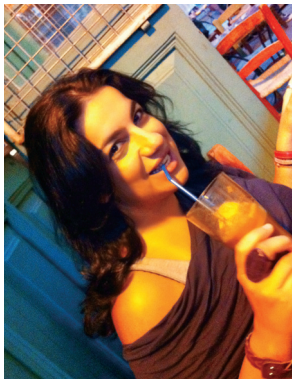
EDITORIAL

ΜΕ ΤΗ ΜΑΡΙΑ Θ. ΜΑΣΟΥΡΑ



Little Pleasures

ΟΤΑΝ ΜΕ ΡΩΤΑΝΕ ποιο είναι το αγαπημένο μου πιάτο, η απάντησή μου είναι πάντα η ίδια: Ένα στέικ, εξαιρετικά ψημένο (φυσικά medium rare), σερβιρισμένο με φρεσκοκομμένες πατάτες, βραστά λαχανικά και όλα αυτά συνοδευμένα με ένα καλό κόκκινο κρασί με πολύ σώμα. Τόσο απλό αλλά τόσο γεμάτο σε γεύση.

Και κάθε φορά που περιγράφω αυτό το πιάτο, στο μυαλό μου έρχονται διάφορες εικόνες με ατμοσφαιρικούς τόπους που όντως το έχω φάει. Ένα βροχερό βράδυ του Οκτώβρη σε ένα μικρό μπιστρό, κάπου στο Marais του Παρισιού, ένα εστιατόριο στο ανατολικό Λονδίνο, με τουβλάκια στους τοίχους, τσιμεντένιο πάτωμα και εγώ να κάθομαι πλάι στο παράθυρο και να χαζεύω έξω που βρέχει, μια καλοκαιρινή αυλή ενός steak house στην Κύπρο όπου είχα ενθουσιαστεί θυμάμαι με τον χαριτωμένα παλιομοδίτικο τρόπο που μας σέρβιραν τον πουρέ πατάτας, σε σχήμα λουλουδιού.

Δεν είναι πολλά τα μέρη που έχω δοκιμάσει στέικ, μη φανταστείς. Θεωρώ τόσο μαγευτική την ιεροτελεστία τού να τρως ένα πραγματικά καλό στέικ μαζί με το σωστό κρασί, που αν δεν ξέρω σίγουρα την ποιότητα των κρεάτων και τη μαεστρία του σεφ, αποφεύγω να χαλάω την εικόνα που έχω στο μυαλό μου. Οπότε σε αυτό το τεύχος, με πολλή χαρά ψάξαμε και βρήκαμε κάποια μέρη στην Κύπρο που θα απολαύσεις καλό στέικ και κρέας. Σίγουρα κάποια πιάτα μας έχουν ξεφύγει, αλλά έχουμε μπροστά μας ολόκληρο το χειμώνα να τα ανακαλύψουμε. Σε επόμενες σελίδες θα βρεις συνταγές για να σερβίρεις στέικ στο σπίτι σου αλλά και μυστικά και όλα όσα χρειάζεσαι να ξέρεις για τα μέρη του βοδινού κρέατος και τον τρόπο ψησίματος τους.

Μιλώντας για ιεροτελεστίες, ανέκαθεν λάτρευα την ιδέα ενός ποτού μετά το γραφείο. Οι Ιταλοί, ειδικά οι Μιλανέζοι, τιμούν ιδιαίτερα αυτή τη συνήθεια και την ονομάζουν aperitivo. Αν πας σε ένα μπαράκι της πόλης, μετά τις 5 το απόγευμα, όταν δηλαδή αρχίζει ο κόσμος να σχολνάει , θα δεις το μπαρ κυριολεκτικά γεμάτο με πιατέλες που περιέχουν τεράστια κομμάτια τυρί, προσούτο, σαλάμια, καναπεδάκια, ακόμα και μακαρόνια και λαζάνια. Πάνε λοιπόν, οι κουστουμάτοι, παίρνουν τα πιατάκια τους, βάζουν τα τσιμπήματά τους και τα απολαμβάνουν με το ποτό τους, συνήθως spritz. Κάτι τέτοιο άρχισε δειλά-δειλά να εμφανίζεται και στην Κύπρο, υπό τη μορφή aperitivo αλλά και happy hour (μειωμένες δηλαδή τιμές στα ποτά). Σημάδι ότι η καθημερινότητά μας αλλάζει, το ίδιο και οι συνήθειές μας που παίρνουν πια έναν πιο «αστικό» χαρακτήρα. Στις επόμενες σελίδες, καταγράψαμε μερικά μπαράκια, café και εστιατόρια, ιδανικά για ένα ποτό μετά τη δουλειά και πολύ σημαντικά, που προσφέρουν έκπτωση ή έχουν ειδικές προσφορές. Έτσι για να μπορείς να χαίρεσαι, άνετα, τα μικρά - μικρά που ομορφαίνουν τη ζωή μας.

ΤΑ ΝΕΑ ΤΟΥ ΜΗΝΑ

2 EDITORIAL

4 Ο,ΤΙ ΝΕΟ Τα καινούρια εστιατόρια, μενού, μπαράκια και ό,τι άλλο μας κινεί το ενδιαφέρον στην Κύπρο.

6 ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ Η ομάδα του Taste καταγράφει τα συν της γεύσης.

8 MEAT LOVERS Πού θα δοκιμάσετε τα ωραιότερα στέικ και τα καλύτερα πιάτα με κρέας.

16 ΜΕΝΩ ΕΝΤΟΣ Μικρές αποδράσεις γίνονται αφορμές για να εξερευνήσουμε την κυπριακή επαρχία.

18 Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΚΥΠΡΟΣ Η Θεοδώρα Γιάγκου βολτάρει στα σοκάκια των Λευκάρων.

20 WINE TASTING Ο Μάρκος Ζαμπάρτας επισκέπτεται το Οινοποιείο Νέλιον στο Πραιτώρι της Πάφου.

22 ΟΔΗΓΟΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ Προγράμματα ψυχαγωγίας και όχι μόνο των παιδιών σε μουσεία και πολιτιστικά κέντρα.

24 GOING OUT Οι καλύτερες προτάσεις για φαγητό, ποτό και καφέ αυτού του μήνα.

28 ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ Η Μαρία Θ. Μασούρα κάνει check in στο Nippon Japanese Lounge στη Λεμεσό.

30 HAPPY HOUR Πού θα πας μετά τη δουλειά για ένα ποτό. Τα μπαρ και τα café που προσφέρουν ειδικές τιμές.

34 ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ Ο Δήμος και η Ρένα Δημοσθένους, υποδέχονται αγαπημένους τους φίλους και τους ετοιμάζουν ένα φθινοπωρινό μενού.

39 TOUCH WOOD Το ξύλο μας εμπνέει να διακοσμήσουμε το σπίτι μας στις αποχρώσεις του και να δημιουργήσουμε ζεστές γωνιές.

44 BE MY CHEF Ο John Karl Politis, executive chef του Columbia Steak House μας δίνει τις συνταγές του.

50 FOOD & STYLING Πώς να φτιάξεις κυδωνόπαστο και πώς να το σερβίρεις με ευφάντασμο τρόπο.

52 PâTÉ & TERRINES Φτιάξε τα σε διάφορες εκδοχές και σέρβιρέ τα ως πρώτα πιάτα.

58 ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΣΤΕΪΚ Επτά κλασικές συνταγές για στέικ.

63 THE RECIPE Η συνταγή του εξωφύλλου, στέικ με κυδωνόπαστο.

64 ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΣΤΕΪΚ Όλα όσα πρέπει να ξέρεις για να το ψήσεις σωστά.

66 ΣΟΥΦΛΕ, ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ανάλαφρες και δημιουργικές εκδοχές του αγαπημένου μας γλυκού.

70 ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ Πάνω από 500 διευθύνσεις και τηλέφωνα από εστιατόρια, μπαρ και café.

76 WINE & SPIRITS Τα πιο ενδιαφέροντα νέα κρασιά κυπριακών οινοποιείων.

78 MARKET Τα νέα της αγοράς.

80 ΚΕΡΔΙΣΕ ΤΟ!/ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ Διαγωνισμοί για τους αναγνώστες του Taste.

Food Styling: Στέλλα Ανδρονίκου
(stella@phileletheros.com)
Φωτό: Νικόλ Δημητρίου