

SÖ POSH! #019

the trendletter



Orient Express Silenseas

Το ιστιοφόρο του μέλλοντος είναι φτιαγμένο
από τα υλικά του ονείρου

Linovatis

Το νέο οινικό στέκι
της Κηφισιάς

«Τώρα μπορώ και εγώ»

Ένα εκπαιδευτικό σχήμα
αφιερωμένο
στις γυναίκες από το
WSPC σε συνεργασία
με το Gérard Basset
Foundation

Comal

Ο σεφ Γιάννης Λουκάκος
φέρνει το Μεξικό
στο Χαλάνδρι

Φάκελος θέατρο

Έρχεται η εμβληματική
«Παρεξήγηση»
του Αλμπέρ Καμύ

#NecNotice

Δύο Έλληνες στην Ελβετία



Linovatis

Το νέο οινικό στέκι της Κηφισιάς

Στην Κηφισιά, σε μια όμορφη γειτονιά, που οι ντόπιοι την αποκαλούν Πλάκα, μακριά από το θορυβώδες κέντρο της πόλης, το Linovatis άνοιξε τις πόρτες του και δηλώνει πανέτοιμο να υποδεχτεί τους λάτρεις του κρασιού. Διαθέτει τη νοοτροπία ενός wine bistrot κι όχι ενός κλασικού εστιατορίου, με λίγα πιάτα, επιλεγμένα, ώστε να συνδυάζονται σωστά με τα κρασιά και να εντείνουν την απόλαυσή τους.

Εδώ, το μενού βασίζεται πολύ σε όστρακα, θαλασσινά και ψάρια, και διαφοροποιείται ανάλογα με την εποχικότητα των πρώτων υλών: αυτό σημαίνει ότι είναι μικρό και περιεκτικό, ενώ οι γευστικές προτάσεις αποτελούν το αποτέλεσμα πολλών δοκιμών, ώστε να είναι οι πιστοί συνοδοιπόροι των κρασιών. Οι ωμές παρασκευές κυριαρχούν - τι καλύτερο άλλωστε από μια σαμπάνια με φρέσκα όστρακα- ενώ έξυπνες ιδέες αποτελούν τα πιτάκια σκορπίνας, με σταμναγκάθι, λευκό και μαύρο ταραμά, αλλά και το μοσχαρίσιο sashimi με κυδώνια (όστρακα) μαριναρισμένα σε γλυκολέμονο, παρέα με σάλτσα μπίσκ και μαύρο ελληνικό χαβιάρι.

Η ατμόσφαιρα εντός είναι χαλαρή και η αγάπη στις μπουρμπουλήθρες έκδηλη: το Linovatis διαθέτει μία τεράστια γκάμα με σαμπάνιες και αφρώδη κρασιά. Αυτό σημαίνει ότι στη wine list θα βρείτε μεγάλη ποικιλία από ετικέτες σαμπάνιας, - αρκετές μάλιστα από αυτές είναι Grand Cru και Premier Cru - cremant, cava, prosecco, καθώς και ελληνικά αφρώδη. Φυσικά, υπάρχουν εξίσου πολλά ήσυχια κρασιά (χωρίς αφρισμό δηλαδή) από τον διεθνή και ελληνικό αμπελώνα, καθώς και ετικέτες, οι οποίες προέρχονται από αμπελώνες βιολογικής ή βιοδυναμικής γεωργίας κι έχουν δεχτεί ελάχιστες παρεμβάσεις κατά την οινοποίηση.

INFO
Linovatis Wine
Bistrot, Διομήδη
Κυριακού 15, Κηφισιά
Τηλ. 21 0801 7676,
E-mail: info@linovatis.gr

Η φιλοσοφία του Linovatis απέχει από τον ελιτισμό του κρασιού και απεχθάνεται τους περιορισμούς. Σε περίπτωση που βρεθείτε στην περιοχή το Σαββατοκύριακο, να ξέρετε ότι είναι ανοιχτά από το πρωί με ειδικό μενού για brunch, προσφέροντας τη δυνατότητα να απο-

λαύσει κανείς ένα ποτήρι κρασί μετά το περπάτημα ή τα ψώνια. Και αν αναρωτιέστε που οφείλει το όνομα του, ο ληνοβάτης στην αρχαία Ελλάδα ήταν αυτός που πατούσε τα σταφύλια στους ληνούς, τα μαρμάρινα, ξύλινα ή τσιμεντένια πατητήρια της εποχής.



«Τώρα μπορώ και εγώ»

Ένα εκπαιδευτικό σχήμα αφιερωμένο στις γυναίκες από το WSPC σε συνεργασία με το Gérard Basset Foundation

Το WSPC παρουσίασε το Εκπαιδευτικό Σχήμα Ανάπτυξης Δεξιοτήτων για τις μητέρες Μονογονεϊκής Οικογένειας «Γυναίκα 2023 – Τώρα μπορώ και εγώ», που θα διεξαχθεί σε συνεργασία με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation. Πρωταγωνίστριες αυτού του εκπαιδευτικού σχήματος - που περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο κρασί, τα αποστάγματα και το τρίπτυχο καφέ-τσάι-κακάο, θα είναι οι γυναίκες μονογονεϊκής οικογένειας, οι οποίες αναζητούν μία ευκαιρία επαγγελματικής κατάρτισης και καταξίωσης στον χώρο της Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού. Το WSPC, μέσω αυτής της δράσης, στοχεύει στην εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων σε 25 μητέρες μονογονεϊκών οικογενειών μέσα στο 2023.

Στη συνέντευξη Τύπου, που οργανώθηκε πριν λίγες ημέρες σχετικά με το θέμα, μεταξύ άλλων, ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης, MW -Προέδρου & Head of WSPC Education, δήλωσε: «Η συνεργασία μας με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation ανοίγει την πόρτα της δια βίου εκπαίδευσης σε μητέρες μονογονεϊκής οικογένειας, δίνοντάς τους την ευκαιρία να καταρτιστούν και να διεκδικήσουν επί ίσοις όροις θέσεις εργασίας, με τα κατάλληλα εκέγγυα, που προσφέρουν τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα. Το «Γυναίκα 2023 – Τώρα μπορώ και εγώ» είναι το πρώτο μεγάλο βήμα προς αυτή την κατεύθυνση και είμαστε σίγουροι πως, το 2023 μπορεί να γίνει 2024, 2025, κ.ο.κ., έχοντας ως γνώμονα την αλληλεγγύη και φυσικά, το όραμα του σπουδαίου, Gérard Basset. Για εμάς, αυτή η ενέργεια του ιδρύματος Gérard Basset είναι ένας σπόρος. Θα πρέπει και άλλες εταιρίες του εξωτερικού και πρωτίστως εταιρίες της ελληνικής αγοράς & κοινωνίας, να μιμηθούν αυτή τη δράση και να διαθέσουν πόρους για την καλλιέργεια και άλλων τέτοιων σπόρων, που θα στοχεύει στην αναβάθμιση της στελέχωσης - σε γνώσεις και δεξιότητες, για τους Έλληνες, τις Ελληνίδες και εντέλει τις ελληνικές επιχειρήσεις».

Τον λόγο, στη συνέχεια, πήρε ο Ian Harris, ο οποίος ανέφερε: «Το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation εξετάζει προσεκτικά όλες τις αιτήσεις επιδότησης, θέλοντας να διασφαλίσει τη συνέχεια του οράματος του Gérard Basset. Η επιλογή του WSPC, ανάμεσα σε δεκάδες εκπαιδευτικούς οργανισμούς, δεν έγινε τυχαία. Η συμπερίληψη και οι ευκαιρίες για



ΜΙΑ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΞΙΩΣΗΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ, ΤΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΓΥΝΑΙΚΑ.

Η γνώση και η πιστοποίηση του σύνθετου αυτού προγράμματος τους δίνει την ευκαιρία αναζήτησης και εύρεσης εργασίας, αλλά και τη δυνατότητα να αναλάβουν τον πλήρη έλεγχο της ζωής τους σε σχέση με την οικονομική τους δραστηριότητα, τη διασφάλιση των δικαιωμάτων τους στην εύρεση εργασίας, αλλά και στη χάραξη μίας νέας πορείας καθώς και στην οικοδόμηση επαγγελματικής καριέρας στην Ελλάδα ή/και στο εξωτερικό.



όλους, ανεξάρτητα από το φύλο, τη θρησκεία και το κοινωνικοοικονομικό τους status, αποτελούν τον πρωταρχικό στόχο των ενεργειών και των εκπαιδευτικών προγραμμάτων που χρηματοδοτούμε. Είμαστε σίγουροι πως, μέσω της συνεργασίας μας με το WSPC, ο χώρος της Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού θα επωφεληθεί σε μεγάλο βαθμό, καθώς απόφοιτοι με διεθνώς αναγνωρισμένες πιστοποιήσεις θα στελεχώσουν θέσεις εργασίας, βελτιώνοντας κατακόρυφα το προϊόν και τις παρεχόμενες υπηρεσίες».

Τα τρία εκπαιδευτικά προγράμματα (WSET Level 1 Award in Wines, WSET Level 1 Award in Spirits, BSA Barista Level

1 Plus), με διδάκτρα που ξεπερνούν τα €1.000 ανά συμμετέχουσα, επιδοτούνται εξολοκλήρου από το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation, στοχεύοντας στην πολυεπίπεδη εκπαιδευτική και επαγγελματική ενδυνάμωση των γυναικών - μητέρων, οι οποίες, συνήθως, δεν διαθέτουν το πλεόνασμα αυτό που χρειάζεται για την εκπαίδευσή τους. Η εν λόγω εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 41 ώρες (διδασκαλίας & εξετάσεων) και η επιτυχής ολοκλήρωσή της διασφαλίζει στην κάθε σπουδάστρια την απόκτηση τριών Πιστοποιήσεων με διεθνή αναγνώριση και κύρος.

Περισσότερες πληροφορίες και αιτήσεις στο: www.wspc.gr

Orient Express Silenseas

Το ιστιοφόρο του μέλλοντος είναι φτιαγμένο από τα υλικά του ονείρου

Επειτα από 140 χρόνια από την κυκλοφορία των πρώτων πολυτελών τρένων, ο θρύλος του Orient Express συνεχίζει με την αποκάλυψη του Orient Express Silenseas, του μεγαλύτερου ιστιοφόρου στον κόσμο. Το φιλόδοξο αυτό εγχείρημα αποτελεί επανάσταση στη ναυτική ιστορία πέρα από τα όρια του δυνατού. Αποτέλεσμα μιας μοναδικής συνεργασίας με γαλλικό "άρωμα" μεταξύ της Accor -ηγέτιδας δύναμης στον κλάδο της φιλοξενίας διεθνώς- και της Chantiers de l'Atlantique -παγκόσμιου ηγέτη στη ναυπηγική- αυτό το εξαιρετικό ιστιοφόρο σκάφος του μέλλοντος με εντυπωσιακούς εσωτερικούς χώρους, αναμένεται να ανοίξει πανιά το 2026.



κό τεχνολογικό σχεδιασμό, γνωστό ως "SolidSail": τρία άκαμπτα πανιά, επιφάνειας 1.500 μέτρων το καθένα, θα ανυψωθούν σε μια εξέδρα balestron, με τρεις ανακλινόμενους ιστούς, ύψους άνω των 100 μέτρων, ικανοί να εξασφαλίσουν έως και το 100% της πρόωσης σε κατάλληλες καιρικές συνθήκες. Αυτή η υβριδική φόρμουλα πρόωσης θα συνδυάζει την αιολική ενέργεια με έναν κινητήρα αιχμής, ο οποίος λειτουργεί με υδροποιημένο φυσικό αέριο (LNG), ενώ πρόκειται να χρησιμοποιεί πράσινο υδρογόνο (μόλις εγκριθεί η χρήση της τεχνολογίας για επιβατηγά υπερωκεάνια), λανσάροντας ένα νέο, πιο φιλικό προς το περιβάλλον όραμα για τα θαλάσσια ταξίδια.

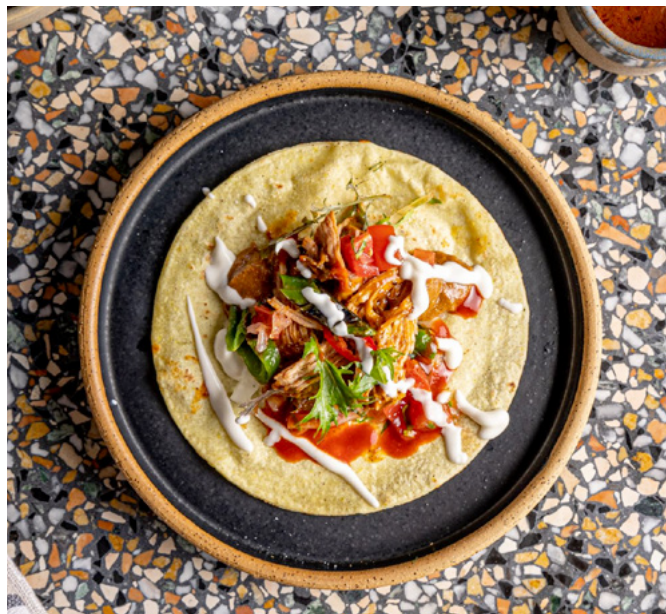
Πρόκειται για έναν θαλάσσιο θησαυρό μήκους 220 μέτρων, με χωρητικότητα 22.300 UMS, το Orient Express Silenseas θα διαθέτει 54 σουίτες έκτασης 70 τ.μ. κατά μέσο όρο, στις οποίες θα περιλαμβάνεται μια μνημειώδης Προεδρική Σουίτα 1.415 τ.μ. (συμπεριλαμβανομένης ιδιωτικής βεράντας 530 τ.μ.), δύο πισίνες και μια lap πισίνα, δύο εστιατόρια και ένα speakeasy bar. Το μοναδικό κρουαζιερόπλοιο θα αποτίσει φόρο τιμής στην "Τέχνη του Ταξιδιού à la Orient Express": την πεμπτούσια της πολυτέλειας, της απόλυτης άνεσης και των ονείρων. Η ανεπανάληπτη ταξιδιωτική εμπειρία στο Orient Express Silenseas θα περιλαμβάνει θεραπείες spa, συνεδρίες διαλογισμού και storovers για την ανακάλυψη πολιτιστικών θησαυρών, που θα επιτρέψουν στους επισκέπτες να αποσυνδεθούν πλήρως από την πραγματικότητα και να σταματήσουν τον χρόνο.

Για την ιστορία, το 1867, ο Georges Nagelmackers επιβίβαστηκε στα υπερατλαντικά πλοία, που συνέδεαν την Ευρώπη με την Αμερική, και ξεκίνησε ένα ταξίδι ανακάλυψης στις Ηνωμένες Πολιτείες. Γοητευμένος από το μεγαλείο των τεράστιων αυτών πλοίων, ο ιδρυτής των τρένων Orient Express εξερεύνησε τις πολυτελείς σουίτες των ταξιδιωτών, με την πλούσια και πληθωρική διακόσμησή τους και κομψές λεπτομέρειες δημιουργημένες με την τέχνη της μαρκετερί. Απόλαυσε την κοινωνική ζωή στα εστιατόρια και τη μοναδική ατμόσφαιρα των σαλονιών, των βιβλιοθηκών και των χώρων διασκέδασης. Αυτή η εμπειρία θαλάσσιου ταξιδιού θα ενέπνεε αργότερα, το 1883, το λανσάρισμα του θρυλικού πλέον τρένου του, του Orient Express.

Κεφαλαιοποιώντας την εμπειρία των ειδικών στην πλεύση, το Orient Express Silenseas θα πλέει με έναν επαναστατι-

«Με το Orient Express Silenseas ξεκινάμε ένα νέο κεφάλαιο στην ιστορία μας, μεταφέροντας την εμπειρία και την τελειότητα των πολυτελών ταξιδιών στις ομορφότερες θάλασσες του κόσμου. Αυτό το εξαιρετικό ιστιοφόρο, έχοντας τις ρίζες του στην ιστορία του Orient Express, θα προσφέρει απaráμιλλες υπηρεσίες και χώρους με κομψό σχεδιασμό, που θα θυμίζουν τη χρυσή εποχή των μυθικών κρουαζιέρων. Με επίκεντρο την καινοτομία, αυτό το υπερσύγχρονο πλοίο θα φέρει επανάσταση στον κόσμο της ναυτιλίας, με τις νέες τεχνολογίες να συναντούν τις σύγχρονες προκλήσεις βιωσιμότητας. Είναι ένα σκάφος σχεδιασμένο να κάνει τα όνειρα πραγματικότητα, ένα μοναδικό δείγμα ό,τι καλύτερου έχει να επιδείξει το γαλλικό savoir-faire», είπε ο Sébastien Bazin, Chairmain και CEO της Accor.

Παράλληλα, η Laurent Castaing, Managing Director της Chantiers de l'Atlantique, δήλωσε, "Με υπογεγραμμένη επιστολή πρόθεσης να παραγγείλει δύο πλοία, η Chantiers de l'Atlantique είναι ιδιαίτερα υπερήφανη που προαναγγέλει μια νέα εποχή στη ναυπηγική βιομηχανία με το Silenseas. Πρόκειται για ένα concept που γεννήθηκε στα γραφεία σχεδιασμού μας το 2018 και αποτελεί την επιτομή της τελειότητας στη ναυτική αρχιτεκτονική, στην κατασκευή εξελιγμένων σκαφών, καθώς και του σχεδιασμού πολυτελών χώρων. Επιπλέον, η εγκατάσταση τριών εξέδρων SolidSail, ενός επαναστατικού συστήματος αιολικής πρόωσης 1.500 τετραγωνικών μέτρων, για το οποίο έχουμε αναπτύξει και δοκιμάσει ένα πρωτότυπο, θα συμβάλει σημαντικά στην πρόωση του πλοίου. Σε συνδυασμό με ένα υβριδικό σύστημα πρόωσης, που λειτουργεί με υδροποιημένο φυσικό αέριο (LNG), το Silenseas θα γίνει το πλοίο αναφοράς σε όρους φιλικής προς το περιβάλλον λειτουργίας και σχεδιασμού".



Comal

Ο σεφ Γιάννης Λουκάκος φέρνει το Μεξικό στο Χαλάνδρι

Εκινώντας να ανηφορίσω προς Χαλάνδρι, σκεφτόμουν ότι, σε αυτή την πόλη, ενώ δηλώνουμε μια σαφή συμπάθεια στην αυθεντική μεξικάνικη κουζίνα, η εκδοχή που γνωρίζουμε δεν έχει σχέση με αυτή – τα περισσότερα εστιατόρια προσφέρουν πληθωρικά tex-mex πιάτα, δηλαδή γεύσεις με καταγωγή από το Τέξας των ΗΠΑ και μεξικάνικες επιρροές στις οποίες παίζει πολύ μεγάλο ρόλο η παρουσία του λιωμένου τυριού.

Επίσης, τα περισσότερα μεξικάνικα εστιατόρια στην Αθήνα έχουν σε κάποιο σημείο του χώρου τους οπωσδήποτε την Frida Kalo (σε πίνακα, σε πόστερ, σε τοιχογραφία ή ακόμη και σε μαξιλάρια) ως απαραίτητο (πλην βαρετό) πιστοποιητικό αυθεντικής σύνδεσης με τη χώρα της τεκίλας και του μεζκάλ. Φτάνοντας στο Comal -το καινούργιο bar-restaurant του σεφ Γιάννη Λουκάκου- που ήταν ο προορισμός μου εκείνο το βράδυ και διαπιστώνοντας ότι η λατρεμένη ζωγράφος δεν με «κοίταζε» από κανέναν τοίχο, καταλαβαίνετε φυσικά ότι ένιωσα μια ανακούφιση: η σάλα διατηρεί μια λατινοαμερικάνικη αύρα, αλλά κατορθώνει να ξεφύγει από τα διακοσμητικά κλισέ.

Ξεκίνησα το δείπνο μου επιλέγοντας από τον κατάλογο μια κλασική Paloma - βρίσκω άλλωστε πάντα άκρως αναζωογονητική τη φρεσκάδα της. Απολαμβάνοντας το κοκτέιλ μου, μελέτησα τη λίστα και διαπίστωσα πως ήταν προσεκτικά σχεδιασμένη, ώστε να ταιριάζει με τα πιάτα

του μενού. Διόλου, λοιπόν, δεν απόρησα, όταν έμαθα πως το στήσιμό της επιμελήθηκε η ομάδα του δημοφιλούς «The bar in front of the bar» της οδού Πετράκη.

Κατά τη διάρκεια του φαγητού, με εντυπωσίασε ο συνδυασμός των γεύσεων με την πολύ ισορροπημένη «Taco Margarita», με τη spicy προσωπικότητα, και με το umami κοκτέιλ «Pico de Gallo». Αν πάλι, είστε λάτρης του κρασιού, δεν θα μείνετε παραπονεμένοι, καθώς υπάρχουν μερικές επιλογές και για εσάς.

Στην κουζίνα του Comal βρίσκεται ο σεφ Νίκος Αναγνώστου, ο οποίος αποφεύγει επιτυχώς την παγίδα του φολκλόρ. Το νόστιμο γουακαμόλε είναι ένα από τα πιο αρμονικά που έχω δοκιμάσει τελευταία σε ένταση και οξύτητα, ενώ πήρα επίσης και chilaquiles, δηλαδή tortillitas με ελαφρώς καυτερή κόκκινη σάλτσα, κιμά, τυριά, pico de gallo, κόλιανδρο και mexican crema (η δική τους sour cream με γιαούρτι και λάιμ). Ενδιαφέρον είχαν το πρωτότυπο καλαμάρι καλαμάκι στη σχάρα, καλαμπόκι, pico de gallo, salsa jalapeno και φιστίκια (brochetas de calamar) και το pollo barbacoa, δηλαδή το σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο με guajillo adobo και μυρωδικά, mole αμύγδαλο και πιπεριές radron. Πριν το τέλος και σιγοτραγουδώντας επιτυχίες της pop του 1980, παρήγγειλα ένα comal negroni και έκλεισα τη βραδιά με το comfort επιδόρπιο crema elote, στο οποίο πρωταγωνιστούν οι τραγανές tortillitas, η κανέλα, η κρέμα καλαμποκιού και το παγωτό φιστίκι. Να πάτε.

INFO

Comal

Πλατεία Ελευθερωτών 8,

Χαλάνδρι,

τηλ: 211-75.08.216

Φάκελος θέατρο

Έρχεται η εμβληματική «Παρεξήγηση» του Αλμπέρ Καμύ

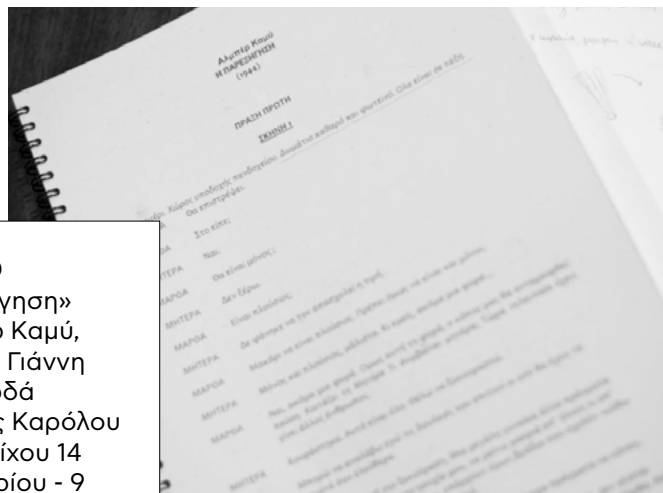
Ο Γιάννης Χουβαρδάς, μετά τους επιτυχημένους «Παλιούς καιρούς» του Πίντερ (Υπόγειο 2018-19), επιστρέφει στο Θέατρο Τέχνης με ένα έργο-μελέτη πάνω στη σύγκρουση του ανθρώπου με το μοιραίο και τις τραγικές συνέπειες ενός αθώου λάθους στην επικοινωνία: το εμβληματικό «Η Παρεξήγηση» του Αλμπέρ Καμύ, που ελάχιστα έχουμε δει στην ελληνική σκηνή. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους οι Μαριάννα Κάλμπαρη, Φλομαρία Παπαδάκη, Αναστάσης Ροϊλός, Πηνελόπη Τσιλίκα και Blaine L. Reininger.

Γραμμένο από τον κορυφαίο Γάλλο νομπελίστα συγγραφέα και φιλόσοφο, Αλμπέρ Καμύ, το 1944, στη διάρκεια της κατοχής της Γαλλίας από τις Γερμανικές δυνάμεις, το έργο είναι δομημένο κατά τους Αριστοτελικούς κανόνες της τραγωδίας και οι ρίζες της πλοκής του μπορούν να βρεθούν τόσο στην κλασική, όσο και στη Βιβλική παράδοση.

Ο γιος επιστρέφει μετά από 20 χρόνια οικειοθελούς εξορίας στην Αφρική στην πατρίδα του, κάπου στην κεντρική Ευρώπη, για να βρει ξανά τη μητέρα και την αδερφή του. Έρχεται με τη νεαρή γυναίκα του, αποφασίζοντας να μην ανακοινώσει εξ αρχής την πραγματική του ταυτότητα. Απόφαση μοιραία, γιατί οι δύο γυναίκες, που διατηρούν ένα μοναχικό πανδοχείο, ληστεύουν και δολοφονούν τους καλεσμένους τους, προσπαθώντας να επιβιώσουν, αλλά και με την ελπίδα να αφήσουν πίσω τον τόπο τους και να εγκατασταθούν κάπου «μπροστά στη θάλασσα», σε μια χώρα όπου «ο ήλιος καταβροχθίζει τα πάντα».

Ο ίδιος ο Καμύ αποδίδει την έμπνευσή του σε μια είδηση που δημοσιεύτηκε στην εφημερίδα «Ηχώ του Αλγερίου» το 1935. Βρίσκουμε ήδη στο μυθιστόρημά του «Ο Ξένος» τη νύξη σε αυτό το γεγονός: «Μεταξύ του αχυρένιου στρώματός μου και της σανίδας του κρεβατιού, είχα βρει ένα παλιό άρθρο από μια εφημερίδα... αφορούσε μια πραγματική είδηση... αλλά και τη βιβλική παραβολή του άσωτου γιου που τον σκότωσε η οικογένειά του.»

Το θέμα που αναδεικνύει το έργο είναι τόσο επίκαιρο σήμερα -την εποχή της διαθλασμένης επικοινωνίας και της παραμορφωμένης πληροφόρησης- όσο ποτέ: τα συναισθήματα του εγκλωβισμού και της απομόνωσης μέσα σε έναν απρόσωπο, ψηφιακό κόσμο, ο πόθος για μια



INFO

«Η παρεξήγηση»
του Αλμπέρ Καμύ,
Σκηνοθεσία Γιάννη
Χουβαρδά
Θέατρο Τέχνης Καρόλου
Κούν-Φρυνίχου 14
3 Φεβρουαρίου - 9
Απριλίου 2023
Ηλεκτρονική προπώληση:
www.viva.gr



αληθινή ζωή που βρίσκεται κάπου αλλού, η αποξένωση από τον ίδιο μας τον εαυτό, το παράλογο της ανθρώπινης ύπαρξης μέσα σ' ένα αδιάφορο σύμπαν, η αδυναμία επικοινωνίας ανάμεσα στους πιο κοντινούς μεταξύ τους ανθρώπους -τα μέλη μιας οικογένειας- που φτάνει εδώ, στην απόλυτα τραγική της συνέπεια, τον θάνατο.

Ο Γιάννης Χουβαρδάς, υπό τους ήχους της μουσικής, που ερμηνεύει ζωντανά επί σκηνής ο Blaine L. Reininger, χτίζει μια άκρως μυστηριώδη, μεταφυσική σχεδόν ατμόσφαιρα, με βασικό άξονα τη σαρκαστική ατάκα της κόρης προς τη σύζυγο του γιου: «Αν θέλετε να ξέρετε, υπήρξε κάποια παρεξήγηση. Όσο άμαθη κι αν είστε στη ζωή, αντιλαμβάνεστε ότι αυτά συμβαίνουν».



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

Γιάννης Φαρσάρης, Σουσάμι Άνοιξε, Εκδόσεις Έσοπτρον

Ο Γιάννης Φαρσάρης είναι ένας από τους πιο δημιουργικούς και γενναιόδωρους ανθρώπους που έχω γνωρίσει. Με δική του πρωτοβουλία, δημιούργησε το 2010 την Ανοικτή Βιβλιοθήκη, ένα αποθετήριο με χιλιάδες ελληνικά ψηφιακά και ηχητικά βιβλία, που διανέμονται ελεύθερα και νόμιμα στο διαδίκτυο, ενώ, παράλληλα, προωθεί την ψηφιακή λογοτεχνία, εκδίδοντας καινοτόμα e-books με ελεύθερη διανομή. Αυτός ο γενναιόδωρος άνθρωπος, λοιπόν, αποφάσισε να μοιραστεί στο νέο του βιβλίο τριάντα τρόπους που θα βοηθήσουν τους αναγνώστες να απελευθερώσουν τη δημιουργικότητά τους στην ψηφιακή εποχή.

Το βιβλίο

Αν και το «Σουσάμι Άνοιξε», που κυκλοφόρησε τον Νοέμβριο του περασμένου έτους από τις εκδόσεις Έσοπτρον, θα μπορούσε να ενταχθεί στην κατηγορία βιβλίων προσωπικής βελτίωσης, δεν περιέχει συμβουλές, λύσεις και συνταγές επιτυχίας, εκτός, ίσως, από μία: «Πάρε την καλύτερή σου ιδέα, πρόσθεσε ελευθερία και ανακάτεψε», όπως προτρέπει ο συγγραφέας. Το «Σουσάμι Άνοιξε», που παραπέμπει στη μαγική φράση που άνοιγε τη σπηλιά με τους μαγικούς θησαυρούς στο παραμύθι «Ο Αλή Μπαμπά και οι σαράντα κλέφτες», προσφέρει έξυπνους και εφαρμόσιμους τρόπους που θα ανοίξουν την πόρτα στις δικές μας ιδέες, για να γεννήσουν νέες ιδέες στην ψηφιακή εποχή, η οποία, είναι αλήθεια, ότι προσφέρει πρωτόγνωρες δυνατότητες. «Η δημιουργικότητα ξεκινά από μέσα σου, περνάει από το διαδίκτυο, αναμιγνύεται με την ευφυΐα άλλων ανθρώπων και καταλήγει ξανά σε εσένα», γράφει ο συγγραφέας, εκκινώντας από την παραδοχή ότι όλοι οι άνθρωποι είναι δημιουργικοί, αλλά, για διάφορους λόγους, η δημιουργικότητα κάπου στην πορεία χάνεται. Το βιβλίο χωρίζεται σε τριάντα κεφάλαια, όσοι και οι τρόποι απελευθέρωσης της δημιουργικότητας που προτείνει ο συγγραφέας. Κάθε κεφάλαιο συνοδεύεται από όμορφα σχέδια και σημαντικές ιστορικές και άλλες πληροφορίες που εμπλουτίζουν το περιεχόμενο. Γραμμένο με χιούμορ και στρωτή γλώσσα, το βιβλίο του



INFO

Τίτλος: **Σουσάμι Άνοιξε**
Συγγραφέας: **Γιάννης Φαρσάρης**
Εκδόσεις: **Έσοπτρον**
Σελίδες: **272**

Γιάννη Φαρσάρη «ξεκλειδώνει» τις δυνατότητες που ανοίγει η ψηφιακή εποχή σε έναν νέο τρόπο σκέψης και δημιουργικότητας, σε έναν νέο κόσμο που, μόλις πρόσφατα, άρχισε να ανατέλλει.

Ο συγγραφέας

Ο Γιάννης Φαρσάρης σπούδασε Επιστήμη Υπολογιστών στο Πανεπιστήμιο Κρήτης και Εκπαίδευση Ενηλίκων στο Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο. Ασχολείται με τους υπολογιστές σχεδόν τριάντα πέντε χρόνια και είκοσι χρόνια γράφει ιστορίες. Έχει δημιουργήσει την Ανοικτή Βιβλιοθήκη και συμμετέχει στην εκδοτική ομάδα του λογοτεχνικού περιοδικού, Fractal. Ζει στο Ηράκλειο της Κρήτης και εργάζεται ως καθηγητής Πληροφορικής. Περισσότερα για τον συγγραφέα και το έργο του στο www.opensesame.gr



«Δεν έχει νόημα σήμερα να κυνηγήσεις να μπεις στο σύστημα. Γίνε διαφορετικός, γίνε άτακτος, μην ακολουθήσεις τις πεπατημένες μεθόδους. Φτιάξε ανορθόδοξες δημιουργίες, μακριά από μόδα, επιρροές, διθυράμβους και χειροκροτήματα. Άνοιξε νέα μονοπάτια στη δύσβατη ζούγκλα, μακριά από τα ξέφωτα της δημοσιότητας. Να είσαι βέβαιος ότι θα έρθουν να σε βρουν εκεί που είσαι. Μα και τότε να φύγεις, μην μείνεις να γιορτάσεις την πρωτοπορία σου. [...] Πάντα να φεύγεις για νέα μονοπάτια και άφησέ τους να σε ακολουθούν, χωρίς να σε προφταίνουν. Φτιάξε στον τομέα σου αυτό που δεν έχει σκεφτεί έως τώρα κανείς και, όταν αρχίσουν να το κάνουν κι άλλοι, άλλαξε θέση και ξεκίνα να πειραματίζεσαι πάλι με κάτι καινούργιο».

[Αποσπάσματα από το βιβλίο]





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

Τα τυροπιτάκια στην πιο υγιεινή εκδοχή τους

Αγαπημένο σνακ τα τυροπιτάκια. Με τυριά χαμηλών λιπαρών και γιαούρτι κάνουμε τυροπιτάκια με χαμηλά λιπαρά που δεν υστερούν καθόλου σε γεύση. Τι καλύτερο για το κολατσιό των παιδιών στο σχολείο; Ή για σνακ στο γραφείο; Και το κυριότερο γίνονται πανεύκολα!

Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (φαρίνα)
- 400 γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2%
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 2 αβγά
- 400 γρ. λευκό τυρί με 12% ή φέτα
- 100 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί με χαμηλά λιπαρά (χρησιμοποίησαμε με 17%)
- Πιπέρι
- Λίγο αλάτι, αν χρειάζεται (ανάλογα πόσο αλμυρά είναι τα τυριά μας)

Εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε ελαφρά τα αβγά. Προσθέτουμε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (φαρίνα), το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, την φέτα θρυμματισμένη, το τριμμένο τυρί, το αλάτι και το πιπέρι. Ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια ομοιογενής ζύμη.
2. Βάζουμε τη ζύμη για 30' στο ψυγείο.
3. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα. Σε 2 λαμαρίνες του φούρνου απλώνουμε αντικολλητικό χαρτί. Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και πλάθουμε 40 μπαλάκια που τα τοποθετούμε στις λαμαρίνες μας.
4. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς Κελσίου, στον αέρα, 20'-25', μέχρι να πάρουν χρώμα και να ροδοκοκκινίσουν.



INFO

Serving Size: **1 μερίδα**
Calories: **85**



Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Δύο Έλληνες στην Ελβετία

Επιστρέφοντας χθες από το Παγκόσμιο Οικονομικό Φόρουμ του Νταβός - όπου η γευστική εμπειρία ήταν μέτρια έως άκρως απογοητευτική, όπως πάντα για μένα στην Ελβετία, σε όλες τις πόλεις -, και κατευθυνόμενοι προς το αεροδρόμιο της Ζυρίχης, σταματήσαμε στην πόλη για μια μικρή βόλτα και ένα ελαφρύ γεύμα.

Οι προσδοκίες μου ήταν κάτι περισσότερο από χαμηλές, δεδομένων των όσων έχω γευτεί κάθε φορά, που επισκέπτομαι τη συγκεκριμένη χώρα.

Ο χρόνος, που είχαμε στη διάθεση μας, δεν επέτρεπε ενδελεχή έρευνα για το πού θα φάμε, οπότε και πήρα την πρωτοβουλία να πάμε σε ένα κλασικό, βαρύ ελβετικό all day σημείο.

#NecNotice

Την ώρα, που ετοιμαζόμασταν να μπούμε, διακρίνουμε στο βάθος ενός πεζοδρόμου ένα elegant bistrot.

“Μήπως να πάμε σε αυτό καλύτερα;”, έπρεσε η ιδέα.

Και άπαντες συμφωνήσαμε.





Είναι ένα μικρό, καλαίσθητο και minimal μέρος, με ένα μεγάλο κεντρικό τραπέζι στη μέση, κάτι σαν μοναστηριακό.

Μπαίνουμε μέσα, μας υποδέχεται ο maitre, του λέω στα αγγλικά ότι είμαστε επτά άτομα, μου απαντά, προτείνοντάς μου το συγκεκριμένο τραπέζι και με ρωτάει:

"Are you Greek ?".

Ναι.

Κι εγώ !

Από την προφορά το κατάλαβες;

Ναι.

Ο Χρήστος, λοιπόν, τρέχει το συγκεκριμένο μαγαζί εδώ και ενάμιση χρόνο, οπότε και αυτό άλλαξε χέρια και ανακαινίστηκε.

Είναι από τα Σύβota, αλλά εργάζεται πάνω από δύο δεκαετίες στο εξωτερικό, έχοντας περάσει στην Αθήνα από εστιατόρια, όπως το Βαρούλκο.

Επί δεκατέσσερα χρόνια, ήταν στην Βιέννη, στο Plachoutas.

Του είπε για το πόσο μου άρεσε η πόλη (σας θυμίζω το άρθρο μου στο προηγούμενο τεύχος).

Μου απαντά:

Μα, είναι από τις ωραιότερες πόλεις και με πολύ ωραίο και καλό κόσμο. Καμία σχέση με τους Ελβετούς.

Συμφώνησα απολύτως και, αφού παραγγείλαμε, αρχίσαμε να συζητάμε για το πόσο λείπουν από την αγορά οι μάγειρες και πόσο περιορισμένων δυνατοτήτων είναι οι νέοι chef, πόσο δύσκολο και χωρίς προσλαμβάνουσες κοινό είναι οι Ελβετοί, αλλά και πώς μπορεί η Ελλάδα

να ανεβάσει παραπάνω το επίπεδο του φαγητού που παράγει, αλλά και σερβίρει.

Εν μέσω δύο τριών ιστοριών, ήρθε και το φαγητό και επέστρεψα στο τραπέζι μου.

Είχα παραγγείλει μία σαλάτα nicoise και ένα μοσχαρίσιο tartare.

Η σαλάτα ήρθε φρεσκότατη, με σωστές δόσεις ελαιόλαδου και βαλσαμικού ξυδιού, και με σωστής ποιότητας τόνο - από κονσέρβα μεν, αλλά όχι φτηνός δε.

Το tartare, παρά το γεγονός ότι σε αυτές τις χώρες δεν έρχεται σε μικρά κομμάτια, αλλά πολτοποιημένο, ήταν φρεσκότατο και άψογα φτιαγμένο, με όλα τα υλικά να ισορροπούν και να αναδεικνύονται.

"Συγχαρητήρια", του είπα. "Μπορεί να παρήγγειλα δύο συνηθισμένα πιάτα, ειδικά για τη συγκεκριμένη χώρα, αλλά ήταν και τα δύο γευστικότερα".

-Ξέρεις, ο μάγειρας είναι Έλληνας. Τον επέλεξα και τον έφερα από την Ελλάδα, διότι - πάνω απ'

όλα - είναι μάγειρας. Και τώρα πειραματιζόμαστε για το τι άλλο μπορούμε να προσθέσουμε στο menu, ώστε να έχει ακόμα πιο γευστικές πινελιές.

Μα, ακριβώς για αυτό συμβαίνουν όλα αυτά. Διότι ο Χρήστος επέλεξε μάγειρα για την κουζίνα και όχι chef, και επειδή ένας μάγειρας ξέρει να δουλεύει τις απλές συνταγές και υλικά.

Ανανεώσαμε το ραντεβού μας με τον Χρήστο, στην Αθήνα, όταν και θα κατέβει τον επόμενο μήνα.

Το σίγουρο είναι πως - για πρώτη φορά σε αυτή τη χώρα - ευχαριστήθηκα το φαγητό μου.

Και αυτό το οφείλω σε δύο Έλληνες.

#NecNotice

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**

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