

ATHENS voice

Ο ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΗΤΣΟΤΑΚΗΣ
ΜΕ ΤΑ ΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΓΓΟΝΗΣ ΤΟΥ
ΑΛΕΞΙΑΣ ΜΠΑΚΟΓΙΑΝΝΗ

Της Σταυρούλας Παναγιωτάκη

TASTE VOICE

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΝΕΝΕΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

SAMSUNG

Galaxy S8 | S8+

Unbox your
phone

Νέο Galaxy S8 με οθόνη χωρίς όρια.



Τηλ.: 80111 SAMSUNG (80111 7267864), www.samsung.com/gr

Μια οθόνη χωρίς πλαίσια από άκρη σε άκρη.

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελές

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη
Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπίλη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης
Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πεχλιβανίδης

Τεχνικός διευθυντής Βάιος Συσσιρμάς

Αρχισυντάκτες Γιάννης Νένης,
Δημήτρης Μαστρογιαννίτης

Υπεύθυνος Ύλης Τάκης Σκριβάνος
Επιμέλεια Ύλης: Δήμητρα Γκρους

Διαχείριση Web Βαγγέλης Κορωνάκης
vkoron@athensvoice.gr
Αρχισυνταξία Ελίζα Συναδινού

Συντακτική ομάδα: Δ. Αθανασιάδης, Δ. Αλικάκος, Ν. Αργυροπούλου, Ντ. Βλαχοπούλου, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ν. Γεωργελέ, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Γιαννακίδης, Α. Γκόρου, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δημητρακόπουλος, Θ. Ευθυμίου, Ν. Ζαχαριάδης, Μ. Ζουμπουλάκη, Κ. Καϊμάκης, Δ. Καραθάνος, Μ. Κοντοβά, Α. Κούλης, Μ. Μαρμαρά, Β. Ματζάρογλου, Μ. Μπλάτος, Ελ. Μπεζιριάνογλου, Κ. Νιάμονιτάκη, Ευτ. Παλλήκαρης, Κ. Παναγοπούλου, Η. Παρτσακουλάκη, Γ. Παυριανός, Κ. Περρή, Κ. Ρήγος, Ζ. Σφυρή, Σ. Τριανταφύλλου, Ευ. Τσαβδάρη, Γ. Τσάκαλος, Σ. Τσιτσόπουλος, Δ. Φύσσας, Σ. Χαραμή, Λ. Χουρμούζη

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

Ατελιέ Μορφούλα Βογιατζόγλου, Sotos Anagnos
Εικονογραφήσεις Θεοδωρή Μπαργιώτας,
Β. Γκογκτζιλιάς, art@athensvoice.gr
Φωτό: Θανάσης Καρατζάς, Τάσος Βρεττός,
Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης,
Βαγγέλης Τάτσος, Ραφαήλ Φωτόπουλος

Group Advertising Manager
Αναστασία Μπαφούνη, anastasia@athensvoice.gr
Advertising Manager
Βίκυ Καλαντζή

Υπεύθυνη Direct Market Βούλα Καραβαγγέλη
Direct Market Θεοδώρα Θεμελή, Ρούλα Μαντή
Υποδοχή Διαφήμισης Μαρία Αυγερινού
marketing@athensvoice.gr
Ροή Διαφήμισης Web Έφη Ορφανάκου
efiorfanakou@athensvoice.gr

Διεύθυνση Λογιστηρίου Έφη Μούρτζη
Λογιστήριο Ουρανία Μιχάλη,
Μαρία Καραχοντζίτη, Γιώργος Ανθης

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

Athens Voice S.A.
Χαρ. Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα
Σύνταξη: 210 3617.360, 3617.369
fax: 210 3632.317
Διαφημιστικό: 210 3617.530, fax: 210 3617.310
Αγγελίες: 210 3617. 369
Λογιστήριο: 210 3617. 170

www.athensvoice.gr

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

Κωδικός εντύπου: 7021
ISSN 1790-6164

ATHENS!

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



ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα φωτογραφίζει ο **Αθηναγόρας Κωστάκος**. Ο εξαιρετικός σεφ, πολυβραβευμένος για την επίδρασή του πάνω στην εξέλιξη της ελληνικής κουζίνας, επιμελείται το μενού του Bill & Coο στη Μύκονο, ενώ με την εταιρεία του Smart Spoon κάνει consulting σε πολλά γνωστά εστιατόρια. Θα μπορούσε όμως να είναι και εξαιρετικός φωτογράφος μια και έχει ο ίδιος απαθανατίσει το πιάτο «Γαύρος σε μαρινάδα από γλυκά μπαχαρικά –αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλα, γλυκιά πάπρικα–, με κόλιαντρο και τσίλι», που μας άρεσε τόσο πολύ και το κάναμε εξώφυλλο.

Κινηματογράφος
Ιούνιος 7

FLIX IT
στη Στέγη

The Endless Summer

του Bruce Brown



ONASSIS
ΣΤΕΓΗ



Μετά το τέλος της ταινίας,
πάρτι στην ταράτσα της Στέγης
με Pory's Gourmet Popcorn,
μπίρα Fischer και dj-set.

Χορηγός:

Fischer
PILSENER BEER

FLIX
FLIX.GR

Εισιτήρια: 5€

sgt.gr/cinema

Ταμπέλα:

«Να είναι οι μέρες μας γαμάτες, σαν τηγανιτές πατάτες».

(Στο Burger Festival, Τεχνόπολη, Κυριακή πρωί)

Ζευγάρι 25άρηδων μαλώνει σε café. Αυτός είναι θυμωμένος επειδή εκείνη δεν διάβασε. Εκείνη δικαιολογείται:

«Αφού είχα πει τρεις μπίρες μέσα σε μισή ώρα, πώς να μην κοιμηθώ. Τα μάτια μου κλείνανε...»

(Πατριάρχου Ιωακείμ, Δευτέρα πρωί)

Το ίδιο ζευγάρι συνεχίζει τον καβγά.

Εκείνος: **Κι εμένα γιατί με ξυπνουνες;**

Εκείνη: **Κατάλαβα ότι κάποια μαλακία έκανες και ήθελα να σου την πω.**

Και σκόνη στα γέλια.

Μπροστά σε θεμέλια οικοδομής στέκονται δύο άντρες. Ο ένας φωτογραφίζει και ο άλλος λέει:

«...κάποτε φωτογραφίζαμε τα πολύτιμα και σπάνια αρχαία μας όταν τα ανακαλύπταμε. Τώρα οι Έλληνες φωτογραφίζουν τα θεμέλια των οικοδομών που σπανίζουν πλέον, με τη σειρά τους...»

(Αγία Παρασκευή, Πέμπτη πρωί)

«Εμένα μ' αρέσουν οι μπάμιες. Απλώς δεν μου αρέσει η υφή τους, Τρώω μόνο τα καπελάκια».

(Κορίτσια συζητούν σε café, Εξάρχεια, Τρίτη πρωί)

«Φτιάξου λίγο παιδάκι μου, πώς βγήκες έτσι έξω; Βάζεις λίγο κραγιόν και νομίζεις ότι κάτι έκανες».

(Μάνα γκρινιάζει σε ασημένια, 16χρονη κόρη, Λεωφόρος Κηφισίας, απόγευμα Κυριακής)

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΝΕΣ

→ panikoval500@gmail.com

Η Εθνική Τράπεζα τιμάει 15 νέους καλλιτέχνες

Μετά από καλλιτεχνικό διαγωνισμό η Εθνική Τράπεζα αγόρασε τα έργα 15 ελλήνων καλλιτεχνών, που θα εκτεθούν στην αίθουσα του παλιού Χρηματιστηρίου, στην οδό Σοφοκλέους.

Ο διαγωνισμός, στον οποίο συμμετείχαν 950 καλλιτέχνες, διοργανώθηκε με αφορμή τα 175 χρόνια της ίδρυσης της Εθνικής Τράπεζας, και τα 15 έργα θα εμπλουτίσουν την καλλιτεχνική συλλογή της.

Την Πέμπτη 1/6, ημερομηνία των εγκαινίων, θα πραγματοποιηθεί και η εκδήλωση επιβράβευσης των 15 καλλιτεχνών.

Σίγουρα αυτή η κίνηση –και η έκθεση– είναι μια καλή απόδειξη στήριξης και ενθάρρυνσης της νέας δημιουργίας. Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 30/6.



ΟΡΕΣΤΗΣ ΑΝΔΡΕΑΔΑΚΗΣ

Επιμέλεια: Πάννης Νένες

Πώς βρεθήκατε στην Αθήνα;

Ήρθα στην Αθήνα στα μέσα της δεκαετίας του '80 για να σπουδάσω σινεμά στη σχολή Σταυράκου. Ήταν η μόνη σχολή που υπήρχε τότε και η Αθήνα ζούσε τα πρώτα χρόνια της πασοκικής της αθωότητας. Αμέσως μετά μας πήρε και μας σήκωσε.

Τα 3 πράγματα που σας αρέσουν περισσότερο στην πόλη...

Οι street artists που μεταμορφώνουν τους τοίχους σε μια τεράστια εναλλακτική έκθεση, οι ηλικιωμένες κυρίες –οι οποίες καμιά φορά συνοδεύονται από κάτι απρόσμενα όμορφα κορίτσια– που ταΐζουν τα βράδια τις αδέσποτες γάτες και οι νεραντζιές που μυρίζουν άνοιξη.

Η πρώτη δουλειά που κάνατε στην Αθήνα;

Μοίραζα διαφημιστικά φυλλάδια στις στάσεις των λεωφορείων. Η αμοιβή μου έφτανε ίσα-ίσα για δύο σουβλάκια κάθε μέρα.

Το πρώτο σας διαμέρισμα στην Αθήνα;

Ήταν μια σκοτεινή εσωτερική γκαρσονιέρα στη Χαριλάου Τρικούπη και Διδότου στα Εξάρχεια, απέναντι από τα γραφεία του ΠΑΣΟΚ. Αυτοί ήταν και οι πρώτοι γείτονές μου. Ποτέ δεν είχα και πολλές σχέσεις μαζί τους.

Ποιο είναι το (ελληνικό, παλιό ή καινούργιο) γκρουπ που δικαιούται να γράψει το σάουντρακ της Αθήνας;

Οι Keep Shelly In Athens έχουν ήδη εξαιρετικά τραγούδια που θα μπορούσαν να είναι το soundtrack της πόλης. Αν είχα τη δυνατότητα ωστόσο, θα ήθελα να παραγγείλω ένα αθηναϊκό soundtrack από τους Pulpr.

Πού ζείτε τώρα;

Έχω μείνει στα Εξάρχεια κι έχω περάσει υπέροχα σε διάφορα σπίτια που έμεινα στη Νεάπολη, στου Γκούζη και στο Παλιό Ψυχικό. Τον τελευταίο καιρό η αθηναϊκή μου βάση είναι η γειτονιά του Λαϊκού Νοσοκομείου, ακριβώς στα σύνορα Γουδί-Ζωγράφου. Πηγαίνω όμως πολύ συχνά στη Θεσσαλονίκη.

Το αγαπημένο σας εστιατόριο στην Αθήνα;

Το Άμα Λάχει στα Εξάρχεια, στην Καλλιδρομίου (κυρίως η αυλή του το καλοκαίρι), το Κοί στο Σύνταγμα και ο Θαλασσινός στις Τζιτζιφιές. Υπάρχει βέβαια πάντα και η Ράτκα... λεφτά όμως δεν υπάρχουν πια για να την πληρώσεις.

Το αγαπημένο σας αθηναϊκό σινεμά;

Το Αττικόν και ο Απόλλων. Από τότε που κάπνισα σκοτεινίασε όλη η Σταδίου. Όταν πρόκειται να πάω σινεμά επιλέγω είτε τον αζεπέραστο και με τις τέλειες συνθήκες Δαναό στους Αμπελόκηπους είτε το κλασικό Ιντεάλ στην Πανεπιστημίου.

Ο Ορ. Αν. είναι ο Καλλιτεχνικός Διευθυντής του Διεθνούς Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης και του Φεστιβάλ Ντοκιμαντέρ Θεσσαλονίκης.

Info~DIET

Της ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ



ΕΥΘΥΜΗΣ ΦΙΛΙΠΠΟΥ

Το αστέρι της υπόθεσης (μοιράστηκε με τον Λάνθιμο το βραβείο σεναρίου στις φετινές Κάννες)

ΑΓΓΟΥΡΑΚΙΑ

Ναι, ξέρω, τα τρώμε όλο το χρόνο ως χώρα, αλλά αυτή την εποχή προτιμήστε τα, είναι φρέσκα και δροσερά, γεμάτα βιταμίνες. Σε όλες τις λαϊκές αγορές.

ΕΘΝΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

Ανοίγει στον πολίτη και τον πολιτισμό με 15 δωρεάν εκδηλώσεις. Μουσική, ξεναγήσεις, παιχνίδια για τα παιδιά, δράσεις που θα κρατήσουν όλο τον Ιούλιο και θα του ξαναδώσουν μια κάποια ζωή.

TERRA NATION

Δεν έχω καταλάβει αν είναι ελληνική ή όχι, πάντως είναι η εταιρεία που φτιάχνει τα πιο καλαίσθητα είδη παραλίας. Τσάντες, ομπρέλες, σκηνές, ακόμα και μανταλάκια τρομερά ντιζαϊνάτα για να στερεώνεις την πετσέτα σου (μια χάλια συνήθεια εδώ που τα λέμε). Τα βρήκα στο Notos Galleries της πλατείας Κοτζιά και κόλλησα.

ΑΚΟΥΣΤΗΚΕ

-Πότε φεύγετε για διακοπές;
-Όταν κλείσει το σουβλατζίδικο.

ΤΕΛΗ ΜΑΪΟΥ

Στη Γερμανία 35 βαθμοί και στην Ελλάδα 20. Κάποιος μας πήρε αυτά που μαθαίναμε στην Πατριδογνωσία.

ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ

Για όσους ψάχνετε για Primavera φεστιβάλ στη Βαρκελώνη, κυκλοφορούν στην πιάτσα προς 160 ευρώ το ένα.

ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ «ΜΠΛΕ ΦΑΛΛΑΙΝΑ»

Πιο σωστό θα ήταν να μην αφήνουν οι γονείς τα παιδιά πεταμένα μπροστά στις οθόνες. Οι μπλε φάλαινες υπήρχαν πάντα.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΑΛΑΦΑΣ

«Λες να είμαι καμιά Λουλού; Εγώ είμαι του γιαπιού» δήλωσε ο υφυπουργός Μεταναστευτικής Πολιτικής στην εκπομπή του Πύργου Αυτιά, του οποίου τα αυτιά παραδόξως παραμένουν ακόμα στη θέση τους.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΦΙΛΙΠΠΑΚΗΣ

Δεν έχω ακούσει ακόμα κάτι για διαγραφή.

ΑΝΤ 1

Πού είσαι νιώπη που 'δειχνες πως θα γινόμουν άλλος...

ΚΑΡΒΕΛΑΣ

Μέχρι και ο Φουρθιώτης τον έφτυσε! Η εκδίκηση της γυφτιάς.



Του... αλωνιού και του σαλονιού

Με τα All Star είχα ερώτα από την εφηβεία. Η αλήθεια είναι ότι στο σχολείο ήταν μεγάλη τάση. Τα φορούσαμε όλοι και νιώθαμε σούπερ «cool» ακόμα και αν από πάνω ήμασταν ντυμένοι με αυτές τις φόρμες που έχουν το λάστιχο στον αστράγαλο – στιλιστικό έγκλημα κατά την άποψή μου. Αλλά τότε δεν έδινα σημασία στο ντύσιμό μου, ήθελα απλώς να νιώθω άνετα. Έκτοτε μεγαλώνοντας τα φορούσα παντού: το χειμώνα ακόμα και αν έβρεχε, το καλοκαίρι από τις βόλτες μέχρι την παραλία. Βλέπετε, δεν έχω και πατουςακι όπως της Σταχτοπούτας, 41 φοράω, και έτσι απεχθάνομαι τα ανοιχτά πέδιλα τα οποία αφήνουν ελεύθερα τα δάχτυλα των ποδιών να σκουπίζουν τα πεζοδρόμια της Κολοκοτρώνη και της Αθηνάς...

Σήμερα τα χρησιμοποιώ στις συναυλίες μου πολύ: τα συνδυάζω με δερμάτινο και σακάκι ή μια μακριά καλή φούστα και ένα απλό top. Στο Μέγαρο Μουσικής που είχα κάνει συναυλία, για παράδειγμα, είχα βάλει τα γκρι σταράκια μου με μια στενή μαύρη φούστα και ένα t-shirt. Τα ίδια αυτά, τα γκρι, έχουν περάσει όμως και χειρότερα, τα καπμένα! Πριν μερικούς μήνες, θυμάμαι, γύριζα το βίντεο κλιπ του τραγουδιού μου «Drown Out the Light» στην αγγλική επαρχία. Για τις ανάγκες των γυρισμάτων έπρεπε να μπω στην παγωμένη λίμνη του Suffolk φορώντας ένα ωραίο κόκκινο φόρεμα και να προχωρήσω με «χάρη», όπως μου ζητούσε ο σκηνοθέτης. Προσπαθούσα, αλλά κάτω από το νερό υπήρχε πηχτή λάσπη και ατελείωτα κλαδιά. Πάσχιζα να τα ξεκολλήσω από το βάλτο για να κάνω το επόμενο βήμα! Αυτά τα παπούτσια πάντα με βγάζουν ασπροπρόσωπη, ίσως γιατί είναι σαν και μένα, «του αλωνιού και του σαλονιού».

Κι όταν λέω «σαλονιού», το εννοώ. Αξέχαστο θα μου μείνει ένα πολύ «comme il faut» πάρτι στο Λονδίνο. Ήμουν στο στούντιο όλη μέρα, όταν το απόγευμα μου έστειλε ένας φίλος μήνυμα να πάω μαζί του σε ένα πάρτι γενεθλίων στο μπαρ ενός καλού ξενοδοχείου στο Chelsea. Καθώς θα τελείωνα αργά την ηχογράφηση και δεν προλάβαινα να πάω να αλλάξω, εμφανίστηκα φορώντας ένα δερμάτινο παντελόνι, ένα άσπρο πουκάμισο και μαύρα All Star μποτάκια με καρφιά. Μόλις έφτασα στο πάρτι είδα γύρω μου άντρες με σακάκια ή και κοστούμια και κοπέλες με στενά μίνι φορέματα και φυσικά γόβες ή πέδιλα με ψηλά τακούνια! Εννοείται, δεν πτοήθηκα καθόλου. Πήγα στο μπαρ, πήρα ποτό και άρχισα να χαιρετώ όλο τον κόσμο. Μέχρι το τέλος της βραδιάς υπολογίζω ότι μου είχαν κάνει κομπλιμέντα για τα παπούτσια μου τουλάχιστον 25 άνθρωποι. Άντρες και γυναίκες μου έλεγαν «where did you get the shoes?», «we LOVE your shoes», «I love your look»!

Η Angelika Dusk θα ανοίξει τη συναυλία των LP-MONOPHONICS-LOLA MARSH (12/7) και των Kaleo (14/7 Αθήνα & 25/7 Θεσσαλονίκη) ενώ θα συμμετέχει και σε μουσικά φεστιβάλ ανά την Ελλάδα. Μόλις κυκλοφόρησε το νέο της single «Catfight» από το επερχόμενο άλμπουμ της.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ & ΑΝΘΡΩΠΙΝΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Τεχνικές και μυστικά



10/6/17 | 15:00 - 20:00

ΔΗΜΟΦΩΝΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΗΛΕΦΩΝΙΑ 774

Τα "πώς;" και τα "γιατί;" που καταστρέφουν την επικοινωνία

• Σε αναζήτηση του "φταίχτη"

• Τα όρια του άλλου: ελευθερία και ασυδοσία

• Πίσω από κλειστές πόρτες

• Σχέσεις στον εργασιακό χώρο:
τα εμπόδια στην παραγωγικότητα



Κυρίτθου Λουκάρεως 6, Λυκαβηττός
Τηλ.: 213 030 2423
www.nefeli-cult.gr | Νεφέλη - Culture

ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ

Της ΜΑΝΙΝΑΣ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ

ΑΠΟΨΕ ΔΙΑΣΚΕΔΑΖΟΥΜΕ

Δύο πολύ καλές τραγουδίστριες κι ένα stand-up comedy show που τα σπάει

Όπως πολύς κόσμος, έτσι κι εγώ θα ήθελα να ήμουν τραγουδίστρια... αλλά ενώ τραγουδάω (μόνο στα παιδιά μου: αιχμάλωτο ακροατήριο, κανονικά) δεν θα σήκωνα με τίποτε το στρες του να στέκεσαι μπροστά σε πολύ κόσμο που επίσης θα ήθελε να ήταν τραγουδίστρια, και να προσπαθείς να θυμηθείς τα λόγια εκατό ή χιλίων τραγουδιών με έναν προβολέα στο κούτελο. Οι φίλες τραγουδίστριες μου λένε ότι αυτό δεν είναι το δύσκολο, το δύσκολο είναι, άξιουαλι, να τραγουδήσεις – σωστά, αρμονικά, και κυρίως αστρεσάριστα, ώστε να περάσει καλά ο πολύς κόσμος που ευελπιστείς ότι ήρθε να σε ακούσει, άσχετα αν ήθελε ή δεν ήθελε να γίνει τραγουδίστρια.

Ναι, είναι ασύνταχτος ο κόσμος με την τραγουδίστρια αλλά εκφράζει ακριβώς αυτό που θέλω να πω: τη γνωρίζω τη σωστή σύνταξη, όπως και τις κατάλληλες ελληνικές λέξεις, απλώς ΟΛΕΣ οι λέξεις είναι για να εξυπηρετούν την επικοινωνία και όχι για να δείχνουμε πόσο καλά τις ξέρουμε. Τέλος, έχω φίλες τραγουδίστριες, περισσότερες από δύο, οι οποίες θα μας απασχολήσουν εδώ.

Η **Άρτεμις Ματαφιά** λοιπόν ήτανε στο live «*Παλιές καταπακτές*» (αφιέρωμα στα τραγούδια των **Μπάμπη Τσέρτου - Νότη Μαυρουδή**) στην Ηλιούπολη, έβγαλε καινούργιο, ωραίο τραγούδι («*Ακου όνειρο που είδα*»), και τραγουδάει στον Ιανό στις 9/6 σε ένα προσωπικό της live. Την έχω ακούσει την Άρτεμη να ερμηνεύει

ελληνικά τραγούδια κάθε είδους, από λαϊκά μέχρι Νέο Κύμα, από κλασικά μέχρι μοντέρνα, κι αυτή τη φορά θα τραγουδήσει «αγαπημένα της τραγούδια, έντεχνα, jazz, παραδοσιακά, κάποια ρεμπέτικα, διασκευασμένα όλα, με συνοδεία μια κιθάρα κι ένα βιολί». Ο χώρος, το πατάρι του **Ιανού**, είναι κλασικός, ό,τι χρειάζεται για την περίπτωση, και η φωνή της Άρτεμιδος γοητευτική. Ζεστή; Ταξιδευτική; Όλα αυτά μαζί και κάτι παραπάνω.

Πού όμως τώρα... κολλάει λίγο το σύστημα: τα ίδια θα έλεγα και για την **Κλεονίκη Δεμίρη** (φωτό), άλλου τύπου τραγουδίστρια με «οπερατική» φωνή, κελαρυστή, με αδυναμία στο τάνγκο και στο τραγούδι-χωρίς-σύνορα, κάπως σαν το continental breakfast, αλλά με στίχους-μουσική-φωνάρα. Η Κλεονίκη τραγουδάει σε όλη την Ελλάδα φέτος το καλοκαίρι – στις 23/6 εμφανίζεται στην Καλλιθέα και από κει και



Facebook
Kleoniki Demiri

Facebook
Artemis Matafia

Ιανός, Σταδίου
24, 2103217917

Τριανόν, Κο-
δριγκτώνος 21 &
Πατισίων 101,
2108215469

Murumuru
οπτικά καλλυ-
ντικά, facebook
(Murumuru),
2106911190,
6948821244

πέρα, γυρίζει όλα τα νησιά/παραθαλάσσια-και-μη μέρη της πατρίδας μας: Χανιά, Ρέθυμνο, Κέρκυρα, Σάμο, Κω, Άνδρο, Στυλίδες... για μια σειρά από live εμφανίσεις, κάποιες με τραγούδια από τον ελληνικό και ξένο κινηματογράφο, άλλες ως «μεγάλη καλοκαιρινή μιλόνγκα σε συνεργασία με τους **Tangaro Quintet**» που ολοκληρώνεται τέλος φθινοπώρου μετά από εκατοστή συναυλίες.

Θα πείτε, μα δεν είναι καλές η **Ελεονώρα Ζουγανέλη**, η **Νατάσσα Μφοφίλιου**, η **Ντέμυ**, τόσες άλλες τραγουδίστριες που επίσης δίνουν συναυλίες...; Και θα απαντήσω ότι είναι κα-τα-πλη-κτι-κές, ΑΛΛΑ έχουσε ήδη πολύ Πρες – συνεντεύξεις, παρουσιάσεις, αφίσες, δόξα σοι ο θεός σκίζουσε τα κορίτσια. Ακόμα και η **Μαρίνα Σάττα** που τη «*Μάντισσα*» της την έχουσε δει πέντε εκατομμύρια άνθρωποι, νομίζω είναι κομπλέ από δημοσιότητα, θα έχει ήδη φτάσει τα πενήντη εκατομμύρια όσο μιλάμε. Πολύς κόσμος.

Στο μεταξύ και άσχετα εντελώς με τις τραγουδίστριες για να αλλάξουμε θέμα με την ευκαιρία, ο **Χριστόφορος Ζαραλίκος** («ο καλύτερος stand-up comedian σύμφωνα με την έγκυρη γνώμη της μάνας του, και όποιος διαφωνεί να πάει να της το πει»), ο Χρις λοιπόν εμφανίζεται στο ανακαινισμένο «**Τριανόν**» όλες τις Πέμπτες του Ιουνίου με ένα πρόγραμμα σούπερ αστειό, πολιτική σάτιρα διαφορετική από τις συνηθισμένες, και ενέργεια που του τρέχει από τα μπατζάκια. Το «**Τριανόν**» είναι κούκλα, θερινό, με δροσερά τραπέζια-έξω, ιστορικό ως παλιός κινηματογράφος αλλά ταυτόχρονα και, ερμ, hip. Ταιριάζει γάντι δηλαδή με το πρόγραμμα/σούου του Χριστόφορου.

Τέλος, επειδή σήμερα είναι πολυσυλλεκτική η στήλη, μια μαμά από το δημόσιο σχολείο που πάνε τα μισά παιδιά μου, η **Άννα Μελίτη**, φτιάχνει στην κουζίνα της υπέροχα, αγνά και ευωδιαστά καλλυντικά: η φίρμα της λέγεται «**Murumuru**» και περιλαμβάνει αρωματικά body butter, body lotion, scrub, αφρόλουτρα και κρέμες προσώπου. Όλα είναι φτιαγμένα με σπιτικές συνταγές, χωρίς χημικά – η λωσιόν σώματος μοσχοβολάει για ώρες, λες και φοράς (ακριβή) κολόνια. Εμπιστεύομαι πολύ τα σπιτικά καλλυντικά, μια και καμιά μαμά ή μη-μαμά δεν χρησιμοποιεί καλιαρντά συστατικά στην κουζίνα της, πόσο μάλλον κάποια καλλυντικο-δημιουργός. Εμπιστεύομαι και τις τραγουδίστριες που θα πρέπει να αγχώνουνται, («τι να φορέσω, Παναγία μου;») πριν βγούνε στη σκηνή, πόσο μάλλον επί της ουσίας («αμάν μη ξεχάσω κανα ρεφρέν και με κυνηγάει ο καλλιτέχνης!»). Και ο κόσμος, που θα ήθελε να ήταν καλλιτέχνης αλλά δεν του βγήκε, παίρνει ανάποδες όταν το άτομο στη σκηνή χάνει ροδέλες... οπότε εύχομαι σε όλες τις τραγουδίστριες, φίλες και μη, να βρίσκουσε πάντοτε τι να φορέσουν και να μην τους ξεφεύγει ποτέ ούτε λέξη. Για να είναι ευχαριστημένος ο κόσμος που φοφάει να ήταν στο πάλκο, βασικά. **Α**

ΤΑ TWEETS ΤΟΥ FORREST GUMP

Από τον ΝΙΚΟ ΖΑΧΑΡΙΑΔΗ

(Μέλος του συλλόγου για αύξηση της ποσότητας της κέτσαπ στις ατομικές μερίδες των Fast Food)



ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΣΥΝΘΗΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΤΗΣ ΕΣΗΕΑ

Ο Γιώργος Φιλιππάκης πήρε απόσταση από αυτά που έγραψε στο Facebook για τον πρώην πρωθυπουργό Λουκά Παπαδήμο πριν υποστηρίξει τελικά ότι δεν έχει ευθύνη για αυτά επειδή δεν θεωρούνται δημόσια. Λίγο αργότερα, ο δημοσιογράφος Γιώργος Καραμέρος που έγραψε στο Twitter «Ο μέγας Κωνσταντίνος Μπιστοτάκης κατόρθωσε στο θάνατό του να τον υμνούν περισσότερο η διαπλοκή & τα χαμαιτυπεία (δικοί του όροι)», είπε ότι το tweet του παρερμηνεύθηκε χυδαία. Ήταν προφανές λοιπόν ότι το ρητό στην κεντρική αίθουσα της ΕΣΗΕΑ έπρεπε να αλλάξει.

Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

•Αφού σύμφωνα με τον πρωθυπουργό ο «βαρύς χειμώνας» ήταν εκείνος που έφερε την αύξηση στους λογαριασμούς του ρεύματος (σ.σ. και όχι οι παράλληλες χρεώσεις), λογικά δεν θα πρέπει να περιμένουμε κι άλλες αυξήσεις αν έχουμε ιδιαίτερα θερμό καλοκαίρι;

Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ ΝΟ 2

•Οι πλούσιοι αντιεμβολιαστές δέχονται το υπηρέτικό προσωπικό του σπιτιού τους που προέρχεται από ξένες χώρες να μην έχει εμβολιαστεί;

Η (ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ) ΑΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ ΝΟ 3

•Τι ακριβώς κάνει ένας «ειδικός γραμματέας της ΕΣΗΕΑ», εκτός από το να μην είναι «γενικός»;

ΘΑ ΕΠΡΕΠΕ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΙΑ ΛΕΞΗ ΓΙΑ...

«Φορτικλίση» Η κλίση του σώματος προκειμένου να καταφέρεις να μιλήσεις σε ένα κινητό τηλέφωνο με μικρό καλώδιο φορτιστή που εκκίνη τη στιγμή είναι στην πρίζα.

Δηλαδή, ο Γιώργος Φιλιππάκης στην αρχή έγραψε ότι τον συνέλαβαν, μετά γνωστοποίησε ότι διέφυγε, στη συνέχεια είπε ότι χάκαραν το λογαριασμό του και τελικά είπε ότι έγραψε ότι έγραψε αλλά δεν τον ενοχοποιεί αυτό γιατί το Facebook δεν είναι δημόσιος λόγος.

● Το αστείο δεν είναι ότι η αντίδρασή του θυμίζει τον πρόεδρο του Εδεσσαϊκού. Ούτε ότι εκείνος μπορεί να κάνει μια χαρά τη δουλειά του χρησιμοποιώντας το δημόσιο λόγο των άλλων μέσω social media. Αλλά όταν πρόκειται για τον δικό του λόγο τον θεωρεί ιδιωτικό.

● Το αστείο είναι κυρίως ότι ο συγκεκριμένος, που δεν κατάφερε τελικά να μας μεταδώσει ούτε μια αξιόπιστη πληροφορία σχετικά με τη δίωξή του, είναι δημοσιογράφος.

Πρέπει πάντως να είναι μεγάλο σοκ για τον πρωθυπουργό να ανακαλύπτει ότι τις τσαμπουκαλίδικες δηλώσεις που κάνει στις κοινοβουλευτικές ομάδες για το χρέος, τις ακούν εκτός από τους βουλευτές του και οι «έξω».

Το κύριο επιχείρημα των οπαδών του Ιβάν Σαββίδη είναι ότι όσοι των κατηγορούν για διαπλοκή ξεχνούν τους προέδρους των ομάδων της Αθήνας που «λύνουν και δένουν»...

● Συμπέρασμα: Το πρόβλημά τους δεν είναι η ανομία. Το πραγματικό τους πρόβλημα είναι ότι δεν συμμετέχουν κι εκείνοι.

Το πρόβλημα με τις διαρκείς αθωώσεις του Ανδρέα Γεωργίου της ΕΛΣΤΑΤ είναι ότι αν αυτός τελικά δεν φταίει, τότε κάποιος άλλος πρέπει να ευθύνεται. Όμως όταν έχεις βασίσει την ύπαρξή σου στη «χρυσή εφεδρεία» του Κώστα Καραμανλή δεν μπορείς να παραδεχτείς ότι φταίει αυτός και αρνείσαι να δεχθείς την

πραγματικότητα.

Οπότε μέχρι να καταδικαστεί ο Ανδρέας Γεωργίου δεν θα σταματήσουν να του γίνονται διώξεις. Και να αθώνεται, αφού η πραγματικότητα έχει διαφορετική γνώμη. Διότι η πραγματικότητα δεν γίνεται να δικαιώσει όσους νομίζουν πως μπορούν να ξεδεύεις επ' άπειρον, να δίνεις πρόωρες συντάξεις και να διορίζεις ό,τι κινείται και κολυμπάει εκτός ΑΣΕΠ εκτινάσσοντας το έλλειμμα και στη συνέχεια να φταίνε τα στοιχεία και όχι εσύ.

Συνεπώς οι λύσεις είναι δύο: Είτε να διωχθεί κάποιος άλλος Γεωργίου με το επιχείρημα ότι δεν έκανε τίποτα (έτσι γενικά)... ..είτε να βγει ένας νόμος που να ορίζει πως όσοι έχουν μικρό όνομα που αρχίζει από άλφα και το επίθετό τους αρχίζει από «Γεω» και τελειώνει σε «-γίου», είναι εξ ορισμού ένοχοι.

Μετά τη δήλωση του πρωθυπουργού «λύση να είναι κι όποτε θέλει ας είναι» για το χρέος, στην επόμενη αναδίπλωση της κυβέρνησης δεν θα έρεπε να περιμένουμε το «αν (σ.σ.: η λύση για το χρέος) είναι να 'ρθει θε να ρθεί, αλλιώς θα προσπεράσει»;

Όλα αυτά τα τρολς που έχουν δουλειά να εύχονται «ψόφα», όταν συνταξιοδοτηθούν θα εύχονται «ζήσε»;

Και τώρα, ενός λεπτού σιγή για όσους στέλνουν εκρηκτικούς φακέλους στους πολιτικούς και ξαφνικά έχουν ένα δημοσιογράφο τύπου Φιλιππάκη, όχι μόνο να κάνει καριέρα στην πλάτη τους, αλλά να καρφώνει και τους επόμενους στόχους τους.

η ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ της εβδομάδας

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Δημήτρης Παπαδημούλης «Να σπκώσει ο Κυριακός Μπιστοτάκης το τηλέφωνο και να πάρει Μέρκελ - Σόμπιλε ώστε να ανοίξει ο δρόμος για Συμβούλιο πολιτικών αρχηγών»

Μετάφραση Πού ακούστηκε ο αρχηγός της αντιπολίτευσης να μη βοηθάει την κυβέρνηση που τον αποκαλεί «τρόικα εσωτερικού»;



ΑΠΑΘΡΩΠΗ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ
Τηλεσκοποθέτης της εκπομπής Star Academy την ώρα του καυγά Φουρθιώτη-Καρβέλα

Το δικό μου το παιδί

Πιο παλιά, όταν δεν υπήρχαν smartphones, η αναμονή ήταν πιο δύσκολη. Μετρούσες τις πλάκες στο πεζοδρόμιο. Παρατηρούσες μια πασχαλίτσα επάνω στο δάχτυλό σου. Κοιτούσες τις αντανάκλασεις του ήλιου στο νύχι σου. Χάζευες την κυρία με τη λαχανί βερμούδα. Γερμένη πάνω στα κάγκελα, με μία έκφραση πόνου, σχεδόν διπλωμένη στα δύο. Μην ήταν βαρύς ο φραπές ή είναι η αγωνία που πάει να την κόψει στα δύο; Ένας παππούς που χτυπάει, με τη διπλωμένη εφημερίδα, το γυμνό του γόνατο, κάτω από τη χακί βερμούδα, πάνω από το καφέ πέδιλο. Έξω από το εξεταστικό κέντρο. Μέσα έχει Πανελλήνιες. Γελούσα με το θέαμα. Φέτος δεν σηκώνω μαλακίες. Δίνει ο γιος μου. Και να εγώ, να ρε φίλε, εγώ, ο και καλά μοντέρνος μπαμπάς, δεν θέλω, απλώς, να πάω έξω από το σχολείο. Θέλω να μπω και μέσα, ει δυνατόν στη Νέα Ελληνική Γλώσσα (πώς διάολο λένε τώρα την Έκθεση;) να κάτσω να γράψω εγώ. Πιστεύω, αφελώς, ότι έχω καλύτερες πιθανότητες από τον μικρό. Όμως το σύστημα είναι άδικο και δεν επιτρέπει στο γονιό να συμπαρασταθεί, όπως πρέπει, στο σπλάκνο του. Σκέφτομαι, λοιπόν, να σταθώ έξω από το εξεταστικό κέντρο και, σαν Σομαλός στην Πατρίσιον, να απλώσω την πραμάτεια μου μπροστά στα κάγκελα. Θα τα βγάλω όλα όμως. Θα κυκλώσω το τετράγωνο. Την πρώτη γαμημένη μέρα στα προνήπια, τότε που είπα ότι όλα αυτά θα τελειώσουν το 2017 που είναι ένας αιώνας μακριά. Το αναγνωστικό που δεν είχε ούτε Λόλα, ούτε καν ένα μήλο. Τη σκρόφα την Προπαιδεία που με έβγαζε φουρκισμένο στο μπαλκόνι για τσιγάρο. Την Καλλιγραφία, αυτή την κακιασμένη που δεν μας έκατσε ποτέ. Και το Lower και το Proficiency και τα φροντιστήρια και τις εκδρομές και τους βαθμούς και το «Κοιτάzte να σας πω, κύριε Γιαννακίδη» της καθηγήτριας. Όλα αυτά θέλω να τα απλώσω έξω από το εξεταστικό κέντρο. Και θα τα συνοδεύσω με κοτομπουκιές πανέ, με πλαστικές προτηγανισμένες πατάτες και πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό.

Το 2050, λένε οι προβλέψεις, οι άνθρωποι θα ανταγωνίζονται αλγόριθμους και ρομπότ. Αυτό μου είναι ελαφρώς αδιάφορο. Όπως και να έχει, εγώ θα έχω περιέλθει στην αρμοδιότητα του κηπουρού. Είτε ζωντανός, ως φυτό, είτε νεκρός, ως λίπασμα. Ο γιος μου γεννήθηκε το 1999, είναι μιλένιαλ. Το 2050 θα είναι μεσήλικας. Το παλικάρι προσπαθεί να περάσει Πάντειο. Ανάθεμά με αν αυτά που θέλει να σπουδάσει θα έχουν κάποιο πρακτικό αντίκρισμα στην αγορά εργασίας στα μέσα του αιώνα. Διεθνείς και Ευρωπαϊκές Σπουδές, my ass! Σε έναν κόσμο που βγάξει Τραμπ, δεν είσαι σίγουρος ότι θα υπάρχει ούτε το Διεθνές, ούτε, βέβαια, το Ευρωπαϊκό. Η αγορά, λέει, το 2050 θα έχει πολύ μεγάλη ζήτηση για σχεδιαστές κόσμων εικονικής πραγματικότητας. Θα μπορούσε, ασφαλώς, το παιδί να γίνει πετυχημένος παρασκευαστής και dealer παραισθησιογόνων. Θα μου έφευγε και το άγχος αφού το δικό μου το παιδί θα έριχνε τα καπάκια στα ποτά των άλλων. Όμως δεν είναι μία καλή και λογική λύση. Αν δεν είχε πέσει κρίση, φέσια στη δουλειά και πλιάτσικο από την Εφορία, θα το πήγαινα στο αεροδρόμιο, θα τον φιλούσα στο μέτωπο και με μία καρπαζιά θα του έλεγα να ξεχάσει τα πάντα από τη χώρα, εκτός από τον μπαμπά του. Αλλά δεν μπορώ, ο ανάξιος, να το κάνω αυτό. Έτσι θα μπει και αυτός πάνω στον ιμάντα, όπως και οι περισσότεροι της γενιάς του. Όπως μπήκα και εγώ, δηλαδή. Και εδώ το πρόβλημα γίνεται και δικό σας. Διότι στέλνουμε και τη γενιά των μιλένιαλς να πάει από εκεί που πήγαν και οι άλλες. Να γίνει κάτι σαν και εμάς, ενώ πρέπει να γίνει κάτι εντελώς διαφορετικό. Αυτό θα μεγαλώσει την απόστασή μας, τεχνολογική, οικονομική και κοινωνική, από τους άλλους της Δύσης. Και φοβάμαι ότι οι δικοί μας μιλένιαλς είναι οι μεγάλοι χαμένοι της κρίσης. Και είναι κρίμα. Δεν ξέρω για τα άλλα τα παιδιά, αλλά το δικό μου είναι καλό, έξυπνο και έχει πάρει, το χρυσό μου, την ευαισθησία μου. ●

→ giannakidis@protagon.gr

ΠΟΙΟΣ ΘΑ ΕΙΝΑΙ Ο ΕΛΛΗ

Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Κάτι το πολύ σοβαρό θα πρέπει να συνέβη τη Δευτέρα 22 Μαΐου στις Βρυξέλλες. Κάτι που παρέπεμπε ευθέως σε εκείνη την επιστολή που έφθασε στα χέρια της κυβέρνησης εκείνο το καλοκαίρι του 2015 διά της οποίας οι Βρυξέλλες ενημέρωναν την Αθήνα πως θα πρέπει να προετοιμάζεται για έξοδο από την Ευρωζώνη και την ΕΕ ταυτόχρονα. Προφανώς το σενάριο είχε αλλάξει. Κάτι άλλο τους είπαν. Εξίσου σοβαρό.

Από τη στιγμή που ο Ευκλείδης Τσακαλώτος πάτησε το πόδι του στην Αθήνα με το Eurogroup η ελληνική κοινωνία, ή ότι έχει εναπομείνει από τις δηλητηριασμένες και αποσυντετημένες σάρκες της, παρακολουθούσε σαν σε σινεμά τις εξελίξεις. Την Τρίτη το πρωί της 23ης Μαΐου ο Κυριάκος Μητσοτάκης από τη Θεσσαλονίκη άλλαξε γραμμή και τοποθετούσε τη «λύση χρέους» ως κυρίαρχη προτεραιότητα στην ατζέντα. Όχι τις εκλογές. Το ίδιο βράδυ ο Αλέξης Τσίπρας άλλαξε και αυτός γραμμή αντιλαμβανόμενος το τι συνέβαινε. Έστω και με μεγάλη καθυστέρηση. Εμφανίστηκε διατεθειμένος να αποδεχθεί όλα όσα την προηγούμενη είχε απορρίψει στο Eurogroup. Ούτε η ημίωρη συνομιλία του με τον Εμανυέλ Μακρόν, ούτε η επαφή του με τη Μέρκελ, ούτε η ευφάνταστη ιδιοσυγκρασία του ήταν σε θέση να αλλάξουν την πραγματικότητα. Την Πέμπτη αργά το απόγευμα εξερράγη η βόμβα στο αυτοκίνητο του Λουκά Παπαδήμου με τις γνωστές συνέπειες. Τις άμεσες και τις παράπλευρες. Η έκρηξη αυτή πυροδότησε μία αλυσιδωτή αντίδραση μίσους και εμφυλιακού πολεμικού κλίματος απόρροια της μακράς εκπαίδευσης της κοινωνίας από το 2010 και μετά μέσω της Πάνω και της Κάτω Πλατείας. Την Παρασκευή το απόγευμα «σκάει» η συνέντευξη του ανώνυμου αξιωματούχου του ΔΝΤ στο αμερικανικό CNBC. Ελάχιστοι διάβασαν το δεύτερο μέρος της συνέντευξης αυτής. Δηλαδή το κομμάτι με τον τίτλο «Αναζητείται έλληνας Μακρόν». Ο ανώνυμος αξιωματούχος επιμένει πως αν υπήρχε έλληνας Μακρόν τότε το ΔΝΤ «would jump in» στο ελληνικό πρόγραμμα. Η έκφραση είναι σαφής. Η επιλογή επίσης. Το Σάββατο το βράδυ με καθυστέρηση 24 ωρών η είδηση αυτή ήταν τίτλος σε όλα τα δελτία ειδήσεων.

Το Σάββατο άρχισε το γλέντι μέσω κοινωνικής δικτύωσης αλλά και το αλαλούμ με την υπόθεση του δρομολογίου του επίμαχου τρομοδέματος. Στο Facebook βυσοδομούσε ο καλός συνάδελφος κ. Φιλιππάκης στοχεύοντας τον Γιάννη

Στουρνάρα για λόγους καθαρά ιδιοτελείς που αφορούν τις σωματειακές εκλογές στην ΕΣΗΕΑ. Τη σκυτάλη τάχιστα πήρε ο πολύς κ. Πολάκης καταδεικνύοντας την πολιτική και τη γενική Παιδεία του. Τα social media έσερναν το χορό στο ρυθμό της απίστευτης καθυστέρησης που χαρακτηρίζει μεγάλο τμήμα των πολιτών αυτής της χώρας. Σε μία συγχορδία του «συνδρόμου Γκάου» της πλήρους αποσύνθεσης που φτάνει στα όρια της συλλογικής παράκρουσης τα «παιδιά της αγανάκτησης» της Πλατείας έστησαν κοντσέρτο εμφύλιας διαμάχης.

Την Κυριακή η Αθήνα στο σύνολό της αντιλαμβανόταν πως δεν υφίσταται ούτε μία περίπτωση να επιτραπεί στην κυβέρνηση Τσίπρα να κερδίσει έστω και κάτι το ελάχιστο που θα της επέτρεπε να «στήσει» ένα αφήγημα για την εσωτερική εκλογική της πελατεία.

Τη Δευτέρα το ξημέρωμα απεβίωσε ο Κωνσταντίνος Μητσοτάκης. Μόνον για λίγες ώρες άλλαξε η δημοσιογραφική ατζέντα λόγω του θανάτου του ανδρός. Από τη Δευτέρα το απόγευμα άρχισε η αλυσιδωτή αποκάλυψη για το τι ακριβώς συνέβη την 22α Μαΐου στις Βρυξέλλες. Ο Τσίπρας ήταν πια αφοπλισμένος, ο δε Τσακαλώτος σε κατάσταση αφλογιστίας. Την Δευτέρα που μας πέρασε, αργά το απόγευμα ο κεντρικός τραπέζι της κ. Ντράγκι τοποθετούσε την ταφόπλακα στους σχεδιασμούς του αφανούς Γιάννη Δραγασάκη. Ούτε ποσοτική χαλάρωση, ούτε έξοδο στις αγορές. Το πρωί της Τρίτης άρχισαν τα σενάρια περί απόρριψης αποδοχής της δόσης των 7 δις από την κυβέρνηση για λόγους εθνικής λεβεντιάς. Η ατμόσφαιρα μύριζε περίοδο Σαμαρά τον Σεπτέμβριο του 2014. Όταν ο τότε πρωθυπουργός με το στανιό εισέπραττε όσα είχε εισπράξει ο Γιώργος Παπανδρέου πριν από αυτόν. Όταν δηλαδή ο Σαμαράς αρνήθηκε να πάρει τη σκυτάλη από τον παραιτούμενο Γιώργο. Στη συνέχεια υπονόμεισε την κυβέρνηση Παπαδήμου, να ο Σαμαράς, γιατί έπρεπε σώνει και καλά να γίνει πρωθυπουργός, έστω με το στανιό. Το βράδυ της Δευτέρας που μας πέρασε ο Αλέξης Τσίπρας παρακολουθούσε την αναμενόμενη Δημοσκοπηση στον «τηλεοπτικό σταθμό της διαπλοκής», όπως συνηθίζει να τον αποκαλεί το Μαξίμου. Το μήνυμα ήταν σαφές. Στον Τσίπρα και την ομάδα του εναπομένει μία μόνη λύση. Η πρωική (που δεν θα είναι καθόλου ηρωική αλλά μόνον πένθημη)... έξοδος. Με μία πιθανή δεύτερη εκδοχή. Αυτή της Οικουμενικής.

ΝΑΣ ΜΑΚΡΟΝ;

Στις Βρυξέλλες το κλίμα είχε σταθεροποιηθεί πια. ΔΝΤ και Βερολίνο κατανοούν τις προτεραιότητες του καθένα ξεχωριστά. Το ΔΝΤ θέλει να αυτοπροστατευθεί. Το Βερολίνο θέλει να υπερβεί τον κάβο των γερμανικών εκλογών. Άλλωστε το διεθνές περιβάλλον είναι ανάστατο. Ο Τραμπ τα έκανε σμπαραλία στη Σικελία. Η Ευρώπη κατάλαβε πως πρέπει να υπολογίζει μόνο στον εαυτό της. Η συνάντηση Μακρόν - Πούτιν εξελίχθηκε σε συνέντευξη σε θερμοκρασία καταψύξεως. Ποιος ασχολείται πια με την Αθήνα. Το κακομαθημένο παιδί έπεσε στη μαύρη τρύπα της αφάνειας.

Στο πλευρό του Λουκά Παπαδήμου έσπευσε από την πρώτη στιγμή ο Γιάννης Στουρνάρας. Δεν υπήρχε καμία αμφιβολία ότι το τρομοδέμα θα μπορούσε κάλλιστα να είχε αποσταλεί και σε αυτόν τον ίδιο. Με τον Λουκά Παπαδήμο τους ενώνει όχι μόνον μία κοινή φιλοσοφική εκδοχή αλλά και η ίδια η μοίρα. Και οι δύο κατανοούν άρι-

στα τι γίνεται και τι παίζεται. Ξέρουν τι πρέπει να κάνουν. Αντιλαμβάνονται τι κάνουν οι άλλοι. Ανήκουν σε εκείνο το κύκλο των ικανών που πλαισίωσαν το σχέδιο της Μεταρρύθμισης σε μία προσπάθεια να πετύχει το πείραμα Σημίτη, που ήταν συνέ-



χεια του βραχύχρονου εγχειρήματος του Κωνσταντίνου Μπισσοτάκη. Ήταν οι δύο μοναδικές περιοδοί που τέθηκαν οι βάσεις για τη δημιουργία πλούτου στη χώρα.

Το βράδυ της Δευτέρας προς την Τρίτη που μας πέρασε, οι λίγοι εκείνοι που αντιλαμβάνονταν πως κάτι το πολύ σοβαρό συνέβη στο Eurogroup της 22ας Μαΐου, ψέλλιζαν, με κόπο είναι η αλήθεια, «Αναζητείται ο έλληνας Μακρόν». Το ζήτημα είναι πως αν υπάρχει κάποιος τέτοιος θα δεχθεί να διαδραματίσει το ρόλο που επιβάλλεται να παίξει; Σε μία κοινωνία που κανακεύει Φιλιππάκηδες και Πολάκηδες και όλους εκείνους που βολεύτηκαν στο ρόλο του πολιτικού Νεάντερταλ; Σε μία κοινωνία που επέλεξε διά της ψήφου κυβέρνηση από συνοικιακούς Ναπολέοντες; Κομματάκι δύσκολο μου φαίνεται. Ακόμη και ο πολιτικός μαζοχισμός έχει όρια, όσο και αν αγαπάς τη χώρα σου και το φως της. **Α**

Mission AMAZING

Αναζητούμε Πωλητές/τριες Καινοτόμου Προϊόντος

Αν θέλεις να γίνεις μέρος ενός συναρπαστικού ταξιδιού, μιας μοναδικής αποστολής και μιας ξεχωριστής ομάδας, τότε κοιτάς στο σωστό σημείο. Ψάχνουμε για δυναμικές προσωπικότητες που θέλουν να αναπτύσσονται, να σκέφτονται, να ονειρεύονται και να δημιουργούν με πάθος. Θέλεις να γίνεις και εσύ μέλος αυτής της ομάδας που αναπτύσσεται δυναμικά σε όλη την Ελλάδα; Στείλε το βιογραφικό σου! Γίνε κομμάτι μιας καινοτόμου ομάδας and **Feel the Heat!**

Η Θέση:

- Ενημέρωση δυναμικών πελατών, επίδειξη και πώληση του νέου προϊόντος
- Ανάπτυξη και αξιοποίηση δικτύου επαφών με σκοπό την αύξηση των πωλήσεων
- Προτάσεις βελτιστοποίησης ενεργειών προώθησης.

Ο Υποψήφιος:

- Επιθυμητή η προϋπηρεσία σε ρόλο πωλήσεων ή εξυπηρέτησης πελατών
- Δυναμική και ευχάριστη προσωπικότητα
- Άριστες επικοινωνιακές δεξιότητες και κατανόηση των καταναλωτών
- Ομαδικό πνεύμα και πάθος για την επίτευξη των αποτελεσμάτων
- Ακεραιότητα και υπευθυνότητα
- Δίπλωμα οδήγησης

Παροχές Εταιρίας

Ανταγωνιστικό πακέτο αποδοχών που περιλαμβάνει σταθερό μηνιαίο μισθό, εταιρικό αυτοκίνητο, καύσιμα και εταιρικό τηλέφωνο. Εκπαίδευση, συνεχής ενημέρωση και παροχή εργαλείων για αποτελεσματική απόδοση.

Ενδιαφέρεσαι να ενταχθείς στην ομάδα μας; Στείλε το βιογραφικό σου στο recruiting@manpowergroup.gr

☎ 210 69 27 400
☎ 210 33 19 221

ManpowerGroup

Ο ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΗΤΣΟΤΑΚΗΣ ΜΕ ΤΑ ΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΓΓΟΝΗΣ ΤΟΥ ΑΛΕΞΙΑΣ ΜΠΑΚΟΓΙΑΝΝΗ

Πριν από ένα χρόνο μίλησε για τον παππού της με άγνωστες λεπτομέρειες. Σήμερα αυτή η διήγηση είναι μια ιστορική μαρτυρία.

Της **ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ**



Τον περασμένο Απρίλιο, ο πρώην πρωθυπουργός και επίτιμος πρόεδρος της ΝΔ Κωνσταντίνος Μητσοτάκης, σε ηλικία 98 ετών, δέχτηκε να μου παραχωρήσει μια προσωπική συνέντευξη, την τελευταία αποχαιρετιστήρια της ζωής του δυστυχώς, στο σπίτι του στα Χανιά. Μία εβδομάδα πριν από την προκαθορισμένη

συνάντηση θεώρησα καλό, για δική μου διευκόλυνση, να μιλήσω με μερικούς ανθρώπους του περιβάλλοντός του που είτε τον ήξεραν καλά, είτε δούλεψαν μαζί του χρόνια, είτε τον αγαπούσαν πολύ. Η πρώτη του εγγονή, Αλεξία Μπακογιάννη, πληρούσε και τις τρεις προϋποθέσεις κι έτσι ξεκίνησα από αυτήν. Τη συνάντησα στο γραφείο της στη Διονυσίου Αρεοπαγίτου, δεν ξέρω αν ήταν μια καλή ημέρα για εκείνη ή μια τυχερή ημέρα για εμένα, πάντως μία ώρα και δεκαπέντε λεπτά αργότερα, αποχαιρετώντας την, είχα την αίσθηση ότι είχε αφήσει στο μαγνητόφωνό μου ένα ανέλπιστο δώρο! Κανείς, νομίζω, δεν θα μπορούσε να δώσει τόσο γλαφυρά, τρυφερά, έξυπνα και με χιούμορ τέτοιες συγκλονιστικές και ά-

γνωστες λεπτομέρειες από την πολύ προσωπική ζωή του Κωνσταντίνου Μητσοτάκη. Δεν συμπεριέλαβα σχεδόν τίποτα από αυτή τη διήγηση στη συνέντευξη που τελικά δημοσίευσα επειδή η συνομιλία με τον πρόεδρο ήταν από μόνη της ποταμός. Τη δημοσιεύω σήμερα, σαν ένα μικρό ντοκουμέντο του χαρακτήρα αυτής της χαρισματικής προσωπικότητας που αποχαιρετάμε.

Το ζεύγος Μητσοτάκη με οκτώ από τα εγγόνια του. Σε πρώτο πλάνο, καθιστή, η Αλεξία.

Οι επιστήθιοι φίλοι

Οι επιστήθιοι φίλοι του, προς μεγάλη του απελπισία, έχουν πεθάνει οι περισσότεροι. Είναι μία από τις μεγάλες του δυστυχίες, νιώθει ότι σιγά-σιγά μένει μόνος, το λέει και ο ίδιος «οι κηδεείς πολλαπλασιάζονται»... Ε, όταν είσαι 98 ετών προφανώς... Αυτό όμως που είναι ωραίο είναι ότι οι επιστήθιοι φίλοι του δεν ήταν ποτέ πολιτικοί, ήταν πάντα από άλλα επαγγέλματα. Ο Γιάννης Τριανταφυλλίδης ήταν αρχιτέκτονας, ο Κνιθάκης και ο Μανουσάκης από την Κρήτη. Αυτοί ήταν οι τρεις επιστήθιοι φίλοι του, κανείς τους ούτε είχε σχέση ούτε μπήκε ποτέ στην πολιτική. Και φυσικά ο Λιναρδάτος, που ήταν πολύ κολλητός του φίλος. Τον στήριζαν πάντα ηθικά και ειδικά την περίοδο της Χούντας που είχε και οικονομικά θέματα τον βοήθησαν πάρα πολύ. Αυτούς θυμάμαι σαν φίλους του παππού από τότε που ήμουνα παιδάκι. Ήταν όλη τους τη ζωή εκεί, στα δύσκολα, στα καλά, στις χαρές, στις λύπες, στις επετείους, στα δράματα, στους γάμους, στις κηδείες, με τον ίδιο τρόπο, εκεί δίπλα του.

Η γιαγιά μου είχε βέβαια τις φιλενάδες της, έκανε παρέα με την Αμαλία Μεγαπάνου, αλλά οι φίλιες του ζευγαριού ήταν κοινές, ήταν τόσο δεμένο ζευγάρι που ήταν λίγο δύσκολο να έχει ο καθένας τους φίλους του.

Οι φίλοι τού δίνανε και μια αίσθηση που τη λείπει ο κόσμος εκεί έξω γιατί οι πολιτικοί, ξέρετε, παθαίνουν ιδρυματισμό, δηλαδή ακούνε μόνο τους ανθρώπους που είναι πέριξ της πολιτικής, δημοσιογράφους, πολιτικούς κ.λπ. Για τον παππού μου ήταν πολύ σημαντικό επομένως να έχει ανθρώπους δίπλα του που ήταν έξω από τα συστήματα και του λέγανε τι συμβαίνει ακριβώς και τι λέει ο κόσμος.

Εμμονές και ξυραφάκια

Γενικά δεν είναι καθόλου εμμονικός άνθρωπος. Μπορείς να του αλλάξεις γνώμη, είναι ένας άνθρωπος που ακούει πάρα πολύ, που συζητάει πάρα πολύ, που κάνει διάλογο για το παραμικρό, για το οτιδήποτε, και δεν έχει κανένα πρόβλημα να κάνει πίσω σε μια συζήτηση, σ' ένα διάλογο, σε μια επιχειρηματολογία. Δεν έχει κανένα πρόβλημα να πει «πέιστηκα», ποτέ δεν θέλει ντε και καλά να περάσει το δικό του, λέει οκ, εντάξει, και πάει παρακάτω. Όταν έχει ξεκάθαρη άποψη έχει ξεκάθαρη άποψη αλλά δεν είναι ένας άνθρωπος ο οποίος δεν πείθεται, ακούει γενικά. Είναι ένας βαθιά μη συμπληγματικός άνθρωπος. Τι ωραίο πράγμα κι αυτό! Ξεκούραστο!

Εμμονή έχει με το να είναι καθημερινά πολύ καθώς πρέπει, ναι, αυτή την εμμονή την έχει. Θεωρεί πάρα πολύ βασικό ότι οι άνδρες πρέπει κάθε πρωί να ξυπνάνε, να ντύνονται, να ξυρίζονται και να προχωράνε τη ζωή τους. Είναι 98 χρονών, και στο σπίτι δεν κυκλοφορεί ποτέ με τις πιτζάμες. Τέλος!

Μέχρι πρόσφατα, όταν έκανε ντους το πρωί, τραγουδούσε τον Ερωτόκριτο. Γενικά δεν τραγουδάει, ίσως ψιθυρίζει τα κρητικά μερικές φορές που του αρέσουν πολύ, και όλα αυτά τα παλιά τραγούδια της δεκαετίας του '50 που άρεσαν και στη γιαγιά μου.

Του αρέσουν οι ευγενείς άνθρωποι, θέλει τα αγόρια του, τα εγγόνια του να ξυρίζονται κι αυτά, δεν του αρέσουν οι αξύριστοι. Πολλοί από την οικογένεια αφήνουν κατά καιρούς μούσια. Τα ξυρίζουν όταν είναι να πάνε να τον δουν. Γελάνε αλλά τα ξυρίζουν. Όταν ζούσε η γιαγιά μου βέβαια αυτά ήταν κομμένα μαχαίρι, τώρα, εντάξει γίνονται όλα με χαλαρότητα. Η γιαγιά μου ήταν σ' αυτά αρχιστράτηγος. Αλλά επειδή υπήρχε μεγάλη αγάπη και δόσιμο κανείς δεν θύμωνε με τη γιαγιά μου ποτέ. Ας έλεγε τα πιο σκληρά, τα πιο δύσκολα, δεν παρεξηγιόταν κανείς. Δεν υπήρχε κανένα θέμα γιατί ήξερες ότι αυτό προερχόταν μόνο από το απόλυτο νοιάξιμο κι ας διαφωνούσες μαζί της.

Ποιος είναι ο Κοπέρνικος;

Ήταν το μεταξύ τους παρασύνθημα. Όταν είχαν πάει αυτό το περίφημο ταξίδι του μέλιτος είχαν κάτσει δίπλα σε ένα ποτάμι και κάτι του είχε ξεφουρνίσει η γιαγιά μου, μια μπουρδα του σιτλ «τα αστέρια επηρεάζουν τα ποτάμια», κάτι τέτοιο, και της είχε πετάξει ειρωνικά ο παππούς μου κάτι σαν «Κοπέρνικέ μου εσύ, όλα τα ξέρεις» και από τότε έμεινε αυτό το Κοπέρνικε.

Διαλέγοντας υφάσματα

Ναι, ήταν όμορφη η γιαγιά μου, αλλά κυρίως είχε τρομερή αυτοπεποίθηση. Η Μαρίκα είχε γίνει 100 κιλά, καθισμένη σε πολυθρόνα, σε αναπηρικό καροτσάκι και πάλι σου έβγαζε την αίσθηση ότι «εγώ είμαι η θεά και σαν εμένα καμιά» με αυτό τον κότσο, τα κοσμήματα, τα ρούχα, δεν υπήρχε άλλη. Η γιαγιά μου, όπως θυμόμαστε όλοι, ντυνότανε σαν χριστουγεννιάτικο δέντρο. Αλλά της πήγαινε. Της πήγαινε καταπληκτικά. Χρωματιστά ρούχα πολλά, πολλά πλουμιστά, πολλά μπιζού παντού, παντού, παντού, το μαλλί τέλειο, φουρκέτες, όλο μαζί το πράγμα στολισμένο και πολύχρωμο. Έραβε τα ρούχα της γιατί έτσι όπως ήταν το σώμα της δεν μπορούσε να βρει έτοιμο, τις τα έραβε η κυρία Βιολέτα. Έπαιρνε λοιπόν διάφορα υφάσματα. Κάποια στιγμή πάω να φάω μαζί τους ένα μεσημέρι προς το τέλος σχετικά, είχανε νομίζω την επέτειο των 50-55 χρόνων τους και θα έραβε ένα φουστάνι για τη δεξίωση. Εκεί που τρώμε βγάξει και δείχνει στον παππού μου δύο υφάσματα, ένα ελαφρύ γαλάζιο, το θυμάμαι πολύ καλά, με μια ψιλή ασπμείνια κλωστή, και ένα εκτυφλωτικό φούξια με λουλουδάκια κεντημένα, με πούλιες, με την Άρτα και τα Πάννενα πάνω του, και του λέει: «Λέω, επειδή έχω φτάσει και σε μια ηλικία να ράψω το γαλάζιο που είναι λίγο πιο μαζεμένο, εσύ τι λες;» «Το γαλάζιο; Το γαλάζιο; Αυτό είναι σκοτωμένο χρώμα, δεν σου πάει εσένα. Ενώ το φούξια, βλέπεις πόσο φωτεινό είναι, πόσο ωραίο; Αυτό το άλλο, παιδί μου, δεν είναι χρώμα, είναι σχεδόν γκρι, το φούξια να ράψεις, Μαρίκα μου, που θα σου πηγαίνει θαύμα». «Έχεις δίκιο, το φούξια θα ράψω» συμφωνεί σε δευτερόλεπτα η Μαρίκα και κοντοστέκεται: «Δεν βρίσκεις όμως ότι είμαι λίγο μεγάλη για το φούξια;» Ο παππούς κλείνει γρήγορα το διάλογο: «Ε, αν δεν το φορέσεις εσύ ποια θα το βάλει αυτό;». Εκείνη τη στιγμή κατάλαβα, μετά από πάρα πολλά χρόνια, ότι ο λόγος που η γιαγιά μου ντυνότανε έτσι είναι επειδή άρεσε τόσο πολύ στον παππού μου. Τα χρώματα, «στολίσου, στολίσου!». Του άρεσε τρομερά να τη βλέπει στολισμένη, να τη βλέπει με χρώματα. Και ήταν υπέροχο πως μετά από 55 χρόνια γάμου εκείνη του έδειχνε το υφάσμα, το συζητούσαν μαζί αλλά με άποψη.

Ο φροντιστής της γκαρνταρόμπας

Η γιαγιά μου του αγόραζε όλα τα ρούχα. Έχει πάει σε μαγαζί ο παππούς, κατ' εντολήν. «Που σου 'χω πάρει τόσο ωραίο πράσινο πουκάμισο για να φαίνεται τα πράσινα μάτια σου και δεν το έχεις φορέσει ποτέ!» Ο παππούς έχει τα σύνδρομα της Κατοχής. Κρατάει τα καινούργια του πράγματα. Και δεν τα φοράει. 5 χρόνια, 6 χρόνια. Του έχουμε πει τελευταία «να το δούμε αυτό, παππού, γιατί δεν έχει και πολύ μεγάλο νόημα, πότε θα τα φορέσεις;» Έχει βάλει το 2000 κοστούμι που του χάρισαν το '92. Το βλέπουμε, του λέμε είναι χάλια. «Μα είναι καινούργιο!» «Τι καινούργιο, βρε παππού; Είμαστε στο 2000, δεν φοριούνται πια αυτά τα κοστούμια, τι να κάνουμε;» «Μα πρώτη φορά το βάζω, γιατί το κρατάω;» Δεν το βάζει το καινούργιο, έχει αυτό το σύνδρομο, το παλιό, το κατοχικό. Και το είχε πάντα, όχι τώρα. Όπως επίσης θέλει τα ντουλάπια να είναι γεμάτα, το ψυγείο γεμάτο. Λέει την ιστορία που δεν είχε παλτό, δεν είχε κοστούμι, δεν είχε τίποτα, και την πρώτη φορά που πήγε βουλευτής στη Βουλή πήγε

με τη στρατιωτική στολή, δεν είχε κοστούμι. Και δίνανε τότε ύφασμα στους βουλευτές να διαλέξουν για κοστούμι και δεν θυμάμαι ποιος του πήρε κοστούμι και είπε ας κάνω με το ύφασμα της Βουλής ένα παλτό. Δεν τον ενδιέφεραν τα ρούχα μέχρι που γνώρισε τη γιαγιά μου και μετά έγινε ένας κοκέτης από τους πρώτους. Μέσα στο μπονζούρ!

Πόκα και τζόγος

Έπαιζε πόκα με τους φίλους του, είχε μια παρέα στην Κρήτη, παίζει και πρέφα. Μπριτζ παίζει από πιτσιρίκος γιατί στα Χανιά μαθαίνανε μπριτζ λόγω Άγγλων. Ο ίδιος διηγείται την ιστορία ότι έμαθε τόσο μικρός που δεν έφτανε στο τραπέζι καθιστός οπότε έπαιζε όρθιος, του 'φτανε το τραπέζι μέχρι τη μύτη κι έπρεπε να σκκώνεται λίγο στις μύτες των ποδιών για να βλέπει τα χαρτιά που έπαιζαν οι άλλοι.

Είχε μια παρέα που έπαιζε μαζί της πόκα όταν πήγαινε στην Κρήτη, πήγαινε σταθερά για μία ή δύο εβδομάδες και έπαιζαν οπωσδήποτε. Επειδή δεν ήταν σωστό, μας έλεγε, συνοπτικά και με μισόλογα, ότι παίζανε χωρίς λεφτά, ψέμα τεράστιο, φυσικά παίζανε με λεφτά. Αλλά τον είχε πρήξει η γιαγιά μου ότι «δεν θα κάνεις τα παιδιά τζογαδόρους» οπότε όλοι είχαμε την εντύπωση ότι ο παππούς έπαιζε για να ευχαριστηθεί το παιχνίδι. Κάποια στιγμή θυμάμαι, μεγάλη πια ήμουνα, ένα Πάσχα γυρνάει στο σπίτι πάρα πολύ ευτυχής και του λέει η γιαγιά μου «σε βλέπω χαρούμενο, κέρδισες;». Λέει «ναι, κέρδισα». «Πόσα κέρδισες;» τον ξαναρωτά. Γυρνάω αποσβολωμένη και λέω «τι πόσα, τι πόσα, τι είναι αυτά;» και θυμάμαι που είπε «έλα, τώρα, δεν μιλάμε γι' αυτά τα πράγματα» κι έφυγε. Ναι, του άρεσε αυτό το «μυστικό», του άρεσε πάρα πολύ.

Τα ταξίδια

Πηγαίνανε στο θέατρο πολύ, πηγαίνανε ταξίδια πάρα πολλά με τη γιαγιά μου, τρομερά. Έχουνε γυρίσει μαζί όλο τον κόσμο. Τους άρεσε πάρα πολύ να ταξιδεύουν. Αλλά το μέρος που είναι το δικό του είναι τα Χανιά. Και παρέσυρε και τη γιαγιά μου. Η μισή Ελλάδα θεωρεί ότι η Μαρίκα είναι Χανιώτισσα που δεν είναι καθόλου, Αρβανίτισσα είναι, βέρα Αθηναία. Και φυσικά ήταν και πολύ πιο αγαπητή στα Χανιά απ' ό,τι ο ίδιος πολλές φορές.

Η σχέση τους

Αυτή η σχέση ήταν εντυπωσιακή, βεβαίως έβαζε τον πήχη πολύ ψηλά για όλους μας αλλά εγώ δεν έχω δει άλλη τέτοια σχέση με τόσο θαυμασμό, εξάρτηση και ουσιαστική αποδοχή που τι είναι ο άλλος. Εκείνοι τα παραδέχονταν όλα αυτά, παραδέχονταν τα μειονεκτήματα ο ένας του άλλου και τα δικά τους, δεν προσπαθούσαν να δείξουν κάτι άλλο απ' αυτό που είναι, αυτό έχει επίσης πολύ μεγάλη σημασία. Έχω ακούσει τον παππού μου να λέει στη γιαγιά μου «Κοπέρνικε, έχω να σου πω ότι είσαι πολύ καλύτερη γιαγιά απ' ό,τι ήσουνα μαμά» και να απαντάει η γιαγιά μου «δίκιο έχεις». Χωρίς κόμπλεξ όλα αυτά. Δεν περίμενε ο ένας τον άλλο στη γωνία. Έχω ακούσει τη γιαγιά μου να του λέει: «Είσαι χάλια, δεν σου πάει αυτό το πουκάμισο το προ εκατό ετών, σ' έχει πιάσει η σιγκουνιά σου, πήγαινε άλλαξε», «Είναι τόσο χάλια;», «Ε δεν είναι και πολύ καλό», «Ε, καλά, πάω». Χωρίς γκρίνιες, χωρίς πικρίες, χωρίς κόμπλεξ όλα αυτά.

Τήρηση ωραρίων

Είναι οπαδός της τάξης, της ακρίβειας, του εγγλέζικου ραντεβού, απολύτως, 9 παρά ένα κάθε φορά. Γενικά του αρέσει να κοιμάται νωρίς το βράδυ, σε αντίθεση με τη γιαγιά μου που της άρεσε λίγο ξενύχτι παραπάνω. Ο παππούς μου που ήταν ένας άνθρωπος μετρημένος σε όλα του τα πράγματα, μετρημένος και στο ξενύχτι του, 12 και τέταρτο, 12 και μισή το πολύ πήγαινε για ύπνο. Όταν είχαν λοιπόν κόσμο στο σπίτι και ήθελε να φύγει έλεγε το περίφημο, «Ωραία, λοιπόν, να μη σας κρατάμε άλλο». Αυτή η φράση έκανε τη γιαγιά μου τρελή. Ήθελε να τον σκοτώσει, γιατί το έλεγε σε κόσμο που είχαν καλέσει οι ίδιοι, μην το ξεχνάμε αυτό!

Έχει κλάψει για...

Εγώ τον έχω δει μόνο δύο φορές. Για τον Παύλο Μπακογιάννη, τον πατέρα μου, και για τη γυναίκα του. Δεν τον έχω δει ποτέ άλλοτε να κλαίει, ούτε νομίζω θα κλάψει για τίποτα άλλο.

Νέες τεχνολογίες

Δεν ξέρει να χειρίζεται το κομπιούτερ. Γράφει με το χέρι, έγραφε τις περισσότερες ομιλίες του ο ίδιος πάντα. Το '89 έγραφε και ο πατέρας μου Παύλος Μπακογιάννης ομιλίες, αλλά ακόμα και σήμερα και άνθρωπος να υπάρχει και να βοηθάει, το 70% της ομιλίας του το γράφει ο ίδιος. Ο οποίος είναι και καταπληκτικός στο να σου υπαγορεύσει. Τώρα επειδή δεν γράφει πια, μου υπαγορεύει εμένα καμιά φορά ένα δελτίο τύπου ή κάτι, μου το υπαγορεύει λέξη-λέξη, κόμμα, άνω τελεία, κεφαλαίο... Το ξαναδιαβάζω και δεν έχω να διορθώσω απολύτως τίποτα. Είναι ωραίος ο λόγος του, στρωτός, έχει κάποιους κρητικούς ιδιοματισμούς χωρίς να είναι λάθος. Γνωρίζει πλήρως τι είναι το φέισμπουκ, το τουίτερ, όχι το ίνσταγκραμ, τι γράφουν γι' αυτόν, τι λένε, έχει και πάρα πολύ χιούμορ σε πολλά θέματα, εμείς του τα διαβάζουμε.

Πώς περνάει η μέρα του

Ακούει ραδιόφωνο, τρομερά, όλη μέρα, ακούει την τηλεόραση και βάζει να του διαβάζουν τις εφημερίδες, τα ξέρει όλα όπως πάντα. Η διευθύντρια του γραφείου του, η αρχιγραμματέας του μια ζωή ολόκληρη, η Σάκη Κυπραίου, του τις διαβάζει. Μακρινή συγγενής, σε λίγο και η Σάκη δεν θα μπορεί να του διαβάζει... τέλος πάντων.

Την πολιτική την παρακολουθεί απολύτως, παρακολουθεί τη Βουλή ανελλιπώς την οποία αγαπάει απόλυτα από το κανάλι της Βουλής. Παλαιότερα που γυρνούσε 2-3 η ώρα από τη Βουλή, η γιαγιά μου τον περίμενε, τρεις η ώρα το πρωί τρώγαμε μαζί, καθισμένη, ντυμένη, στολισμένη, περίμενε με στρωμένο τραπέζι, τα πάντα στην εντέλεια. Μια ζωή όμως τα θυμάμαι αυτά, δεν αλλάξαν ποτέ όπως και να 'τανε οι συνθήκες.

Το καθημερινό του πρόγραμμα

Πάει στο γραφείο του κάθε πρωί, με το «Πι» ή χωρίς «Πι» κι εκεί συναντάει κόσμο, μαθαίνει για τα πράγματα, για τους νόμους, ρωτάει. Πηγαίνει κόσμος



Δεκαετία του '50, με τη σύζυγό του Μαρίκα, αρραβωνιασμένοι τότε

που θέλει να τον γνωρίσει, κόσμος που τον ξέρει και που θέλει μια άποψη για ένα πολιτικό ζήτημα... Κι εκείνος έχει τα θέματά του, κατ' αρχάς για τα Χανιά, είναι πολύ αστειό, του λέμε «δεν υπάρχει πρόβλημα, θα βγεις την άλλη φορά βουλευτής Χανίων, μην ανησυχείς παππού!» Τρέχει, δηλαδή, την άλλη Πέμπτη στα Χανιά, μη χάσουμε και δεν γίνει το τάδε πράγμα, το αεροδρόμιο, το έργο να προχωρήσει, παίρνει τους υπουργούς, μην το χάσουμε. Να σου διηγηθούν ιστορίες άνθρωποι που δεν τον ξέρουν στη ζωή τους να ακούνε στο τηλέφωνο «γεια σας, Μπυστάκης», «κι εγώ είμαι η Ντόρα Μπακογιάννη!» του είπε κάποιος. Και του έχω πει «μην το κάνεις αυτό, οι άνθρωποι έχουν συνηθίσει να ακούνε γραμματείς "γεια σας, από το γραφείο του προέδρου Κωνσταντίνου Μπυστάκη τηλεφωνώ, μπορεί να μιλήσει ο κύριος τάδε;"». Μην παίρνεις το τηλέφωνο μόνος σου, σου το έχω πει, άσε να το κάνω εγώ. Όχι, θέλει να παίρνει μόνος του και του το κλείνουν τις περισσότερες φορές.

Ποιος του κάνει παρέα σήμερα;

Όλη η οικογένεια. Πηγαίνουμε όλοι συνέχεια, αυτό είναι το μεγάλο καλό, ότι έκανε αυτή την οικογένεια, την οποία ουσιαστικά κράτησε η Μαρίκα, αλλά τώρα πηγαίνουμε όλοι. Το Πάσχα το σπίτι θα είναι γεμάτο κόσμο, παιδιά, εγγόνια, δισέγγονα, αγαπάει πάρα πολύ τα μωρά, του αρέσουν τρομερά, είναι πολύ αστειό γιατί δεν θα 'λεγες ότι είναι baby person. Και όμως του αρέσουν τα μωρά, όχι των τριών ετών που λένε και τρεις λέξεις, όχι, το μωρό- μωρό, τρελαίνεται.

Η αγαπημένη αδελφή

Αγαπημένη του αδελφή ήταν η Καίτη η οποία τον έ-

σωσε δύο φορές από το θάνατο. Ήταν διευθύντρια του γραφείου του. Τη δεύτερη φορά, που σώθηκε από την καταδίκη σε θάνατο, ήταν χάρη στην Καίτη η οποία έκανε ό,τι μπορούσε, έτρεξε από εδώ κι από κει, τον έσωσε. Τη λάτρευε την Καίτη.

Θυμός

Ναι, τον έχω δει να θυμώνει. Δεν χάνει την ψυχραιμία του, αλλά επειδή είναι ένας πάρα πολύ ήρεμος άνθρωπος είναι αγριευτικό όταν θυμώνει.

Η σχέση του με τους ψηφοφόρους

Λέει μια ωραία ιστορία που εξηγεί γιατί οι ψηφοφόροι δεν είναι πρόβατα: «Το 1954-55, εκεί γύρω, γίνονται αυτοδιοικητικές εκλογές στα Χανιά και είναι η πρώτη φορά που ψηφίζουν γυναίκες. Εγώ ως πολιτικός βουλευτής στήριζα ένα Χ δήμαρχο. Και οι τρεις γυναίκες που μ' αγαπούσαν περισσότερο στη ζωή μου, ήτοι η μάνα μου, η αδελφή μου και η γυναίκα μου, ψηφίσανε κι οι τρεις τον άλλο δήμαρχο. Γιατί; Διότι τους είχε φέρει το νερό στη Χαλέπα και δε πιά 'να 'λεγα εγώ, τι ήθελα. Δεν υπήρχε περίπτωση ό,τι και να έλεγα εγώ, μα παιδιά μάς συμφέρει, μα έτσι, μα αλλιώς, δεν υπήρχε καμία περίπτωση να τους αλλάξω γνώμη. Ψηφίσανε και οι τρεις τον άλλο». Αυτό δείχνει και με πόσο δημοκρατικό τρόπο λειτουργούσε όλη η οικογένεια.

Η πεθερά

Η πεθερά του λεγόταν Ντόρα Γιαννούκου, η περίφημη Νονίκα, είχε ένα μόνο παιδί, τη Μαρίκα (τη γιαγιά μου). Ήτανε κοκέτα της εποχής και δεν έλεγε ποτέ την ηλικία της. Πέθανε κάπου 103, εικάζουμε, αλλά δεν είμαστε και σίγουροι, γιατί είχε τη μεγάλη τύχη στους βομβαρδισμούς του Πειραιά στον Β' Παγκόσμιο να καούν τα αρχεία στο ληξιαρχείο, οπότε ήταν ελεύθερη να λέει ό,τι θέλει. Ο παππούς μου ισχυριζόταν ότι το απέκρυβε γιατί μάλλον ήταν μεγαλύτερη από τον άνδρα της κι εκείνη την εποχή δεν ήταν πρόπον, οπότε έλεγε πολλά ψέματα ως προς αυτό. Της λέγαμε «έλα, πες μας, βρε Νονίκα, πόσο χρονών είσαι;» και απαντούσε «ε, τώρα, πουλάκι μου, άμα έχεις πατήσει τα 58, δεν είναι για να το λες», με πατημένα τα 88 μπορεί και τα 90! Ήταν το μεγάλο μυστικό της οικογένειας και όλοι μα όλοι τρωγόμαστε να μάθουμε την αληθινή ηλικία της Νονίκας.

Γύρω στο 89, νομίζω, ο παππούς μου πάει περιοδεία, κάπου στην Καλαμάτα. Καθώς περιοδεύει, χαμός, κόσμος δεξιά και αριστερά, φωνάζουν, τον χαιρετάνε, τον αγκαλιάζουν, γυναίκες πέφτουν επάνω του, τον φιλάνε, ήτανε κι άλλες εποχές, τον ραίνουν με λουλούδια, κουστωδιά από πίσω 250 άτομα, τα πάντα όλα. Και ξαφνικά έτσι όπως προχωράει ξεχωρίζει τη φωνή μιας κυρίας που του φωνάζει: «Κύριε Πρόεδρε, κύριε Πρόεδρε, εγώ ήμουν και συμμαθήτρια της πεθεράς σας». Αυτό ήταν! Σταματάει ο παππούς μου τους πάντες, μα τους πάντες, χαμός, στοπ, πέφτουν επάνω του οι από πίσω, πανικός... Γυρίζει προς τη γυναίκα: «Τι λέτε, κυρία μου, αλήθεια; Πολύ χαίρομαι που σας γνωρίζω, είσατε συμμαθήτριάς με την Ντόρα ε; Και πότε ήταν αυτό;» Η γυναίκα χαμηλώνει το κεφάλι και λέει «Ε, αυτά θα λέμε τώρα, κύριε Πρόεδρε;»...

ΣΙΧΑΙΝΟΜΑΙ
ΤΟ ΧΑΡΑ-
ΚΤΗΡΙΣΜΟ
«ΓΚΑΝΤΕΜΗ»
ΠΟΥ ΤΟΥ
ΑΠΟΔΙΔΟΥΝ,
ΝΟΜΙΖΩ ΟΤΙ
ΗΤΑΝ ΑΠΟ-
ΛΥΤΑ ΛΑΘΟΣ
ΓΙΑ ΠΑΡΑ
ΠΟΛΛΟΥΣ
ΛΟΓΟΥΣ

Γυρίζει στο σπίτι ο παππούς και μας διηγείται του περιστατικό. Πέφτουμε 5 γυναίκες πάνω του. «Μα είναι δυνατόν, ρε παπού;». Κι αυτός συγκαταβατικά και νικημένος: «Μα, έκανα ότι μπορούσα, σταμάτησα τους πάντες, διέκοψα την πορεία, την ρώτησα, πώς να το πω αλλιώς;»

Προ Μαρίκας

Ο παππούς μου είναι ένας άνθρωπος που σέβεται το συνομιλητή του και τους σεβότανε πραγματικά όλους. Αποδίδει τους τίτλους στους ανθρώπους, σέβεται τους θεσμούς, τη δικαιοσύνη, τους νόμους και με το βασιλιά είχε πάντα μια σχέση αξιοπρεπή, σεβαστή και είπε και το περίφημο unfair αλλά ήταν πάντα αντιβασιλικός, ήταν βενιζελικός. Τόσο λοιπόν δεν δεχότανε διάφορα πράγματα για λόγους αρχής, ο ευγενής αυτός άνθρωπος, που είχε πάει κάποτε στο παλάτι, και όπως είναι στη σειρά και χαιρετάει, του δίνει η Φρειδερίκη το χέρι γαντοφορεμένο. Εκείνος το θεωρεί τέτοια προσβολή, που τι κάνει; Κατεβάζει το γάντι και της φιλάει το δέρμα. Το οποίο εθεωρήθη, όπως και αυτός ήταν ο στόχος, τρομερή προσβολή. Διαφωνούσε σε όλα αυτά ιδεολογικώς.

Δεν κρατάει κακίες

Δεν κρατάει κακίες. Έλεγε η μάνα του η Σταυρούλα, που ήταν και συγγενής με τον Βενιζέλο, ο Βενιζέλος άμα βλέπει τον εχθρό του στο πάτωμα γονατιστό θα του δώσει και μια κλωτσιά για να ξαπλώσει και να τελειώνει, να μην τον ξαναδεί μπροστά του. Ο Κώστας θα του δώσει το χέρι του να σηκωθεί. Αυτό έχει μια αλήθεια, γιατί στην πραγματικότητα ο Μητσοτάκης ποτέ δεν τελείωνε κανένα εχθρό του γι' αυτό και του ξαναβγαίνανε όλοι μπροστά του. Είναι ένας άνθρωπος που συγχωρεί πολύ και δεν κρατάει κακίες. Τους μόνους που δεν έχει συγχωρήσει ποτέ είναι οι τρομοκράτες με τους οποίους έχει απίθανα σκληρή στάση για όλα, είναι πάντα απόλυτος κι αυτό είναι και για εμάς μια μεγάλη συναισθηματική στήριξη.

Μετά τη δολοφονία

Τη δύσκολη περίοδο μετά τη δολοφονία μάς στήριξαν πολύ οι παππούδες και οι γιαγιάδες μας και από τις δύο πλευρές. Πηγαίναμε κάθε Κυριακή στο σπίτι τους, μιλούσαμε σχεδόν κάθε μέρα με τους άλλους, μας στήριζαν πάρα πολύ για χρόνια, όχι μόνο τους πρώτους τρεις μήνες. Τα πρώτα τρία χρόνια, συνεχώς και με όλους τους τρόπους. Με κόπο όλοι και με ενασχόληση πολλή. Η γιαγιά μου ερχόταν σε ό,τι κάναμε στα σχολεία.

Γκαντέμης

Εγώ σिकाίνομαι το χαρακτηρισμό «γκαντέμης» που του αποδίδουν πολλές φορές και κάνουν πλάκες και γελάει κι αυτός και γελάμε κι εμείς, του έχουμε πει τα πάντα που λέγονται γύρω απ' αυτό το ζήτημα. Αλλά νο-

μίζω ότι ήταν απόλυτα λάθος για πάρα πολλούς λόγους. Ένας άνθρωπος που είναι 98 ετών, έχει κάνει την πορεία που έχει κάνει, έχει γίνει πρωθυπουργός, έχει ζήσει τόσα πολλά, έχει χτυπηθεί όσο κανένας, έφτασε να δει την απόλυτη δικαίωση του στο πρόσωπο του γιου του, πιο δικαίωση για τον Μητσοτάκη δεν υπάρχει, γλίτωσε δύο φορές το θάνατο, έκανε 4 παιδιά, 13 εγγόνια και άλλα τόσα δισέγγονα που όλα τον κοιτάνε μέσα στα μάτια, δεν είναι απομακρυσμένοι... Μετά απ' όλα αυτά νομίζω ότι πραγματικά δεν τον λες άτυχο. Πάλεψε όμως για όλα, τα έκανε με κόπο, δεν είναι ένας άνθρωπος που του βγήκανε τυχαία, δούλεψε πάντα πάρα πολύ σκληρά.

Μετά τη Μαρίκα

Από τότε που πέθανε η γιαγιά μου και μετά, ο παππούς μου γέρασε και έφτασε την ηλικία του. Γιατί όσο ζούσε η γιαγιά μου, ο παππούς μου ήταν ένας άνθρωπος 20 χρόνια μικρότερος. Με το που πέθανε εκείνη και τελείωσε και η διαδικασία της ταφής, ο παππούς μου στην πραγματικότητα κατέρρευσε. Κατέρρευσε όχι στο νου, στο σώμα. Είναι σαν μέχρι τότε να κρατιότανε για να κρατήσει την ανάπηρη γυναίκα του. Όσο ήταν άρρωστη αυτός κοιμόταν μαζί της το βράδυ, όλοι του λέγαμε να μένει σε άλλο δωμάτιο για διάφορους λόγους. Δεν υπήρχε περίπτωση να τον μεταπείσεις, «θα με χρειαστεί το βράδυ, θα θέλει να σηκωθεί» μας έλεγε. Εκείνος τη σήκωνε, εκείνος έκανε όλα εκείνα που χρειάζεται μια άρρωστη γυναίκα. Την απώλειά της ο Μητσοτάκης τη διαχειρίστηκε με τον τρόπο του: κλειστά, σιωπηλά, ιδιωτικά, μιλώντας πολύ σπάνια γι' αυτό, αλλά τον πονάει πάρα πολύ. Νομίζω ότι δεν ήθελε να ζήσει πολύ μετά, τυχαία νομίζω ζει.

Ετοιμασία τάφου

Ναι, με τη γιαγιά μου είχε πολύ μεγάλο θέμα. Ξέρεις ότι είχαν φτιάξει τον τάφο τους μαζί 20 χρόνια πριν; Είχαν βρει το μέρος, που θα είναι, αυτοί μόνο, κανείς άλλος, οι δυο τους εκεί. Ήταν πολύ αποφασισμένοι σ' αυτό ότι θα ζήσουν μαζί για πάντα. Ήταν εντελώς ξεκάθαρο στο μυαλό τους. Μας το είχαν περάσει και σε εμάς τα παιδιά, δεν μας φαινόταν βαρύ ή παράξενο. Πηγαίναμε. Βλέπαμε το μέρος που θα είναι ο τάφος. Αξίζει να σας διηγηθώ πότε πήραν την απόφαση. Είχαν πάει γαμήλιο ταξίδι τρεις εβδομάδες σ' ένα μέρος, δεν θυμάμαι, και είχανε επισκεφτεί ένα νεκροταφείο επίσης δεν θυμάμαι για ποιο λόγο. Εκεί λοιπόν πέφτει το μάτι τους σε δύο τάφους δίπλα δίπλα που έγραφε η μία ταφόπετρα «θα σε περιμένω στον άλλο κόσμο, αγαπητή συμβία» και η δεύτερη έγραφε «ιδού εγώ, φίλε σύζυγε!» Έλεγαν λοιπόν εδώ είμαστε «ιδού εγώ, φίλε σύζυγε». Κι έτσι ζήσανε όλοι τους τη ζωή μαζί και πολύ αποφασισμένοι να τη συνεχίσουν. **A**

Η διήγηση αυτή έγινε στις 20 Απριλίου 2016

Mi Note 2



Αυτό είναι το εντυπωσιακό Xiaomi Mi Note 2

Το απόλυτο premium smartphone για εργασία και διασκέδαση

Το να τραβήξετε και να μοιραζόμαστε φωτογραφίες, να παίζουμε video games και να τραβήξετε βίντεο για να αποθηκεύσετε πάντα τις καλύτερες στιγμές μας είναι απαραίτητα στοιχεία ενός διασκεδαστικού και κοινωνικού τρόπου ζωής. Το νέο Smartphone Xiaomi Mi Note 2 προσφέρει όλα αυτά και ακόμη περισσότερο, συνδυάζοντας την υψηλή τεχνολογία και τη σχεδιαστική πολυτέλεια, ώστε να αποτελέσει μία μοναδική συσκευή για επικοινωνία, εργασία και διασκέδαση.

Το Xiaomi Mi Note 2 είναι το premium smartphone που θα γοητεύσει τόσο τον απαιτητικό χρήστη που θέλει να συνδυάσει την επικοινωνία με τη διασκέδαση, όσο και τον επαγγελματία που αναζητά ένα χρήσιμο εργαλείο για να τον υποστηρίξει σε κάθε του εργασία, με τις υψηλές επιδόσεις, την κομψή σχεδίαση και το διαίσθητικό περιβάλλον χρήσης.

Έξυπνο, εύχρηστο, πολυτελές

Με τη σχεδιαστική πολυτέλεια που το χαρακτηρίζει, το 3D κυρτό γυαλί, εκτός από την καταπληκτική αισθητική, παρέχει υψηλότερη ρεαλιστική αναλογία και μεγαλύτερη επιφάνεια εργασίας.

Διαθέτει μία πρωτοποριακή AMOLED οθόνη αφής 5,7 ιντσών, ανάλυσης Full HD (1920x1080 pixels), η οποία συνδυάζεται άριστα με την κυρτή σχεδίαση για να προσφέρει ένα μοναδικό οπτικό αποτέλεσμα σε οποιαδήποτε εφαρμογή, από σεργιάρισμα και ανάγνωση κειμένου έως παρακολούθηση βίντεο και gaming.

Ξεκλειδώνει μόνο από εσάς! Αρκεί να πιέσετε απαλά το δάκτυλό σας πάνω στον αισθητήρα δακτυλικών αποτυπωμάτων για άμεση αντανόηση.

Βοηθά τους δραστήριους χρήστες των social media να δημιουργήσουν και να κοινοποιήσουν βίντεο και φωτογραφίες. Εξοπλισμένο με 8MP μπροστινή κάμερα με αναγνώριση προσώπου, αυτόματη εστίαση και λειτουργία Beauty 3.0, σας επιτρέπει να τραβήξετε υπέροχες selfies από οποιαδήποτε απόσταση.

Ο οκταπύρηνος επεξεργαστής στο εσωτερικό, σε συνδυασμό με τα 6GB RAM, συμβάλλει στην επιτάχυνση της ταυτόχρονης εκτέλεσης πολλαπλών εργασιών, προσφέροντας μια πιο ομαλή εμπειρία παιχνιδιών και βίντεο.

Με τη μεγάλη πυκνότητα μπαταρίας των 4070mAh, είσαστε ήσυχοι ότι το κινητό σας θα λειτουργεί όλη την ημέρα. Μιλήστε συνεχόμενα για 46 ώρες ή παρακολουθείστε βίντεο χωρίς διακοπή για 15 ώρες.

Πάρτε μαζί σας το Mi Note 2 στις διακοπές σας ή στα επαγγελματικά ταξίδια σας στο εξωτερικό. Καθώς υποστηρίζει δίκτυα 4G LTE (6 τύποι και 37 ζώνες) για απίστευτα γρήγορες ταχύτητες σε πλοήγηση και downloading ή uploading multimedia περιεχομένου, θα απολαμβάνετε πάντα διαδικτυακά παιχνίδια, μουσική και βίντεο στο έπακρο, χωρίς ανεπιθύμητες διακοπές για loading – όπου κι αν βρίσκεστε στον κόσμο.

Ενσωματώνει την έκδοση Android 6.0 του λειτουργικού της Google, με το γραφικό περιβάλλον MIUI 8.1 της Xiaomi, το πιο εύχρηστο λειτουργικό σύστημα που έχει παρουσιάσει έως σήμερα η εταιρεία.

Το Mi Note 2 είναι διαθέσιμο σε έντονο μαύρο «Piano black» χρώμα και θα το βρείτε φυσικά στο ηλεκτρονικό κατάστημα www.you.gr.



Athens Fine Drinking by World Class

Η Αθήνα μυείται στην κουλτούρα του καλού ποτού και το απολαμβάνει

Δέκα ημέρες γιορτής έζησε η Αθήνα από τις 18 έως τις 27 Μαΐου, όταν στο ιστορικό κέντρο της πόλης φιλοξενήθηκε για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά το Athens Fine Drinking by World Class, ο θεσμός μίσησης στη φιλοσοφία και την κουλτούρα του καλού ποτού.

Χαρόγελα, καλή διάθεση, χρώματα και γεύσεις πλημμύρισαν την πόλη, με εκατοντάδες ανθρώπους, επαγγελματίες αλλά και απλούς λάτρεις του καλού ποτού, να συμμετέχουν στα εντυπωσιακά events της διοργάνωσης, η καρδιά της οποίας χτύπησε δυνατά το τετραήμερο 18-21 Μαΐου στο Παλιό Χρηματιστήριο. Εκεί, κάτω από την ίδια στέγη ένωσαν τό κέρη και τις γνώσεις τους 32 κορυφαία bars του αθηναϊκού κέντρου, τα εκλεκτότερο οσοστάγματα σε ου-

ναρπαστικά signature serves, οι πιο καταξιωμένοι bartenders. Ένα μοναδικό pop-up bar, όπου καθημερινά 8 διαφορετικά bars σερβίραν μοναδικά cocktails με βάση τα πιο premium spirits και γνωστοί djs διάλεξαν τις πιο ωραίες μουσικές.

Τις ίδιες ημέρες στο Μικρό Χρηματιστήριο κορυφαίοι Έλληνες bartenders, νικητές του World Class των προηγούμενων ετών και brand ambassadors των premium spirits, μας ξενάγησαν στο μαγικό κόσμο του fine drinking μέσα από exclusive mentoring sessions και μοιράστηκαν μαζί μας τα μυστικά πίσω από την premium τέχνη των «Perfect Serves».

Και σε όλη τη διάρκεια του 10ημέρου οι επισκέπτες μπορούσαν να

συνεχίσουν το ταξίδι τους στην υψηλή τέχνη του fine drinking στα 32 συμμετέχοντα bars του κέντρου της Αθήνας, τα οποία είχαν δημιουργήσει και σερβίραν μέχρι τις 27 Μαΐου exclusive Athens Fine Drinking "Perfect Serve Menus".

Εμπνευστής όλων αυτών η κορυφαία πλατιφόρμα bartending παγκοσμίως, το World Class, που κατάφερε να ανεβάσει ακόμα πιο ψηλά τον πήχη του αθηναϊκού fine drinking, του κινήματος που έρχεται να καλλιεργήσει τη συνείδηση που τι πίνουμε, πώς το πίνουμε και πού το πίνουμε, ως βασικές παραμέτρους της απόλαυσης που παίρνουμε. Κι εμείς αναμένουμε το επόμενο Athens Fine Drinking by World Class, της σπουδαίας γιορτής που εξελίσσεται σε θεσμό.



ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ ΑΠΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΑΡΧΗΣ ΛΑΤΙΝΟΠΟΥΛΟΥ

TASTE VOICE

Τα ελληνικά προϊόντα και οι άνθρωποι που τα παράγουν, οι νέες τάσεις, τα καινούργια που ανακαλύψαμε κι αυτά που πάντα αγαπάμε. Όλα όσα θες να ξέρεις, όταν πεινάς πολύ.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΝΕΝΕΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΙΤΤΑΣ

Μέλι Αττικής

«**Το μέλι έχει μεγάλη ιστορία στην οικογένειά μας.** Ο παππούς μου, Πύργος Πίττας κι αυτός, πουλούσε μέλι Γυμψτού από το 1896 όπως βλέπουμε και σε διαφήμιση της εποχής στην εφημερίδα Εστία. Στη συνέχεια, οι γονείς μας ίδρυσαν την εταιρεία Αττική το 1928 και προμήθευσαν επώνυμο συσκευασμένο μέλι όλη την Ελλάδα. Ήδη από τότε είχαν αρχίσει και να το εξάγουν. Σήμερα, η εταιρεία μας συνεχίζει να είναι αμιγώς ελληνική και οικογενειακή, αφού διοικείται από εμένα και την αδελφή μου, ενώ στη δουλειά έχουν μπει και οι δυο μας κόρες. Το μέλι μας είναι αγνό, φυσικό προϊόν, έχει μοναδική γεύση και άρωμα, συστήνεται πάντα ανεπιφύλακτα σε όλες τις σύγχρονες δίαιτες. Εξάγουμε επώνυμα και συστηματικά σε πάνω από 37 χώρες και μας χαροποιεί ιδιαίτερα το γεγονός πως το μέλι μας είναι ο πρεσβευτής του ποιοτικού ελληνικού μελιού στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού. Ενθαρρύνουμε με κάθε τρόπο τους νέους μελισσοκόμους και έχουμε ξεκινήσει προγράμματα Συμβολαιακής Γεωργίας ενώ υποστηρίζουμε την αειφορία και τη διάσωση του περιβάλλοντος. Πιστεύω πως ο μελισσοκομικός κλάδος δηλώνει δυναμικό παρόν αλλά και ελπιδοφόρο μέλλον για την ελληνική οικονομία. Όμως χρειαζόμαστε και την στήριξη της πολιτείας, ζητάμε και ελέγχους κυρίως στο θέμα της παράνομης “ελληνοποίησης”. Όπου βρίσκετε μέλι σε πολύ χαμηλές τιμές να ξέρετε πως δεν είναι ελληνικό. Ναι, έχουμε μακριά παράδοση στα βραβεία και τις διακρίσεις τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Μας δίνουν πάντα πολλή χαρά και υπερηφάνεια, κυρίως όμως μας δίνουν τη δύναμη να συνεχίσουμε να κάνουμε αυτό που ξέρουμε καλά: να προσφέρουμε ελληνικό, κορυφαίο μέλι και τα συναφή προϊόντα με μοναδικά χαρακτηριστικά ποιότητας και γεύσης».

100 GREEK PRODUCTS

Περισσότερα παρά ποτέ, παλιά και παραδοσιακά ή νέα και καινοτόμα, τα ελληνικά προϊόντα υπάρχουν σε κάθε σπίτι και νοστιμεύουν την καθημερινότητά μας. Ταξιδεύουν στον κόσμο, τονώνουν την οικονομία μας, κερδίζουν βραβεία και μας κάνουν περήφανους, μεταφέρουν τον πολιτισμό μας. Πίσω τους μια νέα φουρνιά παραγωγών ή/και επιχειρηματιών που ανασυγκροτούνται, και αντιμετωπίζουν τις δυσκολίες των καιρών με γνώση, πίστη για το προϊόν τους, αγάπη για τον τόπο. Μιλήσαμε μαζί τους και είχαν πολλὰ και ενδιαφέροντα να μας πουν.

Της ΝΕΝΕΛΑΣ ΓΕΩΡΓΕΛΕ



ΚΩΣΤΑΣ ΛΑΜΠΡΟΥ
Kumilio Σύκο Κύμης

«Η εταιρεία ξεκίνησε το 2015 με πολύ λίγα μέσα, αλλά –μόλις στη δεύτερη χρονιά μας– έχουμε πολύ μεγάλη ανταπόκριση, παρότι το περιβάλλον είναι εχθρικό λόγω της υψηλής φορολογίας, των υψηλών ασφαλιστικών εισφορών, τα γνωστά... Υπάρχουν αξιόλογες προσπάθειες στον πρωτογενή τομέα, δυστυχώς τα κρατικά / ευρωπαϊκά προγράμματα επιλέγουν να ενισχύουν επενδύσεις ύψους άνω των 600.000 ευρώ, γεγονός που αποκλείει όλες τις μικρομεσαίες προσπάθειες. Θα συμβούλευα κάποιον που ξεκινάει, να επιλέξει ένα προϊόν για το οποίο έχει πίστη, όραμα και αγάπη. Και να εμπνέεται από την εργασία και τη δημιουργία περισσότερο από ό,τι για το κέρδος.

Το σύκο είναι δύσκολο: καθημερινό ξύπνημα με την ανατολή, και επιστροφή αργά το απόγευμα. Η συλλογή, η αποξήρανση, η επεξεργασία έχουν πολλές απαιτήσεις καθώς το φρέσκο σύκο είναι πολύ ευαίσθητο. Η αγάπη και ο σεβασμός προς τη φύση ήταν βασικός παράγοντας για να ασχοληθούμε με ένα αγροτικό προϊόν. Και ο λόγος που συνεχίζουμε είναι η χαρά και η ενέργεια που αντλούμε από αυτή τη δουλειά.

Το Ρετσέλι Σύκου, ένα νέο μας προϊόν, έχει μικρασιάτικη προέλευση. Η παράδοση περιέχει μια σοφία και ένα μέτρο που δεν μπορείς να αγνοήσεις. Ωστόσο αναζητούμε βελτιώσεις και κάνουμε συνεχώς πειραματισμούς.

Τα περισσότερα αγροτικά μας προϊόντα είναι κορυφαία! Υπάρχει φοβερός ανταγωνισμός όμως και πρέπει να βρεις τρόπο να τραβήξεις το βλέμμα. Πολλές εταιρείες πια παίρνουν στα σοβαρά και τη συσκευασία, βοηθάει στην αναγνωρισιμότητα του ελληνικού brand στη διεθνή αγορά. Κι εμάς, η πρώτη διάκριση ήταν –από κοινού με το γραφίστε μας, Κώστα Πολάτογλου– πέρσι στα Ελληνικά Βραβεία Γραφιστικής και Εικονογράφησης για το σχεδιασμό των συσκευασιών μας. Από την πρώτη μας χρονιά κάνουμε μικρές εξαγωγές στην κεντρική Ευρώπη, πρόσφατα κλείσαμε συμφωνία και με Αυστραλία. Εστιάζουμε πια πολύ και στο εξωτερικό.

Μου λένε πως είμαι φύσει αισιόδοξος. Δεν ξέρω αν προκυύπη από την ιδιότητά μου ως αρχιτέκτονας, αλλά πιστεύω ότι για να “χτίσεις” πρέπει πρώτα να εμπνευστείς». ♥





ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ

Σαλάμια Λευκάδας

«Η επιχείρησή μας ξεκίνησε το 1950 από τον προπάππο μας και συνεχίστηκε από τον πατέρα μας. Εμείς σήμερα είμαστε η 3η γενιά παραγωγών που κρατάμε την ίδια παραδοσιακή συνταγή αλλά και το ίδιο μεράκι.

Παρότι η σημερινή εποχή είναι δύσκολη για τις επιχειρήσεις πάντα αξίζει κάποιος να ασχοληθεί με το ελληνικό παραδοσιακό προϊόν γιατί είναι εξαιρετικό και δεν έχει σε τίποτα να ζηλέψει τα ξένα αντίστοιχα προϊόντα.

Η παραγωγή του σαλαμιού μας είναι μια χειροποίητη διαδικασία από την αρχή μέχρι το τέλος. Απαιτεί πολλές ώρες καθημερινής δουλειάς και τη διαρκή μου παρουσία. Όμως είναι κάτι που δεν με κουράζει, αντίθετα με ευχαριστεί να συνεχίζω με χαρά τη δουλειά των προγόνων μου.

Το γνήσιο σαλάμι αέρος Λευκάδας είναι ένα προϊόν φημισμένο και τόσο χαρακτηριστικό για το νησί μας. Είναι χειροποίητο και για την παραγωγή του χρησιμοποιούμε αποκλειστικά ελληνικά κρέατα. Είναι φυσικής ωρίμανσης και εκλεκτό προϊόν. Είναι γνωστό και στο εξωτερικό και άνετα μπορεί να σταθεί στα ράφια ξένων καταστημάτων, αφού συνδυάζει ποιότητα και παράδοση.

Γεμίζω υπερηφάνεια όταν άνθρωποι που συναντώ μου λένε πως έχουν μεγαλώσει με αυτό και τώρα συνεχίζουν δίνοντας και στα παιδιά τους την ίδια, απαράλλαχτη και ποιοτική νοστιμιά. Στα μελλοντικά μου σχέδια είναι να αναδειχθεί ακόμα περισσότερο και να μπορεί ο κόσμος να το προμηθεύεται και να το απολαμβάνει και εκτός Ελλάδας. Πιστεύω ότι πρέπει να πατάμε στην παράδοση και να την διατηρούμε ζωντανή». ♥



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΟΥΡΕΛΛΑ

ΜΙΑ FETA

«Η επιχείρησή μας ξεκίνησε το 1960 από τον πατέρα μας. Συνεχίζουμε η δεύτερη γενιά, τα δύο μου αδέρφια, δάσκαλος ο ένας, φαρμακοποιός ο δεύτερος, οικονομικές επιστήμες εγώ, μαζί μας και μια πολύ δυνατή ομάδα. Εφαρμόσαμε το πρότυπο της πλήρους καθετοποίησης, δηλαδή, χωράφια, φάρμες, εργοστάσιο ζωοτροφών, τυροκομείο - μεταποίηση, συσκευαστήριο, κατάστημα Μια feta - Feta bar. Βάλαμε στην αγορά παραδοσιακά ΠΟΠ προϊόντα, όπως μπάτσο και ανεβατό. Αναπτύξαμε και νέα όπως στραγγισμένο γιαούρτι, το μοναδικό στον κόσμο με φρέσκα φρούτα και χωρίς κανένα πρόσθετο (συντηρητικά, σταθεροποιητές, ζάχαρη, πηκτίνη, άμυλο, αρώματα, χρώματα). Είμαστε η πρώτη εταιρεία που ξεκίνησε την παραγωγή βιολογικών προϊόντων και τυριών το 1996 και φέτος κλείνουμε 20ετία. Η παγκόσμια αναγνωρισιμότητα και αποδοχή των προϊόντων μας επιβεβαιώνουν τη διαφορετικότητά μας. Πρόσφατα επιλέχτηκε η εταιρεία μας ως πρότυπη παραγωγική μονάδα πρωτογενούς τομέα και δείγμα συνέπειας στην ανάπτυξη του αγροτικού τομέα. Παράγουμε 60 κωδικούς, κερδίζουμε διεθνή βραβεία με πιο πρόσφατο, το «new product» για το βιολογικό στραγγισμένο γιαούρτι που κέρδισε στα σπουδαία βραβεία τροφίμων Sofi Awards στην Αμερική! Το να επιχειρείς σήμερα στην Ελλάδα με τα οικονομικά της προβλήματα και τις αδυναμίες του τραπεζικού συστήματος και του επιχειρηματικού περιβάλλοντος σε κάνει να νιώθεις συγκάτοικος του Ταρζάν! Όποιος τώρα ξεκινά πρέπει να ξέρει ότι θα είναι μοναχικός δρομέας και θα πρέπει να βλέπει μόνο το στόχο του. Η παράδοση είναι βάθρο που πατάς πάνω για να κάνεις το επόμενο βήμα. Η εταιρεία μας αναπτύχθηκε με τις εξαγωγές. Παράγουμε στα Γρεβενά, πουλάμε σε όλο τον κόσμο, Ευρώπη, Αμερική, Αυστραλία, Ασία. Το ελληνικό προϊόν δεν υστερεί σε διεθνές επίπεδο και επιπλέον κουβαλάει πολιτισμό, αρώματα και γεύσεις από το μικροκλίμα της Ελλάδας. Εξάλλου το μότο μας είναι "To be healthy and fit, eat like a Greek". Και το δικό μου... "πάντα μπροστά, είναι ο καλύτερος προορισμός"». ♥





ΜΑΝΩΛΗΣ ΚΑΣΣΑΚΗΣ

Αθήναικό

Θυμάμαι από παιδί τον πατέρα μου, που αν και δάσκαλος, τα απογεύματα έφτιαχνε για έξτρα εισόδημα παραδοσιακά αλλαντικά πάνω σε συνταγές των προπάππων μας από το Λασιθι. Εγώ σπούδασα στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης στον τομέα των τροφίμων και, γυρνώντας, εγκαταστάθηκα μόνιμα στο χωριό Γαλατά στην ενδοχώρα του νομού Ηρακλείου. Λόγω των σπουδών μου αλλά και του πάθους μου για τα ποιοτικά αλλαντικά πήγαμε μπροστά την αλλαντοποιία μας

με καινούργιους κωδικούς. Κάποιοι από αυτούς καινοτόμοι, άλλοι πιο παραδοσιακοί, πάντα όμως με έμφαση στην άριστη πρώτη ύλη. Όλη η γκάμα παρασκευάζεται από φρέσκο κρέας, είναι χωρίς ενισχυτικά γεύσης, επιπλέον υγρασίες, γλουτένη και χρωστικές. Επίσης υπάρχει μια σειρά χωρίς χημικά πρόσθετα. Εξάγουμε σε Ολλανδία, Κύπρο, Αγγλία, Αυστρία, Πολωνία και βλέπουμε πως τα ελληνικά προϊόντα έχουν ρεύμα! Αρκεί να είσαι ειλικρινής, συνεπής, ακριβής. Σήμερα οι 15 πελάτες του πατέρα μου έχουν αυξηθεί σε 1.200 ενεργούς, και βγάζουμε 14 κωδικούς. Από τα παραδοσιακά μας προϊόντα –ξιδάτο λουκάνικο και απάκι, χοιρινά λουκάνικα με βότανα της κρητικής γης, μέχρι

πιο "σύγχρονα" όπως μοσχαρίσια λουκάνικα, παστράμι, λουκάνικο και καπνιστό φιλέτο κοτόπουλο, πορκέτα, σαλάμι με μάρθο, πατέ καπνιστής πανσέτας. Συνέχεια πειραματίζομαι με παλιές και νέες συνταγές! Παίρνω μέρος σε εκθέσεις, μιλάω και συνεργάζομαι στενά με αξιόλογους νέους σεφ, προχτές γύρισα από Τοσκάνη όπου συνάντησα και το διάσημο "χασάππ" Darío Cecchini – ο τύπος δεν παίζεται!

Το επιχειρείν στη χώρα μας είναι πολύ δύσκολο, αλλά όταν είσαι νέος δεν πρέπει να σε κολλάει τίποτα, καλύτερα κάνε λάθος παρά τίποτα!

Το μόντο μου είναι "αν δεν μπορείς να περάσεις έναν τοίχο ή πάρε άλλο δρόμο ή στόλισέ τον!"» ♥ ►



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΡΙΣ

Τσάι TUVUNU



«Το 2013 κυκλοφόρησε το πρώτο τσάι Tuvunu με Σιδερίτη (τσάι του βουνού) από τις ορεινές περιοχές της Θράκης. Τα προϊόντα μας είναι αφεψήματα –βράζουμε τις πρώτες ύλες σ' ένα τεράστιο μπρίκι, ακριβώς όπως και στο σπίτι μας– σε αντίθεση με το σύνολο των άλλων προϊόντων της κατηγορίας RTD (ready to drink) Beverages που είναι ή περιέχουν εκχυλίσματα, αρώματα και χρώματα. Το tuvunu πίνεται κρύο ή ζεστό, ακριβώς επειδή είναι φυσικό –αν κάνεις το ίδιο με τα iced «teas» ή τα αναψυκτικά που κυκλοφορούν, το αποτέλεσμα θα είναι... ανησυχητικό. Δεν χρησιμοποιούμε πλαστικά στις συσκευασίες μας, είναι θέμα αρχής και μας έχει κοστίσει σε πωλήσεις, αλλά επιμένουμε να είναι πλήρως ανακυκλώσιμες οι συσκευασίες μας. Γνωρίζουμε κάθε έναν από τους καλλιεργητές μας προσωπικά και από φέτος το σύνολο σχεδόν της σοδειάς μας θα είναι πιστοποιημένο βιολογικό. Εξάγουμε σε Αμερική και Αυστραλία, Αγγλία, Αυστρία, Βέλγιο, Ολλανδία, Κύπρο, Βουλγαρία, Σουηδία κ.ά. Το να επιχειρείς σήμερα στην Ελλάδα είναι δύσκολη υπόθεση, καθώς το παμπάλαιο νομοθετικό και φορολογικό πλαίσιο έχει στηθεί ώστε τα πάντα, από τις φορολογικές κλίμακες έως το πώς διαμορφώνονται οι τιμές στα ράφια των SM, να ευνοούν τους πολύ ισχυρούς και να απελπίζουν όλοι οι υπόλοιποι. Φρένο είναι τα ξένα μόνο-ολιγοπώλια, που μέσω των τοπικών θυγατρικών τους κρατάνε το ελληνικό λιανεμπόριο σε μια

ιδιότυπη μορφή “ομπρίας” και ακυρώνουν τον υγιή ανταγωνισμό στην πράξη. Από τις συνήθειες πρακτικές είναι και τα λεγόμενα falseflags: γεμίζουν τα ράφια και τα εστιατόρια με δήθεν «ελληνικά» σήματα, και τελικά καταφέρνουν να κρατούν τις επιχειρήσεις ελληνικών συμφερόντων αποκλεισμένες από την εγχώρια λιανική αγορά – δημιουργώντας παράλληλα στον Έλληνα καταναλωτή την ψευδαίσθηση ότι στηρίζει την ελληνική επιχειρηματικότητα με τις επιλογές του. Μιλώντας με όρους “του βουνού”, η Ελλάδα είναι ένα απ' τα καλύτερα και πιο παραγωγικά χωράφια του κόσμου. Διαφωνώ με την επιλογή της ξενιτιάς, η Ελλάδα μάς χρειάζεται όλους. Τη ζωή πρέπει να την βλέπουμε σαν μια σειρά από κύκλους, όλοι μαζί συνθέτουν τον πίνακα –το “big picture”– της ζωής του καθενός. Για μένα ήταν εξίσου σημαντικοί οι “κύκλοι” που έχω ζήσει οδηγώντας ταξί, βάζοντας σπίτια ή δουλεύοντας σε πιτσαρία, με τις στιγμές που έζησα παίζοντας στο θέατρο, σπουδάζοντας στο πανεπιστήμιο ή δημοσιογραφώντας σε εφημερίδες. Και θεωρώ ότι το εγχείρημα της tuvunu είναι πραγματικά μοναδικό ακριβώς γιατί εμπεριέχει μια πλούσια “συγκομιδή” εμπειριών ή “κύκλων ζωής” της ομάδας των ανθρώπων που έκαναν το concept πραγματικότητα. Κι η ομάδα αυτή συνεχίζει να ονειρεύεται και να δημιουργεί νέες σειρές φυσικών ελληνικών αφεψημάτων...» ♥

S E M É L I



7

Διεθνείς Διαγωνισμοί Οίνου 2017

9

Ετικέτες

*Semeli Aetberia 2016
Semeli Tbea Mantinia 2015
Semeli Mantinia Nastiakos 2016
Semeli Sauvignon Blanc 2016
Semeli Openós Hchos Λευκός 2016
Semeli Openós Hchos Ποζέ 2016
Semeli Syrah Rosé 2016
Semeli Nemea Reserve 2014
Semeli Nemea Grande Reserve 2012*

S E M É L I
eternally the vine returns.

www.semeliwines.gr



**TASTE
VOICE**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΕΚΑΣ Προϊόντα βουβαλινού γάλακτος



«Κατάγομαι από κτηνοτροφική οικογένεια Βλάχων από το Σέλι της Νάουσας. Οι Βλάχοι είχαν νομαδική ζωή, ασχολούνταν με την κτηνοτροφία και το εμπόριο και προμήθευαν με γάλα, τυριά, δέρματα όλο τον Βορρά. Ήταν μέσα στο DNA μου να ασχοληθώ κι εγώ με την κτηνοτροφία. Σπούδασα στην Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή, έχω πτυχία ζωικής παραγωγής, τυροκομίας, γενετικής βελτίωσης μεγάλων ζώων, πήγα στην Αμερική για την πρακτική μου, πήρα όμως κι ένα

μεταπτυχιακό στο μάρκετινγκ. Στην αρχή πούλαγα βουβαλινό γάλα στα ζαχαροπλαστεία της Θεσσαλονίκης – το βουβαλινό είναι το πιο νόστιμο, το πιο θρεπτικό και βγάζει υπέροχα γλυκά. Με την κρίση όμως τα ζαχαροπλαστεία σταμάτησαν γιατί είναι και πιο ακριβό. Ξεκινήσαμε σιγά-σιγά να βάζουμε το γάλα σε μπουκάλι. Και το κοινό αγάπησε τη νοστιμιά του. Σήμερα η Mpekas Family Farm πουλάει συσκευασμένα γάλατα, κεφίρ, αριάνι και γιαούρτι, κρέμες, κεσκιούλ (κρέμα πολίτικη με ξηρούς καρπούς), ρυζόγαλο, καζάν ντιπί (κορυφαίο σε πωλήσεις), καϊμάκι. Και τυριά και βούτυρο και παγωτά. Όλα τους πεντανόστιμα και θρεπτικά. Έχουμε καλή διανομή σε όλη την

Ελλάδα –σε μεγάλα SM και deli–, και εξάγουμε σε Αγγλία, Νορβηγία, Γερμανία, Αυστρία, Αμερική. Η βάση μας είναι η παράδοση αλλά δίνουμε βάρος και στο design και στο marketing, παρακολουθούμε τις διεθνείς τάσεις. Είμαστε ευλογημένη χώρα με πολλά ποιοτικά προϊόντα σε μικρές ποσότητες, δηλαδή είμαστε premium χώρα από μόνοι μας! Είναι πάθος η κτηνοτροφία, δεν την κάνεις από αγγαρεία. Η δουλειά είναι χαρά, εμείς οι Βλάχοι λέμε πως ζούμε για να δουλεύουμε και όχι το αντίστροφο. Λέμε και κάτι ακόμα που το πιστεύω πολύ. “Τα κάστρα από μέσα πέφτουν”. Δηλαδή, δεν με ενδιαφέρει τι κάνει ο ανταγωνιστής, εγώ πρέπει να είμαι τέλειος για να πάω μπροστά!»



ΙΩΑΝΝΑ ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΥ My Precious Olive Tree

«Παλιότερα ήμουν δημοσιογράφος και δούλευα στην τηλεόραση, σήμερα δηλώνω αγρότισσα. Εντάξει, δεν κλαδεύω εγώ η ίδια τις ελιές, όμως αυτή είναι η δουλειά μου. Παράγω ελαιόλαδο. Ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, για το οποίο ένιωσα πολύ υπερήφανη λίγο καιρό πριν, όταν κατέκτησε το χρυσό βραβείο γεύσης στον διεθνή διαγωνισμό της Νέας Υόρκης. Το My Precious Olive Tree έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα, άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διακριτικά αρώματα και ισορροπία των αισθήσεων πικρού και πικάντικου. Έχει πολλά προβλήματα όποιοι προσπαθεί να στήσει επιχείρηση στην Ελλάδα του 2017. Γραφειοκρατία, καθυστερήσεις, έλλειψη πόρων, υψηλή φορολογία, και απολύτως καμία συντονισμένη προσπάθεια από το κράτος ώστε το ελληνικό ελαιόλαδο συνολικά (και όχι μεμονωμένα

το ελαιόλαδο κάποιου παραγωγού), να είναι ένα ισχυρό brand name. Όμως, τα ελληνικά προϊόντα μπορούν να κατακτήσουν τον κόσμο, για δύο βασικούς λόγους. Πρώτον, γιατί ο τόπος αυτός είναι ευλογημένος και παράγει προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης, και δεύτερον, γιατί οι Έλληνες επιχειρηματίες έχουν πείσμα, ισχυρή θέληση, καλή αισθητική και είναι “εκπαιδευμένοι” στις δυσκολίες. Πάντα λέω πως, ότι κάνεις, κάν’ το με πάθος και μη φοβάσαι τα λάθη. Λάθη δεν κάνουν αυτοί που δεν κάνουν τίποτα. Και... τόλμησε!



Εγώ τόλμησα! Δημιούργησα με πολλή αγάπη το My Precious Olive Tree, ένα πρόγραμμα υιοθεσίας ελιάς, γιατί οραματίστηκα να μοιραστώ με ανθρώπους από κάθε γωνιά του πλανήτη το θησαυρό που κληρονόμησα από τον παππού μου, την ελιά και το εξαιρετικό ελαιόλαδο που μας προσφέρει! Και εύχομαι να έρθει η μέρα που θα πω ότι τα κατάφερα!»

Είδαμε αστεράκια!



Στα ΙΤQι 2017 είδαμε πραγματικά αστεράκια!

Έπειτα από τυφλή γευστική δοκιμή, το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ απέσπασε, για 4η φορά, το βραβείο των 3 αστεριών, την υψηλότερη διάκριση που αποδίδεται μόνο σε εξαιρετικά προϊόντα, και η μαρμελάδα ΑΤΤΙΚΗ με γεύση Φρούτα του Δάσους απέσπασε το βραβείο των 2 αστεριών.

 [MeliAttiki](#)

 [AttikiHoney](#)

www.attiki-pittas.gr



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΡΟΜΠΟΤΗΣ

Οινοποιείο Λευκαδίτικη Γη

«Η Λευκάδα είναι γνωστή για τις πανέμορφες παραλίες και τα μοναδικά χρώματα του Ιονίου. Είναι όμως και κάτι άλλο. Ένα μεγάλο και γόνιμο νησί με αξιόλογα προϊόντα και ιστορία. Είμαι παιδί της υπαίθρου που μεγάλωσα στα χωράφια βοηθώντας στην καλλιέργεια της ελιάς και του αμπελιού από όπου προέρχονταν και τα μοναδικά εισοδήματα της οικογένειας.

Η περιέργεια για την οινοποίηση και την καλλιέργεια του αμπελιού με οδήγησε σε σπουδές οινολογίας και αφού εργάστηκα σε μικρά και μεγάλα οινοποιεία για μερικά χρόνια γύρισα στη Λευκάδα και ασχολήθηκα με τις τοπικές ποικιλίες Βραδέα και Βερτζαμί. Είμαστε ένα μικρό οινοποιείο με παραγωγή γύρω στις 110.000 φιάλες.

Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να βρισκόμαστε σε συνεχή εργασία. Το πρωί συνήθως ξεκινάει με τις δουλειές του αμπελιού. Προσπαθώ να βρω αφορμές για να βρίσκομαι όσες περισσότερες ώρες στον αμπελώνα, αυτό είναι που μου γεμίζει τις μπαταρίες. Το βλέπεις να αλλάζει μέρα με τη μέρα. Μας δίνει αγωνίες και χαρές. Μετά οι δουλειές του οινοποιείου, ο προγραμματισμός των εμφανίσεων, η επαφή με τους πελάτες.

Δύσκολη δουλειά αλλά υπέροχη. Έχει τις δυσκολίες όπως όλες οι δουλειές στις μέρες μας, με την υψηλή φορολογία να μας βαραίνει τα πόδια, αλλά έχει και πολλές προκλήσεις και ευκαιρίες. Είναι μια εποχή που η αγορά ψάχνει τη διαφορετικότητα και οι μοναδικές ποικιλίες που έχουμε στο νησί ταιριάζουν γάντι στις σημερινές απαιτήσεις. Αυτή είναι και η δύναμη πολλών άλλων ελληνικών προϊόντων. Είναι το όπλο τους για να μπορέσουν να έχουν μια θέση στη διεθνή αγορά. Το Βερτζαμί μας δίνει ιδιαίτερα κρασιά με μέτριο σώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων κεράσι, βατόμουρο, τριαντάφυλλο. Η Βραδέα δίνει πολύπλοκα κρασιά με γεμάτο σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών.

Στόχος μας είναι μια μικρή αύξηση της παραγωγής χωρίς όμως να αλλάξουμε το χαρακτήρα του οινοποιείου και τον τρόπο ζωής μας.

Σεβόμαστε τη φύση και κοιτάζουμε μπροστά».



ΘΟΔΩΡΗΣ ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΗΣ

Kontogiannis Family, κρασί, λάδι, σταφίδα, πετιμέζι

«Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου, η οικογένειά μας ήταν άρρηκτα συνδεδεμένη με τα αμπέλια, τις σταφίδες και το ελαιόλαδο. Οι σπουδές μου στο χώρο της επιστήμης των τροφίμων προέκυψαν σαν φυσική εξέλιξη. Το 1999 ξεκινήσαμε τη βιολογική καλλιέργεια, το 2007 αρχίσαμε να εφαρμόζουμε βιοδυναμικές πρακτικές, σήμερα έχουμε καθιεποήσει την παραγωγή μας σε μεγάλο βαθμό και είμαστε παρόντες από τη στιγμή της γέννησης του σταφυλιού

μέχρι να γίνει σταφίδα ή πετιμέζι ή κρασί.

Οι συνάδελφοι του εξωτερικού έχουν άπλετο χρόνο να αφοσιωθούν στο προϊόν τους και πώς θα το κάνουν καλύτερο. Εδώ ο χρόνος σπαταλιέται στην αντιμετώπιση του συνεχώς μεταβαλλόμενου οικονομικού περιβάλλοντος. Οι παράγοντες που σου κάνουν τη ζωή δύσκολη είναι πολλοί και παντού! Εμείς είμαστε ρομαντικοί και ερμηνεύουμε τα κωλύματα σαν ευκαιρίες για να γίνουμε καλύτεροι. Θα συμβούλευα κάποιον που θέλει να ασχοληθεί με την παραγωγή τροφίμων, αρχικά να σέβεται και να αγαπά αυτό που κάνει. Να σέβεται τους ανθρώπους που θα γευτούν το προϊόν του, αλλά και τη φύση που μας δίνει τους καρπούς της.

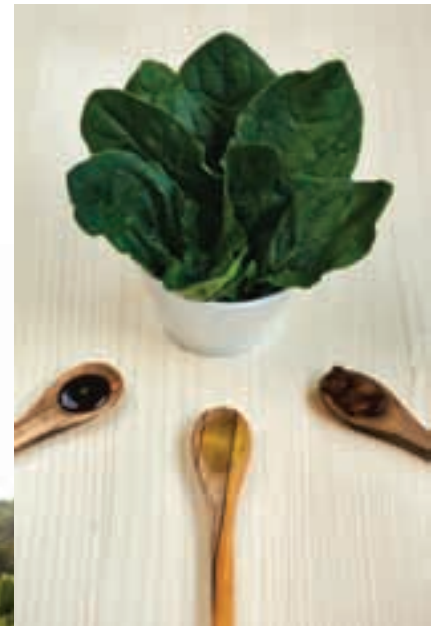
Η εμπλοκή με την πρωτογενή παραγωγή τροφίμων είναι ευλογία. Κάθε χρονιά νιώθεις δημιουργός βλέποντας τα αποτελέσματα της προσπάθειάς σου και

του αγώνα που κάνει το αμπέλι και η ελιά για να σε βγάλουν ασπροπρόσωπο!

Η τεχνολογική εξέλιξη είναι αρκετά δυναμική αλλά και η παράδοση κρύβει σοφία. Η προσέγγισή μας είναι μια διαρκής εξέλιξη, που λαμβάνει ερεθίσματα από την παράδοση.

Η Ελλάδα έχει προϊόντα για τα οποία είναι διάσημη διεθνώς και τα τελευταία χρόνια έχουν εξελιχθεί. Εξάγουμε σε πέντε ευρωπαϊκές χώρες και νιώθουμε ιδιαίτερα περήφανοι! Μας εντυπωσιάζει το γεγονός ότι οι ξένοι, εάν βρεθούν στην Κόρινθο, θέλουν να μας γνωρίσουν και να μάθουν περισσότερα για τον τόπο που μεγαλώνουν τα προϊόντα που αγαπούν.

Έχει μια έκφραση ο πατέρας μου, που χαρακτηρίζει όμως κι εμένα: «Δεν υπάρχει τίποτε αδύνατο, γι' αυτόν που θα προσπαθήσει!».



Μοσχοφίλερο Μπουτάρη

Το λευκό που
έχει αγαπηθεί
όσο κανένα!

Ξεχώρισε στο τραπέζι μας με το μοναδικό άρωμα, τη γεύση και τον ευκολόπιστο χαρακτήρα του. Βραβεύτηκε στον κόσμο για την ελληνικότητα, την ποιότητα και την κοσμοπολίτικη άνεσή του. Αναδείχτηκε στη συνείδησή μας ως το να. 1 λευκό κρασί των Ελλήνων, αφού εδώ και πολλά χρόνια συνοδεύει κάθε μας περίσταση. Πάνω απ' όλα, όμως, κέρδισε μια θέση στην καρδιά μας γιατί είναι το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη.



BOUTARI

www.boutari.gr

[facebook.com/boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)



Ακούγεται φυσιολογικό που η Ελλάδα το 2016 εισήγαγε καφέ αξίας 62 εκατ. ευρώ από τη Βραζιλία. Όμως, να εισάγουμε και κατεψυγμένα ψάρια €453.199 από το Ομάν; Με αυτά και με άλλα, τον περασμένο χρόνο το έλλειμμα του εμπορικού ισοζυγίου της χώρας αυξήθηκε κατά 4,8%, καθώς η αύξηση των εισαγωγών (σε προϊόντα και υπηρεσίες) ήταν μεγαλύτερη από εκείνης των εξαγωγών. Πάμε να δούμε μερικά χαρακτηριστικά παραδείγματα, τα οποία δεν αποτελούν ούτε τις μεγαλύτερες ούτε τις χαμηλότερες εισαγωγές εξαγωγές.

Εισαγωγές
Το 2016, μεταξύ άλλων, εισάγαμε κρέατα βοοειδών από τη Γαλλία αξίας 170 εκατ., κρέατα χοιροειδών από τις Κάτω Χώρες 194 εκατ., καθώς και άλλα 84 εκατ. από τη Γερμανία. Επίσης: λαχανικά €414.000 από την ΠΓΔΜ, ζάχαρη €2.188.405 από την Αλγερία, εσπεριδοειδή €3.952.687 από τη Νότια Αφρική, μπίρα βύνης €3.366.164 από το Μεξικό, μπανάνες €2.729.233 από τη Γουατεμάλα, φαγόπυρο €171.139 από το Περού.

Εξαγωγές
Τα κυριότερα αγροτικά προϊόντα που εξάγει η Ελλάδα είναι το ελαιόλαδο, οι ελιές, η φέτα, τα ροδάκινα (κομπόστες), οι τσιπούρες και τα λαβράκια, τα πορτοκάλια, το σιτάρι, τα σταφύλια και τα ακτινίδια. Εξάγουμε, όμως, και πολλά ακόμα αγαθά, όπως: Μέλι φυσικό στις Κάτω Χώρες αξίας €69.417. Εσπεριδοειδή αξίας €35.591.603 στη Γερμανία. Ρύζι €3.468.874 στην Ιταλία. Ελαιόλαδο αξίας €6.884.322 στη Βρετανία. Γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες €2.528.500 στις ΗΠΑ. -Μήλα, αχλάδια και κυδώνια €25.484 στη Νιγηρία. Σοκολάτα €25.824 στη Μαδαγασκάρη. Παγωτά €272.408 στον Καναδά. Φράουλες €2.362.611 στην Ινδία. Τυριά και πηγμένο γάλα €154.383 στην Κίνα. Όλα τα στοιχεία αναλυτικά βρίσκονται στην ιστοσελίδα της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (www.statistics.gr) **A**



TASTE
VOICE

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΟΥΡΗΣ

Μπίρα ΝΗΣΟΣ



«Μετά από εμπειρία 25 χρόνια ως διευθυντής, μέτοχος και δημιουργός εταιρειών στο χώρο της Διαφήμισης, του Marketing και της Επικοινωνίας, με σημαντικά έργα στα παραπάνω αντικείμενα σε Ελλάδα, Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική, ήθελα ένα νέο νόημα στη ζωή μου, ένα καινούργιο πάθος. Τότε ήρθε στη ζωή μου η Μάγια και η σχέση μου μαζί της εξελίχθηκε σε σχέση και με το νησί της, την Τήνο, μου μετέδωσε την αγάπη της για τον τόπο. Η ιδέα ήταν να φτιάξουμε μια κορυφαίας ποιότητας νησιώτικη μπίρα που θα συμπληρώνει τη γαστρονομία των ελληνικών νησιών και θα αποτελεί πρότυπο περιφερειακής παραγωγικής επένδυσης σε μια περίοδο σοβαρής οικονομικής δυσπραγίας. Μην ξεχνάμε πως το να έχεις σήμερα στην Ελλάδα επιχείρηση είναι σαν να ζεις σε στίβο μάχης. Όλο και περισσότερα, μεγαλύτερα και συνθετότερα εμπόδια. Η Ελλάδα του 2017 αφαιρεί αξία –ενώ οφείλει να προσθέτει– από κάθε παραγωγική και δημιουργική δραστηριότητα που διεξάγεται στο έδαφός της. Πιστεύω πως οι νέοι σήμερα πρέπει να δουν την έννοια “ελληνικό προϊόν” διασταλτικά, όχι περιοριστικά, και να βοηθήσουν την κοινωνία να ξεφύγει από το λήθαργο της νοσταλγίας του παρελθόντος, της αγκύλωσης στην “παράδοση” και της “λατρείας των προγόνων”. Η παράδοση δεν πρέπει να είναι δέσμευση αλλά πηγή έμπνευσης για μεγαλύτερη διαφοροποίηση και υψηλότερη ποιότητα. Σήμερα τα αξιόλογα προϊόντα έχουν ονοματεπώνυμο, δεν είναι ανώνυμα. Οι μπίρες ΝΗΣΟΣ είναι μικρής παραγωγής από κορυφαίες πρώτες ύλες, ζυθοποιούνται με αργή, παραδοσιακή, απόλυτα φυσική διαδικασία που διαρκεί ένα μήνα. Έχουν πλούσια γεύση, άρωμα και σώμα, προσφέρονται απαστερωμένες, “ζωντανές” και φρέσκιες, δεν περιέχουν συντηρητικά. Διαθέτουμε τη ΝΗΣΟΣ Pilsner, την πρώτη και μοναδική ελληνική μπίρα που διακρίθηκε ανάμεσα σε 1.613 μπίρες από 42 χώρες με το ασημένιο βραβείο European Beer Star –το μεγαλύτερο διαγωνισμό του είδους–, τη ΝΗΣΟΣ Βιολογική και την 7 Μποφόρ, την πρώτη και μοναδική μαύρη Pilsner στην Ελλάδα με 7% αλκοόλ. Όλες ζυθοποιούνται και εμφιαλώνονται 100% στην Τήνο. Κάνουμε εξαγωγές σε Αυστραλία, Κύπρο, Ηνωμένο Βασίλειο. Έχω σαν μότο ζωής πως είμαστε ό,τι παράγουμε. (Όχι ό,τι καταναλώνουμε)». ♥



Απολαύστε ανάλαφρα!

Δύο εξαιρετικούς Πελοποννησιακούς Οίνους με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη φέρνει η Ελληνικά Κελλάρια Οίνων Α.Ε. στο καθημερινό τραπέζι, σε εξαιρετική τιμή. Το Μοσχοφίλερο Λευκός Κύκνος και το Αγιοργίτικο Μαύρος Κύκνος θα εκτιμηθούν ιδιαίτερα από εσάς που ξέρετε από καλό κρασί. Απολαύστε ποιότητα σε προσιτή τιμή, κάθε μέρα με τα πιάτα που αγαπάτε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ

www.greek-wine-cellar.com, τηλ.: 22990-22231, Μαρκόπουλο

ΑΧ, ΑΥΤΕΣ ΟΙ ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Delicious Milos και Tinos Food Paths,
εδώ χτυπάει η καρδιά της ελληνικής γαστρονομίας
Της ΝΕΝΕΛΑΣ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

ΜΗΝΟΣ



σε αυτή
τη λαδοκόλλα
θα κερδησουμε
μπακάλιαρο

ΤΙΝΟΣ

Μ

ια χούφτα νησάκια, σπαρμένα μέσα στο απέραντο γαλάζιο του Αρχιπελάγους. Η ομορφιά του κυκλαδίτικου καλοκαιριού, οι τρυφεροί νησιώτες, τα ταβερνάκια στο κύμα, τα μπιστόνια, τα φρούτα που

κλέψαμε και το τυρί που μας φίληψε ένας παππούς που μας βρήκε θεοθήσιτικούς κάτω από τον καυτό ήλιο. Η γενιά μου αναγώρευσε τα μικρά και μεγάλα νησιά του Αρχιπελάγους σαν τον απόλυτο προορισμό κάθε παράας κάτω των 30 που ήθελε να ζήσει τον μύθο της. Πριν από εμάς οι «ξένοι». Ο τουρισμός της Ελλάδας από εκεί ξεκίνησε. Με όλα τα γωνιστά επακόλουθα... Της «νέας» εποχής, του ξαφνικού πλούτου, της αλλοίωσης, της εγκατάλειψης κάθε πρωτογενούς παραγωγής, του ξενόφερτου φαγητού. Κι όμως οι Κυκλαδίτες – που στις μπουνάτσες ταξιδεύουν στον κόσμο και δέχονται μείξεις και επιρροές ενώ στις κακοκαιρίες σκύβουν πάνω από την αξιοπρέπεια της αυτάρκειας – έχουν ισχυρά μέσα τους τα στοιχεία του πολιτισμού τους. Κρατούν το μέτρο και την ισορροπία, διατηρούν την ελληνικότητά τους και μαθημένοι στα δύσκολα σήμερα επανεπιχειρούν. Γυρνώντας πίσω, ενώ βλέπουν μπροστά. Προτάσσοντας και πάλι την αυθεντικότητα σαν μοναδικό πιστοποιητικό αξίας. Την αρχή την έκαναν τα πιο τουριστικά νησιά. Τό **Έτος Γαστρονομίας Σαντορίνης** το 2013, η **Μύκονος και η Κοπανιστή της**, το **Syros Greetings**, το **Tinos Food Paths**. Δείχνουν και πάλι στον έκθαμβο τουρίστα την κυκλαδίτικη εμπειρία. Ισχυρό της κομμάτι η γαστρονομία που περιλαμβάνει παράδοση, δουλειά, παραγωγή, διατροφή. Και κάνουν δουλειά και προς τα μέσα, επανεφερόντας τους ανθρώπους σε δοκιμασμένα μοντέλα διαβίωσης αλλά και προς τα έξω προτείνοντας στο σημερινό ψαγμένο ταξιδιώτη κι όχι πια «τουρίστα» μια ολιστική εμπειρία κι ένα μοντέλο σύγχρονου τουρισμού εξαιρετικά γοητευτικό. Πολύ πρόσφατα πήγα σε δυο γιορτές γαστρονομίας σε ισάριθμα νησιά κι ένιωσα ξανά συγκίνηση. Και γύρισα γεμάτη χαρά, ομορφιά κι ελπίδα. Σας παραθέτω εικόνες...

ΜΗΛΟΣ

ΑΚΟΜΑ ΑΦΘΑΡΤΗ ΚΑΙ ΠΑΝΤΑ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μας κάλεσε η **Delicious Milos**, μια σύμπραξη νέων ανθρώπων, που με μόνη την ιδιωτική τους πρωτοβουλία θέλησαν να προωθήσουν τη γαστρονομία του νησιού τους. Ο Βασίλης Παπικινός και η Ειρήνη Ψαθά επιχειρούν στο χώρο της εστίασης αλλά από την αγάπη για το νησί τους θέλουν να μας δείξουν όλες του τις ομορφιές. Έτσι, στα τέλη της άνοιξης γυρίσαμε σε θάλασσες και σε βουνά, μπήκαμε σε σπίτια, πήγαμε σε τυροκομεία, περπατήσαμε στο Κλήμα και ανοίξαμε τις πόρτες από τα «σύρματα», τα πολύχρωμα σπιτάκια των ψαράδων.

Η Μήλος έχει τη δική της κτηνοτροφία και φτιάχνει υπέροχα τυριά, έχει αμπέλια και φτιάχνει κρασί και ρακή από δικές της παλιές ποικιλίες, έχει ψάρια και θαλασσινά, φρούτα και μαναβικά, όσπρια αλλά και σιτηρά. Γευτήκαμε τα ντόπια τυριά – μανούρα, μυζήθρα, τουλουμοτύρι, μελίχλωρο, ξερό μπλέικο –, θαυμάσαμε τα υπόσκαφα κελάρια στο τυροκομείο του Χαραλαμπάκη και φάγαμε ζεστό, μόλις φτιαγμένο τυρί στο τυροκομείο του Γιώργου Ψαθά, πατέρα της Ειρήνης πάνω στον Χάλακα, τοπίο μοναδικής ομορφιάς. Με όλη την οικογένεια Ψαθά πήγαμε στην ταβέρνα τους Ω Χαμόσι! στον Αδάμαντα και φάγαμε σκοτυροκολόκυθα (τυρί με κολοκύθια στο τηγάνι, υπέροχα) και χοιρινό με πετιμέζι, ήπιαμε καλό κρασί στο μοναδικό οινοποιείο του Κωνσταντάκη (Μάλλη) λίγο έξω από τα Πολλώνια, απολαύσαμε κακαβιά περίφημη, σουπιές με δεντρολίβανο μέχρι και κολιτσιάνους (κουλούδια της θάλασσας) στο Αρμενάκι του συμπαθέστατου Αντώνη Μαυρογένη στα Πολλώνια.

Στην Πλάκα πάλι, την πρωτεύουσα του νησιού, φάγαμε στις Αρχοντούλας ένα απίστευτο πιάτο με πορίκια (τρυφερά βλαστάρια βρούβας) μαζί με κουκιά, τον ωραιότερο κόκορα με λαζάνια και ξερό μπλέικο τυρί αλλά και κατσικάκι με αγκινάρες και κόκκινη σάλτσα. Ένα άλλο βράδυ στον Αλευρόμυλο του Βασίλη Παπικινού, που πήρε τον παλιό οικογενειακό πετρόμυλο και τον μετέτρεψε σε καταπληκτική νησιώτικη ταβέρνα με τα όλα της, μάθαμε τα άπαντα για τα περίφημα πιταράκια του νησιού από ντόπιους νοικοκυρές και φάγαμε σκορδολάζανα, ψωμάκια με μπελτέ σπιτικό, κατσικάκι με πατάτες και ντομάτα στο φούρνο, σκέτο λουκούμι. Στο ξενοδοχείο Γαλήνη απολαύσαμε αυθεντικό μπλέικο πρωινό με χίλια δυο καλούδια-πιταράκια, τυριά, στραπατσάδα, γλυκά, μελετίνα, πλακόπιτες και γλυκό κουφέτο και λίγο πριν φύγουμε πήγαμε και στο πανέμορφο, βγαλμένο από άλλη εποχή μεζεδοπωλείο-καφενείο του Γιώργου Νίνου στον Τριβάσαλο για πεντανόστιμες μεζέδες και τσίπουρα. Αποχαιρέτησα με τη σιγουριά πως αν η φετινή πρώτη τους εκδήλωση ήταν τόσο μεστή κι οργανωμένη, αυτές που μέλλονται θα είναι ακόμη ωραιότερες.

ΤΗΝΟΣ

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΣΥΓΚΙΝΗΣΗΣ

Το 3ο Tinos Food Paths διοργανώθηκε γύρω στα μέσα

του Μάη και συγκέντρωσε περισσότερο κόσμο από κάθε άλλη φορά. Είναι ξακουστή αυτή η γιορτή που να μην δηλώνεται γαστρονομική αλλά επί της ουσίας είναι μια γιορτή της παράδοσης, της συνεργατικότητας, της εξέλιξης, της ζωής της ίδιας. Το πρώτο καλό του Tinos Food Paths είναι ότι έχει σπικώσει όλο το νησί στο πόδι! Ξεκίνησε από μια μικρή ομάδα νέων, αλλά γρήγορα παρέσυρε ένθερμους εθελοντές. Οι καλεσμένοι είχαμε την αίσθηση πως σύσσωμο το νησί μας υποδέχτηκε, μας κοίμισε, μας τάισε, μας περπάτησε στα στενά της πόλης και στα πανέμορφα χωριά, μας άνοιξε τα σπίτια του, μας έμαθε τη γαστρονομία αλλά και τη ζωή του τόπου. Στον Τριπόταμο, λίγο έξω από τη Χώρα, μαζευτήκαμε στο παλιό Δημοτικό Σχολείο, κλειστό για 25 χρόνια που το άνοιξαν για την εκδήλωση. Κάτσαμε στα θρανία και μάθαμε για τη διαδρομή της λούζας, αυτού του σπάνιου κυκλαδίτικου ντελικατέσεν που απαντάται με μικρές παραλλαγές σε όλα σχεδόν τα νησιά. Είχαν καλέσει τη Σύρο, τη Μύκονο, την Άνδρο να μιλήσουν και για τις δικές τους λούζες. Κι ύστερα όλοι μαζί, περπατήσαμε για να φτάσουμε μέσα από ανηφοροκατηφόρες στα 4 κατώγια, ένα για κάθε νησί που συμμετείχε. Κατώγια μικρά, φωτισμένα με το φως των κεριών, και μέσα οι άνθρωποι να δοκιμάζουν σαν σε μετάληψη τον νόστιμο μεζέ. Κι ύστερα σε άλλη αυλή μαγειρέμα της λούζας από τον Βολιώτη Γρηγόρη Χέλμη του Μεζέν, μια κίνηση για περαιτέρω εξέλιξη αλλά και σύμπραξη με κάθε γωνιά της Ελλάδας. Στο τέλος μαζευτήκαμε στο τρίστρατο του χωριού, με λαούτα και βιολιά.

Την άλλη μέρα, αφού χόρτασε το μάτι μας μικρές αγροικίες, χωριά, πεζούλες και όλες τις ομορφιές, μαζευτήκαμε στο σχολείο της χώρας για τα «τηγανιτζήδικα», παράδοση που κρατάει από τα παλιά. Τότε που το νησί κατέκλυζαν πλήθη πιστών για τη χάρη της Παναγίας, οι ταβέρνες δεν έφταναν και κάθε μαγαζί ή και σπίτι έβγαζε το τηγάνι έξω και μέσα στη λαδόκολλα πρόσφερε μεζέδες. Εκεί ξεκίνησε την ομιλία του και ο παλιός καθολικός παπα-Μάρκος... «ένας παπας συνήθως μιλάει για νηστείες κι όχι για γαστρονομίες». Για να συνεχίσει ξετυλιγόντας με τρόπο σχεδόν παραμυθένιο τη ζωή των Τηνιακών μέσα στους αιώνες. Δανείζομαι λοιπόν από τα λόγια του και σας μεταφέρω πως οι Τηνιακοί έχουν μικρό νησί γι' αυτό και το μεγάλωσαν με σκάλες, ταράτσες, αναβαθμίδες που μεγαλώνουν τη συγκομιδή. Η ζωή στα χωράφια ήταν σκληρή, δουλειά πολλή και φαί πολύ γιατί εύκολα το... κώνευαν. Το χειμώνα έτρωγαν όσπρια, καρπούς, γλυκά με πετιμέζι, ξερά σύκα, κι όσο ο καιρός έφτιαχνε βάζανε μπρος τα μπιστόνια. Η κτηνοτροφία, κι αυτή γερή, έδινε το κρέας και τα τυριά. Αυτά τα περίφημα τυριά όπως το πέτρωμα, το βολάκι, η γραβιέρα, το καρίκι, ένα σπάνιο τυρί που ωριμάζει μέσα στην κούφια κολοκύθα. Βοδινό και αρνί τρώγαμε μόνο στις γιορτές, είχαν και πολλά περιστέρια. Κι ύστερα ήρθαν τα παιδάκια του Δημοτικού με τις δασκάλες τους και μας μοίρασαν μεζέδες μέσα στη λαδόκολλα δίνοντας σε όλους μας πέρασμα από τον παρελθόντα χρόνο στο μέλλον και τρομερή συγκίνηση. Να σας πω και για τον αποχαιρέτισμό.

Μας μάζεψαν σε μια αίθουσα της Υφαντικής Σχολής, μας πήραν τηλέφωνα και φωτογραφικές μηχανές «για να νιώσουμε με όλες μας τις αισθήσεις τους ήχους της γεύσης κι ύστερα να έχουμε αναμνήσεις».

Μέσα στη σάλα με τους αργαλειούς να χτυπάνε αργά και ρυθμικά υφαίνοντας το λινό, ακούσαμε τον ήχο από το πλάσιμο της ζύμης, το ξεκαθάρισμα των οσπρίων μέσα στο ταψί, τα χέρια που αργά καθαρίζουν την αγκινάρα και το λεμόνι που την τρίβει, τον ήχο του νερού που ενώνεται με το αλάτι. Βγήκαμε όλοι σιωπηλοί, γεμάτοι συναίσθημα και μνήμες. Γεμάτοι ελπίδα. Πως τούτο εδώ το παράδειγμα του Tinos Food Paths είναι μια νέα αρχή, είναι το τέλει μονοπάτι που πρέπει να διαβούμε για να θυμηθούμε και να ξαναδειξουμε σε όλους τον ελληνικό πολιτισμό. Καλή αντάμωση στον Αντώνη, τη Μαρκέλα, τον Άρη, την Αντωνία, τον παπα-Μάρκο, σε όλα τα παιδιά μικρά και μεγάλα που μας χάρισαν αυτές τις στιγμές, για πάντα χαραγμένες στη μνήμη. **Α**



Βασίλεινας

Όλα είναι έτοιμα για το μακρύ αθηναϊκό καλοκαίρι στο ιστορικό εστιατόριο. Η ανοιχτή οροφή βάζει τα αστέρια στο κάδρο και οι διάπλατα ανοιγμένες πόρτες κάνουν τον όμορφο χώρο να μοιάζει φυσική προέκταση του μικρού πάρκου που βρίσκεται ακριβώς μπροστά του. Το βλέμμα ξεκινάει από τις πρασινάδες του μικρού κήπου στο βάθος του εστιατορίου και φτάνει στην υπέροχη εικόνα του εμβληματικού ξενοδοχείου Χίλτον μπροστά του. Εικόνες όμορφες μιας Αθήνας-μπτρόπολης που συνδυάζονται με γεύσεις σύγχρονης ελληνικής κουζίνας. Από το μεσημέρι ανοιχτός ο Βασίλεινας, με όλα τα υπέροχα πιάτα του αλλά και με lunch menu που περιλαμβάνει 3 πιάτα, όλα τους ελαφριά, καλοκαιρινά και στην σούπερ τιμή των €22! Έτοιμο, επιτέλους, είναι και το περίφημο

μενού Βασίλεινας: 7 πιάτα που ξεκινούν με την κλασική πια ταραμοσαλάτα και το μπακαλιάρο και φτάνουν μέχρι το καταπληκτικό ταρτάρ από γαρίδες Κοιλιάδας, τα πεντάφρεσκα μπαρμπούνια σαβόρο, το εξαιρετικό μοσχαρίσιο διάφραγμα αλλά και τα γλυκά του pastry chef Χαράλαμπου Νάκα. Μεσημέρι ή βράδυ, για την ωραιότερη χωριάτικη σαλάτα της Αθήνας (πολύχρωμα ντοματίνια, αγγουράκια Κνωσσού, αγγούρι πίκλα, ψητές πιπεριές, ξύγαλο Σπτείας και χαρουποαξίμαδα) κι ένα ποτήρι μπίρα ή για ένα δείπνο με τα όλα του και κάποιο από τα κρασιά της ενημερωμένης κάβας, ο Βασίλεινας σε περιμένει για να σου χαρίσει τις πιο όμορφες στιγμές.
 Βρασίδα 13, Χίλτον, 2107210501,
www.vassilenas.gr, fb: Βασίλεινας Εστιατόριο





TGI Fridays

Άνοιξε ο καιρός και ονειρευόμαστε ταξιδάκια. Άλλοι φαντάζονται αμμουδιές αιγαιοπελαγίτικων νησιών και άλλοι εξωτικούς προορισμούς. Τα Fridays στη Μαρίνα Φλοίσβου πάλι ονειρεύονται χρωματιστά σπιτάκια, σομπρέρο και τεκιλες. Μόνο που όταν τα Fridays κάνουν όνειρα εμείς παθαίνουμε... Mexíquila!

Τι είναι η Mexíquila; Είναι αυτό που θα σου συμβεί όταν μάθεις ότι τα Fridays αφιερώνουν αυτό το καλοκαίρι στο Μεξικό, ετοιμάζοντας αυθεντικές μεξικάνικες προτάσεις για εσένα και τους amigos σου. Άκου πώς έχουν τα πράγματα... Ξεκινάς με χειροποίητα, τραγανιστά tortilla chips -για vegetarians και μη- σε Naked ή Macho μορφή αντίστοιχα, με πικάντικο κιμά, σιγομαγειρεμένο με πιπεριές chipotle και tequila και συνοδεύονται με queso cheese και φρέσκο guacamole. Συνεχίζεις με τέσσερις διαφορετικές γεύσεις λαχταριστών Tacos: Chicken & Pepper Tacos, Chimichurri Pork με σιγομαγειρεμένο χοιρινό, Beef Brisket και Jalapeno Cream Brisket Tacos με αβokάντο και κατσικίσιο τυρί (ουάο!). Τώρα, αν είσαι τύπος που αγαπάει τις πληθωρικές γεύσεις δοκίμασε τις αξεπέ-

ραστες Chicken Enchiladas με ζουμερό κοτόπουλο, λαχανικά και τυρί Colby ή το χειροποίητο Fried Burrito με πικάντικο μοσχαρίσιο κιμά και Spanish rice. Ή και τα δύο γιατί η ζωή είναι μικρή. Για το τέλος σου έχουμε το καλύτερο: μεξικάνικοι λουκουμάδες, πασπαλισμένοι με ζάχαρη και κανέλα ή αλλιώς... Churros για πάντα φίλοι μου!

Όμως ποιο είναι το πρώτο πράγμα που σου έρχεται στο μυαλό όταν ακούς Mexico; Ακριβώς! Tequilaaaa! Και επειδή κανένας δεν φτιάχνει καλύτερη Μαργαρίτα από τα TGI Fridays, κάτσε στο bar με θέα τη μαρίνα και τα παραβάκια που λικνίζονται στο απαλό κύμα, και απόλαυσε μια Watermelon Margarita με καρπούζι και νέκταρ αγαύης. Ή μήπως προτιμάς μια Pink Chili Margarita με ροζ γκρέιπφρουτ και σιρόπι τσίλι; Και τι θα έλεγες για ένα El Burro με σπιτικό ginger και φρέσκο χυμό λεμονιού; Αφήνουμε την απόφαση σε εσένα και το sombrero σου... Απόλαυσε τα όλα στο TGI Fridays του Φλοίσβου με την απίστευτη καλοκαιρινή θέα.



Ο ΜΗΝΑΣ ΕΙΝΑΙ 12 ΧΡΟΝΙΑ ΩΜΟΦΑΓΟΣ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΑ

Κι εγώ που δεν είμαι, όση ώρα μιλάω μαζί του νιώθω μια ακαταμάχητη επιθυμία να μασουλήσω καρότα

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

Τρέφεται αποκλειστικά με φρούτα και ωμά λαχανικά και δεν μαγειρεύει καθόλου την τροφή του. Κάθε 20 μέρες πηγαίνει στην κεντρική λαχαναγορά και γεμίζει όλο το αυτοκίνητο με δεκάδες καφάσια. Αγοράζει σε τιμή χονδρικής και καταναλώνει περίπου 40 κιλά φρούτων και λαχανικών τον μήνα. Στον κήπο του αυτή την εποχή θα βρει φράουλες. Και αβοκάντο. Έχει και μια συκιά. Τρώει όσα σύκα μπορεί. Τα υπόλοιπα τα κάνει μαρμελάδα και τη χαρίζει σε φίλους. Δεν τρώει ζάχαρη. Ούτε μέλι. Δεν τρώει κανένα ζωικό παράγωγο. Το κρέας δεν αντέχει καν να το μυρίσει. Δεν είμαι χορτοφάγος, πόσο μάλλον vegan ωμοφάγος. Όμως όσο συζητώ μαζί του, νιώθω μια ακαταμάχητη επιθυμία να μασουλήσω καρότα.

Πώς αποφασίσατε να γίνετε ωμοφάγος; Πριν 12 χρόνια έψαχνα ένα βιβλίο για τη γαλλική κουζίνα. Μου άρεσε πολύ τότε να μαγειρεύω, όλο στην κουζίνα ήμουν. Πήγα σε έναν πάγκο με βιβλία, και το πρώτο που είδα ήταν το βιβλίο «Ωμή τροφή, αντί μαγειρεμένη» (Helmut Wandmaker, εκδ. Αλκυών). Το πρώτο που σκέφτηκα ήταν «τι βλακείες είναι αυτές!». Ξεφύλλισα το βιβλίο να δω τι λέει και έπεσα πάνω σε ένα κείμενο με τίτλο «Το ψωμί είναι παρασκεύασμα θανάτου». Τρελάθηκα. Έλεγε ότι το ψωμί είναι ο πιο συχνός λόγος για τις καούρες στο στομάχι. Και εγώ, εκείνη την εποχή, είχα πολλές καούρες και έτρωγα πάρα πολύ ψωμί. Από την επόμενη μέρα, έκοψα τα πάντα. Μέσα σε 1 μήνα έχασα 13 κιλά.

Τι ακριβώς περιλαμβάνει η διατροφή σας; Η διατροφή μου αποτελείται καθημερινά από 75% φρούτα, 20% λαχανικά και 5% ξηρούς καρπούς. Α! Και κάθε μέρα πίνω ένα ποτήρι κρασί, που το φτιάχνω μόνος μου.

Ακολουθείτε την ωμοφαγία για λόγους υγείας ή για ιδεολογικούς; Κυρίως για λόγους υγείας. Σίγουρα λυπάμαι κι αυτά τα ζωάκια τα μικρά, που τα σκοτώνουμε για να τα φάμε. Το τι γίνεται στη φύση μεταξύ σαρκοφάγων είναι άλλο πράγμα.

Περιγράψτε μας τι τρώτε μία συνηθισμένη μέρα. Το πρωί τρώω ένα είδος φρούτου. Ή δύο μήλα ή δυο-τρεις μπανάνες ή σταφύλι ή καρπούζι ή πεπόνι (εξαρτάται από την εποχή), αλλά πάντα τρώω ένα μόνο είδος, ποτέ ανακατεμένα. Ο λόγος είναι ότι το στομάχι χωνεύει πιο εύκολα έτσι, συνεπώς και η καρδιά κουράζεται λιγότερο. Μετά, αν είμαι στο σπίτι, θα φάω το μεσημέρι σαλάτα. Ωμή σαλάτα που περιέχει μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, πολλές φορές αβοκάντο ή ό,τι άλλο είναι στην εποχή του. Ο σκοπός μου είναι να ρίχνω σωστή τροφή στο στομάχι μου για να τρέφονται σωστά τα κύτταρά μου. Έτσι ζούμε πολλά χρόνια και χωρίς αρρώστιες.

Και το απόγευμα, το βράδυ, τι τρώτε; Το απόγευμα θα φάω αμύγδαλα ή φουντούκια και το βράδυ εδώ και 2-3 μήνες τρώω 7 καρύδια, γιατί διάφορες έρευνες υποστηρίζουν ότι αυτή η ποσότητα κάνει καλό στην εγρήγορση του εγκεφάλου. Μαζί μπορεί να φάω και σταφίδα ή αποξηραμένο σύκο.

Ποιος είναι ο λόγος που δεν μαγειρεύετε τίποτα; Ό,τι μαγειρεύεται πάνω από 50°C, είναι νεκρός χυλός, δηλαδή απλά έχει γεύση. Σε αυτή τη θερμοκρασία έχουν ήδη καταστραφεί πάρα πολλά θρεπτικά συστατικά, ιχνοστοιχεία, μέταλλα, βιταμίνες.

Έχετε δει κάποια οφέλη ακολουθώντας αυτή την διατροφή; Το πρώτο ήταν ότι έχασα κάποια κιλά και νιώθω πιο ευέλικτος, πιο άνετος. Δεν κουράζομαι εύκολα. Σταμάτησαν να πονάνε τα κόκαλά μου. Έχω διάθεση, κέφι, έγινα πιο ήρεμος. Κοιμάμαι καλύτερα, δεν αρρωσταίνω ποτέ. Η διατροφή είναι τα πάντα.

Και η νοστιμιά; Όταν βλέπετε... αρνάκι στο φούρνο με πατάτες δεν το λιγουρεύεστε; Μέχρι και η μυρωδιά με ενοχλεί πια. Η μυρωδιά του ψημένου κρέατος μου φέρνει ναυτία.

Τι γνώμη έχετε για κάποιους vegan που πετούν μπογιές σε κρεοπωλεία; Δεν συμφωνώ ποτέ με τη βία. Αν κάποιος κάνει την αλλαγή, θα πρέπει να την καταλάβει, να πειστεί. Η αλλαγή δεν θα έρθει με το να πιέζεις εμένα να αλλάξω. Θα έρθει αλλάζοντας ο καθένας μόνος του. Απλά θέλει πειθαρχία και να αγαπάς τον εαυτό σου. Το κάνω 12 χρόνια. Δεν θα μπορούσα να μιλήσω, αν το έκανα για 2-3 χρόνια. Είμαι σίγουρος πια ότι η έλλειψη του κρέατος δεν μας κάνει τίποτα κακό.



Coffee Lab

Μία στάση που αξίζει να κάνεις στο κέντρο της Αθήνας, αν θέλεις να γευτείς έναν ξεχωριστό καφέ ή απολαυστικά εδέσματα. Με την πρώτη ματιά αντιλαμβάνεσαι ότι οι άνθρωποι έχουν πάθος με τον καφέ και σε κάθε φλυτζάνι που παρασκευάζουν βάζουν μέσα, εκτός από εκλεκτές ποικιλίες Arabica, όλη τους την αγάπη και το μεράκι. Ένα ζεστό χαμόγελο περιμένει κάθε πελάτη ενώ θετική έκπληξη αποτελούν οι χαμηλές τιμές.

Τα Coffee Lab, όμως, έχουν την αρχή της ιστορίας τους αρκετά πίσω, στο 2009, με αφετηρία τη Χαλκίδα. Εμπνευστής τους ο Στέλιος Ρουμελιώτης, ο barista champion 2008-2009, ο οποίος έκανε το όνειρό του πραγματικότητα και δημιούργησε ένα αυθεντικό street concept του τρίτου κύματος του καφέ. Τα βασικά χαρακτηριστικά του οποίου αποτελούν τόσο η έμφαση στην προέλευση και στην ποιότητα της πρώτης ύλης, όσο και ο τρόπος προετοιμασίας και παρασκευής του ροφήματος.

Σήμερα πια μπορούμε να πούμε ότι αν τα Coffee Lab ήταν άνθρωπος, θα ήταν σύγχρονος και δυναμικός, κληρονόμος του διαφορετικού, εραστής και ερευνητής της ζωής. Και τα Coffee Lab, ακολουθώντας την παγκόσμια τάση, όντας γνήτες,

διαθέτουν περισσότερα από 45 καταστήματα στην Ελλάδα και την Κύπρο. Η μητρική εταιρεία διαθέτει παραγωγικές εγκαταστάσεις, όπου με υπερσύγχρονα μηχανήματα καβουρδίζονται με ιδιαίτερη φροντίδα τα μονοποικιλιακά χαρμάνια ανώτερης ποιότητας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση των baristά, οι οποίοι αποτελούν τον σημαντικότερο κρίκο της αλυσίδας. Στο εκπαιδευτικό κέντρο της εταιρίας, του οποίου την κύρια ευθύνη και εποπτεία έχει αναλάβει ο Στέλιος Ρουμελιώτης, εκπαιδεύονται οι υπάλληλοι και οι franchisees πριν ακόμα αναλάβουν κατάστημα. Παράλληλα, διενεργούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα σεμινάρια για την ανάπτυξη των εργαζομένων.

Πλέον τα Coffee Lab αποτελούν συνειδητή επιλογή των καταναλωτών, γιατί εκεί μπορείς να συναντήσεις φίλους για ένα γρήγορο ή πιο αργό καφεδάκι, για να απολαύσεις έναν από τους τέσσερις μονοποικιλιακούς καφέδες ή να γευτείς μοναδικά ξεχωριστά ροφήματα, σαν τη λαχταριστή του σοκολάτα. Ανακάλυψέ τα!

Ακαδημίας 62, 210 3647607 & 609, www.coffeelab.gr



Ο ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΟΥ ΗΘΕΛΕ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

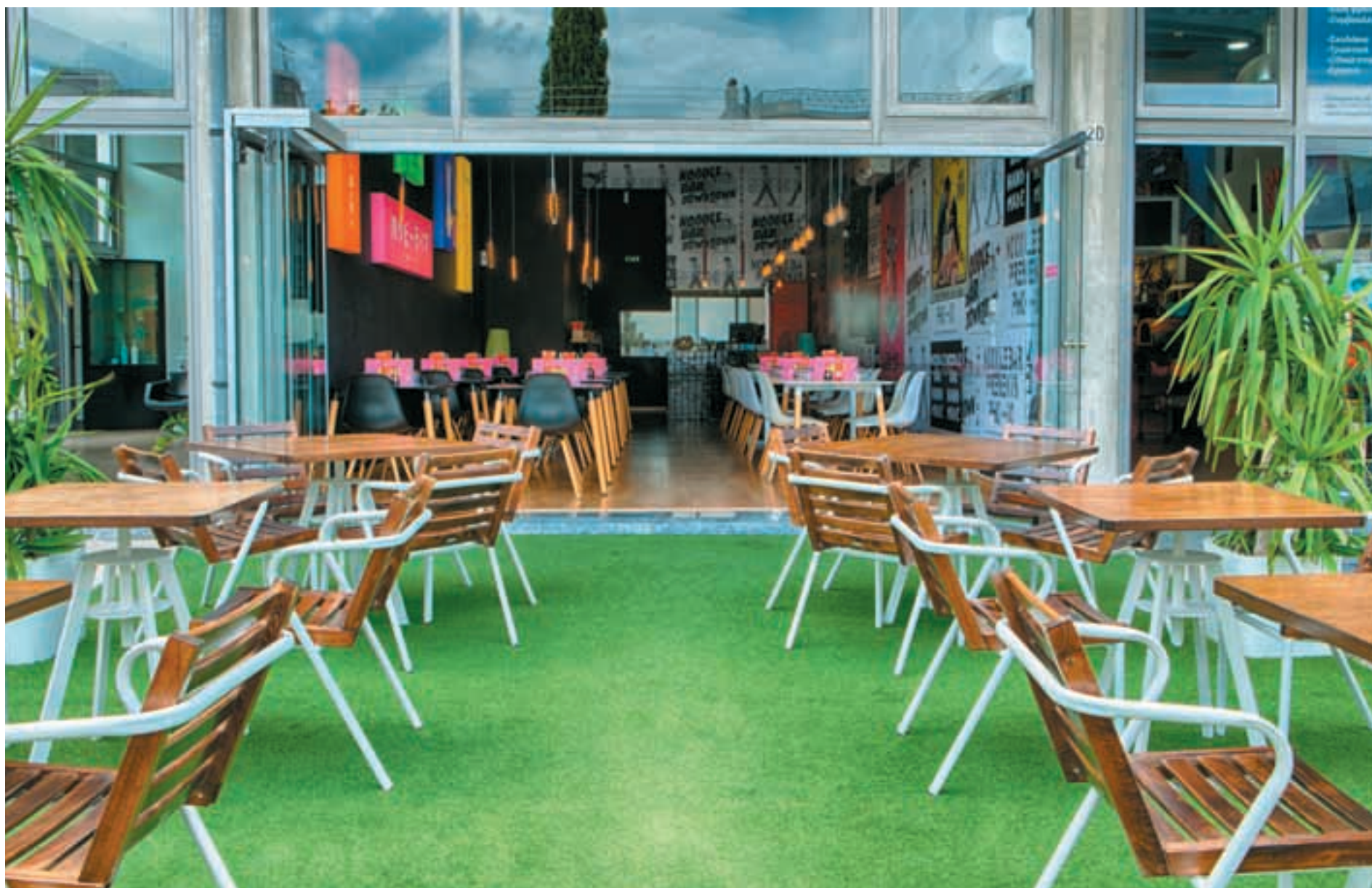
Τα σουβλάκια έχουν γύρο σολομό, τα burgers κροκόδειλο και ο βασιλιάς μουσακάς χωράει σε δυο φέτες ψωμί. Οι street food ιστορίες αυτής της πόλης μας ιντριγκάρουν μέχρι τελικής πτώσης.

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΒΝΑΤΣΙΟΥ - Φωτό: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ



Ο ΜΟΥΣΑΚΑΣ-ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Μια φέτα χειροποίητου ζυμωτού ψωμιού. Στρουμπουλές πατάτες και μελιτζάνες ψημένες στο φούρνο. Μια στρώση 100% μοσχαρίσιου κιμά και από πάνω πλούσια μπεσαμέλ. Σάντουιτς να λιώνεις... Δεν είναι η πρώτη φορά που το **Metropolis Sandwich** μας κάνει να αναστενάζουμε. Στο όμορφο στέκι της οδού Βουλής θα βρεις από σάντουιτς με rib eye steak μέχρι ψαρονέφρι και από σάντουιτς με φιλεταρισμένο σολομό (μαριναρισμένο για 3 μέρες) μέχρι κοτόπουλο με γουσακαμόλε-όλε! Πάντα με τα καλύτερα προϊόντα ελληνικών παραγωγών, με 15 διαφορετικά είδη ψωμιών για να διαλέξεις, με γεύση που χτυπάει κόκκινο και σε κάνει να αναρωτιέσαι: πώς γίνεται ένα σάντουιτς να είναι τόσο νόστιμο; **Βουλής 9-11, Σύνταγμα, 2103222122**



Noodle Bar

Η ασιατική κουζίνα είναι από τις παντοτινά αγαπημένες αυτής της πόλης. Ειδικά τώρα το καλοκαίρι, ποιος δεν έχει λαχτάρα για δροσερό sushi; Και πραγματικά μπορεί κανείς να πει «όχι» σε ένα παραγεμισμένο μπολ με noodles; Για αυτό αγαπάμε τα Noodle Bar. Πατί έχει master στην κουζίνα της νοτιανατολικής Ασίας και ποτέ δεν μας αφήνει παραπονεμένους, είτε θέλουμε να ταξιδέψουμε στα δρομάκια του Τόκιο, είτε να δοκιμάσουμε το street food της Μπανγκόγκ. Ποτέ πριν το ασιατικό φαγητό δεν ήταν τόσο ποιοτικό, νόστιμο αλλά και ταυτόχρονα τόσο προσιτό. Στον πλούσιο κατάλογό του θα βρεις περισσότερες από 150 (!) προτάσεις, όλες τους φανταστικές και μαγειρεμένες με τα πιο φρέσκα υλικά. Μπορείς να τις απολαύσεις σπίτι σου ή στα εστιατόρια Noodle Bar με την υπέροχη pop asian αισθητική και τις καταπράσινες αυλές. Εμείς δοκιμάσαμε και αγαπήσαμε τα noodles με κάσιους και γλυκιά σάλτσα τσίλι, τα αξεπέραστα Dragon Rolls (ρολά με γέμιση από χέλι, αγγούρι και αβοκάντο, σος χελιού και κόκκινο τομπίκο), τα Ebi Tempura (ρολά με εξωτερική επικάλυψη ρυζιού και γέμιση με γαρίδα tempura, φρέσκα κρεμμυδάκια και πικάντικη μαγιονέζα) και τα Rainbow με γέμιση από καβούρι.

Tip: Υπάρχουν ακόμη πολλές vegan ή και raw vegan προτάσεις! Extra tip: Μπορείς να κάνεις την παραγγελία σου και online μέσα από το www.noodlebar.gr ή μέσω της εφαρμογής Noodle Bar, διαθέσιμη για iOS και Android.

Καταστήματα Noodle Bar: [Σύνταγμα](#), [Ζωγράφου](#), [Π. Φάληρο](#), [Γλυφάδα](#), [Περιστέρι](#),
Fb: [NoodleBarGR](#), Instagram: [noodlebargr](#)



ΕΝΑ ΓΥΡΟ ΣΟΛΟΜΟ ΑΠ' ΟΛΑ

Είσαι στις Βουλίες, Περπατάς και πεινάς. Σκέφτεσαι σουβλάκια, αλλά συγκρατιέσαι γιατί κάνεις δίαιτα. Και εκεί πάνω που βασανίζεσαι με τις αμαρτωλές σου σκέψεις, τσουπ, ξεπετιέται μπροστά σου ένας γύρος! Ναι, αλλά τι γύρος; Σολομού! Στη **Σπιτική Κουζίνα** τους η Κυριακή και η Ναυσικά βάζουν στη σούβλα κάθε μέρα φρέσκο, μαριναρισμένο φιλέτο σολομού και μας αφήνουν με το στόμα ανοιχτό. Το τυλιχτό (€3,80) χωράει μέσα σε μια κυπριακή πίτα μια γενναία μερίδα γύρο σολομού μαζί με μους γιαουρτιού, dressing λεμονιού και μαρούλι. Ουάου.

Βουλίες 7, Σύνταγμα, 2103255269

Η ΚΟΥΛΟΥΡΟΠΙΤΣΑ

Δηλαδή πίτσα με βάση από κουλούρι Θεσσαλονίκης! Κι από πάνω αυγά, μπέικον, παντζαροκρέμα, τυρί φέτα ή και ό,τι άλλο βάλει ο αμαρτωλός νου του ανθρώπου. Δημιουργοί, ο περίφημος μπλόγκερ Food Anarchist και κατά κόσμον μάγιστρα Δημήτρης Κοπαράνης μαζί με τον ιδιοκτήτη των **Estrella** Θεσσαλονίκης και **Estrella** Αθήνας, Κώστα Καπετανάκη. Κι οι δυο τους με διάθεση και κουλτούρα Cronut, μείξη δηλαδή ασύμβατων εκ πρώτης υλικών και ιδεών, που όμως με μαγικό τρόπο δένουν στην εκτέλεση και απογειώνουν τη γεύση!



ΤΟ ΤΥΛΙΧΤΟ ΜΕ ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ

Τώρα λογικά σκέφτεσαι ότι το σουβλάκι δεν μπορεί να γίνει πιο περίεργο. Ναι, καλά. Στο Κουκάκι υπάρχει εδώ και χρόνια (από το 1993 συγκεκριμένα) ο **Καλύβας**, ένα ψητοπωλείο γνωστό για τα νόστιμα σουβλάκια του, σε όλη την ευρύτερη περιοχή. Τίποτα το παράξενο μέχρι εδώ. Αλλά δεν είπα ακόμα την τελευταία μου λέξη. Τι θα έλεγες λοιπόν αν το τυλιχτό σου σουβλάκι είχε μέσα αντί για καλαμάκι και γύρο κοτόπουλο... κοκορέτσι; Ή κοντοσουβλί; Ή φρυγαδέλι; Ή καλαμάκι μοσχαρίσιο γάλακτος; Με €2 το παίρνεις στο χέρι και το... επεξεργάζεσαι περπατώντας στον πεζόδρομο της Γ. Ολυμπίου, με €2,20 κάθεσαι και συμπληρώνεις το γεύμα σου με τα διόλου αμελητέα ορεκτικά του καταστήματος.

Γ. Ολυμπίου 10, Κουκάκι, 2109231257



BURGER ΜΕ ΚΡΟΚΟΔΕΙΛΟ

Ψάθες παντού. Μια σανίδα σερφ. Μουσική σε τροπικούς ρυθμούς που ταιριάζει με το «Μεγάλο Κύμα» ή αλλιώς **The Big Kahuna**, το νέο μπεργκεράδικο που συζητάει η πόλη. Σερβιτόρες, barman και σεφ φοράνε όλοι μπλουζάκια με κοκοφοίνικες. Στα τραπέζια αφήνουν burger με ροζ ομπρελίτσες. Η Χαβάν υπάρχει σε ένα στενάκι του Μεταξουργείου. Σε αυτό το τροπικό περιβάλλον θα δοκιμάσεις το πιο εξωτικά περίεργο burger που έχεις φάει στη ζωή σου. The Predator. Έτσι λέγεται και έχει κροκόδειλο. Ναι, κροκόδειλο. Για την ακρίβεια έχει patty από φιλέτο κροκόδειλου, chipotle mayo, ψητό ανανά με chili, lime και κόλιανδρο, crispy onions και iceberg (€12). Πώς είναι; Μην τα ρωτάς! Απλά δοκίμασέ το...

Σαλαμίνας 42, Μεταξουργείο, 2105244100

METROPOLIS

SANDWICH



Sandwich
Rib Eye



Sandwich
Carpaccio

Νέες προτάσεις

Open Sandwich Μουσακά

Πατάτα & μελιτζάνα
ψημένα στο φούρνο,
κιμάς 100% μοσχαρίσιος,
μπεσαμέλ. πάνω σε
χειροποίητο ζυμωτό ψωμί

Sandwich Κοτόπουλο Guacamole

Κοτόπουλο ψητό,
guacamole,
κρεμμύδι, ντομάτα,
mix salad

Crock Monsieur

Prosciutto cotto,
έμενταλ,
dijon,
μπεσαμέλ

Gorgonzola Salad

Ντοματίνια, iceberg,
mix salad,
gorgonzola sauce,
prosciutto parma,
κρουτόν

Σαλάτα Σπανάκι

Σπανάκι baby,
mix salad,
σάλτσα λιαστής ντομάτας,
ντοματίνια,
καπρίνο

Delivery Δευτέρα-Παρασκευή 08.30-17.00, τηλ. **2103222122**

Με παραγγελίες άνω των €15, έκπτωση 10%

Βουλής 9-11, Σύνταγμα, fb Metropolis Sandwich instagram metropolissandwich



ΤΟ QUINOA BURGER ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ!

Αν προσέχεις τη διατροφή σου, σίγουρα θα ξέρεις για το Living Well Menu των TGI Fridays που σε βοηθάει να τρως καλά και να νιώθεις καλύτερα. Ξέρεις όμως το vegetarian Quinoa Burger με σπιτικό μπιφτέκι από τρίχρωμη κινόα; Είναι καταπληκτικό! Όπως και το Egg BLT με αυγό και αβοκάντο ή η Loaded Sweet Potato. Τα βράδια, όπως πάντα, κυλάνε με τις ασυναγώνιστες μαργαρίτες στην μπάρα των Fridays... Πες «ναι» στη Spicy Pineapple Margarita και καλωσόρισε το πιο πικάντικο καλοκαίρι της ζωής σου!



ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα φωτογραφίζει ο **Αθηναγός Κωστάκος**. Ο εξαιρετικός σεφ, πολυβραβευμένος για την επίδρασή του πάνω στην εξέλιξη της ελληνικής κουζίνας, επιμελείται το μενού του Bill & Coο στη Μύκονο, ενώ με την εταιρεία του Smart Spoon κάνει consulting σε πολλά γνωστά εστιατόρια. Θα μπορούσε όμως να είναι και εξαιρετικός φωτογράφος μια και έχει ο ίδιος απαθανατίσει το πιάτο του «Γαύρος σε μαρινάδα από γλυκά μπαχαρικά –αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλα, γλυκιά πάπρικα–, με κόλιαντρο και σσίλι», που μας άρεσε τόσο πολύ και το κάναμε εξώφυλλο.



ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΓΙΑ STREET FOOD ΣΤΟ... NJV ATHENS PLAZA

Το Plaza Café του ξενοδοχείου Athens Plaza με μοναδική θέα στην πλατεία Συντάγματος, λειτουργεί από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ και είναι η τέλεια ιδέα για brunch, για ένα ελαφρύ μεσημεριανό διάλειμμα ή για after office drinks. Η επιλογή των Plaza Specials ολοκληρώνει το γεύμα σου με house wine ή με κάποια από τις εξαιρετικές ετικέτες κρασιών της πλούσιας κάβας του ξενοδοχείου. Αν όμως προτιμάς μπύρα, διάλεξε τις επιλογές Combo που προσφέρουν μία μπύρα μαζί με κάθε κλασικό και αγαπημένο πιάτο, όπως το περίφημο club sandwich και το διάσημο hamburger. Μην φύγεις χωρίς να δοκιμάσει κάποιο από τα υπέροχα γλυκά του Pastry Chef, Διονύση Αλέρτα.

Ο ΚΑΙΡΟΣ ΤΟΥ ΜΕΖΕ

Ήρθε επιτέλους η εποχή που συναντιόμαστε με φίλους γύρω από ένα τραπέζι γεμάτο θαύματα. Με ελληνικά αποστάγματα και νόστιμα μεζεδάκια. Τα Καραμανλίδικα του Φάνη είναι το απόλυτο βασίλειο του μεζέ. Θα δοκιμάσεις υπέροχο καβουρμά, κεφτέ λουκάνικο, παστράμι μόσχου, ασυναγώνιστα παστουρμαδοπιτάκια, επιλεγμένες ποικιλίες παλαιωμένων τυριών και αλλαντικών και χίλιους δυο ακόμα παραδοσιακούς καραμανλίδικους και πολιτικούς μεζέδες που ετοιμάζονται μπροστά σου και σου σπάνε τη μύτη. Τα συνοδεύεις με ελληνικά παλαιωμένα αποστάγματα, ντόπιες ποικιλίες κρασιών, επιλεγμένες ετικέτες της ελληνικής μικροζυθοποιίας και άμα θες τα αγοράζεις επιτόπου και για το σπίτι. *Παστιματζίδικο: Ευριπίδου 41, Μεζετζίδικο: Σωκράτους 1& Ευριπίδου, www.karamanlidika.gr*



3 ΚΡΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Το κρασί δεν έχει εποχή, είναι για όλες τις μέρες και ώρες, καλοκαίρια και χειμώνες. Είναι όμως κάτι κρασιά (και τι κρασιά!) που ταιριάζουν με το θαλασσινό αεράκι και τις αθηναϊκές νύχτες. Διαλέξαμε αυτά που θα αγαπήσεις φέτος το καλοκαίρι.



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2016, ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Τα πειραματικά κρασιά είναι σπάνια, διαφορετικά. Κάνουν ντεμπούτο πρώτα σε εκθέσεις οίνου για να κριθούν από το οινόφιλο κοινό, πριν γίνει το επίσημο λανσάρισμά τους στην αγορά. Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη διακρίνεται για τη γευστική ισορροπία και τη μακρά του επίγευση, έχει αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονιού και τριαντάφυλλου, είναι άκρως δροσερό και ταιριάζει με λιπαρά ψάρια, ριζότα και λευκά κρέατα.

Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος: 10-12°C.



SELANA, ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ, ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

Η τέλεια ισορροπία ανάμεσα στις απαλές νότες μπαχαρικών και τα καλοκαιρινά φρούτα είναι αυτό που κάνει το συγκεκριμένο κρασί τόσο ξεχωριστό. Φτιαγμένο με την εμπειρία του ΕΟΣ Σάμου, συνοδεύει εξαιρετικά σαλάτες, ορεκτικά και ελαφριάς έντασης κυρίως πιάτα. *Απολάυστε το δροσερό στους 10-12°C.*



ΣΕΜΕΛΙ ΑΕΘΕΡΙΑ 2016, ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΣΕΜΕΛΗ

Πολυβραβευμένο και υπέροχο. Από Μαλαγουζιά και Chardonnay, κέρδισε φέτος έξι μετάλλια σε παγκόσμιους διαγωνισμούς οίνου. Χάρη στη Μαλαγουζιά, αναδίδει αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού, πιπεριάς και αρωματικών βοτάνων, ενώ η άψογη γευστική ισορροπία μαρτυρά την παρουσία του Chardonnay. Ταιριάζει με πιάτα θαλασσινών, ριζότα και πράσινες σαλάτες.

Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος: 8-10°C.

All day bar restaurant

La Suite Lounge

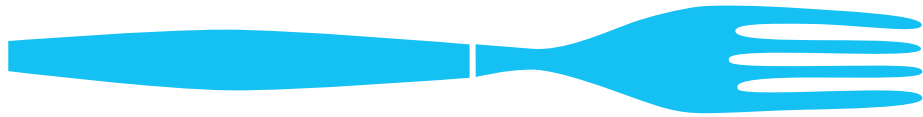
Καινούργιο καλοκαιρινό μενού στα μπαλκόνια του LA SUITE LOUNGE

Αρωματική κουζίνα

από τον executive chef Βασίλη Μήλιο

St. GEORGE
EXCIBITUS LOUNGE HOTEL

St. George Lycabettus Hotel | Κλεισθένους 2 | Κολωνάκι
www.sgl.gr | info@sgl.gr | 210 7416000



ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΣΤΕΚΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Εσύ βρήκες το δικό σου;

Της Νατάσσας Καρυστινού

Φωτογραφίες: Χρήστος Κέδρας, Βαγγέλης Τάτσος

Καινούργια και παλιά αγαπημένα, κομψά εστιατόρια και πικάντικα street food, μεγάλα ξενοδοχεία και μικρά ταβερνάκια. Σε αυλές ή σε τσάρτσες, στο κέντρο και στα προάστια, αυτή η πόλη έχει τα πάντα, έχει για όλους.

Τα ξέρεις όλα;



**ATHENS PLAZA
HOTEL**

**Brunch
Lunch
Dinner** *It's always
a good time
to enjoy a
Combo!*

make your choice & enjoy

salad • bruschetta • pizza • burger • club • cheese / cold cuts platter • burger • poultry

&
a perfect
beer
pairing.

**PLAZA
CAFE**

πλ. Συντάγματος, Αθήνα • Τ. +30 210 33 52 400 • www.njva@athensplaza.gr

**ΜΑ
ΝΑ
ΝΑ**
fresh upstores

take a look at
www.manana.gr

like us at
manana-fresh up stores

π. Παυρίου 125, Παιανία

στο manana, μας οδηγεί η φύση.



The Wilbury

Με ιρλανδέζικο αίμα να κυλάει στις φλέβες της (Wilbury είναι ένα μυθικό ζώο της Ιρλανδίας αλλά και ροκ συγκρότημα των late 80s), αυτή η αυθεντική gastropub έχει σίγουρα ταραξει τα νερά της Κηφισιάς μια για πάντα. Θα βρεις ετικέτες από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες, 2 draft μπύρες (εννοείται Guinness), handmade cocktails με ονόματα από τα τραγούδια των Travelling Wilbury, караόκε τις Παρασκευές, συχνά live και ατελείωτο κέφι που ενώνει όλο το μαγαζί σε μια παρέα. Τις Κυριακές όμως θα πας και για το απίστευτο brunch (αρκεί μόνο να πούμε ότι τα muffins, τα brioche και όλα τα είδη ψωμιών παρασκευάζονται και ψήνονται εδώ) και το παραδοσιακό English Roast Beef (αμφότερα σερβίρονται μέχρι τις 18.00). Extra tip: Η όμορφη αυλή που προσινίζει μέρα με τη μέρα!

Κηφισιάς 240 (Εμπορικό Κέντρο Μελά), Κηφισιά, 2108089454, Fb: The Wilbury



Φυσαρμόνικα

Το μεζεδοπωλείο που έλειπε από τον Χολαργό, ήρθε για να μείνει! Ένας ζεστός, οικείος χώρος με ξύλινες καρέκλες, πλακόστρωτο, φαναράκια και ξύλινα πατζούρια στους τοίχους, σε καλωσορίζει και σε κάνει να νιώθεις σαν να είσαι στην αυλή του σπιτιού σου! Εδώ θα φας παραδοσιακά πιάτα από όλη την Ελλάδα λιγάκι πειραγμένα, όπως φορμάελα Αράχωβας με κρούστα δημητριακών και γλυκό του κουταλιού, μαστέλο Χίου στη σχάρα, φωλιά πατάτας με τηγανητά αυγά, μπιφτεκάκια γαλοπούλας με κρέμα από αβοκάντο και δεν περιγράφω άλλο! Ζήτησε να σου πουν τα πιάτα ημέρας και ρίξε μια ματιά και στο μενού γιατί αλλάζει αρκετά συχνά. Κι αν είσαι πρωινός τύπος, να ξέρεις ότι ανοίγει από το πρωί με μερικές ενδιαφέρουσες προτάσεις πρωινών.

Μεσογείων 180, Χολαργός, 2106564388, www.fysarmonika.gr, fb: Φυσαρμόνικα Μεζεδοποιείον



carpo

Μαγική εμπειρία 5 αισθήσεων!

Πρωτοπορία και αυθεντικότητα: το carpo Κολωνάκι ήρθε πρώτο και άλλαξε για πάντα τον χάρτη των συγκεκριμένων προϊόντων στην Ελλάδα: οι ξηροί καρποί, τα αποξηραμένα φρούτα, η σοκολάτα, ο καφές και κάθε νέα έκπληξη αφυπνίζουν αισθήσεις, μας ταξιδεύουν, μας θρέφουν, αλλά ανάγονται και σε αντικείμενο υψηλής αισθητικής, ιδανικό για δώρο.

Σε κάθε στιγμή της ζωής, ο ξηρός καρπός, τα αποξηραμένα φρούτα και το μέλι πρωταγωνιστούν στην καθημερινότητά μας. Τα carpo είναι, λοιπόν, η δική μας καθημερινότητα: η αναζήτηση των καλύτερων μικρών παραγωγών, εκείνων που σέβονται τον καρπό, που εξασφαλίζουν για εμάς την καλύτερη ποιότητα. Είναι οι άνθρωποι που σας υποδέχονται, το χαμόγελο τους, η ζεστή ατμόσφαιρα που αισθάνεσαι σε κάθε κατάσταση, ανεξαρ-

τήτης χώρας ή πόλης, με το που περνάς το κατώφλι: η εμπειρία πέντε αισθήσεων που σε αγκαλιάζει και σε προσκαλεί, που σε υποδέχεται με μια σέσουλα στο χέρι. Με χαμόγελο στα μάτια.

Brand new: Granola, χωρίς ζάχαρη, με ξηρούς καρπούς και σαν βάση το καλύτερο μέλι! Νόστιμη και θρεπτική, δημιουργεί το πιο υγιεινό και γευστικό πρωινό που μπορείς να ονειρευτείς.

www.carpoathens.com

fb: carpo, carpolondon

Instagram: carpworld

Κανάρη 6, Κολωνάκι, Δ. Βασιλείου 1, Ν. Ψυχικό, Γρ. Λαμπράκη 20, Γλυφάδα, Golden Hall, 16 Piccadilly, W1J 0DE, 5 Montpelier Str., Unit 4, Knightsbrid





nice n easy



Φαντάσου μια ιδέα σαν αυτή: να δημιουργήσεις εξαιρετικής νοστιμιάς πιάτα που να είναι και απόλυτα υγιεινά. Ήταν το όραμα του σεφ Χρήστου Αθανασιάδη και του επιχειρηματία Δημήτρη Χριστοφορίδη. Και το πέτυχαν, δημιουργώντας τη φιλοσοφία nice n easy. Ταξίδεψαν σε όλη την Ελλάδα για να βρουν τα καλύτερα προϊόντα, κατά κύριο λόγο βιολογικά. Εβάλαν στην κουζίνα όλο το μεράκι και όλη τη γνώση γύρω από την υγιεινή διατροφή. Βασισμένοι στην ιδέα του farm - to table και την πρακτική του fair trade (δίκαιο εμπόριο) προμηθεύονται το μεγαλύτερος μέρος των πρώτων υλών απευθείας από τους παραγωγούς, κρατώντας τις τιμές χαμηλά. Και απέκτησαν φανατικούς οπαδούς, που με μεγάλο ενδιαφέρον μελετούν το μενού, για να δουν τις θερμίδες του κάθε πιάτου, αν είναι vegan, αν είναι ελεύθερο από γλουτένη ή λακτόζη. Μετά το πρώτο κατάστημα στο Κολωνάκι ήρθε αυτό

της Κηφισιάς και στη συνέχεια της Μυκόνου το οποίο από φέτος γίνεται αποκλειστικά gluten free. Ακριβώς δίπλα του το νέο project nice n easy - the tavern, μια ελληνική ταβέρνα με αυθεντικές ελληνικές συνταγές μαγειρεμένες με τοπικά αγνά προϊόντα. Στην περιοχή του Καλαφάτη, το Nesaea με το λιτό κυκλαδίτικο στιλ και την υπέροχη θέα στο Αιγαίο προσφέρει εκλεπτυσμένη δημιουργική ελληνική κουζίνα, με εξαιρετικές πρώτες ύλες από τα ελληνικά νησιά. Στην οικογένεια των nice n easy στη Μύκονο έρχεται να προστεθεί ένα κόσμημα. Το SantAnna θα είναι ένας all day πολυχώρος διακοπών, που φιλοδοξεί να γίνει σημείο αναφοράς σε όλο τον κόσμο.

Κολωνάκι, Ομήρου 60 & Σκουφά, 2103617201 / Κηφισιά, Παπαδιαμάντη 7, 2108082014 / Μύκονος, Πλατεία Αλευκάνδρας, 2289025421



Novotel Athens



Πώς μοιάζει η Αθήνα από ψηλά; Στο εστιατόριο Clair de Lune, στο Roof Garden που βρίσκεται στον 7ο όροφο του ξενοδοχείου Novotel Athens, η πόλη απλώνεται σαγηνευτική στα πόδια σου και η θέα σου κόβει την ανάσα. Από τον Παρθενώνα και τον Λυκαβηττό μέχρι τον Πειραιά, η Αθήνα είναι μαγική. Μέσα σε αυτή την παραμυθένια ατμόσφαιρα θα ζήσεις τις πιο όμορφες στιγμές της ζωής σου απολαμβάνοντας πιάτα της μεσογειακής κουζίνας ή πίνοντας ένα δροσιστικό cocktail κάτω από τα αστέρια. Δίπλα ακρι-

βώς στην πισίνα βρίσκεται και το Pool Bar (ανοιχτό από τις 09.00 έως τις 19.00) για χαλαρές στιγμές με καφέ, ποτό, snacks ή κάποιο ελαφρύ γεύμα. Ki αν λαχταρήσεις μια βουτιά τις ζεστές καλοκαιρινές μέρες, η είσοδος στην πισίνα έχει €20 (συμπεριλαμβάνεται πετσέτα και ένας καφές ή αναψυκτικό/χυμός), €10 για παιδιά μέχρι 12 ετών και εντελώς δωρεάν για τους πελάτες του ξενοδοχείου.

Μιχαήλ Βόδα 4-6, 2108200700,
www.novotelathens.gr
Δωρεάν παρκινγκ





Δυόσμος

Από εκείνα τα μαγαζιά που πάντα επιστρέφεις, σαν να σε οδηγεί το διαχρονικό άρωμα του δυόσμου. Περιποιημένο, αυθεντικό πειραιώτικο εδεσματοπωλείο με πιάτα και μουσικές που ταξιδεύουν σε όλη την Ελλάδα, σε ένα υπέροχο νεοκλασικό του το 1920. Τα τοπικά προϊόντα που αγαπάμε γίνονται αρώματα και απίθανες γεύσεις στους μεζέδες και τα πιάτα που μαγειρεύει με την καρδιά του ο σεφ Άγγελος Αρβανίτης. Ζυμώνει και ανοίγει φύλλο, αναζητά τις ντόπιες πρώτες ύλες σε κάθε ελληνική γωνιά και χαρίζει εξαισιές επιλογές όπως φράβα

Σχοινούσας με κρέμα από κάρφη, αυγά τηγανητά πάνω σε φωλιά από sticks πατάτας, τηγανιά μανταριών με κασέρι Ξάνθης και λάδι τρούφας αλλά και σαλάτες, υπέροχα κυρίως με κρεατικά και γλυκά για το τελείωμα. Θα το αγαπήσεις για τα χαμόγελα και τη φιλοξενία των ανθρώπων του, το καλό φαγητό, το όμορφο περιβάλλον της σάλας με το ξύλινο πάτωμα και για το δροσερό αεράκι της Φρεαττύδας στα τραπεζάκια της καλοκαιρινής ταράτσας του.
Φρεατύδος 42Α, Πειραιάς, 2104611335, diosmos.gr, Fb: Δυόσμος, Instagram: [dyosmos.edesmatopolio](https://www.instagram.com/dyosmos.edesmatopolio)



Cupola

Άνοιξε πριν λίγους μήνες και πολλοί είναι αυτοί που ορκίζονται πως φτιάχνει την καλύτερη πίτσα στην πόλη! Το όνομά του μεταφράζεται ως τρούλος ή θόλος, στην πραγματικότητα όμως πρόκειται για τον παραδοσιακό χτιστό φούρνο που χρησιμοποιούν στη Νάπολη για να ψήνουν τις θρυλικές τους πίτσες. Από εκεί έχει έρθει και ο φούρνος που πλέον ξεφουρνίζει κάθε μέρα στο Παγκράτι από τις 19.00 και μετά (και Σαββατοκύριακα από τις 12.30 έως τις 00.30) ναπολιτάνικες πίτσες, ζυμωμένες με αλεύρι από την Ιταλία. Αρχηγός στην κουζίνα είναι ο εξαιρετικός Ιταλός σεφ, Stefano Rossi, που μαγειρεύει καθημερινά τα πιο νόστιμα χειροποίητα ζυμαρικά που έχεις φάει στη ζωή σου (η αυθεντική

καρμπονάρα του είναι απλά συγκλονιστική), σαλάτες-αριστουργήματα (δοκίμασε οπωσδήποτε τη σαλάτα burrata με μοτσαρέλα-burrata, τραγανή rancetta, καραμελωμένα ντοματίνια και μαρμελάδα peperoncino), ζουμερές ταλιάτες και όλα τα νόστιμα που περιμένεις από μία αυθεντική trattoria. Το Cupola όμως διαθέτει και ένα aperitivo bar όπου μπορείς να κάτσεις για ένα aperitivo cocktail ή για ένα ποτήρι καλό κρασί (θα βρεις πάνω από 40 ετικέτες ελληνικών και ιταλικών κρασιών). Στιλάτο, ευγενικό και απίστευτα νόστιμο, το ευχαριστούμε γιατί έφερε την αυθεντική όψη της ιταλικής κουζίνας στη ζωή μας. **Ευφορίωνος 13, Παγκράτι, 2114117444, www.cupola.gr, Fb: Cupola**





Ο ιδιοκτήτης και σέφ Κώστας Ρωμανάκης

Steak-i

Σημείο συνάντησης των meatlovers, το Steak-i έχει στόχο να ικανοποιεί όσους λατρεύουν το κρέας και να μπει τους υπόλοιπους σε γευστικές απολαύσεις που μοιάζουν να έρχονται από... άλλο κόσμο! Σε ένα vintage cargo χώρο με απλή διακόσμηση, γκρι χρώματα και σιδερένια στοιχεία, την αμέριστη προσοχή σου θα έχει το ζουμερό κομμάτι κρέατος στο πιάτο σου. Επικεντρωμένο σε καλές κοπές κρέατος, σερβίρει T-bone, ricanha, rib eye, flank και skirt (διάφραγμα) από Black Angus με λαχταριστά συνοδευτικά και σάλτσες, τα οποία μπορείς να

συνοδέψεις με κάποιο από τη special λίστα κοκτέιλ που έχει επιμεληθεί ο Νίκος Σουρμπάτης, όπως το Minotaur με βάση τη ρακί. Στο μενού θα βρεις επίσης μακαρόνια, burgers, σαλάτες και υπερτέλεια ορεκτικά, αλλά σημασία έχει να μη φύγεις χωρίς να δοκιμάσεις το Ice Cream Burger με καραμελωμένο παντεσπάνι και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης βουτηγμένη σε σοκολάτα.

Πλατεία Κοραή 5 & Μεσογείων 366, Αγ. Παρασκευή, 2130370700, www.steak-i.gr, fb: Steak-i



Το Μαύρο Πρόβατο του Press Café

Από τις πρώτες μέρες που άνοιξε αγαπήθηκε πολύ, με τους φανατικούς θαμώνες να γεμίζουν μεσημέρι-βράδυ τα τραπέζια στο Παγκράτι αλλά και στο νεαρότερο αδερφάκι με τον μεγάλο καταπράσινο κήπο στα Μελίσσια. Η δύναμή του βρίσκεται στην ελληνική δημιουργική κουζίνα, που δίνει έμφαση στις ελληνικές πρώτες ύλες, αλλά και στα αγαπημένα της ελληνικής παράδοσης. Χιονοκίρ Μπεγιεντί, το μοσχάρι με πουρέ μελιτζάνας που λιώνει σε κάθε μπουκιά. Εκλεκτό συκώτι μοσχάρισιο που απογειώνεται με τις ροδέλες κρεμμυδιού και τη γλυκιά πάπρικα. Κριθαρότο με λαχανικά, πεντανόστιμο και μυρωδάτο. Αρνάκι που ψήνεται

όλη νύχτα σε χαμηλή φωτιά και συνοδεύεται με γαμοπίλαφο αλλά και πατάτες φούρνου. Τσουκθί μανιότικη με λιγκουίνι, καβουρδισμένη μυζήθρα και αυγό. Όλα βρίσκουν ιδανικό ταίρι στα βελούδινα ελληνικά κρασιά και στα πιο εκλεκτά αποστάγματα. Είναι ωραίο να έχεις το «δικό» σου, πολυαγαπημένο εστιατόριο... Εκεί που όλα κυλούν χαλαρά, το σέρβις είναι ευγενικό και οι τιμές σου δίνουν τη δυνατότητα να πηγαίνεις ακόμη και κάθε μέρα.

Αρριανού 31, Παγκράτι, 2107223466/ Σωκράτους και Ζαΐμη 2, Μελίσσια, 2108102466, Fb: @TomavroprovatotouPressCafe





M8

Στην καρδιά του Κολωνακίου, στον μικρό πεζόδρομο της Μηλιώνη, το M8 είναι το all day urban και κοσμοπολίτικο στέκι της Αθήνας. Ιδανικό για όλες τις ώρες και τις περιστάσεις, έχει κάτι ζεστό και σπιτίσιο, αλλά και μία κομψότητα κατάλληλη για ξεχωριστές στιγμές μακριά από το χάος της πόλης. Με εξαιρετικές μουσικές και φίνα ατμόσφαιρα, σερβίρει από το πρωί πολυτελείς ποικιλίες καφέ και λαχταριστά πρωινά, που με το πέρασμα της ημέρας δίνουν τη σκυτάλη στις εξαιρετικές γεύσεις του μενού μεσημέρι και βράδυ. Προϊόντα υψηλής ποιότητας συνδυάζονται προσεκτικά σε μοντέρνα πιάτα και είναι πάντα –επιτόπου– φρεσκομαγειρεμένα. Πιάτα

ημέρας και σπεσιαλιτέ με υλικά εποχής, υπέροχα γλυκά και αλμυρά σνακ ανανεώνουν καθημερινά την κάρτα του M8 που δεν απογοητεύει ποτέ. Τα μοναδικά cocktails είναι λατρεία, η πλούσια κάβα του bar και η εμπειρία των bartenders είναι το μόνιμο ραντεβού για ποτό από συναδέλφους και φίλους. Διαθέτει parking, δυνατότητα κράτησης για ιδιωτικές εκδηλώσεις και είναι επισήμως το αστικό «καταφύγιο» χαλάρωσης του Κολωνακίου.

Μηλιώνη 8, Κολωνάκι, 2103643388, m8-athens.com, Fb: M8 Kolonaki, Instagram: M8_kolonaki



The Darling Bar

Στον Πειραιά το ραντεβού δίνεται στον πεζόδρομο της οδού Δραγάτη, στο αγαπημένο The Darling Bar που ελκύει τους Πειραιώτες και όχι μόνο. Λίγα μόλις μέτρα μακριά από το Δημοτικό Θέατρο Πειραιά, ανοίγει από νωρίς το πρωί με ποιοτικό καφέ και ενδιαφέρουσες γευστικές προτάσεις λατινικής προέλευσης από τους σεφ Σάββα Κωνσταντινίδη και Θεοδόση Ασκάρο – ιδανικές για το μεσημεριανό διάλειμμα από τη δουλειά ή για business meetings. Στα must η picanha, η χοιρινή ταλιάτα, το rib eye και η χοιρινή μπριζόλα tomahawk ενός κιλού. Τσέκαρε και την

extra large πίτσα. Το βράδυ η ατμόσφαιρα γίνεται περισσότερο κοσμοπολίτικη, το μεγάλο αμερικανικού στιλ μπαρ σε κακομαθαίνει με δροσιστικά ποτά και ιδιαίτερα κοκτέιλ από την καρδιά της Λατινικής Αμερικής, αλλά και με μερικά από τα πιο σπάνια ρούμια που θα βρεις στην Αττική. Το βράδυ η μουσική δυναμώνει με mainstream και επιλογές ελληνικού έντεχνου δίνοντας ρυθμό στη διασκέδαση μέχρι αργά τη νύχτα.

Δραγάτη 8, Πλ. Κοραή, Πειραιάς, 2104101410, www.thedarlingbar.gr, fb: Darling - The Bar





Βλάσης

Με εμπειρία 30 χρόνων (και βάλει!), είναι το εστιατόριο εκείνο που ξέρεις ότι πάντα θα βρεις πραγματικά καλό φαγητό. Έγινε γνωστό για την εξαιρετική ελληνική παραδοσιακή κουζίνα του, αλλά τα τελευταία χρόνια στον πλούσιο κατάλογο συναντάμε και κάποιες πιο δημιουργικές πινελιές. Έτσι, δίπλα στο ψημένο στη γάστρα αρνάκι και στα συγκινητικά νόστιμα ντολμαδάκια, θα βρεις ένα εξαιρετικό κριθαρότο με γαρίδες ή ακόμα και σκορπίνια μπουρδέτο, από ολόφρεσκο ψάρι που μαγειρεύεται τη στιγμή της παραγγελίας σου. Αυτά τα ωραία απολαμβάνεις κάτω από τις φυλλωσιές των δέντρων, σε μία απόλυτα ήρεμη ατμόσφαιρα που σε κάνει να νιώθεις σαν να βρίσκεσαι κάπου μακριά, αν και στην πραγματικότητα είσαι μόλις μία ανάσα μακριά από το κέντρο. Όσο για τις τιμές, αυτό που πρέπει να κρατήσεις είναι ότι θα φας υπέροχα είτε ξεδέψεις €10, είτε €30. Και delivery. Extra tip: Η καλά ενημερωμένη λίστα κρασιών. Υπάρχουν γύρω στις 26 ετικέτες, όλες από την αφρόκρεμα του ελληνικού αμπελώνα.

Μαιάνδρου 15, Ιλίσια, 2107256335,
www.vlasisrestaurant.gr,
Fb: @vlasisrestaurant.gr



CARNICERO
meat & delicatessen



Η ψησταριά είναι έτοιμη, ο ψήστης σε πλήρη φόρμα, η παρέα όλη σε απαρτία, η βερνάντα ανθισμένη, ο κήπος μοσχοβολάει άνοιξη. Και το CARNICERO θα δώσει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να ετοιμάσουμε λιχουδιές ασυναγώνιστης νοστιμιάς: ζουμερά κρεατικά, μαριναρισμένα και πεντανόστιμα.

Παραδοσιακό BBQ;

Νόστιμα κλασικά, από γύρους πικάντικους και ζουμερά κεμπάπ, μέχρι σουβλάκια μαριναρισμένα και λουκάνικα μπαχαρόνια.

Ψήνεστε για πιο μοντέρνα κατάσταση;

American style BBQ;

Εκλεκτά Black Angus, σε διάφορες κοπές, από short ribs και πελώρια T-Bones, μέχρι rib eyes και χυμώδη burgers.

Street food ;

Ετοιμάστε ένα casual party που να μοσχοβολάει burgers CARNICERO σε ψωμάκια brioche!

Τα συνοδευτικά δε θα σας λείψουν! Φοβερές σάλτσες bbq Rufus, απίθανες μουστάρδες Normandie και γλυκοπικάντικα τσάντεϋ.

Για το απόλυτο ταίριασμα, τι άλλο από μπίρες ελληνικές και διαλεκτά κρασιά.



BBQ
for the soul



Δημητρίου Βασιλείου 18
Ν. Ψυχικό • 154 51
Τηλ.: 210 67 70 050

Λεωφ. Κηφισίας 322
Κηφισιά • 145 63
Τηλ.: 210 80 15 100

www.carnicero.gr • info@carnicero.gr
Carnicero Meat & Delicatessen



Microu Lee

Όσοι δεν το ξέραμε από τα Εξάρχεια, το μάθαμε από το 2ο Athens Street Food Festival και το ερωτητήκαμε αστραποβόλα. Για τις γενναίες μερίδες, για τις απίστευτα χαμηλές τιμές (το πιο ακριβό πιάτο έχει €4,90!), για τα πιο μαμαδίστικα noodles του κόσμου! Πρόσφατα μάθαμε ότι βγάζει καινούργιο μενού και (εννοείται) ότι τρέξαμε με χίλια. Τι μάθαμε; Παρακαλώ σημειώστε τα highlights του φετινού καλοκαιριού: noodles με κοτόπουλο και κάρυ, wonton γαρίδες (μετά την τεράστια επιτυχία που γνώρισαν τα wonton καβούρι), τηγανητό ρύζι με γαρίδες, καινούργια σουπιά με μοσχάρι, σαλάτα γλυκοπατάτας, γλυκά wonton με μπανάνα και σοκολάτα και τέλος ένα cheesecake με... tofu (εντάξει, εδώ απλά πάθαμε ένα μίνι ντελίριο). Με όλα αυτά, καθόλου δεν μας εκπλήσσει το χρυσό βραβείο για το καλύτερο Ethnic Street Food που πήρε από τα Estia Awards. Tip: Πολύ σύντομα θα μπορείς να κάνεις την παραγγελία σου online στο www.microulee.gr και να κερδίσεις 10% έκπτωση!

Στουρνάρη 14, Εξάρχεια, 2103800672, Fb: @microulee



Ο Τάσος

Όταν ο κ. Τάσος, πρόσφυγας από τη Μ. Ασία, πούλαγε κοκ και σάμαλι στο μπαρ του κινηματογράφου «Αριάν», δεν φανταζόταν ότι κάποτε το μικρό του εργαστήριο θα γινόταν ένα από τα διασημότερα της πόλης για τις ακαταμάχητες τυρόπιτες, ούτε ότι το γλυκό που έφτιαξε προς τιμήν του ποδοσφαιριστή Κώστα Νέγρη θα άφηνε εποχή. Τότε το είχε ονομάσει απλώς «νεγράκια». Σήμερα, ο Τάσος συνεχίζει την παράδοση που άφησε ο παππούς του. Εκτός από τις πεντανόστιμες τυρόπιτες και τα διάσημα νεγράκια, τώρα το καλοκαίρι θα βρεις και αγνό παγωτό σε 3 γεύσεις (βανίλια, σοκολάτα, καϊμάκι), χωρίς σκόνες, παρά μόνο με φρέσκα αυγά και φρέσκο γάλα, γρανίτες από πραγματικά φρούτα και μερικά ακόμα γλυκά. «Φτιάχνουμε λίγα πράγματα» λέει ο Τάσος, «αλλά τα φτιάχνουμε όπως πρέπει να είναι». Με τις καλύτερες πρώτες ύλες, με αξεπέραστη φροντίδα, με τη σοφία της ιστορίας και χειροποίητα από την αρχή μέχρι το τέλος.

Μαραγκού 6, Γλυφάδα, 2108943154



Το Όμορφο

«Φτιάξαμε ωραίο μπακαλιάρo πλακί γιατί έχει πανσέλινο και ο κυρ Βασίλης δεν βγήκε για ψάρεμα!». Αυτή τη φράση την ξεπατικώσαμε από τη σελίδα του εστιατορίου στο Fb γιατί σε μία πρόταση λέει όλη την ουσία: στο «Όμορφο» θα βρεις αποκλειστικά μαγειρευτό φαγητό από εξαιρετικές πρώτες ύλες, φτιαγμένο με μεράκι και σπιτική φροντίδα. Κι αυτό το ξέρουν όλοι οι θαμώνες που εδώ και 35 χρόνια προτιμούν τα λουλουδιασμένα τραπεζάκια του στην Ξενοκράτους για να φάνε μαμαδίστικο φαγάκι από τα χεράκια της κυρίας Χρυσούλας. Κάθε μέρα υπάρχει

και διαφορετικό μενού, σημειώσε όμως τις σπεσιαλιτέ και όταν τις πετύχεις μην τις αφήσεις να σου ξεφύγουν! Κατσικάκι γιουβέτσι (καταπληκτικό), παστίτσιο και ονειρεμένος μουσακάς, μοναδικά γεμιστά, μελιτζάνα με κεφαλογραβιέρα, ομελέτες φούρνου και χειροποίητες πίτες (θα βρεις σίγουρα μία κάθε μέρα) είναι τα απόλυτα πιάτα-σουξέ της μαμάς Χρυσούλας. Το «Όμορφο» είναι κάτι παραπάνω από στέκι. Είναι σπίτι.

Ξενοκράτους 50, Κολωνάκι, 2107226830, Fb: Το Όμορφο





Geonas

Ένα φιλικό, χαλαρό περιβάλλον με αισθητική, που κρατάει σταθερά τις ποιοτικές του αξίες για δεκαεηνιά συνεχόμενα χρόνια. Η ιστορία ξεκινά χρόνια πριν, με την προσπάθεια μιας οικογένειας να τρέφεται με ό,τι καλύτερο. Θα μοιραστούμε το πάθος μας για τη σωστή, νόστιμη και υγιεινή διατροφή δημιουργώντας μια μικρή μονάδα που φιλοξενεί έως εξήντα άτομα. Τους φίλους πελάτες μας. Κύριο μέλημά μας, να προσφέρουμε την απόλαυση ενός ποιοτικού πιάτου, με γεύση και θρεπτικά φυσικά συστατικά. Δημοφιλέστερα πιάτα φρέσκια γλώσσα meniuere (Dover), φιλέτο πιπεράτο και burger Angus με

φρέσκες πατάτες τηγαντές. Σπιτική Tarte tatin με παγωτό βανίλια. Κρασί από μικρούς ελληνικούς και ξένους αμπελώνες και εποχιακά cocktails με φυσικά συστατικά. Αγαπημένο cocktail φρέσκο ginger and lime martini. Αυτό υπηρετούμε καθημερινά και θα συνεχίσουμε να το κάνουμε για όλους εσάς που μας επιβραβεύετε με την εμπιστοσύνη σας.

Δαβάκη 1 και 28ης Οκτωβρίου, 2106755571,
www.geonasrestaurant.gr,
 Fb: Geonas Restaurant



Mandragoras

Φρέσκια άφιξη στην Καλλιθέα με τον Mandragora και πρωταγωνιστή την κουζίνα του από τον εδώ και χρόνια σεφ του Αγορά Select Μάκη Κουτσονίκα και τον αδερφό του Βασίλη. Με μεγάλη αγάπη για την ελληνική κουζίνα, την πειράζουν λίγο ή πολύ και σερβίρουν καθαρές γεύσεις που αναδεικνύουν την πρώτη ύλη. Τα κρασιά και οι μπίρες ακολουθούν την ίδια κατεύθυνση και είναι επιλεγμένα από Έλληνες παραγωγούς. Καθημερινά θα ανακαλύψετε δροσερά κοκτέιλ, πιάτα ημέρας και φρέσκα ψάρια και θαλασσινά. Αξίζει να δοκιμάσετε το τεράστιο χοιρινό κότσι σιγοψημένο με σάλτσα δαμάσκνου,

το ριζότο με δημητριακά, μανιτάρια και βούτυρο λευκής τρούφας ή τα αφράτα μωσαχάρια μπιφτέκια με μαρμελάδα μπέικον και άγριο ρύζι. Οι πρώτες ύλες είναι προσεκτικά διαλεγμένες και κατά κύριο λόγο έρχονται από διάφορα μέρη της Ελλάδας, τα ζυμαρικά είναι χειροποίητα, ενώ φανταστικό είναι το ζυμωτό ψωμί. Ο Mandragoras είναι ανοιχτός καθημερινά 13.30 - 00.30 εκτός Δευτέρας και τις επόμενες μέρες θα ανοίξει και τον περιποιημένο και αεράτο εξωτερικό του χώρο.

Ευαγγελιστριάς 96, Καλλιθέα,
 6985920282, fb: Mandragoras εστιατόριον





Berliner

Έχει μια μεγάλη αγάπη στα burgers αλλά βγάλε από το μυαλό σου την εικόνα του κλασικού ταχυφαγείου, γιατί είναι κάτι πολύ διαφορετικό. Στο Berliner θα αράξεις στις μαξιλάρες του, θα δροσιστείς στην όμορφη και χαλαρή αυλή του, θα απολαύσεις τον καφέ, το γλυκό, το κοκτέιλ ή την μπίρα σου αλλά, όπως είπαμε, ο μεγάλος πρωταγωνιστής είναι τα burgers. Δεκαπέντε στον αριθμό και όλα τελείως διαφορετικά, εκτός από το μπιφτέκι που είναι χειροποίητο και φτιάχνεται καθημερινά εδώ και τα αφράτα ψωμάκια τύπου μπιρός από το φούρνο της γειτονιάς. Αρχηγός δικαιωματικά το Berliner burger με (κρατίσου) δύο μπιφτέκια, καραμελωμένα κρεμμύδια, σος μπίρας, τσένταρ, μπέικον και λουκάνικο, αλλά και τα άλλα δεν πάνε πίσω (θα βρεις μέχρι και burger σε ψωμί βιάφλας και με κοτόπουλο παναρισμένο σε πατατάκια bq). Το Berliner σε περιμένει και για χορταστικό brunch τα ΣΚ, στα φέρνει όλα στο σπίτι και λειτουργεί Δευτ. με Πέμ. 18.00-12.00 και Παρ., Σάβ., Κυρ. 11.00-12.00. **Α. Πλαπούτα 57, Ηράκλειο, 2130345217, fb: Berliner**



Θυμάρι

Θυμάρι, αρώματα και γεύσεις από την Ελλάδα, σε ένα θαυμαστό πάντρεμα της δημιουργικής κουζίνας με την παραδοσιακή. Το Θυμάρι αγαπάει τους καλοφραγάδες και δυνατό του σημείο είναι το κρέας στα κάρβουνα αλλά και οι σούβλες. Κανείς δεν αντιστέκεται στο κότσι χοιρινό, μαγειρεμένο με χαρουπόμελο, μπίρα και φρέσκα μυρωδικά, συνοδευόμενο από λαχταριστό πουρέ πατάτας. Ο σουρανίσκος σας όμως θα απογειωθεί και με πολλές ακόμα γεύσεις, όπως με τον ξινό τραχανά με μανιτάρια και φέτα, ο οποίος είναι μαγειρεμένος σαν ριζότο, αλλά και με τη χειροποίητη παστουρμαδοπίτα με γραβιέρα ψημένη στα κάρβουνα. Καθίστε στην αναπαυτική καταπράσινη αυλή του και να είστε σίγουροι ότι στο Θυμάρι θα φάτε εξαιρετικά.

Ηρώων Πολυτεχνείου 78, Δάσος Χαϊδαρίου, 2105810672, Fb: Θυμάρι, instagram: thymari_estiatorio



Ο Μπακάλης

Παράθυρα στο χρώμα της ελιάς. Χειροποίητα ξύλινα έπιπλα. Υπέροχα πλακάκια των αρχών του προηγούμενου αιώνα. Και στα ράφια εκατοντάδες προϊόντα από όλη την Ελλάδα. Θα μπορούσε να είναι ένα μπακάλικο σαν αυτά που βλέπουμε (και ζηλεύουμε) στις ελληνικές ταινίες. Είναι όμως ένα μπακάλικο του 2017. Όχι μόνο. Θα πας για να αγοράσεις τα πιο εκλεκτά προϊόντα μικρών ελλήνων παραγωγών. Τυριά από τη Νάξο και την Κρήτη, δυσσεύρετα αλλαντικά ωρίμανσης, εξαιρετικής ποιότητας αλίπαστα, όσπρια από τη Θεσσαλία, δεκάδες ζυμαρικά (και με δικοκκο σιτάρι Ζέας), μαρμελάδες Citrus, Yam, Ήδιστον. Θα πας όμως και για να τα δοκιμάσεις όλα αυτά επί τόπου, μαγειρεμένα πεντανόστιμα από τον Σεφ Πύργω Ζαχαράτο. Τόσες και τόσες λιχουδιές... Σαγανάκι φουρνιστό με φρέσκια

ντομάτα, τηγανιά με πανσέτα, σύγκλινο Μάνης και κοτόπουλο, ριζότο με μύδια, κυλοπίτες με απάκι και αναβατό, υπέροχος καβουρμάς βοδινός, λουκάνικα όλων των ειδών. Μιλάμε περίπου για 40 πιάτα, χώρια τα μικρά πιατάκια ημέρας που καθορίζονται από τη στιγμή της έμπνευσης του σεφ. Φυσικά και όλα αυτά τα μεζεδάκια συνοδεύονται από παραδοσιακά ελληνικά ποτά - η χαρά της παρέας! Κι άμα σου γυαλίσει κάτι από τα ράφια, πρόσθεσέ το και αυτό στο τραπέζι (ή στο καλάθι με τα ψώνια σου). Από τον καβουρμά ως το γιαούρτι δεν υπάρχει τίποτα που να μην μπορείς να αγοράσεις και για το σπίτι. Πόσο θα θέλαμε τέτοια μεζεδοπαντοπωλεία σε κάθε γειτονιά. **Α. Καλαμακίου 19 & Θουκιδίδου, Άλιμος, 210 9820040, Fb: Ο Μπακάλης**





Ασβεστόλακος



Από το 1948 που άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του, πολλά έχουν αλλάξει στον Ασβεστόλακο. Το μέγεθός του, το μενού, η μουσική. Το μόνο που παραμένει σταθερό είναι η ποιότητα και το μεράκι της οικογένειας Ιωαννίδη για καλό φαγητό. Πλέον τη διαχείριση, αλλά και την κουζίνα του Ασβεστόλακου έχει αναλάβει η τρίτη γενιά, η οποία προσφέροντας παραδοσιακή κουζίνα με δημιουργική σκέψη και ζωντανή μουσική καθημερινά, κατάφερε να απογειώσει την παλαιότερη ατμόσφαιρα του μαγαζιού. Ο Πάννης Ιωαννίδης εδώ και 4 χρόνια δημιουργεί συνταγές βασισμένες σε ελληνικές γεύσεις με μότο του «τη γεύση την κληρονομήσαμε από τους παππούδες μας, σειρά μας να την παντρέψουμε με την εξέλιξη». Στην αυλή του Ασβεστόλακου θα απολαύσεις λαχταριστά πιάτα, όπως κοντοσούβλι μαγειρεμένο σε κενό αέρος με μαρινάδα 14 συστατικών, γύρο κόκορα και ριζότο Κρήτης με απάκι, pesto σταμναγκάθι και ξυνομυζήθρα, ενώ κάθε μήνα κυκλοφορούν 5 νέα πιάτα εκτός καταλόγου, ένα γλυκό και ένα ποτό. Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο μέχρι τις 18.00 όλα αυτά με έκπτωση 15%!

Βασ. Σοφίας & Κοιμήσεως Θεοτόκου 4,
Μαρούσι, 2108025298,
www.asvestolakos.gr, fb: Asvestolakos



παστιρμάς καραμανλίδικος
κομμένος στο χέρι



σουτζούκι πολίτικο



δύο αυγουλάκια αλανιάρικα
& ντοματούλα με ελαιόλαδο



μπακίρι



καραμανλίδικο σαχανάκι



ΣΠΚΡΑΤΟΥΣ 1 & ΕΥΡΥΠΙΔΟΥ
210 3254 184



ΕΥΡΥΠΙΔΟΥ 41
210 3217 238

info@karamanlidika.gr • www.karamanlidika.gr





Ριφιφι

Από τις πιο καλλιτεχνικές γωνίες των Εξαρχείων, το πανέμορφο εστιατόριο της οδού Μπενάκη όλο κάτι σκαρφίζεται για να μας ξαφνιάζει. Αυτή τη φορά επαναφέρει την... ολίγη ή αλλιώς τις μισές μερίδες στη μισή τιμή, εμπλουτίζοντας ταυτόχρονα την κάρτα του. Πλέον μπορείς να βρεις όλα τα απίστευτα ορεκτικά του σε μικρότερες μερίδες και πολύ χαμηλότερες τιμές και να τα τσιμπολογήσεις μαζί με την παρέα, πίνοντας αγαπημένα ελληνικά αποστάγματα. Για να σου δώσουμε μια ιδέα (και να σου ανοίξουμε λίγο την όρεξη): φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια (€2,50), μπιφτέκια μανιταριών και πουρές από φακές (€2,70), μανιτάρια γεμιστά με σπανάκι και ροκφόρ (€3,40), ντολμαδάκια κασιώτικα με βιολογικό αμπελόφυλλο (€3,50) και οι πειρασμοί δεν έχουν τελειωμό. Extra tip: Από το καινούργιο, άκρως καλοκαιρινό μενού δοκίμασε οπωσδήποτε τον (συγκλονιστικό) μουσακά στο πύλινο.

Εμ. Μπενάκη 69& Βαλτετισίου, Εξάρχεια, 2103300237, Fb: Rififi Restaurant



Namaste

Αυτή η ιστορία αρχίζει στην Ελλάδα, όμως έχει τις ρίζες της βαθιά στην Ανατολή. Ο Κρις (εκπαιδευτικός) γνώρισε τον Σαντός (πτυχιούχους MBA) στην Αθήνα. Γεννημένοι και οι δύο στο Νεπάλ, είχαν μεγάλη νοσταλγία για το φαγητό των παιδικών τους χρόνων. Έτσι άνοιξαν το "Namaste". Εδώ θα βρεις αυθεντική ινδική και νεπαλέζικη κουζίνα, σε μια πιο δημιουργική και ταυτόχρονα υγιεινή εκδοχή. Ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με πέντε διαφορετικούς τρόπους, Momos από το Νεπάλ, εκπληκτικές samosas, παραδοσιακό chicken Tikka Masala και πολλά ακόμα. Βρες το αγαπημένο σου πιάτο από τον πλούσιο κατάλογο, ενημέρωσε τον Ινδό σεφ για το πόσο πικάντικο το θές και ύστερα απλώς παρακολούθησε: τις γρήγορες κινήσεις στο τελετουργικό της ανοιχτής κουζίνας, τα ντόπια κρέατα να ψήνονται στον παραδοσιακό ινδικό φούρνο Tandoor, τα δεκάδες μπαχαρικά που δίνουν στην ινδική κουζίνα το μεγαλείο της. Μην φύγεις χωρίς να δοκιμάσεις το τσάι Yarsagumba, το θιβητιανό βιιάγκρα, που δεν θα βρεις πουθενά αλλού! **Λεμπέση 12, Κουκάκι, 2109233999, www.namasterestaurant.gr, Fb: @namasterestaurant.gr**



Μυστικός Κήπος

Ένας αληθινός Μυστικός Κήπος, με πρασινάδες, δροσιά, άνεση, σε συνδυασμό με άψογο σέρβις και κουζίνα αληθινά εκλεκτή. Ο Μυστικός Κήπος, ο οποίος διαθέτει κι ένα πολύ όμορφο και περιποιημένο εσωτερικό χώρο, είναι ένα μεζεδοπωλείο δημιουργικής ελληνικής κουζίνας, με προσεκτικά διαλεγμένες πρώτες ύλες, οι οποίες έρχονται από διάφορες ελληνικές γωνιές. Κι όλα αυτά μετουσιώνονται σε πεντανόστιμα πιάτα: τι να πούμε για τα θαλασσινά, όπως το χέλι Άρτας με φάβα Φενεού, τα καπνιστά μύδια από την Κομοτηνή, τα φρέσκα όστρακα που θα βρείτε καθημερινά, το λαβράκι σεβίτσο με εσπεριδοειδή και μπαχαρικά, το φιλέτο φρέσκιας γόπας με το ταρτάρ της. Σε πρώτο όμως πλάνο βρίσκονται και τα ζουμερά κρεατικά, μάγουλα, κουνέλια και όλα τα καλά, καβουρμάδες και παστοურμάδες, αλλά και πεντανόστιμα πιάτα όπως οι τηγαντοί γίγαντες με σκορδαλιά ντομάτας. Κι ένα ακόμα «μυστικό»: το μενού αλλάζει συχνά, ανάλογα με τις πρώτες ύλες και την εποχή, οπότε ρωτήστε τι καλό βγάζει η κουζίνα την ημέρα που θα τον επισκεφθείτε.

Καραολή Δημητρίου 21, Χαλάνδρι, 2130370929, fb: Μυστικός Κήπος



Λαμπατέρ

Ένα νέο μαγαζί άνοιξε με το όνομα Λαμπατέρ, δίπλα στο μετρό Αμπελοκήπων. Πολυθρόνες και καρέκλες που μοιάζουν να έχουν ξεπηδήσει από ταινία του '50, vintage τραπέζια έτοιμα να διηγηθούν ιστορίες, κάδρα στους τοίχους και ρετρό λαμπατέρ που σε ταξιδεύουν σε άλλες εποχές, ενώ από τα πχεία παίζει jazz-soul μουσική με δόσεις έντεχνου. Το ιδανικό μέρος για να χαλαρώσεις από νωρίς το πρωί με αρωματικό καφέ και λαχταριστά χειροποίητα γλυκά, μέχρι αργά το βράδυ με δροσερά κοκτέιλ και μεγάλη ποικιλία από κρασιά και μπύρες. Ρώτα για τα γλυκά ημέρας και δοκίμασε οπωσδήποτε τη λεμονάδα με τσιχλόφουσκα ή το κοκτέιλ «Λαμπατέρ» με μπλε ζάχαρη και αποξηραμένα λουλούδια.

Πλ. Αγίου Δημητρίου 2, Αμπελόκηποι, 2106443912, fb: Λαμπατέρ





Αμπιμπάγιο

Στον πιο όμορφο πεζόδρομο του Θησείου, κάτω από τις φυλλωσιές των δέντρων, βρίσκεται από το 1997 το «Αμπιμπάγιο». Είναι η στάνταρ στάση στις καλοκαιρινές βόλτες των Αθηναίων, όχι μόνο για τη δροσιά του και για το όμορφο πλακόστρωτο που θυμίζει αιγαιοπελαγίτικο νησί, αλλά και για το εξαιρετικό φαγητό του. Θα απολαύσεις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές, μαγειρεμένες με γνήσιο μεράκι και με τα πιο ποιοτικά προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Κάθε πιάτο σε ταξιδεύει στα παιδικά σου χρόνια, ξυπνώντας τις πιο όμορφες αναμνήσεις. Όλα τα πιάτα με τα οποία μεγαλώσαμε

είναι εδώ, ίσως όμως λίγο πιο νόστιμα από ό,τι έφτιαχνε η μαμά... Αστακομακαρονάδα, μακαρονάδα θαλασσινών με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και χταπόδι, αλλά και αρνάκι στο φούρνο με πατάτες και δενδρολίβανο, μουσακάς στο πηλίνο, δροσερές σαλάτες και ορεκτικά είναι μόνο μερικές από τις νοστιμιές που θα βρεις. Και φυσικά, μην παραλείψεις να δοκιμάσεις το πάντα φρέσκο ψαράκι!

Ηρακλειδών 3, Θησείο, 210 3426794,
www.abibayio.gr,
Fb: @abibayio



Συν Αθηνά

Λευκά τραπεζομάντιλα να ανεμίζουν στο καλοκαιρινό αεράκι. Πρόσωπα που φωτίζονται στο φως των κεριών. Και η Ακρόπολη, τόσο κοντινή που σου κόβει την ανάσα. Το «Συν Αθηνά» είναι ένα από τα στολιδία αυτής της πόλης. Στεγάζεται σε ένα πανέμορφο τριώροφο νεοκλασικό, έχει θέα τον Παρθενώνα και την περατζάδα της Αποστόλου Παύλου και σε περιμένει για πλούσια πρωινά, καφέ, συναρπαστικά cocktails, χειροποίητα γλυκά και σνακ για κάθε μικρή ή μεγάλη λιγούρα. Η πραγματι-

κή μαγεία όμως βρίσκεται στην ταράτσα, στο Roof Garden με την ωραιότερη θέα της Αθήνας. Από τον Ιερό Βράχο έως την Πνύκα και το Αστεροσκοπείο, μπορείς να εξερευνήσεις την πόλη με μια ματιά. Εδώ θα απολαύσεις ελληνική κουζίνα με ένα άγγιγμα κοσμοπολίτικου χαρακτήρα, κάτω από τον αττικό ουρανό. Το τέλειο μέρος για ένα πραγματικά ρομαντικό δείπνο

Ηρακλειδών 2, Θησείο, 2103455550,
www.sinathina.gr, Fb: @SinAthina





Cantiniero

Βρήκαμε το μεγαλύτερο σάντουιτς της Αθήνας! Ο βασιλιάς των σάντουιτς υπάρχει και έχει μήκος (κρατηθείτε) μισό μέτρο. Ολόκληρα 50 εκ. γεμίζονται με ντομάτα, πατάτες, κρεμμύδι, σος της επιλογής σου (θα βρεις 20 διαφορετικές) και 2 σουβλάκια χοιρινό ή κοτόπουλο, κεμπάπ, πανσέτα (!) ή με 2 χωριάτικα λουκάνικα Καρδίτσας, που είναι και το μεγάλο σουξέ. Εκτός όμως από υπερμεγέθη σάντουιτς θα βρεις εξίσου extra large burgers (ζυγίσαμε

ένα και το βρήκαμε... μισό κιλό), ζουμερά καλαμάκια, 5 εκδοχές σε πατάτες και hot dogs. Μεγάλο ατού είναι και το υπέροχο ψωμάκι που χρησιμοποιείται τόσο στα σάντουιτς όσο και στο burger, ζυμωμένο από τον φούρνο της γειτονιάς και ψημένο επιτόπου στη σχάρα.

Τίπ: Delivery μέχρι τις 4 π.μ.!

Σωκράτους 2, Χαλάνδρι, 2106810135/ Πλατεία Ελ. Βενιζέλου 26, Ν. Φιλαδέλφεια, 2102516950, www.cantiniero.gr, Fb: Cantiniero



Μελίσματα

Ίσως στην πιο όμορφη γωνιά του Αιγάλεω το παραδοσιακό καφενείο Μελίσματα που στον πέμπτο χρόνο λειτουργίας του έχει ήδη αποκτήσει φανατικούς φίλους λάτρεις της αγνής παραδοσιακής κουζίνας. Όλα τους τα πιάτα είναι χειροποίητα με ποιοτικά υλικά και μπορείτε να απολαύσετε εξαιρετικούς μεζέδες, από σπιτικούς κεφτέδες ζυμωμένους από την κυρία Λίτσα (μαμά του ιδιοκτήτη), λουκάνικο χειροποίητο από την ορεινή Καλαμπάκα, αυγά

με πολιτικό σουτζούκι και παστουρμά, τηγανιά κοτόπουλου και φάβα με τις μοναδικές συνταγές της Αλεξάνδρας, μέχρι σαλάτες με φρούτα εποχής και πολλά τυριά απ' όλη την Ελλάδα. Όλα αυτά συνοδεύστε τα με τα ποιοτικά τους κρασιά και το σπιτικό τσίπουρο από τον Τύρναβο. Στα συν τους η άνετη μέσα στα δέντρα πλατεία για το καλοκαίρι και ο πανέμορφος χώρος με το τζάκι για τον χειμώνα.

Σίφνου 8, Αιγάλεω, 2105910020, fb: μελίσματα



Θαλασσινός

Στην πουσία της γραφικής γειτονιάς, κάτω από τις μουριές και δίπλα στις πέργκολες με τα λουλούδια. Έχει πολλές ωραίες στιγμές το αθηναϊκό καλοκαίρι και ο Θαλασσινός ξέρει να τις κάνει ακόμη ωραιότερες. Με τον εξαιρετικό σεφ Ηλία Μπαλάσκα στο πηδάλιο της κουζίνας ανοίγεται σε νέα θαλασσινά μονοπάτια που δίνουν φρεσκάδα στα ήδη γνωστά και στάνταρ νόστιμα πιάτα. Σαλάτα με φακές, ψητές πιπεριές, μύδια καπνιστά και ξύσμα πορτοκαλιού, ταρामοσαλάτα από άσπρο ταραμά Σουπιδίας με κρέμα από wasabi, ντομάς σασίμι με σολομό είναι μερικά μόνο από αυτά. Μαζί και τα πάντα φρέσκα ψάρια που

έρχονται από Λήμνο και Μάνη, τα εξαιρετικά αλίψαστα από την Κομοτηνή, οι περιποιημένοι μεζέδες που συνδυάζονται με τη μικρή, ελληνική λίστα κρασιών, το χύμα chardonnay του Δερέσκου, τα ωραία αποστάγματα. Οι νύχτες τώρα το καλοκαίρι μάς θέλουν έξω και ο Θαλασσινός μάς περιμένει. Ιδανικός για ραντεβού μετά από κάποια παράσταση του ΚΠΙΣΝ, πάντα με πολύ καλές τιμές που μας κάνουν να πηγαίνουμε ξανά και ξανά...

Ηρακλέους & Λυσικράτους 32, Τζιτζιφιές, 2109404518, ανοιχτά βράδυ, Σάββατο-Κυριακή και μεσημέρι. Κυριακή βράδυ και Δευτέρα κλειστά.



CITY GUIDE

«Τιτάνες» με διεθνή καριέρα

Αν και το καινούργιο έργο του Ευριπίδη Λασκαρίδη και της ομάδας του OSMOSIS «Τιτάνες» είναι ένας ύμνος σε μια αποτυχημένη προσπάθεια, είναι σίγουρο πως θα γνωρίσει, διεθνώς, την επιτυχία

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΑΣΤΡΟΓΙΑΝΝΙΤΗ

Δεν είναι καθόλου τυχαίο που η φετινή δουλειά του Ευριπίδη Λασκαρίδη και της ομάδας του OSMOSIS έχει για συμπαραγωγούς, εκτός του Φεστιβάλ Αθηνών, διεθνείς φορείς όπως το Theatre de la Ville. Τα διαπιστευτήρια του ταλέντου του τα δίνει χρόνια τώρα (βραβεύτηκε με το Pina Bausch Fellowship το 2016), ενώ η παράστασή του «Relic» συμμετείχε σε 20 φεστιβάλ του κόσμου. Όσο για τους «Τιτάνες» έχουν την τιμητική υποστήριξη από το πρόγραμμα New Settings του Ιδρύματος HERMES και μετά την Αθήνα θα συνεχίσουν σε Βαρκελώνη, Άμστερνταμ, Παρίσι κ.ά.

Τι διαπραγματεύονται οι «Τιτάνες»; «Πρόκειται για ένα έργο-ύμνο σε κάθε αποτυχημένη προσπάθεια, μια ωδή στη ρωγμή. Ίσως ακούγεται περίεργο, αλλά νομίζω ότι είναι ο καλύτερος τρόπος για να το περιγράψεις. Δύο άνθρωποι μέσα σ' ένα κοσμικό περιβάλλον. Αυτές οι δύο υπάρξεις αλληλοσυμπληρώνονται καθώς η μία είναι εξωστρεφής και ενεργητική ενώ η δεύτερη είναι εσωστρεφής – μια ήσυχη δύναμη – ίσως παντοδύναμη. Αυτή η συνύπαρξή τους δεν τους αφήνει να νιώσουν ότι ο χρόνος περνάει μάταια» θα εξηγήσει.

Και η αφορμή για να γίνει; «Όπως και στο «Relic» έτσι κι εδώ η δημιουργία του ξεκίνησε όταν "είδα" τη φιγούρα που ήθελα να ενσαρκώσω. Πλατύ μεγάλο μέτωπο, αδύνατη, στεγνή και λίγο έγκυος. Αμέσως συνειδητοποίησα την αναγκαιότητα του δεύτερου προσώπου, που το ενσαρκώνει ο Δημήτρης Ματσούκας, ένας νέος χορευτής πολύ ταλαντούχος»

INFO

6-8/6 21.00, Πειραιώς 260 (χώρος Ε). €20-25, 12(Φ),
5(Ανεργοί/ΑμΕΑ), www.greekfestival.gr



ΜΟΥΣΙΚΗ

Η Μεσόγειος φλέγεται

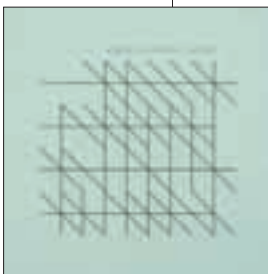
Συγκροτήματα και ήχοι από την ευρύτερη γειτονιά μας

Η Μεσόγειος φλέγεται αλλά δυστυχώς όχι από δημιουργικότητα, όπως θα μπορούσε κι όπως έχει συμβεί συχνά στο παρελθόν. Πόλεμοι, εντάσεις, άνθρωποι που πνίγονται προσπαθώντας να την διασχίσουν, όνειρα για κοιτάσματα που θα μας σώσουν, μπλε σημαίες, πολεμικές αρμάδες έτοιμες για μάχη, όλα όσα κάνουν την τέχνη να φοβάται και να υποχωρεί αλλά και να επιμένει, να προσπαθεί, να φωνάζει παρούσα κι ως τη ση-

μαδεύουν με ένα όπλο διαρκώς.



Jakuzi - Fantezi Muzik
Ένα γενναίο συγκρότημα που τολμάει σε αυτή την ακραία συντηρητική Τουρκία που ξέρουμε (θυμίζω την επίθεση που έγινε πέρυσι σε ένα δισκάδικο όπου είχαν συγκεντρωθεί ακροατές για να ακούσουν το καινούργιο άλμπουμ των Radiohead), να κάνει ντεμπούτο με ένα synth-wave, lo-fi dream pop άλμπουμ και μάλιστα με αυτό το εξώφυλλο που βλέπεις και με αυτό το βίντεο που το συνοδεύει. Μπορεί ο δίσκος να μην έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, κινούμενος σε ένα χώρο που έχουν ειπωθεί τόσα πολλά και σπουδαία, αλλά η απόπειρα είναι συγκινητική κι έχει



τη γοητεία της αθωότητας του πρωτόλειου.

Noga Erez - Off the Radar
Ένα κορίτσι από αυτό το ιδιαίτερο και φοβικό κράτος που λέγεται Ισραήλ του οποίου οι κανόνες και η δομή δεν πολυσκώνει τέτοιους ήχους. Όμως η Noga Erez κάνει το ντεμπούτο της με ένα δίσκο που συνδυάζει τη φόρμα του χιπ-χοπ με τους ηλεκτρονικούς ήχους και την πειραματική διάθεση. Στίχοι με κοινωνικό/πολιτικό περιεχόμενο, ηλεκτρονικοί αφορισμοί που υπονομεύουν τη μελωδία μέχρι που την εξολοθρεύουν, αισθητική του 21ου αιώνα, το μέλλον είναι συγκοπτόμενο.

VARIOUS ARTISTS

Του ΜΑΚΗ ΜΗΛΑΤΟΥ

Grendel Babies - Oh My
Η Κύπρος έχει μία αλλεργία στα εναλλακτικά και τα indie-περίεργα. Τα τελευταία χρόνια κάπως αυτό πάει να αλλάξει με την προσπάθεια της

ομάδας «Λουβάνα δίσκοι», του φεστιβάλ Φέγγαρος και μερικών μουσικών που κινούνται σε αυτούς τους μουσικούς χώρους. Σε αυτή τη μικρή «σκηνή» προστίθεται τώρα η πολύ ενδιαφέρουσα δημιουργός Μαριλένα Ζακχαίου που κρύβεται πίσω από το project των Brendal Babies που ξεκίνησε στις ΗΠΑ όπου σπούδαζε για να καταλήξει στην Κύπρο. Στο «Oh My» δημιουργεί ένα περιβάλλον απόκοσμο και φιλικό, παιδικό και ονειρικό, ποιητικό (Σαφιώ, Εμιλι Ντίκινσον, Γουίλιαμ Μπλέικ) και παράδοξο, όπου μπλέκονται αριστοτεχνικά σουίνγκ και μπαρόκ, φολκ και τζαζ, βαλς και ποπ. Ένα πολλά υποσχόμενο ντεμπούτο.

Sugar Factory - Big Sky Sessions
Πόσο μακριά μπορείς να φτάσεις με μία ηλεκτρική κιθάρα; Ως την άκρη του κόσμου, ως τα σύνορα του ορίζοντα με τον μεγάλο ουρανό, λέει ο Στέλιος Γκαγκάρης (Stelneverb) που από το Κιλκίς μάς συνδέει με το σύμπαν. Με το χάρισμα των μελωδιών σαν βασικό όπλο και με τις δυνατότητες που του δίνει μια ηλεκτρική κιθάρα για να τις αναπτύξει, δημιουργεί ενδιαφέροντα μουσικά τοπία, ήχους που απελευθερώνουν συναισθήματα, συνθέσεις που κάνουν εξαιρετική παρέα και δίνουν ανάσες σε μοναχικά και μελαγχολικά απογεύματα.

Μάνος Μυλωνάκης - Festen
Το σάουντρακ για τη θεατρική παράσταση του Κ.Θ.Β.Ε. «Festen - Οικογενειακή ζωή», ενός έργου που στην κινηματογραφική του εκδοχή ήταν από τα πρώτα του περίφημου «δόγματος 95» και δεν είχε μουσική. Κυκλοφορεί από την канаδική Moderna Records και όπως ξέρει καλά να κάνει ο Μάνος Μυλωνάκης (Your Hand In Mine), δημιουργεί ατμόσφαιρες, στιλιζαρισμένα μοτίβα και εφιαλτικά τοπία για ένα έργο ξεμπροστιάζει τη σύγχρονη αστική οικογενειακή υποκρισία.



PHOTO: SERGIO DE ARROLA

Ένα νέο soundtrack μας θυμίζει τη φρίκη της Guernica

Ο Βάσκος παραγωγός Aitor Etxebarria μιλάει για το ντοκιμαντέρ «Markak» που θα παρουσιαστεί στο φετινό Sonar

26 Απριλίου 1937.

Η μέρα που έμεινε στην ιστορία ως η μεγαλύτερη φρίκη του Ισπανικού Εμφυλίου. Η Γκερνίκα καταστράφηκε εντελώς, ο κόσμος άλλαξε για πάντα. Το ντοκιμαντέρ «Markak» του Βάσκου σκηνοθέτη Hannot Mintegia έκανε πρεμιέρα το 2016 στο Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου του Σαν Σεμπαστιάν εξερευνώντας την επίδραση του τραγικού γεγονότος στους νεότερους κατοίκους της περιοχής. Ο συνθέτης και παραγωγός Aitor Etxebarria γεννήθηκε στην Γκερνίκα το 1985. Ξεκίνησε ως ντράμερ αλλά στη συνέχεια τον κέρδισε η ηλεκτρονική μουσική. Το «Markak» είναι το πρώτο του κινηματογραφικό score μετά από μια πετυχημένη πορεία στην deep house σκηνή με το όνομα El_Txef_A. Μέσα από τη δουλειά του ο ίδιος επανερευνά την ιστορική σημασία της καταστροφής μεταφέροντας τις μνήμες με μια καινούργια γλώσσα στις μελλοντικές γενιές. Λίγο πριν τη live παρουσίαση του Markak στο φεστιβάλ Sonar μιλάει για το σημαντικό αυτό κεφάλαιο της πορείας του.

«**Ήταν ο σκηνοθέτης** του ντοκιμαντέρ «Hannot Mintegia» που με κάλεσε να αναμειχθώ στο πρότζεκτ αυτό. Είμαστε και οι δύο γέννημα θρέμμα της Γκερνίκα και φίλοι εδώ και μία δεκαετία. Είναι η πρώτη μου ολοκληρωμένη δουλειά για τον κινηματογράφο που έγινε ακόμη πιο προσωπική, καθώς οι παπούδες μου είχαν ζήσει αυτή τη θηριωδία.

ΤΟ SOUNDTRACK ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

» Οι εικόνες και οι μαρτυρίες της ταινίας είχαν καταλυτικό ρόλο για τη μουσική. Ήταν αυτές που με οδήγησαν στην κατάλληλη συναισθηματική κατάσταση πριν καν βρεθώ μπροστά στο πιάνο.

» Η βασική επιρροή για το έργο δεν ήταν άλλη

από την ενέργεια που κληρονομήσαμε σαν νεότερη γενιά μέσα από τις μνήμες των δικών μας ανθρώπων. Έχοντας γεννηθεί και μεγαλώσει στην Γκουέρνικα, έχοντας ακούσει από τους παπούδες μου τις προσωπικές αφηγήσεις τους από την τραγωδία. Δεν θα μπορούσα να σκεφτώ καλύτερο πρότζεκτ για να δημιουργηθεί το πρώτο μου soundtrack.

» Η πρεμιέρα της ζωντανής παρουσίασης θα γίνει στη Βαρκελώνη, μετά στο Μπιλμπάο και στη συνέχεια θα ταξιδέψει στη Νέα Υόρκη. Θα είμαστε επτά μουσικοί στη σκηνή, με έγχορδα, κρουστά, πιάνο, μπάσο, κιθάρα, σύνθια και φωνές. Είμαστε ήδη ενθουσιασμένοι που θα κάνουμε πρεμιέρα σε ένα φεστιβάλ σαν το Sonar.

» Όσο μεγαλώνω, τόσο αναγνωρίζω μια μεγαλύτερη σύνδεση μεταξύ όλων των τεχνών, με κοινές αντιλήψεις και ιδέες που μπορούν όμως να εξωτερικευτούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο μέσα από το προσωπικό φίλτρο».

Το «Markak: Soundtrack For The Motion Picture» κυκλοφορεί από την Forbidden Colours και διανομή από την Kompakt.

ΣΥΝΑΥΛΙΕΣ
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
ΔΙΣΚΟΙ



ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΪΜΑΚΗ

critic's CHOICE

Κυρία Σλόαν (Miss Sloane) ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τζον Μάντεν

ΠΑΙΖΟΥΝ: Τζέσικα Τσαστέιν, Μαρκ Στρονγκ, Άλισον Πιλ, Τζον Λίθγκου

Η υπεύθυνη πολιτικής στρατηγικής στην Ουάσινγκτον Ελιζαμπεθ Σλόαν θα έρθει σε σύγκρουση με το πανίσχυρο λόμπι των οπλικών συστημάτων και θα αναγκαστεί να αναθεωρήσει πολλά από τα μέχρι τότε αδιάσειστα πιστεύω της.

JUST THE FACTS

Κυρία Σλόαν ***

Μαθήματα τακτικής στην πολιτική σκακιέρα

Η βασίλισσα της Ισπανίας **

Η βασίλισσα Πενέλοπε Κρουζ

Ήρεμο πάθος ***

Ένας αριστοκράτης της 7ης τέχνης τρυπώνει στην ψυχή της Ντίκινσον

100 μέτρα ** ½

Αγώνας για ζωή με όπλο το χιούμορ

Ο δαιμονισμένος Άγγελος ****

Επανεκδόση του κλασικού θρίλερ του Πάρκερ με τους Μίκι Ρουρκ - Ρόμπερτ ντε Νίρο

Πα όνομα του Θεού * ½

Η γοητεία της κομπίνας

Οικογένεια Βαν Πέτεγκεμ

Κωμικός Μπρουνό Ντιμόν; Άσε καλύτερα...

Baywatch

Ναι, εμφανίζεται η Πάμελα Αντερσον

MUST SEE

Το Φεστιβάλ Ισπανόφω-νου Κινηματογράφου Αθήνας επιστρέφει και φέτος στο θερινό κινηματογράφο Λαΐς, με 15 ισπανόφωνες ταινίες σε πρώτη πρόβολη, που θα μας κρατήσουν συντροφιάρια για οκτώ μέρες. Η έναρξή του είναι την επόμενη Πέμπτη 8 Ιουνίου με το χιτσκοκικό αναφορών «Αόρατο Επισκέπτη», ενώ η αυλαία πέφτει την Πέμπτη 15 Ιουνίου με τον Ρικάρντο Νταρίν και τη βραβευμένη ταινία «Ο Πιλότος».

ΑΚΟΜΗ

»»» Στη γαλλική κωμωδία «Πα όνομα του Θεού» * ½ ο πρωταγωνιστής Ζαν Ρενό υποδύεται έναν επαγγελματία απατεώνα που συνεργάζεται με τις δύο κόρες του τις οποίες έχει να δει εδώ και πολλά χρόνια -και που αρχικά τον θεωρούν νεκρό- προκειμένου να εκδικηθεί έναν πρώην συνεργάτη του στήνοντάς του το τέλειο κόλπο με έπαθλο ένα βιολί Στραντινβάρους. Φαρσοκωμωδία κατηγορίας φτερού που παρακολουθείται χωρίς πολλές απαιτήσεις από το θεατή και εκπλήξεις από το σκηνοθέτη Πασκάλ Μπουρντιό. »»» Η «Οικογένεια Βαν Πέτεγκεμ» του εκκεντρικού Μπρουνό Ντιμόν («29 Φοίνικες») περιγράφει τις κωμικές απόπειρες ενός διδύμου ντέτεκτιβ να βγάλει άκρη στην περιέργη υπόθεση εξαφάνισης των μελών μιας οικογένειας. »»» Στο κινηματογραφικό ριμέικ του «Baywatch» με τους Ντουέιν Τζόνσον - Ζακ Έφρον, κάποιοι ναυαγισώστες τα βάζουν με εμπόρους ναρκωτικών και παλεύουν να σώσουν το φιλμ από τον πνιγμό αλλά όπως έδειξε και η πορεία της ταινίας στο αμερικανικό box office, δεν τα καταφέρνουν και πολύ καλά. »»» Στο «Δαιμονισμένο Άγγελο» **** του Άλαν Πάρκερ όλα είναι σατανικά βαλμένα: ο παρακμιακός ντετέκτιβ του Μίκι Ρουρκ, το τρικ με τον Ρόμπερτ Ντε Νίρο και το ξεφλούδισμα των αυγών, η ερωτική σκηνή με τη Λίζα Μπονέ, το αποκαλυπτικό φινάλε!

«Επειδή δεν μπορούσα εγώ να σταματήσω εκείνος ευγενικά για μένα» («Ήρεμο πάθος»)

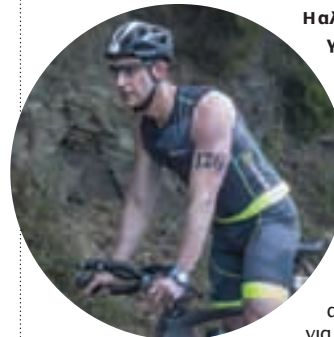
* ΑΔΙΑΦΟΡΗ
** ΜΕΤΡΙΑ
*** ΚΑΛΗ
**** ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ
***** ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ

Viva Espana X3

100 μέτρα (100 metros) ** ½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Μαρσέλ Μπαρέρα

ΠΑΙΖΟΥΝ: Ντάνι Ροβίρα, Κάρα Ελεχάλντε, Αλεξάντρα Χιμένεθ



Η αληθινή ιστορία ενός άντρα που διεγνώσθη ότι πάσχει από σκλήρυνση κατά πλάκας, αλλά κατάφερε να ολοκληρώσει το τρίαθλο (3,8 χλμ. κολύμβηση, 180 χλμ. ποδηλασία και 42 μ. τρέξιμο) για τον τίτλο του «Σιδερένιου ανθρώπου», παρότι του είχαν πει ότι δε θα μπορούσε να περπατήσει ούτε 100 μέτρα...

Άλλη μια ισπανική ταινία μετά από το θαυμάσιο «Truman» που εφορμά από ένα σκληρό, καταθλιπτικό θέμα για να μιλήσει με χιούμορ και αισιοδοξία για την ίδια τη ζωή. Θέλει πολλά κότσια και περίσσειμα ταλέντου η διαχείριση μιας ιστορίας σαν αυτή. Ο Μπαρέρα πετυχαίνει σε μεγάλο βαθμό να βρει στόχο στα περισσότερα ζητήματα με τα οποία καταπιάνεται και να μετατρέψει την ταινία του σε φωτεινό παράδειγμα για όλους. Αστεία, τρυφερή και ανθρώπινη δραμαντί χαρακτήρων που ξετυλίγεται γύρω από την ιδιαίτερη σχέση πεθερού-γαμπρού οι οποίοι αν και δεν πολυσυμπαθούνται στο τέλος καταφέρνουν να βρουν κώδικες επαφής, συγκινώντας και ταυτόχρονα προσφέροντας διαλόγους απέραντα κωμικούς.

Η βασίλισσα της Ισπανίας (Queen Of Spain) **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Φερνάντο Τρουέμπα

ΠΑΙΖΟΥΝ: Πενέλοπε Κρουζ, Κάρι Έλγουες, Μάντι Πατίνκιν, Τζ. Ει.

Μπαγιόνα



Η σtar του σινεμά του '50 Μακαρένα Γρανάδα αποδρά για λίγο από τη λάμψη και το γκλάμουρ του Χόλιγουντ προκειμένου να επιστρέψει στις ρίζες της και να πρωταγωνιστήσει σε μια επική χολιγουντιανή ταινία που γυρίζεται στην Ισπανία, υποδυόμενη την Ισαβέλλα της Καστίλλης.

Ο ισπανός Φερνάντο Τρουέμπα (το «Belle Époque» του χάρισε το Όσκαρ Ξενογλώσσας ταινίας το 1994) θυμίζει κακέκτυπο του Αλμοδοβάρ σε μια ταινία που επιχειρεί, με ελαφρότητα και ελάχιστη καυστική ματιά, να συνδέσει το παρσκήνιο των ιστορικών epic movies του '50 με την πολιτική κατάσταση της εποχής. Αποτέλεσμα είναι να παρακολουθούμε κάποια γουστόζικα στιγμιότυπα - αναφορές στο κλασικό Χόλιγουντ με γαργαλιστικές λεπτομέρειες που μοιράζεται η βοήθος της star με το υπόλοιπο καστ, αλλά το πολιτικό σκόλιο για τον Φράνκο ή τον μακαρθισμό διατυπώνεται σαν απλόικό ανέκδοτο. Η Πενέλοπε Κρουζ πάντως έχει αποδώσει υποδειγματικά το ρόλο της κυκλοθυμικής, κακομαθημένης star με τις δεκάδες ανασφάλειες.

Ήρεμο πάθος *** (A Quiet Passion)

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τέρενς Ντέιβις

ΠΑΙΖΟΥΝ: Σίνθια Νίξον, Κιθ Καραντάν, Τζένιφερ Ιλι, Ντάνκαν Νταφ



Η τραγική και γεμάτη από εσωτερικές εντάσεις ζωή της μεγαλύτερης Αμερικανίδας ποιήτριας του 19ου αιώνα Έμιλι Ντίκινσον.

Συναίσθηματικός πλούτος, ατόφια εικαστική γοητεία, πνευματική ευφυΐα. Ολόκληρη η δυναμική του έργου αλλά κυρίως το σπάνιο χάρισμα της ποιήτριας Ντίκινσον «μιλάει» μέσα από την τεχνική δεξιότητα του μάστορα Ντέιβις («Ένα τραγούδι για το πλοιο-βασίλειο») που κατασκευάζει μια μεγαλοκλίμακα ελεγεία για τη «Λευκή Λαϊδή», η οποία είδε το χάρισμά της να μετατρέπεται σε κατάρρα, καταδικάζοντάς την στην απομόνωση (τα τελευταία χρόνια της ζωής της τα πέρασε κλεισμένη στο δωμάτιό της όπου φύλαγε το ογκωδέστατο έργο της) και την αρρώστια. Όπως έγραψε και η ίδια για τις ατυχίες και τις απώλειες που την έπληξαν «η ζωή μου τέλειωσε δύο φορές πριν από το οριστικό της τέλος». Ερμηνεία ζωής για τη Σίνθια Νίξον που χτίζει το χαρακτήρα της Ντίκινσον μακριά από κάθε τι που ίσως να έφερνε συνειρμούς με το ρόλο της στο «Sex and the city».



BIBΛIO

Επιμέλεια:
ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΠΙΡΜΠΛΗ



ΣΤΟΝ ΕΒΔΟΜΟ ΝΟΥΑΡ ΟΥΡΑΝΟ ΜΕ ΤΟΝ **M.J. ARLIDGE**

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΚΑΡΑΘΑΝΟΥ

Ο συγγραφέας των αστυνομικών που πάντοτε θα θέλατε να έχετε στο προσκεφάλι σας. Το γράψιμό του γρήγορο, γυμνό, αυθάδες, κινηματογραφικό, καίριο. Ήθελε να δουλέψει για την τηλεόραση και το κατόρθωσε διαγράφοντας δεκαπενταετή καριέρα σε παραγωγές υψηλού προφίλ, αλλά τελικά τον κέρδισαν οι μεγάλες εκτάσεις της λογοτεχνίας. Σκαρφίστηκε ένα θηλυκό χαρακτήρα γεμάτο άγρια ενέργεια και σήμερα φτιάχνει ιστορίες που τις ρουφάς άσπρο πάτο. Ο M.J. Arlidge είναι ο βρετανός δημιουργός της επιθεωρήτριας Έλεν Γκρέις, η οποία επανέρχεται με νέα περιπέτεια στις εκδόσεις Διόπτρα.

Το «Στο στόμα του λύκου» (μετάφραση Σοφία Τάπα) βρίσκει την ηρωίδα της σειράς αντιμέτωπη με την πιο προσωπική της υπόθεση. Κλήση για δολοφονία στο κλαμπ Τόρτσουρ Ρουμς του Σαουθάμπτον, torture όνομα και πράμα. Ο νεκρός είναι ο Τζέικ Έλντερ, ο κυρίαρχος της Γκρέις, ο άνδρας για τη σαδομαζοχιστική συντροφιά του οποίου έχει αμέτρητες φορές πληρώσει και τώρα καλείται να διαλευκάνει το χαμό του με κίνδυνο όλη της η κρυφή ζωή να βγει στη φόρα, ενώ παράλληλα η Εμίλια Γκαρανίτα, η δημοσιογράφος που απειλεί τα μυστικά της, ακολουθεί κατά πόδας ανάμεσα στη θάλασσα των αλυσόπλεκτων ρούχων, των στολών από PVC και της φρετιχιστικής υποκουλτούρας που στελεκώνει τον γκροτέσκο κόσμο της Έλεν Γκρέις. Αυτό μας αρέσει όμως πάνω της. Οι αντιφάσεις, η τρέλα της, οι ακρότητές της. Ο τρόπος της να τεστάρει την αντοχή της ανθρωπίνης φύσης γυροφέροντας τις αγωνιώδεις σελίδες βιβλίων που κάνουν το αίμα να κυλά γρηγορότερα στις φλέβες μας. Ποια είναι και τι θέλει από τις αναγνωστικές μας νύχτες η Έλεν Γκρέις; Ο M.J. Arlidge δίνει τις απαντήσεις.

Επτά ιστορίες με ηρωίδα την επιθεωρήτρια Έλεν Γκρέις μέχρι σήμερα, δύο βιβλία τη χρονιά από το 2014. Πώς ανταπεξέρχεστε σε τέτοιο

ρυθμό; Έχω δύο μικρά παιδιά, επομένως οφείλω να είμαι πολύ πειθαρχημένος και να κερδίζω το μάξιμουμ από τις λίγες ώρες που έχω για τον εαυτό μου. Άρα γράφω πολύ γρήγορα! Επίσης βρίσκω ότι τα deadline βοηθούν.

Το «Στο στόμα του λύκου» διερευνά έναν ανοίκειο χώρο. Τον κόσμο των δωματίων βασανιστηρίων και των σαδομαζοχιστικών κλαμπ. Πόσο δύσκολο στάθηκε να σκιαγραφήσετε αυτό το τόσο ιδιαίτερο περιβάλλον; Καθόλου δύσκολο, είχα ήδη ερευνήσει αρκετά BDSM κλαμπ στο Λονδίνο προτού γράψω το βιβλίο και είδα πράγματα που μου άνοιξαν τα μάτια! Η σκηνή είναι πλέον πολύ οργανωμένη και εφευρετική: έχουν χριστουγεννιάτικους χορούς και πάρτι για τον Βαλεντίνο, επιδείξεις μόδας και διάφορα παρεμφερή. Ορισμένες φωτογραφίες που έχω στα χέρια μου είναι εκπληκτικές. Εξακολουθώ να ονειρεύομαι την πρεμιέρα ενός μυθιστορήματος της Έλεν Γκρέις σε κλαμπ BDSM. Ίσως στην Ελλάδα;

Ο «πόνος» είναι η λέξη κλειδί σε αυτή την ιστορία, όπως και στις περισσότερες υποθέσεις της Έλεν Γκρέις. Ποια είναι η δική σας στάση απέναντί του; Πρόκειται άλλωστε για ένα σύμπαν ακροτήτων. Χρήσιμη ερώτηση, δεδομένου ότι πολλοί υποθέτουν ότι τα σαδομαζοχιστικά στοιχεία του βιβλίου είναι σεξουαλικά, στην πραγματικότητα όμως πραγματεύονται τον πόνο. Ο πόνος είναι ο προσωπικός μηχανισμός διαχείρισης της Έλεν. Όποτε νιώθει εκτός ελέγχου, θυμωμένη, καταθλιπτική, χρησιμοποιεί τον πόνο για να εκτονώσει αυτά τα συναισθήματα. Ο πόνος είναι περίεργο πράγμα – προκαλεί οδύνη και ταυτόχρονα απελευθερώνει ευφορικά χημικά. Αυτό το οξύμωρο εξερευνά η ιστορία της Έλεν.

Το μόνο πρόσωπο που γνώριζε την πραγματική Έλεν βρίσκεται νεκρό. Και η δημοσιογράφος που την επιβουλεύεται ερευνά την υπόθεση. Φαινομενικά απλή πλοκή. Πώς όμως κατορθώ-

νετε να της δώσετε ζωή; Και τι κάνει ορισμένες ιστορίες καλύτερες από τις άλλες; Θα μπορούσαν να γραφτούν ολόκληρα βιβλία γύρω από αυτή την ερώτηση. Η αστυνομική λογοτεχνία απαιτεί συγκεκριμένα συστατικά –ιντριγκαδόρικο φονιά, γρήγορο ρυθμό, αφηγηματικές εκπλήξεις. Όμως πιστεύω ότι αυτό που προέχει είναι να νοιάζεσαι για τους χαρακτήρες. Το «Στο στόμα του λύκου» είναι η πιο προσωπική ιστορία της Έλεν, και ένα θρίλερ θα λειτουργήσει μόνο αν ενδιαφέρεσαι για τα πρόσωπα που κινδυνεύουν.

Η πρωταγωνίστριά σας είναι μυθιστόρημα από μόνη της. Πώς τα πάτε μεταξύ σας; Είμαι κρυφά ερωτευμένος μαζί της. Είναι ένα βασανισμένο άτομο αλλά έχει καλή, ειλικρινή καρδιά και αρνείται να το βάλει κάτω. Το πιο περίεργο είναι ότι ενώ φανταζόμουν ότι το κοινό θα στραφεί στα βιβλία μου για να διαβάσει ιστορίες διεστραμμένων σίριαλ κίλερ, τελικά τα επιλέγουν γιατί έχουν αγαπήσει την Έλεν και θέλουν το καλό της. Πράγμα που με κάνει να δένομαι μαζί της όλο και περισσότερο.

Ποιους συγγραφείς θαυμάζετε; Είναι παρόντες στο έργο σας; Ο Στιγκ Λάρσον υπήρξε μεγάλη επιρροή και νομίζω ότι μπορείτε να διακρίνετε σκιές της Λίσιμπεθ Σαλάντερ στην Έλεν Γκρέις. Λατρεύω τον Τόμας Χάρις, πιστεύω ότι η «Σιωπή των αμνών» είναι το τέλειο θρίλερ, μα η απόλυτη αγαπημένη μου είναι η Πατρίσια Χάισμιθ.

Τι ακολουθεί στο μέλλον για εσάς αλλά και για την Έλεν Γκρέις; Γράφω ένα αυτοτελές μυθιστόρημα, ένα μεταφυσικό θρίλερ τοποθετημένο στις ΗΠΑ, αλλά η Έλεν παραμένει στο επίκεντρο του αφηγηματικού μου σύμπαντος. Έχει πολλά μίλια μπροστά της. Τη σκέφτομαι σαν μοντέρνο Σίσυφο, άρα όσα και αν πετύχει, θα παραμείνει μαρτυρική φιγούρα, δεν θα βρει την εξιλέωση. Θα συνεχίσει την προσπάθεια όμως. **A**



Οι εκδόσεις Διόπτρα και τα Public σας δίνουν την ευκαιρία να γνωρίσετε από κοντά τον M.J. Arlidge σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Την Τετάρτη 7/6 19.00 θα βρίσκεται στο Public Cafe Συντάγματος. Ερωτήσεις στον συγγραφέα θα απευθύνει ο δημοσιογράφος Κώστας Στοφόρος. Την Πέμπτη 8/6 19.00 θα βρίσκεται στα Public Τοιμσκή. Ερωτήσεις στον συγγραφέα θα απευθύνει ο δημοσιογράφος Δημήτρης Καραθάνος.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ /
ΕΚΔΟΣΕΙΣ /
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ /
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

www.athensvoice.gr

Διαβάστε στο site
όλη τη συνέντευξη



40 Χρόνια Γιορτή Βιβλίου
Πεζόδρομος Ερμού
(Πλατεία Αουμάτων-Θορείο)

Δευτ. - Περ.: 10.00-22.00
Σάββατο: 11.00-14.30 & 18.30-21.00
Κυριακή: 10.00-14.30 & 18.30-20.30

26 Μαΐου - 11 Ιουνίου

Συλλογός Έδωσαν Βιβλία Ανήλικας

Αθήνα: ΑΠΟΚΡΑΤΙΑ, ΑΡΤΙ, ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ, ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΛΕΟΡΑΣΕΩΣ



Τα έχω κάνει σκατά! Είμαι 24 χρόνων και αυτός 20. Συμφοιτητής μου στη σχολή. Τον θέλω πολύ. Είχαμε αρχίσει να διαβάζουμε μαζί – αυτός μου το είχε ζητήσει για να τον βοηθήσω. Μετά από λίγο καιρό με κάλεσε στο σπίτι του για διάβασμα. Κατάλαβα το υπονοούμενο και πήγα. Ξαφνικά μου «όρμησε» και άρχισε να με φιλάει. Κάναμε σεξ. Ήταν εκπληκτικός. Με το που τελειώσαμε, ντύθηκε γρήγορα και έφυγε. Δεν έστειλε ποτέ ξανά, μη σου πω πως με απέφευγε. Ξαφνικά, αρχίζω και τον σκέφτομαι συνέχεια. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να του στείλω κατά τη διάρκεια των διακοπών του, το Πάσχα. Του είπα πως θέλω να κάνουμε σεξ. Μου απάντησε πως θέλει και αυτός. Όταν έμαθα πως γύρισε ξανά έστειλα και δεν απάντησε. Εντωμεταξύ, εγώ την επόμενη μέρα που τον είδα το έπαιζα cool! Έχω αρχίσει να τον ερωτεύομαι νομίζω. Τι να κάνω; Ποια η στάση μου;

Δύο οι επιλογές: Πρώτον, αφήνετε τον εαυτό σας ελεύθερο να εκφραστεί και άρα ξαναστελντε μήνυμα στο συμφοιτητή, εκείνος αυτή τη φορά απαντάει γιατί στριμώχτηκε, συναντιέστε, κάνετε σεξ και μετά γίνεται καπνός, εξαφανίζεται για πάντα, τον καταπίνει η νύχτα και ποτέ κανείς δεν ξανακούει γι' αυτόν. Δεύτερον, συγκρατιέστε, τρώτε τοίχους, σίδερα και νύχια, άμα πιείτε δίνετε το κινητό σε καμιά φίλη να το κρατάει, όταν συναντάτε το αγόρι προσπαθείτε να μην εκκρίνετε ουσίες δέσμευσης και τις μυρίσει, παραμένετε cool και φαντασμαγορική όπως σας γνώρισε και σας πόθησε – εντωμεταξύ μπαίνει φουλ ο Ιούλιος, το αγόρι βεβαιώνεται πως δεν έχει λόγο να φοβάται (ό,τι νομίζει πως είναι φοβιστικό), αρχίζει να ανησυχεί και να προβληματίζεται με την απουσία σας (η απουσία είναι γαμώ τα αφροδισιακά ως γνωστόν) και εντέλει επανακάμπτει. Παλιές δοκιμασμένες κατινιές.

ΜΙΑ ΜΟΥ ΒΡΩΜΙΚΑ

Της ΜΥΡΤΩΣ ΚΟΝΤΟΒΑ

Μυρτώωωωω! Σε αγαπώ! Σε διαβάζω κάθε Πέμπτη με το που φτάνω στη δουλειά και μου φτιάχνεις τη μέρα! Είσαι φοβερή και απίστευτα up to the point (τς τς τς...) Και μετά από αυτά τα κολακευτικά για να με προσέξεις (:P). Θέλω να σου πω ότι μου αρέσει ένας τύπος που είναι 15 χρόνια μεγαλύτερός μου και είμαστε μαζί και τον αγαπάω και περνάω πολύ όμορφα μαζί του και με αγαπάει κι αυτός και θέλουμε τα ίδια πράγματα σε αυτή τη ζωή (παιδιά, σκυλιά, γατιά – το τελευταίο μόνο εγώ βασικά) και ενώ είμαι καλά, σε κάποιες φάσεις μελαγχολώ και σκέφτομαι ότι θα έχει πολύ μεγάλη δια-

φορά με τα παιδιά του, ότι κάποια στιγμή εγώ ακόμα θα είμαι νέα ενώ αυτός στη σύνταξη (λέμε τώρα...), ότι θα μου φύγει νωρίς (αν με πιάνεις...) και άλλα τέτοια χαζά και κουλά. Και λέω πού πας ξυπόλυτη στα αγγούρια, βρες κανέναν της ηλικίας σου να συμπορευτείτε σε αυτή τη γαμάτη και συνάμα ζόρικη ζωή... και τότε σε σκέφτηκα... χε χε χε. Σου στέλνω τα ζουμερά φιλιά μου! Α.

Είσατε πολύ αισιόδοξη που πιστεύετε ότι υπάρχει ποτέ περίπτωση να πάρει σύνταξη ο γκόμενός σας ή οποιοσδήποτε άλλος άνθρωπος σε αυτή τη χώρα. Επίσης είσατε πολύ αισιόδοξη που πιστεύετε ότι σώνει και καλά θα ζήσετε εσείς περισσότερο απ' αυτόν. Σε άλλα νέα, η μαμά μου κι ο μπαμπάς μου, που είναι συνομήλικοι, τα έκαναν γενικών μπουρδέλο και χώρισαν, ενώ η κολλητή της μαμάς μου που είναι 13 χρόνια μεγαλύτερη από τον άντρα της, μόλις της τηλεφώνησε ότι γύρισαν από Κούβα που είχαν πάει λίγο να ξεσκάσουν γιατί κουράστηκαν πολύ φέτος το χειμώνα. Εσείς τι άλλα;

Μυρτώ, χρειάζομαι τη βοήθειά σου επειγόντως και πρέπει να μου απαντήσεις. Είμαι 23 ετών και πρόσφατα τα σπάσαμε με ένα παιδί που τα είχαμε 1 χρόνο. Τώρα βέβαια έγινε κάτι κούλο. Γνώρισα μια κοπέλα με την οποία είμαστε υποτιθέεται φίλες αλλά μου αρέσει πολύ. Κεραμίδα στο κεφάλι μου έχει έρθει. Τι κάνω;

Φτιάχνετε κένα τοστάκι.

Υ.Γ. 1 Όταν μας έρχονται κεραμίδες στο κεφάλι μήπως να περιμένουμε να δούμε πόσο δυνατή ήταν η κεραμιδιά;

Υ.Γ. 2 Η – τώρα που το σκέφτομαι καλύτερα – όταν μας έρχονται κεραμίδες στο κεφάλι και είμαστε 23 χρονών, δηλαδή άτρωτα πλάσματα, μήπως ξαπλώνουμε κάτω από τον ήλιο και σκεφτόμαστε «τι ωραία που είναι να σου έρχονται κεραμίδες στο κεφάλι καθώς μπαίνει το καλοκαίρι»;

Προς Ρενάτο ενταύθα: Στείλατε μισό γράμμα, μετά το άλλο μισό, δεν κατάλαβα τίποτα, τέλος πάντων, το μισό πήρα μόνο. Ξαναστείλτε το όλο μαζί να συνεννοηθούμε.

Γράψε για το **ΣΕ ΕΙΔΑ** (μέχρι 20 λέξεις) και στείλε το με SMS: AVSE κενό και το μήνυμά σου στο 19400. Αριθμοί κινητών θα δημοσιεύονται μόνο εάν είναι ίδιοι με το νούμερο του αποστολέα. Χρέωση SMS €0,31 με ΦΠΑ (Mediatel - Τηλ παραπάνω: 2142148020)



ΜΟΥΣΤΑΚΙ ΒΑΡ

Κηφισιά 26/5. Το ξέρω ότι δεν θα το δεις ποτέ αλλά το παθαίνω σπάνια αυτό.

Σε κοίταζα συνέχεια και νομίζω και συ (;) ας αναλάβει το κάρμα. Η καστανόξανθη από απέναντι av24se@gmail.com

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ

Μοναστηράκι προς Πειραιά. Σκίστηκε το παντελόνι σου πίσω, εσύ ψηλή με μπλε μάτια, εγώ μελαχρινή με κόκκινο κραγιόν. Ανατρίχιασα.

PANTS014

Σημαίνει και johnlok@hotmail.gr με είδες; Σε είδα σίγουρα κι εγώ!!

ΘΗΣΕΙΟ

Κοντά στο παρκάκι, Σάββατο γύρω στις 18.30. Εσύ με μηχανάκι, στάθηκες και κοιταχτήκαμε, αλλά σου εξήγησα με νεύματα πως δεν ήμουν μόνος. Ομολογώ, έχω την περιέργεια να μάθω τις διαθέσεις σου.

Μικρές αγγελίες

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

Σε γνωρίζω...

Αβαντάζ, 40χρονος Οικονομολόγος με σπουδές στην Αγγλία, κάτοικος Β. προαστίων, ευκατάστατος, άνω των €4.000 μηνιαίως, με μεγάλη ακίνητη περιουσία, επιθυμεί γνωριμία γάμου με νέα. «Πάππας», Ομήρου 38, Κολωνάκι, 2103620.147, www.pappas.gr

Ζήτα μου οτι θες

Πατίσια: Δημακοπούλου 29, νοικοιάζεται διαμέρισμα 2ου ορόφου 55m², 1 υπνοδωμάτιο, μεγάλο καθιστικό, κωλ, φρεσκοβαμμένο, ελάχιστα κοινόχρηστα, δίπλα στο μετρό, €220. Πληροφορίες 6947120198

Ms. Teodora L. Ramos, citizen of Philippines, has lost her Passport in Athens last week (Passport No. MM455868). Should anyone find it, please contact the Embassy of Philippines in Athens, at 210 6721.883 or bring it to the Embassy's address, 26 Antheon Str., 154 52 Paleo Psychico.

ΚΡΙΟΣ (20 Μαρτίου - 19 Απριλίου)

Καλειδοσκόπιο γνωριμιών, συζητήσεων και ανατροπών

Έχεις άλλον αέρα αυτή την εβδομάδα, έλα όμως που η πραγματικότητα της καριέρας και της κοινωνικής σου εικόνας σου κόβουν την φόρα και σε αναγκάζουν να προσγειωθείς και να λες πιο ρεαλιστικά πράγματα. Ευτυχώς μπορείς να ποντάρεις πάντα στους γενναίους που λέγονται φίλοι σου για να εκτονωθείς χωρίς ιδιαίτερη λογοκρισία. Πάντως, ενώ έχει ανοίξει ο χορός της καλοκαιρινής σου κοινωνικότητας με γνωριμίες δεξιά κι αριστερά, μάλλον προς το φιλικό φέρνουν, άντε και σε πολύ ηλεκτρισμένα αλλά εφήμερα ερωτικά ενσταντά. Δεν βοηθάει ίσως το γεγονός ότι κάτω από όλα το μυαλό σου είναι στην τσέπη σου και αυτό σου στερεί τελικά την ευελιξία και το ανάλαφρο στιλάκι με το οποίο πλασάρεις αρχικά. Θα βοηθούσε το να μη βλέπεις καθετί που θέλεις και δεν γίνεται σαν ένα προσωπικό Βατερλώ, αλλά να στρέψεις την προσοχή σου στο παράθυρο που ανοίγει, για κάθε πόρτα που κλείνει. Αν καταφέρεις να συγκεντρωθείς για ένα λεπτό για να το κάνεις.

ΤΑΥΡΟΣ (20 Απριλίου - 19 Μαΐου)

Μονοτονία στην επικοινωνία

Αν νιώθεις ότι ζεις για να πληρώνεις σε χρήμα και συναισθήματα, δεν είσαι και πολύ μακριά από την αλήθεια αυτή την εβδομάδα, αφού φαίνεται ότι μετατρέπεις στο οικογενειακό θησαυροφυλάκιο. Δες όμως και την καλή πλευρά ότι από κάπου έχεις για να δίνεις και δεν μπορούν να το πουν όλοι αυτό την στιγμή. Κατανοπή η ανησυχία σου, επειδή όμως θέλεις να είσαι κι ωραίος και μοιραίος εκτός από πρακτικός γκρινιάρης, βρες άλλα θέματα για να συγκεντρώσεις στα ερωτικά σου, από την κατάσταση του τραπέζιού σου λογαριασμού. Άλλωστε τα κουτσομπολιά δίνουν και παίρνουν στη ζωή σου και έχεις αρκετά πιο σπαρταριστά θέματα να συζητήσεις, ενώ έχεις βρει και μία κάποια διάθεση να γκομενίσσεις. Προς το τέλος της εβδομάδας δώσε βάση στο τι συμβαίνει στο σώμα σου που έχει αρχίζει να φωνάζει βοήθεια με τις καταχρήσεις (κυρίως συναισθηματικού τύπου, είναι η αλήθεια) που του έχεις φορτώσει.

ΔΙΔΥΜΟΙ (20 Μαΐου - 20 Ιουνίου)

Αναλώνεις ενέργεια χωρίς αντίστοιχα αποτελέσματα

Είναι σχεδόν άδικο να σφύζεις από τις καλύτερες ποιότητες του ζωδίου σου και να 'σαι αναγκασμένος να τις διοχετεύεις για να λύσεις τα προβλήματα της οικογένειας, των φίλων και κυρίως του δικού σου δαιδαλώδη ψυχισμού. Δικαιούσαι να χαστουκίσσεις όποιον σου πει «κάθε εμπόδιο για καλό», ακόμη κι αν είναι απολύτως αληθινό επί του παρόντος. Τουλάχιστον σου κλείνουν το μάτι κάτι ερωτικά ενσταντά, όχι απαραίτητα καινούργια, ωστόσο αρκούντως ανανεωμένα και αναερωτικά για να σου φωτίζουν τη διάθεση πριν ξαναποφασίσεις ότι δεν οδηγούν και κάπου της προκοπής. Εδώ που τα λέμε, δεν φταίει και πολύ ο απέναντι, αρκετός από τον συνηθισμένο σου πρόλογο στο θέμα σχέσεις έχει εξαστιστεί και σε κάποιον βαθμό δεν αναγνωρίζεις ούτε εσύ τον εαυτό σου με τους ώριμους προβληματισμούς που ξεπηδάνε στο κεφάλι σου σε ανύποπτο χρόνο. Το κακό είναι ότι δεν μπορείς να παρηγορηθείς ούτε από τα τεκταινόμενα στη δουλειά και την καθημερινότητά σου που θυμίζουν ανησυχιακά τη μέρα της μαρμάρας.

ΚΑΡΚΙΝΟΣ (21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου)

Άρχισε να βλέπεις το κωμικό στο δράμα σου

Πολύ δράμα, πολύ κλάμα, πολλή γκρίνια, βρε αδερφέ. Εντάξει, δεν είσαι και στα καλύτερα σου, τα μέσα σου είναι λες κι έχουν μπει στο μπλέντερ, τα οικονομικά σου βαδίζουν στο άγνωστο με βάρκα την ελπίδα. Εντάξει. Για να μην το ριζεις στα τσιγάρα, τα ποτά και τα ξενύχτια (αν δεν το έχεις ήδη κάνει) και να μη χωρίσεις πάνω στην τρέλα σου, άρχισε να συμφιλιώνεσαι με την ιδέα ότι μερικά πράγματα που ήξερες τελειώνουν και μπορεί να μην αισθάνεσαι άνετα ακόμη με τα καινούργια που αρχίζουν να εμφανίζονται, αλλά είναι θέμα χρόνου. Κάτι τέτοιο θα εκτιμηθεί δεόντως από την οικογένειά σου, είναι μια καλή αρχή για να αρχίσεις να στρώνεις την κατάσταση στο σπίτι. Σε δεύτερη φάση ρίξ' το σε ό,τι εναλλακτικό και καλλιτεχνικό σου βρίσκεται και για εκτόνωση αλλά και γιατί χρειάζεσαι καινούργια άτομα στη ζωή σου κι είναι ευκαιρία να γνωρίσεις μερικά

έστω κι ως αντίμετρο στα πολλαπλά ζωνγκ που πέφτεις στην ερωτική σου ζωή.

ΛΕΩΝ (22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου)

Με διάθεση πάρτι άνιμαλ και γαρνιτούρα λίγο ρεαλισμό

Σαλπάρεις για αλλού με την καλύτερη των διαθέσεων, αλλά η πραγματικότητα της ζωής σου σε παίρνει στο κατόπι με ταχύπλοο γι' αυτό οργανώσου και μην αφήνεις σε καμία περίπτωση τα σχέδιά σου και ειδικά την καλοπέρασή σου στην τύχη. Έσω ανοιχτός σε γνωριμίες ρομαντικού ενδιαφέροντος ή και επιστροφές ακόμη, ειδικά αν σου σκάσουν σε αλλοπρόσαλλη ή εστω διαφορετική φάση και μην αγχώνεσαι για το αν χωράνε στο πρόγραμμα σου και πώς θα τα φέρεεις βόλτα. Δες και το θέμα των επαγγελματικών συνεργασιών γιατί επιτέλους κουνιούνται πράγματα που περίμενες εδώ και κάτι μήνες και μάλιστα με ενδιαφέροντα τρόπο. Σε γενικές γραμμές είσαι ψυχολογικά σε ελαφρώς ασυμμάζευτη κατάσταση αλλά με θετικό πρόσημο και επιβάλλεται να το διασκεδάσεις το κατά δύναμη. Αν χρειάζεται να προσέξεις κάτι είναι τα υπερκαραγκοζιλίκια σε φάσεις που θεωρείς ότι δεν θα μαθευτούν και δεν σε βλέπει κανένας, για να μην τα βρεις μπροστά σου κυρίως στη δουλειά.

ΠΑΡΘΕΝΟΣ (23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου)

Έλλειψη συγκέντρωσης και έκτακτα έξοδα

Είσαι διασπασμένος σε αρκετές κατευθύνσεις αυτή την εβδομάδα, τόσο που είναι αρκετά δύσκολο να συγκεντρωθείς και να βγάλεις άκρη κι αυτό έχει τον αντίκτυπό του στην προσωπική σου ζωή. Μαρτυρία γι' αυτό ότι άλλα αισθάνεσαι, άλλα προγραμματίζεις κι άλλα κάνεις τελικά και μένεις κι εσύ έκπληκτος από τον εαυτό σου. Κάνε μία προσπάθεια για συνοχή όμως, γιατί αυτό το στιλάκι δεν ευνοεί τις επιδόσεις σου στην κρεβατοκάμαρα. Αν δε είσαι ελεύθερος κι ωραίος, μην εστιάζεις στο σεξ γιατί αντί να το έλξεις, θα το απωθείς. Τώρα, για το κομφούζιο στη δουλειά σου και στην καθημερινότητά σου, δεν μπορείς να κάνεις και πολλά και πρέπει μάλλον να μάθεις να ξεπερνάς την έκπληξή σου εύκολα και να συνεχίζεις. Ουδείς αγαπά τον κολλημένο ως γνωστόν κι επίσης, αν είσαι ειλικρινής με τον εαυτό σου, μια χαρά περνάς με την καινούργια πληροφορία και τις καινούριες εξελίξεις, απλά χαλιέσαι και λίγο από συνήθεια.

ΖΥΓΟΣ (22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου)

Girls (and boys) just wanna have fun

Θα είναι πραγματικά αξιοθαύμαστο αν αυτή η εβδομάδα σε βρει στον ίδιο γεωγραφικό και νοητικό χώρο που είσαι συνήθως. Αυτό το λέω γιατί η παρόρμηση να πάρεις τα όρη και τα βουνά και γενικά οι τάσεις φυγής χτυπάνε κόκκινα αυτή την εβδομάδα και χρειάζεσαι επείγοντως το διαφορετικό σε σχέση, φίλους, δουλειά και διασκέδαση. Άρπαξε τις σχετικές σου ευκαιρίες οικειοθελώς και κοίτα να το διασκεδάσεις, ούτως ή άλλως δεν έχεις και τεράστια ελευθερία επιλογής. Αυτά που σου συμβαίνουν έχουν την ποιότητα του αναντίρρητου. Ξέχνα το πώς τα είχες σκεφτεί και τα προηγούμενα συμπεράσματά σου, ξεφορτώσου τις άπειρες ενοχές (ειδικά στα ερωτικά σου) και μη χάσεις τα ωραία για να διατηρήσεις τα προσχήματα. Αν αυτό τώρα φέρει κάτι σε μίνι τυφώνα στο σπίτι, την οικογένειά σου και εντός σου, ευκαιρία είναι να τεστάρεις κατά πόσο τελικά οι βάσεις σου είναι τόσο στέρεες όσο νόμιζες. Κι αν μέσα στα ευχάριστα που σου συμβαίνουν, σε πιάσουν λίγο και τα υπαρξιακά σου, δεν πειράζει, έχεις και βάθος ξέρεις.

ΣΚΟΡΠΙΟΣ (23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου)

Λεφτά και σεξ, κλασικά πράγματα

Τι γίνεται με τα λεφτά, οέο, είναι μια ερώτηση που σε απασχολεί επισταμένα αυτή την εβδομάδα κι όχι αδίκως, αφού τα πράγματα φαίνεται να έχουν παγώσει ακόμη κι αν περιμένεις τα καλύτερα. Δεν μπορείς να κάνεις και πολλά, εκτός από το να μην εκπλαγείς όταν χρειαστεί να ξεδέψεις για σπίτι και υγεία. Ψυχολογικά ξεροουμε πολύ καλά κι οι δύο ότι δεν είσαι και το πιο χαρούμενο ψάρι στη θάλασσα, όμως εδώ που τα λέμε οι προβληματισμοί σου δεν είναι και τίποτα καινούργιο, οι ανασφάλειες και οι ζήλιες σου επίσης, και τελικά πώς να απολαύσει κανείς τα ερωτικά του χωρίς λίγο δράμα και λίγο πάθος, βρε αδερφέ; Σεξουαλικά άλλωστε είσαι σε φόρμα κι αυτό για σένα ποτέ, μα ποτέ δεν είναι όσο απλό θα μπορούσες. Το μόνο πράγμα που πρέπει να σε προβληματίσει είναι το πότε θα ανοίξεις το στόμα σου να μιλήσεις γι' αυτά που αισθάνεσαι μέσα σου ότι χάνεις, πριν το κλείσιμο στον εαυτό σου και η συσσώρευσή τους επιβαρύνουν το σώμα σου.

ΤΟΞΟΘΗΣ (22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου)

Μια δόση πρακτικότητας στις σχέσεις σου

Σχεδόν σοφό σε έχει κάνει αυτή η χρονιά κι ακόμη είναι στη μέση. Καταφέρνεις και βουτάς το μυαλό σου ελαφρώς στη λογική και στο κόστος που μπορεί να έχουν τα πράγματα που κάνεις στην προσωπική σου ζωή για σένα. Εύγε, με αυτόν τον τρόπο προφυλάσσεσαι από κακοτοπιές, ακόμη κι αν μέσα σου αισθάνεσαι λίγο Κάπτεν-Ξενέρωτος. Μην ανησυχείς, δεν κινδυνεύεις να γίνεις βαρετός, πράγμα το οποίο βεβαίως εξαρτάται κι από πού ξεκινάει κανείς, τα κεραυνοβολήματά σου πάντως τα τρως ούτως ή άλλως. Δώσε βάση και στις εμπνεύσεις που έχεις για τα επαγγελματικά σου γιατί βρίσκεσαι σε μια περίοδο που μπορείς να υλοποιήσεις πράγματα και θαύματα και με πολλούς ανθρώπους να εμφανίζονται ως από μηχανής θεοί για να σε βοηθήσουν. Άκουσε καλύτερα τις ανάγκες της καθημερινότητάς σου που μιλάνε πολύ δυνατά μέσα σου αυτό τον καιρό κι αγνόησε την αυστηρή εσωτερική κριτική που ισχυρίζεται ότι αυτά που σκέφτεσαι δεν έχουν σχέση με αυτά που προγραμματίζεις και σκεφτόσουν με τον συνηθισμένο σου τρόπο. Οι άνθρωποι αλλάζουν.

ΑΙΓΟΚΕΡΩΣ (21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου)

Μεταμφιέξεις εσωτερικές εντάσεις σε δουλειά και μικροπροβληματάκια

Τώρα που μπαίνει σιγά-σιγά (αλλά πιο σιγά, δεν γίνεται) και το καλοκαιράκι εσύ αποφάσισες ότι είναι μια καλή περίοδος για να φορτώσεις στη δουλειά. Πατι έτσι ανάποδος είσαι και σε όποιον αρέσεις. Δεν είναι άσχημη ιδέα, απλώς δεν βοηθάει ψυχολογικά όσο θα περίμενες γιατί εντός σου οι εκρήξεις συνεχίζονται, με ότι ήξερες για το θέμα έρωτας και γάμος να περνάει αναθεώρηση αξιώσεων. Αυτό δεν γίνεται να το αποφύγεις, γίνεται όμως να αποφύγεις να κάνεις το σπίτι σου άνω κάτω σε τακτική βάση και κυρίως γίνεται να ανοίξεις το μυαλό σου και να ασχοληθείς με την υλοποίηση πραγμάτων και ιδεών που ούτε που θα σου περνούσαν από το μυαλό ως τώρα. Εγώ θα ξαναπώ ότι το χιούμορ σου είναι μεγάλο εργαλείο και το χρειάζεσαι μαζί με το φλερτ και τις κουβέντες για το νόημα της ζωής για να αναστείλεις πεσιμισμό, ανασφάλειες και μαύρες διαθέσεις. Τέλος, δεν μπορώ να τονίσω αρκετά το πόσο πρέπει να φροντίζεις την υγεία και το σώμα σου.

ΥΔΡΟΧΟΟΣ (20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου)

Με μια περίεργη προσοχή στα ερωτικά σου

Το μυαλό σου μασάει μία τσίχλα αυτό τον καιρό κι έχει γεύση «ερωτική ζωή». Ξαναερωτεύεσαι το σύντροφό σου, ερωτεύεσαι έναν καινούργιο; Αδιάφορο, αυτό που έχει σημασία είναι να καταλάβεις το βαθμό στον οποίο οι σκελετοί στη σοφίτα και οι δράκοι στο υπόγειο διαμορφώνουν τη συμπεριφορά σου στο θέμα έρωτας αλλά και δημιουργικότητα. Έξυπνο παιδί είσαι, κάπως γίνεται να εκδηλωθεί επαρκώς χωρίς τις αστοχίες του παρελθόντος. Πάντως οι μετοχές σου είναι σαφώς στα πάνω τους και το σύστημά σου αρκούντως έτοιμο για οποιοδήποτε φρέσκο, έστω και σοκαριστικό. Μην σε προβληματίζει που μιλάς λιγότερο και μόνο όταν αισθάνεσαι πολύ άνετα, ας μην τα βγάλεις όλα φόρα παρτίδα για μία φορά, δεν έγινε τίποτα. Επικοινωνήσε περισσότερο με τους δικούς σου, ξεχνώντας την ξερολίαση που σε διακρίνει συνήθως, δεν θα χάσεις. Ειδικά προς το τέλος της εβδομάδας, θα έχεις την ευκαιρία να λύσεις μια και καλή θέματα που χρονίζουν στην ευρύτερη οικογένειά σου, αν δεν περιμένεις ντε και καλά να συμφωνήσουν όλοι μαζί σου.

ΙΧΘΥΕΣ (18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου)

Διάθεση για σπίτι, έστω και γκρεμίζοντας

Σπίτι μου, σπιτάκι μου και φτωχοκαλυβάκι μου είναι η διάθεση αυτή την εβδομάδα ή θα ήταν, αν μπορούσες να πρεμήσεις τελικά στο σπίτι σου και δεν σε έπιανε άγχος για το πού βαδίζεις σε αυτή τη ζωή με το που κάθεσαι στον καναπέ. Αξιοποίησε την έξτρα ενέργεια σε δουλειές, ανακαινίσεις, βαψίματα, μερεμέτια και τα συναφή για να εκτονώσεις και την καλλιτεχνική σου φύση. Να κυκλοφορείς παράλληλα, όμως, γιατί ο άνεμος φέρνει γνωριμίες, αλλά και κρυφές σχέσεις με υψηλό βαθμό σεξουαλικότητας, αν και όχι κάτι άλλο ιδιαίτερο. Ούτως ή άλλως το επόμενο σου βήμα είναι διαρκώς στο μυαλό σου κι ακόμη κι αν δεν έχεις αποφασίσει ποιο θα είναι αυτό, δεν είσαι διατεθειμένος να πάρεις μαζί σου βαρίδια. Μέσα σ' αυτά ασχολήσου λίγο παραπάνω με τους φίλους σου γιατί κοντεύεις να ξεχάσεις την όψη τους, κι όχι, δεν φταίνε αυτοί, ούτε σε παρατάνε, απλώς πρέπει να τροποποιήσεις τη συνταγή της σχέσης σας για να τους έχεις στη ζωή σου. **A**

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

Με γεύση
καινούργιων
γυαλιών

Με γεύση
κολιέ κρεμασμένου
στο λαιμό

Με γεύση
φωτογραφικής
με 24MP ανάλυση

Με γεύση
ταξιδιού
στο εξωτερικό

Με γεύση
smartphone

Με γεύση
βόλτας στη φύση
με άλογα

Με γεύση
δακτυλιδιού
αρραβώνων

Με γεύση
διακοπών σε μέρος
εξωτικό

Με γεύση
ολοκαίνουργιου
laptop

Με γεύση
3D τηλεόρασης

Με γεύση
συναυλίας
με φίλους

Με γεύση
εξελεγκμένου drone

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΑΧΕΙΑ Α.Ε.
Μέλος του Ομίλου ΟΠΑΠ

ΕΚΡΑΤΣ
Τύχη στη στιγμή



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΑΧΕΙΑ Α.Ε.
Μέλος του Ομίλου ΟΠΑΠ

ΑΡΜΟΔΙΟΣ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ: ΕΣΕΠ - Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΥΧΕΡΑ ΠΑΙΓΩΙΑ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΑΝΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.
Η ΣΥΧΝΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΕΝΕΧΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΕΒΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ - ΓΡΑΜΜΗ ΣΤΡΩΡΙΩΝΣ, 1114

ΠΑΙΞΕ ΥΠΕΥΘΩΝΑ