

SO POSH!

#153

the trendletter

World
of
mouth

Fashion

Τρία έργα της Χριστίνας Λάππα στην επίσημη κατοικία της Πρέσβευς των ΗΠΑ

Culture

Χρυσά Βατόμουρα 2026: Ποιες ήταν οι χειρότερες ταινίες της χρονιάς

Gourmet

Taste Atlas: Τα 100 χειρότερα φαγητά του κόσμου

#NecNotice

Οι ομορφιές και οι - ελαφριές - πληγές του Pharaoh



Gourmet Πήγαμε στο Ugly Rolls για cinnamon rolls

Στο μικρό, γωνιακό **pastry spot** που άνοιξε πριν από λίγες εβδομάδες στην **οδό Ευριπίδου**, ένα νέο **γλυκό trend** έχει ήδη τραβήξει την προσοχή των Αθηναίων: οι **ουρές** μπροστά από το **Ugly Rolls** δεν έχουν να κάνουν με τη βιτρίνα ή με ένα μακροσκελές μενού, αλλά με ένα μόνο πράγμα: τα **cinnamon rolls** τους, χειροποίητα και φτιαγμένα με επιμέλεια από το «μηδέν». Το όνομα **Ugly Rolls** παίζει με τις αντιθέσεις. Αν και ο όρος «άσχημα» θα μπορούσε να παραπέμπει σε κάτι ατελές, τα **cinnamon rolls** που βγαίνουν από τον φούρνο είναι άκρως ελκυστικά. Η ζύμη **μπριός** παραμένει αφράτη, βουτυρένια και πλούσια σε άρωμα **κανέλας**, ενώ το topping ισορροπεί ανάμεσα στο **γλάσο** και στην κρέμα χωρίς να βαραίνει. Εδώ, βρίσκεις μια σειρά από επιλογές: από το



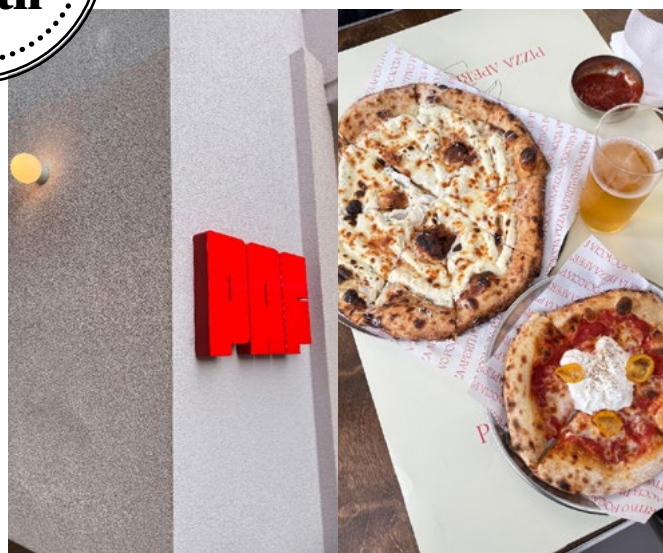
κλασικό cinnamon roll με **κρυσταλλική ζάχαρη** και κανέλα, μέχρι πιο πειραματικές εκδοχές με **κρέμα φιστικιού**, **tiramisu με μασκαρπόνε**, **apple crumble** με

κράμπλ, **lemon-blueberry** και φιστικοβούτυρο με αλατισμένη καραμέλα. Μαζί με **καφέ** ή ένα matcha latte η εμπειρία μετατρέπεται σε μια στιγμή απόλαυσης. Το project, που υπογράφουν ο **Κωνσταντίνος Μουντάκης** και η **Αγγελική Γιαννακοπούλου**. Και οι δύο είναι έμπειροι στον χώρο της εστίασης και δημιουργοί του γνωστού **Peggy Sue** στη Νέα Σμύρνη. Το **Ugly Rolls**, δεν είναι κάτι τυχαίο, καθώς σχεδιάζόταν επί δύο χρόνια μαζί με τον επικεφαλής ζαχαροπλάστη **Αντώνη Πράσινο**, ώστε να αποτυπωθεί μια ισορροπημένη, αφράτη ζύμη και δημιουργικές γεύσεις. Έχοντας ήδη γίνει **viral στα social** και με ένα δεύτερο κατάστημα προγραμματισμένο να ανοίξει στην Πανόρμου, το Ugly Rolls δεν είναι απλώς μια νέα διεύθυνση για **cinnamon rolls** στην Αθήνα — είναι η απόδειξη ότι το καλό προϊόν μιλάει από μόνο του.

World
of
mouth

Gourmet Paf: ολοκαίνουρια pizza bar-σπριτζερία στην πλατεία Βαρνάβα

Στην **πλατεία Βαρνάβα**, το **Paf** εμφανίστηκε τελευταία, χωρίς να κάνει μεγάλες δηλώσεις ή έχοντας μια θορυβώδη παρουσία. Πρόκειται για ένα νέο **pizza bar-spritzeria** που συστήνεται μέσα από τον συνδυασμό **πίτσας**, **aperitivo** και **φοκάτσας**, τα τρία στοιχεία στα οποία χρωστά και το όνομά του, άλλωστε. Η βάση είναι η **ζύμη**, με ωρίμαση περίπου **72 ωρών**, που λειτουργεί ως κοινός παρονομαστής σε πίτσες και φοκάτσες. Οι συνθέσεις κινούνται ανάμεσα στο γνώριμο και το πιο τολμηρό, χωρίς υπερβολές. Η **Aegina**, για παράδειγμα συνδυάζει κρέμα **πικινό**, mortadella fior di latte, πάστα φιστικιού και καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης, η **Cacio e Pepe** περιέχει καπνιστή πιπεριά και παστράμι, ενώ η **Terra** ποντάρει στο **Αρσενικό Νάξου**, στα μανιτάρια και στο σκορδοβούτυρο. Το μενού καλύπτει και τη διάρκεια της ημέρας, με **φοκάτσες**, **κρουασάν** και γλυκά που αξιοποιούν την



ίδια φιλοσοφία ζύμης, δημιουργώντας μια συνέχεια από το πρωί μέχρι το βράδυ. Στο ποτό, η επιμέλεια της **Πόνης Σεβαστού** δίνει τον τόνο με **aperitivi**, **spritz**, **G&T** και διακριτικά πειραγμένα classics. Λεπτομέρεια: τα ποτά προσφέρονται και σε **μικρότερες ποσότητες**, ώστε να συνοδεύουν την πίτσα στο τραπέζι. Στο **Paf** το μουσικό πρόγραμμα συμπληρώνεται με **Sunday Sessions** τις Κυριακές και DJ sets τα βράδια της Παρασκευής και του Σαββάτου, χωρίς να μετατρέπει τον χώρο σε club.

Culture

Χρυσά Βατόμουρα 2026: Ποιες ήταν οι χειρότερες ταινίες της χρονιάς

Στις πρόσφατες υποψηφιότητες των Χρυσών Βατόμουρων 2026 (Golden Raspberry Awards) που αποτελούν τη σατιρική πλευρά της κινηματογραφικής σεζόν λίγο πριν από τα Όσκαρ ξεχωρίζουν μερικά από τα πλέον πολυσυζητημένα φιλμ της χρονιάς. Η 46η απονομή θα πραγματοποιηθεί στις **14 Μαρτίου 2026** στο **Λος Άντζελες**, μια ημέρα πριν από τη μεγάλη τελετή των Βραβείων της Ακαδημίας. Στην κατηγορία της **χειρότερης ταινίας** φιγουράρουν πέντε τίτλοι που συγκέντρωσαν υψηλό αριθμό υποψηφιοτήτων: **The Electric State**, **Hurry Up Tomorrow**, το **live-action remake της «Χιονάτης» (Disney's Snow White 2025)**, **Star Trek: Section 31** και **War of the Worlds (2025)**. Οι δύο τελευταίες, μαζί με τη «Χιονάτη», προηγούνται στην κούρσα με έξι υποψηφιότητες η καθεμία, αναδεικνύοντας μια τάση όπου τα μεγαλεπήβολα project μεγάλης παραγωγής δεν ανταποκρίθηκαν στις προσδοκίες της κριτικής. Σε επίπεδο **ερμηνειών**, η λίστα περιλαμβάνει ονόματα όπως ο **Dave Bautista** για τον ρόλο του στο *In the Lost Lands*, ο **Ice Cube** στο *War of the Worlds*, καθώς και ο **Jared Leto** (*Tron: Ares*) και ο **Abel "The Weeknd" Tesfaye** (*Hurry Up Tomorrow*) στην κατηγορία του χειρότερου ανδρικού ρόλου. Ανάμεσα στις υποψηφιότητες για **χειρότερη γυναικεία ερμηνεία** βρίσκονται η **Ariana DeBose** (*Love Hurts*),



η **Milla Jovovich** (*In the Lost Lands*), η **Natalie Portman** (*Fountain of Youth*), η **Rebel Wilson** (*Bride Hard*) και η **Michelle Yeoh** (*Star Trek: Section 31*). Η παραδοσιακά πιο αιχμηρή κατηγορία του **χειρότερου διδύμου** περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τους επτά νάνους από την **«Χιονάτη»**, το δίδυμο **James Corden & Rihanna** για το *Smurfs* (2025), καθώς και συνδυασμούς όπως ο **Ice Cube** και η **κάμερα zoom** στο *War of the Worlds*. Στις κατηγορίες **χειρότερου σκηνοθέτη** και **χειρότερου σεναρίου** φαίνεται να κυριαρχούν οι ίδιοι τίτλοι που βρίσκονται και στη βασική κατηγορία χειρότερης ταινίας. Η τελετή των Χρυσών Βατόμουρων λειτουργεί, από τη δεκαετία του 1980, ως αντίβαρο στους καθιερωμένους θεσμούς. Βλέπετε, τα **Χρυσά Βατόμουρα** δεν φιλοδοξούν να αποδώσουν δικαιοσύνη ούτε να ξαναγράψουν την ιστορία του σινεμά. Λειτουργούν περισσότερο σαν μια υπενθύμιση ότι, ακόμη και στο **Χόλιγουντ** των μεγάλων **budgets** και των μεγάλων **ονομάτων**, κάτι μπορεί να πάει στραβά και συνήθως πάει. Κάπως έτσι πάντως, ανάμεσα σε **remakes**, **υπερπαραγωγές** και φιλόδοξες ιδέες που δεν βρήκαν ποτέ τον ρυθμό τους, το **γέλιο** γίνεται ο πιο ήπιος τρόπος κριτικής.

World of mouth

Culture

Το “Αμάρτημα της Μητρός μου” στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

Το **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά** επιστρέφει σε ένα από τα πιο φορτισμένα κείμενα της νεοελληνικής λογοτεχνίας, παρουσιάζοντας το **«Αμάρτημα της Μητρός μου»** του **Γεωργίου Βιζυηνού** στη **Σκηνή Ωμέγα**, από τις **7 Μαρτίου**. Σε σκηνοθεσία και δραματουργία του **Δήμου Αβδελιώδη**, η παράσταση δεν αντιμετωπίζει το έργο ως λογοτεχνικό μνημείο, αλλά ως ζωντανή εμπειρία που αφορά άμεσα τον σημερινό θεατή. Το αυτοβιογραφικό αυτό κείμενο εστιάζει σε μια στιγμή παιδικού τραύματος: την ώρα που η μητέρα, μέσα στην εκκλησία, παρακαλεί την Παναγία να «πάρει» το παιδί της για να σωθεί η άρρωστη κόρη



της. Από αυτή την οριακή σκηνή, ο Βιζυηνός χτίζει ένα αφήγημα **απώλειας**, **αγάπης** και τελικά **συγχώρεσης**, χωρίς μελοδραματισμούς και χωρίς εύκολες λύσεις. Η σκηνοθετική προσέγγιση του Αβδελιώδη αντλεί από τη λογική του **Αρχαίου Δράματος**, όπου το ζητούμενο δεν είναι ο εντυ-

πωσιασμός, αλλά η αναζήτηση της αλήθειας πίσω από τον πόνο. Η ερμηνεία του λόγου λειτουργεί ως καθαρό εργαλείο συγκίνησης, αναδεικνύοντας τα στρώματα σκέψης και συναισθήματος που συνυπάρχουν στο κείμενο. Οι **Θεμιστοκλής Καρποδίνης** και **Μαίρη Βιδάλη** υπηρετούν αυτή τη λιτή, απαιτητική γραμμή, με ερμηνείες που βασίζονται στη σιωπή όσο και στον λόγο. Το **«Αμάρτημα της Μητρός μου»** δεν παρακολουθείται· βιώνεται. Σε διάρκεια **75 λεπτών**, μετατρέπεται σε μια ήσυχη τελετουργία μνήμης και κατανόησης, υπενθυμίζοντας πως η τέχνη μπορεί να λειτουργεί λυτρωτικά, όχι επειδή απαλύνει τον πόνο, αλλά επειδή τον **φωτίζει**.

Fashion

Τρία έργα της Χριστίνας Λάππα στην επίσημη κατοικία της Πρέσβευς των ΗΠΑ

Τρία έργα της **Χριστίνας Λάππα** από τη σειρά «**Heroes of 1821**» εντάσσονται στον χώρο της επίσημης κατοικίας της Πρέσβευς των Ηνωμένων Πολιτειών στην Αθήνα, **Kimberly Guilfoyle**, σηματοδοτώντας μια στιγμή υψηλού συμβολισμού για τη **σύγχρονη ελληνική τέχνη**. Η επιλογή αφορά έργα αφιερωμένα στη **Λασκαρίνα Μπουμπουλίνα** και εντάσσεται στο επίσημο πρόγραμμα **Art in Embassies** του **U.S. Department of State**, έναν θεσμό που αξιοποιεί την τέχνη ως εργαλείο **πολιτιστικής διπλωματίας**. Η εικαστική αφήγηση της Λάππα δεν λειτουργεί ως ιστορική αναπαράσταση, αλλά ως σύγχρονη ανάγνωση της **γυναικείας δύναμης**, της ηγετικότητας και της μνήμης. Η μορφή της Μπουμπουλίνας μεταφέρεται στον παρόντα χρόνο, μέσα από έντονες φόρμες, φως και κίνηση, σε έργα που συνομιλούν με τον χώρο χωρίς να τον «καταλαμβάνουν». Η ίδια η **καλλιτέχνηδα** ανέλαβε την επιμέλεια και την τοποθέτησή τους, διαμορφώνοντας έναν ήσυχο αλλά ουσιαστικό διάλογο με το θεσμικό περιβάλλον της πρεσβευτικής κατοικίας. Η ένταξη των έργων στο **Art in Embassies**



ενισχύει περαιτέρω τη **διεθνή** τους διαδρομή, καθώς παρουσιάζονται και στην επίσημη ψηφιακή πλατφόρμα του προγράμματος, λειτουργώντας ως φορείς **δι-απολιτισμικού διαλόγου**. Δεν πρόκειται απλώς για μια τιμητική επιλογή, αλλά για αναγνώριση μιας εικαστικής γλώσσας που συνδέει την ελληνική ιστορική εμπειρία με σύγχρονες παγκόσμιες αφηγήσεις. Η παρουσία των έργων της Χριστίνας Λάππα σε έναν χώρο διπλωματικής εκπροσώπησης επανατοποθετεί την τέχνη όχι ως διακόσμηση, αλλά ως ενεργό στοιχείο **ταυτότητας** και **πολιτισμικής ανταλλαγής**, μια διακριτική και **ουσιαστική** ταυτόχρονα **χειρονομία** διεθνούς συνομιλίας.

World
of
mouth

Fashion

Η νέα social-first καμπάνια της Calvin Klein για την Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου

Η νέα καμπάνια της **Calvin Klein** για την **Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου** μετατοπίζει το βλέμμα από το προφανές στο ουσιαστικό. Με τίτλο «**Our Calvins**», η εξέλιξη της εμβληματικής πλατφόρμας **#mycalvins** εστιάζει στη στιγμή, στην οικειότητα του να μοιράζεσαι τον ίδιο χώρο, τον ίδιο χρόνο, τα ίδια ρούχα. Πρωταγωνιστές είναι οι **Grace Van Patten** και **Jackson White**, το ζευγάρι που γνωρίσαμε μέσα από τη σειρά **Tell Me Lies**. Φορούν τη **limited-edition συλλογή** εσωρούχων και **loungewear** της Calvin Klein και κινούνται μέσα σε ένα περιβάλλον σχεδόν ιδιωτικό, με τη σκηνοθετική ματιά της **Zora Sicher** να αποτυπώνει τη φυσικότητα της συνύπαρξης στο σπίτι. Η κάμερα δεν «παρεμβαίνει». Απλά παρακολουθεί. Αυτή



ακριβώς η απόσταση είναι που δίνει στην καμπάνια τον χαμηλό, σύγχρονο αισθησιασμό της. Η συλλογή για τον Άγιο Βαλεντίνο επανασυστήνει τα **essentials** του brand μέσα από απαλές αποχρώσεις και διακριτικά **limited-edition prints**. Το ανδρικό **Icon Cotton Stretch** και το γυναικείο **Icon Cotton Modal** αποκτούν το **CK Emblem print**,

ένα γραφιστικό μοτίβο που μεταφέρεται από το denim στα εσώρουχα, διατηρώντας την καθαρή, μινιμαλιστική ταυτότητα της Calvin Klein. Το **Cotton Poplin Brief** και **Short** συμπληρώνει τη σειρά με νέα χρωματική παλέτα, σχεδιασμένη για άνεση και καθημερινή εγγύτητα. Το «**Our Calvins**» δεν προτείνει έναν τρόπο να γιορτάσεις τον έρωτα. Προτείνει έναν τρόπο να τον μοιραστείς, χωρίς φίλτρα, μέσα από ρούχα που λειτουργούν σαν δεύτερο δέρμα. Η συλλογή είναι διαθέσιμη ήδη online, ενώ το περιεχόμενο της καμπάνιας ξεδιπλώνεται σταδιακά στα social, με έμφαση στη συμμετοχή και τις προσωπικές ιστορίες.

Gourmet

Τα ΒορΟινά έρχονται ξανά στην Αθήνα

Τη **Δευτέρα 2 Φεβρουαρίου 2026**, η αίθουσα Φουαγιέ Τεχνών του **Ωδείου Αθηνών** φιλοξενεί ξανά τα **ΒορΟινά στην Αθήνα**, μια από τις πιο περιεκτικές και δημοφιλείς οινικές εκδηλώσεις του χειμώνα για τους φίλους του ελληνικού κρασιού. Ο θεσμός αυτός φέρνει στην πρωτεύουσα τους **Οινοποιούς Βορείου Ελλάδος**, με στόχο να παρουσιάσει συνολικά τον πλούτο και την ποικιλία του **βορειοελλαδίτικου αμπελοοινικού πολιτισμού** σε καταναλωτές και επαγγελματίες. Από τις 12:00 έως τις 20:00, τα **31 τραπέζια οινοποιών** προσφέρουν μια ευρεία γκάμα εκφράσεων του κρασιού: **λευκά, ροζέ, ερυθρά**, φρέσκα και παλαιωμένα, **ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά**, μονοποικιλιακά και σε **χαρμάνια**, αλλά και **αμπελοοινικά αποστάγματα** συμπεριλαμβανομένων προϊόντων **μακρόχρονης παλαίωσης**. Η δομή της έκθεσης ακολουθεί τις **8 «Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος»**, που αντιστοιχούν σε διαφορετικά terroir της περιοχής — από τον Όλυμπο και την Ήπειρο μέχρι τη Χαλκιδική και τη Δράμα — επιτρέποντας στους επισκέπτες να συγκρίνουν άμεσα τα στυλ και τις ιδιαιτερότητες των τοπικών ποικιλιών και των μικροκλιμάτων που τις διαμορφώνουν. Η συμμετοχή στην εκδήλωση



περιλαμβάνει ένα **ειδικό ποτήρι οινογευσίας**, το οποίο λαμβάνει κανείς στην είσοδο. Παράλλη-

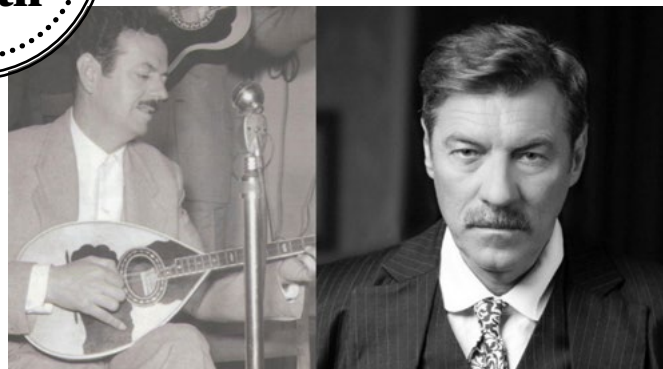
λα με την οινική δοκιμή, το πρόγραμμα περιλαμβάνει **ημερίδες και masterclasses**. Η ημερίδα έχει τίτλο **«Η οινοπαραγωγή σε ένα περιβάλλον που μεταβάλλεται: σύγχρονες επιστημονικές και κοινωνικές προσεγγίσεις»** και πρόκειται για μια συζήτηση με επιστήμονες και επαγγελματίες του κλάδου, σε συνεργασία με το **Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**. Τα **masterclasses** είναι το **«Sparkling North! Η δυναμική της Βόρειας Ελλάδας στα αφρώδη κρασιά»** μια γευσιγνωσία αφρωδών από τον **Γιώργο Ζερβογιάννη**, διακεκριμένο Έλληνα Sommelier, με δείγματα που αναδεικνύουν τον χαρακτήρα των βορείων αφρωδών εκφράσεων και το **«Όλα σε μία Syrah! Βόρεια Ελλάδα, μια ποικιλία και αμέτρητες εκφράσεις»**, επίσης με τον **Γιώργο Ζερβογιάννη**, μια εστιασμένη προσέγγιση στην **Syrah** και στις διαφορετικές εκφράσεις της στον βορειοελλαδίτικο αμπελώνα. Η εκδήλωση λειτουργεί ως ένα συμπυκνωμένο πάνελ του σύγχρονου βορειοελλαδίτικου κρασιού, με εκπροσώπηση τόσο των καθιερωμένων όσο και των ανερχόμενων παραγωγών.

World
of
mouth

Culture

Θέατρο Παλλάς: Βασίλης Τσιτσάνης για πάντα

Με αφορμή τα **110 χρόνια από τη γέννηση του Βασίλη Τσιτσάνη**, το **Θέατρο Παλλάς** φιλοξενεί δύο βραδιές αφιερωμένες σε έναν δημιουργό που δεν ανήκει απλώς στην ιστορία της ελληνικής μουσικής, αλλά στη συλλογική μνήμη. Η αφηγηματική συναυλία **«Βασίλης Τσιτσάνης για πάντα»** επιστρέφει το έργο του στο παρόν, όχι ως αναδρομή, αλλά ως ζωντανό υλικό που συνεχίζει να συνομιλεί με διαφορετικές γενιές. Η μουσική συναντά την αφήγηση μέσα από τη σκηνοθετική ματιά του **Γιώργου Παπαγεωργίου** και τα κείμενα του **Γιώργου Σκαμπαρδώνη**, δημιουργώντας μια ενιαία ροή εικόνων, λέξεων και ήχων. Αφηγητής της βραδιάς είναι ο **Γιάννης Στάνκογλου**, ο οποίος λειτουργεί ως συνδετικός κρίκος ανάμεσα στον άνθρωπο και στον μύθο του Τσιτσάνη. Τα τραγούδια ερμηνεύονται από τον **Γιάννη Κότσιρα**, τη **Ρένα Μόρφη**, τη **Λένα Κιτσοπούλου** και την **Ανατολή Μαργιόλα**, με special guest τον **Aron**, σε ερμηνείες που



δεν επιχειρούν να «εκσυγχρονίσουν», αλλά να φωτίσουν ξανά τη δύναμή τους. Στη σκηνή βρίσκεται και η **Ορχήστρα Βασίλη Τσιτσάνη**, με την επιμέλεια του **Μανώλη Πάππου**, «πλέκοντας» παλιούς και νέους ήχους με σεβασμό στη λαϊκή ρίζα και μουσική ακρίβεια. Το αποτέλεσμα δεν είναι μια νοσταλγική αναπαράσταση, αλλά ένα **μουσικό αφήγημα** που αναδεικνύει τη διαχρονικότητα ενός δημιουργού που άλλαξε το ελληνικό τραγούδι χωρίς ποτέ να το απομακρύνει από τον άνθρωπο. Δύο βραδιές, στις **10 και 11 Φεβρουαρίου**, αφιερωμένες όχι μόνο στο έργο του Τσιτσάνη, αλλά και στη βαθιά ανάγκη του ελληνικού τραγουδιού να επιστρέφει, ξανά και ξανά, στις ρίζες του.

Gourmet Taste Atlas: Τα 100 χειρότερα φαγητά του κόσμου

Στον παγκόσμιο **γαστρονομικό χάρτη** υπάρχει μια λίστα που δεν τιμά πιάτα για την εκτίμηση του κοινού — αλλά για το αντίθετο: τα **100 χειρότερα αξιολογημένα φαγητά του κόσμου** σύμφωνα με τις βαθμολογίες χρηστών του **TasteAtlas**, ενός διεθνούς οδηγού που βασίζεται σε σχεδόν 400.000 αξιολογήσεις από πραγματικούς ταξιδιώτες, σεφ και food lovers. Στην κορυφή φιγουράρει το **Bloodpalt** της **Φινλανδίας και της Σουηδίας**. Πρόκειται για ζυμωτά **dumplings** με **ζωικό αίμα** και αλεύρι σίκαλης ή κριθής, ένα πιάτο με βαθιά ρίζα στη βόρεια κουζίνα που όμως διχάζει έντονα τον ουρανίσκο. Εκτός από αυτό, η λίστα περιλαμβάνει μερικά πιάτα που προκαλούν περισσότερο την περιέργεια παρά την άμεση επιθυμία για δοκιμή. Στην **Αγγλία**, τα **Jellied Eels** — **χέλια σε ζελέ** που σερβίρονται με πιπέρι και ξίδι — θεωρούνται από πολλούς ως «περίεργη» εμπειρία, με ήπια, ελαφρώς αλμυρή γεύση που δεν βρίσκει σύμφωνους όλους τους δοκιμαστές. Στο ίδιο μοτίβο κινείται και η **Ισπανία**, με το **Angulas a la cazuela** — νεαρές **προνύμφες**

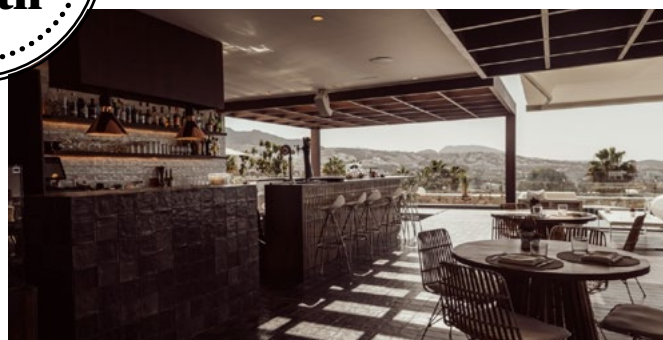


χελιών σε κατσαρόλα — μάχεται με την ιδιαιτερότητά του για να βρει θέση στις καρδιές των ταξιδιωτών. Κάτι αντίστοιχο ισχύει και για το **Calskrove** της Σουηδίας, ένα ασυνήθιστο **calzone** γεμιστό με burger, πατάτες και άλλα «comfort» υλικά, που ακροβατεί μεταξύ πειρατισμού και υπερβολής. Μια εκπληκτική προσθήκη από τις **ΗΠΑ** είναι το **Ramen Burger**, όπου το ψωμάκι αντικαθίσταται από τηγανισμένα noodles ράμεν γύρω από μια μπριζόλα. Η συγκεκριμένη ιδέα ξεκίνησε στο **Brooklyn** και έλαβε ανάμεικτες κριτικές παγκοσμίως. Το ενδιαφέρον αυτής της λίστας δεν είναι μόνο τα ίδια τα πιάτα, αλλά το ότι μια παράδοση που για κάποιους εκπροσωπεί **τοπική κουλτούρα** για άλλους αποτελεί «πρόκληση». Άλλη μια υπενθύμιση ότι στον κόσμο της γεύσης η **υποκειμενικότητα** και οι **γεωγραφικές μνήμες** παίζουν καθοριστικό ρόλο.

World
of
mouth

Travel Στην ισπανική αγορά εισέρχεται η Domes Resorts

Η **Domes Resorts** προχωρά σε ένα ακόμη στοχευμένο βήμα διεθνούς ανάπτυξης, εισερχόμενη στην **ισπανική αγορά** μέσω της ανάληψης της διαχείρισης του **Baobab Suites** στην **Τενερίφη**. Η νέα συνεργασία εντάσσεται στο χαρτοφυλάκιο του Ομίλου ένα ακίνητο με σαφή τοποθέτηση στην ανώτερη κατηγορία φιλοξενίας, σε έναν προορισμό με σταθερή, δωδεκάμηνη τουριστική ζήτηση και ώριμα λειτουργικά χαρακτηριστικά. Το Baobab Suites, στην περιοχή **Costa Adeje**, διαθέτει 125 σουίτες και ένα σύνολο υποδομών που υπερβαίνουν το κλασικό μοντέλο resort: τρία εστιατόρια, ιδιωτικές πισίνες, spa και οργανωμένες εγκαταστάσεις για οικογένειες. Ιδιαίτερη βαρύτητα έχει δοθεί τα τελευταία χρόνια στον τομέα του **wellbeing** και του **active lifestyle**, με νέους χώρους άθλησης που περιλαμβάνουν γήπεδα padel, beach volley, power biking, καθώς και ειδικά διαμορφωμένα στούντιο για yoga και pilates. Για την Domes, η συγκεκριμένη κίνηση εντάσσεται σε μια μακροπρόθεσμη **στρατηγική ανάπτυξης** που



εστιάζει σε προορισμούς με ισχυρά θεμελιώδη μεγέθη και δυνατότητα δημιουργίας υπεραξίας μέσω ποιοτικής διαχείρισης. Όπως επισημαίνεται από τη διοίκηση, η Τενερίφη ευθυγραμμίζεται πλήρως με το προφίλ του διεθνούς κοινού της Domes και με τη φιλοσοφία της γύρω από τα **branded ξενοδοχεία**. Από την πλευρά του Baobab Suites, η ένταξη στον Όμιλο Domes σηματοδοτεί μετάβαση σε ένα πιο **διεθνοποιημένο πλαίσιο λειτουργίας**, με έμφαση στις συνέργειες, στη θεσμική αξιοπιστία και στη μακροπρόθεσμη αξία για ιδιοκτήτες και ανθρώπινο δυναμικό. Σε ένα περιβάλλον όπου η **επαγγελματική διαχείριση** καθορίζει όλο και περισσότερο την ανταγωνιστικότητα των τουριστικών assets, η συνεργασία αυτή λειτουργεί ως χαρακτηριστικό παράδειγμα ώριμης, **στρατηγικής τοποθέτησης**.

Gourmet

Η Πελοπόννησος συναντά την Κύπρο στο Cyprus Peloponnese Wine Festival 2026

Το **Cyprus Peloponnese Wine Festival 2026** επιστρέφει στη **Λεμεσό**, μεταφέροντας στο **Carob Mill** τη σύγχρονη εικόνα του **πελοποννησιακού αμπελώνα** και τη δυναμική του σήμερα. Τη **Δευτέρα 2 Φεβρουαρίου**, 25 επιλεγμένα οινοποιεία από τον μεγαλύτερο αμπελώνα της Ελλάδας συναντούν επαγγελματίες του κρασιού, ανθρώπους της εστίασης, δημοσιογράφους και οινόφιλους, σε μια ολοήμερη εκδήλωση αφιερωμένη στην **ποιότητα**, το **terroir** και τη νεότερη ελληνική οινική δημιουργία. Στο επίκεντρο βρίσκονται **ΠΟΠ και ΠΓΕ κρασιά** από διαφορετικές ζώνες της Πελοποννήσου, εμβληματικές ελληνικές ποικιλίες αλλά και σύγχρονες εκφράσεις που φωτίζουν τον χαρακτήρα κάθε τόπου: το **υψόμετρο**, το **μικροκλίμα**, τη σχέση ποικιλίας και εδάφους. Δεν πρόκειται για μια απλή γευσιγνωσία, αλλά για μια συμπυκνωμένη αποτύπωση του τρόπου με τον οποίο ο πελοποννησιακός αμπελώνας επανατοποθετεί τον εαυτό του, με καθαρή ταυτότητα και αυτοπεποίθηση. Ξεχωριστή θέση στο πρόγραμμα έχει το **masterclass** του **Σωτή-**



ρη Νεοφυτίδη MS, του μοναδικού **Master Sommelier** της Κύπρου, που απευθύνεται αποκλειστικά σε επαγγελματίες. Η προσέγγισή του λειτουργεί ως φίλτρο διεθνούς εμπειρίας πάνω στο ελληνικό κρασί, προσφέροντας βάθος και συγκριτική ανάγνωση. Παράλληλα, από τις 14:00, η δράση **"Signature Picks – Open Tasting"** ανοίγει στο κοινό επιλεγμένες ετικέτες που αποτελούν σημείο αναφοράς τόσο για τους παραγωγούς όσο και για την περιοχή, σε **free tasting format** με την καθοδήγηση οινοκόων. Το **Cyprus Peloponnese Wine Festival** έχει καθιερωθεί ως σημείο συνάντησης για όσους θέλουν να κατανοήσουν το παρόν και να διακρίνουν τις τάσεις που διαμορφώνουν το μέλλον της **ελληνικής οινοποιίας**. Πρόκειται για ένα οινικό γεγονός ουσίας, όπου το κρασί μιλά για τον τόπο του χωρίς υπερβολές, με καθαρό λόγο και υπό σύγχρονο πρίσμα.

World
of
mouth

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού στο ολοκαίνουριο «Θηρίο»

Στην καρδιά της **Αθήνας**, στη συμβολή της **Ναυάρχου Νικοδήμου** με τη Φιλελλήνων, άνοιξε τις τελευταίες εβδομάδες ένα από τα πιο σχολιασμένα νέα γαστρονομικά εγχειρήματα του χειμώνα: το **Thirio** του **Θωμά Μάτσα**, σε συνεργασία με την ομάδα της **Strigglä**. Ο χώρος, συμπαγής και προσανατολισμένος στη **στενή επαφή** με την κουζίνα, διαθέτει δύο μεγάλες μπάρες που περιστοιχίζουν την **ανοιχτή κουζίνα**, δημιουργώντας μια άμεση σχέση ανάμεσα στον μάγειρα και τον επισκέπτη. Η αρχιτεκτονική και η αισθητική επιμέλεια του εσωτερικού είναι αποτέλεσμα συνεργασίας με τη 9Design, και υπηρετεί έναν τόνο που δεν απωθεί τον χώρο σε υπερβολές, αλλά διατηρεί μια μινιμαλιστική εγρήγορση. Στο **μενού**, η ελληνική ταυτότητα γίνεται εμφανής μέσα από σύνθετες γεύσεις που αντλούν από την παράδοση με μια **δημιουργική ανάγνωση**: εποχικότητα και σεβασμός στις πρώτες ύλες αποτελούν πυλώνες. Πιάτα όπως ο **ντολμάς** με πρόβειο και μοσχαρίσιο κιμά σε λάχανο σαβόι ή το **«cinnamon**



roll» με κόκορα μαγειρεμένο σε παστιτσάδα και κρέμα μετσόβονε αναδεικνύουν την πρόθεση για πιάτα που ισορροπούν μεταξύ γνώριμου και ανεξερεύνητου, χωρίς να παραμελούν το βάθος γεύσης. Εδώ το στοιχείο της **παιχνιδιάρικης σύζευξης** της ελληνικής κουζίνας με σύγχρονες τεχνικές fine dining είναι παρόν, όχι ως επίδειξη, αλλά ως οργανικό στοιχείο της μαγειρικής αφήγησης. Η κουζίνα δουλεύει με δικό της προζύμι, ενώ πέρα

από το ψωμί και οι υπόλοιπες συνοδευτικές παρασκευές ετοιμάζονται καθημερινά επί τόπου. Στην κάβα, η επιλογή των κρασιών περιστρέφεται γύρω από τον ελληνικό αμπελώνα, με προτάσεις που αλλάζουν ανάλογα με την εποχή και συμπληρώνουν αρμονικά το μενού.

Travel

Η Novotel αποκαλύπτει το “Longevity Everyday”

Η Novotel, ιδρυτικό brand του ομίλου Accor, παρουσιάζει το **Longevity Everyday**, μια στρατηγική πρωτοβουλία που μετατοπίζει τον ρόλο της ξενοδοχειακής φιλοξενίας από την απλή παροχή διαμονής στη συστηματική υποστήριξη της **ευεξίας** και της **ποιότητας ζωής** των ταξιδιωτών. Σε μια περίοδο όπου η **longevity economy** καταγράφει διψήφιους ρυθμούς ανάπτυξης και εκτιμάται ότι θα φτάσει τα 4,6 τρισ. δολάρια στον τομέα των ταξιδιών έως το τέλος της δεκαετίας, η Novotel επιχειρεί να επαναπροσδιορίσει την έννοια της μακροζωίας, απομακρύνοντάς τη από το προνόμιο της πολυτέλειας. Με περισσότερα από **600 ξενοδοχεία** σε **67 χώρες**, το brand αξιοποιεί την κλίμακα και τη λειτουργική του ωριμότητα για να ενσωματώσει τη μακροζωία στην καθημερινότητα. Όχι ως υπόσχεση ριζικής αλλαγής, αλλά ως άθροισμα μικρών, επαναλαμβανόμενων επιλογών που αφορούν στη **διατροφή**, στον **ύπνο**, στην **κίνηση** και στην **κοινωνική σύνδεση**. Οι τέσσερις αυτοί πυλώνες συγκροτούν τον πυρήνα του Longevity Everyday και μεταφράζονται σε συγκεκριμένες παρεμβάσεις, από αναβαθμισμένα **πρότυπα ύπνου** και plant-



forward μενού έως εμπειρίες **ήπιας άσκησης** και νέες μορφές επαγγελματικών συναντήσεων. Η στρατηγική αυτή απαντά σε μετρήσιμες αλλαγές στη συμπεριφορά των ταξιδιωτών: ένας στους τρεις δηλώνει ότι επενδύει καθημερινά στη σωματική και ψυχική του υγεία, ενώ η αναζήτηση **ισορροπίας** μεταξύ **εργασίας** και **ζωής** καθίσταται καθοριστικός παράγοντας επιλογής. Σε αυτό το περιβάλλον, η Novotel δεν επιδιώκει να δημιουργήσει έναν ακόμη «χώρο ευεξίας», αλλά να ενσωματώσει τη μακροζωία ως **λειτουργικό εργαλείο φιλοξενίας**. Με το **Longevity Everyday**, η Novotel τοποθετείται στρατηγικά σε μια αναδυόμενη αγορά υψηλής αξίας, επιδιώκοντας να μετατρέψει τη **μακροπρόθεσμη ευεξία** από αφηρημένη έννοια σε καθημερινή πρακτική, εντός και εκτός ξενοδοχείου.

World of mouth

Fashion

Moschino: νέα συλλογή γυαλιών Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-2026

Η MOSCHINO Eyewear Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-2026 κινείται με άνεση ανάμεσα στο χαρακτηριστικό χιούμορ του οίκου και μια πιο συγκρατημένη, καθημερινή κομψότητα. Πρόκειται για μια συλλογή που δεν επιδιώκει τον εντυπωσιασμό, αλλά κάνει σαφή δήλωση: το design παραμένει τολμηρό, χωρίς να γίνεται δύσκολο και η αισθητική παίζει με τις φόρμες χωρίς να κάνει τη λειτουργικότητά της. Στο επίκεντρο βρίσκονται τα **Cut-Out γυαλιά**, όπου η έννοια της αποδόμησης αποκτά αρχιτεκτονική ακρίβεια. Το μοντέλο **MOS 203/S**, unisex και κατασκευασμένο από acetate, ξεχωρίζει για το cut-out σχήμα της μετόπης και τη σύγχρονη, αυστηρή του γραμμή, ενώ φοριέται εξίσου ως γυαλί ηλίου ή ως σκελετός οράσεως. Την ίδια σχεδιαστική λογική ακολουθεί και το **MOS 196/S**, με cat-eye φόρμα και πλούσια χρωματική παλέτα, που ισορροπεί ανάμεσα στο statement



και την καθημερινή χρήση. Η πιο glamorous πλευρά της συλλογής αποτυπώνεται στα **limited edition MOS 204/S**, τα γυαλιά ηλίου του fashion show: οβάλ μεταλλικός σκελετός, κρυστάλλινες λεπτομέρειες σε όλη

τη μετόπη και μόλις 250 αριθμημένα κομμάτια, που λειτουργούν περισσότερο ως συλλεκτική χειρονομία παρά ως τάση μαζικής κατανάλωσης. Στον αντίποδα, τα **μεταλλικά γυαλιά** όπως τα **MOS 198/S** και οι σκελετοί οράσεως **MOS 655** και **MOS 656** επενδύουν στη λεπτότητα και την ανεπιτήδευτη κομψότητα, με καθαρές γραμμές και ελαφριά κατασκευή. Η σειρά **Essential**, με χαρακτηριστικό παράδειγμα το **MOS 201/S**, επαναφέρει τη διαχρονικότητα μέσα από τετράγωνα σχήματα και διακριτικές χρωματικές αντιθέσεις. Συνολικά, η νέα συλλογή **Moschino Eyewear** αντιμετωπίζει τα γυαλιά όχι ως εποχικό αξεσουάρ, αλλά ως σταθερό στοιχείο προσωπικού στυλ με χιούμορ, σαφή ταυτότητα και σχεδιασμό που αντέχει στον χρόνο.

Γιατί τέτοιος σάλος με τη νέα διατροφική πυραμίδα στις ΗΠΑ;

Τις πρώτες ημέρες του **2026**, η κυβέρνηση των **Ηνωμένων Πολιτειών** ανακοίνωσε μια νέα εκδοχή της **διατροφικής πυραμίδας**, η οποία συνοδεύεται από τις ενημερωμένες **Διατροφικές Οδηγίες για Αμερικανούς 2025-2030** του **USDA** και του **Department of Health and Human Services**. Το νέο μοντέλο σηματοδοτεί μια από τις πιο σημαντικές αναθεωρήσεις των τελευταίων ετών στον τρόπο που επικοινωνούνται οι βασικές συστάσεις για το τί, πώς και σε τί ποσότητες τρώμε και πίνουμε. Κεντρικό στοιχείο της νέας πυραμίδας είναι η αναδιάρθρωση της ιεράρχησης των ομάδων τροφίμων. Αντί για τη συμβατική εικόνα με τα **δημητριακά ολικής άλεσης** στη βάση και τα **πρωτεϊνούχα τρόφιμα** και λίπη στην κορυφή, το νέο οπτικό μοντέλο είναι ουσιαστικά **ανεστραμμένο**: στο μεγαλύτερο τμήμα της πυραμίδας βρίσκονται οι **πρωτεΐνες υψηλής ποιότητας**, τα **πλήρη λιπαρά γαλακτοκομικά** και τα **υγιεινά λίπη**, δίπλα στα **λαχανικά** και τα **φρούτα**, ενώ στο κάτω μέρος βρίσκονται τα δημητριακά. Οι οδηγίες δίνουν πλέον **προτεραιότητα στην πρωτεΐνη**, προτείνοντας αύξηση της πρόσληψής της σε περίπου **1,2-1,6 γραμμάρια ανά κιλό σωματικού βάρους ημερησίως**, έναντι των προηγούμενων κατευθύνσεων που κυμαίνονταν γύρω στο 0,8 g/κιλό. Αυτή η αύξηση ισχύει για τους περισσότερους ενήλικες και έχει ως στόχο τη στήριξη της **μυϊκής μάζας**, της **ρύθμισης του σακχάρου** και της συνολικής διατροφικής επάρκειας, αν και δεν διευκρινίζεται με λεπτομέρειες η ποιότητα των πρωτεϊνικών πηγών. Παράλληλα, γίνεται ειδική αναφορά στη μείωση των **υψηλά επεξεργασμένων τροφίμων**, των **ραφιναρισμένων υδατανθράκων** και των **πρόσθετων σακχάρων**· η νεότερη εκδοχή της πυραμίδας υπογραμμίζει ότι η κατανάλωση τέτοιων προϊόντων πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερη — με έμφαση στην πρόσληψη **πραγματικών, μη επεξεργασμένων τροφίμων**. Ο οπτικός σχεδιασμός της πυραμίδας, που συχνά περιγράφεται ως «ανεστραμμένος», έχει προκαλέσει αντιδράσεις, ιδιαίτερα επειδή φαίνεται να τοποθετεί στο ίδιο επίπεδο τα **κορεσμένα λίπη** όπως το βούτυρο και το βόειο λίπος, μαζί με τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες, ενώ παραδοσιακά θεωρούνται τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται με φειδώ. Η ίδια η επιστημονική επιτροπή που συμβουλευεί τις οδηγίες ανέφερε ότι το κύριο μήνυμα επικεντρώνεται στο να τρώμε περισσότερα **πραγματικά τρόφιμα**, αντί για επεξεργασμένες επιλογές, αλλά η γραφική αναπαράσταση φαίνεται να αντιβαίνει σε μερικές από τις γραπτές συστάσεις. Σε επίπεδο **ποσοτικών οδηγιών**, οι κατευθύνσεις του USDA εξακολουθούν να συστήνουν περιορισμό των **κορεσμένων λιπαρών** σε λιγότερο από το **10 % της συνολικής ημερήσιας ενέργειας** και μείωση του **νατρίου**, ενώ ενθαρρύνουν την ποικιλία στα **λαχανικά**

The New Pyramid



κά και τα φρούτα — τόσο στο είδος όσο και στο χρώμα, προκειμένου να εξασφαλιστεί ευρεία γκάμα θρεπτικών στοιχείων. Η συγκεκριμένη αναθεώρηση έχει προσελκύσει σχολιασμό από διατροφολόγους και ερευνητές, με κάποιους να υποστηρίζουν ότι η αλλαγή μπορεί να βοηθήσει κάποιους πληθυσμούς να υιοθετήσουν μια πιο ποιοτική προσέγγιση στα τρόφιμα, και άλλους να εκφράζουν ανησυχίες για την έμφαση σε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε **κορεσμένα λιπαρά** χωρίς σαφή τεκμηρίωση για την επίδραση στην καρδιαγγειακή υγεία. Να πούμε πάντως πως η νέα διατροφική πυραμίδα διαμορφώνει επίσης το πλαίσιο για τα ομοσπονδιακά προγράμματα σίτισης στις ΗΠΑ, όπως τα **σχολικά γεύματα** και τα προγράμματα διατροφής για στρατιωτικούς και άλλες ευπαθείς ομάδες, όπου οι κατευθυντήριες γραμμές του USDA επηρεάζουν άμεσα τις επιλογές τροφίμων που προσφέρονται. Ένα άλλο σημείο που προκαλεί συζήτηση είναι η **πολιτική διαδικασία** πίσω από την τελική μορφή των οδηγιών: ενώ σε προηγούμενες εκδόσεις είχε υπάρξει εκτενής εμπλοκή ανεξάρτητων επιστημονικών επιτροπών, στη φετινή αναθεώρηση ο ρόλος των συμβουλευτικών ομάδων ήταν λιγότερο καθοριστικός, γεγονός που έχει αποθαρρύνει ορισμένους ειδικούς να την χαρακτηρίσουν πλήρως επιστημονικά τεκμηριωμένη. Αυτό που έχουμε να πούμε εμείς πάντως είναι πως η νέα πυραμίδα δεν δείχνει μόνο μια αλλαγή κατεύθυνσης στην επίσημη **θεώρηση της διατροφής** από μεγάλες κυβερνητικές υπηρεσίες. Η σύγκριση ανάμεσα στην οπτική της πυραμίδας και τις γραπτές οδηγίες αποκαλύπτει την πολυπλοκότητα και τις αντιφάσεις που συνοδεύουν αυτή την αναθεώρηση.





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

Οι ομορφιές και οι - ελαφριές - πληγές του Pharaoh

Το Pharaoh είναι από τα νεόκοπα μαγαζιά, τα οποία κάνουν το αρχικό **μπαμ** τους και μετά δεν ξέρεις αν θα μπορέσουν να διαχειριστούν την **επιτυχία** τους.

Το συγκεκριμένο τα έχει καταφέρει **αρκετά καλά**.

Έχοντας γράψει το αποτύπωμά του και ξεπεράσει κάποιες δήθεν προσεγγίσεις, συνεχίζει στο μοντέλο, που το γνωρίσαμε αρχικά, και με **περισσότερη ωριμότητα** πλέον.

Ο χώρος παραμένει **επιτηδευμένα απλός**, με την **ανοιχτή κουζίνα** να κυριαρχεί - και να εντυπωσιάζει (είμαι fan της συγκεκριμένης προσέγγισης, αν και θα ήθελα τους μάγειρες να είναι **λιγότερο loud**, ειδικά όταν συζητούν για θέματα **εκτός** των παραγγελιών).

Η **αρχική διστακτικότητα και η απόμακρη υποδοχή**, όταν μπήκα - η hostess με καλησπέρισε από μακριά με καθυστέρηση και περίμενε να την προσεγγίσω εγώ, αντί το αντίστροφο -, ήταν τελικά μια **άτυχη στιγμή**. Το service είναι **φιλικό, επεξηγηματικό, χαμογελαστό** και με πολύ καλό guidance επί του menu. Θα εκτιμούσα, πάντως, να μη μου ζητούσαν να σηκωθώ από τη θέση μου δέκα λεπτά πριν τελειώσει το δώρο της κράτησής μου (μου πρότειναν να καθίσω αλλού, που υπήρχε περιθώριο χρόνου, δεν μπορώ να πω, και αυτό έκανα, όμως, σημειολογικά, δεν το βρίσκω σωστό).

Πάμε, λοιπόν, στο **φαγητό**:

Ο **ταραμάς** - που ήρθε κερασμένος από τον chef, μαζί με ψωμί, το εκτίμησα ιδιαίτερα - είναι **βουτυράτος**, με **άψογη υφή** και γεύση στο φουλ του ψαριού, με ένα touch από την πούδρα αυγοτάραχου να συμπληρώνει τη γεύση. Το **ψωμί** είναι νόστιμο, θα το ήθελα, όμως, κατά τι πιο φρέσκο.

Ο **ωμός κέφαλος** με τοματόζουμο, ξύσμα λεμόνι, ραπα-

νάκι και λωτό, είναι δροσερός, αλλά και **flat στη γεύση**. Το τοματόζουμο κάνει ιδιαίτερα αισθητή την παρουσία του, σώζοντας τα προσχήματα για την απουσία γεύσης του ψαριού. Λίγο πιο κάτω - και σωστά - είναι η γεύση από το ξύσμα λεμόνι, ενώ περίμενα να καταλάβω τον λωτό, ο οποίος απουσίαζε από τον ουρανίσκο μου. Και την ώρα, που τα ένιωθα όλα αυτά, η **sous chef** που ήταν μπροστά μου, με ρώτησε πώς μου φάνηκε το πιάτο. Της απάντησα ό,τι διαβάσατε παραπάνω, και μου είπε: "Να σας δώσω λίγο λωτό **παραπάνω**;" Αποδέχτηκα την προσφορά, και τώρα, ναι, το πιάτο ήρθε στα **ίσια του**. Εκτίμησα ιδιαίτερα την αντίδραση και αλληλεπίδραση με την κουζίνα.

Η σαλάτα με **παραπούλια σχάρας**, φρέσκο ανθότυρο Κρήτης, λωτό και φουντούκι ήταν ακριβώς **ό,τι περίμενα** από την ανάγνωση του πιάτου στον κατάλογο. Η πάντα έντονη γεύση από τα παραπούλια δίνει άψογα με το τυρί, το φρούτο - εδώ καταλαβαίνεις τη γεύση του - και τον ξηρό καρπό, σε ένα πιάτο, που άνετα θα μπορούσε να είναι και στα κυρίως !

Τα **κάστανα στιφάδο** είναι αυτό, το οποίο καταλαβαίνετε, με σωστή ισορροπία μεταξύ του κρεμμυδιού και του κάστανου. Θα ήθελα, μόνο, **λίγη παραπάνω** κάστανα (τα οποία καταναλώνω μαζικά σε οποιαδήποτε μορφή).

Τελευταίο - και **κορυφαίο** - πιάτο, οι **σουπιές με μελάνι, ρίγανη και κρασί**. Παρά το γεγονός ότι με χάλασε στην αρχή η γεύση του τηγανιτού λαδιού, η συνέχεια ήταν εξαιρετική: Γεμάτη γεύση της σουπιάς, και ένα ωραίο μείγμα από τα υπόλοιπα υλικά. Και είναι ένα πιάτο, το οποίο - όπως μου είπαν - δεν υπάρχει συχνά στον κατάλογο (εύχομαι να είστε τυχεροί όταν πάτε).

Μια λύση για νόστιμη, ελληνική κουζίνα (με πολλά μαγειρευτά, τα οποία δεν δοκίμασα, επειδή δεν τρώω κάποιο από τα υλικά τους), και με φρεσκάδα στην όλη προσέγγιση.

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαν Πρίφτη**
Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλvia Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign**
Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: **syllia@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**