



XRYSSI LEFKOU
Αρχισυντάκτρια
"TASTE"

Μία φορά στον Kavaδά

ΠΑΝΕ ΣΧΕΔΟΝ 20 ΧΡΟΝΙΑ. Ήταν καλοκαίρι του 1996 όταν βρέθηκα στον Καναδά και συγκεκριμένα στην κοσμοπολίτικη μεγαλούπολη, το Τορόντο, για το μήνα του μέλιτος. Πρωτόγνωρες εικόνες, μαγευτικά τοπία, μοναδικές γεύσεις. Από τα πιο γκουρμέ πιάτα μέχρι τα φαστφουντάδικα και τα μουσφέ μαζικής παραγωγής. Ήταν όλα τόσο κολασμένα απολαυστικά που δεν μπορούσες να σταματήσεις να τρως.

Το γευστικό ταξίδι ξεκίνησε από το CN Tower. Στα 400 και πλέον μέτρα πάνω από τη γη στο εστιατόριο 360, απολαύσαμε πιπεράτο ζουμερό στέικ και πάπια a l' orange, κάνοντας κατά τη διάρκεια του γεύματος στροφή 360 μοιρών (εξ ου και το όνομά του), αφού το γυάλινο πάτωμα περιστρεφόταν κάθε 72 λεπτά, με τις υπέροχες παραλίες της λίμνης και τους επιβλητικούς ουρανούς στεγείς να απλώνονται κάτω από τα πόδια μας. Εκτός από το φαγητό και την εκπληκτική θέα, εκείνο που θυμάμαι έντονα είναι η ιλιγγιώδης ταχύτητα του ασανσέρ. Με 22 χιλιόμετρα την ώρα νομίζω το στομάχι μου έκανε κανένα τέταρτο να επανέλθει στη θέση του. Ωστόσο δεν πτοεύθικαμε και η περιήγηση συνεχίστηκε και σε άλλα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, καθώς και σε αρκετά συνοικιακά ταχυφαγεία. Από αυτά δεν θα ξεχάσω το Dragon Chinese Fast Food όπου σε ένα τεράστιο μουσφέ μπορούσες να φας ό, τι και όσο ήθελες με μόλις 1 λίρα, κάπου στα 2 ευρώ. Και μη νομίσετε ότι υπήρχαν μόνο λαχανικά και νουντλς. Μπροστά μας απλώνονταν γαρίδες, πάπιες, σπρινγκ ρολς, βοδινά με γλυκόξινη ή μπάρμπεκιου σοσ.

Λίγο πιο κάτω, οι μυρωδιές από τα φρεσκοψημένα μυρωδάτα μπέργκερ μάς «τρυπούσαν» τη μύτη. Στοιχισμένα όλα σε μια σειρά, τα μπεργκεράδικα διαφήμιζαν το μενού τους παρατάσσοντας μπροστά μας ζουμερά, λαχταριστά μπέργκερ, άλλοτε καλυμμένα με τυρί, άλλοτε με καραμελωμένο μπέικον, μαρμελάδα κρεμμυδιών, αβγά, λουκάνικα και ούτω καθεξής. Μονά, διπλά, τριπλά. Όσο μπορούσες να αντέξεις. Άλλωστε ποιος μπορεί να τους αντισταθεί; Στο τεύχος που κρατάπε στα χέρια σας μπορείτε να βρείτε μια μεγάλη γκάμα από τα καλύτερα και πιο φημισμένα εστιατόρια με μπέργκερ σε Κύπρο και εξωτερικό (σελ. 10-15). Και αν το burger του εξωφύλλου τράβηξε το βλέμμα και το στομάχι σας άρχισε να γουργουρίζει δεν έχετε παρά να ανατρέξετε στη σελ. 16 και να ξεκινήσετε τα μαγειρέματα. Αν πάλι ψάχνετε για συνταγές από τα κετάπια της μαμάς, η Γαλάτεια Παμπορίδη παρουσιάζει κλασικά πιάτα με ένα πιο σύγχρονο touστ («Kitchen fanatics» σελ. 26). Ενώ όσοι αναζητούν αρώματα κυπριακά στο πιάτο τους, ας ανατρέξουν στο «Be my chef» σελ. 32, όπου ο σεφ του Golden Bay στρώνει το κυριακάτικο τραπέζι με παραδοσιακή εσάνς.

Λίγο πριν το τελευταίο φυλλομέτρομα μαθαίνουμε πώς να φτιάχνουμε sushi στο σπίτι. Και αν φαντάζεις στο μυαλό σας το πιο δύσκολο εγχείρημα τότε δεν έχετε παρά να ακολουθήσετε τις οδηγίες βήμα – βήμα. Σε λιγότερο από 40 λεπτά το γιαπωνέζικο γεύμα θα βρίσκεται στο πιάτο σας.

ΤΑ ΝΕΑ ΤΟΥ ΜΗΝΑ

2 INSIDERS GUIDE Όλες οι νέες αφίξεις σε εστιατόρια, μπαράκια και τα καινούρια μενού

10 ΚΑΙΡΟΣ ΓΙΑ BURGER Πού να φάτε τα πιο ζουμερά και λαχταριστά σε Κύπρο και εξωτερικό

22 ΑΠΟΔΡΑΣΕΙΣ Οδοιπορικό στο χωριό των ρόδων. Πού να πάτε, πού να φάτε και τι να δείτε στον ξακουστό Αγρό

26 KITCHEN FANATICS Η Γαλάτεια Παμπορίδη μπαίνει στην κουζίνα και ετοιμάζει κλασικά πιάτα με μια πιο μοντέρνα, δική της πινελιά

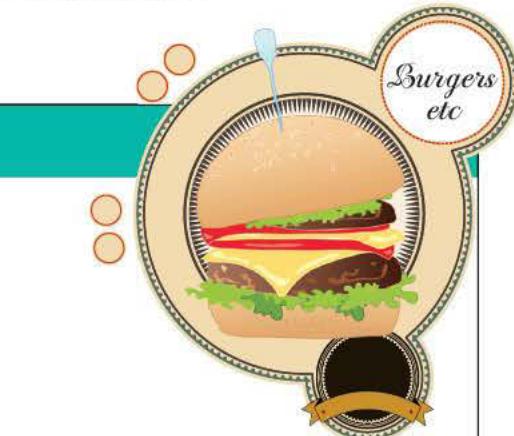
32 BE MY CHEF Ο Executive Chef του Golden Bay Beach Hotel Παναγιώτης Παπακώστας φτιάχνει ξεχωριστές συνταγές για το κυριακάτικο γεύμα

38 NINA'S KITCHEN Ριζότο για όλες τις ώρες. Η Νίνα Θεοχαρίδου επιλέγει τις καλύτερες συνταγές

44 KOYZINA ΠΑΝΤΟΣ ΚΑΙΡΟΥ Ο Ανδρέας Καβάζης στρώνει το οικογενειακό τραπέζι παρουσιάζοντας μια μεγάλη γκάμα από εύκολα και γρήγορα πιάτα

50 SUSHI ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ Κι όμως, δεν είναι δύσκολο. Σε μόλις 10 βήματα έχετε έτοιμα τα καλύτερα σουύσι

54 TASTE IT Αυτό πρέπει να το



δοκιμάσετε. Πανεύκολο κέκι μαύρης σοκολάτας από τον Χρίστο Ποταΐδη

56 ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ Λαχταριστές, γλυκές προτάσεις με ροδάκινα από τη Νίνα Θεοχαρίδου

62 MARKET Τα νέα της αγοράς

64 ΚΕΡΔΙΣΕ ΤΟΙ/TAYTOTHTA Διαγωνισμός για τους αναγνώστες του Taste