

## Ορεκτικά

**6 ΤΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΗΝΑ** Όσα δεν πρέπει να χάσεις το Νοέμβριο.

**10 NEW IN TOWN** Κυκλοφορούμε και καταγράφουμε ό,τι νέο υπάρχει στη διασκέδαση.

**12 HOT CHILI PEPPERS** Κάνουμε κράτηση στο Back Room, το νέο club της πρωτεύουσας.

**14 ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΚΑΙ ΜΑΣ ΑΡΕΣΕ** Όλα όσα σπείρωσαμε στο μπλοκάκι μας με την ένδειξη super.

**16 ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ** Πάμε εκδρομή και καταλήγουμε στο Κατώι, μια ταβέρνα με ελβετικές αναφορές

**18 BITS & BITES** Ο «Ρατατούι» κάνει βουτιές στο Διαδίκτυο και ανακαλύπτει τις πιο τρελές ιδέες.

**20 MULTI TASTE** «Μπουκίτσες» από την αγορά με βάση το design.

**52 TRAVELLER WITH A CAUSE** Αφορμές για να βγεις από την κουζίνα και να μπεις στο αεροπλάνο.

**54 MATTER OF TASTE** Πάμε για πεταλιές στο Άμστερνταμ. Συγκρίνουμε ένα fashion ξενοδοχείο και ένα που ήταν πρώην σχολείο.

**56 NOTE BOOK** Η Μαριάννα Καραβαλή επιστρέφει στην αγαπημένη της Λυών και μας αποκαλύπτει το γαστρονομικό χαρακτήρα της πόλης.

**58 TASTE DIARY** Μακριά από τη βιβλιοθήκη της Μοντιάρντς, το L'Hotel Particulier είναι μια πράσινη οάση.

## Κυρίως Πιάτο food

**78 ΤΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ** Για να μην «κολλάς» στις λέξεις.

**80 A TASTE OF...** Μήλο! Δάγκωσε το και μάθε τις μαγικές του ιδιότητες.

**82 TASTE IT** Νοστιμιές που δοκιμάσαμε και θέλουμε να τις μοιραστούμε.

**84 ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ** Μάθε πώς να φυάχνεις την «αμαρτωλή» τόντε σοκολάτας, εύκολα και πολύ απλά.

**86 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ** Χρωμάτισε το πιάτο σου με πιπε-



22 26  
60 110

ΦΩΤΟ: Agisilaou & Spyrou Advertising Photography



128 recommended

Γεμιστές ντομάτες με μοτσαρέλα, ψιλοκομμένες μαύρες και πράσινες ελιές περιχυμένες με ελαιόλαδο αρωματισμένο με βασιλικό, σκόρδο και πιπέρι, από το chef του Four Seasons, Γιώργο Γεωργίου.

ριές και δοκίμασε τρόπους να τις χρησιμοποιείς

**88 ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ** Συνταγές για εύκολες σάλτσες ντομάτας, χρησιμοποιώντας μόνο υλικά από το ντουλάπι.

**92 ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ** Ο σεφ του μεζεδοπωλείου «Αλά ελληνικά» φυάχνει αυθεντικές και πατροπαράδοτες γεύσεις.

**98 SLOWLY COOKED** Παραδοσιακές συνταγές από τη μεσογειακή κουζίνα μαγειρεμένες με μαεστρία στην κατσαρόλα.

**104 ΜΑΓΙΚΗ ΕΛΙΑ** Πρωτότυπες συνταγές με βάση την ελιά από τον chef του Four Seasons, Γιώργο Γεωργίου.

**116 MADE IN CYPRUS** Η Μαριλένα Ιωαννίδου φυάχνει λευκαρίτικο ταβά ενώ για ορεκτικό σερβίρει ένα πιάτο με κολοκύθι και καλλούμι.

**118, 120 WINE TASTING.** Περνούμε ένα βράδυ στο Winehouse και μάθαμε πώς να παγώνουμε το κρασί.

**122 Q&A** Ερωτήσεις και απαντήσεις για το κρασί για να μη σε πιάσουν αδιάβατο.

**126 ΤΣΙΜΠΗΜΑΤΑ** Τα νέα από το μενού της αγοράς.

## Επιδόρπιο

**110 A PIECE OF CAKE** Λαχταριστά κέικ για να σερβίρεις με τον καφέ.

## Special Dishes

**22 ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ** Γνωρίζουμε το γνωστό Έλληνα ζαχαροπλάστη και μας αφηγείται «γλυκιές» ιστορίες.

**26 THE OLD FASHIONED WAY** Κάνουμε ένα ταξίδι στο χρόνο, βάζουμε ρετρό αντικείμενα στη ζωή μας και «παίζουμε» με αγαπημένες συνταγές της γιαγιάς.

**40 ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ** Η Πένν Λιβέρα δανείζεται την paellera της Ισπανίδας πεθεράς της και ετοιμάζει ένα γεύμα με αυθεντικές ισπανικές γεύσεις.

**60 ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗ** Βόλτα στις όχθες του Δούναβη με φόντο τη φωτισμένη ουγγρική πρωτεύουσα.

**70 SPA WEEKEND** Πήραμε το δρόμο για επαρχία Πάφου και κλείσαμε δωμάτιο στο πανέμορφο Άγιοι Ανάργυροι Natural Healing Spa Resort.

**72 UP NORTH** Δέκα λόγοι γιατί πρέπει να επισκεφτείς το Πήλιο τουλάχιστον μια φορά στη ζωή σου.