

Culture

Διψάει τις Νύχτες: Ένα υπερβατικό θέαμα μόνο για 3 παραστάσεις



World
of
mouth

Gourmet

Ποιο είναι το καλύτερο εστιατόριο της Ασίας για το 2026;

Gourmet

Πασχαλινά κουλουράκια: Πού ξεφουρνίζουν τα καλύτερα;

#NecNotice

Περί σωτηρίας της ψυχής



Gourmet Πασχαλινά κουλουράκια: Πού ξεφουρνίζουν τα καλύτερα;

Τα **πασχαλινά κουλουράκια** αποτελούν ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα στοιχεία της ελληνικής **πασχαλινής παράδοσης**, με έντονη παρουσία τόσο στην οικιακή κουζίνα όσο και στα σύγχρονα **ζαχαροπλαστεία** και **αρτοποιεία** της Αθήνας. Στην πόλη, διαφορετικοί φούρνοι και δημιουργοί προτείνουν τις δικές τους εκδοχές, διατηρώντας τον πυρήνα της παράδοσης αλλά και προσαρμόζοντάς τον σε σύγχρονες γευστικές αναζητήσεις. Στον φούρνο του **Ρεμούνδου** στην **Κυψέλη**, τα **σμουρναίικα κουλουράκια** ξεχωρίζουν για την έντονη παρουσία βανίλιας και το άρωμα βουτύρου, με υφή τριφτή που αναδεικνύει την τεχνική της ζύμης. Στον **Πειραιά**, τα κουλουράκια της **Rita's Cookies** πλάθονται σε μικρές πλεξούδες, με βουτυρένιο χαρακτήρα και αρωματικές νότες πορτοκαλιού, ενώ προσφέρονται και νηστίσιμες εκδοχές με μαχλέπι. Αντίστοιχα, στον πολιτικό φούρνο **Σταυρόπουλου** στα **Εξάρχεια**, η ποικιλία εκφράζεται μέσα από διαφορετικά σχήματα και υφές, με ιδιαίτερη έμφαση στα αφράτα και τριφτά κουλουράκια που πασπαλίζονται με ζάχαρη. Κάντε μια στάση επίσης στον **Δαρεμά** στο Μαρκόπουλο, που είναι γνωστός για τα χειροποίητα σμουρναίικα κουλουράκια, στον συνοικιακό φούρνο **Ρίζος Βασίλειος και Θωμάς** στους Αμπελοκήπους με τη μεγάλη ποικιλία, καθώς και στο ιστορικό **Athenée** στο Ηράκλειο για την κλασική εκδοχή. Στην ίδια λίστα περιλαμβάνονται επίσης η **Στάνη** στην Ομόνοια, ο φούρνος **Βυζάντιον** στην Αγίου Μελετίου, ο **Τάκης** στο Κουκάκι, οι **Ασημακόπουλοι** στα Εξάρχεια και ο φούρνος **Λυκαβηττός** στο Κολωνάκι, που όλοι δίνουν έμφαση στην **ποιότητα των υλικών**, στο **βούτυρο**, στην



World of mouth

τεχνική ζύμης και στα παραδοσιακά **αρώματα**. Το πλήθος των επιλογών αποτυπώνει τη μεγάλη γκάμα εκδοχών που χαρακτηρίζει τα πασχαλινά κουλούρια. Αν επιχειρήσεις να τα κάνεις στο σπίτι πάντως και όχι να τα αγοράσεις, αυτό που πρέπει να ξέρεις είναι πως η βάση της συνταγής παραμένει κοινή: **βούτυρο**, **ζάχαρη**, **αυγά** και **αλεύρι**, ενώ τα αρώματα προέρχονται κυρίως από πορτοκάλι, βανίλια ή μαστίχα. Ανάλογα με την τεχνική, τα κουλουράκια μπορεί να είναι είτε πιο αφράτα είτε πιο τραγανά, με την αμμωνία, τη σόδα ή το μπέικιν πάουντερ να επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα. Στην πράξη, τα **κουλουράκια του Πάσχα** λειτουργούν ως φορέας μνήμης και τεχνικής, με το πλάσιμο να αποτελεί αναπόσπαστο μέρος μιας νοσταλγικής διαδικασίας κάθε χρόνο.





Travel

To One&Only

Κέα Island επιστρέφει για τη σεζόν 2026

Το **One&Only Κέα Island** υποδέχεται τη θερινή σεζόν του **2026** από την **1η Μαΐου**, εγκαινιάζοντας το **τρίτο καλοκαίρι λειτουργίας** του και παρουσιάζοντας νέες προτάσεις διαμονής και εμπλουτισμένες εμπειρίες φιλοξενίας. Σε απόσταση περίπου 45 λεπτών από την **Αθήνα** με ταχύπλοο, η **Κέα** συνεχίζει να λειτουργεί ως ένας προορισμός που συνδυάζει την εύκολη πρόσβαση με την αίσθηση απομόνωσης, μακριά από τη μαζικότητα άλλων κυκλαδίτικων νησιών. Στο επίκεντρο της φετινής σεζόν βρίσκονται οι νέες **Grand Seafront Villas**, διαθέσιμες σε εκδοχές τριών και τεσσάρων υπνοδωματίων, σχεδιασμένες για να φιλοξενούν **οικογένειες** και **παρέες**. Οι διώροφες αυτές κατοικίες οργανώνονται με έμφαση στην ιδιωτικότητα και τη λειτουργικότητα, με κάθε υπνοδωμάτιο να διαθέτει ιδιωτικό μπάνιο και εξωτερικό χώρο. Οι μεγάλες επιφάνειες ανοίγματος προς το τοπίο, οι διαδοχικές βεράντες και η **ιδιωτική infinity πισίνα** διαμορφώνουν ένα περιβάλλον που αξιοποιεί πλήρως τη θέα στο **Αιγαίο**. Η έννοια της **ευεξίας** παραμένει κεντρική στη φιλοσοφία του resort.



Το **One&Only Spa** αναπτύσσεται σε τρία επίπεδα και φιλοξενεί θεραπείες που έχουν σχεδιαστεί σε συνεργασία με τη **Subtle Energies**, ενώ το πρόγραμμα περιλαμβάνει meditation sessions, υδροθεραπείες και εξατομικευμένες πρακτικές. Καθ' όλη τη διάρκεια της σεζόν, **διεθνείς practitioners** παρουσιάζουν **εξειδικευμένα retreats** και μεθόδους όπως **mindful movement** και ενεργειακές θεραπείες. Παράλληλα, το resort επενδύει στις **αυθεντικές εμπειρίες** του προορισμού, με δραστηριότητες που συνδέονται άμεσα με το νησί: πεζοπορίες στην **Αρχαία Καρθαία** με τη συνοδεία αρχαιολόγου, θαλάσσιες εξορμήσεις, αλλά και το πρόγραμμα **"Shop, Cook & Seat"**, που συνδυάζει την τοπική παραγωγή με τη μαγειρική πρακτική. Στην **Ιουλίδα**, οι επισκέπτες έχουν πρόσβαση σε εργαστήρια και χώρους τοπικών δημιουργιών, καθώς και στο **Fassianos Atelier**. Το καλοκαιρινό πρόγραμμα συμπληρώνεται από μουσικές βραδιές, θεματικά δείπνα και εκδηλώσεις γύρω από τη **γαστρονομία**, διαμορφώνοντας ένα πλαίσιο διαμονής που ισορροπεί ανάμεσα στην ιδιωτικότητα και τη σύνδεση με τον τόπο.

World
of
mouth

Gourmet

Την Κυριακή του Πάσχα, η Κρήτη γιορτάζει στο ARK

Την Κυριακή του Πάσχα, 12 Απριλίου, το εστιατόριο Ark στα Asteria Glyfada διαμορφώνει ένα γιορτινό πλαίσιο που συνδέει την αθηναϊκή ριβιέρα με την **κρητική κουζίνα**, προτείνοντας ένα θεματικό **πασχαλινό μενού** αφιερωμένο στη γαστρονομική παράδοση της Μεγαλονήσου. Ο executive chef Γιάννης Μπαξεβάνης συνεργάζεται με τη chef Μυρσίνη Λαμπράκη και συνοπογράφουν μια πρόταση που αντλεί έμπνευση από την **παράδοση**, τις **τοπικές συνταγές** και την πρώτη ύλη της Κρήτης. Το μενού αναπτύσσεται γύρω από γνώριμες γεύσεις, αποδομένες μέσα από μια σύγχρονη **γαστρονομική προσέγγιση**, διατηρώντας σαφή αναφορά στην αυθεντικότητα. Στις επιλογές περιλαμβάνονται πιάτα όπως μελιτζανοσαλάτα με κρίθινο παξιμάδι και αλλαντικό μόσχου, γιαχνερά με λαγουδοπαξιμάδα, λουκάνικα μαγειρίτσας, καθώς και κοντοσουβλι κοτόπουλο με μυρωδικά και αντικριστό



αρνί. Η σύνθεση του μενού λειτουργεί ως μια συνολική ανάδειξη της **κρητικής γαστρονομίας**, με έμφαση στα υλικά, στις τεχνικές και στη σύνδεση με τον τόπο. Η εμπειρία πλαισιώνεται από **ζωντανή μουσική**, με κρητική λύρα και λαούτο να συνοδεύουν το γεύμα, ενισχύοντας τη σύνδεση με την **παραδοσιακή μουσική** και τη γιορτινή ατμόσφαιρα της ημέρας. Το πασχαλινό τραπέζι ξεκινά από τις 13:00, με κρατήσεις να πραγματοποιούνται μέσω της ιστοσελίδας του εστιατορίου.





Culture

Διψάει τις Νύχτες: Ένα υπερβατικό θέαμα μόνο για 3 παραστάσεις

Tο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά παρουσιάζει το νέο έργο του Ηλία Μαγκλίνη «Διψάει τις Νύχτες», μια **θεατρική παράσταση** που τοποθετείται στα όρια μεταξύ **ερμηνείας, σκηνικής δράσης** και **νυχτερινής περφόρμανς**, με τον Όμηρο Πουλάκη να υπογράφει τη σκηνοθεσία και τη σόλο παρουσία επί σκηνής. Η παράσταση κάνει πρεμιέρα στις 5 Απριλίου και παρουσιάζεται για περιορισμένο αριθμό εμφανίσεων, με επαναλήψεις στις 3 Μαΐου και 7 Ιουνίου, διαμορφώνοντας ένα ιδιαίτερο θεατρικό γεγονός με συγκεκριμένη χρονική ταυτότητα. Η δράση ξεκινά στις 22:30 από τον εξωτερικό χώρο του θεάτρου και εξελίσσεται έως την Κεντρική Σκηνή, δημιουργώντας μια εμπειρία που ενσωματώνει τη **διαδρομή**, τη **μετακίνηση** και τη **σκηνική μετάβαση** ως βασικά στοιχεία της αφήγησης. Στο κέντρο του έργου βρίσκεται μια σκοτεινή μορφή, ένας **βρικόλακας** που κινείται διαχρονικά, εγκλωβισμένος ανάμεσα στη **ζωή** και τη **μη ζωή**. Το κείμενο εξερευνά έννοιες όπως ο **έρωτας**, η **μνήμη**, το **τραύμα** και η **αθανασία**, προτείνοντας μια υπαρξιακή ανάγνωση της ανθρώπινης κατάστασης μέσα από ένα



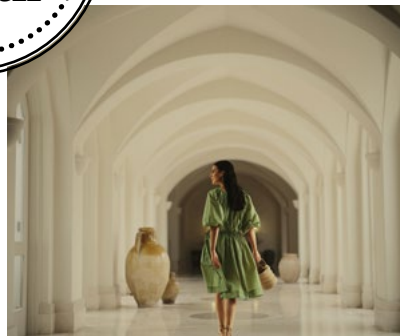
μυθοπλαστικό πλαίσιο. Η δραματουργία αναπτύσσεται ως μια εσωτερική διαδρομή, όπου η επιθυμία για υπέρβαση συγκρούεται με τα όρια της ύπαρξης. Η **σκηνοθεσία** και η **ερμηνεία** του Όμηρου Πουλάκη συγκροτούν έναν ενιαίο πυρήνα, ενώ η μουσική ανασύνθεση του Δημήτρη Μπαρούτα και η συμβολή της ομάδας δημιουργών ενισχύουν τη συνολική ατμόσφαιρα της παράστασης. Η διάρκεια των 60 λεπτών υποστηρίζει μια συμπαγή και εστιασμένη σκηνική πρόταση, με έμφαση στη **σωματικότητα**, τον **λόγο** και την **ένταση** της παρουσίας. Το «Διψάει τις Νύχτες» εντάσσεται σε μια σύγχρονη θεατρική κατεύθυνση που διερευνά τα όρια του **σύγχρονου θεάτρου**, αξιοποιώντας στοιχεία **performance, δραματουργίας** και **ατμόσφαιρας**, και προτείνοντας μια εμπειρία που εξελίσσεται πέρα από τη συμβατική σκηνική αφήγηση.

World
of
mouth

Travel

Anassa: Ανακαίνιση στο ξενοδοχείο της Thanos Hotels & Resorts στην Κύπρο

Tο **Anassa**, η ναυαρχίδα του ομίλου **Thanos Hotels & Resorts** και μέλος των **Leading Hotels of the World**, περνά σε μια νέα φάση εξέλιξης μέσα από μια εκτεταμένη ανακαίνιση που ήδη ξεπερνά τα 10 εκατ. ευρώ, επαναπροσδιορίζοντας τη θέση του ως κορυφαίο παραθαλάσσιο θέρετρο της **Κύπρου**. Από το **1998** έως σήμερα, το resort διατηρεί σταθερή σχέση με το κοινό του, επενδύοντας σε μια φιλοσοφία που συνδέει τη μεσογειακή αρχιτεκτονική με το φυσικό τοπίο της **Χερσονήσου Ακάμα**. Η πρώτη φάση της ανακαίνισης, που παρουσιάστηκε τον **Μάρτιο** του **2026**, επικεντρώνεται στον πλήρη **επανασχεδιασμό 76 χώρων φιλοξενίας**, από junior σουίτες και άνω, καθώς και των λευκών βιλών. Σε συνεργασία με το διεθνές γραφείο **Yabu Pushelberg**, το πρότζεκτ μια πιο



σύγχρονη αισθητική, με φυσικές υφές, απαλές αποχρώσεις και υλικά που αντανακλούν το φως του τοπίου. Παράλληλα, ανακαινίζονται πλήρως τα μπάνια, ενώ η κεντρική βεράντα αποκτά νέα διαμόρφωση με

έμφαση στην άνεση και τη θέα προς την ακτογραμμή. Στο πεδίο της **γαστρονομίας**, το Anassa παρουσιάζει το **Grill at Amphora**, ένα νέο à la carte concept που εστιάζει στην πρώτη ύλη, με **ψάρια** ελεύθερης αλιείας, επιλεγμένα **κρέατα** και **εποχικά προϊόντα**. Την ίδια στιγμή, διατηρείται η ταυτότητα των επιμέρους εστιατορίων: το **Helios** κινείται στη γαλλο-μεσογειακή fine dining κατεύθυνση, το **Basiliko** συνδυάζει ασιατικές και μεσογειακές αναφορές και το **Pelagos** παραμένει συνδεδεμένο με την κυπριακή κουζίνα. Υπό την καθοδήγηση της οικογένειας Μιχαηλίδη, με παρουσία άνω των 50 ετών στον κλάδο, το resort συνεχίζει να επενδύει σε μια προσέγγιση που βασίζεται στην **αυθεντικότητα**, την **εποχικότητα** και τη **μεσογειακή ευεξία**.



Culture

Το Εθνικό Θέατρο υποδέχεται τον Απρίλιο

Το **Εθνικό Θέατρο** υποδέχεται τον **Απρίλιο** με ένα ανανεωμένο **καλλιτεχνικό πρόγραμμα**, που αναπτύσσεται γύρω από τη δυναμική της **γλώσσας** και τις πολλαπλές μορφές έκφρασής της, συνδυάζοντας νέες παραγωγές, επιστροφές εμβληματικών έργων και δράσεις ανοιχτές στο κοινό. Στη **Νέα Σκηνή «Νίκος Κούρκουλος»** κάνει πρεμιέρα η **«Κουκλίτσα»**, μια παράσταση βασισμένη στο «Ένα κουκλόσπιτο» του **Ίψεν**, που εστιάζει στην έννοια της **ελευθερίας** και της προσωπικής αφύπνισης (από 16 Απριλίου). Στην **Πειραματική Σκηνή** στο Δίπυλον παρουσιάζεται το **«ΑΜΦΙ (Άπειρες Μικρές Φαινικές Ιδέες)»**, ένα συνειρμικό έργο για οκτώ φωνές και μουσικά όργανα, που εξερευνά την **αμφισβήτηση** μέσα στον χρόνο (από 3 Απριλίου). Παράλληλα, η εμβληματική παράσταση **«KONTAKTHOF»** της Pina Bausch επιστρέφει στην **Κεντρική Σκηνή** για περιορισμένο αριθμό παραστάσεων (17 Απριλίου – 3 Μαΐου), επαναφέροντας στο προσκήνιο τη σύνδεση του θεάτρου με τον σύγχρονο **χορό** και τη σκηνική **σωματικότητα**. Την ίδια στιγμή, ολοκληρώνεται ο κύκλος επιτυχημένων παραγωγών, όπως η **«ΚΑΡΥΑ-ΤΙΔΑ!»** στο **Θέατρο Κάππα** και οι **«Περιπέτειες της Αλίκης στη Χώρα των Θαυμάτων»** στο **Ολύμπια – Δημοτικό Μουσικό Θέατρο «Μαρία Κάλλας»**,



που απευθύνονται σε διαφορετικές ηλικιακές ομάδες και ενισχύουν τη **θεατρική εμπειρία** της πόλης. Ιδιαίτερη θέση στο πρόγραμμα κατέχουν οι **εκπαιδευτικές δράσεις** και οι ανοιχτές διαδικασίες δημιουργίας, όπως η **Διαρκής Ανοιχτή Πρόβα** στην Πειραματική Σκηνή, που πραγματοποιείται κάθε Τετάρτη και Πέμπτη έως τις 30 Απριλίου, ενισχύοντας τη σχέση του κοινού με τη θεατρική πράξη. Παράλληλα, το Εθνικό Θέατρο εγκαινιάζει το **Web Radio**, ένα νέο ψηφιακό κανάλι που περιλαμβάνει **podcast**, ραδιοφωνικό θέατρο, μουσικές επιλογές και συζητήσεις με καλλιτέχνες, διευρύνοντας την παρουσία του στο σύγχρονο **ψηφιακό περιβάλλον**. Το συνολικό πρόγραμμα του Απριλίου διαμορφώνει μια πολυεπίπεδη εικόνα για το σύγχρονο **θέατρο**, όπου η **δημιουργία**, η **εκπαίδευση** και η **καλλιτεχνική έρευνα** συνυπάρχουν με τρόπο ανοιχτό και προσβάσιμο στο κοινό.



Gourmet

Το Brutus στα καλύτερα steak restaurants στον κόσμο

Το Brutus Tavern καταγράφει για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά παρουσία στη λίστα με τα κορυφαία **steak restaurants** παγκοσμίως, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή του πορεία στη διεθνή **γαστρονομική σκηνή**. Η φετινή του άνοδος στη θέση #72 από τη #101 της προηγούμενης χρονιάς αποτυπώνει μια σαφή ενίσχυση της θέσης του σε ένα ιδιαίτερα ανταγωνιστικό περιβάλλον. Η διάκριση αυτή συνδέεται με τη συνεπή προσέγγιση του εστιατορίου στην **ποιότητα**, με έμφαση σε επιλεγμένες κοπές **κρέατος**, στην προσεκτική επιλογή της **πρώτης ύλης** και στην ακρίβεια της **τεχνικής**. Το Brutus Tavern διαμορφώνει μια **steakhouse εμπειρία** που συνδυάζει την εξειδίκευση στο αντικείμενο με μια σύγχρονη ερμηνεία, προσαρμοσμένη στα διεθνή **standards εστίασης**. Η σταθερότητα της ομάδας και η σαφής **γαστρονομική ταυτότητα** του χώρου αποτε-



λούν βασικούς παράγοντες της εξέλιξής του. Μέσα από μια συνεκτική προσέγγιση, το εστιατόριο έχει εδραιωθεί ως σημείο αναφοράς για το αθηναϊκό κοινό, ενώ παράλληλα προσελκύει επισκέπτες από το εξωτερικό που αναζητούν μια εξειδικευμένη εμπειρία γύρω από το **κρέας**. Η φετινή αναγνώριση συμπίπτει

με την περίοδο πριν το εποχικό κλείσιμο του εστιατορίου στα μέσα **Μαΐου**, ένα στοιχείο που εντάσσεται στον τρόπο λειτουργίας του και συνδέεται με τον κύκλο της δραστηριότητάς του.



Travel

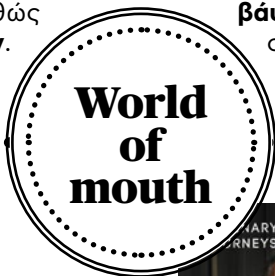
Πάσχα στο Four Seasons Astir Palace Hotel Athens

Η άνοιξη αναδεικνύεται σε μια από τις πιο ενδιαφέρουσες περιόδους για την **Αθήνα**, με το **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** να διαμορφώνει ένα **πασχαλινό πρόγραμμα** που συνδυάζει την παραθαλάσσια διαμονή με τη σύνδεση με την πόλη. Σε απόσταση περίπου **30 λεπτών από το κέντρο**, το ξενοδοχείο αξιοποιεί τη συγκυρία των δύο εορταστικών περιόδων –**Καθολικού και Ορθόδοξου Πάσχα**– προτείνοντας ένα πλέγμα δραστηριοτήτων που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη φιλοξενία. Στο επίκεντρο βρίσκεται η **γαστρονομία**, με βασικό σημείο αναφοράς το κυριακάτικο πασχαλινό γεύμα στην **Taverna 37**. Υπό την επιμέλεια του σεφ **Αλέξανδρου Κοσκινά** και του **Executive Chef Απόστολου Δήμου**, το μενού της Κυριακής του Ορθόδοξου Πάσχα (12 Απριλίου) περιλαμβάνει **αρνί στον φούρνο, κοκορέτσι και παραδοσιακά γλυκά**, σε ένα περιβάλλον που δίνει έμφαση στη συνάντηση και την κοινή εμπειρία του τραπέζιού. Το πρόγραμμα συμπληρώνεται από τη **μαγειρική** μετά την Ανάσταση το Μεγάλο Σάββατο, καθώς και από **πίατα με ψάρι την Κυριακή των Βαΐων**. Στο **Mercato**, η πασχαλινή περίοδος αποτυπώ-



νεται μέσα από brunch τόσο για το Καθολικό όσο και για το Ορθόδοξο Πάσχα (5 και 12 Απριλίου), ενώ στο πρωινό εντάσσεται το **τσουρέκι** από τη **Μεγάλη Πέμπτη**. Φυσικά η **μαγειρική** δεν λείπει το βράδυ της Ανάστασης. Ιδιαίτερη θέση έχει και η ζαχαροπλαστική πρόταση, με τον **Executive Pastry Chef**

Μιχάλη Χατζηκαλημέρη να δημιουργεί ένα πασχαλινό αυγό εμπνευσμένο από τον αρχαίο αμφορέα. Η σύνθεση από **μαύρη σοκολάτα** με γέμιση καραμέλας φουντουκιού, καραμελωμένης λευκής σοκολάτας και τραγανών υφών αποτυπώνει μια σύγχρονη προσέγγιση στην **παράδοση**, ενώ ήδη διατίθεται στο **Astron** από τις 31 Μαρτίου. Παράλληλα, δράσεις όπως το παραδοσιακό **βάψιμο αυγών** ενισχύουν τη συμμετοχική διάσταση της περιόδου, συνδέοντας τη φιλοξενία με τα έθιμα και την **οικογενειακή** συνύπαρξη.



Gourmet

Έρχονται τα Culinary Journeys του Daios Cove

Τα **Culinary Journeys 2026** στο **Daios Cove** επιστρέφουν για όγδοη χρονιά, επιβεβαιώνοντας τη θέση τους ως ένας από τους πιο συνεκτικούς θεσμούς **υψηλής γαστρονομίας** στην Ελλάδα και στη διεθνή **φιλοξενία**. Στον **Άγιο Νικόλαο Κρήτης**, το resort μετατρέπεται για ακόμη μία σεζόν σε σημείο συνάντησης κορυφαίων δημιουργών, συγκεντρώνοντας συνολικά έντεκα **αστέρια Michelin** και τρία **Green Stars**. Το φετινό line-up περιλαμβάνει διεθνείς και Έλληνες chef που εκπροσωπούν διαφορετικές σχολές και **γαστρονομικές φιλοσοφίες**. Μεταξύ αυτών, οι **Sergio και Javier Torres** από τη Βαρκελώνη και ο **Emmanuel Pilon** από το Μονακό, όλοι με τρία αστέρια Michelin, πλαισιώνονται από δημιουργούς όπως ο **Nicolai Nørregaard**, ο **Amaury Bouhours**, ο **Νίκος Λειβαδιάς**, ο **Γιώργος Σαμοΐλης**, ο **Γκίκας Ξενάκης** και η **Αγγελική Χαραμή**. Οι συμμετοχές αυτές αναδεικνύουν τη συνάντηση της διεθνούς **haute cuisine** με τη σύγχρονη ελληνική δημιουργική σκηνή. Οι εκδηλώσεις φιλοξενού-



νται στα εστιατόρια **Ocean Restaurant** και **RHO**, όπου η **γαστρονομική εμπειρία** αναπτύσσεται μέσα από ειδικά διαμορφωμένα μενού που συνδυάζουν τεχνική, εποχικότητα και προσωπική έκφραση. Η συνεργασία με τον όμιλο **Alain Ducasse** υπογραμμίζει τη στρατηγική σχέση του Daios Cove με έναν από τους σημαντικότερους διεθνείς γαστρονομικούς οργανισμούς, ενισχύοντας τη συνολική κατεύθυνση του project και τη σύνδεσή του με τη σύγχρονη **υψηλή γαστρονομία**. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην ελληνική παρουσία, με το Daios Cove να λειτουργεί ως πρεσβευτής της **ελληνικής γαστρονομίας**, αναδεικνύοντας πρώτες ύλες, τοπικές τεχνικές και σύγχρονες ερμηνείες της παράδοσης. Το πρόγραμμα εκτείνεται από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.





Fashion

Η BERSHKA παρουσιάζει το νέο drop της OUT OF CORE

Η BERSHKA παρουσιάζει το νέο drop της σειράς **OUT OF CORE**, συνεχίζοντας την ανάπτυξη ενός αυτόνομου δημιουργικού πλαισίου που λειτουργεί πέρα από τη λογική μιας τυπικής **κολεξιόν**. Η **OUT OF CORE** διαμορφώνεται ως ένα ξεχωριστό πεδίο μέσα στο brand, όπου το **design**, η **οπτική ταυτότητα** και ο **πειραματισμός** συνθέτουν μια συνεκτική αλλά εξελισσόμενη πρόταση. Σε αυτή τη νέα φάση, η σειρά ενισχύει τον χαρακτήρα της ως σύγχρονο **streetwear**, επαναπροσδιορίζοντας τη σχέση ανάμεσα στο **urban στυλ** και τις επιρροές από το ψηφιακό περιβάλλον. Η **νέα χρωματική παλέτα** κινείται σε μια πιο τεχνική και φουτουριστική κατεύθυνση, με μεταλλικά και ιριδίζοντα στοιχεία να συνδυάζονται με τόνους του γκρι, λευκού και πετρόλ, ενώ οι στοχευμένες πινελιές κόκκινου λειτουργούν ως σημεία έντασης και αντίθεσης. Σε επίπεδο προϊόντος, η συλλογή δίνει έμφαση στη **δομή** και στους **όγκους**, προσεγγίζοντας το **ένδυμα** ως μια **επιφάνεια προς επεξεργασία**. Οι τεχνικές που εφαρμόζονται ενισχύουν την υλικότητα των ρούχων, με ανάγλυφα εφέ που δημιουργούν βάθος και sprayed επεξεργασίες που προσθέτουν



έναν πιο πειραματικό χαρακτήρα. Αυτή η προσέγγιση αναδεικνύει τη σύνδεση της σειράς με την έννοια της **καινοτομίας** και της διαρκούς εξέλιξης. Η **OUT OF CORE** λειτουργεί ως ένα δημιουργικό εργαστήριο μέσα στη BERSHKA, στο οποίο η **μόδα** αντιμετωπίζεται ως μέσο έκφρασης και όχι ως στατική πρόταση. Η σύνδεση ανάμεσα στο **digital στοιχείο** και την **urban κουλτούρα** παραμένει κεντρική, διαμορφώνοντας μια αισθητική που απευθύνεται σε μια γενιά που αναζητά νέες μορφές ταυτότητας. Με το νέο αυτό **drop**, η σειρά επιβεβαιώνει τον ρόλο της ως πλατφόρμα **σύγχρονου σχεδιασμού**, όπου η **δημιουργικότητα**, η **τεχνική προσέγγιση** και η **αισθητική εξέλιξη** συνυπάρχουν, προτείνοντας μια πιο ανοιχτή και δυναμική ανάγνωση του σύγχρονου **streetwear**.

World
of
mouth

Gourmet Koita: η νέα άφιξη στη Γλυφάδα

Στη Γλυφάδα, το Koita εμφανίζεται ως ένα υβριδικό **concept εστίασης** που συνδυάζει **microbakery** και **dining bar**, επαναπροσδιορίζοντας τη λογική του all-day και φιλοδοξώντας να γίνει νέο σημείο αναφοράς για την καθημερινή έξοδο στα νότια προάστια. Θα το βρεις στην οδό Λαοδίκης εκεί που παλιά βρισκόταν το Mr Fox. Κατά τη διάρκεια της ημέρας, λειτουργεί ως **αρτοποιείο νέας γενιάς**, με φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα, καφέ και matcha tea, εστιάζοντας στην ποιότητα της **πρώτης ύλης** και στη φρεσκάδα της παραγωγής. Από το απόγευμα και μετά, ο χώρος μεταμορφώνεται σε **dinner spot**, με τη **μεσογειακή κουζίνα** να εκφράζεται μέσα από μια σύγχρονη street εκδοχή, υπό την επιμέλεια του σεφ Παύλου Κυριάκη. Το μενού ακολουθεί τη λογική **sharing**, δίνοντας έμφαση σε έντονες γεύσεις και σε πιάτα που λειτουργούν συλλογικά στο τραπέζι. Η προσέγγιση αυτή συνδέεται με μια πιο χαλαρή αλλά συνειδητή μορφή **σύγχρονης εστίασης**, όπου η εμπειρία διαμορφώνεται μέσα από τη



ροή του χρόνου. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και οι προτάσεις του bar, το οποίο κινείται σε κατεύθυνση **zero-waste**, αξιοποιώντας υλικά της κουζίνας και επαναχρησιμοποιώντας πρώτες ύλες όπως φρούτα και βότανα, με στόχο τη μείωση της σπατάλης και τη δημιουργία νέων **γευστικών συνδυασμών**. Το **design** του χώρου δίνει έμφαση στην εικόνα του φαγητού και στη συνολική **οπτική εμπειρία**, δημιουργώντας μια πολυαισθητηριακή ατμόσφαιρα που συνδυάζεται με τη μουσική, η οποία αποτελεί βασικό στοιχείο της ταυτότητας του Koita. Παράλληλα, η μουσική συνοδεύει τη μετάβαση από την πρωινή λειτουργία σε μια πιο **ζωντανή βραδινή συνθήκη**.

Gourmet

Ποιους σεφ θα φιλοξενεί η ανακαινισμένη Στοά Αρσακείου;

Η ανακαινισμένη **Στοά Αρσακείου** ετοιμάζεται να ανοίξει τους επόμενους μήνες στο κέντρο της Αθήνας, διαμορφώνοντας έναν νέο πολυλειτουργικό **αστικό προορισμό** που συνδυάζει **γαστρονομία, αγορά, πολιτισμό, εκπαίδευση και δημιουργία**. Το project βρίσκεται στην τελική φάση ολοκλήρωσης, με συνολικά 17 συνεργάτες και όλους τους χώρους ήδη μισθωμένους, ενώ οι τελευταίες εργασίες επικεντρώνονται στο εσωτερικό των καταστημάτων. Ο γαστρονομικός πυλώνας αποτελεί βασικό στοιχείο της ταυτότητας της «Στοάς», συγκεντρώνοντας εννέα διαφορετικά **concept εστίασης** σε μορφή **street food**, τα οποία θα λειτουργούν σε έναν κοινό χώρο συνεστίασης. Παράλληλα, τρία από αυτά θα διαθέτουν και αυτόνομη λειτουργία με πλήρες **σερβίρισμα**. Η σύνθεση της λεγόμενης «μαγειρικής ομάδας» περιλαμβάνει γνωστούς chefs της ελληνικής σκηνής. Ο **Θωμάς Μάτσας** και ο **Αριστοτέλης Ζέρβας** υπογράφουν το **Calanisa** με έμφαση στη **θαλασσινή κουζίνα**, ενώ ο **Γιάννης Λιόκας** στο **Αψυς** προ-



σεγγίζει το **ελληνικό σουβλάκι** και τη σάρα. Ο **Πάνος Ιωαννίδης** στο **Macarios** επικεντρώνεται στο **χειροποίητο ζυμαρικό** και σε ελληνικές συνταγές, ενώ ο **Νίκος Θωμάς** στο **Table** αναπτύσσει μια σύγχρονη εκδοχή του **μαγειρευτού φαγητού**, με βασικό άξονα το **ελαιόλαδο**. Στο κομμάτι του της Ζαχαροπλαστικής, το **Αιγαίον** επαναφέρει τους ιστορικούς **λουκουμάδες** της οικογένειας Φύλλα, ενώ το **Φύσις** βασίζεται σε ελληνικές πρώτες ύλες και επιλογές **vegan** και χωρίς γλουτένη. Η εμπειρία συμπληρώνεται από προτάσεις **cocktail**, κρασιού και καφέ, με χώρους όπως το **Boarding Pass** από την ομάδα του **A For Athens**, το **Drunky Goat** και το **5 Almonds** να καλύπτουν το πεδίο του **ποτού**, του **κρασιού**, του **καφέ** και των συνοδευτικών επιλογών. Παράλληλα, η **Στοά Agora** θα λειτουργεί ως σύγχρονο **παντοπωλείο** με περισσότερα από 4.000 προϊόντα από πάνω από 300 Έλληνες παραγωγούς, ενισχύοντας τη σύνδεση με την **ελληνική παραγωγή**.

World of mouth

Gourmet

Ποιο είναι το καλύτερο εστιατόριο της Ασίας για το 2026;

Το εστιατόριο The Chairman στο Χονγκ Κονγκ κατέκτησε την πρώτη θέση στη λίστα των **Asia's 50 Best Restaurants 2026**, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή του παρουσία στην κορυφή της διεθνούς **γαστρονομικής σκηνής**. Πρόκειται για τη δεύτερη φορά που φτάνει στο No.1, μετά τη διάκριση του 2021, όταν έγινε το πρώτο κινεζικό εστιατόριο που κατέκτησε την κορυφή του θεσμού. Το The Chairman ξεχωρίζει για μια προσέγγιση που αποφεύγει τη θεατρικότητα και την επιφανειακή εντύπωση, δίνοντας έμφαση αποκλειστικά στο **φαγητό**, στην **πρώτη ύλη** και στην ουσία της **γαστρονομίας**. Το δείπνο εδώ οργανώνεται με συγκεκριμένο τρόπο: οι κρατήσεις πραγματοποιούνται online σε καθορισμένες ημερομηνίες και οι επισκέπτες επιλέγουν προκαθορισμένα **menu**, τα οποία αποστέλλονται εκ των προτέρων. Ο chef-ιδιοκτήτης Danny Yip επαναπροσεγγίζει την **καντονέζικη κουζίνα** μέσα από



μια σύγχρονη αλλά διακριτική οπτική, δημιουργώντας πιάτα που βασίζονται στην παράδοση, χωρίς να την αναπαράγουν μηχανικά. Η έμφαση στην **εποικιότητα**, στα **βιολογικά προϊόντα** και στη συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και ψαράδες αποτελεί βασικό στοιχείο της ταυτότητας του εστιατορίου. Ανάμεσα στα χαρακτηριστικά πιάτα ξεχωρίζει το **καβούρι στον ατμό** με παλαιωμένο κρασί Shaohxing και noodles ρυζιού, ενώ το μενού περιλαμβάνει κι άλλες εντυπωσιακές παρασκευές όπως τα **μπουμπούκια τριαντάφυλλου** σε τουρσί με βολβό κρίνου και τραγανές ωμές ρίζες λωτού που αναδεικνύουν την ισορροπία ανάμεσα στη **γεύση**, την **τεχνική** και την καθαρότητα των υλικών. Η φετινή διοργάνωση των **Asia's 50 Best Restaurants** πραγματοποιήθηκε στο Χονγκ Κονγκ, με συμμετοχές από 17 πόλεις της Ασίας, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική της περιοχής στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη.

Μαγειρίτσα: Είναι το πιάτο της Ανάστασης το πιο παρεξηγημένο;

Υπάρχουν πιάτα που τα λατρεύεις αμέσως αμέσως και άλλα που χρειάζονται τον **χρόνο** τους για να γίνουν κατανοητά. Η **μαγειρίτσα** ανήκει ξεκάθαρα στη δεύτερη κατηγορία. Είναι ίσως το πιο **misunderstood πιάτο** της ελληνικής κουζίνας, όχι γιατί της λείπει η νοστιμιά, αλλά γιατί κουβαλά μια λογική που στις μέρες μας δεν είναι αυτονόητη, καθώς οι περισσότεροι δεν ακολουθούν τη **διαιτολογική αυστηρότητα** της **Σαρακοστής**. Το βράδυ της Ανάστασης αυτό που έτρωγαν κάποτε δεν ήταν απλώς ένα γεύμα, αλλά μια μετάβαση. Μετά από σαράντα ημέρες νηστείας, το σώμα έπρεπε να επιστρέψει σταδιακά στην κρεατοφαγία. Η **μαγειρίτσα** ήταν ακριβώς αυτό το ενδιαμέσο στάδιο: μια σούπα με **εντόσθια**, χόρτα και αυγολέμονο, η οποία «προετοιμάζε» τον οργανισμό για το επόμενο, πιο βαρύ τραπέζι της Κυριακής του Πάσχα. Καταλαβαίνεις, λοιπόν, ότι δεν αποτελεί μια τυχαία συνταγή. Είναι δομημένη πάνω σε μια **διατροφική** και **πολιτισμική** ανάγκη. Κι όμως, σήμερα έχει καταλήξει να θεωρείται ένα από τα πιο παρεξηγημένα φαγητά. Η πρώτη αντίδραση πολλών είναι σχεδόν αμυντική απέναντι στα **εντεράκια**, στη **σुकωταριά** και στην **υφή** που δεν ανήκει ακριβώς ούτε σε σούπα ούτε σε κλασικό φαγητό κατσαρόλας. Κι όμως, εκεί βρίσκεται η ουσία της. Η **μαγειρίτσα** είναι από τα λίγα πιάτα που αξιοποιούν ολόκληρο το ζώο, συνεχίζοντας μια πρακτική βαθιά ριζωμένη στην **ελληνική** και ευρύτερα στη **μεσογειακή γαστρονομική κουλτούρα**: τίποτα δεν πάει χαμένο. Η «**κλασική**» εκδοχή της είναι γνωστή: ψιλοκομμένα εντόσθια, ρύζι, μαρούλι ή αντίδια, άνηθος και το απαραίτητο **αυγολέμονο** που δένει τον και της αναδεικνύει τη χαρακτηριστική της γεύση. Αλλά αυτό είναι μόνο μια «όψη του νομίσματος». Στην πραγματικότητα, δεν υπάρχει μία μαγειρίτσα, υπάρχουν πολλές και κάθε περιοχή της **Ελλάδας** την προσαρμόζει στα δικά της ντόπια υλικά και στα κατά τόπους **γευστικά αντανακλαστικά των ανθρώπων**. Στην **Κέρκυρα**, για παράδειγμα, η μαγειρίτσα μεταμορφώνεται στα γνωστά **τσιλίχορδα**: πιο «δεμένο» φαγητό, σχεδόν στεγνό, με άνηθο, μαϊντανό, σκόρδο και συχνά λευκό κρασί, που ξεφεύγει από τη λογική της σούπας. Στη **Μάνη**, συναντά κανείς το **ρεγάλι**, μια συνταγή με ντομάτα και πιο συμπυκνωμένη υφή, που θυμίζει κανονικό μαγειρευτό πιάτο. Ανεβαίνοντας βόρεια, στη **Θεσσαλονίκη**, η συνταγή συχνά απλοποιείται, δίνοντας έμφαση μόνο στα σουκωτάκια, ενώ στη **Θράκη** προστίθενται ακόμη και η μια πλευρά του αρνιού και πιο έντονα καρυκεύματα. Στην **Αργολίδα**, η μαγειρίτσα γίνεται κοκκινιστή, με μυρωδικά και μπαχαρικά, αποκτώντας σχεδόν άλλη ταυτότητα, ενώ στο **Πήλιο** μπορεί να εμπλουτιστεί με τραχανά και να σερβιριστεί με γιαούρτι. Υπάρχουν και πιο «ριζικές» διαφοροποιήσεις. Σε ορισμένα νησιά, προστίθενται το κεφάλι και τα ποδαράκια του αρνιού, ενώ αλλού το αυγολέμονο αντικαθίσταται



από **γιαουρτολέμονο**, δίνοντας πιο δροσερή, ελαφρώς όξινη υφή. Φυσικά, υφίσταται πάντα η διαχωριστική γραμμή ανάμεσα στη **σουπάτη** και την **πιρουνάτη** μαγειρίτσα, δύο διαφορετικές «σχολές» για το ίδιο πιάτο. Αυτό που τις ενώνει όλες όμως είναι η **λειτουργία**. Η **μαγειρίτσα** δεν σχεδιάστηκε για να εντυπωσιάσει, αλλά για να υπηρετήσει μια στιγμή. Ανήκει περισσότερο στην ιεροτελεστία των ημερών, παρά στη **γαστρονομική επίδειξη**. Και ίσως γι' αυτό σήμερα να σε δυσκολεύει, καθώς απαιτεί να καταλάβεις το πλαίσιο του κι όχι μόνο τη γεύση του. Αν τη δεις αποκομμένη από το **θρησκευτικό πλαίσιο**, μοιάζει «βαριά» ή δύσκολη, ενώ μέσα σε αυτό αποκτά νόημα, ισορροπία και τεχνική λογική. Η ένταση των **εντοσθίων**, η φρεσκάδα των χόρτων, η οξύτητα του λεμονιού, όλα λειτουργούν μαζί και όχι τυχαία. Εσύ, από όλα αυτά, κράτα πως η **μαγειρίτσα**, τελικά, δεν ζητά να την αγαπήσεις με την πρώτη ματιά. Το **αίσθημα** θα έρθει αφού την καταλάβεις. Όπως στις **μεγάλες σχέσεις**. **Καλή Ανάσταση και Καλό Πάσχα.**





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

Περί σωτηρίας της ψυχής

Οι ημέρες που έρχονται είναι από εκείνες μέσα τον χρόνο, που μας βάζουν να σκεφτόμαστε και να συλλογιζόμαστε πολλά.

Δεν ξέρω αν συμβαίνει σε όλους σας, τουλάχιστον σε ό,τι με αφορά, ισχύει.

Διότι είναι οι ημέρες, κατά τις οποίες ενισχύεται σημαντικά το θρησκευτικό μου συναίσθημα.

Τί σημαίνει αυτό πρακτικά;

Ότι προσπαθώ - στο μέτρο του δυνατού - να αφήνω στην άκρη τα περισσότερα δυνατά πράγματα της καθημερινότητας, και να κάνω την ψυχική μου ενδοσκόπηση.

Ομολογώ ότι δεν είναι εύκολο.

Ειδικά όταν, χρόνο με τον χρόνο, η διαχείριση των πραγμάτων αυτών γίνεται όλο και πιο περίπλοκη και απαιτεί περισσότερη ενέργεια και αφοσίωση.

Είναι εύκολο να το λες, να το συζητάς, αλλά πολύ δύσκολο να το εφαρμόζεις στην πράξη.

Ανεξάρτητα από το αν πιστεύει ή όχι κανείς, η Μεγάλη Εβδομάδα έχει κάποιους εξαιρετικούς ψαλμούς και τροπάρια, που είναι εξαιρετικά τόσο σε επίπεδο ακουστικής, όσο και νοήματος.

Αν πραγματικά μπορείτε να καταλάβετε το τί λένε, ή έχετε ένα βιβλιαράκι με την απόδοση στη δημοτική από τη μία πλευρά, τότε θα ανακαλύψετε εξαιρετικά σημεία σχετικά με την Εβδομάδα των Παθών.

Το τροπάριο της Κασσιανής, την Μεγάλη Τρίτη, ο Μυστικός Δείπνος την Μ. Τετάρτη και η περιγραφή της Σταύρωσης την Μ. Πέμπτη αποτελούν πραγματικά διαμάντια.

Και το νόημά τους δεν αφορά αποκλειστικά το θρησκευτικό κομμάτι.



Θέλω να πω ότι έχει πολύ ενδιαφέρον το πώς οι Ευαγγελιστές περιγράφουν και αποτυπώνουν αυτό, το οποίο η θρησκεία μας εξιστορεί και στο οποίο βασίζεται:

Τη λύτρωση μέσω της Ανάστασης.

Και εδώ θέλω να καταλήξω:

#NecNotice

Είμαι από τους πλέον υλιστές ανθρώπους. Όμως, προσπαθώ να βρίσκω, όποτε μπορώ τη σχετική ισορροπία.

Ισορροπία με τί;

Μα, με τη σωτηρία της ψυχής.

Που, ως γνωστόν, είναι πολύ μεγάλο πράγμα.

Καλή Ανάσταση !

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**
Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θαnáσης Βιρβίλης**

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061



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