

Ορεκτικά

- 6 ΤΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΗΝΑ** Όσα δεν πρέπει να χάσεις τον Ιούνιο.
- 8 NEW IN TOWN** Κυκλοφορούμε και καταγράφουμε ό,τι νέο υπάρχει στη διασκέδαση.
- 10 HOT CHILI PEPPERS** Ο μικρός Βούδας βασιλεύει στη Λευκωσία.
- 12 ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΚΑΙ ΜΑΣ ΑΡΕΣΕ** Όλα όσα σημειώσαμε στο μπλοκάκι μας με την ένδειξη super.
- 16 ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ** Ελληνικές γεύσεις με αέρα από Γαλλία δοκιμάσαμε στον «Μαυρομάτι» στο Four Seasons στη Λεμεσό.
- 16 BITS & BITES** Ο «Ραταούτ» κάνει βουτιές στο Διαδίκτυο και ανακαλύπτει τις πιο τρελές ιδέες.
- 18 MULTI TASTE** «Μπουκίτσες» από την αγορά με βάση το design.
- 50 TRAVELLER WITH A CAUSE** Αφορμές για να βγεις από την κουζίνα και να μπεις στο αεροπλάνο.
- 52 MATTER OF TASTE** Δύο νέα ξενοδοχεία στον Λίβανο κάνουν παιχνίδι.
- 54 NOTEBOOK** Ο Θέμης Μασούρας μαθαίνει την τέχνη της παέλις στο Saceres της Ισπανίας.
- 56 TASTE DIARY** Η διαμονή σε μια τέντα μπορεί να είναι η απόλυτη χλιδή, στο ινδικό Serai στο Ραζαστάν.

Κυρίως Πιάτο food

- 74 ΤΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** Για να μην «κολλάς» στις λέξεις.
- 76 A TASTE OF...** καρύδα. Το απόλυτα καλοκαιρινό φρούτο και οι δεκάδες χρήσεις του.
- 78 ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ** Μάθε πώς να φτιάχνεις προφιτερόλ εύκολα με τη μηχανή-σοούπερ κουζίνα Thermomix.
- 80 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ** Η μουστάρδα δίνει στα φαγητά χαρακτήρα. Παρουσιάζουμε μια εύκολη συνταγή για να τη φτιάχνεις στο σπίτι.
- 82 ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ** Το κοτόπουλο μπορεί



ΦΩΤΟ: Agisliani & Spyrou Advertising Photography



128 recommended
Μεγάλες γαρίδες τηγανισμένες με οσάμι και περιχυμένες με σος πορτοκαλιού, από τους chef του China Spice.

να μαγειρευτεί με πολλούς τρόπους. Σου δείχνουμε μερικούς.

- 86 ETHNIC CLASSICS** Αγαπημένες συνταγές από τις κουζίνες του κόσμου.
- 94 ΜΙΑ ΜΟΥ ΚΙΝΕΖΙΚΑ** Μαθαίνουμε τα μουσικά της πιο δημοφιλούς κουζίνας της Ασίας από τους σεφ του China Spice.
- 102 AFRICA IS CALLING** Πρωτότυπες γεύσεις της μαύρης ηπείρου από τους σεφ του Zebra's Steakhouse.
- 118 MADE IN CYPRUS** Γεύσεις εμπνευσμένες από τη θεά Αφροδίτη.
- 120 & 122 WINE & SPIRITS** Στις κάβες Cellar 62 θα δοκιμάσεις ενδιαφέροντα κρασιά ενώ παρουσιάζουμε τα λικέρ με βάση την κρέμα.
- 124 Q&A** Ερωτήσεις και απαντήσεις για το κρασί για να μη σε πιάσουν αδιάβαστο.
- 126 ΤΣΙΜΠΗΜΑΤΑ** Τα νέα από το μενού της αγοράς

Επιδόρπιο

- 110 EXOTIC PARADISE** Καλοκαιρινά επιδόρπια με εξωτικά φρούτα.

Special Dishes

- 20 ETHNIC BEATS** Μαθαίνουμε τα έθνη μουσικά της Λευκωσίας, γνωρίζουμε ξένους που ζουν ανάμεσά μας και ένας Γιαπωνέζος σεφ μας δείχνει την τέχνη της γιαπωνέζικης κουζίνας.
- 42 COLOURS IN THE OLD TOWN** Εμπνεύμαστε από τα γραφικά σοκάκια της παλιάς Λευκωσίας και διακοσμούμε το σπίτι μας με φωτεινά χρώματα.
- 46 ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ** Η ελληνική κουζίνα συναντά την πορτογαλέζικη στο σπίτι της Παναγιώτας Μόνια και του Joao Teigas.
- 60 Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΤΑΪΛΑΝΔΗ** Ο Παναγιώτης Μηνά περνά μια βδομάδα στην Ταϊλάνδη και μαθαίνει να είναι ανοικτός σε καινούριες εμπειρίες.
- 60 ΝΕΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ** Μετά το Ντουμπάι, ήρθε η σειρά του Αμπού Ντάμι να γίνει hot προορισμός στη Μέση Ανατολή.
- 68 ARTY BILBAO** Η μαγευτική πόλη στην Καταλονία της Ισπανίας είναι ένας hot προορισμός για tous art lovers.



Faraway so close

Καθώς γράφω το κείμενο, ετοιμάζω ταυτόχρονα τη βαλίτσα μου για ένα μικρό ταξίδι. Έτσι, για να μπει το καλοκαίρι με το δεξί. Τώρα που θα διαβάξεις αυτές τις γραμμές, εγώ θα είμαι στο Άμστερνταμ, θα έχω ήδη περπατήσει δίπλα στα κανάλια, θα έχω επισκεφτεί το Μουσείο του Van Gogh, θα έχω εξερευνήσει την έθνικ περιοχή De Pijp και θα έχω ερωτευτεί την καλλιτεχνική και ρομαντική Jordaan. Θα ετοιμάζομαι να επιστρέψω πίσω, αφού κάνω μια οκτάωρη στάση στη Βουδαπέστη όπου και εκεί θα προσπαθήσω να βρω τρόπο να πάρω μια μικρή γεύση από την ουγγαρέζικη πρωτεύουσα μέσα σε λίγες ώρες.

Πάντα μου άρεσε να εξερευνώ άλλες κουλτούρες. Νομίζω αυτό εξελίχθηκε στα φοιτητικά μου χρόνια, όταν έκανα παρέα με παιδιά από άλλες χώρες και καθόμουν στα café του Soho με τις κολλητές μου, την Carla από τη Λισαβόνα και την Ines από το Μπουένος Άιρες. Είχα καταλάβει τότε πως όταν αποδέχεσαι ότι η χώρα σου κι εσύ είστε ένα μόνο μικρό κομμάτι σ' αυτή τη Γη – και πως δεν είναι το κέντρο του κόσμου – εξελίσσεσαι και είσαι ανοικτός σε εμπειρίες.

Όταν λοιπόν, θέλω να συνειδητοποιήσω τον «μικρόκοσμο» της ύπαρξής μου, σε αυτό το επίσης μικρό νησί, παρκάρω στην τσόφα και περπατώ από το δρομάκι στο roundabout του OXI προς τα κάτω, στην Τρικούπη, στην καρδιά της παλιάς Λευκωσίας. Παρατηρώ τους Ινδούς, τους Πακιστανούς, τους Λιβανέζους και τους Ρωσοπόντιους που προσπαθούν να δημιουργήσουν μια μικρογραφία της χώρας τους, σε μια γειτονιά ενός ξένου τόπου. Έτσι όπως έχουν κάνει πριν από πολλά χρόνια οι Κύπριοι στο βόρειο Λονδίνο και στην Αστώρια της Αμερικής. Βολτάρω, καμιά φορά μπαίνω στα καταστήματα - με κοιτάζουν κάπως καχύποπτα μερικές φορές, δικαιολογημένα - και περνάω δίπλα από μισογκρεμισμένα σπίτια όπου από μέσα ακούγονται γέλια και φωνές, κοριτσιών και γυναικών από τη Σρι Λάνκα και το Βιετνάμ.

Η πόλη ανήκει σε αυτούς που ξέρουν να τη ζουν.

Σε αυτό το τεύχος, κάνουμε μια απόπειρα να ανακαλύψουμε και να μοιραστούμε μαζί σου το έθνικ πρόσωπο της Λευκωσίας. Ξετρυπώσαμε γεύσεις και λιχουδιές από μικρά μπακάκια, μιλήσαμε με ξένους που επέλεξαν να ζουν εδώ και μπήκαμε στην κουζίνα ενός Γιαπωνέζου master chef ο οποίος μας έδειξε λίγη από τη μαγεία της κουζίνας της χώρας του.

Στρώσαμε τραπέζι με κινέζικες και αφρικάνικες γεύσεις – αρχίζει το Μουντιάλ αυτό το μήνα εξάλλου - και ετοιμάσαμε γλυκά με εξωτικά φρούτα για να μπούμε σε summer mood. Και επειδή το καλοκαίρι είναι επιτέλους εδώ και οι διακοπές πλησιάζουν, προτείνουμε μεταξύ άλλων ταξίδια σε Ταϊλάνδη, Μπιλμπάο και Ινδία. Να έχεις ένα μεγάλο φωτεινό καλοκαίρι!

Η φωτό είναι από έναν τοίχο στην παλιά Λευκωσία, πάροδο της οδού Αισχύλου.