



ΟΙ ΤÁΣΕΙΣ TOU 2014

ΠΡΙΝ ΚΑΛΑ ΚΑΛΑ ΜΠΕΙ Ο ΝΕΟΣ ΧΡΟΝΟΣ, δημιουργήθηκαν οι πρώτες λίστες με τα food trends, τις παγκόσμιες τάσεις δυλαδί στο φαγητό, για τη νέα χρονιά. Σε συνδυασμό με κάποια σημάδια που έχω παρατηρήσει στη γαστρονομική σκηνή της Κύπρου, είναι ενδιαφέρον να δούμε τι θα παίξει το 2014.

ΠΑΜΕ ΤΟΠΙΚΑ. Δεν είναι μια καινούρια τάση, υπάρχει στον κόσμο, τουλάχιστον εδώ και 5-7 χρόνια. Το λεγόμενο «sourcing» πρέπει πια να μπει σοβαρά στις κουζίνες των κυπριακών εστιατορίων. Διαθέτουμε σπουδαία τοπικά προϊόντα, από τις παπάτες των Κοκκινοχωριών μέχρι κυπριακές οινικές ποικιλίες, που είναι καιρός να τους δώσουμε τη θέση που τους αξίζει στο τραπέζι μας. Αυτό σημαίνει όμως ότι οι παραγωγοί πρέπει να έχουν μια συστηματική υψηλή ποιότητα και να μπορούν να προμηθεύουν στα ίδια επίπεδα τους σεφ, τους οινοπαραγωγούς κλπ.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΛΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ. Κάτι π υγιεινή διατροφή, κάτι π συνειδητοποίηση ότι αποτελούν ένα σημαντικό μέρος της διατροφής μας, τα λαχανικά κάνουν ένα δυναμικό παγκόσμιο comeback. Βιβλία μαγειρικής, περιοδικά, όλα παρουσιάζουν συνεχώς νέους τρόπους να μαγειρευτεί αυτή η μεγάλη ομάδα τροφής, ενώ τα νεργγιέ πιάτα στα μενού των εστιατορίων, ολοένα και αυξάνονται.

ΤΟ ΑΒΓΟ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ. Ναι, είναι τάση. Το αβγό δεν μπαίνει μόνο στο πρόγευμα, το brunch ή «κρυμμένο» μέσα στο φαγητό. Οι σπουδαιότεροι σεφ στον κόσμο, το αναδεικνύουν και του δίνουν πρωταγωνιστική θέση στα πιάτα τους.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE. Δεν είναι τόσο τάση, όσο μια ανάγκη να αντιμετωπίσουμε ιατρικά προβλήματα και αλλεργίες που αντιμετωπίζει η συντριπτική πλειοψηφία του πληθυσμού σε παγκόσμιο επίπεδο. Κατά συνέπεια, τα πιάτα σε μενού που είναι χωρίς λακτόζη ή γλουτένη ολοένα και αυξάνονται, το ίδιο και τα αντίστοιχα προϊόντα στις αγορές. Και μάλλον την ένδειξη «gluten free» θα τη συναντάμε το ίδιο συχνά με τις φράσεις «sugar free» και «fat free». Το λεγόμενο βήμα είναι να χρησιμοποιούνται αυτά τα προϊόντα και από σεφ στα πιάτα τους.

LET'S GO NUTS. Όπου «nuts» βλέπε ξηροί καρποί. Υψηλοί σε πρωτεΐνη αποτελούν ένα καταπληκτικό συστατικό όχι μόνο στη ζαχαροπλαστική αλλά και στη μαγειρική. Οι περισσότεροι έχουμε καρπούς στο σπίτι μας, ως ένα υγιεινό σnack, ενώ αναμένουμε από τα εστιατόρια να αρχίσουν να τους ενσωματώνουν σε σοβαρό επίπεδο στην κουζίνα τους μέσα στο 2014.

ΘΑ EINAI Ο ΚΑΦΕΣ, ΤΑ NEA KOKTEIL; Ναι τα cocktail bar ήταν τάση το 2013 στην Κύπρο και αναμένεται και το 2014 να έχουν την τιμπτική τους. Σιγά σιγά όμως ξεπούλουν και μικρά cafe που σερβίρουν εξειδικευμένο καφέ και οι λέξεις chèmex, aeropress, roasting, blend άρχισαν σιγά σιγά να μπαίνουν στο καθημερινό λεξιλόγιο μας. Για να δούμε!

ΤΑ ΝΕΑ ΓΛΥΚΑ. Το Cronut, κάτι μεταξύ croissant και donut πρωτοεμφανίστηκε σε ένα ζαχαροπλαστείο στη Νέα Υόρκη και ο μόδα πολύ σύντομα πέρασε στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού. Τα εκλέρ είναι πια τα νέα macarons στο Παρίσι και οι ζαχαροπλάστες ανταγωνίζονται ποιος θα φτιάξει το πιο ευφάνταστο. Στην Κύπρο; Έχω την υποψία πως αυτή τη χρονιά, θα δούμε στις βιτρίνες να φιγουράρουν πολλά νέα γλυκά.

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 συντης γεύσης.

8 ΑΡΩΜΑ ΚΑΦΕ Πού θα απολαύσεις τον ωραιότερο καφέ, ποια είναι τα καλύτερα gadget της αγοράς και πώς να τον φτιάξεις στο σπίτι.

14 ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΤΣΑΓΙΟΥ Η καταγωγή του, τα είδη του, τα μυστικά του και όλα όσα αξίζει να ξέρεις.

16 ΜΕΝΩ ΕΝΤΟΣ Η νέα ποδολατική διαδρομή του ΚΟΤ είναι μια αφορμή να ανακαλύψουμε μικρά μυστικά της κυπριακής εξοχής.

18 Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΚΥΠΡΟΣ Οι Πλάτρες με τη ματιά του Γιώργου Μήλετον.

20 WINE TASTING Ο Μάρκος Ζαμπάρας επισκέπτεται το οινοποιείο της Αγίας Μαύρης στο Κοιλάνι.

22 ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ Τα θέατρα και τα μουσεία που αξίζει να επισκεφθείς με τα παιδιά σου, αυτή την περίοδο.

24 GOING OUT Νέες αφίξεις, καινούριες γεύσεις. Οι λόγοι για τους οποίους αξίζει να βγεις.

28 ΕΚΔΡΟΜΗ ΣΤΟ ΒΟΥΝΟ Οι αγαπημένες μας διαδρομές στο Τρόδοδος, τα μέρη που αξίζει να επισκεφτείς και μερικά από τα καλύτερα εστιατόρια και ταβερνάκια.

34 ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ Η Ηρώ Λαούρη προσκαλεί τις αδελφές της και την κόρη της σε ένα γεύμα, καθαρά γυναικεία υπόθεση!

39 HOME DETAILS Το χρώμα του καφέ, το ξύλο και η φωτιά μάς εμπνέουν να δώσουμε στο σπίτι μας μια χειμωνιάτικη αίσθηση.

44 BE MY CHEF Ενα γαστρονομικό ταξίδι στην Ασία μάς προτείνει ο σεφ των εστιατορίων Akakiko, Λούκας Εγγλέζου, μέσα από τις συνταγές του.

50 ASIAN SAUCE Οι πιο δημοφιλείς ασιατικές σος και σε ποιες κουζίνες χρησιμοποιούνται.

52 KITCHEN FANATICS Η Γαλάτεια Παμπορίδη, μας μαθαίνει πώς να φτιάχνουμε κάρι στο σπίτι και μας δίνει όλα τα σωστά tip.

54 WINTER FOOD Χειμωνιάτικες σαλάτες, αρωματικές σούπες και δημιουργικά πιάτα με χοιρινό είναι μερικές από τις γεύσεις του μήνα.

64 ΓΑΥΚΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑ Μυρωδάτα κέικ και τραγανά μπισκότα που θα αποτελέσουν το τέλειο συνοδευτικό για τον καφέ ή το τσάι σου.

69 THE RECIPE Η συνταγή του εξωφύλλου, τρούφα με σοκολάτα γάλακτος και εσπρέσο

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

76 WINE & SPIRITS Siraz Vs Syrah. Οι διαφορές και οι ομοιότητες αυτής της εκπληκτικής ποικιλίας.

78 MARKET Τα νέα της αγοράς.

80 ΚΕΡΔΙΣΕ ΤΟΙ! / ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Διαγωνισμό για τους αναγνώστες του Taste.

ΔΙΟΡΘΩΣΗ: Ήταν παράλειψή μας να μην σαφέρουμε πώς την επιμέλεια και το food styling του εξωφύλλου του περασμένου τεύχους την είχε η Στέλλα Ανδρονίκου.

