editorial

ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΥΣΩ ΛΕΦΟΥ

η ζωή είναι αναμνήσεις!

Αφήνω πίσω μου τη μεγάλη ανηφόρα και μπροστά μου ξεπροβάλλουν τα πανέμορφα Λεύκαρα. Εστιάζω στο παλιό νηπιαγωγείο που έγινε ξυλουργείο και την εκκλησία του Τιμίου Σταυρού. Αυτά ήταν που εντόπιζα και τότε. Με τα παιδικά μου μάτια. Το νηπιαγωγείο μου, που θυμάμαι με τόση νοσταλγία. Τι και αν οι εικόνες ξεθώριασαν; Η γιαγιά είναι εκεί. Να με μαζεύει το μεσημέρι και να κάθομαι σαν βασιλιάς έχοντας μπροστά μου τις... παραγγελιές μου. Το τρι με το γάλα, την ομελέτα με εβαπορέ, τα γεμιστά ακόμα και τα όσπρια της που ήταν τα πιο γλυκά του κόσμου. Και μετά, βόλτα με τον παππού στο καφενείο του Κυριάκου για λιχουδίτσες.

Στο ίδιο τετράγωνο και οι τρεις μου θείες. Όποια πόρτα και να χτύπαγα, οι μυρωδιές με κατεύθυναν προς την κουζίνα.

Θυμάμαι στο Γυμνάσιο με το συνομήλικο ξάδελφό μου τον Κώστα τα τραπεζώματα στη θεία Μυρούλα. Αν και εδώ δεν έπιαναν τα καμώματα και τρώγαμε ό,τι υπήρχε ήταν πάντα τόσο νόστιμο. Και παραδίπλα το χωριάτικο ψωμί για ατελείωτες γευστικές βουτιές.

Ακόμα και σήμερα όποτε πάω στο σπίτι της, μας βλέπω νοερά με τον ξάδελφο να ξεσπάμε στα γέλια απολαμβάνοντας τις πλούσιες μερίδες της. Λίγο πιο κάτω και η θεία Τασούλα. Ακόμα, μυρίζομαι τις φρυγανιές που έψηνε πάνω από τα αναμμένα κάρβουνα, αλλά και τα αχνιστά κέικ από τις μαστόρισσες ξαδέλφες μου. Και πριν σουρουπώσει στη θεία Ελένη για φρέσκο χαλλούμι και αναρή χωσμένη μέσα στον ορό από γάλα, ανακατεμένη με μπόλικη ζάχαρη.

Σταματώ στην πλατεία του χωριού. Οι συμμαθητές με περιμένουν. Reunion. 23 τα χρόνια. Μια βόλτα από το σχολείο και μετά για «τσακκρίν λεμονάδα γρανίτα» στο café Μαρικκού που τα Λεύκαρα και παραδοσιακό λευκαρίτικο ταβά στο Lefkara Pavilion.

Τελικά, η ζωή είναι γεύσεις, μυρωδιές, αναμνήσεις που κρατάμε καλά φυλαγμένες στο άλμπουμ της ζωής μας.

Καλά μαγειρέματα!

ΖΕΛΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΣΕ 1 ΩΡΑ

Σε μία κατσαρόλα ρίχνετε 4 φλ. φρέσκο χυμό καρπουζιού και όταν κοχλάζει βάζετε 4 κουταλιές ζάχαρη, ανακατεύετε και χαμηλώνετε τη φωτιά. Βράζετε για 5 λεπτά. Αφήνετε το μίγμα να μισοκρυώσει. Παράλληλα, βάζετε ½ φλ. σε ένα μπολ και πασπαλίζετε από πάνω 3 φακελάκια ζελατίνη. Ανακατεύετε και την αφήνετε να φουσκώσει, περίπου 5 λεπτά. Θα γίνει σαν ζελέ. Βάζετε τη ζελατίνη και 2 φακελάκια βανίλια στο καρπούζι και ανακατεύετε καλά να διαλυθούν. Ρίχνετε το ζελέ σε φόρμα. Αν θέλετε βάζετε και κομματάκια από καρπούζι. Το αφήνετε να κρυώσει και το βάζετε στο ψυγείο να παχώσει.

περιεχόμενα

2 HOW TO Φτιάχνουμε σπιτικό ζελέ σοκολάτας

6 ΑΦΙΕΡΩΜΑ Καιρός για πλούσιο ουζομεζέ

14 ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΦΙΛΟΥΣ Παραδοσιακό twist με τη Φλωρεντία Κυθραιώτου

16 ΒΗΜΑ – ΒΗΜΑ Ο Pastry Chef Γιάννης Τούμπας ετοιμάζει πίτα με ξηρούς καρπούς και φρούτα της εποχής

18 ΑΦΡΟΔΙΤΕΣ KITCHEN Η Χριστίνα Λουκά σερβίρει φανταστική πίτα με ψάρι

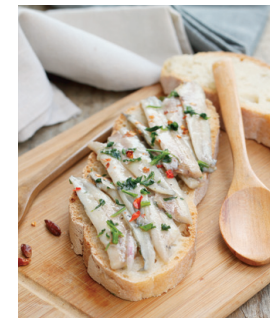
20 KITCHEN FANATICS Η Γαλάτεια Παμπορίδη μας δροσίζει με τα πιο λαχταριστά παγωτά

36 ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ Η Νίνα Θεοχαρίδου φτιάχνει αγαπημένες καλοκαιρινές συνταγές για να απολαύσουμε με φίλους

34 ΧΡΥΣΩ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ Νοστιμιές με τόνο. Εύκολα και γρήγορα πιάτα για το μενού των διακοπών

40 ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΑΝΤΟΣ ΚΑΙΡΟΥ Ο Ανδρέας Καβάζης σερβίρει γλυκά με παγωτό

46 SO SWEET Κέικ και μπισκότα για τον απογευματινό καφέ

52 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ Smoothies, για δροσιά και υγεία

64 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ Το βούτυρο αλλιώς και πώς να καταψύξετε τις μελιτζάνες