

Ορεκτικά

- 6 ΤΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΗΝΑ** Όσα δεν πρέπει να χάσεις το Σεπτέμβριο.
- 8 ΤΟ ΚΕΡΑΣΑΚΙ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΤΑ** Η Μαρία Θ. Μασούρα γράφει πάνω σε καινούρια χαρτάκια.
- 10 TRAVELLER WITH A CAUSE** Αφορμές για να βγεις από την κουζίνα και να μπεις στο αεροπλάνο.
- 12 & 18 ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ** Η κυρία Sue είναι βέρα Ασιατίσσα και είναι διατεθειμένη να σε κάνει ξεφτέρι στο wok, ενώ η Σπυρούλα Νικολαΐδη, του Blue wine bar μπορεί να σε καθοδηγήσει να επιλέξεις το σωστό κρασί με το σωστό πιάτο.
- 14 NEW IN TOWN** Κυκλοφορούμε και καταγράφουμε ό,τι νέο υπάρχει στη διασκέδαση.
- 16 HOT CHILI PEPPERS** Ανακαλύψαμε το νέο «κόσμημα» στον παραλιακό της Λεμεσού ραντεβού για βάρδες στο Bijoux.
- 20 ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΚΑΙ ΜΑΣ ΑΡΕΣΕ** Όλα όσα σπρωχτήσαμε στο μπλοκάκι μας με την ένδειξη super.
- 22 COFFEE TABLE** Τι αξίζει να φυλλομετρήσεις.
- 24 NOTE BOOK** Η Pascale Bouzon μας δείχνει το δρόμο για την πατρίδα των Beatles.
- 26 MATTER OF TASTE** Εάν θα αποτίσεις φόρο τιμής στη Μαντόνα, διάλεξε τη διαμονή που σου πάει περισσότερο: Κολωνάκι με Periscope ή Εκάλη με Life Gallery.
- 28 MULTI TASTE** «Μπουκίτσες» από την αγορά με βάση το design.
- 30 BITS & BITES** Ο ηλεκτρονικός «Ρατατού» ανακάλυψε φοβερές ιδέες για να φέρεις τα πάνω-κάτω στο παιδικό δωμάτιο.
- 32 TASTE DIARY** Βάλε μια δόση αισθητικής του '30, μπλόκλι λατινοαμερικάνικη κουλτούρα, μια εσάνς ευρωπαϊκού αέρα και έχεις το εντυπωσιακό Hotel Fasano στην καρδιά του Σάο Πάολο.

έξτρα τεύχος



52



4062

Φωτό: Agisilaou & Spyrou Advertising Photography



128 recommended

Λαχταριστό κρεμώδες τυραμίσου με τη μαεστρία των Michele Mulletti και Daniel Markides, σεφ του εστιατορίου Bacco.

- 34 A TASTE OF** Λεβάντα! Η βασίλισσα των βοτάνων.
- 36 TASTE IT** Νοστιμιές που δοκιμάσαμε και θέλουμε να τις μοιραστούμε.
- 38 ΜΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ** Δεν είναι μόνο το φαγητό. Το Il Classico διαθέτει όλα όσα πρέπει να έχει ένα σωστό εστιατόριο. Επιτέλους.
- 48 JUICY DETAILS** Ένα πιάτο μπορεί να είναι και έργο τέχνης.
- 60 ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ...** Μαρόκο με τατζίν και χίλια αρνάκια.
- 76 WINE TASTING** Στο αγαπημένο στέκι των οινόφιλων, την κάβα Le Sommelier.
- 78 WINES & SPIRITS** Ζούμε την αναγέννηση των ιταλικών κρασιών.
- 84 MADE IN CYPRUS** Η Μαριλένα Ιωαννίδου αναθεωρεί τις απόψεις της για τα εθνικά τυριά.
- 86 TASTY PLANET** Η Σμάρω Σωτηράκη προειδοποιεί για το τι μαγειρεύουν τ' άστρα.
- 126 ΤΣΙΜΠΗΜΑΤΑ** Τα νέα από το μενού της αγοράς.

Κυρίως Πιάτο food

- 88 ΤΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ** Για να μην «κολάς» στις λέξεις.
- 90 ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΙ** Το σπανακόρυζο. Πανεύκολο μιν, θέλει την τέχνη του δε.
- 92 ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ** Για να φυιάξεις το πιο νόστιμο ριζότο με γαρίδες.
- 94 ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ** Πειράξαμε τις συνταγές της

- γιαγιάς και έγιναν πιο ενδιαφέρουσες.
- 98 ITALIAN JOB** Αν νομίζεις ότι η ιταλική κουζίνα εξαντλείται στην πάστα γελιέσαι. Προκαλούμε τον ουρανό σου!
- 112 FOR PASTA LOVERS** Πέντε αυθεντικές ιταλικές σάλτσες περιμένουν ένα πακέτο βρασμένα μακαρόνια για να ζευγαρώσουν.
- 114 ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ... ΧΩΡΙΣ ΤΕΛΟΣ** Και στρώσαμε ένα τραπέζι γεμάτο ήλιο και θάλασσα.

Επιδόρπιο

- 120 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ** Ακαταμάχητα ιταλικά γλυκά που λυγίζουν και τις πιο σθεναρές αντιστάσεις.

Special Dishes

- 40 ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ** Όταν ο Περικλής βάζει λάδι στη φωτιά οι υπόλοιποι παρακολουθούν.
- 52 HEART & SOUL** Ταξίδι στην πιο μαγευτική γωνιά της γης, στο Μαρόκο.
- 62 ΚΑΝΕΛΑ, ΡΟΔΟΠΕΤΑΛΑ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ...** Τέσσα Κύρου, η ταξιδιώτισσα που έγραψε τα πιο «μυρωδάτα» βιβλία μαγειρικής.
- 66 SEE FOOD** Πες μου ποια τανιά λατρεύεις να σου πω τι να μαγειρέψεις.
- 80 LES GRAND CHATEAUX** Κάναμε wine tasting στα πιο περίφημα chateaux της Μπορντώ.