

Editorial

ΜΕΤΗ ΜΑΡΙΑ Θ. ΜΑΣΟΥΡΑ



Η αρχισυντάκτρια
του TASTE
MARIA Θ. ΜΑΣΟΥΡΑ
βάζει ελιά στο μαρτίνι

Αντίο παλιέ χρόνε

ΠΩΣ ΠΕΡΑΣΕ ΑΥΤΟΣ Ο ΧΡΟΝΟΣ ούτε που το κατάλαβα. Φυλλομετρούσα δώμας πριν λήγεις μέρες, τα τεύχη του 2014, για να γράψω μια μικρή περιήλψη της χρονιάς και συνειδητοποίησα πως έγιναν πολλά φέτος. Νέες τάσεις ξεπήδησαν, κάποιες διατηρήθηκαν, μερικές προβλέψεις που έκανα πέρσι τέτοιο καιρό επαληθεύτηκαν, κάποιες άλλες όχι. Ας κάνουμε λοιπόν μια αναδρομή.

Η ώρα του brunch: Φέτος ήταν η χρονιά του γεύματος που αρχίζει ως πρόγευμα και καταλήγει με σομπεριανό. Στην καθημερινότητά μας ή μάλλον στο Σαββατοκύριακό μας προστέθηκαν λέξεις όπως Eggs Benedict, Bloody Mary και Granola. Café, εστιατόρια ανοίγουν από το πρωί σερβίροντας μπόλικο καφέ και τα αβγά σε όλες τους τις μορφές. **Μύρισε καφές:** Ο καφές αποκτά μια άλλη δυναμική. Πλέον έχει σημασία πώς ψίνονται οι κόκκοι, ποια είναι η προέλευση του καφέ και ποιος ο τρόπος με τον οποίο γίνεται. Ναι, ήταν καιρός, ο καφές να πάρει τη θέση που του αξίζει.

Σουβλάκι reloaded: Το σουβλάκι έχει επιστρέψει δυναμικά. Όχι πως είχε φύγει ποτέ, αλλά φέτος, εκτός από τα σουβλάκια της γειτονιάς, άνοιξαν αρκετές «σουβλακερίες». Εστιατόρια, με χαρακτήρα και στυλ που σερβίρουν σε ένα μοντέρνο περιβάλλον σουβλάκια, σιεφταλιές, χαλλούμι, ελληνικό σουβλάκι κλπ.

Πάμε τοπικά: Όσο περνά ο καιρός, η τάση που μας θέλει να υποστηρίζουμε τοπικά προϊόντα και μικρούς παραγωγούς, να γνωρίζουμε την προέλευσή τους και τον τρόπο που φτιάχνονται, αυξάνεται. Τα μικρά ντελικατέσεν και μπακάλικα που πουλάνε προϊόντα κυπριακά από συγκεκριμένες περιοχές του νησιού, έχουν αυξηθεί. Επιστροφή στις ρίζες και στα βασικά: Επιτέλους.

Wine Bars: Τα τελευταία χρόνια, έχει παραπροθεί μια αύξηση στην κατανάλωση κρασιού. Αυτό λένε οι αριθμοί, αυτό διαπιστώνουμε όταν βλέπουμε να ανοίγουν κάβες που διοργανώνουν συχνά γευσιγνωσίες και ο κόσμος ανταποκρίνεται. Τα εστιατόρια δύνουν ιδιαίτερη έμφαση στα μενού τους, οι επιλογές του wine by the glass αυξάνονται, η παραδοχή πως η κουμανδαρία είναι το σημαντικότερο κρασί της Κύπρου και πως της αξίζει μια διεθνής αναγνώριση, είναι κάτι που συζητίεται συχνά στις παρέες. Πίνε κρασί λοιπόν!

Μέρες κокτέιλ: Το 2014, ήταν η χρονιά των μπαρ. Την τιμπτική τους φυσικά είχαν τα κόκτειλ μπαρ. Ήταση αυτή που θέλει τους bartender – και όχι μπάρμαν – να παίζουν με τα συστατικά, να μπαίνουν στην κουζίνα να φτιάχνουν σιρόπια, να μαζεύουν βότανα, να καλλιεργούν τα μπαχαρικά τους για να φτιάξουν υλικά, έχει φθάσει στην Κύπρο. Αυτή η χρονιά ήταν πολύ ενδεικτική για το τι πρόκειται να ακολουθήσει. Ο πήχης σε αυτό το χώρο ανεβαίνει ολοένα και πιο ψηλά και ανυπομονώ να δω πώς θα εξελιχθεί.

Και το 2015: Μάλλον η αποκέντρωση θα συνεχιστεί, πιθανόν να ανοίξουν περισσότερα μπαράκια, πιο πολλά εστιατόρια με εξειδικευμένες κουζίνες π.χ. ιταλικά, ελληνικά, ο καφές θα έχει ανοδική πορεία, το ίδιο το κρασί και τα κοκτέιλ ενώ τα μικρά καταστήματα, ντελικατέσεν και μαγαζά με συγκεκριμένο concept θα αυξηθούν και θα ενισχύσουν τον γαστρονομικό χάρτη των πόλεων.

Καλή χρονιά!



ΤΑ ΝΕΑ ΤΟΥ ΜΗΝΑ

1 EDITORIAL

2 INSIDERS GUIDE Οι νέες αφίξεις και τα καινούρια μενού των εστιατορίων

10 ΟΛΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΙΑ Η ιστορία του πιο φημισμένου κυπριακού κρασιού και η διαδικασία παραγωγής του

14 COOKING LESSONS

Ο σεφ Χρήστος Φιλίππου και η θησαυρός Ηλέκτρα Φωτιάδου, ετοιμάζουν ένα καρέ αρνιού στο φούρνο με πουρέ από πατάτα-κάστανο και κυδώνια με φρέσκο δυόσμο για το γιορτινό τραπέζι

16 IT'S LONDON TIME

Όλα όσα πρέπει να τσεκάρεις στην αγγλική πρωτεύουσα αν πας αυτή την περίοδο

19 THE PARTY GUIDE

Τέσσερις ειδικοί μας δίνουν τις δικές τους συμβουλές για φαγητό, ποτό και διακόσμηση ώστε να οργανώσεις το τέλειο πάρτι

24 ART DE LA TABLE Διακόσμησε το γιορτινό τραπέζι δίνοντάς του έναν αέρα πολυτέλειας

26 KITCHEN FANATICS

Η Γαλάτεια Παμπορίδη, μαγειρεύει πιάτα για μεγάλες παρέες

34 BE MY CHEF Ασιατικές γεύσεις από τον σεφ του Akakiko

40 KITCHEN DIARIES Στην κουζίνα του Δημήτρη Χατζηγιάννη, executive pastry chef του ξενοδοχείου Four Seasons

42 ΑΦΙΕΡΩΜΑ Πώς να φτιάξεις το τέλειο ζεστό κρασί με μπαχαρικά

44 ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ Υπέροχα finger food για το πάρτι σου και λαχταριστά επιδόρπια σε μίνι εκδοχές

52 ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτό το μήνα, ο Πανίκος Χατζηπούρη, επικεφαλής σεφ στο ξενοδοχείο Four Seasons στη Λεμεσό, μας δίνει μια εντυπωσιακή συνταγή για finger food

60 WINE & SPIRITS

Όλα όσα πρέπει να ξέρεις πριν αγοράσεις κρασί για το πάρτι στο σπίτι σου

62 MARKET Τα νέα της αγοράς

64 ΚΕΡΔΙΣΕ ΤΟΙ!/ **TAYTOTHTA** Διαγωνισμοί για τους αναγνώστες του Taste

