικό Κώδικα δεν θα μπορούσε να βοηθήσει πρακτικά. Κι αυτό, επειδή η γυναικοκτονία είναι ανθρωποκτονία και η ανθρωποκτονία τιμωρείται με την ανώτερη των ποινών, την ισόβια κάθειρξη. Το 2021, κάτω από την κοινωνική πίεση εξαιτίας των δολοφονιών της Γαρυφαλιάς, της Κάρολαϊν κ.ά. νέων γυναικών, η κυβέρνηση άλλαξε το άρθρο 299 του Ποινικού Κώδικα, το οποίο προέβλεπε για την ανθρωποκτονία ισόβια κάθειρξη ή πρόσκαιρη κάθειρξη τουλάχιστον 10 ετών, και αφαιρέσε τη δεύτερη εναλλακτική που έδινε ο νομοθέτης στο δικαστήριο. Έτσι, τώρα η ανθρωποκτονία τιμωρείται με μία και μόνη ποινή, την ισόβια κάθειρξη. Μετά την αλλαγή είχαμε λιγότερες ή περισσότερες ανθρωποκτονίες και απόπειρες; Και ποια ποινή αυστηρότερη από την ισόβια κάθειρξη να επιβληθεί στη «γυναικοκτονία»; Θα ήταν νομικά και δικαιοπρακτικά αποδεκτό να τιμωρείται η ανθρωποκτονία γυναικών με δις ισόβια, για παράδειγμα; Πράγμα που σημαίνει να αυξηθεί η ανώτερη των ποινών (!). Σ' αυτή την περίπτωση δεν θα μπορούσαν κάποιοι να ζητήσουν και την επαναφορά της θανατικής ποινής;

**Με την εισαγωγή της γυναικοκτονίας ως ειδικής κατηγορίας εγκλήματος κατακερματίζεται η γενικότητα του (ποινικού) δικαίου. Το ποινικό δίκαιο, όπως και το υπόλοιπο δίκαιο (αστικό, οικογενειακό κ.λπ.), είναι και πρέπει να είναι γενικό, ώστε να μπορεί να ισχύει έναντι όλων, είτε δραστών είτε θυμάτων. Το δίκαιο περιγράφει γενικά την παράνομη πράξη και το δικαστήριο έρχεται να εφαρμόσει τον νόμο ειδικά στον συγκεκριμένο δράστη. Αυτό σημαίνει ότι θα εξετάσει τα ειδικότερα στοιχεία που αφορούν το άτομο, το πρόσωπο του δράστη –γιατί και πώς τέλεσε την πράξη– και τα κίνητρα –δόλο, αμέλεια, ψυχική ασθένεια– για την επιμέτρηση της ποινής. Αυτές είναι βασικές αρχές του δικαίου μας. Αν, για παράδειγμα, έχουμε ανθρωποκτονίες με θύματα υπέρβαρους ή ανηλίκους θα πρέπει να εισάγουμε μια ειδική κατηγορία ανθρωποκτονίας, μία για τους υπέρβαρους και μία για τους ανηλίκους, ήτοι νέους μέχρι 18 ετών; Άρα, η ζωή ενός 19χρονου ή 38χρονου είναι λιγότερο σημαντική από ό,τι η ζωή ενός 18χρονου, 15χρονου κ.ο.κ. ή η ζωή ενός αδύνατου ανθρώπου από εκείνη ενός υπέρβαρου και μιας γυναίκας από εκείνη ενός άντρα;**

Επίσης, η εισαγωγή της γυναικοκτονίας ως ειδικής κατηγορίας εγκλήματος παραβιάζει συνταγματικές αρχές, και συγκεκριμένα την αρχή της ισότητας και την αρχή της απαγόρευσης διακρίσεων λόγω φύλου. Με άλλα λόγια, δημιουργείται ανισότητα από την άλλη πλευρά, αυτή

που υποτίθεται ότι προσπαθεί ο νομοθέτης να εξουδετερώσει, ενισχύοντας το επιχείρημα ότι δεν μπορούμε να έχουμε μια τέτοια ειδική κατηγορία εγκλήματος. Βασικό μέλημα του ελληνικού ποινικού δικαίου είναι η προστασία της ανθρώπινης ζωής χωρίς διακρίσεις, ανεξαρτήτως της ταυτότητας του θύματος. Εξάλλου, ο όρος «γυναικοκτονία» είναι ασαφής και αόριστος για το δικαστήριο, με κίνδυνο δράστες είτε να απαλλάσσονται της κατηγορίας λόγω αμφιβολιών ή ελλείψει επαρκών αποδεικτικών στοιχείων είτε, το πιθανότερο, να τιμωρούνται συλλήβδην με βάση το «κίνητρο» της πράξης τους και όχι την πράξη τους, το οποίο κίνητρο να θεωρείται αυταπόδεικτο μόνο και μόνο επειδή το θύμα ήταν γυναίκα.

**Εάν, όμως, υπήρχε το άρθρο 299 στην προηγούμενη μορφή του,** τότε στην περίπτωση της απόπειρας ανθρωποκτονίας θα μπορούσε το δικαστήριο να επιβάλει πρόσκαιρη κάθειρξη. Και, για να τονίσει την απαξία της πράξης, να αυξήσει την ποινή χρησιμοποιώντας το άρθρο 82Α του Ποινικού Κώδικα που αφορά το «Εγκλημα με ρατσιστικά χαρακτηριστικά». Το άρθρο αυτό ορίζει ότι, αν ο δράστης επέλεξε το θύμα του λόγω ταυτότητας ή χαρακτηριστικών φύλου, τότε το πλαίσιο ποινής που μπορεί να του επιβληθεί, αυξάνεται. Το δικαστήριο θα μπορούσε, ακόμη, να χρησιμοποιήσει και το άρθρο 79 παρ. 3Β του Ποινικού Κώδικα, το οποίο αναφέρεται στην επιμέτρηση της ποινής και να αποφασίσει αναλόγως. Το άρθρο λέει, συγκεκριμένα, ότι για την εκτίμηση του βαθμού ενοχής του υπαίτιου, το δικαστήριο εξετάζει, μεταξύ άλλων, τα αίτια που τον ώθησαν στην εκτέλεση του εγκλήματος, την αφορμή που του δόθηκε και τον σκοπό που επιδίωξε.

Η «γυναικοκτονία» έχει αναγνωριστεί νομικά κυρίως σε χώρες της Λατινικής Αμερικής (π.χ. Γουατεμάλα, Κολομβία, Περού, Ελ Σαλβαδόρ, Δομινικανή Δημοκρατία) όπου το φαινόμενο έχει λάβει μεγάλες διαστάσεις τα τελευταία χρόνια, μαζί με τις απαγωγές. Αυτό οφείλεται στη μεγαλύτερη συμμετοχή των γυναικών στις συμμορίες, στην ευρύτερη χρήση όπλων και κυρίως στην ένταση των συγκρούσεων μεταξύ συμμοριών, επειδή άλλαξαν οι διάδρομοι διακίνησης ναρκωτικών, καθώς και του πολέμου κατά των ναρκωτικών που έχει κηρύξει η κυβέρνηση του Μεξικού και όχι στην ενδοοικογενειακή βία. Αντιθέτως, καμία χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν έχει αναγνωρίσει, προς το παρόν, νομικά τον όρο «γυναικοκτονία».

**Αυτό δεν σημαίνει ότι το δίκαιο δεν πρέπει να προσαρμόζεται** στις κοινωνικές εξελίξεις, ώστε να περιλαμβάνει και νέες μορφές εγκλημάτων, οι οποίες προκύπτουν από τη μελέτη κοινωνικών συμπεριφορών. Περί αυτού πρόκειται όμως; Όποιος δολοφονεί τη σύζυγο, τη σύντροφο, τη φίλη του ή οποιαδήποτε γυναίκα, το κάνει οπωσδήποτε λόγω του φύλου της, δηλαδή επειδή είναι μισογύνης, επομένως, κάθε μισογύνης είναι δυναμεί δολοφόνος;

Κατά τη γνώμη μου, ο υπερθεματισμός σε «ειδικές» ποινές για «ειδικές» ανθρωποκτονίες με «ειδικούς» δράστες είναι ένα ακόμη δείγμα ποινικού λαϊκισμού που καλλιεργείται επιλεκτικά, για να εμφανίζεται η εκάστοτε κυβέρνηση ότι ανησυχεί για το φαινόμενο και ότι μεριμνά για τα θύματα, χωρίς ο συγκεκριμένος τρόπος αντίδρασης να έχει αποτρεπτική αξία και χωρίς να εντάσσεται στη μεγάλη εικόνα της βίας και ιδίως της χρήσης της από νεαρά άτομα στην ελληνική κοινωνία. **A**

*Η Έφη Λαμπροπούλου είναι Καθ. Εγκληματολογίας, Τμήμα Κοινωνιολογίας Πάντειο Πανεπιστήμιο*

«Σχετικά με τα ποσοστά ανθρωποκτονιών στη Λατινική Αμερική» (COPLAD – ILANUD 2021, About the rates of homicide in Latin America, COPLAD – ILANUD 2021, San José - Costa Rica), μτφρ. Ε. Λαμπροπούλου, Εγκληματολογία 12/2022, σελ. 10 [1-12].



# Η ιστορία του Μάρκου

Της ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗ

Το βράδυ της προηγούμενης Παρασκευής προς Σάββατο, βράδυ που έλειπα από το σπίτι μου στο Λαγονήσι, άνοιξε η γκαραζόπορτα του κήπου και βγήκαν έξω τα δύο από τα τρία μου σκυλιά: η Μπρούνα το λυκόσκυλο, ετών 9, και ο Μάρκος το μπασταρδάκι μας, ετών 11, τυφλός.

Η Μπρούνα είναι μεγάλη αλήτισσα. Την είχα σώσει, αδέσποτη, από τα χιόνια, πριν 3 χρόνια και μου φαίνεται ότι ακόμα δεν είχε λησμονήσει την ελεύθερη ζωή της. Την έχω ξαναπιάσει να προσπαθεί να φύγει όταν ανοίγει η γκαραζόπορτα και μια φορά που ο μηχανισμός είχε βραχυκυκλώσει (μετά το γυρίσαμε στο χειροκίνητο αλλά, όπως βλέπετε, το αποτέλεσμα ήταν το ίδιο, δυστυχώς), είχε ξεπορτίσει νυχτιάτικα παρόλο που ήμασταν στο σπίτι. Είχε πάρει, δε, μαζί της και τον Μάρκο. Θα περίμενε κανείς ότι κύριος αυτός, ουδέποτε αδέσποτος μετά τους 6 πρώτους μήνες της ζωής του και τυφλός ων, δεν θα ξεμυτούσε αλήτικα· αλλά το λέει, φαίνεται, η καρδούλα του.

Ο Μάρκος μόλις βρέθηκε



**Ε**πιστρέφοντας λοιπόν το Σάββατο το πρωί από την Αθήνα και βρίσκοντας την γκαραζόπορτα μισάνοικτη και το τρίτο μας σκυλί, τη Λέιλα, κλαμένη λες κι είχε φάει ξύλο (δεν είχε φάει, απλώς είναι πολύ dramatic χαρακτήρας) — τρελάθηκα. Άρχισα αμέσως να ψάχνω τους τριγύρω δρόμους, τους λόφους, τα χέρσα χωράφια τριγύρω. Πήγα εκεί που τους είχα βρει όταν το είχαν ξανασκάσει πριν ενάμιση χρόνο. Πήγα στις γνωστές τους βόλτες. Τίποτα.

**Επόμενο βήμα:** το τοπικό pet shop. Εκεί, ένα στοιχείο επιτέλους! Κάποιος τα είχε δει το πρωί του Σαββάτου να διασχίζουν τη Λεωφόρο Καλυβίων στο ύψος του περιπτερού του Ολυμπιακού Χωριού (της Ολυμπιακής, όχι των Ολυμπιακών) και να κινούνται προς την Αγίας Τριάδος.

*Info break: Η Αγ. Τριάδος είναι ένας πολύ μακρύς δρόμος παράλληλος με τον δικό μας. Και χωρίζεται από εμάς με μια ρεματιά, ως επί το πλείστον πυκνόφυτη, μη προσβάσιμη και μη προσπελάσιμη. Πολλοί έχουν κλείσει την πρόσβαση σε αυτή χτίζοντας με μπετόν και άλφα μπλοκ τα σύνορα που τη χωρίζουν με τις ιδιοκτησίες τους βάζοντας συρματοπλέγματα, καδρόνια κλπ, παρόλο που, ως επί το πλείστον, οι όχθες της μπορούν να φτάσουν και τα τρία μέτρα φυσικό ύψος προς τα γύρω χωράφια.}*

**Επόμενο βήμα:** αφισούλες με τη φωτογραφία των σκυλιών και το τηλέφωνό μου. Αρχίζω να τις κολλάω σε όλες τις κολώνες, στα ΚΑΦΑΟ, στα σκουπίδια. Όπου κι αν πήγαινα έβλεπα και την αφίσα της σκυλιτσας «Φρέγια» που έχει καθεί εδώ και μήνες στο Λαγονήσι κι ο ιδιοκτήτης της ακόμα δεν την έχει βρει. Ένα γλυκό, προσεγγμένο, φροντισμένο σκυλάκι, τοπιarioμένο, στερημένο — όλα σωστά. Κι όμως η Φρέγια πουθενά. Λες κι άνοιξε η γη και την κατάπιε.

**Μετά, ανάρτηση σε κοινωνικά δίκτυα,** σε σελίδες φιλοζωικών ενώσεων και του Δήμου Σαρωνικού. Μηνύματα σε φίλους που ζουν στην περιοχή, με φωτογραφίες, να τα προωθήσουν σε άλλους φίλους κι αυτοί σε άλλους κ.ο.κ., να έχουν όλοι τα μάτια τους ανοικτά στην περιοχή. Ύστερα πάλι πάνω κάτω τους δρόμους με τα πόδια, μετά με το αυτοκίνητο.

**Τίποτα.** Μέχρι που κατά το σουρούπο, όταν εγώ ακόμα γυρνούσα με τα πόδια και ξελαρυγγιαζόμουν να φωνάζω Μπρούνα! Μάρκο!, το πρώτο θαύμα: επιστρέφει η Μπρούνα. Μόνη της. Και βρεγμένη.

**Το μυαλό μας πάει αμέσως στη θάλασσα,** που της αρέσει τόσο. Της κάνουμε αγκαλιές, την ταϊζουμε, τη χαϊδεύουμε, την αφήνουμε να κοιμηθεί στο μαξιλάρι της και κατεβαίνουμε — η μπτέρα μου κι εγώ — στη θάλασσα. Ψάχνουμε, φωνάζουμε, δίνουμε καινούργιες αφίσες (μόνο με τον Μάρκο πα) σε όλα τα καφέ και τα καταστήματα της γειτονιάς. Νυχτώνει. Η μπτέρα μου φεύγει, έρχονται η Δήμητρα με τον Αχιλλέα, φίλο καρδιακοί, να βοηθήσουν έστω και μες στη νύχτα, αλλά κυρίως να μου κάνουν παρέα να μην κοιμηθώ μόνη με την απουσία του Μάρκου να γεμίζει το σπίτι ασφυκτικά.

**Κυριακή πρωί, χαράματα ακόμα:** βγήκα να κολλήσω κι άλλες αφίσες προς τη θάλασσα. Η Δήμητρα με τον Αχιλλέα, το ίδιο. Κανένα νέο ακόμα. Συνέχιζα να βλέπω παντού τις αφίσες της Φρέγια, που είχε ανοίξει η γη και την είχε καταπιεί· άρχισα να φοβάμαι το ίδιο

και για τον Μάρκο. Μα κανείς δεν τον είχε δει μετά από εκείνο το πρωινό του Σαββάτου; 35 κιλά σκυλί, τρομαγμένο, τυφλό, δεν περνάει απαρατήρητο.

**Το μεσημέρι λαμβάνω ένα μήνυμα στο κινητό:** ο Θωμάς είναι ειδικός εκπαιδευτής σκύλων που ιχνηλατούν χαμένα ζώα. Είχε δει τις αναρτήσεις μου στο Facebook και μου έγραψε. Κλείσαμε ραντεβού για εκείνο το απόγευμα. Ήρθε με την Άλμα, ένα γλυκύτατο κι έξυπνο Μαλινούα που, μυρίζοντας το κολάρο του Μάρκου (δεν το φορούσε γιατί του είχα βάλει την προηγούμενη της εξαφάνισής του αμπούλα κατά των ψύλλων στον σβέρκο του) έπιασε τη μυρωδιά του από το Ολυμπιακό Χωριό — το τελευταίο μέρος που ξέραμε ότι τον είχαν δει με σιγουριά — και την ακολούθησε κατά μήκος της Λεωφόρου Καλυβίων προς τη θάλασσα. Στο pet shop σταμάτησε. Μας ξαναγύρισε στο αμάξι. «Δύο τινά μπορεί να συμβαίνουν» είπε ο Θωμάς. «Είτε η σκύλα χάνει τα ίχνη γιατί έχει σπρώξει αυτόν τον δυνατό, αναθεματισμένο βοριά· είτε ο Μάρκος πήγε μόνο μέχρι το pet».

**Ζήτησα μια τελευταία χάρη:** να κατεβούμε μέχρι τη ρεματιά; Κατεβήκαμε. Η Άλμα κάτι σαν να μύρισε κατά μήκος της όχθης, αλλά μετά η ρεματιά «φράκαρε» από ράμνους και καλάμιές και δεν μπορούσαμε να προχωρήσουμε. Ξανανεβήκαμε στη γέφυρα που περνάει από πάνω της, πήραμε τον δρόμο των αυτοκινητών, το σκυλί έμοιαζε να ακολουθεί κάτι. Στην πρώτη κάθετο που έβγαζε πάνω από το ρέμα, έστριψε προς τα εκεί. Ακολουθήσαμε με προσμονή. Και ξαφνικά — στοπ. Αδιέξοδο. Οι γύρω γείτονες είχαν χτίσει και κόψει οποιαδήποτε πρόσβαση προς την κοίτη. Άρα ο Μάρκος δεν είχε περάσει από εκεί.

Να μην τα πολυλογώ, δεν καταφέραμε να βρούμε τον Μάρκο με τη βοήθεια της Άλμα. Άλλο ένα βράδυ αγωνίας για εκείνον και για μας.

**Τη Δευτέρα το πρωί,** απ' τα χαράματα, κατέβηκα με τη Λέιλα ξανά στην παραλία. Χιλιόμετρα ολόκληρα να ψάχνουμε, να φωνάζω. Κι άλλες αφίσες κι άλλη ανάρτηση στα κοινωνικά δίκτυα, ακόμα πιο μακριά, στα Καλύβια, στη Γαλάζια Ακτή, στον Άγιο Δημήτριο. Μια πληροφορία με έστειλε σχεδόν μέχρι το Κίτσι — μια απόσταση που ο τυφλός Μάρκος αδύνατον να είχε διανύσει, πόσο μάλλον όταν δεν είχε πάει ποτέ του από εκεί. Κι όμως. Η απελπισία με έφτασε μέχρι εκεί.

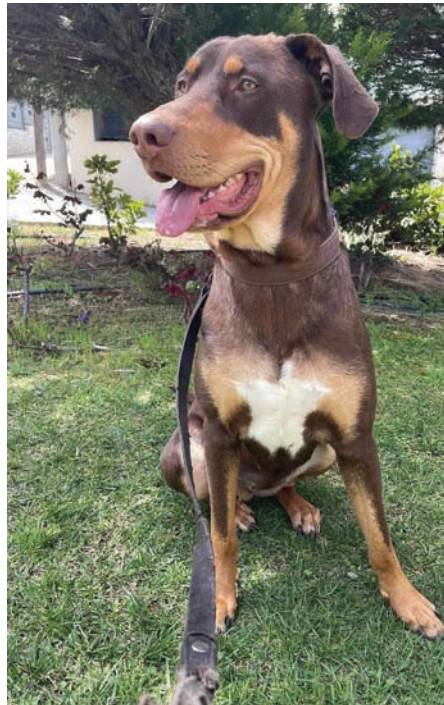
Κι αυτό ακριβώς διαπίστωνα συνεχώς ότι είχε συμβεί και στους ιδιοκτήτες της Φρέγια: είχαν κολήσει αφισούλες της από τη Βάρκιζα μέχρι τα Καλύβια και από το Λαγονήσι μέχρι τη Σαρωνίδα — μιλάμε για μια ακτίνα 10 χιλιομέτρων!

Αλλά η Φρέγια άφαντη. Ο Μάρκος, επίσης.

**Όσπου το μεσημέρι χτυπάει το κινητό μου:** μια γυναίκα είχε δει την ανάρτησή μου στο Facebook και είχε θυμηθεί ότι το μεσημέρι του Σαββάτου τα σκυλιά είχαν μπει στον κήπο τους και, μην γνωρίζοντάς τα οι άνθρωποι, τα είχαν διώξει. «Πού;» ρωτώ. «Στο Ολυμπιακό Χωριό, έφυγαν προς την Αγίας Τριάδας». Το ίδιο ακριβώς γεωγραφικό στιγμήμα.

**Το μυαλό μου πήρε φωτιά:** 1. Μήπως η Μπρούνα δεν βράχθηκε από τη θάλασσα, μα είχε μπει στο νερό της ρεματιάς; 2. Κι αν τον άφησε κι έφυγε και, μην μπορώντας να την ακολουθήσει, ο Μάρκος είχε μείνει εκεί γύρω;

**Η Φρέγια, 3,5 ετών, έχει καθεί από το Λαγονήσι εδώ και 6 μήνες. Είναι 35-40 κιλά, τοπιarioμένη, στερημένη και φιλική. Αν την έχετε δει, παρακαλώ καλέστε τον ιδιοκτήτη της στο 6988018996.**



**Στο τηλέφωνο ο φίλος μου ο Βασίλης:** «Έρχομαι! Θα σκανάρουμε την περιοχή σαν να είμαστε CIS! Με τον χάρτη. Θα ανταλλάξουμε στίγμα τοποθεσίας, εσύ θα πηγαίνεις από τη μία, εγώ από την άλλη, θα μπουέ σε όλα τα χέρσα χωράφια, θα πάρουμε όλους τους δρόμους που βγαίνουν από την Αγίας Τριάδος προς τη ρεματιά, θα σκαρφαλώσουμε αν χρειαστεί, θα μπουέ μέσα, θα τον βρούμε!»

**Δύο ώρες αργότερα,** έχοντας καταστρώσει σχέδιο, συμβουλευτεί τον χάρτη, δώσει οδηγίες ο ένας στον άλλον, ξεκινάμε την περιπέτεια: να κατεβαίνουμε όσο πιο συχνά γίνεται στο ρέμα και να το ακολουθήσουμε ως τη θάλασσα αν χρειαστεί, μπεινοβγαίνοντας από τα παραπλήσια χωράφια. Κατεβαίνουμε ακόμα και με τα τέσσερα αν χρειαστεί, αν κόβεται η διόδος σκαρφαλώνουμε έξω και ξαναμπαίνουμε όσο πιο σύντομα γίνεται. Μέσα-έξω. Όσο πάει. Ο Βασίλης πήρε τις αδιέξοδες οδούς που έβγαζαν ψηλά πάνω από το ρέμα. Εγώ τα χέρσα χωράφια.

**Ξεκίνησα να κατεβαίνω** το πρώτο χωράφι μετά τη γέφυρα, προς τα εκεί που η Άλμα δεν είχε καταφέρει να περάσει. Κατέβαινα και φώναζα· τσιμουδιά. Ξανά και ξανά. Τίποτα. Μου πήρε ώρα να κατέβω μέσα στο ρέμα, μέσα στο νερό. Ξαναφώναξα. Και τότε, ξαφνικά, ένας λυγμός. Και γυρίζω αριστερά μου, και βλέπω τον υδροφοβικό Μάρκο εγκλωβισμένο πίσω από κάτι καλάμιές, σε μια μικρή λωρίδα χώματος, έχοντας μπροστά του μια μεγάλη λίμνη νερό, με την κοίτη του ρέματος να σπκώνεται στα τρία μέτρα ύψος ένθεν κι ένθεν, να προσπαθεί να περάσει ο μισός μέσα από το νερό, ο μισός να κρατιέται από τους χωμάτινους τοίχους γύρω του, για να έρθει προς το μέρος μου. Και να γλιστράει.

*Ήταν ζωντανός! Αμέσως δυο τηλέφωνα: Βασίλη, τον βρήκα, έλα πίσω στο παρκρισμένο αυτοκίνητο και κατέβα στη ρεματιά! Και, Μαμά! Τον βρήκα, τον βρήκα, είναι ζωντανός!*

**Μπήκα στο νερό** μέχρι την κοιλιά με τα ρού-

κα, με το κινητό στο στόμα, πήρα τον σκυλάκο μου αγκαλιά (δεν έσπασα ρεκόρ, ο Μάρκος είναι 5 κιλά ελαφρύτερος από την Μπρούνα) και σιγά σιγά, με δυσκολία, βγήκαμε την ακτή. Ο Μαρκούλης τρέκλιζε από την προσπάθεια να σταθεί έξω από το νερό τόσες μέρες, τα πόδια του δεν τον κρατούσαν, είχε αμυχές και πληγές από την προσπάθεια να σκαρφαλώσει τα τρία μέτρα χώματος. Ήταν εξαντλημένος.

**Τι είχε συμβεί;** Προφανώς είχαν μπει με την Μπρούνα στη ρεματιά πιο ψηλά και προχωρώντας, έφτασαν σε αυτό το σημείο. Πίσω δεν μπορούσαν να πάνε· και για να προχωρήσουν έπρεπε να κολυμπήσουν. Η Μπρούνα κολύμπησε. Ίσως να προσπάθησε να πείσει τον Μάρκο να την ακολουθήσει με τις φωνές της, αλλά ο Μάρκος είναι υδροφοβικός. Κι έτσι εγκλωβίστηκε. Η Μπρούνα γύρισε σπίτι, μπορεί και να ήθελε να μας «πει» πού ήταν ο φίλος της, αλλά εμείς την είδαμε βρεγμένη και θεωρήσαμε ότι είχε πάει στη θάλασσα — από την αντίθετη μεριά! Πόσες ώρες θα είχαμε γλιτώσει αν επιμέναμε να ψάχνουμε στο μόνο μέρος που μας είχαν πει ότι τα είχαν δει από το Σάββατο το πρωί; Δεν ξέρω. Αλλά ότι τον βρήκα κι ότι τον έσωσα δεύτερη φορά στη ζωή του, το θεωρώ ένα μικρό θαύμα.

Στην επιστροφή μας στο σπίτι, ο Βασίλης έβαλε τα κλάματα από την ένταση και την χαρά του. Νομίζω κι άλλοι πολλοί φίλοι, που — όταν τους ενημέρωσα ότι βρέθηκε — μου εξομολογήθηκαν ότι κρατούσαν την ανάσα τους. Από το Σιάτλ μέχρι τη Μελβούρνη, άνθρωποι αγωνιούσαν για τον Μάρκο! Τους ευχαριστώ όλους για τις αναδημοσιεύσεις: κάποια από αυτές είδε και η κυρία στο Ολυμπιακό Χωριό και με το τηλέφωνήμα της με ξαναγύρισε στη σωστή περιοχή έρευνας.

\*\*\*

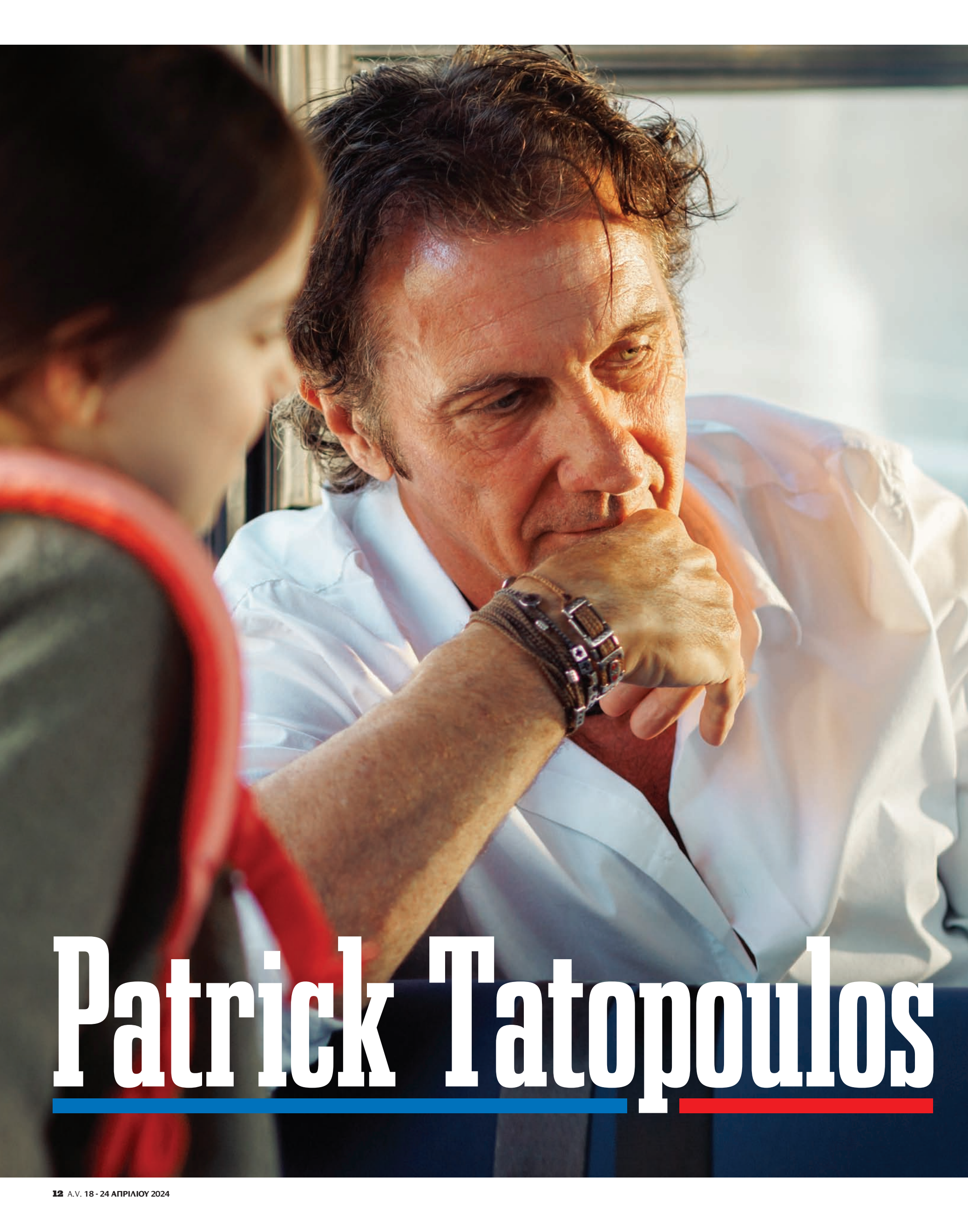
Όταν ξεκίνησα, την επομένη, να πηγαίνω από κολώνα σε ΚΑΦΑΟ και από μαγαζί σε μαγαζί για να ξεκολλήσω τις αφισούλες του Μάρκου, είχα ένα ανάμεικτο συναισθημα: μια πραγματική χαρά για τον γνήσιο ενθουσιασμό με τον οποίο οι καταστηματάρχες μάθαιναν την εύρεσή του, και μια μελαγχολία που αναγκαζόμουν να αφήσω κολημένες τις αφίσες της **Φρέγια**, που ακόμα δεν έχει βρεθεί.

Γι' αυτό, σας παρακαλώ κι από εδώ: κοιτάξτε τις φωτογραφίες της καλά-καλά. Έχει καθεί εδώ και μήνες, μπορεί να βρίσκεται οπουδήποτε στην Αττική πα, για να μην πω στην Ελλάδα. Μοιραστείτε αυτό το άρθρο — ή τη φωτογραφία με τα στοιχεία της — στα κοινωνικά δίκτυα και με όσους περισσότερους φίλους μπορείτε. Μπορεί η δική σας ανάρτηση (ή τα δικά σας μάτια) να γίνουν αφορμή να γυρίσει σπίτι της. Τρία βράδια αγωνιούσε ο Μάρκος μόνος του. Δεν μπορώ να φανταστώ τι έχει περάσει η Φρέγια...

**Υ.Γ.** Ο Μάρκος έχει τσιπάκι. Όταν τον έχασα, ο κτηνίατρος διαπίστωσε ότι — επειδή το τσιπ του ήταν από το 2013 και καταχωρημένο στον Κτηνιατρικό Σύλλογο — ΔΕΝ ήταν καταχωρημένο στο νέο Μητρώο! Προσοχή λοιπόν: όσοι έχετε τσιπ πριν του 2016, ελέγξτε ότι τα ζώα σας είναι όντως περασμένα στο νέο Μητρώο! Αλλιώς, αν τα χάσετε, το τσιπ δεν θα μπορεί να εντοπισθεί!

**Υ.Γ. 2.** Ψάχνουμε ακόμα τη Φρέγια, μετά από 6 μήνες. Αν την έχετε δει, παρακαλώ καλέστε τον ιδιοκτήτη της. **A**





# Patrick Tatopoulos



# Ο θρυλικός σχεδιαστής παραγωγής του Χόλιγουντ μιλάει για την καριέρα του και τη σχέση του με την Ελλάδα

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΔΗΜΟΥ - Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

**Ο** ελληνικής καταγωγής Γαλλοαμερικανός θρύλος των ειδικών εφέ στο Χόλιγουντ, Πάτρικ Τατόπουλος, βρέθηκε στην Αθήνα κατά τη διάρκεια ενός από τους πιο ζεστούς Απρίληδες των τελευταίων ετών. Το σημείο συνάντησής μας είναι το NEW Hotel, στην Οδό Φιλελλήνων, όπου διαμένει κατά τη διάρκεια της επίσκεψής του και επιλέγουμε να καθίσουμε στο καφέ στον 7ο όροφο, που έχει θέα στον Εθνικό Κήπο. Ο Τατόπουλος γεννήθηκε στο Παρίσι, όμως, επηρεασμένος από την αδυναμία του πατέρα του στην Ελλάδα, αποφάσισε να αφήσει πίσω του την Πόλη του Φωτός, γύρω στα τέλη της δεκαετίας του 1980, και να μετακομίσει στην Αθήνα, δουλεύοντας σε ένα κατάστημα με εξοπλισμό για θαλάσσια σπορ και κάνοντας παράλληλα εικονογραφήσεις για αθλητικά περιοδικά. Ακόμα και σήμερα, το καλογυμνασμένο του σώμα και το ηλιοκαμένο του δέρμα φανερώνουν έναν άνθρωπο με περιπετειώδες πνεύμα και σχεδόν εφηβική όρεξη για ζωή. Ο Τατόπουλος ταξίδεψε πρώτη φορά στις Ηνωμένες Πολιτείες το 1989, με σκοπό να ακολουθήσει το όνειρό του και να εργαστεί στη βιομηχανία του Κινηματογράφου, στο Χόλιγουντ. Η καριέρα του ως σχεδιαστή παραγωγής –και σπανιότερα ως σκηνοθέτη– είναι ζηλευτή, τόσο για τη μεγάλη της διάρκεια όσο και για την ευρεία της γκάμα, όσον αφορά τους σκηνοθέτες με τους οποίους έχει συνεργαστεί, αλλά και τις ταινίες ορόσημα που σινεμά στις οποίες έχει δουλέψει. Χωρίς το ταλέντο του Πάτρικ Τατόπουλου δεν θα υπήρχαν οι κόσμοι του «*Bram Stoker's Dracula*» (1992), του «*Se7en*» (1995), της «*Ημέρας ανεξαρτησίας*» (1996), του «*Dark City*» (1998), των «*Χρονικών του σκότους*» (2004) ή του «*Ζωντανού θρύλου*» (2007), με τη μορφή τουλάχιστον που έχουν μείνει στη συλλογική μας μνήμη.

**Είστε μισός Έλληνας (από τη μεριά του πατέρα σας) και ζήσατε, μάλιστα, στην Αθήνα για κάποια χρόνια, πριν μετακομίσετε στις Ηνωμένες Πολιτείες. Ποια είναι η σχέση σας με την Ελλάδα και την Αθήνα ειδικότερα;**

Ο παππούς μου είχε γεννηθεί στην Ελλάδα. Μετακόμισε στη Γαλλία και έκανε τον πατέρα μου εκεί. Ο πατέρας μου είναι Έλληνας, κατά κάποιον τρόπο, αλλά μεγάλωσε στη Γαλλία. Στη Γαλλία, όταν ήμασταν μικρά, ο αδερφός μου κι εγώ, δεν μιλούσαμε πολύ ελληνικά με τον πατέρα μου στο σπίτι. Φοβόταν ότι θα μπερδέψουμε τις γλώσσες. Ήταν, ωστόσο, πολύ περήφανος που ήταν Έλληνας – πιο πολύ από οποιονδήποτε άλλο Έλληνα έχω γνωρίσει. Ταξιδεύαμε συχνά στην Ελλάδα, απλά δεν είχαμε γαλουχηθεί με την ελληνική κουλτούρα.

Σίγουρα, οι δεσμοί αίματος ήταν πολύ ισχυροί. Ένωθα πάντα Έλληνας, ακόμα και ως μικρό παιδί. Και η Αθήνα είναι το καλύτερο μέρος στην Ελλάδα. Πάνε χρόνια τώρα, απ' όταν αποφάσισα να έρθω και να μείνω εδώ γιατί είχα βαρεθεί τη Γαλλία. Ξεκίνησα να δουλεύω σε μια εταιρεία που πουλούσε σανίδες του «surf», και σχεδίαζα αναπαραστάσεις επάνω τους. Ύστερα, οι άνθρωποι ενός περιοδικού που λεγόταν *Surf+ Ski* είδαν τη δουλειά μου και με προσέλαβαν να τους κάνω τις εικονογραφήσεις. Έμεινα και δούλεψα στην Ελλάδα για πέντε χρόνια. Συνήθισα την πόλη και τον κόσμο, και ένιωσα πολύ οικεία εδώ.

**Πώς πήρατε την απόφαση να αφήσετε την Αθήνα και να μετακομίσετε στο Λος Άντζελες;**

Μια μέρα που καθόμουν στην παραλία, στη Νέα Μάκρη, ξεφύλλιζα ένα περιοδικό που μου είχε δώσει ένας φαν, το *Cinefax*, το οποίο μιλούσε για τις εταιρείες ειδικών εφέ στην Αμερική. Το άνοιξα και, θυμάμαι, είπα: «Αυτό είναι που θέλω να κάνω στη ζωή μου». Έτσι, άρχισα να αγοράζω πηλό και έφτιαξα μερικά τέρατα σε μέγεθος μικρών αγαλματιδίων, εδώ στην Αθήνα, στο σπίτι της μητέρας της πρώην συζύγου μου. Έφτιαξα ένα «portfolio» και άρχισα να παίρνω τηλεφώνια σε εταιρείες ειδικών εφέ στο Χόλιγουντ. Είδα πως απαντούσαν, οπότε μάζεψα μερικά χρήματα (δεν ήμουν και πολύ πλούσιος) και ταξίδεψα στην Αμερική.

Το πρόβλημα ήταν ότι είχαμε μια ενδιάμεση στάση με το αεροπλάνο στο Άμστερνταμ και όταν φτάσαμε στο Λος Άντζελες κατάλαβα πως η βαλίτσα μου είχε μείνει στο Άμστερνταμ. Είχα αρκετά λεφτά για να επιβιώσω μόλις μια βδομάδα στις Ηνωμένες Πολιτείες, οπότε τους πήρα όλους ξανά τηλεφώνω και είπα: «Δεν έχω μαζί μου το «portfolio», μπορώ να περάσω να σας δω ούτως ή άλλως;» Εκείνοι απάντησαν θετικά, όμως, χωρίς δείγματα δουλειάς θα ήταν δύσκολο κάποιο deal. Ήταν τρομακτικό! Την τελευταία μέρα πριν το ταξίδι της επιστροφής, η βαλίτσα μου τελικά έφτασε. Με το ντοσιέ στα χέρια, πήρα άλλη μια φορά τους πάντες τηλεφώνω, όμως είχαν όλοι γύρισμα. Μόνο μία μικρή εταιρεία συμφώνησε να βρεθούμε. Έριξαν μια ματιά στη δουλειά μου και είπαν πως τους άρεσε, πως είχα μερικές καλές ιδέες, αλλά δεν είχαν κάποιο πρότζεκτ για μένα εκείνη τη στιγμή. Υποσχέθηκαν πως θα με καλούσαν αν προέκυπε κάτι.

Έτσι, επέστρεψα στην Ελλάδα έχοντας αποφασίσει να ξεχάσω το όνειρό μου να κάνω ειδικά εφέ για ταινίες και να γίνω ψαράς σε κάποιο μικρό νησάκι. Ένα μήνα αργότερα, η εταιρεία ειδικών εφέ με κάλεσε ξανά και είπα: «Έχουμε μια δουλειά για σένα. Τι θα έλεγες να έρθεις εδώ και εμείς θα φροντίσουμε την πράσινη κάρτα σου;». Αυτή ήταν και η αφετηρία της αμερικανικής εμπειρίας μου. Καμιά φορά, το να είσαι τυχερός και να ξεκινάς με μια μεγάλη εταιρεία δεν είναι το καλύτερο που μπορεί να σου συμβεί. Οι μεγάλες εταιρείες έχουν πολλούς καλούς επαγγελματίες που δουλεύουν γι' αυτές ήδη, οπότε χάνεσαι. Το γεγονός ότι δούλεψα για μια μικρή εταιρεία στην αρχή μου έδωσε πολλές ευκαιρίες: Έμαθα καλά την τέχνη και νομίζω πως ήταν ότι καλύτερο θα μπορούσε να μου τύχει.

**Η πρώτη δουλειά σας σε ταινίες όπως οι «*Doors*» (1991) του Όλιβερ Στόουν, το «*Jade*» (1995) του Ουίλιαμ Φρίνκιν και το «*Se7en*» (1995) του Ντέιβιντ Φίντσερ, έχει αφήσει ανεξίτηλο το σημάδι της στην αισθητική της δεκαετίας του 1990. Η εμπειρία τού να δουλεύει κανείς σε ένα κινηματογραφικό σετ την εποχή εκείνη πρέπει να ήταν πολύ διαφορετική απ' ό,τι σήμερα. Τι σας λείπει από αυτό και τι έχει γίνει καλύτερο έκτοτε;**

Τα πράγματα ήταν πολύ διαφορετικά, ειδικά στον τομέα μου ως εννοιολογικός καλλιτέχνης και σχεδιαστής. Δουλεύαμε με μαρκαδόρους και χρωματιστά μολύβια. Δεν υπήρχαν υπολογιστές εκείνη την εποχή. Είναι δύσκολο να το φανταστεί κανείς τώρα, γιατί είμαστε τόσο συνηθισμένοι στο να δουλεύουμε με 3D. Το καλό ήταν πως ο καθένας είχε διαφορετικό στιλ. Μπορούσες να κάνεις εντύπωση πολύ πιο εύκολα.

Θα πρέπει να αναφέρω πως, όταν πρωτοπήγα στην Αμερική, δεν υπήρχαν πολλοί Γάλλοι καλλιτέχνες τριγύρω. Όταν έρχεσαι με αυτόν τον ευρωπαϊκό αέρα, που διαφέρει από αυτά που έχουν συνηθίσει όλοι (εκείνοι διάβαζαν Μπάτμαν και Σούπερμαν και εγώ Τεντέν), προσφέρει μια φρέσκια εναλλακτική. Πρέπει να διαθέτεις αυτό το «κάτι» που κάνει τους άλλους να θέλουν να δουλέψουν μόνο μαζί σου. Υπάρχουν, βέβαια, και τα τυχερά. Σε κάποιες ταινίες η συνεισφορά σου μπορεί να είναι ελάχιστη.

Υπάρχει μια πολύ αστεία ιστορία απ' όταν δούλεψα με τον Ντέιβιντ Φίντσερ. Είχαμε σερβίρει φαγητό με τη γυναίκα και τα παιδιά μου, όταν χτύπησε το τηλέφωνο και στη γραμμή ήταν ο βοηθός του Φίντσερ που μου έλεγε ότι ο Ντέιβιντ ήθελε να μου μιλήσει. «Εντάξει» είπα και στη γραμμή ακούστηκε η φωνή του: «Πάτρικ, είσαι Γάλλος;» Του είπα ναι. «Τέλεια! Έχω μια δουλειά για σένα. Φτιάχνω αυτή την ταινία που θα λέγεται «*Se7en*» και θέλω να μου σχεδιάσεις ένα *dildo* που μπορεί να σκοτώσει!». Θυμήσου, είχαμε σερβίρει φαγητό με τα παιδιά μου εκείνη την ώρα.

Σύντομα, αφότου μου εξήγησε το concept, ξεκίνησα να δουλεύω στην ιδέα. Κατέληξε να είναι μια σχεδόν ψυχεδελική εμπειρία για μένα. Ακόμα και το σεξουαλικό μέρος δεν είναι καν εκεί στην πραγματικότητα. Είναι κάτι που απλά σε συνθλίβει. Το βλέπεις και λες: «Δεν μπορεί αυτός ο άνθρωπος να πέθανε με αυτόν τον τρόπο». Το αντικείμενο, μάλιστα, δεν φαίνεται πραγματικά στην ταινία. Το βλέπουμε σε μια φωτογραφία Polaroid, όμως όποιος έχει δει το «*Se7en*» το θυμάται. Έχει να κάνει με τη δυναμική του Φίντσερ ως σκηνοθέτη και την υπόνοια αυτού που συνέβη. Όταν λέω πως δούλεψα στο «*Se7en*», έκανα μόνο αυτό στην πραγματικότητα.

**Οι ταινίες στις οποίες έχετε δουλέψει από τις αρχές της δεκαετίας του 1990 έως τις αρχές του 2000 ήταν αυτές που διαμόρφωσαν την αισθητική της γενιάς μου. Το «*Bram Stoker's Dracula*» (1992), η «*Ημέρα ανεξαρτησίας*» (1996), το «*Dark City*» (1998), ο «*Γκοτζίλα*» (1998) –όπου ο κεντρικός χαρακτήρας φέρει και το επώνυμό σας–, το «*Underworld*» (2003) και το «*Van Helsing*» (2004), είναι όλες ταινίες σταθμοί στη σύγχρονη ιστορία του Χόλιγουντ. Γυρίζετε ποτέ νοερά σε αυτήν την περίοδο της δουλειάς σας;**

Στην «*Ημέρα ανεξαρτησίας*» εργάστηκα στο πώς φαίνεται η ταινία, στα σετ, το διαστημόπλοιο, τους εξωγήινους – τα πάντα. Ήταν μια τεράστια ταινία. Μερικές φορές δουλεύεις σε κάτι και σου δίνεται η δυνατότητα να χρησιμοποιήσεις τη δική σου «υφή», τη δική σου εμπειρία, σε πολύ ευρύτατο επίπεδο. Γνώρισα τον σκηνοθέτη της «*Ημέρας ανεξαρτησίας*», Ρόλαντ Έμερικ, όταν δούλεψα στην ταινία του «*Stargate*» (1994) και μετά συνεργάστηκα μαζί του ξανά στο «*Γκοτζίλα*». Όλο αυτό έγινε, ουσιαστικά, χάρη στη δουλειά μου στην ταινία του Φράνσις Φορντ Κόπολα, «*Bram Stoker's Dracula*». Δεν είχα ακόμα την πράσινη κάρτα μου τότε, και ένας φίλος μου που έφτιαχνε τα σκηνικά για το «*Dracula*» μου ζήτησε να κάνω μερικά σχέδια για την ται-



«Νία. Τους άρεσε πολύ η δουλειά μου και η σχεδιάστρια κοστουμιών, Έικο Ισιόκα, μου ζήτησε να σχεδιάσω την περικεφαλαία για την πανοπλία του Δράκουλα. Ήταν μια εκπληκτική σχεδιάστρια, με μεγάλη επιρροή, αλλά για κάποιον λόγο η περικεφαλαία δεν της έβγαине και ο Κόπολα δεν έδειχνε ενθουσιασμένος. Έτσι τη σχεδίασα και από εκεί και έπειτα ο σχεδιαστής παραγωγής μου ζήτησε να τους βοηθήσω με το κάστρο και άλλα σκηνικά στην ταινία. Το όνομά μου δεν αναφέρεται στους τίτλους, αλλά όλοι στο Χόλιγουντ ξέρουν πως δούλεψα εκεί. Σχεδίασα και το ζωκλήσι με τα δύο αγάλματα, όπου ο Δράκουλας σκοτώνεται. Ένα πρωί επισκέφτηκα το Καλλιτεχνικό Τμήμα και όλοι οι υπάλληλοι με φώναξαν για να δω το μπουκάλι από το οινοποιείο του Κόπολα που ο σκηνοθέτης τους είχε στείλει ως δώρο. Στο εξωτερικό του είχε ένα αυτοκόλλητο με τη δική μου ζωγραφιά. Είχα ενθουσιαστεί. Όταν πήγα όμως να ζητήσω ένα, μου είπαν πως δεν μπορούσαν να μου βρουν. Τελικά, κάποιος από την ομάδα μου κατάφερε να μου βρει μόνο το αυτοκόλλητο. Θυμάμαι, έφυγα από το Καλλιτεχνικό Τμήμα λέγοντας μέσα μου: «Αυτό δεν πρόκειται να μου ξανα συμβεί ποτέ. Θα είμαι εγώ ο σχεδιαστής παραγωγής στην επόμενη ταινία». Από μια άποψη, θα πρέπει να είμαι ευγνώμων σήμερα στον τύπο που μου το έκανε αυτό.

Το επόμενο πρότζεκτ μου ήταν το «*Stargate*», για το οποίο σχεδίασα το τέρας, τους στρατιώτες, τα πάντα. Στο τέλος ο Ρόλαντ Έμεριχ είπε: «Θέλεις να σχεδιάσεις και την «Ημέρα ανεξαρτησίας» για μένα;» Συμφώνησα και μπήκα με τα μπουβία. Θα έπρεπε να ήμουν πιο ταπεινός αλλά ήμουν αφελής, οπότε είπα ότι θα το κάνω και μετά αναγκάστηκα να το κάνω. Αυτή η αδικία στο Χόλιγουντ με έκανε να θέλω να παλέψω και σιγά σιγά άρχισα να αναλαμβάνω ολοένα και μεγαλύτερες ταινίες.

Όσο για τον «*Γκοτζίλα*», αυτή η μικρή αναφορά στην πραγματικότητα ξεκίνησε ως αστείο. Αργά ή γρήγορα γίνεσαι φίλος με τον σκηνοθέτη, οπότε, μια μέρα που με κάλεσε στο γραφείο του, μου είπε: «Έχουμε μια ταυτότητα, πες μου αν σου αρέσει ή όχι. Θέλω ο χαρακτήρας του Μάθιου Μπρόντερικ να έχει το όνομά σου». Μου άρεσε η ιδέα, αλλά ρώτησα γιατί ήθελε ο χαρακτήρας να έχει το όνομά μου και μου εξήγησε ότι, επειδή είναι ελληνικό, κανείς δεν θα μπορεί να το προφέρει σωστά. Είπα: «Καλή ιδέα, αλλά κάνε μου μια χάρη: μην τον ονομάσεις Πάτρικ. Δώσ' του το όνομα του πατέρα μου». Έτσι, καταλήξαμε να τον πούμε Νικ Τατόπουλο (όπως τον πατέρα μου).

Όταν κυκλοφόρησε η ταινία, πήγα στο Παρίσι όπου μένουν οι γονείς μου, τους πήρα και πήγαμε –μαζί με τον αδερφό μου και μερικά ξαδέφια– στον κινηματογράφο να δούμε την ταινία. Δεν είχαν ιδέα, οπότε όταν αναφέρθηκε το όνομα, παρατήρησα το βλέμμα στο πρόσωπο του πατέρα μου και των άλλων. Είχαν φρικάρει. Ο πατέρας μου τελικά είπε: «Μισό λεπτό, αυτό είναι το όνομά μου! Δεν με ρώτησαν. Θα τους κάνω μήνυση!» Είπα: «Μπαμπά, μου κάνεις πλάκα;» Φυσικά, ήταν εξαιρετικά περήφανος που είδε το όνομά του σε κάτι τέτοιο. Ήταν ένας μικρός φόρος τιμής από εμένα σε εκείνον, που με έχει στηριχτεί τόσο πολύ όλα αυτά τα χρόνια.

**Αν υπάρχει μία ταινία που σχεδόν όλοι οι Έλληνες πήγαν να δούνε στο σινεμά, τόσο εδώ όσο και στο εξωτερικό, αυτή ήταν οι «300» (2007), που βασίστηκε στο ομώνυμο graphic novel του Φρανκ Μίλλερ. Ήταν ένα πρότζεκτ που γυριζατε ότι θα πραγματοποιούνταν και επιχειρήσατε να εμπλακείτε ή ήταν καθαρή τύχη;**

Στην πραγματικότητα, δεν συμμετείχα καθόλου στην πρώτη ταινία. Έκανα το σίκουελ, που ήταν η αθηναϊκή εκδοχή, επίσης σκηνοθετημένο από τον Ζακ Σνάιντερ. Ακουσα πως κάποιος θα γυριζε τους «300», αλλά δεν σκέφτηκα το κόμικ. Σκέφτηκα ότι έπρεπε να γνωρίσω αυτόν τον τύπο! Ο σκηνοθέτης και οι παραγωγοί δέχτηκαν να συναντηθούν μαζί μου και εγώ μπήκα σαν οδοστρωτήρας. Έφερα μέχρι και ελληνικά αγαλματίδια.

Ο Ζακ Σνάιντερ καθόταν μπροστά και οι παραγωγοί στο βάθος. Άρχισα να μιλάω, γιατί ξέρω πολύ καλά την ιστορία, αλλά νομίζω πως το παράκανα. Ο Ζακ Σνάιντερ με κοιτούσε με το ένα φρύδι ανασπκωμένο. Οι παραγωγοί είχαν ενθουσιαστεί, πιστεύοντας πως θα γινόταν αληθινό έπος. Όταν τελείωσα την παρουσίασή μου έφυγα για να πάω στο σετ του «*Ζωντανού θρύλου*» (2007), που γυριζαμε ακριβώς την ίδια περίοδο.

Καθώς περπατούσα προς το στούντιο, κάποιος με πήρε και μου είπε: «Πάτρικ, με συγχωρείς. Ο Ζακ ένωσε να κατακλύζεται από αυτά που του είπες. Δεν νομίζω πως μπορείς να αναλάβεις το πρότζεκτ. Θα χαρούμε να δουλέψουμε μαζί σου μελλοντικά». Αργότερα, έμαθα ότι ο Ζακ, στο τέλος της συνάντησης, είπε: «Εντάξει, αλλά δεν κάνουμε μια ιστορική ταινία, θα μεταφέρουμε το graphic novel». Μπορούσαν να μου το έχουν πει εξαρχής, θα ήταν πιο δίκαιο. Θα μου έδιναν και τον χρόνο να προετοιμαστώ, αλλά όπως και να 'χει το έχασα. Έκανα



«Godzilla» (1998)

© OANA BOGDAN

τον «*Ζωντανό θρύλο*» που βγήκε πολύ ωραίο και δούλεψα σε μερικά άλλα πρότζεκτ στο μεταξύ, μέχρι που μια μέρα έλαβα μία κλήση από τον Ζακ Σνάιντερ. Μου είπε: «Χάσαμε την ευκαιρία να συνεργαστούμε στους «300». Αυτό ήταν λάθος, όμως θέλω να δουλέψεις στο επόμενο που θα λέγεται «*300: Η άνοδος της αυτοκρατορίας*». Έτσι σχεδίασα την ταινία για εκείνους. Αυτό μου έδωσε τη δυνατότητα να δουλέψω με τον Ζακ Ξανά στο «*Batman vs Superman: Η αούή της δικαιοσύνης*» (2016).

**Έχετε συνεργαστεί με κάποιους σκηνοθέτες, όπως ο Άλεξ Πρόγιας, ο Ρόλαντ Έμεριχ, ο Πολ Γ. Σ. Άντερσον και ο Ζακ Σνάιντερ, σε παραπάνω από μία ταινίες. Τις προτιμάτε χάρη στην προσωπική σχέση που έχετε αναπτύξει μεταξύ σας ή εξαιτίας του οράματός τους;**

Στην περίπτωση του Άλεξ Πρόγιας, είναι σίγουρα το όραμά του. Όταν είδα για πρώτη φορά το «*Crow*» (1994), έμεινα έκπληκτος. Ήρθε και με βρήκε για το «*Dark City*» και, μέχρι σήμερα, όταν με ρωτούν ποια είναι η αγαπημένη μου κινηματογραφική παραγωγή, λέω ότι είναι αυτή. Δεν μπορώ να φανταστώ πότε θα καταφέρουμε να στήσουμε πάλι κάτι τέτοιο για μια άλλη ταινία. Όταν γνώρισα το έργο του, ένιωσα κατευθείαν απόλυτα συνδεδεμένος με αυτό. Ένωσα το ίδιο και με τον Γκιγιέρμο Ντελ Τόρο, αν και τελικά δεν κατάφερα ποτέ να δουλέψω μαζί του. Σπάνια θα ανακαλύψω έναν σκηνοθέτη με τον οποίο θέλω να συνεργαστώ σε τέτοιο επίπεδο. Με τον Άλεξ έχουμε επίσης μια απίστευτη σχέση. Πηγαίναμε σε κλαμπ το βράδυ – όχι rave, αλλά τα παλιά κλασικά κλαμπ της δεκαετίας του 1950, αυτά που βλέπεις στο «*Dark City*». Κάναμε παρέα σε ένα σκοτεινό τραπέζι, δοκιμάζαμε πράγματα μαζί και αυτός είναι πραγματικά ο καλύτερος τρόπος για να δουλέψεις. Νιώθαμε πως ήμασταν μέρος της ταινίας, κατά κάποιον τρόπο.

Έτσι, μετά από αυτό, θα ήταν τρία τέσσερα χρόνια αργότερα, με πήρε τηλεφώνικα και μου είπε ότι θα κάνει μια ταινία η οποία θα βασίζεται στο «*Εγώ, το ρομπότ*» του Ασίμωφ, την οποία ήθελε να σχεδιάσω. Αρχικά, ήταν πολύ Άλεξ Πρόγιας – πολύ, πολύ σκοτεινό. Είπαν: «Δεν ανησυχούμε για σας. Με εσάς τους δύο μαζί, η ταινία θα γίνει αριστούργημα». Κάτι συνέβη, ωστόσο, δύο εβδο-

μάδες αργότερα και ο Γουίλ Σμιθ επιλέχθηκε ως πρωταγωνιστής στην ταινία. Έφερε μια εντελώς διαφορετική οπτική. Όχι ο ίδιος: Εκείνος δεν ζήτησε αλλαγές στην ταινία. Όμως, το στούντιο αποφάσισε ότι, αν πρόκειται ο Γουίλ Σμιθ να παίξει τον πρωταγωνιστικό ρόλο, η ταινία πρέπει να είναι πολύ πιο mainstream.

**Υπήρξατε κριτής για τις πρώτες 2 σεζόν της τηλεοπτικής σειράς του Syfy, «Face Off», στην οποία διαφορετικοί «make-up artists» διαγωνίζονται μεταξύ τους για το πρώτο βραβείο, και εκεί γνωρίσατε τη μέλλουσα σύζυγό σας και παρουσιάστρια του σόου, Μακένζι Γουέστμορ. Πώς ήταν αυτή η εμπειρία σας;**

Ήμουν ανάμεσα από πρότζεκτ εκείνη την περίοδο και με πλησίασαν λέγοντάς μου: «Θα κάνουμε αυτήν την εκπομπή για το Syfy και θέλουμε να γίνεις κριτής». Μου φάνηκε πολύ ωραία ιδέα! Η εκπομπή είναι διαθέσιμη στο Netflix αυτήν τη στιγμή, δυστυχώς όχι τα επεισόδια στα οποία ήμουν εγώ, γιατί τα δικαιώματα ανήκουν σε διαφορετικό στούντιο. Τέλος πάντων, δέχτηκα να το κάνω και κατέληξα να αγαπήσω αυτό το σόου. Ήταν ενδιαφέρον γιατί όλα αφορούσαν την τέχνη. Δεν υπήρχε το δράμα, όπως συνήθως συμβαίνει στα ριάλιτι.

Η μεγαλύτερη ιστορία σχετικά με το σόου είναι ότι, την πρώτη μέρα που έφτασα εκεί, κάθισα μπροστά σε μια γυναίκα που μου φάνηκε πολύ όμορφη. Ήταν η παρουσιάστρια της εκπομπής, οπότε περάσαμε μερικές σεζόν δουλεύοντας παρέα. Καταλήξαμε να είμαστε μαζί και τώρα είναι η γυναίκα μου. Συνολικά, έκανε 13 σεζόν και έγινε μεγάλη star μέσω αυτού του σόου. Ήταν το είδος του ριάλιτι που όλη η οικογένεια μπορεί να καθίσει και να δει μαζί. Αφορούσε την ανάγκη να πολεμάς για τα όνειρά σου και να δημιουργείς σπουδαία πράγματα.

**Δουλεύετε κάποιο νέο πρότζεκτ αυτήν τη στιγμή;**

Ετοιμάζω μια σειρά και το πρότζεκτ βρίσκεται πολύ κοντά στο να ξεκινήσει, καθώς τα χρήματα έχουν βρεθεί. Πρόκειται για μια παραγωγή της Wild Bunch και θα είναι μια σειρά επιστημονικής φαντασίας που θα λέγεται «*The Mars Project*». Είναι μια ιστορία για τους πρώτους εφήβους που γεννήθηκαν στον Άρη. Νομίζω πως θα βγει πολύ καλή. Δεν θα είναι μια εφηβική σειρά, αλλά θα παίζουν εφηβικοί ηθοποιοί.

**Σας αρέσει ο ρόλος του σκηνοθέτη; Έχετε κάποιο πρότζεκτ στα σκαριά στο οποίο θα βρικόσκετε πίσω από την κάμερα;**

Έχω δύο πρότζεκτ. Στην πραγματικότητα, εγκαταλείπω τον σχεδιασμό παραγωγής τώρα. Έχω μικρή εμπειρία στο να δουλεύω πίσω από την κάμερα. Είχα ανακατευτεί με τη μεταφορά στη μεγάλη οθόνη της ιστορίας «*Το τρένο του μεσονυχτίου*» του Κλάιβ Μπάρκερ, αλλά η ταινία κατέληξε στα χέρια ενός άλλου σκηνοθέτη. Επίσης, μόλις τελείωσα το «*Damsel*» για το Netflix, στο οποίο σχεδίασα τον δράκο. Ήθελα να δουλέψω με το Netflix εδώ και αρκετό καιρό. Στο τέλος των γυρισμάτων, ήρθαν και μου είπαν: «Θα θέλαμε να δουλέψεις σε ένα πρότζεκτ μαζί μας».

Δημιούργησα, λοιπόν, μια σχέση μαζί τους και τώρα θα δουλέψουμε σε ένα νέο πρότζεκτ. Είναι στη φάση του casting – είναι μια μικρή ταινία, με προϋπολογισμό 6 εκατομμύρια δολάρια και αφορά μια εισβολή σε σπίτι. Είναι τρομακτική και ψυχολογικά πολύ έντονη. Θα λέγεται «*Reckoning*». Το άλλο πρότζεκτ είναι το γουέστερν «*The Land of the Father*», που θα είναι και το πρώτο γουέστερν στο οποίο έχω δουλέψει ποτέ. Ο σκηνοθέτης είναι Αφροαμερικανός, κάτι μάλλον ασυνήθιστο, και με μένα να είμαι Γάλλος, νομίζω ότι το αποτέλεσμα θα έχει πολύ ενδιαφέρον. Ωστόσο, μπορεί να απέχουμε ακόμη έναν χρόνο από την κυκλοφορία του.

**Πώς βρίσκετε τη βιομηχανία του σινεμά σήμερα; Πιστεύετε πως έχει γίνει καλύτερη ή χειρότερη απ' ό,τι ήταν πρωτοξεκινήσατε;**

Ας θέσουμε το θέμα ως εξής: Είναι ο κόσμος μας καλύτερος τώρα απ' ό,τι ήταν παλιότερα; Είναι δύσκολο να πει κανείς με σιγουριά. Άνθρωποι όπως ο Μάρτιν Σκορσέζε, για παράδειγμα, είναι πολύ απογοητευμένοι με τον τρόπο που πάνε τα πράγματα. Φταίει το ότι δεν είναι αρκετά μοντέρνοι; Νομίζω ότι κάποια πράγματα παίρνουν τρομακτική τροπή και μιλάμε γι' αυτά σχεδόν κάθε μέρα. Κάποιοι λένε να μη φοβόμαστε το AI. Θεωρώ όμως, ότι πρέπει να φοβόμαστε την τεχνητή νοημοσύνη. Πιστεύω ότι τα στούντιο θα προσπαθήσουν να παρακάμψουν όσο το δυνατόν περισσότερους εργαζόμενους στη βιομηχανία του κινηματογράφου, ώστε να βασιστούν στον υπολογιστή κάνοντας όλη τη δουλειά για ένα μέρος του κόστους. Σε κάθε περίπτωση, πιστεύω ότι είμαστε ακόμα ασφαλείς για μερικά χρόνια. **A**

**ΕΙΧΑ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕΙ ΝΑ ΞΕΧΑΣΩ ΤΟ ΟΝΕΙΡΟ ΜΟΥ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΙΔΙΚΑ ΕΦΕ ΓΙΑ ΤΑΙΝΙΕΣ ΚΑΙ ΝΑ ΓΙΝΩ ΨΑΡΑΣ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΜΙΚΡΟ ΝΗΣΑΚΙ**





# Το μαγείρεμα στο σπίτι ανεβαίνει επίπεδο

**Ανακάλυψε τη μαγεία του  
Thermomix® και του Cookidoo®**

**Π**εριζήττες είναι πλέον οι λύσεις μαγειρικής στο σπίτι καθώς αποτελούν την απάντηση στους απαιτητικούς ρυθμούς της καθημερινότητας. Ζητούμενο για κάθε σύγχρονο νοικοκυριό είναι η παρασκευή γευμάτων υψηλής γαστρονομικής αξίας με ευκολία και ταχύτητα. Και σε αυτό το σημείο είναι που μπαίνει στο παιχνίδι το **Thermomix®**.

Το **Thermomix®** αποτελεί μια επαναστατική συσκευή κουζίνας που συνδυάζει πολλαπλές λειτουργίες, όπως μίξη, τεμαχισμό, ζύμωμα, μαγείρεμα και άλλα, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη λύση για τις καθημερινές ανάγκες στην κουζίνα.

Η ενσωματωμένη στο **Thermomix® TM6** εφαρμογή **Cookidoo®**, είναι μια ψηφιακή πλατφόρμα που παρέχει περισσότερες από 90.000 καθοδηγούμενες συνταγές από όλο τον κόσμο, τις οποίες μπορεί κανείς να ακολουθήσει βήμα βήμα.

Το **Cookidoo®**, πέραν του να έχει καταστεί η μεγαλύτερη γαστρονομική βιβλιοθήκη παγκοσμίως προσφέρει πολλές δυνατότητες, μεταξύ των οποίων ο εβδομαδιαίος προγραμματισμός γευμάτων, η λίστα αγορών και η προσαρμογή των μερίδων στις ανάγκες του κάθε νοικοκυριού. Και όλα αυτά τα βλέπει κανείς στο laptop του, στο κινητό του και απευθείας στην ενσωματωμένη οθόνη του **Thermomix®TM6!**

Ο Όμιλος **Vorwerk**, η εταιρεία πίσω από το **Thermomix®**, επεκτείνει δυναμικά τη δραστηριότητά του στην ελληνική αγορά διαβλέποντας σε αυτήν ισχυρή δυναμική λόγω της γαστρονομικής της παράδοσης, της οικονομικής της σταθερότητας και της αυξανόμενης ζήτησης της αγοράς για λύσεις μαγειρικής στο σπίτι. Πρόκειται για μια καινοτόμο εταιρεία πωλήσεων, που βασίζεται στις πελατειακές σχέσεις και προωθεί τα προϊόντα της, τα οποία χαρακτηρίζονται από τεχνολογία αιχμής, μέσω των άμεσων πωλήσεων. Η ενίσχυση της παρουσίας της στην ελληνική αγορά παρέχει την ευκαιρία σε ακόμα περισσότερους Έλληνες να γνωρίσουν από κοντά το οικοσύστημα **Thermomix®** και τα πλεονεκτημάτα του είτε ως επαγγελματική ευκαιρία είτε ως έναν προηγμένο βοηθό μαγειρικής στο σπίτι, ο οποίος απλοποιεί διαδικασίες και καθιστά τα gourmet γεύματα εύκολα προσβάσιμα σε όλους.

Η κοινότητα των παθιασμένων chef και συμβούλων μοιράζεται πλήθος συνταγών και tips μέσα από το **Cookidoo®** και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ενδυναμώνοντας την κοινότητα και διατηρώντας την συνεχώς ενήμερη.

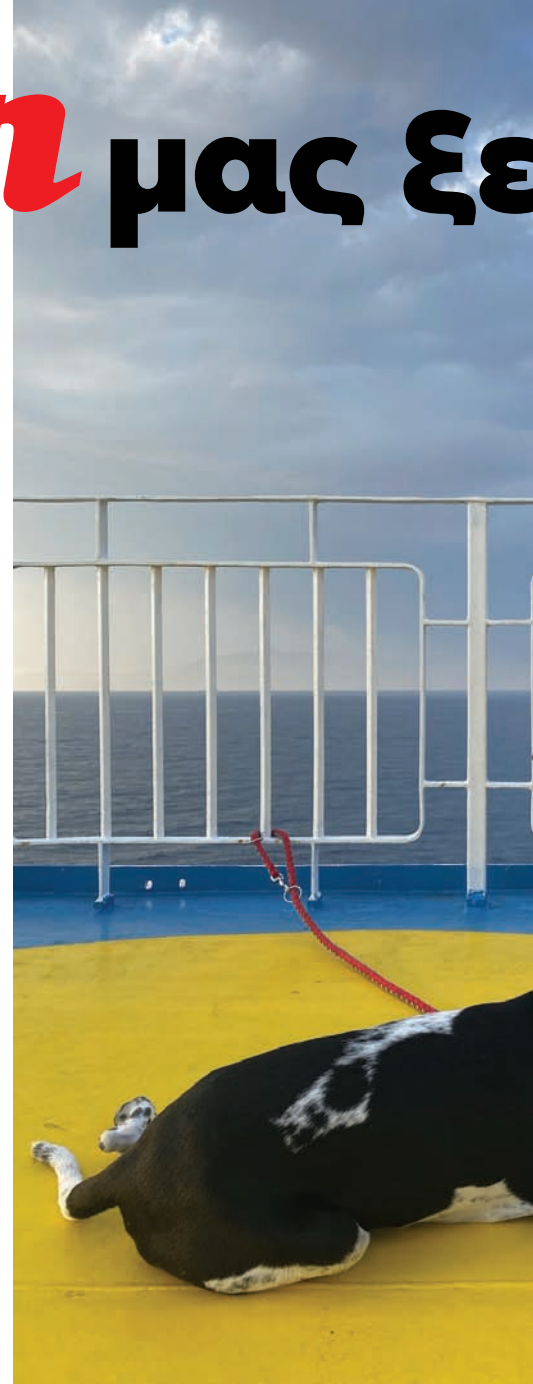
Δοκιμάστε το **Thermomix®** και θα διαπιστώσετε ότι είναι έρωτας με την πρώτη ματιά. Όποιος το χρησιμοποιήσει έστω και μία φορά... δεν μπορεί να επιστρέψει σε άλλους τρόπους παρασκευής γευμάτων. Γιατί είναι εύχρηστο, γρήγορο, απολαυστικό και προσβάσιμο σε όλους.

Αναβαθμίζει την εμπειρία μαγειρικής στο σπίτι είτε αφορά έμπειρους στη μαγειρική είτε εκείνους που κάνουν τα πρώτα τους βήματα στην κουζίνα και αναζητούν απλές και ακριβείς λύσεις μαγειρικής. Και το καλύτερο; Μπορείτε να το δοκιμάσετε πριν το αγοράσετε. Απλώς κλείστε μια δοκιμαστική επίδειξη με έναν έμπειρο σύμβουλο **Thermomix®** στην ιστοσελίδα της εταιρείας: [thermomix.gr](http://thermomix.gr).

**Το Thermomix® αποτελεί μια επαναστατική συσκευή κουζίνας που συνδυάζει πολλαπλές λειτουργίες, όπως μίξη, τεμαχισμό, ζύμωμα, μαγείρεμα και άλλα, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη λύση για τις καθημερινές ανάγκες στην κουζίνα**



# Eric Burdon μας ξε



**Οδός Αθηνάς 24,** μπροστά από ένα γκράφιτι που ανακαλύψαμε τυχαία καθώς περπατούσαμε στους δρόμους γύρω από τη Βαρβάκειο Αγορά. Ιούνιος 2022.

**Ιούλιος 2022,** στο πλοίο για Άνδρο. Με τη Ρόμα!

**Γυρίζοντας το βίντεο κλίπ** για το τραγούδι «Don't Ever Leave» με Alex Sid και Δημήτρη Νάσιο (aka Quasamodo), Μάταλα, 2024.

**Στο μουσείο της Ακρόπολης.** Νυχτερινή ξενάγηση από τον Γενικό Διευθυντή του μουσείου Ακρόπολης Νικόλαο Σταμπολίδη, Οκτώβριος 2021.





# Εναγεί στη δική του Αθήνα

Ο ΜΟΥΣΙΚΟΣ ΘΡΥΛΟΣ ΜΟΙΡΑΖΕΤΑΙ ΟΛΑ ΟΣΑ ΑΓΑΠΑ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΩΣ ΑΛΛΑΞΕ Η ΖΩΗ ΤΟΥ ΣΕ ΑΥΤΗ

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ



Μια από τις μεγαλύτερες προσωπικότητες της rock και blues σκηνής αποφάσισε να μείνει μόνιμα στην Ελλάδα. Ο Eric Burdon υπήρξε η «ψυχή» των Animals στα 60s και frontman της 70s funk μπάντας των War. Συνεργάστηκε με τον θρύλο της jazz Jimmy Witherspoon, ακολούθησε solo καριέρα, υπέγραψε σάουντρακ για φιλμ όπως τα «Casino» και «Boogie Nights». Όταν ο Alex Sid και ο Δημήτρης Νάσιος (aka Quasamodo) έγραψαν το τραγούδι «Don't Ever Leave» που ακούγεται στο σάουντρακ της τηλεοπτικής σειράς «Η παραλία» ανακάλυψαν πως ο Eric Burdon έμενε πολύ κοντά στο σπίτι-στούντιο του Quasamodo. Αποφάσισαν να επικοινωνήσουν μαζί του για να το αποδόσει κι έτσι προέκυψε η αβίαστη ερμηνεία του. Ποιες είναι οι εμπειρίες του Eric Burdon από τη μετακόμισή του στην Αθήνα και το νέο του σπίτι;

— **Τα 3 πράγματα που σου αρέσουν περισσότερο στην πόλη;** Η πλούσια κληρονομιά της όσον αφορά την ιστορία και τον πολιτισμό της. Οι ατέλειωτες καφετέριες, τα εστιατόρια, οι αγορές και τα διάφορα πολιτιστικά κέντρα που δημιουργούν μια ζωντανή ατμόσφαιρα. Φυσικά και η νόστιμη κουζίνα της.

— **Τα 3 πράγματα που, αν έλειπαν, θα έκαναν την Αθήνα λίγο ομορφότερη;** Τα σκουπίδια, το κυκλοφοριακό και τα ανισόπεδα πεζοδρόμια που κάνουν τη ζωή όλων δύσκολη και επικίνδυνη.

— **Το πρώτο πράγμα που θα έκανες αν ήσουν δήμαρχος για μια μέρα;** Ακριβώς αυτό, θα έδινα προτεραιότητα στην επιδιόρθωση όλων των πεζοδρομίων και τη δημιουργία φιλικών προς τους πεζούς χώρων. Επιπλέον, θα επικεντρωνόμουν στο να δημιουργήσω πράσινες οάσεις παντού στην πόλη, δίνοντας τη δυνατότητα στους ανθρώπους να απολαύσουν τον ηλιόλουστο καιρό που αυτή η χώρα έχει απλόχερα να προσφέρει.

— **Η πρώτη σου δουλειά στην Αθήνα;** Νομίζω ότι ήταν στο θέατρο Παλλάς. Θυμάμαι να στέκομαι μπροστά στο ελληνικό πνεύμα της Μελίνας Μερκούρη. Τα θεράμια της μάτια να λάμπουν από ζεστασιά και το χαμόγελό της να με αγκαλιάζει με ενθουσιασμό. Ήμουν περικυκλωμένος από ένα κοινό γεμάτο ανυπομονησία. Έτσι ξεκίνησα ένα ταξίδι που διαποτίστηκε από το πλούσιο πολιτιστικό κληροδότημα αυτής της πόλης και διαμόρφωσε για πάντα την εμπειρία μου στην Αθήνα.

— **Το πρώτο σου διαμέρισμα στην Αθήνα;** Μετακομίσαμε στην Αθήνα κατά τη διάρκεια της πανδημίας, η οποία δυσκόλεψε πολύ τα πράγματα. Ανάμεσα στην αβεβαιότητα που επικρατούσε λόγω της κατάστασης, η εμπειρία της μετακόμισης στην Αθήνα φάνηκε σουρεαλιστική. Η αποφασιστικότητα της συζύγου μου μας οδήγησε σε ένα γοπητικό διαμέρισμα στο κέντρο της Κηφισιάς. Εκείνη εργάστηκε ανέλπιστα σκληρά για να το μετατρέψει σε έναν παράδεισο για μένα. Μπαίνοντας στο νέο μας σπίτι, ένιωσα αμέσως τέτοια άνεση και θαλπωρή που ήταν εξαιρετικά δύσκολο να αποχωρήσω από τη φιλόξενη αγκαλιά του, ακόμα και πολύ μετά τη λήξη της πανδημίας.

— **Ο αγαπημένος σου αθηναϊκός ήχος/θόρυβος;** Ο ήχος από τις καμπάνες που χτυπούν όλες μαζί, ειδικά τις Κυριακές. Ο ήχος της λατέρνας στην Ερμού που πλημμυρίζει τις γύρω γειτονιές, σαν μια πλώ από το παρελθόν. Τα ποδοβολητά από τις άμαξες στην Κηφισιά σαν περνούν μπροστά από το σπίτι μου και δημιουργούν έναν συναρπαστικό χορό στη σιωπή της πόλης. Το ήρεμο τρέξιμο των αλόγων ακούγεται σαν μια μελωδία

που εναρμονίζεται με τη ροή του χρόνου.

— **Τι κάνει κάποιον Αθηναίο;** Η στάση ζωής.

— **Πού αλλού θα μπορούσες ή θα ήθελες να ζήσεις στην Ελλάδα;** Στην Αίγινα.

— **Ποιο είναι το καλύτερο μέρος για να απομώνεσαι στην Αθήνα;** Εκτός από το σπίτι μας που λειτουργεί ως το ψυχοσπαστήριό μου, βρίσκω ηρεμία και απομόνωση σε διάφορα μέρη στην Αθήνα, είτε πρόκειται για ένα πολυσύχναστο καφέ, ένα ήρεμο μουσείο, ένα cozy βιβλιοπωλείο. Μπορώ εύκολα να αποσυνδεθώ και να βρω εσωτερική γαλήνη οπουδήποτε και αν βρίσκομαι.

— **Ποιο είναι το αγαπημένο σου εστιατόριο στην Αθήνα;** Αυτή είναι δύσκολη επιλογή! Είναι αλήθεια ότι δεν έχω απογοητευτεί ποτέ από κάποιο γεύμα στην Αθήνα. Κάθε γευστική εμπειρία ήταν μοναδική. Ωστόσο, αν θα έπρεπε να διαλέξω ένα αγαπημένο, αυτό θα ήταν το «Il Salumaiο», ένα αξιαγάπητο συνοικιακό διαμάντι. Βρίσκεται πολύ κοντά στο σπίτι μου. Ποτέ δεν σ' απογοητεύει με την εξαιρετική του κουζίνα και την άψογη εξυπηρέτηση. Επιπλέον, κάθε φορά που πάμε, εκτός από το άψογο φαγητό, απολαμβάνω και τις συζητήσεις μας με τον Σωτήρη, τον νεαρό ιδιοκτήτη, ο οποίος είναι μουσικός.

— **Ο μεγαλύτερος αθηναϊκός φόβος σου;** Ότι μπορεί μια μέρα, καθώς περπατώ, να εξαφανιστώ σε κάποια λακκούβα του πεζοδρομίου...

— **Αγαπημένη σου αθηναϊκή πλατεία;** Η πλατεία κοντά στο ξενοδοχείο Hilton και η πλατεία της Κυψέλης. Η Αθήνα έχει πολλές γοπητικές πλατείες, αν και πρέπει να ομολογήσω ότι δεν είμαι εξοικειωμένος με τα ονόματά τους.

— **Σε ποιες πόλεις του εξωτερικού έχεις ζήσει; Ένα μειονέκτημα και ένα πλεονέκτημά τους σε σχέση με την Αθήνα;** Η Αθήνα προσφέρει το καλύτερο φαγητό σε σύγκριση με οποιαδήποτε άλλη πόλη που έχω ζήσει. Και χωρίς αμφιβολία, η κακή κατάσταση των πεζοδρομίων της είναι το μεγαλύτερο μειονέκτημά της για μένα.

— **Το αγαπημένο σου αθηναϊκό σινεμά, θέατρο, βιβλιοπωλείο, συναυλιακός χώρος;** Η γυναικία μου αναφέρεται συνέχεια στους καταπληκτικούς κινηματογράφους που υποτίθεται ότι έχουμε εδώ στην Αθήνα, αλλά δυστυχώς, λόγω του COVID, δεν είχα την ευκαιρία να τους ανακαλύψω ακόμα. Ωστόσο, είμαστε τυχεροί που έχουμε δύο υπαίθριους κινηματογράφους σε πολύ κοντινή απόσταση από το σπίτι μας. Αν και μου αρέσει η ιδέα του υπαίθριου κινηματογράφου, η ποιότητα του ήχου δεν είναι καλή και τα καθίσματα είναι αρκετά άβολα. Όσο για το θέατρο, θα επέλεγα τη Στέγη Ωνάση. Ένα από τα αγαπημένα μου βιβλιοπωλεία είναι ο Ευριπίδης και όσο για τους συναυλιακούς χώρους, τίποτα δεν ξεπερνά το Ωδείο Ηρώδου Αττικού.

— **Πώς φαντάζεσαι την Αθήνα σε 50 χρόνια;** Ως μια ακμάζουσα μητρόπολη που θα συνδυάζει αρμονικά την πλούσια ιστορία της με τη σύγχρονη καινοτομία. Οι Αθηναίοι θα παραμείνουν λάτρεις των παραδόσεών τους ενώ θα ασπάζονται την πρόοδο, διασφαλίζοντας έτσι τη θέση της Αθήνας ως το ορόσημο του πολιτισμού για τις επόμενες γενιές.

— **«Αθηναϊκές» λέξεις που δεν υπάρχουν πια;** Τώρα μάλιστα! Το «αθηναϊκό» μου λεξιλόγιο είναι ανύπαρκτο! Μοιάζει με την Ακρόπολη μια μέρα με ομίχλη. Φοβάμαι ότι δεν κατέχω καμία «αθηναϊκή» λέξη, πόσο μάλλον αυτές που έχουν χαθεί

στον λαβύρινθο της γλωσσικής ιστορίας.

— **Ποιος σκηνοθέτης θα ήθελες να γυρίσει μια ταινία για την Αθήνα;** Ο Γιώργος Λάνθιμος είναι σίγουρα ένας κορυφαίος υποψήφιος, λόγω του μοναδικού καλλιτεχνικού του οράματος και της ικανότητάς του να αποτυπώνει τις σουρεαλιστικές πτυχές της ζωής. Μια άλλη προσωπική επιλογή θα ήταν ο Ridley Scott. Φανταστείτε την υπερπαραγωγή ενός έπους, το οποίο διαδραματίζεται στην αρχαία Αθήνα ή στα ταραχώδη χρόνια της κατοχής του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Θα ήταν ένα κινηματογραφικό υπερθέαμα ανά τους αιώνες! Και από αυτούς που δεν είναι πια μαζί μας θα επέλεγα τον Federico Fellini και τον Stanley Kubrick. Μπορώ μόνο να φανταστώ τους συγκλονιστικούς κόσμους που θα μπορούσαν να δημιουργήσουν στους δρόμους της Αθήνας.

— **Ποιος Αθηναίος θα γινόταν ο καλύτερος πρωθυπουργός της χώρας;** Η γυναικία μου.

— **Αν η Αθήνα ήταν ένα πρόσωπο, ποιο θα ήταν αυτό;** Η Μελίνα Μερκούρη.

— **Η καλύτερη θέα;** Από τη σκηνή του Ωδείου Ηρώδου Αττικού, η θέα στην Ακρόπολη.

— **Τι θα πρωτοέδειχνες στην πόλη σε έναν ξένο καλεσμένο σου;** Πρώτα, θα τον πήγαινα στο Μνημείο του Αγνώστου Στρατιώτη για να παρακολουθήσει την εντυπωσιακή τελετή αλλαγής φρουράς μπροστά από το κτίριο της Βουλής των Ελλήνων. Αυτή η εμβληματική τοποθεσία προσφέρει μια ματιά στην πλούσια ιστορία της Ελλάδας και τη δέσμευσή της να τιμήσει όσους έχουν θυσιαστεί για το έθνος. Στη συνέχεια, θα επισκεπτόμασταν το ιστορικό Ολυμπιακό Στάδιο. Εκεί θα μπορούσαμε να περπατήσουμε στα χνάρια των αθλητών του παρελθόντος και του παρόντος, βυθιζόμενοι στο πνεύμα των Ολυμπιακών Αγώνων. Έπειτα, θα κατευθυνόμασταν στο Μουσείο της Ακρόπολης για να εξερευνήσουμε τα συναρπαστικά εκθέματα που παρουσιάζουν τους αρχαίους θησαυρούς της Αθήνας. Φυσικά, καμιά επίσκεψη στην Αθήνα δεν θα ήταν ολοκληρωμένη χωρίς μια ανάβαση στη μαγευτική Ακρόπολη, απ' όπου μπορεί κανείς να θαυμάσει τον εμβληματικό Παρθενώνα. Ένα θέαμα που προκαλεί δέος. Θα περιπλανιόμασταν στις πολυσύχναστες, γεμάτες ζωντάνια γειτονιές γύρω από το Μοναστηράκι και το Γκάζι. Τέλος, θα τον πήγαινα στο Κέντρο Πολιτισμού του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, ένα σύγχρονο αρχιτεκτονικό θαύμα που προσφέρει πολιτιστικές εκδηλώσεις, όμορφους κήπους και εκπληκτική θέα στη θάλασσα. Και αν ο χρόνος το επέτρεπε, ένα ταξίδι στον Ναό του Ποσειδώνα στο Σούνιο θα έδινε το τέλει τέλος σε μια αξέχαστη περιήγηση στην Αθήνα. Αυτή η «δραματική» τοποθεσία του στον γκρεμό, με θέα στο Αιγαίο, θα τον συνάρπαζε.

— **Ο αγαπημένος σου περίπατος στην Αθήνα;** Στη Διονυσίου Αρεοπαγίτου και στη Βαρβάκειο Αγορά αργά το βράδυ.

— **Αγαπημένη διαδρομή με το αυτοκίνητο στην Αθήνα;** Κατά μήκος της παραλιακής οδού.

— **Τι σε ζορίζει και τι σε χαλαρώνει στην Αθήνα;** Εκτός από τα «πεζοδρόμια των καταγμάτων», πολύ λίγα πράγματα με αγχώνουν στην Αθήνα. Αυτό που πραγματικά με χαλαρώνει είναι η παρουσία της θάλασσας. Είτε ακούω τον παφλασμό των κυμάτων είτε απλά κοιτάζω το απέραντο γαλάζιο, η θάλασσα έχει μια καταπραυντική επίδραση πάνω μου όσο τίποτα άλλο. Είναι το καταφύγιό μου! Μου προσφέρει μια αίσθηση γαλήνης και ηρεμίας που αναζωογονεί το πνεύμα μου. **A**



Ο VOICE 102.5 ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ

voice  
VOICE  
VOICE  
102.5

LEONARD COHEN  
TRIBUTE

Live και συζήτηση

Πέμπτη 25 Απριλίου 20:00

Αμφιθέατρο  
Βασίλη και Ελίζας Γουλανδρή



Ίδρυμα  
Βασίλη & Ελίζας  
Γουλανδρή

Συμμετέχουν οι:

Μυρσίνη Γκανά  
Χίλντα Παπαδημητρίου  
Μανώλης Φάμελλος  
Nalyssa Green  
Lou is  
Christian Roning  
Amalia & the Architects

Την εκδήλωση συντονίζει  
ο Γιώργος Μουχταρίδης

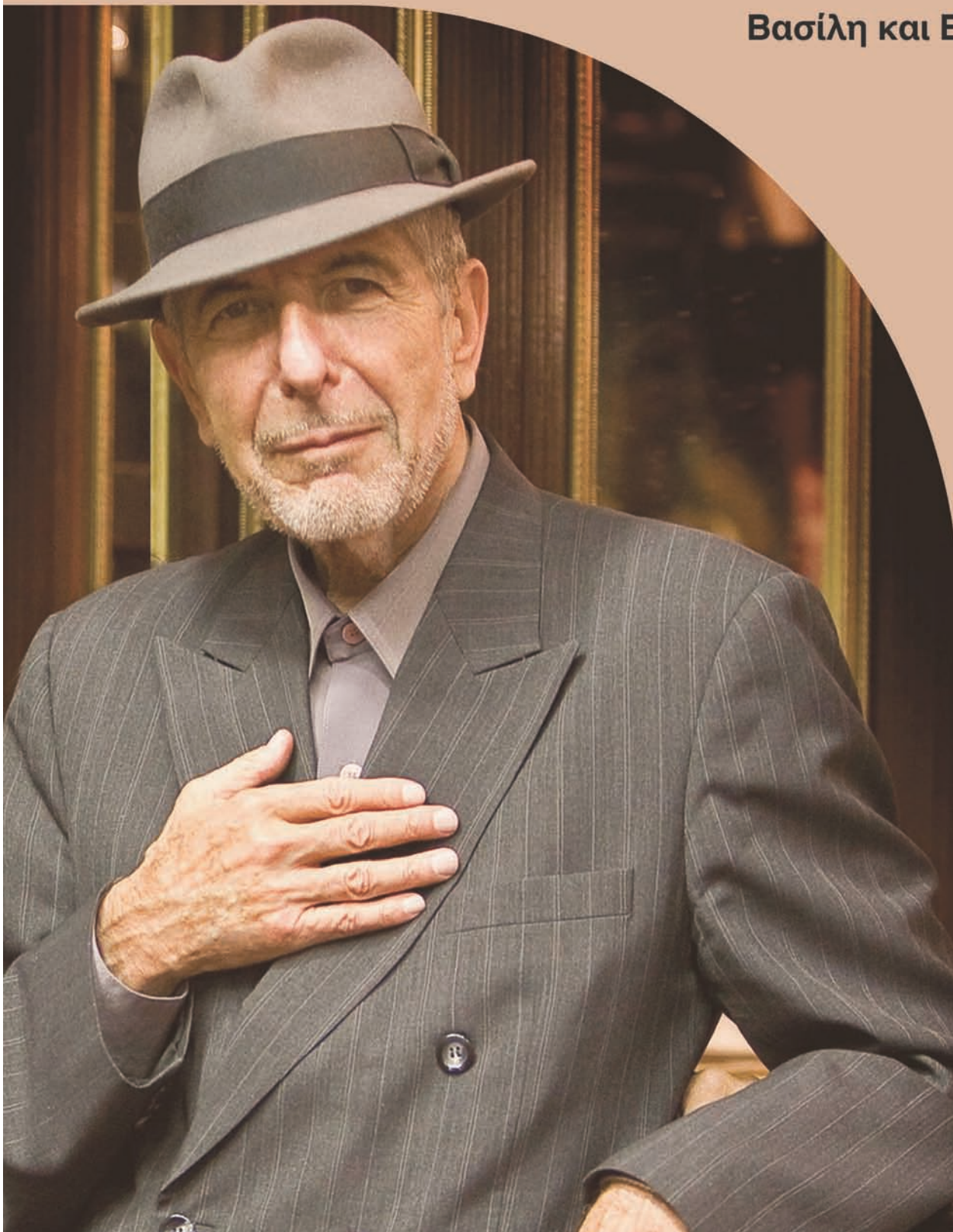
ΠΡΟΣΚΛΗΣΕΙΣ  
ΑΠΟ VOICE 102.5

POWERED BY



protergia

Το μέλλον της ενέργειας





Επιμέλεια:  
ΜΑΡΙΑ ΙΩΑΝΝΑ  
ΣΙΓΑΛΟΥ

look



## Χιασμι 14 Ultra

### Το smartphone στα καλύτερά του

**Ο**νο 1 λόγος να αγοράσεις ένα smartphone που ξεχωρίζει; Η άψογη κάμερά του. Γι' αυτό, το νέο Χιασμι 14 Ultra είναι για σένα! Είναι σίγουρα το πιο ισχυρό και εντυπωσιακό smartphone που έχει κατασκευάσει η Χιασμι ως τώρα. Με ένα επαγγελματικό σύστημα τεσσάρων καμερών με εκπληκτική εμβέλεια εστίασης από 12mm έως 120mm, δεν θα σταματήσεις να απαθανατίζεις τις πιο fun στιγμές σου. Και όσο για την ποιότητα της εικόνας; Ασύλληπτα καλή, ακόμα και στις πιο δύσκολες λήψεις. Επίσης, η καινοτόμος οθόνη All Around

Liquid Display χαρίζει μοναδική χρήση και καθηλωτική εμπειρία θέασης. Το καλύτερο; Έως τις 28/4, ισχύει η early bird προσφορά, όπου με την αγορά του ολοκαίνουργιου Χιασμι 14 Ultra, οι Χιασμι fans θα λάβουν το νέο ρολόι Χιασμι Watch S3 αξίας €179 και το full φωτογραφικό kit της συσκευής. Δεν θα βρεις πιο ωραίο πασχαλινό δώρο, trust me!

Τα προϊόντα της Χιασμι είναι διαθέσιμα από το δίκτυο συνεργατών της Info Quest Technologies, επίσημο διανομέα της Χιασμι για την Ελλάδα και την Κύπρο.





**TOMMY HILFIGER**  
Σακάκι gingham oversized €278,90



**KALOGIROU**  
Τακούνια Jacquemus Slingbacks Duelo B €650



**KALOGIROU**  
Τσάντα Roberto Cavalli €1.290



**INTIMISSIMI**  
Μπούστο Secret Garden €49,90



Επιμέλεια:  
ΜΑΡΙΑ ΙΩΑΝΝΑ  
ΣΙΓΑΛΟΥ



**CHANEL BEAUTY**  
Παλέτα σκιών Éclat de Nuit €388

Αντιγράφω  
το πριντ ενός  
ζώου επειδή  
μου αρέσει  
να αντιγράφω  
τον θεό. Νομίζω  
ότι ο θεός  
είναι ο πιο  
φантаστικός  
σχεδιαστής.  
-Roberto Cavalli



**OAS**  
Μαγιό Kalahara Jagger €140

**LUISA WORLD**  
Σιλκ κιμονό/φρόρεμα Ανεμόνε



**ETRO**  
Γυαλιά ηλίου

**GUERLAIN**  
Αρωμα Florabloom  
από τη σειρά Aqua Allegoria



**EMILIO PUCCI**  
Σιλκ τον Iride €490



**ESSENTIAL ANTWERP**  
Παντελόνα με ζεμπρέ πριντ €235



**ADIDAS X WALES BONNER**  
Πανούτσια Samba



## CITY GUIDE

Nick St.Oegger



Jill Tiefenthaler



Rex J. Walheim



Lars Rasmussen



Lucy Hawkes



## «Tales of change» στο Athens Science Festival

Διαδραστικά εκθέματα, ενδιαφέροντα πειράματα, καταξιωμένοι ομιλητές.  
Το δημοφιλές φεστιβάλ επιστήμης επιστρέφει με δράσεις για μικρούς και μεγάλους

Μπορεί η τεχνητή νοημοσύνη να μας βοηθήσει στην πρόβλεψη πυρκαγιών; Γίνεται ένα μικρό ψαράκι από τα Ιμαλάια να δώσει απαντήσεις σε σύγχρονα ιατρικά ζητήματα; Με ποιους τρόπους επηρεάζουν οι τεχνολογικές εξελίξεις τον τομέα της υγείας; Δέκα χρόνια από το ξεκίνημά του, το **Athens Science Festival** επιμένει να συνδέει τις επιστήμες με την καθημερινή ζωή ανοίγοντας μονοπάτια γνώσης σε επισκέπτες κάθε ηλικίας. Με την παρέα ή με τα παιδιά σας, όσοι δώσετε ραντεβού έως τις 21 Απριλίου στην Τεχνόπολη θα έχετε την ευκαιρία να ανακαλύψετε «Ιστορίες αλλαγής» με επίκεντρο κρίσιμες προκλήσεις της εποχής μας.

Στο πρόγραμμα των ομιλιτών φιγουράρουν, μεταξύ άλλων, η δρ **Jill Tiefenthaler**, CEO της National Geographic Society, ο δρ **Lars Rasmussen**, συνιδρυτής των Google Maps και πρώην director of engineering στο Facebook, ο καθηγητής του Πανεπιστημίου της Γενεύης και βραβευμένος για την έρευνά του στον τομέα της γενετικής **Στυλιανός Αντωνοράκης** και η διευθύντρια ερευνών και επικεφαλής του εργαστηρίου Δενδρίτες στο Ινστιτούτο Μοριακής Βιολογίας και Βιοτεχνολογίας του ΙΤΕ, **Παναγιώτα Ποϊράζη**. Η τεχνητή νοημοσύνη πρωταγωνιστεί στη φετινή διοργάνωση με τις σχετικές δράσεις να περιλαμβάνουν και εργαστήρια

εξερεύνησης των δυνατοτήτων της στην πρωτότυπη σύνθεση λογοτεχνικού κειμένου και μουσικής. Δεν λείπουν, φυσικά, οι εκθέσεις και τα διαδραστικά παιχνίδια με επίκεντρο τον πλανήτη, αλλά και οι δραστηριότητες για... επιστήμονες από κούνια.

Το Athens Science Festival 2024 διοργανώνεται από τον οργανισμό «Επιστήμη Επικοινωνία - SciCo», το British Council και την Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων. -**Ιωάννα Γκομούζα**

**INFO** Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Πειραιώς 100, Γκάζι,  
Έως 21 Απριλίου, Πέμ.-Παρ. 17:00-23:00, Σάβ.-Κυρ. 11:00-23:00





ΕΠΙΔΟΓΕΣ

# Μη χάσετε αυτή την εβδομάδα

# 13

Θέατρο, συναυλίες, εκθέσεις, προβολές. Πολιτιστικές προτάσεις που μας εντριγκάρουν αυτό το επτάημερο.

Της ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΚΟΜΟΥΖΑ

Για να καταχωριστείτε στους οδηγούς της Α.Υ., στείλτε δελτία Τύπου 2 εβδομάδες πριν από την προγραμματισμένη ημερομηνία. Ταχυδρομικώς στη διεύθυνση Χαρ. Τρικούπη 22, 10679 Αθήνα ή στο fax 210 3617310 ή στο [avguide@athensvoice.gr](mailto:avguide@athensvoice.gr)



© THOMAS BRILL

© JULIA WESELY



## 1 Η επιστροφή του Κωνσταντίνου Καρύδη

Προσεκτικός και ταλαντούχος, ξέρει σύμφωνα με καταξιωμένους κριτικούς να «αφουγκράζεται τις πιο λεπτές αποχρώσεις των μουσικών φράσεων» και «να κατανοεί την “καρδιά” των έργων». Έχοντας συνεργαστεί με εμβληματικά σύνολα (όπως οι Φιλαρμονικές της Βιέννης, του Βερολίνου, του Έλβα και του Μονάχου), ο βραβευμένος μάεστρος φτάνει στην Αθήνα με την Chamber Orchestra of Europe για να μας παρασύρουν σε ένα ταξίδι στον μουσικό χρόνο, με έργα Μπετόβεν, Σοστακόβιτς, Σνίτκε, Σκαλκώτα και Κούκου. Μαζί τους συμπράττει και ο 28χρονος βιρτουόζος πιανίστας Γιαν Λισέτσκι.

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, 20 Απριλίου στις 20:30



«For the improvement of Cultivation»

## 2 Ο Άντριου Σκοτ στο «Vanya»

Μόνος στη σκηνή για περίπου 100 λεπτά, ο Ιρλανδός βραβευμένος ηθοποιός –ο Τζιμ Μοριάρτι του τηλεοπτικού «Σέρλοκ» και ιερέας στο «Fleabag», αλλά και ο νέος ταλαντούχος κύριος Ripley στο Νέτφλιξ– βρίσκεται αντιμέτωπος με το σύμπαν του σεξοφικού δράματος που διερευνά την πολυπλοκότητα των ανθρώπινων συναισθημάτων. Στην καινούργια διασκευή του Σάιμον Στίβενς, ερμηνεύει όλα τα πρόσωπα του έργου κερδίζοντας πεντάστερες κριτικές. Την Πέμπτη θα τον απολαύσουμε και στην Αίθουσα Αλεξάνδρα Τριάντη του Μεγάρου κάρη στη μαγνητοσκοπημένη μετάδοση του National Theatre Live από το θέατρο The Duke of York’s του Λονδίνου.

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών  
18 Απριλίου στις 20:00



© MARC BRENNER

## 3 Μια «Θητεία» για τον Στέλιο Φαϊτάκη

Έξι μήνες από το πρόωρο «φευγιά» του ζωγράφου από τη ζωή, επτά καλλιτέχνες της γενιάς του, αλλά και φιγούρες του Φώτη Κόντογλου συναντιούνται σε ένα αφιέρωμα που φανερώνει και τις κοινές τους καταβολές, δηλαδή όσα διδάσκει η βυζαντινή ζωγραφική γλώσσα και αναπλάθονται σε συνθέσεις κοσμικού περιεχομένου. Πλάι στο «Για τη βελτίωση της γεωργίας» του Φαϊτάκη, παρουσιάζονται δημιουργίες των Κώστα Λάβδα, Μανώλη Μπιτσάκη, Φίκου, Georgia Fambris, Νίκου Μόσχου, Φώτη Βάρθη, Ιωάννας Καφρίδα.

Επιμέλεια:  
Γιώργος Μυλωνάς.  
Roma Gallery  
23 Απριλίου έως  
25 Μαΐου  
(εγκαίνια στις 19:00)



## 4 Άκουσε τα νέα τους

Καινούργια κομμάτια, σε πιο dance ρυθμούς, με electro, synthwave και nudisco στοιχεία, από την δισκογραφική τους δουλειά που αναμένεται στο τέλος του 2024, φέρνουν οι Magenta Flaws. Από το live τους δεν θα λείψουν και παλιότερες κυκλοφορίες από τα «Corridor» και «Saturation». Εδώ μας δίνει ραντεβού και ο One of Vas με το ολοκαίνουργιο single «Mirror», σόλο παραγωγές του, ακυκλοφόρητο υλικό, αλλά και κομμάτια από τις συνεργασίες που έχει κάνει έως σήμερα.

Ρομάντσο, 20 Απριλίου στις 21:00



## 5 «Η λείαινα» του Ματέο Αντρέα

Δυόμισι χρόνια από την πρώτη έκθεση στην Ελλάδα –μαζί με τα υπόλοιπα μέλη της καλλιτεχνικής του οικογένειας–, ο 41χρονος γιος του Πατ Αντρέα μάς συστήνει τη δουλειά του της τελευταίας διετίας. Εξερευνώντας την ένταση μεταξύ μορφής, μνήμης και οπτικής αντίληψης, ξετυλίγει στο χαρτί και στον καμβά τις ζωγραφικές αλληγορίες του. Μια εικονογραφία γεμάτη μιζογενή πλάσματα με γυναικείο πρόσωπο, οι πίνακές του επιδιώκουν να θέσουν ερωτήματα σχετικά με τη φύση του κόσμου και την ικανότητα να βλέπουμε.

Alma Gallery, 18 Απριλίου έως 18 Μαΐου  
(εγκαίνια στις 19:00-22:00)





«A diary of sexual solitude»  
Σκηνοθεσία: Νίνα Αλεξανδράκη

## 6 Από τη Δράμα και το Αμβούργο στην Ίριδα

Στο στέκι του Κινηματογραφικού Τομέα του Πολιτιστικού Ομίλου Φοιτητών του Πανεπιστημίου Αθηνών ταξιδεύουν για τρία βράδια και με ελεύθερη είσοδο οι σπουδαστικές ταινίες που διαγωνίστηκαν το 2023 στο σχετικό πρόγραμμα στο Φεστιβάλ Ταινιών Μικρού Μήκους Δράμας. Παράλληλα, θα προβληθούν γερμανικές ταινίες μικρού μήκους από τη δεκαετία του '80 έως και σήμερα, που παρουσιάζει το αντίστοιχο φεστιβάλ του Αμβούργου.

Κινηματογράφος Ίριδα, 19 έως 21 Απριλίου στις 19:00 & 20:30



© MIKE RAFAIL

## 7 «Βίρα τις άγκυρες» από το ΚΘΒΕ

Μετά τη Θεσσαλονίκη, όπου το παρακολούθησαν περισσότεροι από 25.000 θεατές, το μουσικοθεατρικό έργο των **Θανάση Παπαθανασίου** και **Μιχάλη Ρέππα**, που σκηνοθετεί ο καλλιτεχνικός διευθυντής του Κρατικού Θεάτρου Βορείου Ελλάδος **Αστέριος Πελεκής**, «κατφορίζει» για δέκα παραστάσεις στο Παλλάς. Μια αναδρομή στην ιστορία της ελληνικής επιθεώρησης, αντλεί υλικό από αυτοβιογραφίες μεγάλων πρωταγωνιστριών και παρουσιάζει τη μάχη επιβίωσης που έδιναν οι ηθοποιοί και οι συντελεστές της, με φόντο σημαντικά ιστορικά γεγονότα της εποχής. Τα σκηνικά υπογράφει ο Μανόλης Παντελιδάκης, τα κοστούμια ο Νίκος Χαρλαύτης και τις χορογραφίες ο Δημήτρης Παπαζογλου.

Θέατρο Παλλάς, από 19 Απριλίου

## 8 Είναι ο Lefty «Rogue»;

Μετά τις σπουδές του στο SAE Technology Group Athens και στο Conservatorium van Amsterdam, το συναυλιακό του ντεμπούτο στο εξωτερικό και guest εμφανίσεις στην Ελλάδα, ο **Λευτέρης Πορτοκαλογλου** παρουσιάζει στην Αθήνα το πρώτο του EP. Μας προϋπεθέζει για ένα πάντρεμα μουσικών ειδών (trap, drill, rock & pop punk) με full μπάντα και καλεσμένους, **ΙΛΙΟΝ plus 18 Απριλίου από τις 21:00**



## 9 Οι Ozric Tentacles στην Αθήνα

Rock n roll από τη vintage αλλά και τη νέα γενιά του ψυχεδελικού ήχου την Παρασκευή στον Ταύρο. Μετά την Ολλανδία, την Ελβετία, την Ιταλία, αλλά και τους βόρειους γείτονές μας, η βρετανική μπάντα που δηλώνει παρούσα από τα μέσα των 80s στη δισκογραφία και τη σκηνή, έρχεται και στην Ελλάδα. Την αθηναϊκή εμφάνισή τους θα συνοδεύσει το trippy rock των **Naxatras**, ενώ τη βραδιά θα ανοίξουν οι **Silas & Saski** με το ambient folk τους.

Fuzz Live Music Club, 19 Απριλίου στις 20:30

## ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

### ART 4 HORSES

Η μεγαλύτερη συλλογική έκθεση της street art σκηνής της Αθήνας για τη διάσωση των αδέσποτων αλόγων του Υμηττού

Περισσότεροι από 40 καλλιτέχνες δίνουν ραντεβού το Σάββατο 20 Απριλίου, στον χώρο **I Am Art Athens**, στην οδό Νότη Μπότσαρη 10, στο Κουκάκι, από τις 18.00 έως τις 23.00, στη μεγαλύτερη συλλογική έκθεση της street art σκηνής της Αθήνας, για τη διάσωση των αδέσποτων αλόγων του Υμηττού. Η **Cosmos Lac**, η ελληνική εταιρεία που παράγει σπρέι από το 1982, ανέλαβε την πρωτοβουλία να διοργανώσει μια καλλιτεχνική εκστρατεία προκειμένου να ευαισθητοποιήσει το κοινό και να βοηθήσει. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δουν τα έργα, να γνωρίσουν τους καλλιτέχνες, να απολαύσουν τη street και casual ατμόσφαιρα και να αγοράσουν το έργο της επιλογής τους ενισχύοντας αυτόν τον ξεχωριστό σκοπό. Όσοι δεν επιθυμούν να αγοράσουν κάποιο έργο, θα μπορούν να ενισχύσουν την εκστρατεία μέσω δωρεάς στο donation box που θα βρίσκεται στον χώρο ή μέσω τραπεζής. Τους επισκέπτες θα περιμένουν πολλές εκπλήξεις, happenings, καθώς και η ομάδα της **Help Horses** που θα ενημερώνει για τη δράση της. - Δ.Α.



Θανάσης Τότσικας, «Η φύση το σπίτι μου»

## 11 Moro, Τότσικας και Douard στον Πειραιά

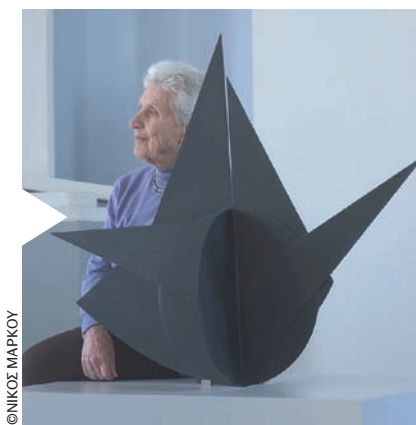
Τριπλά εγκαίνια στην γκαλερί της Σύλβιας Κούβαλη. Μπαίνοντας από την οδό Πολυδεύκου, το εύθραστο «» της Μιλανέζας **Liliana Moro** μας προσκαλεί σε μια συνθήκη ισορροπίας μεταξύ ασφάλειας και κινδύνου, ενώ κατόπιν αποκαλύπτονται δύο εξίσου εμβληματικά έργα της: η χριστική εγκατάσταση «**Τέσσερις εποχές**» και το μεγάφωνο που εκπέμπει «**Χωρίς τέλος**» παραλλαγές του **Pandiera Rossa**. Ο χώρος της ζωής μπαίνει στην τέχνη και στη δουλειά του **Θανάση Τότσικα**, ο οποίος παρουσιάζει βιωματικά ζωγραφικά και γλυπτικά έργα βγαλμένα από τη φύση, το σπίτι του. Παράλληλα, ο **David Douard** εκθέτει νέα κολλάζ σε χαρτί και έργα από μεϊκτά υλικά.

Rodeo, 21 Απριλίου έως 1 Ιουνίου (εγκαίνια στις 18:00-23:00)

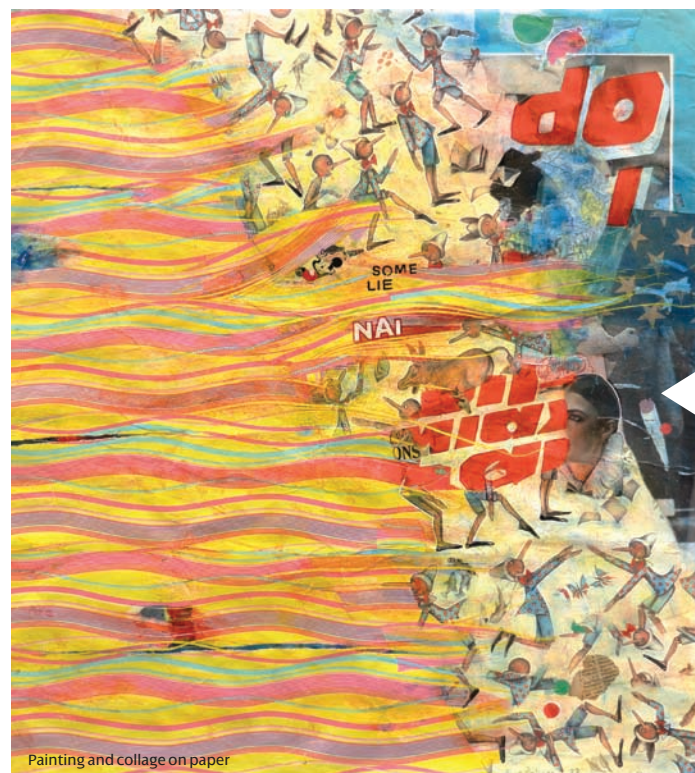
## 12 Διά χειρός Άλεξ Μυλωνά

«**Νομίζω πως το κυριότερο είναι να είμαι ειλικρινής με τον εαυτό μου. Να δίνω στα αντικείμενα με γενναιοδωρία τα σχήματα που μου υποβάλλει η δική μου προσωπική αισθητική αντίληψη για τις φόρμες ή τα χρώματα, ανάλογα με την ιδιοσυγκρασία μου**», σημειώνει η Άλεξ Μυλωνά το 1956. Λόγια και έργα της μεταπολεμικής γλύπτριας, η οποία επεδίωξε τη γεωμετρική λιτότητα, την αιχμηρότητα, τη μετωπικότητα και την εναρμόνιση των αντιθέτων, φιλοξενούνται στο μουσείο που δημιούργησε στο Θησείο, εγκαινιάζοντας το αφιέρωμα «**Τέσσερις καλλιτέχνιδες, Τέσσερις στάσεις**».

MOMus-Μουσείο Άλεξ Μυλωνά  
20 Απριλίου έως 9 Ιουνίου (εγκαίνια στις 12:00)



© ΝΙΚΟΣ ΜΑΡΚΟΥ



Painting and collage on paper

## 13 Οι Πινόκιο του Κωνσταντίνου Πάτσιου

Ένα παλιμψοστο με σύμβολα και εικόνες που συνδέουν τον ενήλικο κόσμο με τον παιδικό, «**χτίζει**» ο γνωστός καλλιτέχνης στην έκθεσή του «**My father had a big nose**», **Objects and toys from an aggressive childhood**. Πρωταγωνιστής σε επιτοίχια έργα, γλυπτά, video και NFTs ο Πινόκιο, που με τη μεγάλη μύτη του εκφράζει μια απωθημένη εμπειρία ή επιθυμία, ενώ δεν λείπουν οι Μαντόνες και η φιγούρα του Ναπολέοντα.

The Blender Gallery  
19 Απριλίου έως 24 Μαΐου





ΓΕΥΣΗ

Επιμέλεια  
ΝΕΝΕΛΑ  
ΓΕΩΡΓΕΛΕ



# Αν σου αρέσουν τα χειροποίητα ζυμαρικά... πας γραμμή στις Μακαρούνες

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

**Κ**ατ' αυτόν τον Αύγουστο στην αμμουδιά της Γαύδου. Είμαστε 20 χρονών, λεφτά πολλά δεν υπάρχουν. Διαθέτουμε, όμως, ένα πρωτόγονο ψαροντούφεκο. Τα αγόρια της παρέας βουτούν. Ωρες μετά επιστρέφουν με δύο ψαράκια, στη σκηνή υπάρχουν κονσέρβες κουβαλημένες από την Αθήνα – κάτι θα γίνει. Πρώτα όμως πρέπει να βγάλουμε τα ψάρια από το άγκιστρο. Κανείς δεν θέλει να το κάνει. Ο **Villem** γονατίζει στην άμμο. Ακουμπάει το δεξί του χέρι στο πλευρό του ψαριού, μοιάζει να το χαϊδεύει. Ύστερα λέει σιγανά, σχεδόν από μέσα του: «Σ' ευχαριστώ».

Στα χρόνια που περάσανε, έχω πολλές μαγειρικές ιστορίες να θυμηθώ από τον Villem Keizer. Αλλά εκείνο το «ευχαριστώ» στο ψάρι της Γαύδου πιστεύω ότι συνοψίζει καλύτερα απ' όλες το πώς αυτός ο άνθρωπος αντιλαμβάνεται την πρώτη ύλη και, κατά συνέπεια, τον τρόπο που μαγειρεύει.

Ο Villem Keizer έχει το όνομα του Ολλανδού παππού του, αλλά είναι γεννημένος και μεγαλωμένος στην Ελλάδα. Τελείωσε τη Le Monde και λίγο μετά, μόλις στα 21 του χρόνια, άνοιξε τις **Μακαρούνες** στο εξωτικό Μενίδι. Χειροποίητα ζυμαρικά (before it was cool), νόστιμες συνταγές, χαμηλές τιμές. Γίνεται πάταγος. Μια μέρα στις Μακαρούνες μπαίνει ο **sommelier Βαγγέλης Τσοούκος**. Το φαγητό του αρέσει τόσο πολύ, που κάθε εβδομάδα ανεβαίνει μέχρι το Μενίδι. Μετά από πολλές απανωτές επισκέψεις προτείνει στον Villem να συνεργαστούν. Έτσι, οι δευτερες Μακαρούνες ανοίγουν στο Περιστέρι, και στο ίδιο σημείο βρίσκονται ακόμα και σήμερα, 9 χρόνια μετά.

**Το σήμερα είναι ένα ανοιξιάτικο βράδυ** Δευτέρας. Ο Villem μαγειρεύει στην ανοιχτή κουζίνα, πάντα στο πόστο του, ξέρω ότι δεν θα τον δω πριν βγάλει και την τελευταία παραγγελία. Έτσι έχω χρόνο να παρατηρήσω τους θαμώνες στη σάλα. Τριαντάρηδες που πίνουν (ωραία) κρασιά, οικογένειες με μικρά παιδιά κι άλλες με μεγαλύτερα. Καμιά ηλικία δεν λείπει. Την ώρα που φεύγει η τελευταία παρέα, ακούω μια κυρία να λέει στον Villem: «Πόσο σας ευχαριστούμε και σήμερα! Ήταν όλα υπέροχα για ακόμη μία φορά». Ρωτώ τον παλιό μου φίλο – και σήμερα φτασμένο σεφ – αν η πελατεία του είναι σταθερή. «Υπάρχουν άνθρωποι που έρχονται από τον πρώτο χρόνο λειτουργίας τουλάχιστον μία φορά τον μήνα, κάθε μήνα. Κι έρχονται από όλη την Αθήνα. Από τον Διόνυσο μέχρι τη Γλυφάδα, και από τον Ασπρόπυργο μέχρι το Αιγάλεω. Μου λένε πολλοί πως έχω χάρισμα σε αυτό που κάνω. Δεν το πιστεύω. "Μαγειρεύουμε", εγώ αυτό λέω. Σεβασμός στην πρώτη ύλη, δεν κάνω κάτι άλλο. Από εκεί ξεκινάνε όλα, από τον παραγωγό, από το κόμμα σου».

**Μια βιαστική ματιά** στον κατάλογο είναι αρκετή για να καταλάβεις ότι ο Villem αγαπά πολύ τα ελληνικά προϊόντα, ειδικά τα τυριά. Εκείνος λέει: «Θεωρώ ότι στην Ελλάδα έχουμε τα καλύτερα τυριά στον κόσμο. Γιατί να κολλάς σε μια Reggiano; Ο κόσμος συχνά μπερδεύεται

γιατί το όνομα του μαγαζιού είναι Μακαρούνες και έχουμε ζυμαρικά. Στην πραγματικότητα, αν κι έχουμε ιταλικές επιρροές, δεν είμαστε ιταλικό εστιατόριο. Η κουζίνα είναι ιταλική κι ελληνική, και πάει λίγο πέρα από τα σύνορα. Εγώ ήθελα να δείξω ότι αυτές οι δυο κουζίνες παντρεύονται όμορφα. Δεν έχω, ρε παιδιά, καρμπονάρα, έχω κατσικάκι με αγκινάρα (γέλια)! Επίσης, ποιος Ιταλός θα έβαζε παστοурμά σε ζυμαρικά με καραβίδες; Κι όμως, ταιριάζει πολύ».

**Τα Paccheri** με τις πεντάφρεσκες καραβίδες έχουν ψιλοκομμένο αρμένικο παστοурμά, που πραγματικά απογειώνει την μπουκιά σου. Κυρίως όμως, έχουν τον πιο πληθωρικό ζυμαρικό που έχω φάει ποτέ. Ευχαριστώς έτρωγα αυτά τα στρουμπουλά Paccheri και σκέτα, τόσο νόστιμα είναι. Αυτή είναι η τεράστια διαφορά στο αποτέλεσμα όταν εσύ ο ίδιος φτιάχνεις τα ζυμαρικά. Και όλα τα ζυμαρικά του Villem είναι χειροποίητα: «Οι συνταγές των ζυμαρικών μου δουλεύονται επί 14 χρόνια. Πριν 14 χρόνια ξεκίνησα με τη βάση, αλλά όλο αυτό το διάστημα έχω αλλάξει τη συνταγή άπειρες φορές για να την τελειοποιήσω. Δεν έχει καμία σχέση με την ιταλική συνταγή. Όμως αυτό το ζυμαρικό βγάζει την τέλεια υφή στις σάλτσες που έχω εγώ, στη δική μου μαγειρική».

**Τι είναι η μαγειρική του Villem** με μία λέξη; Νόστιμη. Γεμάτη γεύση που δεν ξεχνάς, γιατί οφείλεται στην έμφυτη ικανότητά του να συνδυάζει υλικά και με αυτά να φτιάχνει πιάτα που δεν θα σκεφτόταν κανείς. Όπως η λευκή γλυκοπατάτα με άγρια μανιτάρια εποχής, κρέμα από παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και κροκέτα αυγού με μαύρη τρούφα. Στην αρχή απόρησα με την επιλογή γλυκοπατάτας (γιατί όχι πατάτα;), αλλά όταν την έφαγα με αυτήν την απίστευτη κρέμα αρσενικού, κατάλαβα... «Θυμάσαι τι λέγαμε παλιά; Το φαγητό είναι ανάμνηση», απαντά ο Villem όταν τον ρωτάω πώς στο καλό σκέφτηκε αυτό το πιάτο. «Έχεις 20 υλικά μπροστά σου. Τα βάζεις σε μια σειρά. Στο μυαλό σου αρχίζει να σχηματίζεται η συνταγή μεταξύ συνειδητού και υποσυνείδητου. Ύστερα έρχεται η τεχνική. Όταν είσαι μικρός μπορείς να φαντάζεσαι μια γεύση, αλλά δεν ξέρεις ακόμα πώς θα τη δημιουργήσεις. Αυτό κάνει η τεχνική: σου δίνει τα "εργαλεία" για να αποδώσεις αυτό που θέλεις, όπως το φαντάστηκες».

**Άλλα πιάτα αυτής** της πεντανόστιμης φαντασίας που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις: Τα Cappelletti με μπακαλιάρο και πατάτα, βουτυράτη σάλτσα ψαριού, μους ταραμά και φρέσκα μυρωδικά. Τα ραβιόλι με σπανάκι, διάφανη βελουτέ σάλτσα από φρέσκιας ντομάτες και παρμεζάνα. Οπωσδήποτε το σιγομαγειρεμένο αρνάκι γάλακτος με χειροποίητα ζυμαρικά, στακοβούτυρο, κρέμα παρμεζάνας και ψητές αγκινάρες τουρσί. «Και το σικώτι!» συμπληρώνει ο Villem. «Είναι απλό, αλλά τόσο ωραίο. Τόσο ωραίο...», λέει κι ονειροπολεί, με το μυαλό μάλλον να τρέχει στην επόμενη συνταγή.

Αμιλίου Βεάκη 70, Περιστέρι, 2105721748, [www.makarounes.gr](http://www.makarounes.gr)  
Fb: Makarounes Μακαρούνες, Insta: @makarounes\_official  
Ωρες λειτουργίας: Δευτέρα έως Παρασκευή: 18.00-23.30  
Σάββατο-Κυριακή: 13.00-23.30



# FRESH *by* VOICES SESSIONS



# AMALIA & THE ARCHITECTS

22/04 20.00

ΓΑΛΛΙΚΟ  
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ  
ΕΛΛΑΔΟΣ



# SOPHIE LIES

  
AMBASSADE  
DE FRANCE  
EN GRÈCE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

INSTITUT  
FRANÇAIS  
Grèce

ΠΡΟΣΚΛΗΣΕΙΣ ΜΕ ΠΟΤΟ  
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΚΡΟΑΤΕΣ  
ΤΟΥ VOICE 102,5!

 @voice1025

DISARONNO®  
VELVET  
LIQUEUR



Σ



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

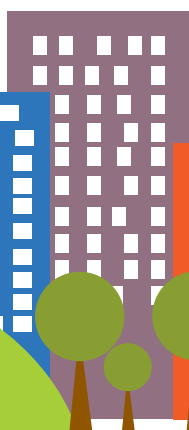
# ΒΡΙΛΗΣΙΑ ΜΕΛΙΣΣΙΑ



Από τις πιο ιδιαίτερες και όμορφες περιοχές των βορείων προαστίων, τα Μελίτσια και τα Βριλήτσια έχουν τον δικό τους αυθεντικό χαρακτήρα. Έχουν, όμως, και κάποιους σπουδαίους προορισμούς.

Η *ATHENS VOICE* βγήκε μια βόλτα στις περιοχές αυτές, όπως επίσης σε Μαρούσι και Νέα Πεντέλη, και σας προτείνει κάποια από τα καλύτερα στέκια.

Της **ΝΑΤΑΣΣΑΣ ΚΑΡΥΣΤΙΝΟΥ**





**Γεμάτο χρώματα, γεύσεις και αρώματα,** το Μαρούλι Μάνγκο τον Ιούνιο θα κλείσει έναν χρόνο λειτουργίας, με κεντρικό μήνυμα το *taste the color*. Οι άνθρωποί του, ο Βαγγέλης Μόσχος και η Αντωνία Σαμίου, έχοντας μια μεγάλη αγάπη για τη φύση και τα αγαθά που μας προσφέρει, αποφάσισαν να ανοίξουν αυτό το πολύ ιδιαίτερο οπωροπαντοπωλείο-delicatessen – το οποίο, καθώς εδώ δεν αφίνεται τίποτα στην τύχη, σχεδίασε άψογα η αρχιτεκτονική εταιρεία studio materiality.

**Η ιδέα ξεκίνησε** από το δικό τους οικογενειακό αγρόκτημα στο Νεοχώρι Πηλίου, Moschos Family Fruits, από όπου μας προσφέρουν απευθείας μια μεγάλη ποικιλία φρέσκων φρούτων και καρπών, όπως τα τραγανά μήλα, τα ζουμερά αχλάδια, τα μυρωδάτα ροδάκινα, τα κεράσια και φυσικά τα κάστανια και τα καρύδια.

**Όπως καταλαβαίνετε, οι άνθρωποι,** εκτός από το μεγάλο μεράκι που τους χαρακτηρίζει, είναι αυτό που λέμε «της δουλειάς». Έτσι, συχνά επισκέπτονται αγροκτήματα σε όλη την Ελλάδα, απ' όπου φέρνουν ολόφρεσκα προϊόντα από μικρούς παραγωγούς –Ιούνιο έρχονται τα φημισμένα μάνγκο της Λέρου–, αλλά και εξωτικά φρούτα από διάφορα μέρη του κόσμου.

**Στο Μάνγκο Μαρούλι θα βρείτε,** όμως, και μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων delicatessen. Αλλαντικά και τυριά από κάθε γωνιά της Ελλάδας, αλλά και εξαιρετικές επιλογές από την Ιταλία και την Ισπανία, χειροποίητες πεντανόστιμες πίτες, όσπρια και ζυμαρικά, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς, μέλι και ταχίνι, βούτυρα ξηρών καρπών, φοβερά χειροποίητα ντολμαδάκια γιαλαντζί, διάφορες νοστιμιές χωρίς ζάχαρη, αλλά και μια μεγάλη ποικιλία από βιολογικά προϊόντα! Και μαζί με όλα αυτά, ιδιαίτερα αναψυκτικά, μπίρες και επιλεγμένες ετικέτες κρασιών.

**Taste the color λοιπόν,** ώρα να τα γνωρίσετε όλα αυτά και να βιώσετε την εμπειρία από κοντά, καθημερινά 08.00 με 21.30 και Κυριακές 09.00 με 18.00.

**Extra tip:** Τσεκάρετε το Colomba di Pasque, το παραδοσιακό ιταλικό πασχαλινό γλυκό που θα σας θυμίσει πολύ πανέτονε – και θα σας ενθουσιάσει!



# ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΑΝΓΚΟ

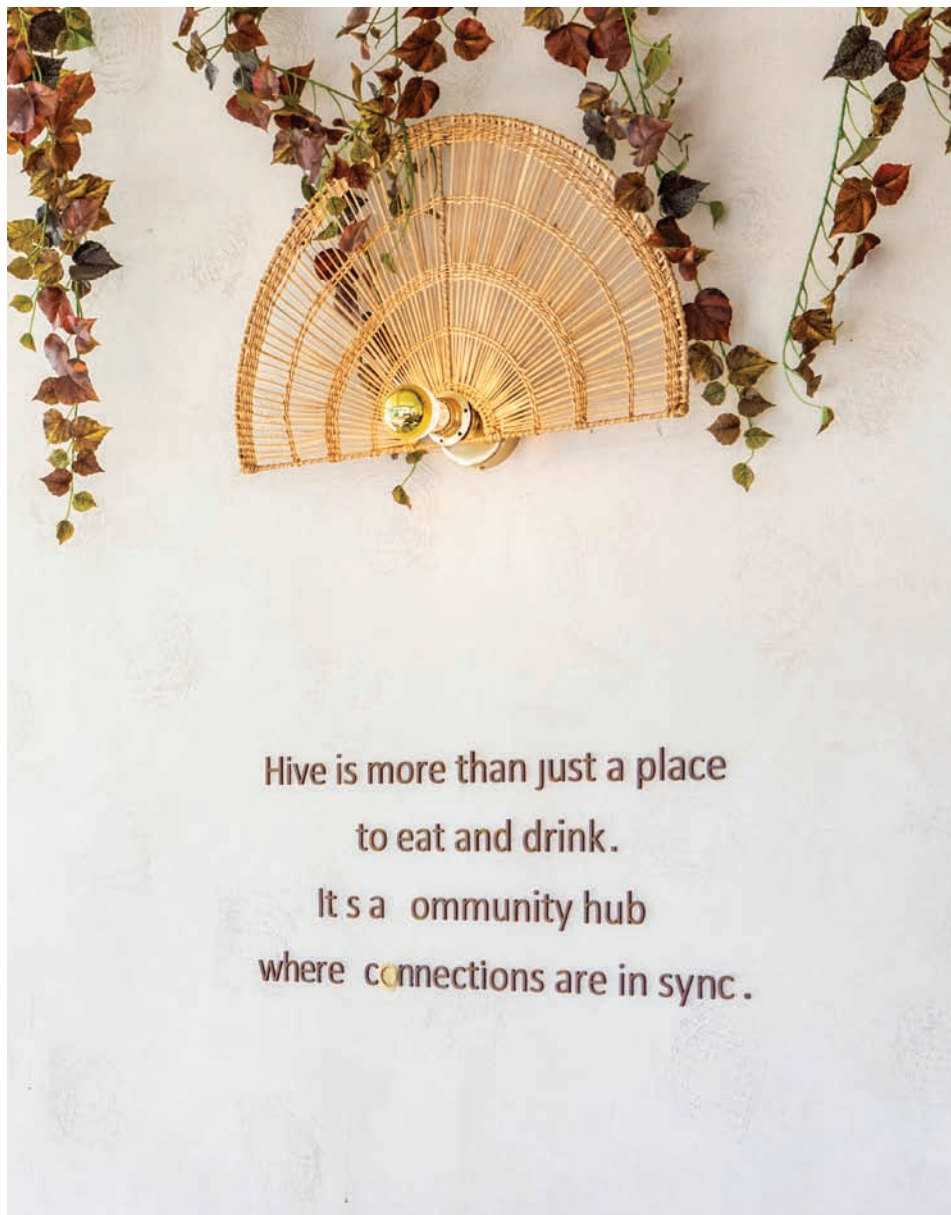
Με όλες τις γεύσεις και τα αρώματα της φύσης!



## INFO

Πεντέλης 54, Μαρούσι  
 2108050248  
[www.maroulimango.gr](http://www.maroulimango.gr)  
 marouli mango  
 maroulimango









# ΚΥΨΕΙi

Το ανατρεπτικό all day στέκι στα Μελίσσια για εξαιρετικό φαγητό και συναρπαστικά cocktails

**Εκεί ο χρόνος κυλάει αλλιώς.** Ποιοτικά και χαλαρά, μα κυρίως γευστικά. Όπως σε ένα φιλόξενο, φιλικό σπίτι. Σε ένα όμορφο και εκλεπτυσμένο περιβάλλον όπου κυριαρχούν τα γήινα και παστέλ χρώματα, το ΚΥΨΕΙi κατά δήλωση των ανθρώπων του είναι πολλά περισσότερα από ένα τυχαίο μέρος για φαγητό και ποτό. Είναι ο τόπος για να κοινωνικοποιηθείς και να επικοινωνήσεις με τον κόσμο, όπως θα συνέβαινε και σε μία φυσική κυψέλη με τις μέλισσες! Καλώς ήρθες, λοιπόν, στην κοινότητα του ΚΥΨΕΙi all day και πάμε να σου πούμε τι ακόμη καλύτερα από πέρυσι θα βρεις πλέον εκεί!

**Με το που άνοιξε το ΚΥΨΕΙi** έναν χρόνο πριν, μας έφερε κοντά σε μία από τις πιο δυνατές εμπειρίες brunch και εξαιρετικού καφέ στην πόλη και συνεχίζει ακόμη να προσφέρει δυνατές συγκινήσεις στον τομέα αυτόν. Όμως έχοντας επεκτείνει πλέον χωροταξικά τις δυνατότητές του, μεγαλώνοντας σημαντικά τη σάλα και κυρίως δίνοντας έμφαση στο κομμάτι της γαστρονομίας, έχεις πολλούς λόγους για να κανονίσεις τη διασκέδασή σου εκεί.

**Η κουζίνα εμπνέεται** ιδιαίτερα από τις ιταλικές γεύσεις και έτσι το μενού θα ανακαλύψεις προτάσεις που θα σε ενθουσιάσουν. Βάλε ψηλά στη λίστα σου –ειδικά αν αγαπάς το sharing στο φαγητό– τη homemade pinsa με 100% χειροποίητη ζύμη που παρασκευάζεται εκεί καθημερινά. Δοκίμασε τη Margarita εάν θέλεις κάτι πιο απλό, αλλά αν θελήσεις να πας την εμπειρία λίγο πιο πέρα, γεύσου μία Parmenze με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο, ημίλιαστα ντοματίνια και ρόκα, ή απόλαυσε μία Burrattina με χειροποίητο πέστο βασιλικού, μοτσαρέλα, φυστίκι αιγίνης και μορταδέλα.

**Επειδή όμως είπαμε ότι στο ΚΥΨΕΙi** η γαστρονομία πλέον έχει τον πρώτο λόγο, αν είσαι του original καλοφαγάδικου κλάδου όπως και εμείς, θα σου προτείνουμε και μερικά πιάτα που δεν πρέπει να λείψουν από το τραπέζι σου. Το εξαιρετικό ριζότο με πίκλα άγριων μανιταριών, shimeji, τρούφα και λάιμ είναι ένα πραγματικά πεντανόστιμο πιάτο που δεν θα

θέλεις να το μοιραστείς με κανέναν. Το ίδιο ισχύει και για το ριζότο με την πιπεριά Φλωρίνης και την αποξηραμένη ελιά. Οι πρώτες ύλες είναι σημαντικό κομμάτι της κουζίνας, το ίδιο και η εποχικότητά τους στην οποία προσαρμόζεται κάθε φορά το μενού. Ένα νέο πιάτο που θα σε εκπλήξει ευχάριστα είναι το νηστίσιμο vegan Blackout Burger, με ψητά μανιτάρια, κόκκινο λάχανο, μαύρη ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, vegan μαγιονέζα σκόρδου και πίκλες. Σου προτείνουμε όμως να δοκιμάσεις και το πιάτο με το κοτόπουλο το οποίο είναι μάλιστα ελεύθερας βοσκής ή κάποια από τις ταλιάτες και τις διαλεχτές κοπές. Οι σαλάτες είναι εξίσου νοστιμότατες, αν είσαι στη φάση για ένα ελαφρύ γεύμα, παρέα με ένα ποτήρι εκλεκτό κρασί.


**Στην κατηγορία γλυκό** δίνουν επίσης τον καλύτερό τους εαυτό και δεν είναι τυχαίο ότι και εκεί υπάρχουν επιλογές που γίνονται ανάρπαστες. Οπωσδήποτε να δοκιμάσεις πορτοκαλόπιτα με μους κολοκύθας και θα μοιραστείς απαραίτητα με την παρέα σου το πιο τραγανό μιλφέιγ bueno με καραμελωμένη σφολιάτα κρέμα βανίλιας, καραμελωμένα φουντούκια και παγωτό αλμυρή καραμέλα.

**Στον τομέα του cocktail** συνεχίζεται η φανταστική συνεργασία με τους Bar Directors και η δημιουργικότητα ξεπερνά τα τετριμμένα. Θα λατρέψεις τις signature επιλογές. Έτσι για να μπει λίγο στο νόημα δοκίμασε ένα Strange με mezcalita, homemade yuzu και ιαπωνικό δυόσμο ή ένα Weird με τζιν, εσπεριδοειδή και χειροποίητη bergamot soda.

**Όλα τα παραπάνω** είναι από μόνα τους συναρπαστικά αλλά δεν θα σήμαιναν πολλά εάν δεν συνοδεύονταν και από την άφογη εξυπηρέτηση που προσφέρει η ομάδα του ΚΥΨΕΙi που σε κάνει κυριολεκτικά να νιώθεις σαν να βρίσκεσαι στο σπίτι σου. Εάν ακόμα δεν έχεις ανακαλύψει αυτό το στέκι, τώρα που είναι άνοιξη είναι η σωστή εποχή για να το κάνεις.

**Εάν ο δρόμος σου,** η δουλειά σου, η ζωή σου τέλος πάντων, σε φέρνει στα Μελίσσια η κυψελομπερρία να μπει στη λίστα σου πάραυτα.

## INFO

Ελευθερίου Βενιζέλου 21  
Μελίσσια, 2108100701  
 kypseli@drinkeatery





## COMET STREET GOURMET

Το νέο στέκι για τέλειο smashed που αγαπήσαμε

Το Comet μπήκε στη ζωή μας τον περασμένο Ιούνιο και έχουμε εθιστεί γευστικά μαζί του πριν καν ακόμα κλείσει χρόνο! Είναι ο ιδανικός προορισμός για χειροποίητα, εντελώς ψαγμένα burgers και bao bans στους πιο εκρηκτικούς συνδυασμούς γεύσεων. Θα δοκιμάσεις, για παράδειγμα, ένα Grandburger με potato bun και διπλό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, διπλό cheddar, pulled pork, νίκλα αγγούρι, coleslaw, ranch sauce και πικάντικη buffalo sauce, και δεν υπάρχει περίπτωση να μην πας ξανά για αυτό! Εξίσου όμως συγκλονιστικές είναι και οι μερίδες με εξαιρετικής ποιότητας κρέατα όπως Rib Eye Δανίας και T-Bone γάλακτος Ολλανδίας. Δεν θα μπορέσεις όμως να αντισταθείς σε ένα New York Cheesecake ή ένα Snickers για το τέλος!

### INFO

Σωκράτους 3, Μελίσσια  
2107001407  
@ Comet\_athens



## NOLIO CUCINA E PIZZA ITALIANA

Ιταλική κουζίνα που πρέπει να δοκιμάσεις

Στο Nolio θα βρεις πολλά που θα αγαπήσεις και κυρίως φανταστική πίτσα σε ξυλόφουρνο με χειροποίητη αργής ωρίμανσης ναπολιτάνικη ζύμη. Εκεί η ιταλική κουζίνα προσφέρεται στην πιο comfort εκδοχή της και όλα τα πιάτα που επιμελείται ο σεφ Ανδρέας Μούτσας είναι χειροποίητες δημιουργίες με διαλεκτά υλικά. Θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε και φρέσκια pasta – θα σε ενθουσιάσει το πεντανόστιμο Conchiglie Con Zucca Pancetta με ζυμαρικά κοχύλια, καπνιστή πανσέτα και βουβαλίσια μοτσαρέλα. Αυτή την περίοδο θα βρεις ανάμεσα στα άλλα νόστιμα και πιάτα νηστίσιμα. Κράτα, εννοείται, χώρο για το επιδόρπιο γιατί το brownie tiramisu με κλασική κρέμα μασκαρπόνε, εσπρέσο brownie, crumble καρυδιού, gel και tuile καφέ είναι εξαιρετικό!

### INFO

Π. Τσαλδάρη 32-34  
Μελίσσια, 2110134983  
f Nolio Restaurant  
nolio.restaurant



## PIKU PIKU

Μια μικρή patisserie με ονειρεμένες τούρτες και χειροποίητα γλυκά



Το Piku Piku Petite Patisserie είναι ένας ολόγλυκος προορισμός που τα τελευταία δύο χρόνια έχει αγαπηθεί για τις πιο λαχταριστές και διασκεδαστικές τούρτες που λατρεύουν μικροί και μεγάλοι.

Με μεράκι και έμφαση στις εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες, στο Piku Piku σε περιμένουν για να δημιουργήσουν για σένα 3d τούρτες με βάση το λαχταριστό χειροποίητο κέικ και τη πεντανόστιμη βουτυρόκρεμά τους – ένα από τα πιο δυνατά τους στοιχεία.

Το Piku Piku είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που απαρτίζεται από γυναίκες που η ιστορία τους στη ζαχαροπλαστική μας πηγαίνει τρεις γενιές πίσω.

Ένας φανταστικά ζεστός και φιλόξενος χώρος στο κέντρο των Μελισίων που σε παροτρύνει να διαβάσεις το βιβλίο σου και να απολαύσεις το γλυκό σου, επιλέγοντας έναν απίστευτα αρωματικό καφέ ή μια από τις 30 ποικιλίες τσαγιού για να το συνοδεύσεις.

Πέρα όμως από τις τούρτες έχουν κλέψει καρδιές και τα πρωτότυπα μπισκότα με τα αστεία μηνύματά τους, όπως το περίφημο «Σούζη τρως» και το «Ας νυστάξω πριν πεινάσω!». Και βέβαια όταν επισκεφτείς το Piku Piku δεν θα παραλείψεις να πάρεις τα πιο εθιστικά τρουφάκια που έχεις φάει ή μερικά από τα πιο φανταστικά cupcakes που δοκίμασες ποτέ, τα οποία θα βρεις σε 6 φανταστικές επιλογές: nutella, oreo, bueno, φουσκοβούτυρο, carrot cake, red velvet. Εάν βρίσκεσαι στις γύρω περιοχές, τσέκαρε e-food και wolf για να παραγγείλεις ή επικοινωνήσε μαζί τους τηλεφωνικά για να ζητήσεις την τούρτα των ονείρων σου.



### INFO

Δημητρίου Γούναρη 2  
Μελίσσια, 2106133086  
www.pikupiku.gr  
@ pikupiku\_petite\_patisserie



# MORRIS BROWN

Το συνώνυμο του αυθεντικού gelato



Το Morris brown έχει το εξής μόντο we spread happiness κ ξέρει τον τρόπο. Φέτος κλείνει δέκα χρόνια από την έναρξη του πρώτου του καταστήματος και το μόνο σίγουρο είναι ότι εξακολουθεί να μας προσφέρει την πιο αυθεντική εμπειρία παγωτού στην πόλη. Έχοντας εντυφώσει στην τέχνη του gelato από Ιταλούς maestro οι άνθρωποι αυτής της φημισμένης πλέον gelateria δημιουργούν διαρκώς γεύσεις ολόφρεσκου παγωτού που λατρεύουν μικροί και μεγάλοι. Διαλέγουν τις πρώτες ύλες αποκλειστικά από τοπικούς παραγωγούς για να

εξασφαλίσουν την καλύτερη ποιότητα, όπως το φρέσκο γάλα, τα φρέσκα φρούτα, τα φιστίκια από το BRONTE, τα φουντούκια από το Piemonte και πολλά άλλα.

Στα δέκα χρόνια λειτουργίας στο Morris brown έχουν παραχθεί πάνω από 1.000 διαφορετικές γεύσεις, αυτές όμως που ξεχωρίζουν είναι το φιστίκι, η μαύρη σοκολάτα από την Ακτή Ελεφαντοστού, η double dark, η αλατισμένη καραμέλα και πολλές άλλες. Θα ανακαλύψεις όμως και ιδιαίτερες γευστικές προτάσεις για τους πιο απαιτητικούς, όπως sorbet χωρίς ζάχαρη, vegan παγωτό με γάλα βρώμης καθώς και παγωτό ξηρών καρπών χωρίς ζάχαρη. Σε κωνάκι η σε κτελλάκι το σίγουρο είναι ότι θα εθιστείς και θα θέλεις ξανά και ξανά.

Σίγουρα μην ξεχάσεις να συνδυάσεις το υπέροχο gelato με αφράτα mini waffles ή με μία από τις εξαιρετικές επιλογές γλυκών όπως το cheesecake και το λαχταριστό red velvet.

Το Morris brown ξέρει πώς να μοιράζει την ευτυχία. Θα το βρεις σε τρεις υπέροχες πλατείες στην πόλη μας, στο Παγκράτι, στα Βριλήσσια και στη Νέα Πεντέλη.



## INFO

Πλ. Βαρνάβα 7  
Παγκράτι, 2107513572  
Facebook:  
MorrisBrownPagkrati

Πλ. Αναλήψεως 4  
Βριλήσσια, 2106819898  
morrisbrown  
vrilissia

Πλ. Ηρώων  
Πολυτεχνείου 11  
Νέα Πεντέλη  
2108041981

MorrisBrownGelato  
morris\_brown\_gelato

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΒΡΙΛΗΣΣΙΑ / ΜΕΝΙΣΣΙΑ

# ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ MONTEE

Η πολυαναμενόμενη άφιξη στη Νέα Πεντέλη



Τον χάρτη της αθηναϊκής Ζαχαροπλαστικής φιλοδοξεί να αλλάξει το πρώτο Ζαχαροπλαστείο Montee στην Αθήνα, το οποίο αναμένεται να ανοίξει στο τέλος του μήνα στη Νέα Πεντέλη. Πρόκειται για τη συνέχεια του Ζαχαροπλαστείου Montee στον Αλιάρτο Βοιωτίας, που αν και λειτουργεί μόλις λίγο παραπάνω από ένα χρόνο, έχει ήδη κερδίσει τις εντυπώσεις!

Η φιλοσοφία και στο κατάστημα της Νέας Πεντέλης θα εστιάζει στις άριστες, προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες,

χωρίς προσθήκη συντηρητικών και με χρήση στις παρασκευές μόνο ζωικών και όχι φυτικών λιπαρών. Με επιρροές από την υψηλή γαλλική ζαχαροπλαστική, τα πάντα θα είναι χειροποίητα και φρέσκα καθημερινά, από τα διάφορων τύπων μπισκότα μέχρι το κλασικό γαλλικό μιλφέιγ, το υπέροχο προφιτερόλ, το αυθεντικό ιταλικό gelato με φρέσκο γάλα σε πολλές γευστικές επιλογές, αλλά και τα λαχταριστά τσουρέκια!

Όλα αυτά σε έναν ατμοσφαιρικό, minimal χώρο, όπου κυριαρχεί το μάρμαρο και ο ιδιαίτερος φωτισμός, συνδυάζοντας την απλότητα με την κομψότητα.

Πίσω από αυτό το εγχείρημα τρεις άνθρωποι, όλοι τους απόλυτα επιτυχημένοι σε αυτό που κάνουν. Οι ταλαντούχοι pastry chef Λάμπρος Ζαρκαδούλας και Γιώργος Πακουμάκης, με μεγάλη εμπειρία σε εμβληματικά αθηναϊκά Ζαχαροπλαστεία, αλλά και ο διεθνής ποδοσφαιριστής, Γιώργος Πακουμάκης. Οι τρεις τους υπόσχονται να ανεβάσουν τον πήχη της Ζαχαροπλαστικής στην Αθήνα κι εμείς αναμένουμε με τέραση την άφιξη της πολυαναμενόμενης opening.



## INFO

28ης Οκτωβρίου,  
Νέα Πεντέλη  
monteepastry





## PINK & MINT THE CAKE SHOP

### Γλυκές δημιουργίες

Είναι περίπου ένας χρόνος που στο Pink & Mint the cake shop δύο γυναίκες, μαμά και κόρη, έχουντας αγάπη για τη ζαχαροπλαστική, φτιάχνουν καθημερινά σπιτικές λιχουδιές, με τα καλύτερα υλικά εδώ στο εργαστήριό τους. Αξίζει να δοκιμάσεις το carrot cake με την πιο ωραία κρέμα τυριού που έχεις φάει, τη μυρωδάτη μπλόπιτα με crumble, το προφιτερόλ με bitter σοκολάτα και την τάρτα με κρέμα πατισερί (φτιαγμένη με φυσική βανίλια Μαδαγασκάρης) και φρέσκιες φράουλες. Φυσικά δεν λείπουν τα cakes, τα αφράτα cupcakes καθώς και οι μπάρες δημητριακών χωρίς προσθήκη ζάχαρης.

Μπορούν, επίσης, να σχεδιάσουν την τούρτα που έχετε φανταστεί, αλλά και γλυκές και αλμυρές λιχουδιές για βαπτίσεις, γιορτές και κάθε άλλου είδους εκδήλωσή σου! Όλα τα ωραία τους μπορείς να τα προμηθευτείς είτε με μια επίσκεψη στο κουκλίστικο αυτό κατάστημα, αλλά και με delivery μέσω Wolf.

### INFO

Ελ. Βενιζέλου 12, Μελίτσια  
2130475778

📍 pinkandmint\_thecakeshop



## BRUJA

### Εξαιρετικός καφές και μοναδική εμπειρία brunch

Άνοιξε πριν από ενάμιση χρόνο και όποιος πήγε μια φορά μαγεύτηκε, γιατί bruja θα πει μάγισσα στα ισπανικά! Αρχικά γιατί φτιάχνουν φανταστικό καφεδάκι από πολύ νωρίς το πρωί, με εκλεκτό χαρμάνι από Wise Cup που διατηρεί την τέλεια γεύση του σε κρύες ή ζεστές παρασκευές. Επίσης, μεγαλουργεί η κουζίνα στα πρωινά και στο brunch. Το Breakfast Platter είναι η απόλυτη εμπειρία πρωινού με χειροποίητα rapcakes, μπέικον, λουκάνικα, αυγά και ψητό χαλούμι. Τέλεια και τα French Toasts. Θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε και Breakfast Burrito με scrambled eggs, αβοκάντο, crispy bacon, αγγούρι, σος Sriracha και σιρόπι σφενδάμου. Θα πιεις φρεσκοστυμμένου χυμούς και εξαιρετικά smoothies – και θα τα βρεις και στις γνωστές εφαρμογές για διανομή.

### INFO

Αλ. Ζαΐμη 1, Μελίτσια  
2108047564

📍 brujacoffeeeshop

## ANGRAM

### Το all day στέκι στα Βριλήτσια



Ο all day προορισμός στα βόρεια προάστια, στο προνομιακό σημείο της πλατείας Βριλητσίων. Το Angram λειτουργεί από τον Μάιο του 2023, ούτε έναν χρόνο

δηλαδή, και από την πρώτη στιγμή έγινε γνωστό και αγαπητό για τη χαλαρή και παρεϊστική ατμόσφαιρά του, αλλά και για τις τέλειες επιλογές που προσφέρει όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Κι επειδή η καλή μέρα από το πρωί φαίνεται, θα ξεκινήσετε με έναν καλοφτιαγμένο specialty καφέ, ενώ για τη συνέχεια η κουζίνα ετοιμάζει φοβερές προτάσεις για brunch. Ο κατάλογος περιλαμβάνει αλμυρές και γλυκές γεύσεις, φτιαγμένες με άριστης ποιότητας πρώτες ύλες, που αλλάζουν συχνά. Και μαζί με το brunch, διάφορα ροφήματα, φυσικοί χυμοί, δυναμωτικά smoothies, φοβερά γλυκά αλλά και σπιτικές λεμονάδες!

Ιδανικό και για έναν καφέ ή ένα ποτό μετά τη δουλειά το απόγευμα, για την καθιερωμένη ανασκόπηση της ημέρας, αλλά και για πιο αργά το βράδυ για ένα signature ή ένα κλασικό κοκτέιλ. Κάθε μέρα από τις 08.00 έως τη 01.00 καθημερινές, και έως τις 02.00 Παρασκευή και Σάββατο.



### INFO

Γράμμου 34  
Βριλήτσια  
2108030080

📍 Angram

📍 angram.athens



# NANA ΓΙΩΤΗ

Γλυκά από σπίτι πάνω από 30 χρόνια



Το 1996 η Νανά και ο σύζυγός της Κώστας Πώτης άνοιξαν ένα μικρό εργαστήριο ζαχαροπλαστικής στα Βριλήσσια. Με πρώτο είδος το περίφημο και πρωτόφερτο τότε στην Ελλάδα σουφλέ σοκολάτας, ξεκίνησε μια πετυχημένη πορεία με ανεπανάληπτες δημιουργίες, όπως η ανάλαφρη μους σοκολάτας, η κουαντρώ και άλλα ζηλευτά γλυκά.

Όταν η Νανά έφυγε από τη ζωή το 2012, ο pastry chef Roland Sulaj –«μαθητής» της στο εργαστήριο επί 20 χρόνια– ανέλαβε ως συντάιρος σε νέα επιχείρηση με τον Κώστα Πώτη, να συνεχίσει την παράδοση με το ίδιο πάθος και μεράκι, εμπλουτίζοντας μάλιστα την γκάμα με

το cheese cake λεμόνι, τη μους πορτοκάλι κ.ά.

Τα προϊόντα «Νανά Γιώτη γλυκά από σπίτι» τα βρίσκουμε σε δύο σύγχρονα ζαχαροπλαστεία, στα Βριλήσσια και στο Χαλάνδρι. Εκεί θα βρεις την πιο ανάλαφρη και χειροποίητη **pavlova** σε πολλές γεύσεις και παραλλαγές. Θα γευτείς το πιο νόστιμο και υγιεινό **carrot cake** με ολόφρεσκα υλικά και μαύρη ζάχαρη. Θα απολαύσεις και το πιο φρέσκο παγωτό με γάλα και αγνή διαδικασία παρασκευής, το καλάθι παγωτού, τραγανό φτιαγμένο από αμύγδαλο, είναι μια εμπειρία που πρέπει να ζήσεις! Τα διάφορα κέικ, τα κουλουράκια, τα cookies θα σας ομορφύνουν τον πρωινό σας καφέ ή το απογευματινό σας τσάι. Το δε λαχταριστό μανταρινάκι –αμυγδαλόπαστα με φλούδα από χιτώτικο μανταρίνι– θα σας δώσει μια ξεχωριστή απόλαυση. Κάνουν όμως θαύματα και στις αλμυρές γεύσεις. Θα σου πούμε μόνο για τις πεντανόστιμες quiche lorraine και τις τραγανές τάρτες, καθώς και για την βελούδινη ταραμοσαλάτα, τη ρώσικη σαλάτα, τη μελιτζανοσαλάτα και πολλά άλλα ντινι. Μπορείς να τα βρεις και στις γνωστές πλατφόρμες delivery, αλλά μία επίσκεψη εκεί είναι το καλύτερο δώρο που μπορείς να κάνεις στον εαυτό σου.



## INFO

ΒΡΙΛΗΣΣΙΑ  
Λ. Πεντέλης 24  
2106855122  
2108044042  
ΧΑΛΑΝΔΡΙ  
Παπανικολή 46  
210 6772064  
[www.nanayoti.gr](http://www.nanayoti.gr)  
f nanayoti.gr  
i nana.yoti

ΑΦΙΕΡΩΜΑ



ΒΡΙΛΗΣΣΙΑ / ΜΕΝΙΣΣΙΑ

# MAMA'S STORIES

Λαχταριστό brunch και all day γεύσεις στα Βριλήσσια



Στο **Mama's Stories** δεν υπάρχει περίπτωση να πας και να μη λατρεύεις την εμπειρία του πρωινού και του brunch. Αρχικά γιατί έχουν μελετήσει πολύ αυτό το συγκεκριμένο είδος γεύματος και η κουζίνα κυριολεκτικά δίνει τα ρέστα της. Τα κλασικά αυγο-πιάτα και οι ομελέτες περνάνε σε άλλο επίπεδο ή ακόμα και... ήπιο (!) και θα γευτείς πεντανόστιμους συνδυασμούς. Ένας

από αυτούς τα αυγά Shakshuka, ανατολικής έμπνευσης, με πικάντικη κόκκινη σάλτσα αρωματισμένη με harissa, ras el hanout και φέτα. Θα παραγγείλεις for sure το **The Beast**, τη signature εκδοχή του avocado toast με χωριάτικο ψωμί ολικής αλέσεως, τραγανό μπέικον, χειροποίητη κρέμα αβοκάντο, αυγό τηγανητό, φέτα και sweet chilli sauce.

Θα διαλέξεις ανάμεσα σε αλμυρά ή γλυκά αφράτα pancakes με χειροποίητο μείγμα – οπωσδήποτε να δοκιμάσεις αυτά με το bueno. Όλα αυτά μέχρι τις 15.00 καθημερινά. Έπειτα θα απολαύσεις λαχταριστές επιλογές σε πίτσα και εξαιρετικά burgers, αλλά και σούπερ χορταστικές σαλάτες. Θα συνοδεύσεις με δροσερά cocktails και εξίσου δροσερή μπίρα και θα απολαύσεις άψογη εξυπηρέτηση. Ιδανικό στέκι για την έξοδό σου για όλες τις ώρες της ημέρας. Θα το βρεις και στις γνωστές πλατφόρμες delivery για παραγγελίες στο σπίτι ή στη δουλειά. Κάνε follow στα social για να πάρεις μια οπτική γεύση!



## INFO

Πλατεία Αναλήψεως -  
Εθνικής Αντιστάσεως  
Βριλήσσια, 2114116363  
f Mama's  
i mamas.stories



# Πασχαλινές Προτάσεις

Το Πάσχα έχεις τις νόστιμες παραδόσεις του. Σοκολατένια αυγά, λαχταριστά τσουρέκια, γλυκά, αλλά και όλα τα καλά για το πασχαλινό τραπέζι. Και μαζί με αυτά οι απαραίτητες λαμπάδες για δώρο, αλλά και τα παιχνίδια για τα παιδιά. Όλα αυτά και άλλα πολλά θα τα βρεις στις 13 προτάσεις που ακολουθούν.

Της **ΝΑΤΑΣΣΑΣ ΚΑΡΥΣΤΙΝΟΥ**

## MARIZA'S CUP OF CAKE

Οι πιο νόστιμες σοκολατένιες  
πασχαλινές δημιουργίες



**Μοιάζει** με ένα μαγικό εργαστήριο σοκολάτας, που παράγει καθημερινά τα πιο νόστιμα αλλά και ευφάνταστα προϊόντα! Η ίδια η Μαρίζα, ιδιοκτήτρια του καταστήματος, φροντίζει για όλα αυτά. Χρησιμοποιεί ελληνικό βούτυρο, βιολογικά αυγά, σοκολάτα κουβερτούρα Callebaut, αλεύρι και πρώτες ύλες από Έλληνες παραγωγούς, για να δημιουργήσει όλα αυτά τα θαυμαστά.

Ειδικά τώρα το Πάσχα που οι σοκολατένιες δημιουργίες έχουν την τιμητική τους, θα βρείτε για εσάς ή τους αγαπημένους σας κάποιες πραγματικά φοβερές προτάσεις, σαν το απίθανο γεμιστό (το μισό) αυγό με κέικ, πραλίνα και σοκολατολιχουδιές, αλλά και το υπέροχο πινατά αυγό που συνοδεύεται με σφουράκι και γέμιση από marshmallows, κουφετάκια και αυγά πραλίνες! Βάλτε δίπλα σε αυτά και τα λαχταριστά τσουρέκια, τα ξεχωριστά μπισκότα με ζαχαρόπαστα, τα πασχαλινά κουλούρια πλεξούδες –όλα χειροποίητα και φτιαγμένα με τις καλύτερες πρώτες ύλες– και σημειώστε ακόμη ότι αρκετές από αυτές τις λιχουδιές βγαίνουν και σε σετ με λαμπάδα!

Το Mariza's Cup of Cake μπορεί να ετοιμάσει με τον καλύτερο τρόπο τις προσωπικές σας εκδηλώσεις, όπως παιδικά πάρτι, γενέθλια, γάμους κ.λπ., αλλά και την τούρτα της ζωής σας: θεματική, παραμυθένια, ρομαντική, αστεία – και οπωσδήποτε πεντανόστιμη!



### INFO

Αμυκλών 33,  
Κάτω Χαλάνδρι,  
2106712508  
[www.marizas.gr](http://www.marizas.gr)  
f marizascupfocake  
@ marizascupfocake\_



Είναι το άρωμα από το εντελώς παραδοσιακό και εντελώς χειροποίητο τσουρέκι που δίνει το μυρωδάτο στίγμα για την εορταστική περίοδο του Πάσχα κάθε φορά. Και το τσουρέκι αυτό το πλεξιδωτό και αφράτο είναι ακριβώς ο τομέας που ειδικεύεται το παραδοσιακό ζαχαροπλαστείο Καγγέλης στον Ζωγράφου. Με ή χωρίς σοκολάτα από το 1982 μέχρι σήμερα είναι αυτό που εμείς οι λάτρεις θα σπεύσουμε να προμηθευτούμε χωρίς δεύτερη σκέψη, αφού πρώτα χαζέψουμε μπροστά στη θεματική πασχαλινή βιτρίνα.

Μαζί θα πάρουμε και μερικές ντουζίνες κουλουράκια βανίλιας που θα τρώμε-πίνουμε με τον καφέ 15 μέρες πριν και 15 μέρες μετά το Πάσχα. Γιατί είναι πεντανόστιμα και βουτυρένια, φτιαγμένα και αυτά με αγνά υλικά, όπως αυτά που έφτιαχνε η γιαγιά και περιμέναμε πώς και πώς να βγουν από τον φούρνο!

Οποσδήποτε όμως θα προμηθευτούμε από εκεί και το καθιερωμένο σοκολατένιο αυγό – ένα για το βαφτιστήρι και σίγουρα ένα και για εμάς. Γιατί και αυτό είναι φτιαγμένο από την αρχή με δική τους σοκολάτα γάλακτος ή υγείας, ενώ υπάρχει και η εκδοχή με ζαχαρόπαστα που είναι best seller για εσένα που μπορεί να αναζητάς κάτι εναλλακτικό.

Αν τηρείς ευλαβικά και την περίοδο της νηστείας, θέλω να γνωρίζεις ότι από τον Καγγέλη θα απολαύσεις πεντανόστιμα ηχοστίσιμα παραδοσιακά γλυκά ταψιού μεταξύ πολλών άλλων. Από τα κλασικά γλυκά αλλά αξεπέραστα, γιατί σε όλα δείχνουν αγάπη, είναι και οι πάστες, όπως το ποντικάκι που ξυπνάει τις μνήμες των παιδικών μας χρόνων, αλλά και το γαλακτομπούρεκο με την τέλεια κρέμα και το τραγανιστό φύλλο. Οι σοκολατένιες δημιουργίες είναι επίσης αξεπέραστες και θέλω να δοκιμάσεις τη σοκολατίνα και σίγουρα τα τρουφάκια. Αν θέλεις να ξεχωρίσεις στα κεράσματά σου στο γραφείο ή στο σπίτι, θα βρεις ακόμα και εξαιρετικά μακαρόν με κρέμα, αλλά και ασυναγώνιστα red velvet cookies.

Για δώρο, για σένα ή για τους αγαπημένους σου, είναι ο προορισμός που σου προτείνουμε να επισκεφθείς για να προμηθευτείς γλυκές δημιουργίες που θα τους κάνουν όλους να χαμογελούν γλυκά. Αναζήτησε το ζαχαροπλαστείο και στις γνωστές εφαρμογές delivery.



## ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΚΑΓΓΕΛΗΣ

Γιατί πώς αλλιώς θα μυρίσει Πάσχα!



### INFO

Χλόης 37 &  
Λεωφόρος Κουσιδη  
Γρηγορίου 30  
2107756729  
zaxaroplasteio  
kaggelis





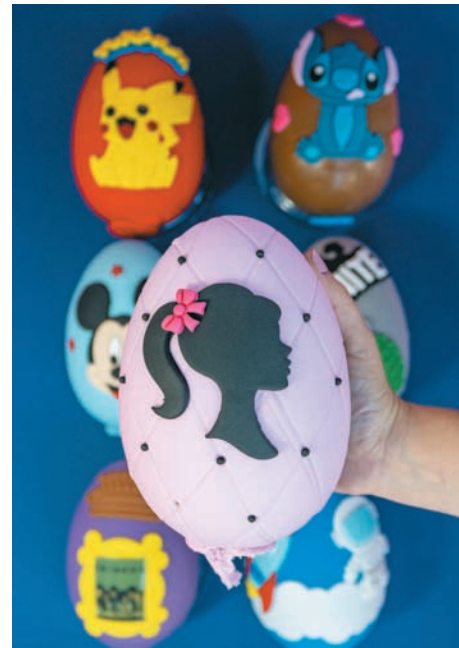
## CHRISTINA'S CREATIONS

Οι πασχαλινές λαμπάδες που θα θυμάστε για πάντα!

**Η αγάπη για το χειροποίητο** και το πάθος για τη δημιουργία συνθέτουν τις χειροποίητες πασχαλινές τους λαμπάδες. Ξύλινα διακοσμητικά, πορσελάνινα στοιχεία, αποξηραμένα λουλούδια, υφασμάτινα σακίδια πλάτης, αλλά και νεσεσέρ είναι λίγες μόνο από τις φετινές επιλογές που θα ανακαλύψετε. Χαρίστε στο βαφτιστήρι σας ή στα αγαπημένα σας πρόσωπα μια χειροποίητη πασχαλινή λαμπάδα από την εξαιρετική τους συλλογή και σίγουρα θα δείτε τη χαρά να ζωγραφίζεται στο πρόσωπό τους.

### INFO

Λέλας Καραγιάννη 8  
Άγιος Κωνσταντίνος, Αγρίνιο  
6936706878  
[www.christinas-creations.gr](http://www.christinas-creations.gr)  
f Christinahandmadecreations  
i christinas\_handmade\_creations



## ZUCCHERINO

Το πιο γλυκό Πάσχα

**Τσουρέκια που** κάνουν τον κόσμο να μοσχοβολάει, σοκολατένια αυγά που σε αφήνουν με το στόμα ανοικτό, αυθεντικά σμυρνείκια κουλουράκια και δεκάδες ακόμα γλυκές εκπλήξεις... Τα εργαστήρια των Zuccherino έχουν πάρει φωτιά ετοιμάζοντας όλες τις πασχαλινές λιχουδιές που ονειρευόμαστε! Τι θα έλεγες για μία ιταλική Colomba (πασχαλινό panettone), για ένα υπέροχο σοκολατένιο αυγό σε ρόλο «πινιάτας» ή για ένα μοσχομυριστό τσουρέκι-λαγουδάκι; Να ξέρεις ακόμα ότι υπάρχει επίσης η δυνατότητα να φτιάξεις ένα ολοκληρωμένο πασχαλινό δώρο για όσους αγαπάς. Το Make Your Own Easter Gift περιέχει σοκολατένιο αυγό, τσουρέκι, πασχαλινά κουλούρια, extra treats και λαμπάδα της επιλογής σου για να μη μείνει κανένα βαφτιστήρι παραπονεμένο!

### INFO

Π. ΦΑΛΗΡΟ: Πρωτέως & Σειρηνών 48, 2109830869/  
Αγίου Αλεξάνδρου 41 & Ναϊάδων, 2109830049  
Ν. ΣΜΥΡΝΗ: 2ας Μαΐου 12 2109357590  
ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ: Μητροπόλεως 80 2103213015, [www.zuccherino.gr](http://www.zuccherino.gr)  
f Zuccherino Ζαχαροπλαστείο  
i zuccherino.gr



## DANAOS STORES

Ο πασχαλινός σας προορισμός

**Νονοί, νονές,** αλλά και άπαντες όσες και όσοι αναζητείτε τα πιο πρωτότυπα δώρα από επώνυμα brands για τους αγαπημένους σας ή και για εσάς, ο Danaos Stores είναι ο τωρ προορισμός σας. Εκτός από τις πασχαλινές λαμπάδες που σίγουρα θα κάνουν εντύπωση, αλλά και άλλες πασχαλινές προτάσεις, θα βρείτε και μια μεγάλη γκάμα από είδη για το σπίτι, αλλά και ρούχα για τη γυναίκα, τον άνδρα και το παιδί. Τσεκάρτε στο online κατάστημα ή πηγαίστε από κοντά, να γνωρίσετε και τους φιλόξενους ανθρώπους του, πολύ κοντά από το σταθμό μετρό του Χολαργού. Για τα δώρα της τελευταίας στιγμής υπάρχει η δυνατότητα για αυθημερόν παράδοση.

### INFO

Α. Μεσογείων 230  
2106528301  
[www.danaos-stores.gr](http://www.danaos-stores.gr)  
f Danaos Stores  
i danaos\_stores



## ÉSOPHY

Ο σοκολατένιος σου παράδεισος!

**Υπάρχει σοκολάτα** που δεν θέλεις να φας; Κι όμως, υπάρχει! Πώς να πειράξεις κανείς αυτές τις υπέροχες σοκολατένιες δημιουργίες του Esophy; Σοκολατένια κουνελάκια, λαγουδάκια, κοτοπουλάκια, σε απίστευτα ιδιαίτερες φιγούρες που ξετρελαίνουν μικρούς και μεγάλους – και σε φοβερές συσκευασίες είτε για το σπίτι είτε για δώρο. Κι αφού θα έχεις φωτογραφηθεί με τη σοκολατένια σου δημιουργία αγαλιά και έρθει η ώρα να την απολαύσεις, θα θυμηθείς ξανά γιατί όλοι οι άνθρωποι, σε όλο τον κόσμο, λατρεύουν τις σοκολάτες! Τα πάντα χειροποίητα, φτιάχνονται καθημερινά στο εργαστήριό τους, τα σοκολατένια αυγά (μάλιστα, με κάθε αγορά 2 ευρώ πηγαίνουν στο Μαζί για το Παιδί!) τα βραχάκια σοκολάτας με τσουρέκι, οι σοκολατένιες πλάκες, θα θέλεις να τα κάνεις όλα δικά σου!

### INFO

Α. Κηφισίας 357, Κηφισιά  
2106230230  
[www.esophychocolates.gr](http://www.esophychocolates.gr)  
f esophychocolates  
i esophychocolates



# OPERA

Τα πιο εντυπωσιακά πασχαλινά αυγά της Αθήνας



Το Ζαχαροπλαστείο Opera θα σε εντυπωσιάσει με το που ανοίξει η μεγάλη γυάλινη πόρτα και κάποιος από τη χαμογελαστή του ομάδα σε καλωσορίσει στον υπέροχο χώρο. Με το «χαίρετε» καταλαβαίνεις πως βρίσκεσαι στο βασίλειο του πασχαλινού αυγού. Αμέτρητες οι επιλογές, είτε ψάχνεις μίνιμαλ και εκλεπτυσμένο είτε εντυπωσιακό με περίτεχνη ζαχαρόπαστα. Όλα φτιαγμένα με υψηλής ποιότητας βελγική σοκολάτα, βάζουμε στοίχημα πως θα είναι από τα πιο νόστιμα σοκολατένια αυγά που έχεις φάει ποτέ.

Μπορεί να πας στο Opera για αυγό, αποκλείεται όμως να φύγεις μόνο με αυτό. Είναι σίγουρο πως θα σταθείς μπροστά στο μεγάλο ψυγείο βιτρίνα χαζεύοντας τις εντυπωσιακές τούρτες και αναμφίβολα θα μπεις σε πειρασμό όταν αντικρίσεις τα weekend special γλυκά, ειδικά το Saint Honoré που κολάζει και άγιο.

**Extra tip:** Συνδύασε το πασχαλινό αυγό με ένα από τα παραδοσιακά ή γεμιστά τσουρέκια του Opera για ολοκληρωμένο «kit» βαφτιστηριού.



## INFO

Ελ. Βενιζέλου 150  
Νέα Ιωνία, 210277 5007  
f OPERA  
Ζαχαροπλαστείο  
@ opera.sweetsounds  
opera.sweetsounds

# CACAO ULTRA

Σοκολατένια έργα τέχνης



Σαν σοκολατένια έργα τέχνης μοιάζουν τα πασχαλινά προϊόντα που μας προσφέρει το Cacao Ultra: χειροποίητα πασχαλινά αυγά και σοκολατένια ζωάκια, όλα φτιαγμένα με βέλγικη σοκολάτα και κάποια με ξηρούς καρπούς, σε

σχέδια που ξεπερνούν τη φαντασία και είναι πραγματικά για φωτογραφία! Και για φάγωμα βεβαίως βεβαίως, πραγματικά πεντανόστιμα, φτιαγμένα με άριστες πρώτες ύλες, που σίγουρα θα ξετρελάνουν μικρούς και μεγάλους.

Το Cacao Ultra, φυσικά, διαθέτει και πολλά ακόμη προϊόντα, πάντα με μεγάλο πρωταγωνιστή τη σοκολάτα. Αναζητήστε τα φοβερά τους σοκολατάκια, με πορτοκάλι, με δαμάσκηνο και αμύγδαλο, με φουντούκι και άλλα πολλά, τα ιδιαίτερα κεράσματα, σαν τα πουράκια, τα βραχάκια, τις καριόκες, λαχταριστές σοκολάτες από διάφορα μέρη του κόσμου, αλλά και σοκολατένιες λιχουδιές χωρίς ζάχαρη!

Να πάτε να τα δείτε από κοντά, στον όμορφο χώρο του, στο Μαρούσι καθημερινά από τις 9 το πρωί έως τις 10 το βράδυ.



## INFO

Πεντέλης 46, Μαρούσι  
2108069901  
www.cacao-ultra.gr  
f cacaoUltra  
@ cacaoUltra







## M CREATIONS

Παραμυθένιες  
πασχαλινές  
δημιουργίες

Η ιστορία του M Creations μοιάζει σαν παραμύθι που θέλεις σίγουρα να το ακούσεις. Με μεράκι για δημιουργία και με αγάπη για τον κόσμο που θέλει να προσφέρει υπέροχα δώρα σε προσιτές τιμές σε αγαπημένα πρόσωπα, εκεί θα βρεις αυτό το Πάσχα μοναδικές λαμπάδες και πασχαλινά δώρα για μικρούς και μεγάλους. Οι συλλογές περιλαμβάνουν και χειροποίητες δημιουργίες και θα έχεις την ευκαιρία να αποκτήσεις και custom κομμάτια που είναι φτιαγμένα ειδικά για το δικό σου γούστο ή για το γούστο των αγαπημένων σου. Ακόμα θα βρεις και σειρές από elegant κοσμήματα κατασκευασμένα με αστάλι και ασήμι για να κάνεις το δώρο σου ακόμα πιο ιδιαίτερο και προσωπικό.

### INFO

Πόρτο Ράφτη  
6949068277  
www.m-jewels.gr

CreationsbyMTheot  
 creationsbymtheot



## ΤΑ ΠΕΝΤΟΒΟΛΑ

Ο παράδεισος  
των παιχνιδιών!

Θυμάστε που ως παιδιά, μπαίνοντας στο αγαπημένο σας παιχνιδάδικο μένατε με το στόμα ανοιχτό και τη φαντασία να οργιάζει; Αυτό συμβαίνει και με τα Πεντόβολα! Ένας παιδικός παράδεισος γεμάτος από παιχνίδια, που απευθύνονται σε όλες τις ηλικίες, από τη γέννηση κιόλας ενός μωρού έως και την ηλικία των 12 ετών. Θα βρείτε φοβερές χειροτεχνίες και παζλ, με τα οποία μπορεί να παίξει όλη η οικογένεια, υπέροχα κουκλόσπιτα, μεγάλη ποικιλία από κούκλες, παιχνίδια ρόλων και μίμησης και ό,τι άλλο μπορεί να φανταστεί και να λαχταρήσει ένα παιδί!

### INFO

Δημητρακοπούλου 40  
Κουκάκι, 2109225729  
www.tapentovola.gr  
 Τα Πεντόβολα Παιχνίδια  
Κουκάκι



## INTERNI OGGI

Λαμπάδες που θα  
μείνουν αξέχαστες!

Οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία από το 1991, η οποία μας προτείνει επιλεγμένα προϊόντα για το σπίτι και για κάθε επαγγελματικό χώρο. Θα βρείτε πανέμορφα και ιδιαίτερα διακοσμητικά, οικιακά είδη, ιδέες για δώρα, έπιπλα, χαλιά, λευκά είδη, αρωματικά χώρου και όλη τη συλλογή της Pip Studio. Όλα τους τα προϊόντα είναι τόσο από ελληνικές όσο και από ευρωπαϊκές εταιρείες, σε πολύ καλές τιμές. Και, βέβαια, μια και το Πάσχα είναι προ των πυλών, μην ξεχάσετε να τσεκάρετε την τεράστια ποικιλία από πασχαλινές λαμπάδες που θα λατρέψει κάθε παιδί, αλλά και τα πασχαλινά διακοσμητικά που θα ομορφύνουν κάθε σπίτι!

### INFO

Χαριλάου Τρικούπη 43  
Ιωάννινα, 2651027339  
www.internioggi.gr  
 interni.oggi  
 interni\_oggi



## ΦΑΤΑ ΜΟΡΓΚΑΝΑ

Καλομαγειρεμένο  
σπιτικό φαγητό

Σπιτικό φαγητό όπως της μαμάς ή της γιαγιάς σου, από ένα αυθεντικό μαγειρείο που εναλλάσσει το μενού του καθημερινά. Σε αυτήν εδώ την οικογενειακή επιχείρηση θα σε αντιμετωπίσουν ως φιλοξενούμενο και όχι απλώς ως έναν ακόμη πελάτη, έτσι δίνουν μεγάλη βάση στην άριστη ποιότητα των πρώτων υλών, για πιάτα που θα σου μείνουν αξέχαστα! Λόγω των ημερών θα βρείτε πολλά νηστίσιμα, όπως φοβερό μπριάμ, καλομαγειρεμένα όσπρια, γεμιστά σαν αυτά που έφαγες κάποτε σε κάποιο νησί και τα θυμάσαι ακόμη, αλλά και ψαρικά, που ανάλογα την ημέρα μπορεί να είναι τσιπούρα, σαρδέλες και άλλα, ενώ δεν λείπουν και οι κλασικές αγαπημένες γεύσεις, σαν το λαχταριστό παστίτσιο και το αξεπέραστο μοσχαράκι λεμονάτο. Κάνουν delivery, δέχονται παραγγελίες, είναι ευγενέστατοι και είναι ανοιχτά από Δευτέρα έως και Παρασκευή, από νωρίς το πρωί έως τις 6 το απόγευμα.

### INFO

Χαριλάου Τρικούπη 24, 2103618173  
 Φάτα Μοργκάνα  
 fatamorgana\_mageireio\_catering



# ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ ΔΑΒΟΥΤΗΣ

75 χρόνια δίπλα  
στην ελληνική οικογένεια



Μια ιστορία επιτυχίας αποτελούν τα κρεοπωλεία Δαβούτης, τα οποία ξεκίνησαν από ένα συνοικιακό χασάπικο πριν από 75 χρόνια και σήμερα, με την τέταρτη γενιά της οικογένειας να βρίσκεται στο προσκήνιο, εξακολουθούν να κάνουν αυτό στο οποίο οφείλουν τη φήμη τους: άμεση και φιλική εξυπη-

ρέτηση, φρεσκοκότατο κρέας, άριστες πρώτες ύλες. Όλα τα καλά θα βρει κανείς στα κρεοπωλεία Δαβούτης, στα οποία ενόψει Πάσχα εκτός από αρνάκια θα προσφέρονται και όλα τα παραδοσιακά, όπως χειροποίητο κοκορέτσι και χειροποίητα γαρδουμπάκια. Και φυσικά, κάθε είδους κρέατος, αμνοερίφια, πουλερικά, βόεια, χοιρινά, με τα κρεοπωλεία Δαβούτης να συνεργάζονται με επιλεγμένους Έλληνες και ξένους παραγωγούς – αλλά και μια μεγάλη ποικιλία από διαλεχτά τυροκομικά και αλλαντικά.

Σημειώστε, ακόμη, ότι πέραν της λιανικής, τα κρεοπωλεία Δαβούτης προμηθεύουν άλλα κρεοπωλεία, εστιατόρια, σούπερ μάρκετ. Τσεκάρετε τις εβδομαδιαίες τους προσφορές και να θυμάστε ότι όλα τα εκλεκτά του μπορείτε να τα έχετε και με παράδοση κατ' οίκου.



## INFO

ΧΑΛΑΝΔΡΙ:  
Αγίας Παρασκευής 130  
2106814084  
ΝΕΑ ΙΩΝΙΑ:  
Αλ. Παναγούλη &  
Εργασίας 15  
2102792171  
[www.davoutis.gr](http://www.davoutis.gr)

# BLABLA TOYS

Ο παράδεισος των παιχνιδιών!



Θυμάστε που όταν ήσασταν παιδιά θάμπωναν τα μάτια σας και οργίαζε η φαντασία σας όταν βρισκόσασταν μπροστά σε ένα παιχνιδάδικο; Στα Blabla Toys αυτό παθαίνουν και οι μεγάλοι! Στα τρία φυσικά καταστήματα αλλά και στο ιδιαίτερα εύχρηστο και ενημερωμένο e-shop θα νομίσετε ότι βρισκόσαστε στον παράδεισο των παιχνιδιών! Ειδικά τώ-

ρα για το Πάσχα θα βρείτε μια μεγάλη ποικιλία σε επώνυμες λαμπάδες, αλλά και λαμπάδες χειροποίητες με ιδιαίτερα δώρα επάνω τους, πολλές από αυτές ζωγραφισμένες στο χέρι.

Αλλά και ό,τι άλλο μπορεί να ποθήσει ένα παιδί! Πατίνια, scooters και ποδήλατα για παιδιά από 2,5 έως 16 ετών, παιδικά αυτοκίνητα, τραμπολίνο, σπιτάκια που θα μαγέψουν μικρούς και μεγάλους, επιτραπέζια, χειροτεχνίες και πολλά άλλα σε μια πραγματικά τεράστια ποικιλία! Να πάτε να τα δείτε από κοντά, να γνωρίσετε και τους φιλόξενους ανθρώπους των Blabla Toys, αλλά κι αν αποφασίσετε να κάνετε online την παραγγελία σας, να θυμάστε ότι η αποστολή γίνεται άμεσα σε όλη την Ελλάδα.

**Extra tip:** Τσεκάρετε τις φανταστικές λαμπάδες GI Army, που διαθέτουν αποκλειστικά τα Blabla Toys!



## INFO

Αχαρνές:  
Α. Καραμανλή 61,  
2102403934  
Βάρη:  
Πάρδος Βάρης 12,  
2108994898  
Κερατσίνι:  
2104000401

[www.blablatoys.gr](http://www.blablatoys.gr)  
f blablatoys  
@ blablatoys.gr







ΣΙΝΕΜΑ

ΤΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΪΜΑΚΗ

COURTESY PROFESSIONALISM  
RESPECT

NYPD



critic's CHOICE

## Εμφύλιος πόλεμος (CIVIL WAR) \*\*1/2

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Άλεξ Γκάρλαντ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Κίρστεν Ντανστ, Βάγκνερ Μόουρα, Τζέσι Πλέμονς, Κέιλι Σπένι

Στο πολύ κοντινό μέλλον, οι ΗΠΑ μαστίζονται από εμφύλιο πόλεμο που έχει χωρίσει τη χώρα στα δύο. Ο πόλεμος αυτός όμως δεν θυμίζει το παρελθόν. Οι αντίπαλοι τούτη τη φορά δεν είναι οι Βόρειοι εναντίον των Νοτίων, αλλά οι Δυτικές Δυνάμεις της Καλιφόρνιας και του New Mexico που πολεμούν την κυβέρνηση της Ουάσινγκτον. Κι ενώ τα στρατεύματα των πρώτων οδεύουν προς την πρωτεύουσα, μια δημοσιογραφική ομάδα ακολουθεί παράλληλο δρόμο με σκοπό να φτάσει πρώτη στον Λευκό Οίκο προκειμένου να αποσπάσει την τελευταία, ως φαίνεται, συνέντευξη του νυν Αμερικανού προέδρου.

Ο Άλεξ Γκάρλαντ απέκτησε φήμη πριν από 25 χρόνια χάρη στην «Παραλία» του Ντάνι Μπόιλ που βασίστηκε στο δικό του ομότιτλο μυθιστόρημα. Ξεκίνησε την πετυχημένη του καριέρα ως σεναριογράφος («28 μέρες μετά», «Μη μ' αφήσεις ποτέ» κ.ά.) πριν έρθει η πραγματική καταξίωση με το φουτουριστικό «Από μηχανής» που αφορούσε στην τεχνητή νοημοσύνη και αποτελούσε το σκηνοθετικό ντεμπούτο του. Μάλιστα για εκείνο το φιλμ απέσπασε το 2016 και τη μοναδική του ως τώρα οσκαρική υποψηφιότητα στην κατηγορία του καλύτερου πρωτότυπου σεναρίου. Στα επόμενα έργα που σκηνοθέτησε («Αφρανισμός», «Μεπ»), αλλά και στο νέο του πρότζεκτ επικέρησε, με άνισες πάντως αποδόσεις, να παντρεύει τις δύο ιδιότητες. Ο «Εμφύλιος πόλεμος» διατυπώνει μια πολύ ενδιαφέρουσα –και κατά διαστήματα εύστοχη– άποψη για την πολιτική πόλωση και την αδυναμία του σύγχρονου ανθρώπου να διαχειριστεί την τύχη του. Τοποθετώντας στο κέντρο της ιστορίας του ένα θέμα εσχολογικό, ο Γκάρλαντ σημαδεύει τη σημερινή Αμερική ως τον κατεχόμενη χώρο της καταμέτρησης των πολιτικοκοινωνικών κραδασμών που οδηγούν την ανθρωπότητα στο χείλος της καταστροφής. Αρνούμενος να μπει στο κομμάτι της ιδεολογικής αντιπαράθεσης και της καταγραφής των συνθηκών που έφεραν την Ξακουστή «Γη της επαγγελίας» στο σημείο μηδέν, ο Γκάρλαντ απλώς περιγράφει ένα δυστοπικό σύμπαν. Ή αν προτιμάτε, τις τελευταίες ανάσες ενός κόσμου που βρίσκεται στα όρια του. Με τη φόρμα ενός σφιχτοδεμένου πολεμικού θρίλερ που αποτυπώνεται ιδανικά μέσω του φακού της φωτορεπόρτερ Κίρστεν Ντανστ και με αφηγηματικό όχημα το δέσιμο των τεσσάρων χαρακτήρων, το φιλμ λαμβάνει τα χαρακτηριστικά μιας Οδύσσειας. Μιας Οδύσσειας γεμάτης απρόοπτες συγκινήσεις, με την εκάστοτε περιπέτεια που βιώνουν οι ήρωες να είναι τουλάχιστον ενδιαφέρουσα (τρομερό το επεισόδιο με πρωταγωνιστή τον ανατρεχαστικό Τζέσι Πλέμονς που αντανάκλα όλο το φάσμα της ακροδεξιής ιδεολογίας), αλλά κι ένα φινάλε αχρείαστο. Ή μάλλον αδέξιο καθώς χαλάει τη μέχρι τότε αλάνθαστη συνταγή που πάτησε στη γοητεία, αλλά και το μυστήριο ενός ιδιότυπου road movie. Οι ξεχωριστές στάσεις στις αμερικανικές πόλεις της ενδοχώρας όπου τα πάντα μπορούν να συμβούν, δίνουν την ευκαιρία στον δημιουργό του φιλμ για να προβεί σε έναν εύστοχο σχολιασμό για την καταστροφική πόλωση των ΗΠΑ στο ξεπερασμένο δίπολο αριστεράς-δεξιάς. Φυσικά ο μανιακισμός και ο φανατισμός, ως κυρίαρχα μοτίβα μιας αντιπαράθεσης που ανήκει οριστικά στο παρελθόν, μόνο κινδύνους εγκυμονούν, λέει ο Γκάρλαντ. Ποιος μπορεί να ισχυριστεί ότι έχει άδικο;

ΑΚΟΜΗ

Το «Περασμένο καλοκαίρι» (\*\*1/2) της Κατρίν Μπρεγιό αποτελεί ένα κάπως επιτηδευμένο ριμέικ της σαφώς ανώτερης «Βασίλισσας της καρδιάς» από τη Δανία και έχει ως θέμα την ερωτική σχέση που συνάπτει μια μεσήλικη δικηγόρος με τον 17χρονο γιο του συζύγου της από τον πρώτο του γάμο. ▶▶ Το «Μη μου λες ψέματα» (-) του Ολιβιέ Πειγιόν βασίζεται στο αυτοβιογραφικό μυθιστόρημα του Φιλίπ Μπεσόν και αφηγείται την επιστροφή ενός άντρα στη γενέτειρά του μετά από μακρόχρονη απουσία. ▶▶ Το ιαπωνικό animation «Demon Slayer: Kimetsu No Yaiba» του Χαρούο Στοζάκι απευθύνεται στους λάτρεις του διάσημου manga του Κοιόχαρου Γκοτούγκε. ▶▶ Η ελληνοαλβανική συμπαραγωγή «Ένα φλιτζάνι καφέ και καινούργια παπούτσια» σε σκηνοθεσία Γκέντιαν Κότσι είναι μια τρυφερή ιστορία που τιμήθηκε με βραβείο κοινού στο φεστιβάλ Θεσσαλονίκης. ▶▶ Η επανέκδοση του «Χαίρε Μαρία» (\*\*1/2) του Ζαν Λικ Γκοντάρ μας θυμίζει τους λόγους που η καθολική εκκλησία επιτέθηκε με σφοδρότητα κατά της ταινίας το 1985. ▶▶ Το animation «Η Μία κι εγώ» είναι ένα παιδικό παραμύθι βασισμένο σε μια τηλεοπτική σειρά.

### JUST THE FACTS

**Εμφύλιος πόλεμος \*\*1/2**  
Οι ΗΠΑ της επόμενης μέρας

**Αμπιγκέλ \*\***  
Το μπαλέτο του τρόμου

**Η αρπαγή \*\*1/2**  
Βραβείο σεναρίου στην Εβδομάδα Κριτικής των Κανών

**Σπίθα στη θάλασσα \*\***  
Άνθρωποι και τέρατα στη Βόρεια Θάλασσα

**Το περασμένο καλοκαίρι \*\*1/2**  
Το γαλλικό ριμέικ της δανέζικης «Βασίλισσας της καρδιάς»

**Μη μου λες ψέματα -**  
Ο πρώτος μεγάλος έρωτας

**Demon Slayer: Kimetsu No Yaiba -**  
Ο Χαρούο Στοζάκι μνεί το manga του Κοιόχαρου Γκοτούγκε

**Ένα φλιτζάνι καφέ και καινούργια παπούτσια -**  
Η υποψηφιότητα της Αλβανίας για το διεθνές Οσκαρ

**Χαίρε Μαρία \*\*1/2**  
Ο αιρετικός Ζαν Λικ Γκοντάρ

**Η Μία κι εγώ -**  
Παιδικό παραμύθι τηλεοπτικής αισθητικής

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

Ανοίγουν τα πρώτα θερινά σινεμά από τον Απρίλη

### Αμπιγκέλ (ABIGAIL) \*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ματ Μπετινέλι - Όλβεν και Τάιλερ Τζιλέτ  
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Μελίσα Μπαρέρα, Αλίσα Γουίαρ, Νταν Στίβενς, Τζιανκάρλο Εσπίζιτο



Μια συμμορία απαγάγει τη 12χρονη κόρη ενός μαφιόζου και ζητά λύτρα 50 εκατομμύρια δολάρια. Τίποτε όμως δεν τους προετοιμάζει γι' αυτό που θα ακολουθήσει.

Διασκεδαστικό και χορταστικό σπλάτερ με στοιχεία μαύρης κωμωδίας, από το κινηματογραφικό δίδυμο που έχει φτιάξει προ πενταετίας το επίσης αιματοβαμμένο κωμικό θρίλερ «Είσαι έτοιμος». Η διαφορά με εκείνο το φιλμ είναι πως οι δημιουργοί τούτη τη φορά εστιάζουν στη σινεφιλική διάσταση του ψαγμένου σεναρίου που προσφέρει μια διαφορετική και άκρως απολαυστική ματιά στον μύθο των βαμπίρ. Τρομερό κέφι, αφήγηση που διαλύει εμπνευσμένα τα στερεοτυπικά κλισέ των απέθαντων, αλλά κι ένας ακαταμάχητος χαρακτήρας για τη μικρή μπαλαρίνα που συμμετέχει σε μερικές σκηνές οι οποίες για το είδος, σε συνδυασμό με τη μουσική συνοδεία της «Λίμνης των κύκνων», προορίζονται να γίνουν κλασικές μετά από χρόνια.

### Η αρπαγή (LE RAVISSEMENT) \*\*1/2

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ιρίς Καλτενμπάκ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Χαφσά Χερζι, Νινά Μερίς, Άλεξίς Μανεντί



Η μαία Λιντιά χωρίζεται από τον φίλο της όταν εκείνος της λέει ότι κοιμήθηκε με άλλη. Το ίδιο βράδυ και μετά από το πάρτι γενεθλίων της κολλητής της, γνωρίζεται τον Μίλος, έναν οδηγό λεωφορείου. Θα κάνουν σεξ και μετά θα πάρουν διαφορετικούς δρόμους. Έναν χρόνο αργότερα, η Λιντιά εμφανίζεται στον έκπληκτο Μίλος με ένα μωρό στην αγκαλιά.

Η ταινία της Καλτενμπάκ, ένα άκρως ενδιαφέρον ντεμπούτο, απέσπασε το πρώτο βραβείο στο Φεστιβάλ Γαλλόφωνου Κινηματογράφου της Ελλάδας. Πρόκειται για το πορτρέτο μιας νεαρής γυναίκας η οποία δεν μπορεί να βρει τον εαυτό της σε μια κοινωνία που οριοθετείται από καταπιεστικά στερεότυπα. Παρά τις έντιμες προθέσεις και την αποφασιστικότητα που επιδεικνύει σε κάποιες κρίσιμες σκηνές η κάμερα της Καλτενμπάκ, το δράμα με στοιχεία κοινωνικού θρίλερ δεν γίνεται πάντα αποτελεσματικό στα σοβαρά ηθικά διλήμματα που θέτει το σενάριο.

### Σπίθα στη θάλασσα (SEA SPARKLE/ ZEEVONK) \*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ντόμιεν Χάουγκε ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Σβέρε Ρους, Ντούνια Έλβαλιντ, Σάαρ Ρότζερς



Η έφηβη Λένα δεν μπορεί να δεχτεί ότι ο ψαράς πατέρας της πνίγηκε με άλλους δύο ναυτικούς σε αινιγματικό ναυάγιο στη Βόρεια Θάλασσα. Κι ενώ η τοπική κοινωνία αρχίζει να θεωρεί τον πατέρα της ως υπαίτιο της τραγωδίας, η Λένα θεωρεί ότι πίσω από το δυστύχημα κρύβεται ένα θαλάσσιο τέρας.

Η νεαρή πρωταγωνίστρια, Ζόρικη και οργισμένη για τον χαμό του πατέρα της, δεν σκάνει μίγα στο σπαθί της όταν η κουβέντα στρέφεται γύρω από το μοιραίο ναυάγιο. Από τα βέλη της δεν γλιτώνει ούτε καν η μητέρα της που προσπαθεί να βρει το κουράγιο να συνεχίσει τη ζωή της, κυρίως για το καλό των παιδιών της. Η αφήγηση επικεντρώνεται στη συμπεριφορά της Λένα σε τούτο το οικογενειακό μελόδραμα με θέμα μια επώδυνη πρόωρη ενηλικίωση, ταυτόχρονα με τη διαχείριση της απώλειας.

«God bless America» (Εμφύλιος πόλεμος)





## Billie Holiday: Η κυρία, το «Strange Fruit» και τα blues

► Ακριβώς 109 χρόνια από την ημέρα που γεννήθηκε, στις 7 Απριλίου, έπιασα να ξαναδιαβάσω την αυτοβιογραφία της. Και δεν έκλεισα το βιβλίο μέχρι που το τελείωσα.

Η αλήθεια είναι ότι τον χειμώνα του 1984-1985 που πρωτοκυκλοφόρησε η αυτοβιογραφία της Billie Holiday στα ελληνικά από τις εκδόσεις Άγρα, η σχέση μου με την τζαζ ήταν στην απόλυτη αρχή της. Ήμουν αφιερωμένος περισσότερο σ' έναν σκοτεινό new wave ήχο που περιλάμβανε τους Joy Division, τους Cure, τους Birthday Party, τους Bauhaus, το πρώτο προσωπικό του Nick Cave, τις κυκλοφορίες της 4AD, τέτοια πράγματα. Το θετικό ήταν ότι λόγω δουλειάς στα δισκοπωλεία, τσαλαβουτούσα παντού και δεν απέκλεια ούτε ήχους ούτε διαβάσματα. Δεν είχα κανένα πρόβλημα να ακούσω στη σειρά το «Powerslave» των Maiden, τους δίσκους του Young και του Cohen, τα «Μπαράκια» του Γερμανού και τα albums της Λένας Πλάτωνος. Όμως η τζαζ παρέμενε μια δύσκολη υπόθεση.

Η πρώτη γνωριμία της γενιάς μου με τη τζαζ –όσον ακόμη δεν είχαμε κλείσει ούτε τα 16– έγινε με τη συναυλία της **Ella Fitzgerald** στον Λυκαβηττό. Όχι πως ήμουν εκεί, ευτυχώς όμως κάποια στιγμή την έδειξε η τηλεόραση και

πρέπει να την επανέλαβε αρκετές φορές. Ύστερα, ήταν ο **Sun Ra** τον χειμώνα του 1984 στον Ορφέα, όπου ενώ δεν είχα τις γνώσεις να συνειδητοποιήσω τι τέρατα έβλεπα επί σκηνής (Marshall Allen, John Gilmore και φυσικά ο ίδιος ο Sun Ra) ούτε τη ακριβώς παπιάδες έπαιζαν, μπορούσα να μοιραστώ την αίσθηση ότι κάτι σπουδαίο εκτυλισσόταν στ' αυτιά μου. Θυμάμαι ότι βγήκα έξω διαλυμένος από ένα δέος που μου ανακάτευε πλήρως το στομάχι, την ίδια αίσθηση που είχα όταν είδα, πολλά χρόνια αργότερα, τον **John Zorn** στο Παλλάς – κι ας είχα τότε πια αρκετά καλύτερη σχέση με τη τζαζ.

Η **Billie Holiday** ήταν ένα σχετικά απλό ακρόαμα –σε σχέση με τον Sun Ra–, ειδικά αφότου είχε εμπειρωθεί, περισσότερο τηλεοπτικά παρά δισκογραφικά, η Fitzgerald. Όμως τα τραγούδια της τα άκουσα σοβαρά, μετά από την ανάγνωση του βιβλίου. Τη μετάφραση της αυτοβιογραφίας της Billie Holiday, «Η κυρία

τραγουδάει τα blues», είχε κάνει η **Ιουλίτσα Παλλίδη** που θαύμαζα από τα κείμενά της στον «Ηχο» και τον «Σχολιαστή», περιοδικά που αγόραζα ανελλιπώς εκείνη την εποχή. Μια μετάφραση ωμή που είμαι βέβαιος ότι ταιριάζει ιδιαίτερα με τον σχεδόν προφορικό τρόπο της Billie.

Το πρώτο σημείο που είχα σημειώσει σ' εκείνη την πρώτη έκδοση, ήταν στη σελίδα 15: «Είτε όμως καβάλαγα ποδήλατα είτε σφουγγάριζα το βρόμικο πάτωμα του μπάνιου, μ' άρεσε πάντα να τραγουδάω. Όπου υπήρχε μέρος που ακουγότανε μουσική, πήγαινα».

Έτσι όπως ήταν «Σοβαρό όσο κι η ζωή σου» –τίτλος βιβλίου της **Valerie Wilmer**, επίσης πάνω στη τζαζ, που είχε την ίδια εποχή περίπου κυκλοφορήσει από την Praxis του Κώστα Γιαννιού – να βγάλεις άκρη με τη Holiday ειδικά και με την τζαζ ευρύτερα, δεν είχες παρά να βάζεις στο πικ απ του δισκάδικου, έστω και για λίγο, όσες ορχήστρες και μουσικούς αναφέρονταν στο βιβλίο κι όσα τραγούδια μπορούσες να βρεις.

Ο πατέρας της Billie (μουσικός κι αυτός) πέθανε στα 39 του, όταν ένα νοσοκομείο αποκλειστικά για λευκούς, στο Τέξας, αρνήθηκε να τον δεχτεί. Η Billie αφιέρωσε σ' εκείνον το «Strange Fruit», ένα μεγάλο τραγούδι, βαθιά θλιμμένο και την ίδια στιγμή άγρια θυμωμένο. «Μου πλακώνει την καρδιά κάθε φορά που το τραγουδάω. Μου θυμίζει πώς πέθανε ο Μπαμπάς. Και πρέπει να συνεχίσω να το τραγουδάω, όχι μόνο γιατί το ζητάει ο κόσμος αλλά γιατί είκοσι χρόνια μετά τον θάνατο του Μπαμπά, τα πράγματα που τον σκότωσαν συνεχίζουν να συμβαίνουν στον Νότο».

Η μαμά της πέθανε στα 38 της, όταν η Billie ήταν μόλις 25 ετών. «Δεν θα 'φτανε ποτέ της τα τέσσερα κεράκια στην τούρτα γενεθλίων. Κι εγώ το ίδιο θα κάνω. Θα μείνω στα τριάντα οκτώ, ίσως σαράντα – το πολύ. Ποτέ της δεν νοιάστηκε τι λέγαμε τα ημερολόγια, ούτε κι εγώ. Υπάρχουν φορές που αισθάνομαι είκοσι χρονών και φορές που αισθάνομαι διακοσίων, κι όταν έρθεις σ' αυτό το σημείο, τότε καμιά αριθμητική δεν γίνεται να σε σπιντάρει ή να σε κάνει να κόψεις ταχύτητα».

Τελικά, έφυγε στα σαράντα τέσσερα. Κι εσύ βάζεις έναν δίσκο στο πικ απ, το «Songs For Distingué Lovers» του 1958 για παράδειγμα, και διαβάζεις πάλι από την αρχή.

## Σημειώσεις Ενός Μονομανούς CLLXXI Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΦΛΩΡΑΚΗ



©MICHAEL OCHS ARCHIVES/GETTY IMAGES



ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ  
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

2023 → 2024

# ΚΩΒΕ ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΡΕΠΠΑΣ ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ ΑΣΤΕΡΙΟΣ ΠΕΛΤΕΚΗΣ ΒΙΡΑ ΤΙΣ ΑΓΚΥΡΕΣ

ΠΡΕΜΙΕΡΑ  
19/4  
2024

ΣΚΗΝΙΚΑ: ΜΑΝΟΛΗΣ ΠΑΝΤΕΛΙΔΑΚΗΣ  
ΚΟΣΤΟΥΜΙΑ: ΝΙΚΟΣ ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ  
ΧΟΡΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΠΑΖΟΓΛΟΥ  
ΕΝΟΡΧΗΣΤΡΩΣΕΙΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΝΔΡΕΟΥ  
ΦΩΤΙΣΜΟΙ: ΣΤΕΛΙΟΣ ΤΖΟΛΟΠΟΥΛΟΣ

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΛΙΓΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

ΠΡΟΠΟΛΗΣΗ: NTNG.GR MORE.COM  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: ΕΚΔΟΤΗΡΙΑ ΚΩΒΕ Τ. 2315 200 200

NTNG.GR

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ATHENS ATHENS





ΤΕΧΝΗ

ΠΡΟΤΖΕΚΤΟΡΑΣ  
Της VILLY CALLIGA



# ΜΑΡΙΑ ΦΙΛΙΠΠΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

Η γοντεία του liminality

**Μ**εγάλωσε σε μια οικογένεια που αγαπούσε την τέχνη και υποστήριξε κάθε βήμα της καλλιτεχνικής της πορείας. Η ανάμνηση της σοφίας του σχολείου που στα μαθητικά της χρόνια διδασκόταν εικαστικά από τον χαρκτη Βασίλη Χάρο είναι έντονα χαραγμένη στη μνήμη της. Τότε, η σκέψη ότι θα γινόταν ζωγράφος δεν είχε περάσει από το μυαλό της. Τελείωσε τις σπουδές της στη Γερμανική Φιλολογία και παράλληλα στη σχολή του Εθνικού Θεάτρου συνεχίζοντας τις μεταπτυχιακές σπουδές της στο πεδίο του Theatre Arts Performance στο Goldsmiths College University of London. Όμως τελικά η ηθοποιία δεν κατάφερε να την κερδίσει.

**Το Λονδίνο υπήρξε το σημείο καμπής στην καλλιτεχνική σου πορεία.** Ήταν μια πολυπολιτισμική μητρόπολη που έδινε ποικίλα ερεθίσματα σε έναν νέο καλλιτέχνη. Όσο ήμουν εκεί, λοιπόν, ήρθα σε επαφή τόσο πολύ με τη ζωγραφική και με τους ανθρώπους που ασχολούνταν με αυτή, που συνειδητοποίησα ότι η ηθοποιία δεν ήταν η τέχνη η οποία μου ταιριάζει.

**Επιστρέφεις, λοιπόν, στην Αθήνα και ξεκινάς μαθήματα σχεδίου.** Ξεκίνησα να δουλεύω ως ηθοποιός και παράλληλα να σπουδάζω σχέδιο δίπλα στον Θεόδωρο Πάντο. Σε αυτόν οφείλω που αγάπησα το σχέδιο. Ένωθα απεριόριστη χαρά κάθε φορά που έβγαινα από το θέατρο για να πάω στα μαθήματά του.

**Και το 2003 σε βρίσκει στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών και στο εργαστήριο του Αναστάσιου Χριστάκη.** Ήμουν στα εργαστήρια ζωγραφικής των Α. Χριστάκη και Τ. Πατρασκήδη, και φωτογραφίας του Μ. Μπαμπούση. Ο Χριστάκης, γνωρίζοντας τη μετάβασή μου από το θέατρο, μου είπε «*Τώρα αλλάζει το μέσο, αλλά το ζητούμενο παραμένει το ίδιο.*»

**Ζωγραφική και φωτογραφία. Με ποιον τρόπο τα συνθέτεις;** Η φωτογραφία είναι ένα είδος βιώματος. Οι φωτογραφίες μου είναι οι αναφορές μου που στον καμβά μετουσιώνονται, αφού αφαιρέσω τον ρεαλισμό και την πραγματικότητα, σε υποκειμενικά τοπία. Όμως είναι και μια τέχνη αυτούσια με τεράστια εικαστική αξία και κάποια στιγμή θα ήθελα να εκθέσω τις φωτογραφίες μου, αυτόνομα ή παράλληλα με τα έργα των οποίων αποτέλεσαν αναφορές.

**Όσο ήσουν στην ΑΣΚΤ φωτογράφιζες στη λεωφόρο NATO, τα νεκροταφεία αυτοκινήτων και κυρίως τον ανοιχτό δρόμο. Γιατί;** Υπάρχει μια σύγχρονη ορολογία, το «liminality». Αναφέρεται στους μεταβατικούς χώρους. Εκεί χάνεις και βρίσκεις την ταυτότητά σου, προσπαθείς να ορίσεις τον εαυτό σου υπαρξιακά, την παρουσία σου σε αυτούς. Με απασχολεί η μεταβατικότητα των non spaces και οι ανοιχτοί δρόμοι είναι κατ'εξοχήν μεταβατικοί. Έχοντας ζήσει στην Αθήνα και στο Λονδίνο, προσπαθώ να ορίσω τον εαυτό μου σε σχέση με τον τεράστιο χώρο γύρω μου. Ακόμα και ο χώρος μεταξύ θεάτρου και ζωγραφικής ήταν χώρος μετάβασης, όρισα τον εαυτό μου καλύτερα.

**Τι άλλες ανησυχίες εκφράζεις μέσω των έργων σου;** Με απασχολεί έντονα το θέμα της οικολογικής καταστροφής. Αρκετά έργα μου αναφέρονται στον τρόπο που ο άνθρωπος παρεμβαίνει στη φύση και καταστρέφει την ισορροπία της, με ό,τι αυτό συνεπάγεται. Το να αναστρέψουμε την καταστροφή είναι πολύπλοκο. Απαιτεί να αλλάξουμε τρόπο ζωής.

**Αν σου έλεγαν να περιγράψεις τη ζωγραφική σου, τι θα έλεγες;** Ότι χρησιμοποιώ μια παραδοσιακή τεχνική – λάδια σε καμβά – προκειμένου να αποτυπώσω τον τόπο και τον χρόνο, αφαιρώντας τον ρεαλισμό και δημιουργώντας υποκειμενικά, νοητά, ιδεαλιστικά τοπία. Όμως δεν είναι αφηρημένη ζωγραφική. Τα τοπία μου, αστικά και φυσικά, έχουν αναφορές από τις οποίες έχω αφαιρέσει τα πραγματικά στοιχεία.

**Το εργαστήριό σου έχει μια ισορροπημένη καθαρότητα, απονέμει ηρεμία. Είναι το άβατό σου;** Όταν δουλεύω είναι άβατο. Δεν θέλω να χτυπήσει ούτε το τηλέφωνο. Όμως είναι παράλληλα και χώρος επικοινωνίας με τους ανθρώπους που αγαπώ την τέχνη. Γι' αυτό θεωρώ χρήσιμο να ανοίγουμε οι καλλιτέχνες τα εργαστήριά μας κατά περιόδους, ώστε να διευκολύνεται αυτή η επικοινωνία, να γίνεται ουσιαστική.

**Χιλιάδες εργαστήρια, χιλιάδες καλλιτέχνες σε όλη την Ελλάδα. Κι όμως σήμερα η αγορά τέχνης πάσχει. Πιστεύεις ότι μπορεί να αλλάξει αυτό;** Ο κόσμος δεν διαθέτει πια τα χρήματα που διαθέτετε. Πόσο μάλλον για αγορές έργων τέχνης. Όμως κι αυτοί που έχουν χρήματα να διαθέσουν δεν κατανοούν ότι η τέχνη είναι επένδυση. Υπάρχουν άνθρωποι που πιστεύουν ότι είναι χόμπι, όμως είναι δουλειά. Πρέπει να αλλάξει η εικόνα του καλλιτέχνη και της τέχνης στη συλλογική κοινωνική συνείδηση για να αλλάξει και η αγορά.

**Επομένως, το θέμα του βιοπορισμού ενός καλλιτέχνη αποκλειστικά από την τέχνη του δεν τίθεται καν ως θέμα συζήτησης;** Αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα είναι πολύ δύσκολο να ζήσεις αποκλειστικά πουλώντας έργα σου. Αρκετοί, όπως κι εγώ, έχουμε τη δυνατότητα να διδάσουμε τέχνη, ένας άλλος τρόπος ενασχόλησης με αυτή. Προσωπικά, νιώθω ότι έχω δύο χώρους – της διδασκαλίας και του εργαστηρίου. Το ενδιαφέρον με τη διδασκαλία είναι ότι εισπράττεις τόσα από τους μαθητές σου που ισορροπείται το έλλειμμα χρόνου το οποίο προκύπτει και σε αποτρέπει από το να είσαι όσες ώρες θέλεις στο εργαστήριο.

**Πρόσφατα ένα μουσικό άλμπουμ στο γραφείο σου. Στο εξώφυλλό του έχει ένα έργο σου. Συνεργάζομαι με τις εταιρίες Elsewhere Music και Erstwhile Records, που εδρεύουν στο New Jersey στις ΗΠΑ και ασχολούνται με την παραγωγή σύγχρονης μουσικής. Χρησιμοποιούν έργα μου για εξώφυλλα των άλμπουμ τους και το τελευταίο τους, που έχει ως εξώφυλλο τις «Ανεμογεννήτριες», είναι με τη μουσική του Σλοβάκου Adrian Democ.**

**Πώς θα προσδιόριζες τον εαυτό σου στον πληθωρικό χώρο της τέχνης; Νιώθεις «ασφαλής»;** Στον χώρο της τέχνης γενικά δεν νιώθω κάποια ανασφάλεια. Προσπαθώ, δουλεύω συνέχεια. Μέσα σε εικοσιπέντε χρόνια έχω καταφέρει κάποια πράγματα, έχω το εργαστήριό μου, αξιοπρεπείς συνεργασίες, έχω γνωρίσει ανθρώπους που διατηρώ πολύ καλή επικοινωνία μαζί τους. Όταν όμως δω έργα του Van Gogh, του Rembrandt, της Georgia O'Keeffe μπορεί να κλονιστώ. Σαν καλλιτέχνης νιώθω ανασφάλεια όταν βλέπω τα έργα μεγάλων ζωγράφων. Αλλάστε αυτούς θαυμάζω, αυτούς συμβουλευόμαι.

**Μπορείς να φανταστείς τον εαυτό σου εκτός ζωγραφικής;** Θα ήταν πολύ οδυνηρό αν μου έλεγαν ότι δεν μπορώ να ζωγραφίσω. Δεν μπορώ καν να με φανταστώ εκτός τέχνης. Για τον δημιουργό, η τέχνη είναι η νταννοή του. **Α**





## BIBΛIO

Επιμέλεια:  
ΑΓΓΕΛΙΚΗ  
ΜΠΙΡΜΠΙΛΗ

### Τα δωμάτια των συγγραφέων

## Θωμάς Τσαλαπάτης

Τα λημέρια των συγγραφέων - πεζογράφων, ποιητών, δοκιμιογράφων. Γιατί γράφουν εκεί που γράφουν; Τι φρενίχ έχουν; Πώς εμπνέονται σ' αυτόν τον χώρο;

Επιμέλεια: ΚΡΥΣΤΑΛΛΗ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗ



Η φωτογραφία απεικονίζει ένα απόσπασμα του σπιτιού μου, μία γωνία του σαλονιού. Δεν είναι το σημείο που γράφω, ούτε το σημείο που βρίσκομαι πιο συχνά. Είναι ένα από τα σημεία. Από πολύ μικρός είχα την αίσθηση πως τόσο το γράψιμο όσο και το διάβασμα θέλουν μετακίνηση. Πολλά σημεία διαμορφωμένα έτσι ώστε να μπορείς να μετακινηθείς και να μετατοπίσεις μαζί σου τη δραστηριότητά σου. Αν για εμένα υπάρχει μία προϋπόθεση στο γράψιμο αυτή είναι να μην έχει στατικότητα. Να μπορείς να εξετάσεις, να ελέγξεις και να απορρίψεις τις οπτικές και τις εστιάσεις μέσα στα ίδια σου τα κείμενα (και ανεξάρτητα από το είδος τους). Η μετακίνηση ίσως να είναι ένας τρόπος να υπενθυμίζεις στον εαυτό σου, ακόμα και ασυναίσθητα, αυτήν την αρχή. Γράφω διαφορετικά στο σαλόνι μου, διαφορετικά στο γραφείο μου και διαφορετικά στο δωμάτιο του γιου μου (τις ελάχιστες εκείνες λαθραίες φορές που τυχαίνουν –μην του το πείτε– όταν αυτός είναι στο σχολείο).

**Είναι παράλληλα και το γεγονός** πως βρίσκομαι ταυτόχρονα σε πολλά είδη λόγου. Ποίηση, αρθρογραφία, σημειώσεις μαθημάτων και πιο πρόσφατα σενάρια. Η μετακίνηση είναι ουσιαστικά μια επαναπλαισίωση της γραφής, ένα καθάρισμα που με κάποιον τρόπο σε βοηθά στο πέρασμα από το ένα είδος στο άλλο. Για παράδειγμα όταν γράφω σενάρια προτιμώ να δουλεύω έξω, σε κάποιο καφέ ή μπαρ. Τις σημειώσεις για τα σεμινάρια μου τις γράφω στο γραφείο και για την αρθρογραφία η κουζίνα λειτουργεί μια χαρά. Η ποίηση είναι άλλη υπόθεση. Για μένα η αρχική διαδικασία για τη γραφή ενός ποιήματος ξεκινά από μια ιδέα,

ένα πρόχειρο σκετσάρισμα, μια σημείωση στο τετράδιο. Όλα αυτά μπορούν να συμβούν οπουδήποτε αν και συμβαίνουν κυρίως έξω. Στο περπάτημα, στο λεωφορείο, στις πολλαπλές αναμονές της μέρας. Δουλεύω αρκετά το χέρι όταν προσπαθώ να καταλάβω ποια είναι η μορφή που επιτάσσει το κάθε ποίημα, ποιος είναι ο πυρήνας και ποια τα συστατικά του. Η πρώτη επεξεργασία γίνεται πάντοτε εδώ. Σε ένα τετράδιο οπουδήποτε, εντός ή εκτός σπιτιού. Με τον τρόπο αυτό το πέρασμα στον υπολογιστή έχει μια πιο επίσημη αίσθηση. Πολλές φορές βέβαια, η περισσότερη δουλειά γίνεται στο σημείο αυτό. Ο υπολογιστής έχει σίγουρα κάτι το ψυχρό, κάτι που μεσολαβεί ανάμεσα σε εσένα και το κείμενό σου. Αν όμως καταφέρεις να αντιστρέψεις αυτή τη συνθήκη σου δίνει την απαραίτητη απόσταση ώστε να εξετάζεις κριτικά τα κείμενά σου, άρα σου επιτρέπει να δουλέψεις περισσότερο σε βάθος παραχωρώντας σου τη δυνατότητα πιο γενναίων αποφάσεων. Ταυτόχρονα ο υπολογιστής σου δίνει μια αίσθηση διάταξης του τυπωμένου κειμένου και μια άπειρη δυνατότητα δοκιμών. Η στιγμιαία δοκιμή και απόρριψη –εφόσον έχεις καταλάβει προς τα πού κατευθύνεσαι– είναι ζωτικής σημασίας για την ποιητική γραφή.

**Τον τελευταίο καιρό προτιμώ** να δουλεύω τα ποιήματά μου στο υπόγειο. Σε έναν μικρό χώρο χωρίς ίντερνετ, έναν χώρο στεγνά πρακτικό. Είναι αυτή η απομόνωση και η συγκέντρωση που επιβάλλει ο χώρος την οποία νιώθω απαραίτητη. Και ταυτόχρονα αυτή η αίσθηση της καθόδου. Γιατί τελικά η ποίηση κάθοδος είναι, αν και δεν έχω ιδέα τι είναι αυτό στο οποίο κατηφορίζουμε.

ΑΝΑΓΝΩΣΤΗΣ  
ΜΕ ΑΙΤΙΑ

## Ο αθώος: Σχέσεις εξουσίας

Του ΑΡΗ ΣΦΑΚΙΑΝΑΚΗ

Το έτος που έμπαίνα στη Νομική Αθηνών ως πρωτοετής φοιτητής, το 1976, την ίδια χρονιά έβγαίνα στις αίθουσες των κινηματογράφων η ταινία «Ο αθώος», σε σκηνοθεσία **Λουκίνο Βισκόντι**. Την είχα δει σε κάποιο θερινό σινεμά (δεν θυμάμαι σε ποιο ή με ποια κοπέλα) κι έκτοτε έγινα φανατικός λάτρης του Βισκόντι. Η ίδια η ταινία, με πρωταγωνιστές τον Τζιανκάρλο Τζιανίνι και τη Λάουρα Αντονέλι (επικαλούμαι τη μνήμη των παλαιών), έμεινε ανεξίτηλη στο μυαλό μου. Ήταν το θέμα; Ήταν η σκηνοθεσία; Ήταν οι ηθοποιοί; Προφανώς όλα μαζί. Αργότερα διαπίστωσα ότι η ταινία βασιζόταν σε ένα μυθιστόρημα του Γκαμπριέλε Ντ' Ανούντσιο, ενός σπουδαίου Ιταλού συγγραφέα των αρχών του περασμένου αιώνα. Μανιακός αναγνώστης από την εφηβεία μου, έψαξα να βρω το βιβλίο. Δεν υπήρχε. Πώς ήταν δυνατόν; Το αναζήτησα σε παλιοβιβλιοπωλεία και κάποτε κατάφερα να το βρω. Ήταν μια πανόδετη έκδοση σε σμαραγδί εξώφυλλο. Έτος εκδόσεως 1926 – μόλις τέσσερα χρόνια μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή. Μετάφρασις εκ του Ιταλικού, έγραφε στις πρώτες σελίδες. Εκδόσεις Άγκυρα. Το αγόρασα, εννοείται. Η γλώσσα ήταν καθαρεύουσα, αλλά αυτό δεν με δυσκόλεψε καθόλου –εξάλλου αυτή ήταν η γλώσσα στην οποία οφείλαμε να γράφουμε τις μαθητικές μας εκθέσεις.

Το μυθιστόρημα με είχε μαγέψει τόσο που αποφάσισα να το διδάξω φέτος με την **Ηρώ Σκάρου** στο σεμινάριο δημιουργικής γραφής που κάνουμε στην Ανοιχτή Τέχνη. Για καλή μας

τύχη, το βιβλίο είχε πρόσφατα επανεκδοθεί από τις εκδόσεις Ερατώ, σε εξαιρετική μετάφραση του **Λεωνίδα Καρατζά**. Εσπευσα να το πάρω. Κι άρχισα να διαβάζω ξανά, μετά από τόσα χρόνια, σχεδόν με χτυποκάρδι, την ιστορία του πλούσιου κτηματία Τούλιο Ερμίλ που κάποτε είχε αγαπήσει τη γυναίκα του Τζουλιάννα ως το σημείο να την παντρευτεί και να κάνει μαζί της δύο κόρες, που όμως τώρα την απατάει ασύστολα και μάλιστα δεν το αρνείται όταν γίνεται αντιληπτός. Ο Τούλιο είναι έρμαιο των παθών του.

Ο **Γκαμπριέλε Ντ' Ανούντσιο** δεν κρύβει καμιά από τις σκέψεις του ήρωά του, ο οποίος αναλύει προσεκτικά



**Γκαμπριέλε Ντ' Ανούντσιο**  
**Ο αθώος**  
εκδ. Ερατώ

κάθε κίνησή του, κάθε πράξη που ετοιμάζεται να κάνει, κάθε σφοδρή παρόρμησή του. Ο ήρωας αγνοεί κάθε λογής ηθική – το μόνο που τον ενδιαφέρει είναι να τα έχει καλά με τον εαυτό του. Κοντολογίς, είναι ένα τομάρι. Φαίνεται ωστόσο ότι ο συγγραφέας πιστεύει στη θεία δική. Κι έτσι, κάπου στη μέση του βιβλίου, βάζει τη γυναίκα του εγωκεντρικού μας ήρωα να τον απατήσει με έναν νέο ανερχόμενο αστέρα της λογοτεχνικής σκηνής. Ο Τούλιο το υποψιάζεται και αρχίζει να σκέφτεται να καλέσει σε μονομαχία τον αντίπαλο εραστή, πιάνει μάλιστα να τον αναζητάει στη Ρώμη, όταν μαθαίνει ότι η γυναίκα του είναι έγκυος. Έγκυος από ποιον; Αυτός έχει να την αγγίξει μήνες τώρα. Κι έτσι αρχίζει η κόλαση για τον ήρωα, που δεν μπορεί να αποφασίσει αν πρέπει να χωρίσει, να σκοτώσει την άπιστη ή να αποδεχτεί την κατάσταση που έχει δημιουργηθεί. Και το παιδί που ετοιμάζεται να έρθει στον κόσμο; Τι γίνεται με το παιδί ενός άλλου; Το υιοθετεί; Απόλαυσα το μυθιστόρημα όπως παλιά, αλλά σε καινούργια γλώσσα. Ευχαριστώ, Ερατώ.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ /  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ /  
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ /  
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



«Είμαι το τέρας που σας μιλά»  
ένα μανιφέστο για μια νέα ψυχαναλυτική  
και ψυχιατρική επανάσταση

Της ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗ



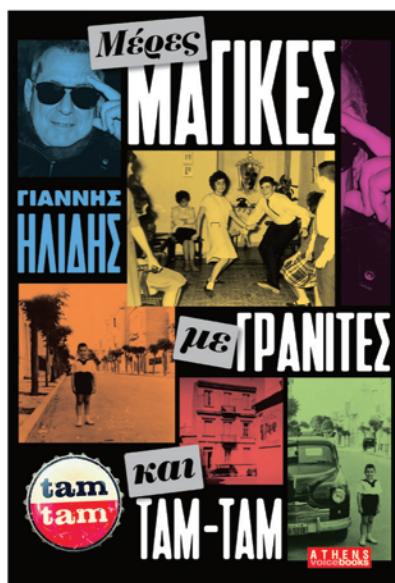
Το βιβλίο των  
εξωφύλλων  
της ATHENS  
VOICE

Το πανόραμα της ελληνικής  
εικαστικής σκηνής μέσα από  
τα εξώφυλλα μιας εφημερίδας.

Μια μοναδική έκδοση:  
20 χρόνια, 900 εξώφυλλα,  
2 τόμοι 500+500 σελίδων  
σε μια συλλεκτική κασετίνα.

Γιάννης  
Ηλίδης

Ένα βιβλίο-ταξίδι  
στην Αθήνα του 20ού αιώνα,  
με αυθεντικές μαρτυρίες και  
φωτογραφικά ντοκουμέντα  
από τις μαγικές δεκαετίες  
60s-70s-80s.



Στέλιος  
Παρλιάρος

Ο «εθνικός μας  
ζαχαροπλάστης»  
περπατάει στους δρόμους  
της Αθήνας, θυμάται  
ιστορίες, μοιράζεται  
γεύσεις.

112 σελίδες γεμάτες  
συνταγές με δημιουργικά  
twist και street vibes,  
με αφορμή τα 20 χρόνια  
της Athens Voice.

ΣΤΑ ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΗΣ Α.Υ.

ATHENS  
voicebooks

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ATHENS VOICE BOOKS

Χαριλάου Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα, 2103617170 (εσωτ. 114), fax: 2103617310

Παραγγελίες on-line: athensvoice.gr/athens-voice-books

Στις 17 Νοεμβρίου 2019, μπροστά από 3.500 λακανικούς ψυχαναλυτές του Παρισιού, ο Πωλ Μπ. Πρεθιάδο, φιλόσοφος, ακτιβιστής, τρανς άνδρας, ρίχνει μια μεταφορική βόμβα στην πρακτική της ψυχανάλυσης: εξηγεί ότι η ψυχαναλυτική πρακτική δέχεται ως αυταπόδεικτες κατηγοριοποιήσεις («γυναίκα», «άνδρας») που η βιολογία και η ιατρική προ πολλού έχουν αποδείξει ότι είναι χιμαιρικές. Ζητάει δε από το κοινό του να ξανασκεφτεί τα θεμέλια στα οποία βασίζεται η όλη του κοσμοθεωρία και να πάψουν να είναι ακούσιοι και εκούσιοι διαμεσολαβητές ξεπερασμένων πεποιοτήσεων και των κατασταλτικών πολιτικών που αυτές δικαιολογούν.

Κατά ομολογία του ίδιου, το μισό κοινό ξεσπάει σε γέλια, το άλλο μισό τον γιουχάρει. Δεν καταφέρνει να τελειώσει την ομιλία του. Σε σύντομο χρονικό διάστημα κυκλοφορούν αποσπασματικά, κακής ποιότητας βιντεάκια από την ομιλία που αποδυναμώνουν ή διαστρεβλώνουν τον όλο του συλλογισμό. Αποφασίζει, λοιπόν, ο Πρεθιάδο να εκδώσει την ομιλία του σε βιβλίο, ώστε να μπορεί να τη διαβάσει όποιος θέλει ολοκληρωμένη. Είναι τούτο το βιβλίο, το «Είμαι το τέρας που σας μιλά». Ο Πρεθιάδο γνωρίζει πολύ καλά πώς τον βλέπουν οι ψυχαναλυτές. Έχει κάνει χρόνια ψυχανάλυση και ξέρει τι πρέπει να τους «ομολογήσει» για να πάρει το πολύτιμο οκέ της φυλομετάβασης: ότι είναι ψυχικά άρρωστος, ότι πάσχει από δυσφορία φύλου, ότι δεν θέλει να είναι μια γυναίκα αλλά άνδρας.

Όμως αυτό είναι ένα δίπολο στο οποίο δεν θέλπω ποτέ ν' ανήκει. Ούτε όταν μεγάλωσε με το φύλο που του αποδόθηκε στη γέννα (γυναικείο) ούτε όταν σκεφτόταν πώς θα ήταν να είναι άνδρας: η βία και η αλαζονεία της ανδρικής ταυτότητας, λέει, δεν του ταίριαζαν ποτέ.

Όμως οι ψυχίατροι και οι ψυχαναλυτές της Γαλλίας δεν μπορούν να σκεφτούν αλλιώς: θεωρούν ότι υπάρχει ένα φυσιολογικό δίπολο άνδρα/γυναίκας (έστω με κάποιον χώρο για την ομοφυλοφιλία) και παθολογικοποιούν τους τρανς ανθρώπους είτε ως άνδρες που αδυνατούν να ξεφύγουν από το οιδιπόδειο σύμπλεγμα, είτε ως γυναίκες που τις

έχει καταβάλει ο φθόνος του πέους. Δουλειά του Πρεθιάδο από το πόντιο που τους μιλά είναι να χρησιμοποιήσει τη γλώσσα τους –την οποία μελέτησε για χρόνια ολόκληρα, όπως ο πίθηκος στο διήγημα του Κάφκα «Αναφορά σε μιαν Ακαδημία»– και να τους περιγράψει πώς είναι να βλέπεις τον κόσμο έξω από τα γνωσιακώς δεσμευτικά, δυαδικά κουτάκια της ανάλυσης.

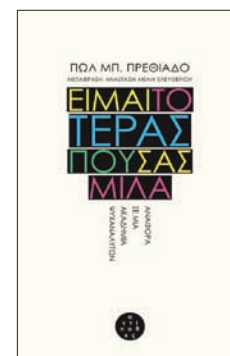
Τους εξηγεί πώς διάβασε, σπούδασε, πήρε το διδακτορικό του από το Πρίνστον, έμαθε τη γλώσσα της φιλοσοφίας, της ψυχανάλυσης, της βιολογίας, της ιατρικής, της κοινωνιολογίας. Κάνοντας χρόνια ψυχανάλυση διαπίστωσε ιδίως όμμοσι ότι οι ψυχαναλυτές ζορίζονται ν' ακούσουν ένα μη δυαδικό άτομο χωρίς να το διαγνώσουν και να το παθολογικοποιήσουν. Αυτό ίσως να μην ήταν πρόβλημα αν αυτή τους η πρακτική δεν έκρυβε κάτι ιστορικά επικίνδυνο: τη θεωρητική βάση πάνω στην οποία στηθήκαν ψυχιατρικές φυλακές, βιασμοί ως μέθοδοι μεταστροφής, λοβοτομές, Θεραπείες μεταστροφής με ορμόνες, ηλεκτροσόκ, ανάλυση. Πράγματα που στην εποχή μας έχουν απαγορευτεί με νόμους –πράγματα, όμως, που η ψυχαναλυτική «επιστήμη» επέτρεψε, προώθησε, δικαιολόγησε.

Και γράφω «επιστήμη» (σε εισαγωγικά) ακριβώς γιατί αυτός είναι ο φιλοσοφικός συλλογισμός του Πρεθιάδο: ότι η ψυχανάλυση βασίζεται σε κατηγοριοποιήσεις που δεν είναι ούτε φυσικές ούτε απλώς συμβολικές –είναι ένας επιτελεστικός μηχανισμός, ένα «παράδειγμα» (α λα Τόμας Κουν), μια θεωρητική παραδοχή νόμων και τεχνικών, που παράγει και νομιμοποιεί μια πολύ συγκεκριμένη πολιτικοοικονομική κοινωνική ιεραρχία, την πατριαρχία. Εξηγεί: την πρώτη φορά που η φωνή του βάρυνε λόγω των ενέσεων τεστοστερόνης, τρόμαξε. Ξαφνικά οι άνθρωποι άρχισαν να του συμπεριφέρονται με σεβασμό –έπιανε χώρο μέσα στον κόσμο μόνο και μόνο επειδή θεωρούνταν άνδρας. Κατάλαβε λοιπόν ότι είχε δύο επιλογές: είτε να εφραχάσει στην ανωνυμία και την εξουσία της ανδρικής ταυτότητας –να δεχθεί, εν ολίγοις, τον νέο του ρόλο ως άνδρας– είτε να ζήσει σ' έναν κόσμο ενδιάμεσο, έναν κόσμο τρανς, έναν κόσμο πολιτικών διεκδικήσεων.

Εξάλλου, φίλοι ψυχαναλυτές, –σαν να λέει ο Πρεθιάδο– σε 20 με 30 χρόνια οι πεποιοήσεις σας θα είναι τόσο απραχαιωμένες όσο η επίπεδη Γη. Οι σύγχρονες επιστημονικές ανακαλύψεις και τα δεδομένα (μορφολογικά, χρωμοσωμικά, βιοχημικά) που έχουμε από τη βιολογία και την ιατρική είναι ακατανόητα για τη δυαδική επιστημολογία της ψυχανάλυσης σας –εξίσου ακατανόητα με τα κβάντα για τη Νευτώνεια φυσική.

Έχετε επιλογή, λέει ο Πρεθιάδο: «Είτε θα ανοίξετε τα μάτια σας στα νέα δεδομένα και θα μεταμορφώσετε τη θεωρητική βάση της πρακτικής σας, είτε θα παραμείνετε κλεισμένοι στα χρυσά κουτάκια της δυαδικότητας, εκτός τόπου και χρόνου, και υπόλογοι για τις ευθύνες του πατριαρχικού πολιτικού μοντέλου που χτίσατε και συνεχίζετε να υπερασπίζεστε».

Δεν ξέρω πόσοι από εσάς κάνετε ή κάνετε ψυχανάλυση. Διαβάστε αυτό το βιβλίο. Θα σας ανοίξει τα μάτια. **A**



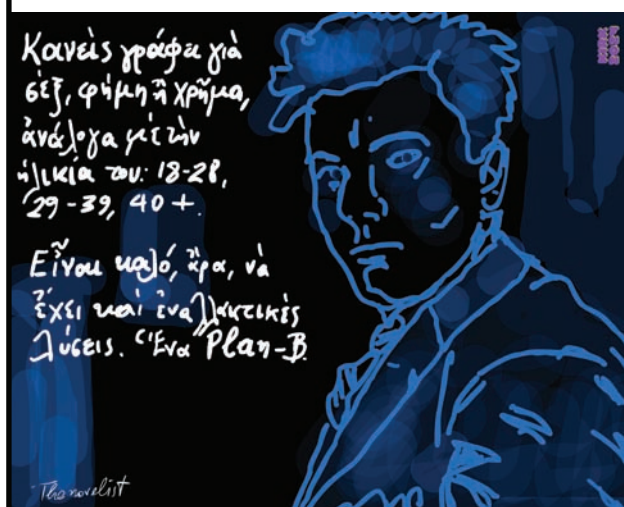
ΠΩΛ ΜΠ. ΠΡΕΘΙΑΔΟ  
Είμαι το τέρας  
που σας μιλά  
Μετάφραση: Αναστασία  
Μελία Ελευθερίου  
εκδ. ΑΝΤΙΠΟΔΕΣ

Κόμικς λογοτεχνικοί αναστοχασμοί

The novelist

#6 Σημειώσεις ενός μυθιστοριογράφου

Του ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ





Κάποιος σε ψάχνει. Ψάξε τον κι εσύ και επικοινωνήσε μαζί του στο [www.athensvoice.gr/stiles/se-eida](http://www.athensvoice.gr/stiles/se-eida).

## ΠΑΡΑΛΙΑΚΗ ΦΛΟΙΣΒΟΣ

Οδηγούσαμε και οι δύο μαύρο smart, ήσουν παρέα με μια φίλη σου, στο φανάρι με είδες, χαμογέλασες, σου χαμογέλασα, θέλω πολύ να σε ξαναδώ.

## ΜΕΤΡΟ ΠΑΝΟΡΜΟΥ

Σάββατο 13/4 ήμασταν στην έξοδο, όταν σου είπα: σε βλέπω τόση ώρα και σε θαυμάζω. Ήσουν με έναν φίλο σου, θέλω να σε ξαναδώ και να σε γνωρίσω καλύτερα. Αν θες και εσύ. Κώστα

## BANK JOB

Σάββατο βράδυ, έχεις σγουρό καστανό μαλλί και tattoo. Ελπίζω να σε δω πάλι εκεί!

## ΕΘΝΙΚΗ ΑΜΥΝΑ

Είμαι ο μελαχρινός, μούσια, που κάτι μου είπες και γέλασα. Μιλήσαμε λίγο, κατεβήκαμε και οι δυο Σύνταγμα και στις κυλιόμενες σε έχασα. Αν το δεις, στείλε.

## ΛΕΩΦΟΡΕΙΟ

Τέρμα Ιηποκράτους, αδύνατος ξανθός, κάτι είπες για το κόκκινο φουστάνι μου, δεν σου απάντησα. Και μένα μου άρεσες, μετά που το ξανασκέφτηκα! Στείλε εδώ αν θέλεις να γνωριστούμε

## CLUMSIES

Κοντό μαλλί, μαύρο μπλουζάκι, τσάντα πλάτης North Face, είσαι θεός. Ξέρεις ποιος... Έλα πάλι!

## ΜΕΤΡΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

Πέμπτη μεσημέρι, φορούσες ροζ μπλουζάκι, τζιν παντελόνι, πήγες από την απέναντι αποβάθρα. Με χαιρέτησες από το τζάμι και σου χαμογέλασα...

## ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Δευτέρα βράδυ. Οδηγούσες το ταξί. Με ρώτησες αν πήγαινα σχολείο στο Περιστέρι... δεν πήγαινα. Αν το δεις, γράψε εδώ. «Κόλλησα» με τα μάτια σου.

## ROL... JACKNIFE

Μιλάγαμε chat! Έγινε διαγραφή μάλλον από λάθος! Θέλω να σε βρω!

## ΚΤΕΛ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ-ΑΘΗΝΑ VOL. 3

Θεσσαλονίκη, ΚΤΕΛ Μακεδονία, εκτάκτως Ξημερώματα Σαββάτου 13/4.

5 ώρες αναμονή για το λεωφορείο της ανταπόκρισης. Όσο περίμενα, πέρασα απ' τον διάδρομο 7, μπας και σ' αντάμωνα. Κι είχες δρομολόγιο, 10.15 για Αθήνα, Κώστα, με τα υπέροχα μάτια. Σε μιαν άλλη ζωή, σε ένα άλλο σύμπαν, θα σου έλεγα ότι σ' έχω ερωτευτεί. Σε αυτή τη ζωή, σε αυτό το σύμπαν, είναι ό,τι είναι. Απλώς σε κοιτάζω μέχρι να φύγεις. Καλά ταξίδια να έχεις, να είσαι καλά και να προσέχεις.

## ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΛΙΑ

Αγία Μαρίνα, Βάρη. Φοράγαμε και οι δυο μαύρο μαγιό. Έκατσα κοντά σου πριν πλακώσει κόσμος και ο φίλος μου που μας το χάλασε.

## ΟΜΟΡΦΕ

Περιμένες καθιστός έξω από τον φούρνο ΑΠΟΛΛΩΝΙΟ στη Λ. Κηφισίας, απέναντι από την Αγίου Κωνσταντίνου στο Μαρούσι. Φορούσες βερμούδα και καπέλο γιατί ήταν απόγευμα και είχε αντηλιά. Πέρασε ένα αυτοκίνητο, μπήκες και έφυγες. Μπαίνοντας στον φούρνο σφάλωσα. Είσαι πανέμορφος.

## ΕΠΡΕΠΕ ΝΑ ΣΤΡΙΨΕΙΣ ΑΡΙΣΤΕΡΑ...

Κατεχάκη. Σε είδα και μου έφτιαξες την ημέρα, δεν μπορού να σταματήσω να σκέφτομαι το πώς με έκανες να νιώσω... Υ.Γ. Έπρεπε να στρίψεις αριστερά.

## ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΕ ΞΑΝΑΔΩ

Είχες παρκάρι έξω από το Λαϊκό και έβαζες κραγιόν. Σε ρώτησα εάν φεύγεις γιατί δεν έβρισκα να παρκάρω. Κατέβηκες και έχασα το φως μου. Ήρθες και μου μίλησες και έφυγες χαμογελώντας. Γύρνα πίσω, θέλω να σε δω.

## ΧΑΛΑΝΔΡΙ

Φορούσες μαύρα γυαλιά και μακό, είμαι η μελαχρινή κοπέλα στο απέναντι τραπέζι, άραγε θα σε ξαναδώ;

## EVEREST ΣΥΝΤΑΓΜΑ

Παράγγειλες τoστ με απ' όλα, βράδυ Σαββάτου, κοιταχτήκαμε στα μάτια και σε σκέφτομαι...

## ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Αγ. Ιωάννου στην εκκλησία, Παρασκευή βράδυ, πετάχτηκες στο φανάρι, παραλίγο να τρακάρουμε, έχεις ένα μαύρο-ασημί Ρενό με Ν, έφυγες με χειρόφρενο... στείλε μήνυμα, θα χαρώ να σε μάθω να οδηγείς.

## ΕΙΜΑΙ ΑΓΟΡΙ, ΕΙΣΑΙ ΚΟΡΙΤΣΙ

Σε είδα στο El Presidente στο Αιγάλεω, όταν πενούσα με τη μηχανή απ' έξω. Φορούσες ένα μακρύ φόρεμα με παγιέτες, στρας (κάτι τέτοιο) και είχες ξανθά μαλλιά. Μάλλον εσύ ή κάποιος από την παρέα έκλεισε τα 30, γιατί είδα μπάλονια με αυτό τον αριθμό. Όποια και αν είσαι, σου πάει να χαμογελάς...

## ΠΛ. ΑΓΙΑΣ ΕΙΡΗΝΗΣ

Ήσουν με δύο φίλες σου. Εντυπωσιάστηκα! Φοβερό βλέμμα! Στο είπα και χαμογέλασες. Θα κατασκηνώσω εκεί ως ότου να σε ξαναδώ.

## Ο ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΗ ΜΑΒΙΑΗ

Σε λένε Μαίρη, σου έδωσα τη σειρά μου για τα ποτά, την επόμενη φορά ελπίζω η δεύτερη να 'ναι για μένα! Έλα πάλι.

## ΚΤΕΛ

Αθήνα-Άργος, καθόσου μπροστά μου, καπέλο χιπ χοπ ανάποδα φορεμένο, με ρώτησες αν περάσαμε τον Ισθμό, ελπίζω να σε ξαναδώ.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ

Προς Πειραιά, κατέβηκες Μεταξουργείο, το κορίτσι με το ροζ κινητό που σε είπε γλυκούλη... Πώς μπορώ να σε ξαναδώ;

## ΜΕΤΡΟ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Κατέβηκα μια στάση πριν από εσένα, μιλήσαμε αλλά δεν ανταλλάξαμε τηλεφώνω. Φεύγεις για Αγγλία. Θέλω να σε ξαναδώ πριν!

## ΜΕΤΡΟ

Ακρόπολη, Πέμπτη απόγευμα. Κοκκινομάλλα μου γλυκιά, ήμασταν σε απέναντι αποβάθρες, κοιταχτήκαμε, πρώτα, μπήκα, κοιταχτήκαμε πάλι, μου χαμογέλασες και μου έφτιαξες τη μέρα.



**Πριν λίγες μέρες συνέβη** το εξής με τον σύζυγό μου. Είμαστε 5 χρόνια μαζί, αλλά ποτέ –μα ποτέ– δεν τον είχα ξαναδεί να κλαίει έτσι. Στο διά ταύτα, ενώ ετοιμαζόμασταν να ξαπλώσουμε, αυτός είχε πάει στο διπλανό δωμάτιο, που το έχουμε για ξενώνα. Ρώτησα μια φορά «πού είσαι;», δεν απάντησε. Πάω να μπω στο δωμάτιο και τον βλέπω να κοιτάει τον εαυτό του στον καθρέφτη και να κλαίει. Παγώνω για λίγο, του λέω «τι έχεις;» Εμφανώς αμήχανος αυτός, είχε κοκκινίσει ολόκληρος και μου απαντάει σε μερικά κλάσματα του δευτερολέπτου ότι έχει πιεστεί στη δουλειά. Αυτό δεν το έχει κάνει ποτέ ξανά και προφανώς μου μπήκαν πολλές υποψίες. Κοιμόμαστε και την επόμενη μέρα δεν αναφέραμε τίποτα για το σκηνικό ο ένας στον άλλο. Το σκέφτομαι συνέχεια και θέλω να του το πω, αλλά δεν θέλω να τον φέρω σε δύσκολη θέση. Πφφφ έχω απελπιστεί...

Καταλαβαίνω πως μπορεί να ήταν και για τους δυο σας αμήχανο το σκηνικό, όμως, ως ζευγάρι χρειάζεται να ανακτήσετε και οι δύο τα κουράγια σας και να μπειτε σε μία ειλικρινή συζήτηση για το τι ακριβώς είναι αυτό που τον στρεσάριε τόσο πολύ. Είναι κρίμα για εκείνον να μην μπορεί να μιλήσει στον άνθρωπό του και είναι κρίμα κι εσύ να γεμίζεις αμφιβολίες. Αν δεν επικοινωνείτε, αυτό θα σας οδηγήσει στην απομάκρυνση. Δεν θα μπω σε διαδικασίες να σκεφτώ τι μπορεί να τον απασχολεί και ούτε κι εσύ να αναλωθείς περισσότερο πλάθοντας σενάρια στο μυαλό σου. Αν αρχίσεις με τα «μπορεί» και «ίσως», δεν θα βγάλεις άκρη. Η μόνη λύση είναι η ανοιχτή επικοινωνία.

**Έχω να σου πω ότι γνώρισα ένα παιδί**, αλλά παραγνώριστήκαμε! Chatάραμε αρκετό καιρό στο Ig, ένιωθα ότι ταιριάζαμε τόσο πολύ σε όλα. Πρώτη φορά, λοιπόν, συνάντηση από κοντά, είχαμε βγει για καφέ, εγώ ενθουσιασμένη πολύ, αλλά και αυτός φαινόταν πολύ ότι γούσταρε. Μετά, κανονίσαμε συνάντηση λίγο πιο πριβέ στο σπίτι μου. Ήρθε, κάναμε σεξ, πολύ ωραία και μετά βγή-

καμε στο μπαλκόνι για τσιγάρο και μπύρα. Σε κάποια φάση ακούω ένα ρεισματάκι, δεν δίνω σημασία. Μετά ακούστηκε ξανά λίγο δυνατά και μετά άλλη μια ακόμα πιο δυνατά. Ξενερώνω επί τόπου, δεν λέω κάτι, και τι γυρίζει και μου λέει; «Με συγχωρείς, αλλά νιώθω ότι σε ξέρω χρόνια και νιώθω πολύ οικεία». Τώρα τι του λες;

Αμ, δεν τα βλέπουμε τα ρημάδια τα red flags από την αρχή! Η κάνουμε ότι δεν τα βλέπουμε, γιατί μας έχει φάει ο έρωτας. Δυστυχώς, αυτά συμβαίνουν, και –φυσικά– προτείνω να του πεις πώς ένιωσες. Δεν κατάλαβα. Εσύ γιατί να ντραπείς να του το πεις εκείνη την ώρα κιόλας; Τώρα είναι στο χέρι σου αν θα δώσεις δεύτερη ευκαιρία, αλλά αφού μου λες ξενέρωσες, δυσκολάκι μυρίζομαι...

## Μανεκέν μου, ελπίζω να δεις το μήνυμά μου, γιατί πραγματικά δεν ξέρω αν σου έχει γράψει κάποια άλλη τέτοιο παρόμοιο! Έκανα τύπου «σχέση» με έναν συμφοιτητή μου και από τις πρώτες κουβέντες που κάναμε ήταν γύρω από το σεξ. Πολύ απελευθερωμένα.

Τι στάση μας αρέσει, αν είμαστε kinky στο κρεβάτι και τέτοια. Εγώ δεν έχω θέμα, τα συζητώ άνετα αυτά. Δεν ξέρω, βέβαια, γιατί την κάναμε τη συζήτηση στ' αλήθεια, αφού 4 φορές που πήγα σπίτι του για να κάνουμε σεξ, το σεξ που κάναμε ήταν όλο dedicated σ' αυτόν. Με μένα δεν ασχολήθηκε καθόλου και φυσικά δεν είχα οργασμό. Τον χωρίζω, έτσι δεν είναι;

Συγγνώμη, 4 φορές η ίδια κατάσταση και ακόμα δεν έχεις πει τίποτα; Δηλαδή τι περιμένεις; Έπρεπε να του είχες μιλήσει

χτες! Στείλε μήνυμα αυτή τη στιγμή που μιλάμε και πες του ότι θες απόψε κιόλας να συναντηθείτε για να μιλήσετε. Αν έχει όλη την καλή διάθεση να αλλάξει «νοοτροπία», it's ok, αλλιώς κούνησε του το μαντίλι.



© JOHNHOLMES





# COSMIC TELEGRAM

Από την ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ



## Κριός

20 Μαρτίου - 19 Απριλίου

Κριέ μου, στο επίκεντρο της εβδομάδας είναι τα οικονομικά σου. Στα επαγγελματικά σου, δώσε βάση στους τρόπους διαχείρισης και μείνε συντονισμένος, για να είσαι σε ετοιμότητα. Στα ερωτικά σου, περνάς σε μια νέα φάση αποφάσεων, αλλά η κατάληξη θα είναι μάλλον αποτέλεσμα των ίδιων των γεγονότων, όχι των δικών σου κινήσεων και στρατηγικών. Εσύ που είσαι σε σχέση, θα κληθείς να εξετάσεις σοβαρά την πορεία της και τώρα θα φανεί αν αντέχει στον χρόνο ή αν την τραβάς από τα μαλλιά. Αν δεν είσαι σε σχέση, είσαι κοντά στο να εκπληρωθούν τα θέλω σου, είτε με μια αξιόλογη γνωριμία είτε με επανασύνδεση με άτομο του παρελθόντος.



## Καρκίνος

21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου

Καρκινάκι, θα σε απασχολήσουν θέματα γύρω από την οικογένεια και το επαγγελματικό περιβάλλον, που μπλέκονται μεταξύ τους και σου προκαλούν νοκοκεφαλό. Θα τα καταφέρεις κρατώντας τις ισορροπίες. Στα ερωτικά σου, μην είσαι εριστικός με τους γύρω σου, γιατί θα απομακρυνθούν όλοι στο τέλος. Αν είσαι σε σχέση, νιώθεις πως χάνεις το δίκιο σου σε πιθανές συγκρούσεις με το ταίρι σου. Να είσαι διαλλακτικός κι όχι μέσα στο drama, γιατί άκρη δεν θα βγάλεις. Αν είσαι ελεύθερος, νέες γνωριμίες σε ανανεώνουν και σε βγάζουν από το αδιέξοδο. Αφέσου και μην κολλάς στο παρελθόν.



## Ζυγός

22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου

Ζυγέ μου, επεισοδιακή και αυτή η εβδομάδα. Αποκαλύψεις γύρω από τις διαπροσωπικές σου σχέσεις σε οδηγούν να μάθεις τι κρατάς και τι αφήνεις πίσω. Στα αισθηματικά σου, αν είσαι δεσμευμένος, θα χρειαστεί να αξιολογήσεις τη σχέση σου και να αποφασίσεις αν αξίζει να την κρατήσεις ή όχι. Αν είσαι ελεύθερος, ίσως υπάρχουν επαφές με παρελθοντικό flirt, είτε τυχαίες είτε από δική του πρωτοβουλία. Αν σε ενδιαφέρει το σενάριο, κούνα κι εσύ λίγο το δαχτυλάκι σου. Το σίγουρο είναι πως ούτε δεν θα μείνεις μόνος, είτε είσαι σε σχέση είτε όχι. Στα επαγγελματικά σου, στρεσάρεσαι λίγο, αλλά αυτό θα σε βοηθήσει να βρεις και λύσεις γύρω από τα οικονομικά σου.



## Αιγόκερως

21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου

Αιγόκερέ μου, οικογενειακά ή επαγγελματικά ζητήματα σε ζορίζουν. Λίγο οι εξυπηρετήσεις που σου ζητάνε, λίγο οι νέες συνθήκες που προκύπτουν, σε απορρυθμίζουν. Να είσαι υπομονετικός και συνεργάσιμος και θα έρθουν οι καλύτερες μέρες. Στα ερωτικά σου, μην έχεις υψηλές απαιτήσεις, καλύτερα περίμενε μέχρι τον Μάρη. Αν είσαι δεσμευμένος, θα έχεις στιγμές ζεστασιάς και θα αναθερμάνεις κάπως την σχέση σου. Αν δεν είσαι δεσμευμένος, δεν αποκλείεται να κάνεις μια νέα γνωριμία που θα σε ενθουσιάσει. Γενικά, αν φανείς προνοητικός και συγκεντρωμένος θα μπορέσεις να ανταπεξέλθεις στο δύσκολο κλίμα των ημερών.



## Ταύρος

20 Απριλίου - 19 Μαΐου

Ταυράκι μου, η εβδομάδα είναι ενδιαφέρουσα, αλλά εξουθενωτική. Θα κυριαρχήσουν εκκρεμότητες και καθυστερήσεις. Δεν χρειάζεται να πω για το άγχος γύρω από τα οικονομικά σου. Ξέρεις καλύτερα. Στα καλά νέα, το στρεσογόνο mood σε κάνει να φιλοσοφήσεις τα πράγματα, να ηρεμήσεις και να απομακρυνθείς από ό,τι και όποιον δεν σου κάνει. Στα ερωτικά σου, δεν θα λείψουν οι συγκινήσεις και οι ευχάριστες στιγμές. Αν είσαι δεσμευμένος, απελευθερώνεσαι από άγχη και πιθανά ταμπού βλέποντας τη σχέση σου να παίρνει νέα και ευχάριστη τροπή. Αν είσαι ελεύθερος, η εβδομάδα προσφέρεται για νέες γνωριμίες, που ίσως σε συναρπάσουν.



## Λέων

22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου

Λιονταράκι, η εβδομάδα θα έχει ψυχαγωγία, ευχάριστες συναντήσεις, ίσως και κάποιο ταξίδι ή εκδρομή. Θα υπάρξουν και στιγμές φιλοαγαφείας που δεν θα γουστάρεις, αλλά περνάνε. Πρόσεχε μη γίνεις σπάταλος. Στα ερωτικά σου, αποκτάς ένα νέο mindset. Αν είσαι σε σχέση, θα συζητήσεις με το ταίρι σου γύρω από το συναισθηματικό σας δέσιμο. Πρόσεχε τι λες, γιατί ο συναισθηματισμός σου ίσως προκαλέσει παρανοήσεις. Αν είσαι ελεύθερος, θα έχεις νέα ή μήνυμα από παρελθοντικό flirt ή πρώην, που θα σας φέρει και πάλι κοντά. Για να αναθερμανθεί η φλόγα, χειρίσου το διαφορετικά.



## Σκορπιός

23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου

Σκορπιέ μου, αυτή την εβδομάδα θα σε βομβαρδίσουν οι εξελίξεις κι εσύ θα σφυρίζεις αδιάφορα, καθώς το μόνο που σε νοιάζει είναι η ερωτική σου ζωή. Όλα θέλουν μέτρο. Προσπάθησε να ισορροπήσεις το κλίμα ανάμεσα στις υποχρεώσεις και τα άτομα γύρω σου. Στα ερωτικά σου, θα δεις -αν βλέπεις με τα ροζ γυαλιά του έρωτα- πως τα δεδομένα αλλάζουν. Αν είσαι δεσμευμένος, σε διακατέχει μια ερωτική διάθεση που θα συνεπάρεται και το ταίρι σου. Λύνετε προβλήματα του παρελθόντος που ούτε εσύ πίστευες πως έχουν λύση. Αν είσαι ελεύθερος, μια νέα γνωριμία ή κατάσταση κάνει έφοδο στη ζωή σου και φέρνει τα πάνω-κάτω αλλάζοντας εντελώς τον τρόπο σκέψης σου.



## Υδροχόος

20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου

Αγαπτή Υδροχόε, μεγάλη κινητικότητα θα υπάρξει αυτήν την εβδομάδα, καθώς θα ταξιδέψεις ή θα αλλάξεις περιβάλλον, έστω για λίγο. Πολλές είναι οι συναντήσεις και οι συζητήσεις, που δεν αποκλείεται να σε ευνοήσουν στα επαγγελματικά. Στα ερωτικά σου, υπάρχει μια αταξία, αλλά αυτό σε εξιτάρει και σου τώννει τη διάθεση. Αν είσαι σε σχέση, ίσως έρθεις σε κόντρα με το ταίρι σου σχετικά με θέματα σπιτιού, αλλά θα δεις πως μάλλον ήταν αναγκαίο και για καλό. Αν δεν είσαι σε σχέση, θα έχεις νέα-έκπληξη ή συνάντηση με άτομο του παρελθόντος, που ποτέ δεν ξέχασες και μάλλον επιδιώκεις επανασύνδεση.



## Δίδυμοι

20 Μαΐου - 20 Ιουνίου

Δίδυμέ μου, καταγιγισμός εξελίξεων αυτή την εβδομάδα, καθώς η σταθερότητα που επιζητάς δεν φαίνεται να καταφτάνει. Θα είσαι σε εγρήγορση, λόγω και του ανάδρομου Ερμή, με τις κοινωνικές συναστροφές και τον οικονομικό τομέα. Θα σταθείς πάντως στο ύψος σου - μην τρελαίνεσαι. Βέβαια, την έχεις δει λίγο ευαισθητούλης και τρέχεις να βοηθήσεις όποιον στο ζητάει. Στα ερωτικά σου, αν έχεις ταίρι, θέματα του παρελθόντος έρχονται στο προσκήνιο μάλλον για καλό, γιατί αρχίζεις να εκπληρώνεις τις επιθυμίες σου με το άλλο σου μισό. Αν είσαι μόνος, κάποιο παλιό flirt επανεμφανίζεται ζητώντας επανασύνδεση.



## Παρθένος

23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου

Αντιξοότητες, νεύρα και κούραση φέρνει η εβδομάδα, Παρθένε μου. Βέβαια, οι καθυστερήσεις στα σχέδιά σου καλμάρουν. Το ίδιο κι εσύ, καθώς μπορείς να ανταποκριθείς στις υποχρεώσεις σου και να βάλεις μπροστά σχέδια γύρω από νομικά ή εκπαιδευτικά ζητήματα. Στα ερωτικά σου, το κλίμα αλλάζει, αλλά μην πάρουν και τα μυαλά σου αέρα, έτσι; Αν είσαι σε σχέση, όσα σε ζορίζαν βελτιώνονται, καθώς το ταίρι σου παίρνει πρωτοβουλίες κι αυτό σου αρέσει. Αν είσαι ελεύθερος, όσες γνωριμίες κι αν κάνεις, αν δεν αφήσεις πίσω τα απωθημένα σου, δεν θα καταφέρεις τίποτα ουσιαστικό.



## Τοξότης

22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου

Τοξοτάκι μου, αυτή την εβδομάδα κυριαρχούν τα δημιουργικά και επικοινωνιακά σου skills. Κάποια μικροπροβλήματα γύρω από κοινωνικά θέματα δεν σε τρομάζουν, καθώς τα βγάζεις πέρα με το ταπεραμένο σου. Στα ερωτικά σου, βλέπεις τον έρωτα να ανθίζει. Αν είσαι σε σχέση, απόφυγε τις παρορμητικές αποφάσεις και κουβέντες, γιατί μπορεί να σου δημιουργήσουν μπελάδες. Αν είσαι ελεύθερος και θέλεις επανασύνδεση με άτομο από το μακρινό παρελθόν, οι μέρες τώρα το σπκνώνουν. Αν επιθυμείς νέες γνωριμίες, κάνε λίγη ακόμα υπομονή. Στα επαγγελματικά σου, θα έχεις διάθεση και θάρρος για νέα βήματα. Αυτές οι αλλαγές στις οποίες θα προβείς, θα είναι για καλό!



## Ιχθύες

18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου

Ιχθύ μου, διπολική αυτή η εβδομάδα, καθώς από την μια η Αφροδίτη προσπαθεί να βάλει σε τάξη τα οικονομικά σου και από την άλλη ο Άρης έχει άλλα σχέδια. Εσύ κλασικά κάπου στη μέση, να κοιτάς σαν χάνος. Θα έχεις την τύχη με το μέρος σου, αλλά πρέπει να κάνεις κι εσύ κάτι. Μην αρχίσεις τα αλόγιστα έξοδα. Στα ερωτικά σου, μην αφήσεις τα μυαλά σου να πάρουν αέρα. Αν είσαι σε σχέση, μην προχωρήσεις τώρα σε σοβαρές αποφάσεις ή συζητήσεις, γιατί κάτι τέτοιο δεν ευνοείται από το πλανητικό σκηνικό. Αν δεν είσαι σε σχέση, ενώ θα κάνεις γνωριμίες, έχε υπομονή, γιατί δεν θα φανεί αμέσως το αν τα άτομα αυτά σου κάνουν ή όχι.

ΜΗ ΧΑΣΕΙΣ

Την καθημερινή αστρολογική σου προβλέψη στο [athensvoice.gr/zodia](http://athensvoice.gr/zodia)

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



# Η συσκευασία έχει σημασία.

Ασφαλείς πασχαλινές αποστολές  
σε συσκευασίες ACS.

FRANK&FAME



Εμπιστευτείτε και φέτος τα πασχαλινά σας δέματα στην ACS  
και σιγουρευτείτε ότι θα φτάσουν με μέγιστη ασφάλεια,  
χάρη στις προστατευτικές συσκευασίες ACS Express.



Έδρα: ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 36-38, 122 41 ΑΙΓΑΛΕΩ,  
τηλ.: 210 8190000, fax: 210 8190311, [www.acscourier.gr](http://www.acscourier.gr)

**ACS**  
Τα πάντα, παντού.



# Κέρδισε την απόλυτη εμπειρία του UEFA EURO 2024™ για το παιδί σου



Ισχύουν όροι & προϋποθέσεις



Official Partner

WE'RE  
ON YOUR  
TEAM



Κατέβασε το Lidl Plus τώρα



Τεύχος #6, Απρίλιος 2024

# μίσσερ

SWEET & SOUR MAGAZINE by STELIOS PARLIAROS



## αλεύρι

ουδέτερο (τρόφιμο, πρώτη ύλη): Λεπτή σκόνη που δημιουργείται από το άλεσμα δημητριακών και άλλων αμυλούχων φυτών. Χρησιμοποιείται ως κύριο συστατικό του ψωμιού και σε πολλά ακόμη τρόφιμα.

**ATHENS** voice



ESTD 1901  
**LURPAK**<sup>®</sup>

# ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK





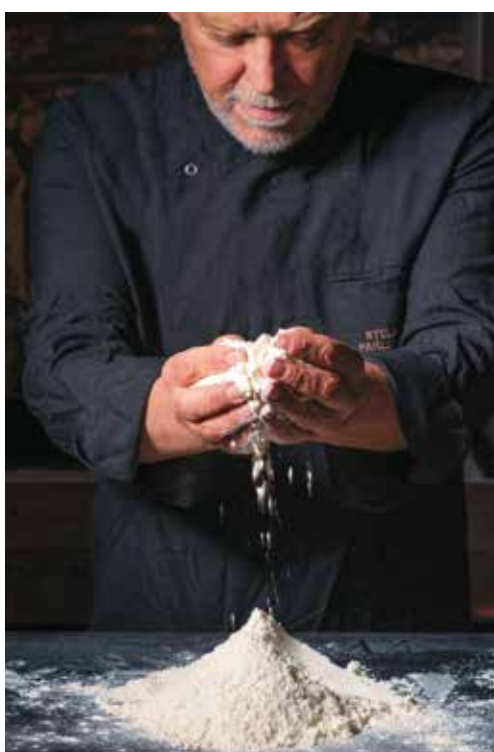
# ΑΛΕΥΡΟΠΟΛΕΜΟΣ

## στο Μίξερ

Από όταν μπήκα στις κουζίνες, πάντα θυμάμαι τον εαυτό μου με αλεύρι στην ποδιά – έμπαινα με μαύρη και έβγαينا με «άσπρη»! Βλέπετε στη δουλειά μας είναι δύσκολο να μείνεις καθαρός. Αλλά αυτή δεν είναι και η μαγεία της δημιουργίας; Να μπει, να δοκιμάσεις, να λερωθείς. Πώς οι ζωγράφοι έχουν χρωματιστές πινακίδες μπογιές στα ρούχα τους, έτσι και εμείς έχουμε το αλεύρι να «ζωγραφίζει» αφηρημένη τέχνη πάνω μας. Χωρίς το αλεύρι πάντως δεν θα μιλούσαμε ούτε για ζαχαροπλαστική. Χωρίς αυτό το πρώτο υλικό μάλιστα, τα πράγματα θα ήταν δύσκολα και για τη μαγειρική.

Στην απλούστερη μορφή του, το αλεύρι είναι η λεπτόκοκκη σκόνη που προέρχεται από την άλεση δημητριακών ή άλλων σπόρων. Ωστόσο, σε αυτήν την ήρεμη δύναμη της παγκόσμιας γαστρονομίας κρύβεται ένας κόσμος δυνατοτήτων που περιμένει να μεταμορφωθεί όταν συναντηθεί και προσμιχθεί με τα υπόλοιπα συστατικά. Είτε το απολαμβάνουμε με τη μορφή μιας ζεστής φρατζόλας ψωμιού είτε με τη μορφή ενός ντελικάτου γλυκού, το αλεύρι έχει τη δύναμη να παρηγορεί, να εμπνέει και να ενθουσιάζει, τόσο σε γλυκές όσο και σε αλμυρές δημιουργίες.

Αλλά το αλεύρι είναι κάτι περισσότερο από ένα απλό μέσο για τη μαγειρική – είναι φορέας της παράδοσης, ένας σύνδεσμος με το παρελθόν. Από τους αρχαίους πολιτισμούς μέχρι τις σύγχρονες κουζίνες, οι διάφορες τεχνικές με βάση το αλεύρι εξελίσσονται συνεχώς και προσαρμόζονται στις γεύσεις και τις τεχνικές κάθε εποχής. Πέρα από τον ρόλο του στη διαμόρφωση της υφής και της γεύσης των αγαπημένων μας φαγητών, το αλεύρι διαθέτει επίσης εντυπωσιακά διατροφικά οφέλη. Πλούσιο σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και βασικά



θρεπτικά συστατικά, παρέχει την ενέργεια που χρειαζόμαστε για να τροφοδοτήσουμε το σώμα και να θρέψουμε την ψυχή μας.

Γι' αυτό θεωρείται, όχι άδικα, το πρώτο ανάμεσα στους πρωταγωνιστές της κουζίνας μας. Έχει πάντοτε τη δική του θέση στο ράφι και οι μικροί μας φίλοι περιμένουν πώς και πώς να ξετρυνώσει για να φτιάξουμε αφράτο κέικ. Άρρηκτα συνδεδεμένο με το ψωμί, «ευθύνεται» για την πρώτη φρέσκια μπουκιά της ημέρας. Με τη μαλακή κονιορτοποιημένη υφή του δεν είναι απλώς το βασικό συστατικό της αρτοποιίας, είναι ο καμβάς πάνω στον οποίο ξεδιπλώνεται και η τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Το υλικό από το οποίο γίνονται τα αγαπημένα μας μοσχομυριστά κουλουράκια και το μαστιχωτό τσουρέκι για το Πάσχα, το οποίο πλησιάζει... Γι' αυτό και εμείς σε αυτό το τεύχος, το πήραμε αγκαλιά και τα φτιάξαμε!

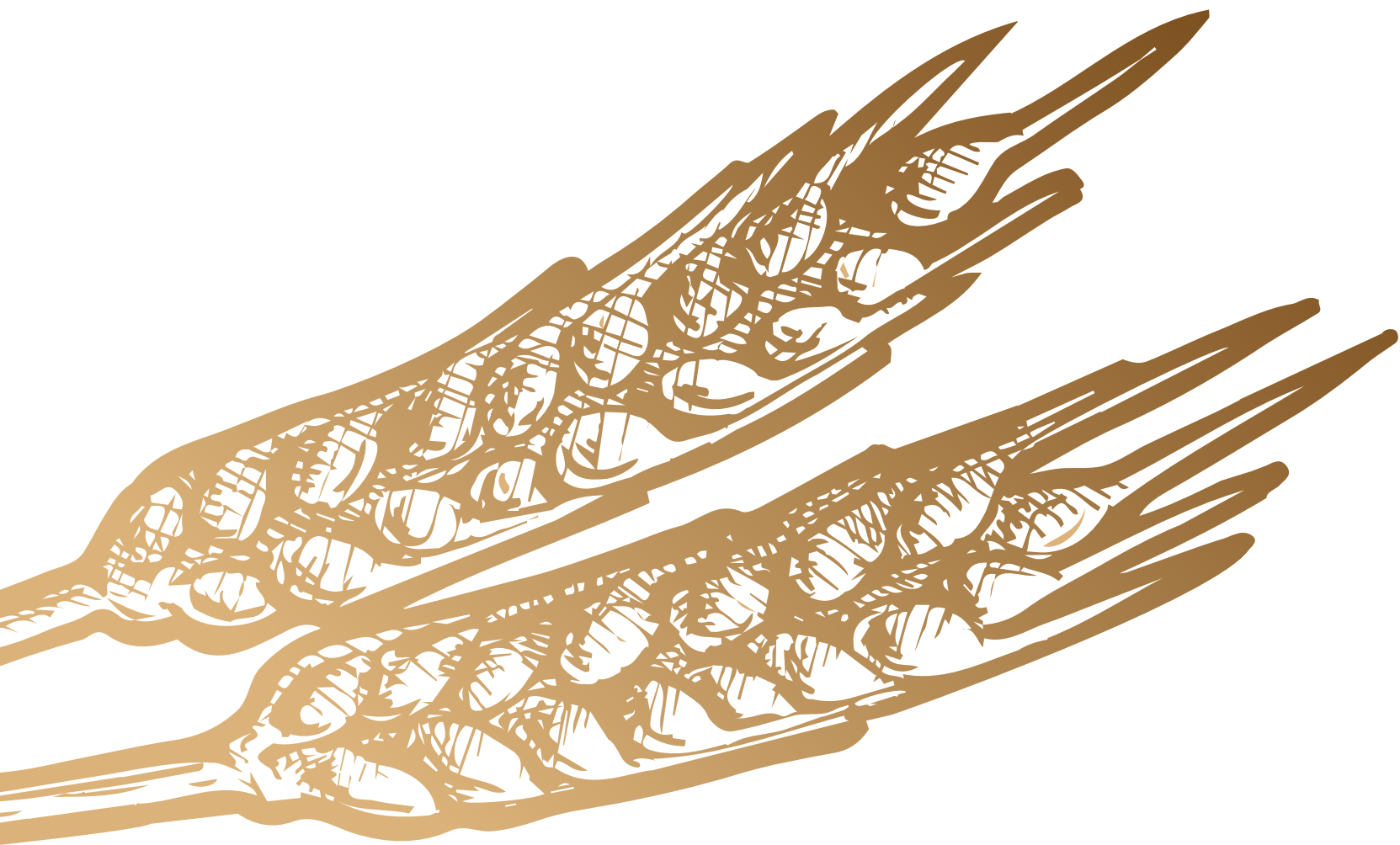
Το συλλεκτικό περιοδικό *Μίξερ* αυτού του μήνα «πασαλείβεται», λοιπόν, και σας σερβίρει αλμυρές και γλυκές συνταγές με βασικό υλικό το αλεύρι. Από τους αρχαίους σπόρους των προγόνων μας μέχρι τις καινοτόμες τεχνικές της σύγχρονης αρτοποιίας, θα εξερευνήσουμε μαζί την ιστορία, την επιστήμη και την τέχνη πίσω από αυτό το αγαπημένο συστατικό. Γι' αυτό σηκώστε τα μανίκια σας, πασπαλίστε τα χέρια σας με αλεύρι και ας ξεκινήσουμε μαζί μια γαστρονομική περιπέτεια.

Πες αλεύρι...

Το νέο τεύχος του *Μίξερ*, σε γυρεύει!

*Στέλιος Παρλιάρος*





*Μια φορά και έναν καιρό...*  
**Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΚΑΙ  
 ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΟΥ**

**ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΟΥ ΤΥΠΟΥ  
 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΙΟΥ ΤΟΥ;**

Πιθανότατα δεν υπάρχει ημέρα που να μην έχουμε καταναλώσει αλεύρι. Μάλλον θα το συναντήσουμε σε κάποια τροφή μας. Ιδιαίτερα το σιτάλευρο (αλεύρι από άλεση του σιταριού) είναι ένα από τα σημαντικότερα τρόφιμα παγκοσμίως και αποτελεί το βασικό συστατικό για την παρασκευή των περισσότερων ειδών ψωμιού και προϊόντων ζαχαροπλαστικής σε πολλούς πολιτισμούς. Ποια είναι όμως η ιστορία του αρχαιότερου τύπου δημητριακών και του αλευριού του; Ας το ανακαλύψουμε παρέα.



## ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Από τα αρχαία χρόνια, το σιτάρι ήταν από τα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν σε μεγάλη κλίμακα και έπαιξε πολύ μεγάλο ρόλο στην ανάπτυξη των αστικών κοινωνιών – άλλωστε ανέκαθεν το φαγητό ήταν δείκτης πολιτισμού. Σύμφωνα με αρχαιολογικές έρευνες, το σιτάρι πρωτοκαλλιεργήθηκε στην περιοχή της Μέσης Ανατολής. Μαθαίνουμε ότι οι πολιτισμοί των Βαβυλωνίων και Αιγύπτων βασίστηκαν στο σιτάρι, των Κινέζων στο ρύζι, ενώ των Ίνκας, Μάγιας και Αζτέκων στον αραβόσιτο.

Και στην αρχαία Ελλάδα καλλιεργούνταν σιτάρι. Μάλιστα, οι αρχές της καλλιέργειας βρίσκονται στη νεολιθική περίοδο. Ανασκαφές στη Θεσσαλία έφεραν στο φως σπόρους σταριού και κριθαριού της 4ης χιλιετηρίδας. Στην αρχαία ελληνική θρησκεία, το πολύτιμο σάρι έχει τη θεά του, τη Δήμητρα. Το όνομά της προέρχεται από το Δη (δωρικός τύπος του Γη) και το μήτηρ, δηλαδή μητέρα γη. Είναι η θεά που χαρίζει στους ανθρώπους τους καρπούς της γης, τους καρπούς των δημητριακών, όπως ονομάστηκαν από την ίδια, καθώς επίσης και όλο τον πλούτο της μάνας γης. Από τα αρχαία κείμενα προκύπτει ότι οι Έλληνες προσέφεραν άρτους στους θεούς, τους οποίους ονόμαζαν «θειαγόνους άρτους». Η μεγαλύτερη γιορτή που γινόταν προς τιμήν της Δήμητρας ήταν τα Θεσμοφόρια, στα μέσα Σεπτεμβρίου με μέσα Οκτωβρίου, την εποχή της σποράς. Στον ναό της Δήμητρας στην Ελευσίνα, κατά την εορτή, προσφερόταν στη θεά μεγάλος άρτος, από τον οποίο η συγκεκριμένη γιορτή ονομαζόταν «Μεγαλάρτια».

Στον Όμηρο υπάρχει μια περιγραφή θερισμού, στην οποία το εν λόγω δημητριακό απεικονίζεται στην ασπίδα του Αχιλλέα. Στην Παλαιά Διαθήκη, το σιτάρι αναφέρεται πολλές φορές και θεωρούνταν η κύρια τροφή σε όγκο και αξία για τους Εβραίους.

## ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

Καθ' όλα τα χρόνια, η εξασφάλιση του σιταριού ήταν όρος ζωής σε καιρούς ειρήνης αλλά και πολέμου, διότι όποια και αν ήταν η συνθήκη, η έλλειψη αυτού οδηγούσε σε πείνα και λιμούς. Επομένως, δύσκολα ένας λαός θα ξεκινούσε πόλεμο αν η παραγωγή ή τα αποθέματα σιταριού του δεν ήταν ικανοποιητικά. Συγκεκριμένα στη χώρα μας, κατά τη διάρκεια του Β' Παγκόσμιου Πολέμου, η πείνα από την έλλειψη ψωμιού ήταν μάλιστα. Χιλιάδες άνθρωποι πέθαναν γιατί τους έλειπε κυριολεκτικά ένα κομμάτι ψωμί. Στη Θεσσαλία μάλιστα, το 1944, δόθηκε η περίφημη «μάχη της σοδειάς» από τους αγρότες και τους αντάρτες που μάζεψαν όλο το σιτάρι πριν προλάβουν να το κατασχέσουν οι Γερμανοί.

## Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

Όπως τα περισσότερα φυτά και φρούτα, τα δημητριακά, συμπεριλαμβανομένων των κόκκων σιταριού, αποτελούνται από τρία κύρια συστατικά. Στον καρπό του σιταριού:

1. Το πίτουρο είναι το σκληρό εξωτερικό περίβλημα του καρπού, με μεγάλη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και ιχνοστοιχεία, καθώς και στις κυριότερες βιταμίνες του Συμπλέγματος Β. Το πίτουρο περιέχεται στο αλεύρι ολικής άλεσης.
2. Το ενδόσπερμα είναι το εσωτερικό τμήμα του καρπού το οποίο περιέχει τη μεγαλύτερη ποσότητα πρωτεϊνών, υδατανθράκων και σιδήρου, καθώς και τις κυριότερες βιταμίνες Β (ριβοφλαβίνη, νιασίνη, θειαμίνη). Το λευκό αλεύρι και το σιμιγδάλι παρασκευάζονται αποκλειστικά από αυτό.

3. Το φύτρο είναι το πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έμβρυο ή βλαστάρι του σπόρου, το οποίο διαχωρίζεται συχνά από το αλεύρι κατά την άλεση, επειδή η περιεκτικότητά του σε λιπαρά (10%) περιορίζει τη ζωή του αλεύρου στο ράφι. Περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό βιταμινών Β και ιχνοστοιχείων και αποτελεί μέρος του αλεύρου ολικής άλεσης.

## ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

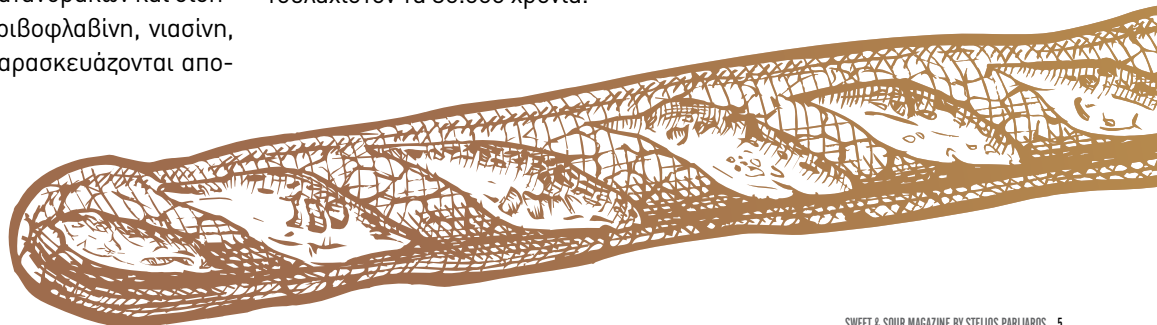
Το σιτάρι δεν ευδοκίμει στα θερμά ή υγρά κλίματα, εκτός εάν διαθέτουν μια περίοδο σχετικά δροσερή που να ευνοεί την ανάπτυξη των φυτών και να επιβραδύνει τη δράση των παρασιτικών ασθενειών. Η κύρια καλλιέργεια του σιταριού βρίσκεται στην εύκρατη ζώνη, στην τροπική ζώνη μπορεί να καλλιεργηθεί μόνο σε μεγάλα υψόμετρα, ενώ στα βόρεια πλάτη της γης λογίζεται μόνο ως εαρινή καλλιέργεια. Τη μεγαλύτερη αντοχή στο ψύχος έχει το μαλακό σιτάρι, που είναι και πιο διαδεδομένο. Το σκληρό σιτάρι καλλιεργείται κυρίως στις παραμεσόγειες χώρες, όπου φαίνεται να προσαρμόζεται στο ξηροθερμικό τους περιβάλλον. Η άριστη θερμοκρασία βλαστήσεως του σίτου είναι 20-22°C, η ελάχιστη 3-4°C και η μέγιστη 35°C. Στις υψηλές θερμοκρασίες το ενδοσπέρμιο υφίσταται αποσύνθεση από μικροβιακή δράση και το έμβρυο πεθαίνει. Οι χώρες με τη μεγαλύτερη παραγωγή είναι η Κίνα, η Ινδία, η ΗΠΑ και η Ρωσία.

## ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στην Ελλάδα καλλιεργούνται δύο είδη. Το *Triticum durum* ή σκληρό σιτάρι που χρησιμοποιείται στη μακαρονοποιία και το *Triticum aestivum* ή μαλακό σιτάρι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού. Το πρώτο είδος αποτελεί το κυρίως καλλιεργούμενο σκληρό σιτάρι. Έχει συμπαγείς, συνήθως, αγανοφόρους στάχεις, με πλατυσμένες πλευρές και στενότερες όψεις.

## Η ΑΝΑΚΑΛΥΨΗ ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΙΟΥ

Η ανακάλυψη ότι η άλεση των σπόρων του σιταριού μεταξύ απλών μολόπετρων μπορεί να παράγει αλεύρι, λέγεται ότι χρονολογείται περίπου στο 9000 π.Χ. Δεν είναι γνωστό ούτε το πότε ούτε και το πώς ακριβώς ανακαλύφθηκε. Πάντως πρέπει να συνέβη σε αρχαιότατη εποχή, καθώς ο Όμηρος επανειλημμένα αναφέρει τους αλευρόμυλους και το άλεσμα σαν πράγματα πολύ γνωστά σ' όλους τους λαούς της εποχής του. Ο τρόπος της κατασκευής των αλεύρων κατά την αρχαιότητα δεν διέφερε κατά βάση από τις νεότερες μεθόδους, δεδομένου ότι οι περιγραφόμενοι από τους αρχαίους μύλοι αποτελούνταν από δύο θεμελιώδεις μυλόπετρες, που παρόμοιες χρησιμοποιούνται και σήμερα. Ουσιαστική διαφορά υπάρχει μόνο όσον αφορά στην κινητήρια δύναμη που παλιότερα ήταν το νερό ή ο ατμός, ενώ σήμερα ο ηλεκτρισμός ή μηχανές εσωτερικής καύσης, και στην εμφάνιση των κυλινδρόμυλων που δεν έχουν εκτοπίσει τελείως τους πετρόμυλους – κυρίως στις υπανάπτυκτες χώρες. Σε έρευνα του ιταλικού Ινστιτούτου Προϊστορίας που δημοσιεύθηκε το 2010, ανακοινώθηκε πως ανακαλύφθηκαν λίθινα όργανα για το άλεσμα φυτών στην κοιλάδα του Μπιλανσίνο στην Ιταλία, στην κοιλάδα Ποκρόφσκι της Ρωσίας και στους λόφους Πάβλοφ της νότιας Μοραβίας στην Τσεχία. Η ηλικία αυτών των ευρημάτων φτάνει τουλάχιστον τα 30.000 χρόνια.





# ΤΣΟΥΡΕΚΙ

## ΥΛΙΚΑ

250 γρ. Βούτυρο Lurpak  
200 γρ. γάλα  
200 γρ. ζάχαρη  
6 αυγά  
5 γρ. μαχλέπι  
5 γρ. μαστίχα τριμμένη ή μαστιχέλαιο  
1 γρ. αλάτι  
40 γρ. μαγιά μπίρας  
750 γρ. αλεύρι σκληρό  
1 αυγό για άλειμμα  
αμύγδαλο φιλέ για πασπάλισμα

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε ελαφρώς το γάλα ώστε να γίνει κλιαρό και διαλύουμε τη μαγιά. Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο. Προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος-μαγιάς και με τον γάντζο ζυμώνουμε μέχρι το ζυμάρι να ομογενοποιηθεί καλά. Σταδιακά ρίχνουμε το βούτυρο κρύο, σε μικρά κομμάτια και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου το ζυμάρι να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Στη συνέχεια αφήνουμε το ζυμάρι σε ζεστό περιβάλλον μέχρι να διπλασιαστεί και έπειτα ζυμώνουμε με τα χέρια μας. Το μοιράζουμε σε τρία ίσα μέρη και φτιάχνουμε μια πλεξούδα, την οποία αφήνουμε πάλι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Αλείφουμε προσεκτικά με το αυγό, το οποίο έχουμε αραιώσει σε λίγο νερό ή γάλα, πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο φιλέ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 45 λεπτά περίπου, μέχρι το τσουρέκι να ροδίσει.

**Βάρος:** 1500 γρ.

**Χρόνος προετοιμασίας:** 3 ώρες

**Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά





# ΕΛΜΑ

 με **Μαστίχα Χίου**

## ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ



ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ,  
ΜΑΧΛΕΠΙ &  
ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Το πρώτο Μείγμα για Τσουρέκι, 3 σε 1, με ξηρή μαγιά, μαχλέπι και μαστίχα Χίου για να φτιάξεις το δικό σου τσουρέκι εύκολα και γρήγορα.

Το μείγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μπριός, τηγανίτες, λουκουμάδες, πανετόνε και ψωμί.

2 φακελάκια των 20g αναλογούν σε 1 κιλό αλεύρι για την παρασκευή 2 μεγάλων τσουρεκιών.



**mastishop®**

SHOP ONLINE: [www.mastishop.com](http://www.mastishop.com), [info@mastishop.com](mailto:info@mastishop.com)

mastishop mastishop\_greece





# ΤΙ ΑΛΕΥΡΙ *βάζουμε;*

## ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ

Πολλές φορές αναρωτιόμαστε, ποιο αλεύρι είναι κατάλληλο για να κάνουμε κουλουράκια; Είναι το ίδιο με αυτό που βάζουμε στο κέικ ή στο τσουρέκι; Με ή χωρίς γλουτένη; Συχνές ερωτήσεις που τριγυρνάνε στο κεφάλι μας πριν μπούμε στην κουζίνα – ειδικά τα τελευταία χρόνια που στο εμπόριο συναντάμε πολλά είδη αλευριού. Είναι αλήθεια ότι κάθε είδος διαφέρει στη σύσταση,

την προέλευση, τον τρόπο παρασκευής, τη γεύση, την υφή, το χρώμα, αλλά και στον τρόπο που θα το χρησιμοποιήσουμε όταν μαγειρεύουμε ή φτιάχνουμε γλυκά. Το πιο συνηθισμένο αλεύρι είναι βέβαια από σιτάρι. Ακολουθεί από κοντά το καλαμπόκι, η σίκαλη, το κριθάρι και το ρύζι, αλλά δεν είναι μόνο αυτά! Τελευταία όλο και πιο συχνά οι μοντέρνες συνταγές ζητούν άλλου

τύπου αλεύρι, για παράδειγμα από βρόμη, όσπρια, χαρούπι, σόγια, πατάτες, καστανό ρύζι, ρεβίθια, ακόμα και από ξηρούς καρπούς όπως αμύγδαλα. Οι διαφορές στα είδη έγκεινται στην ποιότητα του σιταριού ή όποιας άλλης πρώτης ύλης, τον βαθμό κοσκίνισματος, αλλά και τον τρόπο αλέσματος. Ας δούμε ένα ένα κάποια από τα βασικότερα είδη αλευριού.



## ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ

Το σκληρό αλεύρι έχει πιο πλούσια υφή και χρησιμοποιείται, κυρίως, στα διάφορα ζυμώματα και στο ψωμί, γιατί δίνει όγκο και ελαστικότητα στη ζύμη. Είναι κατάλληλο και για άνοιγμα φύλου για πίτες ή δίπλες. Η μεγάλη περιεκτικότητα σε γλουτένη δίνει ελαστική ζύμη, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα.

## ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΛΑΚΟ

Το μαλακό αλεύρι έχει λευκό χρώμα, απαλή υφή και χαμηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης. Είναι το βασικό αλεύρι της ζαχαροπλαστικής επειδή η ζύμη που μας δίνει είναι μαλακή και εύπλαστη. Το χρησιμοποιούμε σε κουλουράκια, κέικ, τάρτες, μπισκότα και άλλες γλυκές παρασκευές. Μπορείτε να το πείτε και το αλεύρι του Πάσχα!

## ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Σε αντίθεση με το απλό αλεύρι που παρασκευάζεται από την άλεση του ενδοσπέρμιου (το εσωτερικό δηλαδή μέρος του καρπού) του κόκκου του σιταριού, το ολικής άλεσης παρασκευάζεται από την άλεση ολόκληρου του κόκκου του σιταριού – του ενδοσπέρμιου, του πίτουρου και του φύτρου. Είναι πολύ πιο υγιεινό από το απλό, καθώς το πίτουρο (φλοιός) αυτών είναι γεμάτο με βιταμίνες, αλλά κυρίως με φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, πολύ περισσότερες από το αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Οι πιο πολλές συνταγές που παρασκευάζονται με αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι για ψωμί, μπορούν να αντικατασταθούν με αλεύρι ολικής. Ωστόσο, προσοχή γιατί χρειάζονται περισσότερο ψήσιμο.

## ΑΛΕΥΡΙ ΖΕΑΣ

Παρασκευάζεται από δίκοκκο σιτάρι και είναι ένα από τα πρώτα είδη σιτηρών που καλλιεργήθηκαν στην αρχαιότητα για τη διατροφή του ανθρώπου. Περιέχει μικρότερες ποσότητες γλουτένης, μεγαλύτερες ποσότητες λυσίνης (βασικού αμινοξέος, συστατικού πρωτεϊνών), και μαγνησίου. Ιδανικό για ψωμί, παξιμάδια και κουλουράκια λαδιού. Λόγω του χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη ενδείκνυται για διαβητικούς.

## ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Παρασκευάζεται από χοντρό άλεσμα σκληρού χειμωνιάτικου σιταριού. Το χρώμα του είναι κίτρινο λόγω των καροτενοειδών, των φυσικών χρωστικών του, και είναι πλούσιο σε γλουτένη και πρωτεΐνες. Είναι κατάλληλο για ζυμαρικά και άνοιγμα πίτσας, που μάλιστα την κάνει πολύ τραγανή. Το χρησιμοποιούμε πολύ σε γλυκά όπως ο σιμιγδαλένιος χαλβάς, το σάμαλι κ.ά.

## ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

Η σίκαλη είναι ένας κόκκος δημητριακών που σχετίζεται με το σιτάρι και το κριθάρι. Είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στη βόρεια και ανατολική Ευρώπη, με τις περισσότερες καλλιέργειες στον κόσμο σε Ρωσία, Ουκρανία, Πολωνία και Γερμανία – λόγω και του ψυχρού κλίματος

στο οποίο ευδοκμεί. Το αλεύρι σικάλεως έχει υψηλή διατροφική αξία και περιέχει πολύ λίγη γλουτένη, γι' αυτό και συχνά αναμειγνύεται με αλεύρι σίτου για την παραγωγή παρασκευασμάτων, όπως ψωμί και αλμυρές τάρτες. Η γεύση του είναι ιδιαίτερα γλυκιά, με νότες πιπεριού.

## ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ

Μια γευστική τάση που επικρατεί τα τελευταία χρόνια, ειδικά στα παξιμάδια. Υπάρχει λόγος. Το χαρουπάλευρο είναι πολύ υγιεινό, αφού περιέχει τρεις φορές περισσότερο ασβέστιο από το γάλα και είναι πλούσιο σε σίδηρο και φώσφορο. Δεν περιέχει καθόλου γλουτένη, γι' αυτό δεν διογκώνονται οι παρασκευασμένες από αυτό ζύμες. Έχει γλυκιά γεύση, το χρώμα του κακάου και σοκολατένια επίγευση, έτσι πολλοί το χρησιμοποιούν για γλυκαντικό. Στα σημαντικά υπέρ είναι ότι δεν προκαλεί αλλεργίες. Αν θέλετε να φτιάξετε ψωμί από το συγκεκριμένο είδος αλευριού πρέπει να το αναμειξετε με αλεύρι σίτου.

## ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΡΙΘΑΡΙ

Είναι κυρίως ολικής άλεσης, έχει πυκνή υφή και δίνει αισθητά πιο πικρή γεύση στο ψωμί μας σε σχέση με άλλα αλεύρια. Η περιεκτικότητά του σε γλουτένη είναι ακόμα πιο μικρή από τη σίκαλη. Ιδανικό για αρτοποιήματα παραδοσιακού τύπου.

## ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΒΡΟΜΗ

Υγιεινός τρόπος ζωής σημαίνει τροφές με βρόμη. Το αλεύρι βρόμης παράγεται από την άλεση νιφάδων βρόμης και είναι πιο υγιεινό από το αλεύρι σίτου επειδή είναι λιγότερο επεξεργασμένο, καθώς με τον τρόπο παρασκευής του διατηρεί όλες τις ίνες και τα θρεπτικά συστατικά του. Ανάμεσα στα πολλαπλά οφέλη του, το σημαντικότερο είναι ότι βοηθάει πολύ στη μείωση της κακής χοληστερίνης. Το συναντάμε σε κάποια είδη ψωμιού όπως το πολύσπορο. Ακόμη, μπορεί να κάνει κάθε γλυκιά παρασκευή πολύ πιο υγιεινή και θρεπτική. Δοκιμάστε το σε cookies βρόμης, κέικ και άλλα αρτοποιήματα.

## ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

Κίτρινο και ιδιαίτερο στη γεύση του, το αλεύρι καλαμποκιού προέρχεται από το ενδοσπέρμιο του καλαμποκιού και είναι πολύ πλούσιο σε φυτικές ίνες, με αποτέλεσμα να φέρνει γρήγορο κορεσμό. Έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη και πρωτεΐνες γι' αυτό και οι ζύμες του δεν έχουν καθόλου ελαστικότητα, ωστόσο παραμένουν πολύ γευστικές. Είναι μια κοινή βασική τροφή και αλέθεται σε χοντρή, μέτρια και λεπτή σύσταση, αλλά όχι τόσο λεπτό όσο μπορεί να είναι το αλεύρι σίτου. Το βρασμένο, χοντροαλεσμένο, κίτρινο αλεύρι καλαμποκιού ονομάζεται πολέντα στην Ιταλία, ενώ την ίδια στιγμή αποτελεί παραδοσιακό πιάτο και υποκατάστατο ψωμιού στη Ρουμανία. Ταιριάζει τόσο με αλμυρές όσο και με γλυκές συνταγές. Μεγάλη νοστιμιά έχουν οι πίτες καλαμποκιού, ένας εναλλακτικός τρόπος να απολαύσετε το σουβλάκι σας.



## ΑΛΕΥΡΙ ΣΟΓΙΑΣ

Ή αλλιώς το αγαπημένο αλεύρι των vegetarian. Παράγεται από το ελαφρύ ψήσιμο των φασολιών της σόγιας και μπορεί κανείς να το βρει με πλήρη ή μειωμένα λιπαρά. Εκτός από μεγάλη ποσότητα πρωτεΐνης, είναι πλούσιο σε βιταμίνες, ασβέστιο, μαγνήσιο και σίδηρο. Έχει ελαφρώς πικρή γεύση.

## ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΡΕΒΥΘΙ

Παρασκευάζεται από ωμά αλεσμένα ρεβίθια. Το σημαντικότερο στοιχείο είναι ότι είναι αλεύρι χωρίς γλουτένη, γι' αυτό και οι παρασκευές με αυτό δεν φουσκώνουν. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε φυτικές ίνες, απορροφά πολύ περισσότερα υγρά από άλλα αλεύρα. Για τον λόγο αυτόν όταν το χρησιμοποιούμε, πρέπει να αυξάνουμε την ποσότητα των υγρών σε μια συνταγή. Ιδανικό για όσους αθλούνται ή για vegan.

## ΝΙΣΕΣΤΕΣ

Ο νισεστές ή το νισεστέ είναι πολύ φιλό αλεύρι που χρησιμοποιείται τόσο σε φαγητά όσο και σε γλυκά. Προέρχεται από αμυλούχες τροφές (πατάτες, ρύζι, καλαμπόκι, σιτάρι κ.λπ.), με πιο γνωστό αυτό από άμυλο καλαμποκιού. Ιδανικό για σάλτσες και κρεμώδη γλυκά.





## ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΓΟΠΥΡΟΥ

Το αλεύρι από φαγόπυρο είναι χωρίς γλουτένη, δεν φουσκώνει κι αποκτά κολλώδη υφή όταν ανακατευτεί με υγρά. Έχει έντονα γήινη γεύση και είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πολύ εύκολα σε αρτοποιήματα και γλυκά, καθώς στις περισσότερες συνταγές μπορεί να γίνει απόλυτη αντικατάσταση του σιτάλευρου με αλεύρι από φαγόπυρο σε αναλογία 1:1. Χρησιμοποιείται πολύ και για εναλλακτικές κρέπες. Θυμηθείτε τη λαχταριστή traditionnelle κρέπα με φαγόπυρο του Jean Marie Hoffman στο 4ο τεύχος του *Μίξερ!*

## ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΡΥΔΑΣ

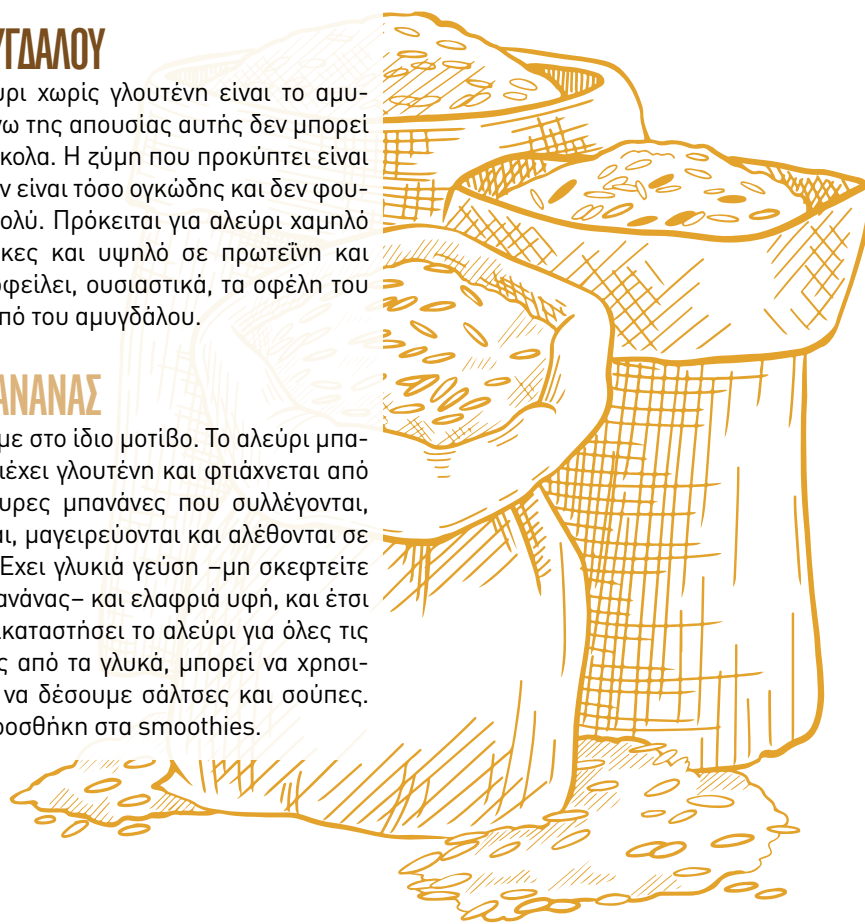
Κατάλληλο τόσο για γλυκές όσο και αλμυρές συνταγές, το αλεύρι καρύδας είναι ένα καλό υποκατάστατο όταν φτιάχνουμε παρασκευές χωρίς γλουτένη, καθώς δεν την περιέχει. Κατάλληλο για ελαφρύ πανάρισμα πρώτων υλών, όπως το κοτόπουλο και το ψάρι. Το αλεύρι καρύδας δεν έχει άμυλο κι επειδή είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες απορροφά περισσότερα υγρά από άλλα αλεύρια. Αυτό ενδέχεται να οδηγήσει σε πιο συμπαγή μείγματα.

## ΑΛΕΥΡΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Άλλο ένα αλεύρι χωρίς γλουτένη είναι το αμυγδάλου και λόγω της απουσίας αυτής δεν μπορεί να ζυμωθεί εύκολα. Η ζύμη που προκύπτει είναι πιο ρευστή, δεν είναι τόσο ογκώδης και δεν φουσκώνει τόσο πολύ. Πρόκειται για αλεύρι χαμηλό σε υδατάνθρακες και υψηλό σε πρωτεΐνη και βιταμίνη E – οφείλει, ουσιαστικά, τα οφέλη του στον ξηρό καρπό του αμυγδάλου.

## ΑΛΕΥΡΙ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

Και συνεχίζουμε στο ίδιο μοτίβο. Το αλεύρι μπανάνας δεν περιέχει γλουτένη και φτιάχνεται από πράσινες, άγουρες μπανάνες που συλλέγονται, ξεφλουδίζονται, μαγειρεύονται και αλέθονται σε λεπτή σκόνη. Έχει γλυκιά γεύση –μη σκεφτείτε ίδια με της μπανάνας– και ελαφριά υφή, και έτσι μπορεί να αντικαταστήσει το αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Εκτός από τα γλυκά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να δέσουμε σάλτσες και σούπες. Είναι τέλεια προσθήκη στα smoothies.



## ΑΡΤΙΣΤΟΝ

*Πάσχα στο αρτοποιείο που αγαπάμε*

Με ιστορία περισσότερο από 100 χρόνια, από το 1910, τα καταστήματα Άρτιστον συνδυάζουν τις παραδοσιακές τεχνικές με όλες τις σύγχρονες γευστικές τάσεις, προσφέροντάς μας εκπληκτικές νοστιμιές, φτιαγμένες με τις πιο αγνές πρώτες ύλες. Ειδικά για τις πασχαλινές διακοπές, οι άνθρωποι του Άρτιστον, που εξακολουθεί έως και σήμερα να είναι μια αμιγώς οικογενειακή επιχείρηση, ετοιμάζουν στα εργαστήριά τους λαχταριστά τσουρέκια, από εκείνα που μπαίνουν στο σπίτι και μοσχοβολάει ο τόπος, πασχαλινά βουτυρένια κουλουράκια με αρώματα βανίλιας και πορτοκάλι, από αυτά που αγαπήσαμε όταν ήμασταν παιδιά, αλλά και υπέροχα σοκολατένια αυγά, σαν αυτά που περιμέναμε πώς και πώς να μας φέρει ο/η νονός/ά μας. Χει-

ροποίητο είναι και το πεντανόστιμο παγωτό του – δοκιμάστε οπωσδήποτε το μπανόφι, τη φράουλα, το βερίκοκο και το σορμπέ σοκολάτας. Μαζί με όλα αυτά τα φρέσκα που παρασκευάζονται καθημερινά, θα βρείτε φρέσκο ζυμωτό ψωμί από εξαιρετικά άλευρα, λατρεμένα γλυκά βασισμένα στην ντελικάτη γαλλική ζαχαροπλαστική, πεντανόστιμα αλμυρά σνακ, από σάντουιτς μέχρι παραδοσιακές πίτες, δροσερές σαλάτες και φρεσκοστυμμένους χυμούς. Και τελευταίο αλλά ίσως το πιο σημαντικό, το Άρτιστον ξεχωρίζει για την ευγένεια, την αληθινή φιλοξενία και τη γελαστή «καλημέρα». Υπάρχει καλύτερος τρόπος να ξεκινήσεις την ημέρα σου; Όχι, γι' αυτό, το Άρτιστον, δεν είναι τυχαία το αρτοποιείο που αγαπάμε.





**ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ  
ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΛΙΟ**

*με ανοιξιάτικη διάθεση*



# ΤΥΡΟΨΩΜΟ

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψσίματος: 40-45 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 25 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 κ.γ. ανθό αλατιού  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
150 γρ. Arla σκληρό τυρί Δανίας τριμμένο  
150 γρ. Arla Pasta & Gratar mix τυριών  
200 γρ. ελαιόλαδο  
250 γρ. πολτό από ντομάτα  
60 γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση  
60 γρ. ελιές απύρηνες  
λίγο δεντρολίβανο

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το πιπέρι. Κάνουμε μια λακκούβα στο κέντρο και ρίχνουμε σιγά σιγά τον πολτό ντομάτας και το ελαιόλαδο ανακατεύοντας παράλληλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τα τυριά και ανακατεύουμε ξανά. Απλώνουμε το μείγμα σε ένα αντικολητικό χαρτί διαμέτρου 25 εκ., λαδώνουμε λίγο την επιφάνεια και ρίχνουμε τα ντοματίνια και τις ελιές. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα φούρνου και ψήνουμε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C για 30 λεπτά και στους 160°C για άλλα 10-15 λεπτά. Το σερβίρουμε κατά προτίμηση ζεστό.





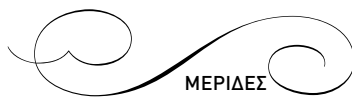






# ΜΠΡΙΟΣ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ και σοσομό

16



Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά

ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψήσιματος: 15-20 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΡΙΟΣ

500 γρ. αλεύρι  
50 γρ. γάλα  
10 γρ. αλάτι  
50 γρ. ζάχαρη  
6 αυγά  
300 γρ. Βούτυρο  
1 φακελάκι ξερή μαγιά  
ανθός αλατιού  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
αυγό για άλειμμα

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα Arla  
½ κ.γ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
λίγο άνηθο ψιλοκομμένο  
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα  
200 γρ. σολομό καπνιστό  
φύλλα μαρουλιού

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

### ΜΠΡΙΟΣ

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το γάλα χλιαρό και τη μαγιά και ανακατεύουμε καλά για να διαλυθεί. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το γάλα με τη μαγιά. Ζυμώνουμε με το γάντζο για 15 λεπτά. Προσθέτουμε το βούτυρο παγωμένο σε μικρά κομμάτια. Συνεχίζουμε το ζύμωμα έως ότου να σχηματιστεί μια ελαστική ζύμη και να μαζευτεί όλη γύρω από τον γάντζο. Την μαζεύουμε και την αφήνουμε σε ένα μπολ, σκεπασμένη με ένα πανί, για μιάμιση ώρα. Κατόπιν μοιράζουμε τη ζύμη ανά 30 γρ. σε μικρές θήκες για muffins και αφήνουμε για μία ώρα ακόμα. Αλείφουμε τα μικρά μπριός με χτυπημένο αυγό, τα πασπαλίζουμε με ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα ψήνουμε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160-170°C για περίπου 15-20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν.

### ΓΕΜΙΣΗ

Ανακατεύουμε το φρέσκο τυρί κρέμα, το πιπέρι, τον άνηθο και τα κρεμμυδάκια.

### ΣΥΝΘΕΣΗ

Κόβουμε το κάθε μπριός στη μέση και απλώνουμε μία κουταλιά από τη γέμιση, ένα φύλλο μαρουλιού και σολομό.



# SCONES

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά



Χρόνος ψήσιματος: 20 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

380 γρ. αλεύρι  
 1/2 κ.γ. αλάτι  
 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
 40 γρ. ζάχαρη  
 120 γρ. Βούτυρο Luwak τεμαχισμένο σε κύβους  
 200 γρ. γάλα  
 100 γρ. Arla κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά  
 1 αυγό για άλειμμα  
 100 γρ. σκληρό τυρί Δανίας Arla τριμμένο  
 φρέσκο τυρί κρέμα Arla  
 γλυκό του κουταλιού Βύσσινο

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και προσθέτουμε το βούτυρο τρίβοντάς το έως ότου να μοιάζει με ψίχουλα ψωμιού. Προσθέτουμε το γάλα και την κρέμα σιγά σιγά ζυμώνοντας μέχρι να έχουμε μία μαλακή ζύμη, όχι πολύ ομογενοποιημένη. Αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30 λεπτά να ξεκουραστεί. Σε μία ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 5 εκ. και κόβουμε με κουπ πατ μικρά scones διαμέτρου 6 εκ. Τα τοποθετούμε σε ταψί, τα αλείφουμε με το αυγό και τα πασπαλίζουμε με το σκληρό τυρί Δανίας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 20 λεπτά έως ότου να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Τα βγάζουμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Τα σερβίρουμε την ίδια ημέρα συνοδεύοντάς τα με Arla φρέσκο τυρί κρέμα και γλυκό του κουταλιού Βύσσινο.











# ΑΛΜΥΡΑ κουλούρια

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

700 γρ.  
ΒΑΡΟΣ

Χρόνος ψήσιματος: 25 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ

400 γρ. αλεύρι  
200 γρ. Βούτυρο Lurpak  
10 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
1 αυγό  
40 γρ. κρέμα γάλακτος Arla 35% λιπαρά  
40 γρ. ελαιόλαδο  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
20 γρ. ανθό αλατιού  
10 γρ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
1 αυγό + λίγο γάλα για άλειμμα

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Αφήνουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου για αρκετή ώρα ώστε να μαλακώσει. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε καλά με το χέρι ή στο μίξερ έως ότου να πετύχουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι. Το βάζουμε στο ψυγείο για αρκετή ώρα να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια πλάθουμε κουλούρια σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τα τοποθετούμε σε μια λαμαρίνα φούρνου. Τα αλείφουμε με το αυγό που έχουμε ανακατέψει με λίγο γάλα και τα ψήνουμε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160°C για 25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.



# KAMENO CHEESECAKE

*με castello blue cheese*

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα Arla  
5 μεγάλα αυγά  
500 γρ. κρέμα γάλακτος Arla 35% λιπαρά  
500 γρ. Castello blue cheese  
30 γρ. αλεύρι  
½ κ.γ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε ένα βαθύ σκεύος ανακατεύουμε το φρέσκο τυρί κρέμα και την κρέμα γάλακτος με μια μαρίζ ή ένα μπλέντερ χειρός, προσέχοντας να μη δημιουργηθεί αέρας στο μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά και, σε κομμάτια, το blue cheese. Ομογενοποιούμε πολύ καλά με μπλέντερ χειρός και ρίχνουμε το κορν φλάουερ και το πιπέρι. Στο εσωτερικό ενός ταψιού διαμέτρου 24 εκ. τοποθετούμε αντικολλητικό χαρτί έτσι ώστε να εξέχει, αδειάζουμε το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C για 40 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά και σερβίρουμε με σαλάτα της αρεσκείας μας.











# ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ, πασχαλινά

700 γρ.  
ΒΑΡΟΣ

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ

380 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
200 γρ. Βούτυρο Lurpak  
130 γρ. ζάχαρη άχνη  
1 αυγό  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 αυγό + λίγο γάλα για άλειμμα

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Τεμαχίζουμε σε μικρά κομμάτια το βούτυρο παγωμένο και το ρίχνουμε με όλα τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο του μίξερ. Ζυμώνουμε καλά έως ότου να πετύχουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι. Εάν το ζυμάρι βγει μαλακό και κολλάει, το αφήνουμε για λίγο στο ψυγείο να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια, πλάθουμε μικρά κουλουράκια και τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα του φούρνου. Σε ένα μπολ χτυπάμε ελαφρώς το αυγό με το γάλα και με ένα πινέλο αλείφουμε τα κουλουράκια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170°C για 30 λεπτά, μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.



# ΠΙΤΑ BROWNIE ΜΕ ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ *κουμκουάτ*

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 25-30 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ

180 γρ. Βούτυρο Lurpak  
100 γρ. σοκολάτα 66% κακάο  
200 γρ. ζάχαρη καστανή  
85 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο  
3 αυγά  
180 γρ. φιστίκι Αιγίνης  
180 γρ. σταγόνες σοκολάτας bitter

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο και διατηρούμε το μείγμα ζεστό. Στη συνέχεια ανακατεύουμε τη ζάχαρη με τα αυγά και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα της λιωμένης σοκολάτας. Έπειτα ρίχνουμε το αλεύρι, το φιστίκι και τέλος τις σταγόνες σοκολάτας. Αδειάζουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα 20x20 εκ. Ψήνουμε στους 160°C για 25-30 λεπτά. Προαιρετικά σερβίρουμε με γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ.

## ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ

### ΥΛΙΚΑ

300 γρ. ζάχαρη  
300 γρ. νερό  
400 γρ. κουμκουάτ

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετούμε τα κουμκουάτ σε ένα μπολ, τα σκεπάζουμε με καυτό νερό και τα αφήνουμε να κρυσώσουν. Στη συνέχεια ρίχνουμε τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις διαλυθεί η ζάχαρη και αρχίσει να βράζει το νερό, ρίχνουμε τα κουμκουάτ τα οποία έχουμε στραγγίσει καλά. Αφήνουμε να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά για 30 λεπτά.











# ΓΛΥΚΟ σαντονιτς



Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψσίματος: 50 λεπτά

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΥΚΗ ΒΑΣΗ

60 γρ. αλεύρι  
160 γρ. ζάχαρη άχνη  
75 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη (στο μπλέντερ)  
90 γρ. Βούτυρο Luwak λιωμένο  
3 ασπράδια αυγού

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ

60 γρ. αλεύρι  
160 γρ. ζάχαρη άχνη  
75 γρ. φιστίκι σε σκόνη (στο μπλέντερ)  
90 γρ. Βούτυρο Luwak λιωμένο  
3 ασπράδια αυγού

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

60 γρ. αλεύρι  
160 γρ. ζάχαρη άχνη  
75 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη (στο μπλέντερ)  
90 γρ. Βούτυρο Luwak λιωμένο  
3 ασπράδια αυγού  
20 γρ. κακάο

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

250 γρ. σοκολάτα 55% κακάο, τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια  
150 γρ. κρέμα γάλακτος Arla 35% λιπαρά  
300 γρ. μαρμελάδα της αρεσκείας μας (αρκετά σφιχτή)

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

### ΒΑΣΕΙΣ

Για κάθε βάση ακολουθούμε την ίδια διαδικασία

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά και προσθέτουμε το ασπράδι αυγού και στο τέλος το λιωμένο βούτυρο. Στη συνέχεια απλώνουμε κατά προτίμηση σε ένα ταψί ή σε τσέρκι διαστάσεων 35x10 εκ. το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 15 λεπτά περίπου. (Αντίστοιχα μπορεί να γίνει και σε τετράγωνο σχήμα.) Αφήνουμε να κρυώσει.

### ΓΕΜΙΣΗ

Σε μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε την κρέμα και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση την αδειάζουμε στην τεμαχισμένη σοκολάτα. Ομογενοποιούμε πολύ καλά ανακατεύοντας με μια μαρίζ και την αφήνουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί.

### ΣΥΝΘΕΣΗ

Σε μια πιατέλα τοποθετούμε μία βάση, απλώνουμε τη μαρμελάδα και στη συνέχεια τοποθετούμε τη δεύτερη βάση και απλώνουμε την κρέμα σοκολάτας. Τέλος, καλύπτουμε με την τρίτη βάση, αφήνουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί πολύ καλά και κόβουμε σε κομμάτια.



# ΚΕΙΚ

## των 12 Προσώπων



Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 60 λεπτά

### ΥΛΙΚΑ

400-500 γρ. αμυγδαλόπαστα  
(έτοιμη ή χειροποίητη)  
170 γρ. βούτυρο Lurpak  
175 γρ. καστανή ζάχαρη  
3 αυγά  
150 γρ. αλεύρι  
1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. μοσχοκάρυδο  
400 γρ. ξερά φρούτα, ψιλοκομμένα και  
γλασαρισμένα  
60 γρ. πορτοκάλι γλασέ σε κύβους  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
1 κ.σ. μαρμελάδα βερύκοκο

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, καθαρίζοντας ενδιάμεσα τον κάδο με μια μαρίζ. Σταματάμε το χτύπημα και προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι, το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε. Στο τέλος ρίχνουμε το ξύσμα, τα ξερά γλασαρισμένα φρούτα και το πορτοκάλι. Έπειτα, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί ή τσέρκι διαμέτρου 20 εκ. και αδειάζουμε το μισό μείγμα. Ανοίγουμε τη μισή ποσότητα αμυγδαλόπαστας σε λεπτό φύλλο και κόβουμε έναν δίσκο διαμέτρου 18 εκ., τον οποίο τοποθετούμε πάνω στο μείγμα. Στη συνέχεια, απλώνουμε στην αμυγδαλόπαστα το υπόλοιπο μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 10 λεπτά και στους 150°C για άλλα 40-50 λεπτά περίπου. Αφήνουμε να κρυώσει και αλείφουμε την επιφάνεια με τη μαρμελάδα. Τέλος, ανοίγουμε και την υπόλοιπη ποσότητα της αμυγδαλόπαστας σε φύλλο και κόβουμε άλλον έναν δίσκο στη διάμετρο του κέικ. Τοποθετούμε το φύλλο της αμυγδαλόπαστας στο κέικ και χαράζουμε σε 12 κομμάτια. Κάθε κομμάτι το γαρνίρουμε με ένα μικρό κομμάτι αμυγδαλόπαστας σε σχήμα που επιθυμούμε.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΑΣΤΑ

70 γρ. φρέσκος χυμός πορτοκαλιού  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
100 γρ. ζάχαρη άχνη  
450 γρ. λευκό αμύγδαλο σε σκόνη

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ρίχνουμε στο μπλέντερ όλα τα υλικά και φτιάχνουμε την αμυγδαλόπαστα (μάρτζιπαν). Αφήνουμε για λίγο τη ζύμη να ξεκουραστεί.











# ΤΟΥΡΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

## με σενκνή κρέμα



Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος αναμονής: 3-4 ώρες

Χρόνος ψσίματος: 25 λεπτά

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

240 γρ. ζάχαρη άχνη  
200 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη  
100 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. γεμάτο μπέικιν πάουντερ  
280 γρ. ασπράδι αυγού (9 ασπράδια)  
260 γρ. Βούτυρο Luwak λιωμένο  
ξύσμα από ένα λεμόνι  
λίγο αμύγδαλο φιλέ

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

300 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά  
500 γρ. φρέσκο γάλα  
50 γρ. ζάχαρη άχνη  
2 φύλλα ζελατίνης (10 γρ.)  
150 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα Arla  
ξύσμα από ένα λεμόνι

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

### ΒΑΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη, την αμυγδαλόσκόνη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέτουμε το ασπράδι, το ξύσμα και το λιωμένο βούτυρο. Στη συνέχεια, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε δύο τσέρκια ή ταψάκια μιας χρήσης διαμέτρου 20-24 εκ. και πασπαλίζουμε την επιφάνεια του ενός με αμύγδαλο φιλέ. Μοιράζουμε το μείγμα σε αυτά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσει.

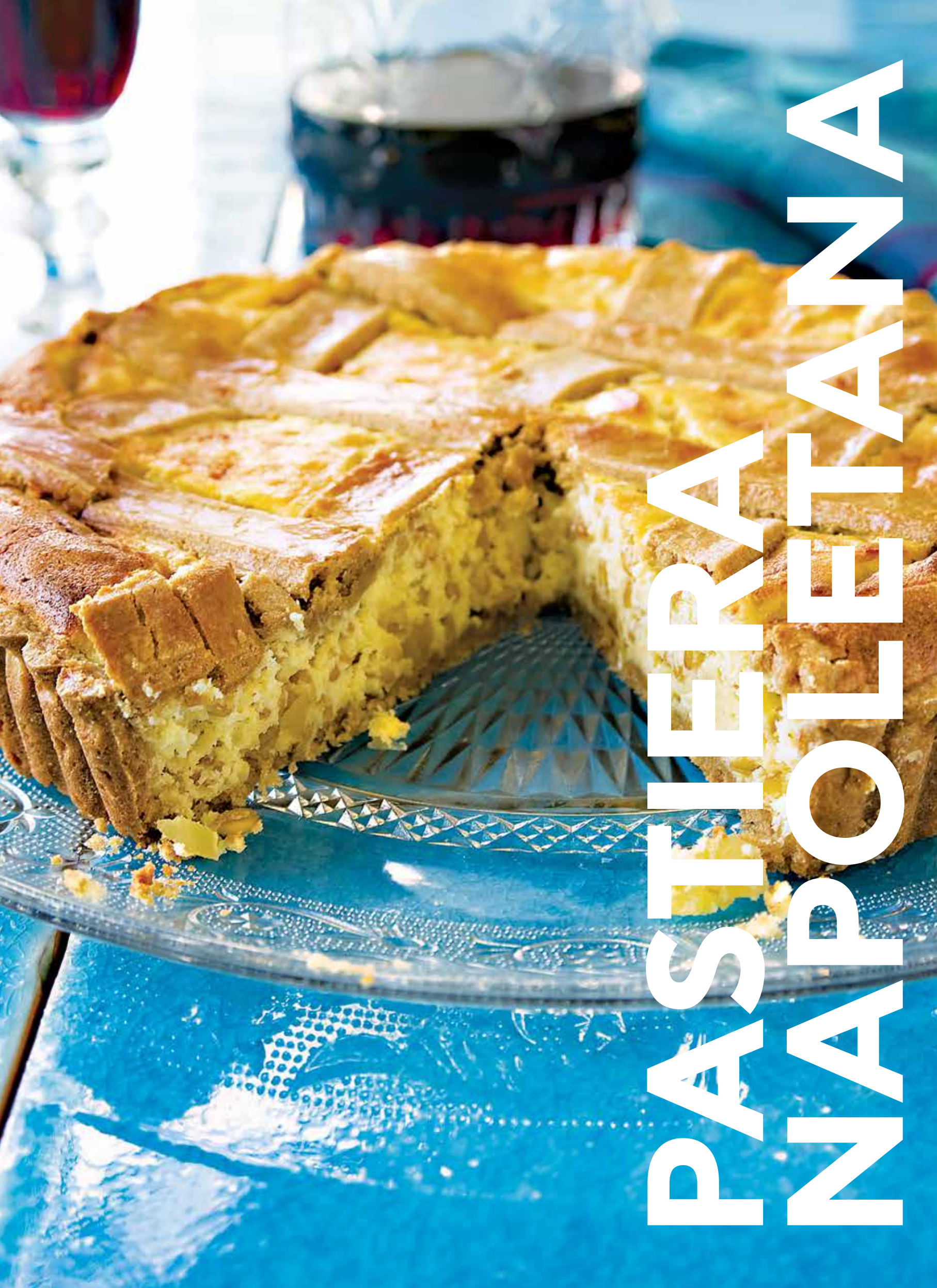
### ΚΡΕΜΑ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τη ζάχαρη, το λεμόνι και το ξύσμα λεμονιού και την τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά. Μόλις το μείγμα αρχίσει να φουσκώνει, αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε τα φύλλα ζελατίνης στραγγισμένα. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε έως ότου η θερμοκρασία να πέσει στους 35°C. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη το φρέσκο τυρί κρέμα και ρίχνουμε σιγά σιγά το μείγμα του γάλακτος. Ομογενοποιούμε πολύ καλά.

### ΣΥΝΘΕΣΗ

Σε ένα τσέρκι ιδίων διαστάσεων με αυτά των βάσεων, τοποθετούμε τον δίσκο χωρίς το αμύγδαλο και καλύπτουμε με την κρέμα. Στη συνέχεια τοποθετούμε και τον δεύτερο δίσκο έτσι ώστε να φαίνεται το φιλέ αμύγδαλο. Βάζουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες και σερβίρουμε πασπαλίζοντας με άχνη ζάχαρη.

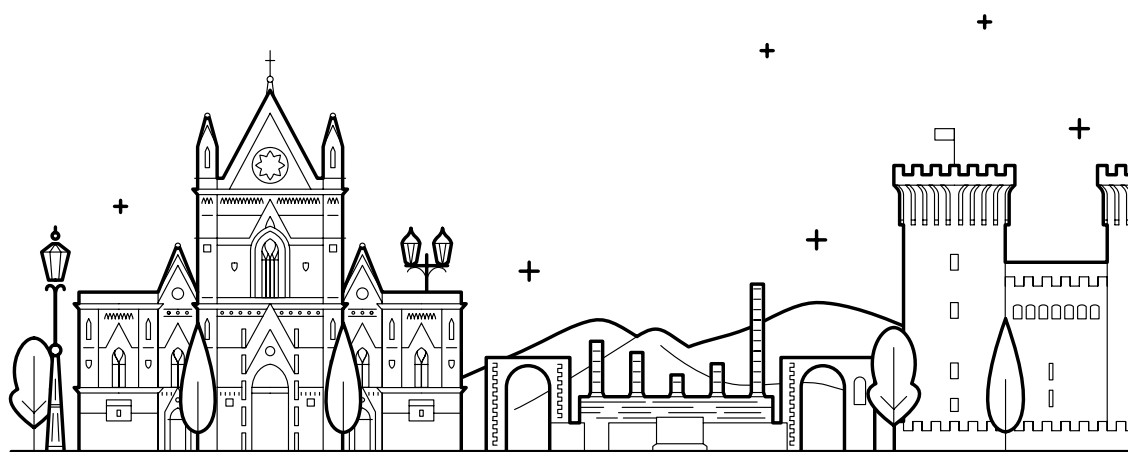




# PASTIOLLETTA PIAPO



## ΞΕΧΑΣΤΕ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ. ΠΑΜΕ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ, ΤΟ ΣΙΤΑΡΙ!



Η αλήθεια είναι ότι οι περισσότερες συνταγές γίνονται με αλεύρι, το παράγωγο του σιταριού. Σας έχουμε όμως και μία βασισμένη στο σιτάρι, το δεύτερο σε συγκομιδή παγκοσμίως δημητριακό, η οποία μας ταξιδεύει στη γειτονική «μπότα». Η ξινή αρωματική τάρτα Pastiera Napoletana αποτελεί το παραδοσιακό πασχαλινό γλυκό της Νάπολης – κάτι αντίστοιχο με τα δικά μας κουλουράκια και το τσουρέκι. Προέρχεται από μία πολύ ιδιαίτερη και παλιά συνταγή και περιέχει ένα συστατικό που την καθιστά μοναδική, το βρασμένο σιτάρι. Περιέχει επίσης τυρί ricotta, συνηθισμένο στα ιταλικά γλυκά, και γλασαρισμένα φρούτα.

Η Pastiera Napoletana έχει τη βάση της σε παγανιστικές τελετές των ρωμαϊκών χρόνων. Σύμφωνα με την παράδοση, γεννήθηκε από την έμπνευση μιας μοναχής –το όνομα της οποίας παραμένει άγνωστο– στο μοναστήρι του San Gregorio Armeno, θέλοντας να φτιάξει ένα γλυκό που να περιέχει όλους τους συμβολισμούς της Ανάστασης (π.χ. το αυγό συμβολίζει τη νέα ζωή, όπως τα δικά μας πασχαλινά αυγά). Μάλιστα, την αρωμάτισε με άνθη πορτοκαλιάς από τον κήπο του μοναστηριού. Από τότε η Pastiera καθιερώθηκε ως έθιμο. Φτιάχνεται τη Μεγάλη Πέμπτη ή Παρασκευή, για να έχει χρόνο να «δέσει» τα άρωματά της.

Αν και είναι πασχαλινό έθιμο, πλέον στην Ιταλία, την φτιάχνουν πάντα και παντού: στα σπίτια τους, στις τρατορίες, στους φούρνους, στις παστισερίες. Γιατί να μην τη φτιάξουμε και στην Ελλάδα, από τη στιγμή μάλιστα που πολλοί θεωρούν ότι το συγκεκριμένο γλυκό προέρχεται από Έλληνες αποίκους της Νεάπολης; Φύγαμε!

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

200 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης  
100 γρ. ζάχαρη  
100 γρ. βούτυρο παγωμένο, τεμαχισμένο σε μικρά κομμάτια  
1 αυγό  
1 κρόκος αυγού

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. τυρί ricotta (ή ανθότυρο)  
200 γρ. ζάχαρη  
200 γρ. σιτάρι  
40 γρ. γλασαρισμένο πορτοκάλι  
40 γρ. γλασαρισμένο λεμόνι  
30 γρ. βούτυρο  
4 κρόκοι αυγών  
3 ασπράδια αυγών  
500 γρ. γάλα  
½ κ.γ. κανέλα  
1 πρέζα αλάτι  
1 αυγό για άλειμμα

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

#### ΖΥΜΗ

Στο μίξερ ή σε ένα βαθύ μπολ ζυμώνουμε όλα τα υλικά έως ότου να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη. Την αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.

#### ΓΕΜΙΣΗ

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το σιτάρι με το γάλα, το βούτυρο, το ξύσμα από το μισό λεμόνι και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε ώσπου το γάλα να εξατμιστεί και το σιτάρι να μαλακώσει, ανακατεύοντας ανά διαστήματα. (Εάν το σιτάρι δεν έχει μαλακώσει αρκετά, προσθέτουμε γάλα και συνεχίζουμε το βράσιμο ώσπου να εξατμιστεί ξανά.) Στη συνέχεια, σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ricotta, τη ζάχαρη, το ξύσμα από το υπόλοιπο λεμόνι, την κανέλα και το αλάτι, και ομογενοποιούμε ώσπου να δημιουργηθεί μια λεία κρέμα. Έπειτα προσθέτουμε χοντροκομμένα τα γλασαρισμένα φρούτα, τους κρόκους και το μείγμα του βρασμένου σιταριού. Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα και την ενσωματώνουμε στο προηγούμενο μείγμα ανακατεύοντας απαλά.

#### ΣΥΝΘΕΣΗ

Ανοίγουμε τα 2/3 της ζύμης σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα τάρτας διαμέτρου 24 εκ. σε πάχος μισού εκατοστού. Με ένα πιρούνι τρυπάμε όλη την επιφάνεια της ζύμης, αδειάζουμε τη γέμιση και διπλώνουμε τις άκρες ελαφρώς προς τα μέσα. Με την υπόλοιπη ζύμη φτιάχνουμε λωρίδες πλάτους μισού εκατοστού και με αυτές σχηματίζουμε ένα πλέγμα στην επιφάνεια της τάρτας. Χτυπάμε ελαφρώς 1 αυγό με λίγο νερό ή γάλα και με αυτό αλείφουμε την επιφάνεια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170°C για 1 ώρα περίπου.

Αφήνουμε να κρυώσει και, προαιρετικά, σερβίρουμε πασπαλίζοντας με ζάχαρη άχνη.

**Χρόνος προετοιμασίας:** 60 λεπτά **Μερίδες:** 12





# BREAD TIME

## ΠΩΣ ΦΥΛΑΜΕ ΤΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΚΑΙΡΟ;

Μια μπουκιά φρέσκου ψωμιού από τον φούρνο της γειτονιάς σου. Ένα από τα καλύτερα μικροπράγματα για να πάει καλά η ημέρα σου. Ωστόσο, για να εκτιμήσει κανείς το φρέσκο ψωμί, πρέπει επίσης να αποδεχτεί την πολύ σύντομη διάρκεια ζωής του. Η διάρκεια ζωής του πραγματικά φρέσκου (χωρίς συντηρητικά) ψωμιού είναι δύο με τρεις ημέρες. Αλλά σίγουρα είναι πολύ ενοχλητικό να αναζητούμε τη φρατζόλα που αγοράσαμε πρόσφατα και να διαπιστώνουμε ότι είναι ήδη ξεραμένη. Υπάρχουν τρόποι να το αποφύγουμε; Ναι! Παρακάτω θα βρείτε κάποια βασικά tips για τη σωστή φύλαξη του ψωμιού ώστε να διατηρηθεί περισσότερο καιρό, αλλά και πώς να κάνουμε τη φρατζόλα που ξεχάσαμε και έχει μπαγιατέψει ξανά φρέσκια;

### Αποθηκεύστε το ψωμί σε χαρτί και όχι σε πλαστικό

Αν αποθηκεύετε το ψωμί στον πάγκο της κουζίνας, ο ευκολότερος τρόπος για να το διατηρήσετε φρέσκο είναι να το αφήσετε στο χάρτινο περιτύλιγμα στο οποίο βρισκόταν. Στη συνέχεια, αν χρειαστεί, καλύψτε το με μια άλλη χάρτινη σακούλα για να τυλίξετε την κομμένη ή εκτεθειμένη άκρη. Ό,τι κι αν κάνετε, αντισταθείτε στην παρόρμηση να το «ντουλαπάρετε» σε πλαστικό. Μπορεί να φαίνεται έξυπνη κίνηση, αλλά εμποδίζει το ψωμί να αναπνεύσει και παγιδεύει την υγρασία, ενθαρρύνοντας τα σπόρια της μούχλας να πολλαπλασιαστούν γρηγορότερα. Φροντίστε

ακόμη να μην το τοποθετήσετε κοντά σε συσκευές που εκλύουν θερμότητα, όπως ο φούρνος ή το πλυντήριο πιάτων. Απόφυγε και τα σημεία που χτυπά έντονα ο ήλιος.

### Χρησιμοποιήστε ψωμιέρα

Οι ψωμιέρες είναι μια άλλη καλή επιλογή αποθήκευσης. Όχι μόνο μπορούν να αποτελέσουν ένα ελκυστικό κομμάτι διακόσμησης της κουζίνας, αλλά αφήνουν αποτελεσματικά τον αέρα να απελευθερωθεί, ενώ ταυτόχρονα κρατούν το ψωμί μας καλά ασφαλισμένο από τα παράσιτα.

### Μη φυλάσσετε το ψωμί στο ψυγείο

Αν δεν αισθάνεστε άνετα να κρατάτε το ψωμί σας σε θερμοκρασία δωματίου, σκεφτείτε το διπλά πριν το κρύψετε στο ψυγείο σας. Όταν βάζουμε το ψωμί στο ψυγείο (ακόμα και καλά καλυμμένο), η χαμηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με την ξηρασία επιταχύνουν την κρυσταλλοποίηση του αμύλου. Αποτέλεσμα; Το ψωμί όχι μόνο δεν διατηρείται, αλλά μπαγιατεύει ακόμα πιο γρήγορα. Επίσης, η υγρασία ενεργοποιεί τη μούχλα. Επομένως, χρυσός κανόνας: Ποτέ ψυγείο!

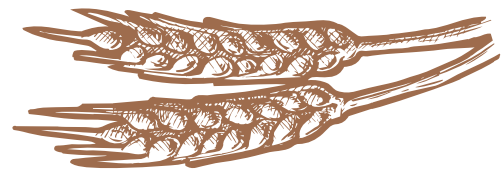
### Διατήρηση στην κατάψυξη

Όσο παράξενο και αν ακούγεται ενδείκνυται ως ένας από τους καλύτερους τρόπους να παρατείνουμε τη διάρκεια ζωής του ψωμιού. Το κόβουμε πρώτα σε φέτες, το καλύπτουμε αεροστεγώς (σε αυτήν την περίπτωση κάνει και το

πλαστικό) και το αποθηκεύουμε. Χρησιμοποιούμε είτε σακούλες κατάψυξης είτε φύλλα πλαστικής μεμβράνης για να κρατήσουμε μακριά τους κρυστάλλους του πάγου και να αποφύγουμε το «κάψιμο» από την κατάψυξη. Όταν πια θελήσουμε να το καταναλώσουμε, αφαιρούμε το πλαστικό και το αφήνουμε να ξεπαγώσει και να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου ώστε η υγρασία να μη διαρρεύσει στο ψωμί μας. Μπορούμε ακόμη να το βάλουμε απευθείας στον φούρνο ή στη φρυγανιέρα. Το ψωμί θα είναι ζεστό και αρωματικό, περίπου σαν να βγήκε μόλις από τον φούρνο. Δοκιμάστε το!

### Πώς να κάνουμε το μπαγιατέικο ψωμί ξανά φρέσκο

Αν παρ' όλα αυτά ξεχάσαμε τη φρατζόλα μας μέρες και έχει ξεραθεί και μπαγιατέψει, υπάρχει τρόπος να την «αναστήσουμε»! Απλώς τη βρέχουμε και τη βάζουμε για 10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C στον αέρα. Το αποτέλεσμα είναι μια τραγανή φραντζόλα σαν να την αγοράσατε μόλις.



## ΣΑΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

Φτιάξτε τη δική σας συνταγή με πρωταγωνιστή το αλεύρι, φωτογραφίστε τη και στείλτε τη στην επίσημη σελίδα του Instagram [@mixer\\_steliosparliaros](#).

Η πιο ευφάνταστη, δημιουργική και «ονειροπόλα», θα δημοσιευτεί στο [@mixer\\_steliosparliaros](#) με το όνομα του account σας. Επιπλέον, ο νικητής θα κερδίσει προϊόντα Lurpak.

### ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Κάντε follow στο Instagram την [@athensvoice](#), το [@mixer\\_steliosparliaros](#) και το [@lurpakgr](#).

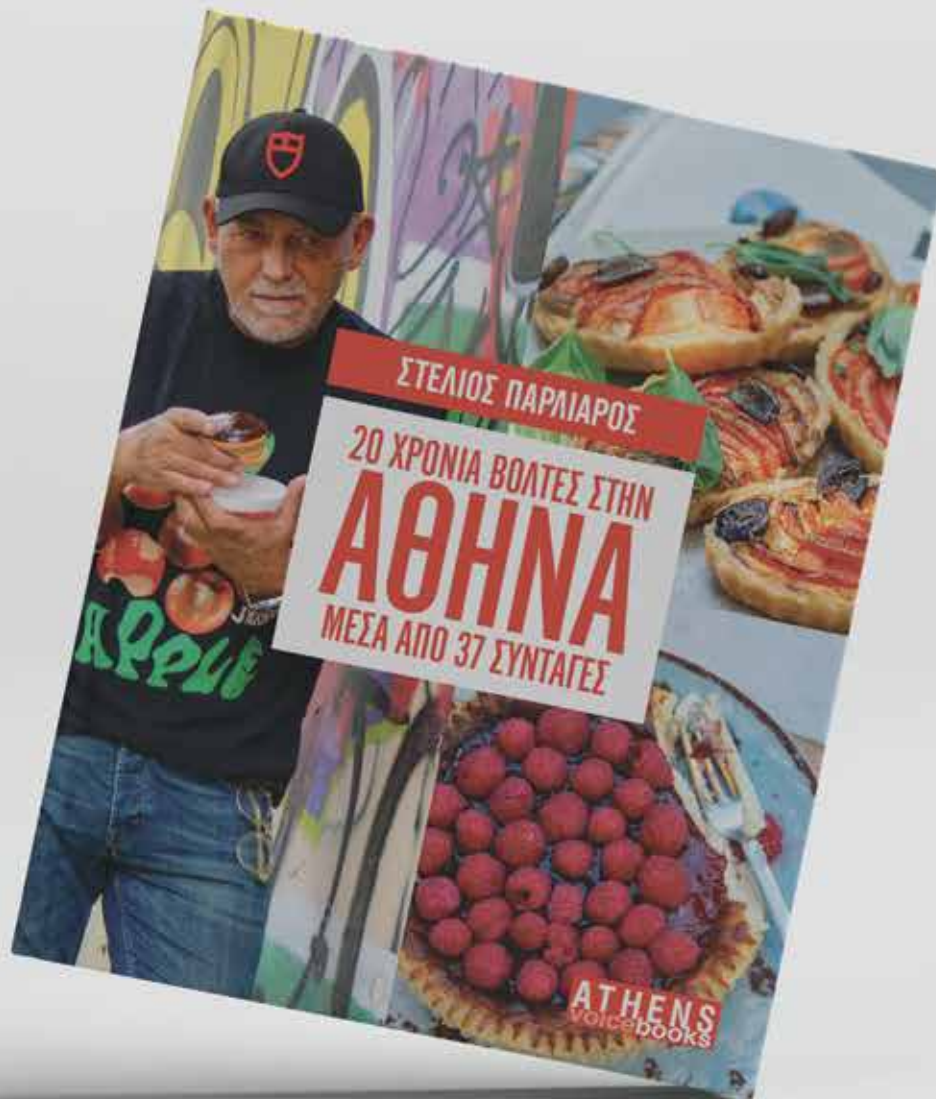
Καλά μαγειρέματα και καλή επιτυχία!



# Στέλιος Παρλιάρος

## Ο «ΕΘΝΙΚΟΣ ΜΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ» ΠΕΡΠΑΤΑΕΙ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ, ΘΥΜΑΤΑΙ ΙΣΤΟΡΙΕΣ, ΜΟΙΡΑΖΕΤΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

112 σελίδες γεμάτες συνταγές με δημιουργικά  
twist και street vibes, με αφορμή τα 20 χρόνια  
της Athens Voice



ΣΤΑ ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΗΣ Α.Υ.  
Κεντρική Διάθεση ΕΚΔΟΣΕΙΣ ATHENS VOICE BOOKS  
Χαριλάου Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα,  
210 3617170 (εσωτ. 114), fax: 210 3617310

Παραγγελίες on-line  
[athensvoice.gr/athens-voice-books](https://athensvoice.gr/athens-voice-books)





μίξερ

ATHENS VOICE