

SÖ POSH! #047

the trendletter

Culture

Berlin Alexanderplatz: Πρεμιέρα στο θέατρο
της Οδού Κυκλάδων - Λευτέρης Βογιατζής



World
of
mouth

Gourmet

Lisa Athens
- Μια πιτσαρία
στην Κυψέλη

Fashion is Passion

Calvin Klein:
Δυναμική
καμπάνια και
αναβαθμισμένα
κομμάτια για
την τρέχουσα
σεζόν

Gourmet

Εννέα διεθνώς
βραβευμένα
ελληνικά κρασιά
έρχονται στην
Hytra

Gourmet

Το CUTTY
SARK γιόρτασε
στην Ελλάδα
100 χρόνια
«περιπέτειας»
με φόντο την
Αθηναϊκή
Ριβιέρα

Culture

Blurry Grounds
- Επτά νέοι
καλλιτέχνες
εξερευνούν
τον Χώρο στη
Βιβλιοθήκη
Φιλοσοφικής
Σχολής
του ΕΚΠΑ

Ana Rož

Αρκούν 3
αστέρια
Michelin για να
σπάσουν
τα στερεότυπα
στον ανδροκρα-
τούμενο χώρο
της
γαστρονομίας;



Fashion is Passion

Η Tommy Hilfiger επιστρέφει στις ρίζες του brand για το Φθινόπωρο 2023

Mέσα από μια ξεχωριστή καμπάνια, η Tommy Hilfiger επανεκκινεί την έννοια της οικογένειας, δίνοντας μια συμπεριληπτική ματιά, προβάλλοντας το κόκκινο, άσπρο και μπλε DNA του brand και την αισιόδοξη αντίληψη της σύγχρονης αμερικανικής κοινωνίας. Στην καμπάνια συμμετέχουν οικογένειες και φίλοι διάσημων προσωπικοτήτων και διαφορετικών γενεών, με επικεφαλής τους Quincy Jones, SZA, Paloma Elsesser, Amber Valletta και Devon και Steve Aoki, οι οποίοι φωτογραφίζονται, φορώντας τη νέα συλλογή TOMMY HILFIGER FALL 2023, που χαρακτηρίζεται από διαχρονικά prep στυλ και Classic American Cool. Η φθινοπωρινή συλλογή προβάλλει το σύγχρονο όραμα του brand για το στυλ του σήμερα, εμπνευσμένο τόσο από τις αποδράσεις στην ύπαιθρο, όσο και από τα απαραίτητα Classic American Cool items του TOMMY HILFIGER. Τα outerwear items βρίσκονται στο επίκεντρο της συλλογής, με το New York parka να δίνει μια μοντέρνα προοπτική στα αυθεντικά parkas της δεκαετίας του '90, τα οποία βρέθηκαν στο επίκεντρο της προσοχής της νεανικής κουλτούρας της δεκαετίας, ιδιαίτερα για το τολμηρό branding, τα έντονα χρώματα και τα υπερμεγέθη σχήματα. Συνδυάζοντας τη σύγχρονη ματιά, την κληρονομιά και τις αρχαικές σιλουέτες του brand, τα εμβλη-



ματικά signature items της TOMMY HILFIGER εμφανίζονται με παιχνιδιάρικο τρόπο σε όλη τη συλλογή, όπως το αυθεντικό Tommy Tartan, τα χρώματα του κόκκινου, λευκού και μπλε, οι ρίγες και το TH Monogram. Η συλλογή TOMMY HILFIGER Fall 2023 είναι διαθέσιμη στο tommy.com, στα καταστήματα Tommy Hilfiger και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης.

World of mouth

Gourmet Lisa Athens

- Μια πιτσαρία στην Κυψέλη

Mια ολόφρεσκη άφιξη αλλάζει τα δεδομένα στην Φωκίωνος Νέγρη. Ο λόγος για την pizzeria, Lisa Athens, που μπορεί να μετράει μόλις λίγες ημέρες παρουσίας, αλλά έχει τραβήξει τα βλέμματα των foodies. Σύμφωνα με τις δύο λέξεις «Contemporary Pizza» κι αυτό σημαίνει ότι, εδώ, προσπαθούν να σεβρίσουν κάτι νόστιμο και σύγχρονο. Ο χώρος με την ανοιχτή κουζίνα και τους τρεις φούρνους Gozney αποτελεί το ιδανικό σκηνικό για τον pizzaiolo, που ανοίγει το ζυμάρι, ενώ εσύ τον παρακολουθείς σε απόσταση αναπνοής από τον πάγκο-τρα-



πέζι ακριβώς μπροστά του. Στο Lisa Athens αγαπούν τη ναπολιτάνικη σχολή της pizza, αποφεύγουν τα περιττά και επενδύουν στη σάλτσα. Θα βρείτε μια μικρή λίστα κρασιών, μπίρες και δύο cocktails, που ταιριάζουν με τον κατάλογο. Περισσότερα προσεχώς. (Lisa Athens, Φωκίωνος Νέγρη 25, Κυψέλη).

Fashion is Passion

Calvin Klein: Δυναμική καμπάνια και αναβαθμισμένα κομμάτια για την τρέχουσα σεζόν

Για το Φθινόπωρο 2023, ο Calvin Klein επαναπροσδιορίζει τον αισθησιασμό μέσα από στιγμές απόλαυσης και παιχνιδιού: στην πρώτη τους συνεργασία με το brand, η Alexa Demie και ο Kid Cudi ενώνονται με τους ambassadors JENNIE, Jung Kook και Kendall Jenner σε ένα φωτογραφικό ταξίδι που αποτυπώνει τον μοναδικό αισθησιασμό, την αυτοπεποίθηση και το παιχνίδι, δοσμένο από τον ξεχωριστό φακό του Calvin Klein. Κάθε σκηνή αφηγείται ξεχωριστά μια ιστορία δυναμισμού και αυτοπεποίθησης, ενώ στο σύνολό της, η καμπάνια ενσωματώνει με καλλιτεχνικό τρόπο όλες τις διαφορετικές πτυχές, που είναι συνυφασμένες με το brand Calvin Klein. Η συλλογή Calvin Klein Φθινόπωρο 2023 ενισχύει την σχεδιαστική οπτική του brand, με μίνιμαλ, μοντέρνες και αισθησιακές γραμμές. Στα εσώρουχα, τα jeans και τα ρούχα, αυτή η σεζόν παρουσιάζει αναβαθμισμένα κομμάτια, που είναι απαραίτητα για



κάθε γκαρνταρόμπα και για κάθε lifestyle. Οι χαρακτηριστικές γραμμές του brand εμπλουτίζονται με νέα υφάσματα και ανανεωμένη εφαρμογή και συμπληρώνονται από τα πιο πρόσφατα κοσμήματα και γυαλιά Calvin Klein. Το αποτέλεσμα είναι μια έκφραση αβίαστου στυλ συνδεδεμένου με τον σύγχρονο τρόπο ζωής. Η συλλογή Calvin Klein Φθινόπωρο 2023 είναι διαθέσιμη στο [calvinklein.gr](https://www.calvinklein.gr), στα καταστήματα Calvin Klein και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης.

World of mouth

Gourmet

Εννέα διεθνώς βραβευμένα ελληνικά κρασιά έρχονται στην Hytra

Αυτό τον Οκτώβριο, το HYTRA Bar & Restaurant γιορτάζει τις μεγαλύτερες διακρίσεις που συγκέντρωσαν μέσα στο 2023 οι κορυφαίες ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα και τις προτείνει στα μενού του. Από την 1η Οκτωβρίου λοιπόν, και για όλο τον μήνα, στην κάβα, οι θαμώνες του εστιατορίου έχουν την επιλογή να συνοδέψουν σε wine pairing τα menu degustation τις παρακάτω ετικέτες, που συγκέντρωσαν ζηλευτές διακρίσεις: APLA 2022, OENOPS WINES, Gold, Concours Mondial de Bruxelles, THEA MANTINIA 2021, SEMELI ESTATE, Gold, Thessaloniki Wine Competition, SANTORINI, MIKRA THIRA, Platinum, Decanter World Wine Awards, ALMA ROSE 2022, PAVLIDIS ESTATE, Gold, Asian Wine Trophy, GRAND RESERVE 2011, BOUTARIS WINERY, Gold,



Concours Mondial de Bruxelles, MALAGOUZIA LATE HARVEST 2021, KTIMA GEROVASSILIOU, Gold, Decanter World Wine Awards. Στην κουζίνα, όπως πάντα, συναντάμε τον chef Γιώργο Φελεμέγκα, ο οποίος επενδύει σε κορυφαίες ποιότητας πρώτες ύλες από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, φρέσκα προϊόντα εποχής, σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές και συνταγές που έρχονται από το παρελθόν.



Gourmet

Το CUTTY SARK γιόρτασε στην Ελλάδα 100 χρόνια «περιπέτειας» με φόντο την Αθηναϊκή Ριβιέρα

Με μια μίνι κρουαζιέρα στην Αθηναϊκή Ριβιέρα και στα νερά του Σαρωνικού, το CUTTY SARK γιόρτασε τα 100 χρόνια ιστορίας του. Σε ανάμνηση του 1923, της θρυλικής χρονιάς, που πρωτοκυκλοφόρησε το διάσημο ουίσκι, και με έμπνευση το καράβι από το οποίο πήρε το όνομα του (το αιωνόβιο πλέον CUTTY SARK), το So Posh!, μαζί με άλλους δημοσιογράφους και εκλεκτούς προσκεκλη-

μένους, επιβιβάστηκαν σε ένα κλασικό και ξεχωριστό ιστιοφόρο, ειδικά διαμορφωμένο για την περίπτωση, για μια μοναδική βόλτα. Κατά τη διάρκεια της διαδρομής, απολαύσαμε ένα μοναδικό ηλιοβασίλεμα εν πλω, δοκιμάζοντας το διαχρονικό σκωτσέζικο blend, ενώ παρουσιάστηκε η συλλεκτική επετειακή ετικέτα των 100 χρόνων, η οποία κυκλοφορεί ήδη και μπορείτε να τη βρείτε σε σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα.



Culture

Berlin Alexanderplatz: Πρεμιέρα στο θέατρο της Οδού Κυκλάδων - Λευτέρης Βογιατζής

Μια από τις σπουδαιότερες παραστάσεις των τελευταίων χρόνων στο ελληνικό θέατρο, η μεγάλη περσινή επιτυχία του Θεάτρου της Οδού Κυκλάδων «BERLIN ALEXANDERPLATZ», σε σκηνοθεσία Στάθη Λιβαθινού, με έναν εκλεκτό θίασο ηθοποιών, επιστρέφει από τις 13 Οκτωβρίου και μόνο για 20 παραστάσεις. Η παράσταση, που λάτρεψε το κοινό και ύμνησαν οι κριτικοί, βασίζεται στο ομώνυμο μυθιστόρημα-σημείο αναφοράς του Άλφρεντ Ντέμπλιν και αναδεικνύει την εποποιία ενός μικρού ανθρώπου στο Βερολίνο του Μεσοπολέμου. Η ιστορία βασίζεται στους αλληπάλληλους κύκλους της ζωής ενός προσφάτως αποφυλακισθέντα - ο κύκλος του έρωτα, ο κύκλος της τιμιότητας, ο κύκλος της επιβίωσης, ο κύκλος του θανάτου, μέσα από μια αλυσίδα από συναρπαστικά γεγονότα, που συνθέτουν τον τραγικό βίο του Φραντς. Με το «BERLIN ALEXANDERPLATZ» συμπληρώνονται περισσότερα από 20 χρόνια της ιστορικής πορείας που διαγράφει για το ελληνικό θέατρο η δημιουργική συνεργασία του Στάθη Λιβαθινού, με τη σταθερή ομάδα ηθοποιών και συντελεστών που καθοδηγεί από το 2001 και με την οποία



υπογράφει και αυτό το ανέβασμα. Παίζουν οι Βασίλης Ανδρέου, Τζωρτζίνα Δαλιάνη, Γιώργος Δάμπασης, Νίκος Καρδώνης, Στάθης Κόικας, Πολυξένη Παπακωνσταντίνου, Δημήτρης Παπανικολάου, Μαρία Σαββίδου, Θεόβη Στύλλου, Άρης Τρουπάκης και Δημήτρης Φιλιππίδης.

World
of
mouth

Culture

Blurry Grounds - Επτά νέοι καλλιτέχνες εξερευνούν τον Χώρο στη Βιβλιοθήκη Φιλοσοφικής Σχολής του ΕΚΠΑ

Η έννοια του Χώρου δομήθηκε και αποδομήθηκε πολλές φορές στο πέρασ των αιώνων μέσα από επαναστατικές θεωρίες, επιστημονικές μετατοπίσεις και καινοτομίες. Στο πλαίσιο του ανοιχτού διαλόγου, που αναδύεται γύρω από το θέμα του "Διαμεσικού Χώρου" ("Intermedial Space"), η έκθεση Blurry Grounds προσφέρει μια διαφορετική προσέγγιση της έννοιας του Χώρου μέσω καλλιτεχνικών πρακτικών. Μια ομάδα επτά νέων καλλιτεχνών προτείνει την εξερεύνηση του Χώρου, χρησιμοποιώντας ποικιλία μέσων, όπως ζωγραφική, γλυπτική, εγκαταστάσεις, video-art κ.ά. Οι επισκέπτες θα περιηγηθούν ανάμεσα στα έργα τέχνης, στον χώρο της



έκθεσης, προκειμένου να γίνουν οι ίδιοι μέρος ενός Χώρου, που προσπαθεί να κατανοήσει τα όρια της (δικής του) χωρικότητας (αν αυτά υπάρχουν...)

Η έκθεση Blurry Grounds αποτελεί μέρος της ενότητας των εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος "The Odyssey of Intermedial Space", μία συνεργασία του τμήματος Φιλολογίας

του ΕΚΠΑ με το τμήμα Arts and Media του Universität Potsdam.

Επιμέλεια έκθεσης: Φένια Καπαρού Συμμετέχουν αλφαριθμητικά οι εικαστικοί: Γιάννης Αυγουστής / Δέσποινα Βαξεβανίδη / Μαριλένα Κρανιώτη / Σοφία Κυριακίδου / Θανάσης Μυλωνάς / Άρτεμις Παναγιωτίδου / Δημήτρης Ραφαήλ Σημάδης. Διάρκεια έκθεσης 2/10/2023 έως 7/10/2023.

Ana Roš

Αρκούν 3 αστέρια Michelin για να σπάσουν τα στερεότυπα στον ανδροκρατούμενο χώρο της γαστρονομίας;

Λίγες ημέρες πριν ανακοινώθηκαν τα αστέρια Michelin στην Σλοβενία. Τι το διαφορετικό είχαν; Η πολυπόθητη διάκριση των τριών αστεριών απονεμήθηκε στην Ana Roš, για το εστιατόριό της Hiša Franko (στα ελληνικά «Το σπίτι του Φράνκο»), βάζοντας τη chef στην ομάδα με τις οκτώ πλέον γυναίκες στον κόσμο, που έχουν καταφέρει να κατακτήσουν αυτή την κορυφή (οι υπόλοιπες είναι οι Nadia Santini, Elena Arzak, Dominique Crenn, Annie Feolde, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze και Clare Smyth).



ριλαμβάνει μια μοναδική κουζίνα, ένα μοναδικό μενού και μια ολοκληρωμένη εμπειρία σε ένα εστιατόριο, για το οποίο αξίζει κανείς να κάνει ολόκληρο ταξίδι μόνο και μόνο για να τα δοκιμάσει τα πιάτα του). Σε πόσα όμως από αυτά τα ελληνικά εστιατόρια που διεκδικούν τις πολυπόθητες δάφνες, η head chef είναι γυναίκα;

Φυσικά, το φαινόμενο δεν είναι μόνο ελληνικό, καθώς ο χώρος ανδροκρατείται στις περισσότερες χώρες του κόσμου. Ένας από τους λόγους, σύμφωνα

με τους περισσότερους chefs, που έχω ρωτήσει, είναι ότι η κουζίνα αποτελεί ένα πεδίο εξοντωτικής μάχης, όπου η κούραση και τα απίστευτα ωράρια δεν βοηθούν τις γυναίκες, ειδικά όσες έχουν οικογένεια και ο χρόνος τους είναι πολύτιμος. Από αυτή και μόνο την απάντηση καταλαβαίνει κανείς ότι το «σύστημα» ανακυκλώνει τα σεξιστικά του πρότυπα διαρκώς και για αυτό, στον χώρο, όχι μόνο τα πράγματα δεν αλλάζουν, αλλά οι διακρίσεις που κατακτούν γυναίκες, όπως η Ana Roš, φαντάζουν ακόμη πιο πολύτιμες γιατί είναι σπάνιες. Ακόμη και το γεγονός ότι σε μεγάλους γαστρονομικούς θεσμούς εξακολουθούν να υπάρχουν υποκατηγορίες που οι γυναίκες βραβεύονται ξεχωριστά, ακολουθώντας έναν παρωχημένο τρόπο σκέψης, είναι ενδεικτικό της κατάστασης.

Τίποτε, φυσικά, δεν είναι τυχαίο: να πούμε σε αυτό το σημείο ότι, πολύ πριν εκδοθεί ο οδηγός Michelin για την Σλοβενία, η Ana Roš βραβεύτηκε ως η καλύτερη γυναίκα chef για το 2017 από τα The World's 50 Best Restaurants, ενώ το εστιατόριό της σκαρφάλωσε στην 32η θέση της λίστας του ίδιου θεσμού για φέτος.

Η πορεία της Roš είναι πραγματικά αξιοθαύμαστη: μέσα από μια διακεκριμένη καριέρα και πολλά ρεκόρ, κατάφερε να μετατρέψει ένα ορεινό χωριό στα δυτικά της Σλοβενίας, όχι μακριά από τα ιταλικά σύνορα, σε έναν πραγματικό ναό του fine dining. Η ίδια δείχνει μια μεγάλη ευαισθησία για τη γη και τους μικρούς παραγωγούς, ενώ η «πράσινη» φιλοσοφία της και μια σειρά πρακτικών εστιασμένων στη βιωσιμότητα, της έχουν εξασφαλίσει επιπλέον και ένα Michelin green star.

Χαράς ευαγγέλια, λοιπόν για την Σλοβενία, που πανηγυρίζει με το δίκιο της και ας ευχηθούμε και στα δικά μας σύντομα. Το πόσο γρήγορα θα γίνει όμως, αυτό, είναι ένας δύσκολος γρίφος, τον οποίο θα δυσκολευτούμε να λύσουμε. Δεν μιλάμε μόνο για τις αντικειμενικές δυσκολίες στην κατάκτηση του τρίτου αστεριού Michelin από ελληνικό εστιατόριο - αναμφισβήτητα γίνονται προσπάθειες προς αυτή την κατεύθυνση (να θυμίσουμε ότι αυτή η κατηγορία πε-

ριλαμβάνει μια μοναδική κουζίνα, ένα μοναδικό μενού και μια ολοκληρωμένη εμπειρία σε ένα εστιατόριο, για το οποίο αξίζει κανείς να κάνει ολόκληρο ταξίδι μόνο και μόνο για να τα δοκιμάσει τα πιάτα του). Σε πόσα όμως από αυτά τα ελληνικά εστιατόρια που διεκδικούν τις πολυπόθητες δάφνες, η head chef είναι γυναίκα;

Από την άλλη όμως, σύμφωνα με έρευνες, τα τελευταία τριάντα χρόνια, το ποσοστό των γυναικών που εργάζονται στον τομέα της εστίασης αυξάνει συνεχώς και η εκπαίδευση βελτιώνεται. Αποδεδειγμένα, επίσης, τα social media συμβάλουν πολύ στην άμβλυνση του προβλήματος και πλέον, όλο και περισσότερες αγρότισσες, μικροπαραγωγοί, chefs, επιχειρηματίες και συγγραφείς, που ασχολούνται με τον τομέα, όχι μόνο αναδεικνύουν τη δουλειά τους, προβάλλοντάς την με ευκολία σε όλο τον πλανήτη, αλλά κρίνονται επί ίσης βάσης με κριτήριο τις δυνατότητες και την απόδοσή τους (εντάξει, μετράει και το πόσο καλό manager account έχουν, αλλά και αυτό ακόμη είναι δική τους επιλογή). Η διάκριση των τριών αστεριών Michelin της Ana Roš «δουλεύει» ακριβώς προς αυτή την κατεύθυνση. Δείχνει πόσο ψηλά μπορεί να φτάσει μια ακόμη γυναίκα, παρά τις δυσκολίες. Σίγουρα «ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη», αλλά δημιουργεί πρότυπα προς μίμηση. Κι αυτό είναι πολύ σημαντικό.





Από την **Αλεξία Καλογεροπούλου**
powered by [BookSitting](#)

Ζόρα Νιλ Χέρστον, Τα μάτια τους κοιτούσαν τον Θεό, Εκδόσεις Αίολος

Το 1937, όταν εκδόθηκε για πρώτη φορά το βιβλίο "Τα μάτια τους κοιτούσαν τον Θεό", όπου τον πρωταγωνιστικό ρόλο έχει μια υπερήφανη, ανεξάρτητη μαύρη γυναίκα, οι άνδρες κριτικοί είτε το αγνόησαν είτε το απέρριψαν. Ύστερα από σαράντα χρόνια στην αφάνεια, εκδόθηκε ξανά το 1978, όταν η πολυβραβευμένη συγγραφέας του Πορφυρού Χρώματος, Άλις Γουόκερ, επανανακάλυψε την Ζόρα Νιλ Χέρστον και το βιβλίο της, το οποίο γνώρισε μεγάλη επιτυχία και από τότε συγκαταλέγεται ανάμεσα στα πιο πολυδιαβασμένα της αфро-αμερικανικής λογοτεχνίας.

Το βιβλίο

Η Τζέινι Κρόφορντ, σε ηλικία δεκαέξι ετών, πιάστηκε να ανταλλάσσει φιλιά με κάποιον άντρα, και τότε η γιαγιά της αποφάσισε να την παντρέψει βιαστικά με έναν εξηντάχρονο κτηματία, πριν τα φιλιά εξελιχθούν σε κάτι άλλο. Η Τζέινι δεν πτοείται από τον αταίριαστο γάμο. Ανήσυχο πνεύμα, ελεύθερο, αναζητά πεισματικά την ταυτότητά της, παρά τις δυσκολίες, μέσα από τις χαρές και τις λύπες που φέρνει η ζωή. Τελικά, κατορθώνει να μάθει τι είναι αγάπη και να συμφιλιωθεί, επιτέλους, με αυτό που πραγματικά είναι: με τον εαυτό της.

Στο "Τα μάτια τους κοιτούσαν τον Θεό", η ηρωίδα αφηγείται με αμεσότητα τα σημαντικά και ασήμαντα γεγονότα της ζωής της, μιλά για τους γάμους της και εκφράζει με παρρησία την επιθυμία της να μη λειτουργεί ούτε ως υποζύγιο ούτε ως διακοσμητικό στοιχείο δίπλα σε έναν άντρα. Όσο αυτονόητο και αν θεωρείται αυτό σήμερα, την εποχή που γράφτηκε το μυθιστόρημα χρειαζόταν σθένος για να μιλήσει μια γυναίκα για ζητήματα ισότητας.

Η Τζέινι διακηρύσσει ότι ακολούθησε δυο πράγματα στη ζωή της: πρώτον βγήκε μόνη της στον στίβο της ζωής και αντιμετώπισε όποιες δυσκολίες βρέθηκαν μπροστά της και δεύτερον αναζήτησε την ευτυχία, κάτι που δεν είναι ούτε εύκολο ούτε απλό, όχι μόνο τότε, στην εποχή της, αλλά ούτε και σήμερα.



Τίτλος: **Τα μάτια τους κοιτούσαν τον Θεό**
Συγγραφέας: **Ζόρα Νιλ Χέρστον**
Μετάφραση: **Μυρσίνη Γκανά**
Εκδόσεις **Αίολος**
Σελίδες: **256**



Το "Τα μάτια τους κοιτούσαν τον Θεό" καθιερώθηκε ως ένα από τα πιο διαβασμένα βιβλία της αфро-αμερικανικής λογοτεχνίας. Θεωρείται ως το κορυφαίο έργο μιας υποτιμημένης συγγραφέας, ένα εμβληματικό αριστούργημα για τις ελεύθερες γυναίκες, που δεν χρειάζονται το έλεος ή τον οίκτο των άλλων.

Η συγγραφέας

Μυθιστοριογράφος, ανθρωπολόγος, θεατρική συγγραφέας, σκηνοθέτιδα και δοκιμιογράφος, η Ζόρα Νιλ Χέρστον γεννήθηκε στην Αλαμπάμα το 1891 και είναι μία από τις ηγετικές φυσιογνωμίες του κινήματος της Αναγέννησης του Χάρλεμ.

Θεωρείται μία από τις ζωντανές και ευρηματικές φωνές της αμερικανικής λογοτεχνίας. Περίτεχνη και εικονοκλάστρια, αγωνίστρια που άνοιξε δρόμους, λατρεύτηκε από τους αναγνώστες των βιβλίων της και συγγραφείς, όπως η Μάγια Αγγέλου, η Ζέιντι Σμιθ και ο Πολ Μπίτι, τη σέβονταν και την τιμούσαν. Το όνομά της συνδέθηκε με τις απόψεις της περί αθεΐας και την πεποίθησή της για την κοινωνική συσσωμάτωση των μαύρων με τους λευκούς.

Σημαντικά έργα της είναι το "Mules and men" (1935), μια ανθολογία για την αфро-αμερικανική λαογραφία στη Βόρεια Φλόριντα και το "Voodoo and Life in Haiti and Jamaica" (1938), μια μελέτη για τις τελετουργίες στην Τζαμάικα και την Αϊτή.



Από την **Μαρία Σακελλαρίδη**
Food editor του [#sakrecipes](#)

Pecan Pie

Υλικά

Για τη ζύμη:

- 1+ ¼ φλυτζ. αλεύρι κοσκινισμένο
- ½ κουταλιά γλυκού αλάτι
- 1/3 φλυτζ. βούτυρο (ή μαργαρίνη) παγωμένο
- ¼ φλυτζ. παγωμένο νερό

Εκτέλεση

1. Βάλτε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα χαμηλό μπολ. Προσθέστε το παγωμένο βούτυρο και κόψτε το με τη βοήθεια δύο μαχαιριών μέχρι να ανακατευτεί με το μίγμα.
2. Ρίξτε το νερό κουταλιά-κουταλιά και ανακατέψτε με ένα πηρούνι, γρήγορα και ελαφριά, μέχρι που η ζύμη ίσα να στέκεται. Κάντε τη μπάλα και απλώστε στο σχήμα του σκεύους, στο οποίο θα ψήσετε την πίτα.
3. Τοποθετήστε τη προσεκτικά και κόψτε ο,τι περισσεύει. Μην την ψήσετε.

Για την γέμιση:

- 1 φλυτζ. πεκάν
- 2 φλυτζάνια καφέ ζάχαρη
- ¼ φλυτζανιού αλεύρι (μην το κοσκινίσετε)
- ½ κουταλιά γλυκού αλάτι
- 1 + ½ κουταλιά γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- ½ φλυτζ. γάλα
- 3 αυγά
- ½ λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη

Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175° C. Φτιάξτε τη ζύμη σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην την ψήσετε.
2. Τοποθετήστε τα πεκάν κυκλικά πάνω στη ζύμη. Αναμίξτε τη ζάχαρη, το αλεύρι και το αλάτι και στη συνέχεια το γάλα και τη βανίλια.
3. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα, ανακατεύοντας με συρμάτινο εργαλείο, και στο τέλος το βούτυρο,



σιγά-σιγά. Ρίξτε τη γέμιση πάνω από τα πεκάν.

4. Ψήστε την πίτα για μία ώρα και 15

λεπτά. Σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου - και σε μικρά κομμάτια. Καλή σας Απόλαυση!



Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Εφιάλτης στα menu με τα ceviche

Είμαι από τους ανθρώπους, οι οποίοι είναι υπέρ των νεωτερισμών, των πειραματισμών και της εισαγωγής ξένων συνταγών και τεχνικών στην κουζίνα μας.

Μου αρέσει να δοκιμάζω νέες προσεγγίσεις, νέες ιδέες, αλλά και κλασικές γεύσεις άλλων κουζινών.

Και, όπως όλοι βιώνετε τα πολλά τελευταία χρόνια, όλο και πιο συχνά έχουμε τη δυνατότητα να ερχόμαστε σε επαφή με όλα αυτά.

Από αυτό το σημείο, όμως, μέχρι να έχουμε αντικαταστήσει μεγάλο μέρος των ελληνικών πιάτων με ξένα, στα menu των εστιατορίων στη χώρα μας, η απόσταση είναι τεράστια.

Και το πρόβλημα - διότι, κατά τη γνώμη μου, περί προβλήματος πρόκειται - γίνεται ακόμα μεγαλύτερο, αν σκεφτεί κανείς ότι αυτό συμβαίνει και στα εστιατόρια και τις ταβέρνες των νησιών, της Αθήνας και συνολικά των νησιωτικών περιοχών.

Δείτε, για παράδειγμα, τι γίνεται με το - νομιστότατο και γευστικότατο κατά τα άλλα - πιάτο, που λέγεται ceviche:

Ο κακός χαμός.

Όπου και να πας, κάποιο ψάρι είναι φτιαγμένο με αυτό τον τρόπο.

Και το πρόβλημα είναι διπλό.

Διότι, δεν είναι μόνο ότι αυτό το πιάτο το συναντούμε στα menu συχνότερα και από τη χωριάτικη.

Είναι και ότι παρασκευάζεται, στη συντριπτική πλειονότητα των περιπτώσεων, και με υλικά, που δεν είναι ελληνικά.

Για παράδειγμα, ο Λευτέρης Λαζάρου φτιάχνει μεν ceviche στο Βαρούλκο, αλλά το κάνει με δράκαινα για ψάρι και περγαμόντο για φρούτο, στους χυμούς του οποίου ψήνεται η σάρκα του ψαριού.

Αυτό, όμως, αποτελεί εξαίρεση στον κανόνα.

Το άλλο πρόβλημα, που συναντά κανείς το καλοκαίρι κυρίως - αλλά όχι μόνο -, είναι η πλήρης αλλοίωση της ουσίας των ελληνικών πιάτων.



#NecNotice

Όπως μου έλεγε ο Πάνος, βρέθηκε το καλοκαίρι στην Σαντορίνη, και πήγε να φάει σε ένα από τα gourmet εστιατόρια εκεί. Ο chef προέρχεται από την αλλοδαπή, αλλά φημίζεται για τον σεβασμό, που πάντα ο ίδιος δείχνει στις παραδοσιακές γευστικές προσεγγίσεις κάθε τόπου. Είδε, λοιπόν, ο φίλος Πάνος στον κατάλογο, φάβα, που είναι από τα αγαπημένα του υλικά και πιάτα.

Σερβίρεται, κλασικά, με χταπόδι.

Το παρήγγειλε, αναμένοντας ανυπόμονα το πιάτο, και τη γεύση του, θεωρώντας ότι ο επικεφαλής στην κουζίνα θα το μαγείρευε παραδοσιακά, αλλά με μαεστρία, ώστε να το ανεβάσει επίπεδο.

Αντ' αυτού, στο τραπέζι προσγειώθηκε ένα πιάτο με το χταπόδι νερόβραστο - και όχι ψητό - και τη φάβα, σε μορφή σούπας, άνοστη, άοσμη, άγευστη.

 Το δεύτερο μεγάλο θέμα, γύρω από τα παραδοσιακά ελληνικά φαγητά, είναι το ότι είναι ελάχιστα έως μηδενικά τα εστιατόρια, τα οποία να σερβίρουν κλασική ελληνική κουζίνα, και να μην είναι απλές ταβέρνες (όπου και σε αυτές, σε λίγες τρώς εξαιρετικά, και στις περισσότερες έρχονται πιάτα, που το φαγητό κολυμπάει χωρίς λόγο στο λάδι, το οποίο, μάλιστα, είναι και κακής ποιότητας).

Γιατί, δηλαδή, να μην υπάρχουν εστιατόρια, τα οποία να σερβίρουν νόστιμο ελληνικό φαγάκι (στο μυαλό μου έρχονται πιάτα, όπως ιμάμ, μπριάμ, μουσακάς, σουτζουκάκια, γεμιστά, ντολμαδάκια και πάρα πολλά άλλα), σε ένα αξιοπρεπές και ζεστό περιβάλλον, όπου να μπορεί κάποιος να απολαύσει ένα γεύμα, είτε για business, είτε για pleasure; Και να μαθαίνουν και τα παιδιά μας ότι έξοδος για φαγητό είναι και για ελληνικό ποιοτικό μαγειρευτό φαγητό, και όχι μόνο για κρέας, ψάρι και πάστα.

#NecNotice

Ο Βλάσσης, στα Ιλίσια, είναι μια τέτοια περίπτωση, σε επίπεδο φαγητού. Οριακά και ατμόσφαιρας.

Καιρός, λοιπόν, είναι να δούμε τέτοιες επιχειρηματικές προσπάθειες, για την επιτυχία των οποίων είμαι κάτι παραπάνω από σίγουρος.

Όπως καιρός είναι να δούμε και στα μενι των εστιατορίων το σεβίτσε να αντικαθίσταται από ή να συνυπάρχει με μαρινάτα ψάρια αλά ελληνικά, η γαρίδα τεμπούρα από/με τηγανητό γαριδάκι και ο καπνιστός σολωμός από/με σκουμπρί και ρέγγα.

Ξαναλέω, όλα μου αρέσουν, αλλά εδώ είναι Ελλάδα.

Φορ γκαντ σέικ !



SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι
Τ. 210 3634061

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Γενικός Διευθυντής (εμπορική και επιχειρησιακή λειτουργία): **Γιάννης Παντελιάδης**

Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη** • Διευθυντής Πωλήσεων: **Άγγελος Στανωτάς** • Sales Coordinator: **Χριστίνα Σιδηροπούλου**

Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Project Manager: **Δέσποινα Βασιλοπούλου** • Executive Assistant: **Μαρία Σακελλαρίδη**

Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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