

# TO ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ NEWSLETTER

# SO POSH!

## #149

the trendletter

World  
of  
mouth



## Culture

Το Μπαλέτο της ΕΛΣ παρουσιάζει  
μια νέα, κλασική παραγωγή της Ζιζέλ

### Gourmet

Τα καλύτερα χριστουγεννιάτικα  
γλυκά της αγοράς

### Gourmet

Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι  
δεν είναι μόνο γαλοπούλα

### #NecNotice

Τaverna Ερμου: Ελληνικό ουζερί, όπως παλιά



## Gourmet Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι δεν είναι μόνο γαλοπούλα

**Π**αρά τα διαφημιστικά σποτ, τα **Χριστούγεννα** δεν τρώνε όλοι γαλοπούλες. Κάθε τόπος «κουβαλά» τις δικές του μνήμες, χρησιμοποιεί τις δικές του πρώτες ύλες και εφαρμόζει τις δικές του μικρές τελετουργίες γύρω από το τραπέζι. Μακριά από τα στερεότυπα, το εορταστικό φαγητό παραμένει βαθιά **τοπικό**, συχνά λιτό και πάντοτε συνδεδεμένο με την οικογένεια. Στη **Γαλλία**, το **réveillon** της παραμονής είναι μια πολυτελής υπόθεση. **Στρείδια**, **foie gras**, καπνιστός **σολομός** και σαμπάνια ανοίγουν το δείπνο, πριν ακολουθήσει **γαλοπούλα** ή **charon** με κάστανα. Το γεύμα κλείνει παραδοσιακά με το **Bûche de Noël**. Περνάμε στην **Ιταλία**, όπου τα Χριστούγεννα χωρίζονται σε δύο πράξεις. Η **Παραμονή** παραμένει νηστίσιμη, με το **Feast of the Seven Fishes** (μπακαλιάρος, καλαμάρια, γαρίδες και ζυμαρικά με θαλασσινά) να αποτελεί σταθερή προτίμηση. Ανήμερα, το τραπέζι γεμίζει με **lasagne**, **arrosti** και φυσικά **panettone** ή **pandoro**, που κόβονται και μοιράζονται τελετουργικά. Η **Christmas turkey** εξακολουθεί να πρωταγωνιστεί, συνοδευόμενη από **roast potatoes**, **stuffing** και **gravy**. Το **Christmas pudding**, βαρύ και αρωματικό, σερβίρεται με brandy butter και λειτουργεί περισσότερο ως σύμβολο παρά ως επιδόρπιο. Στη **Γερμανία** και στην **Αυστρία**, το τραπέζι κινείται πιο απλά: **χοιρινό ψητό**, **λουκάνικα**, **κόκκινο λάχανο** και **dumplings**, με τα **christmas markets** να συμπληρώνουν την εμπειρία μέσα από **glühwein** και ζεστά αρτοσκευάσματα. Στην **Ιαπωνία**, τα Χριστούγεννα δεν έχουν θρησκευτικό χαρακτήρα, αλλά έχουν αποκτήσει ένα απροσδόκητο γαστρονομικό έθιμο: το **τηγανητό κοτόπουλο από το KFC**. Μια καμπάνια της δεκαετίας του '70 δημιούργησε παράδοση, με οικογένειες να προπαραγγέλλουν εβδομάδες πριν. Παράλληλα, το **christmas cake** με σαντιγί και φράουλες παραμένει σταθερό στοιχείο του εορταστικού τραπέζιού. Πάμε στη **Νότια Κορέα**: εκεί γιορτινό φαγητό είναι πιο ελαφρύ και συχνά δυτικότερο, με **steak**, **ζυμαρικά** και επιδόρπια τύπου **cake**, ενώ η έμφαση δίνεται περισσότερο στην έξοδο και στο μοίρασμα παρά στο οικογενειακό τραπέζι. Στην **Τσεχία** και στη **Σλοβακία**, το τραπέζι στρώνεται με **κυπρίνο** —συχνά αγορασμένο ζωντανό— σερβιρισμένο πανέ με **πατατοσαλάτα**, σύμβολο **καλοτυχίας** και αφθονίας, ενώ στη **Νορβηγία**, οι γιορτές μυρίζουν **ribbe** (χοιρινή πανσέτα) ή **pinnekjøtt**,



**World  
of  
mouth**



παστά αρνίσια παϊδάκια στον ατμό, πιάτα που συνοψίζουν τη σκανδιναβική λιτότητα. Τέλος, στις **Φιλιππίνες**, τα Χριστούγεννα είναι υπόθεση κάθε κοινότητας, με το **lechon** —ολόκληρο γουρουνόπουλο στη σουβλά— να κυριαρχεί. Πάντως, όπου κι αν βρεθεί κανείς, το χριστουγεννιάτικο φαγητό έχει να κάνει με την υπερβολή. Αφορά στη **συνήθεια**, στην **επανάληψη**, σε εκείνες τις γεύσεις που επιστρέφουν μία φορά τον χρόνο και ακριβώς γι' αυτό μένουν αξέχαστες.



## Fashion

### Προτάσεις για ξεχωριστά δώρα τις φετινές γιορτές

**Ο**ι γιορτές είναι η στιγμή που το δώρο αποκτά νόημα πέρα από την πράξη της προσφοράς. Δεν λειτουργεί ως υποχρέωση, αλλά ως μικρή χειρονομία προσοχής — ένα αντικείμενο ή μια επιλογή που λέει κάτι για εκείνον που το δίνει και για εκείνον που το λαμβάνει. Ανάμεσα σε **fashion**, **κόσμημα**, **beauty** και **fine living**, ορισμένες προτάσεις ξεχωρίζουν όχι για τον εντυπωσιασμό τους, αλλά για τη συνέπεια της αισθητικής τους. Η **VAKKO** παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς όταν η κομψότητα είναι ζητούμενο. Τα εμβληματικά **μεταξωτά φουλάρια** της λειτουργούν ως διαχρονικά κομμάτια που φοριούνται και ξαναφοριούνται, ενώ μια **μεταξωτή γραβάτα VAKKO** είναι πάντα μια ασφαλής, αλλά ουσιαστική επιλογή για ανδρικό δώρο. Αντίστοιχα, η **home συλλογή** του brand προσφέρει αντικείμενα υψηλής αισθητικής, σχεδιασμένα για να ενσωματώνονται διακριτικά στον χώρο. Στο πεδίο του **κοσμήματος**, η **Katerina Makriyianni** κινείται με καθαρά καλλιτεχνικούς όρους. Τα χειροποίητα **Wool Fan Earrings**, με μαλλί, μπρούντζο και επιχρυσωμένες λεπτομέρειες, μοιάζουν περισσότερο με μικρά έργα τέχνης παρά με απλά αξεσουάρ. Ένα statement δώρο, με χειροποίητο χαρακτήρα και σαφή ταυτότητα. Για πιο τολμηρές επιλογές στο **winter**



**dressng**, η **Collectiva Noir** προτείνει τη statement **faux-fur γούνα** σε μαύρο και off-white. Oversized γραμμή, αρχιτεκτονική διχρωμία και έντονη υφή συνθέτουν ένα hero-riese που λειτουργεί ως κεντρικό στοιχείο της εμφάνισης, χωρίς περιττές υπερβολές. Στον κόσμο της **ομορφιάς**, η **Inglot** επιστρέφει δυναμικά με προτάσεις που συνδυάζουν τεχνική και πρακτικότητα. Το **viral eyeliner** του brand, σταθερή επιλογή για επαγγελματίες **make up artists**, ξεχωρίζει για τη διάρκεια και την ευκολία εφαρμογής του, ενώ διατίθεται σε **22 αποχρώσεις** — από το κλασικό μαύρο και τους ουδέτερους τόνους, μέχρι μεταλλικές και πιο τολμηρές χρωματικές επιλογές- και βρίσκει θέση σε κάθε νεσεσέρ. Ότι και αν επιλέξετε για τα αγαπημένα σας πρόσωπα, μην ξεχνάτε πως το δώρο που «μένει» δεν είναι απαραίτητα το πιο εντυπωσιακό. Είναι εκείνο που δείχνει ότι κάποιος αφιέρωσε χρόνο για να επιλέξει σωστά.

World  
of  
mouth

## Gourmet

### Το Smash 'n Bun γιορτάζει με την Bling Bling Edition

**Τ**ο **Smash 'n Bun** φοράει τα γιορτινά του με την **Bling Bling Edition**, μια **limited εμπειρία** που ανοίγει τον διάλογο ανάμεσα στο **smash burger** και πιο πολυτελείς πρώτες ύλες, χωρίς να χάνει τον αστικό και άμεσο χαρακτήρα του. Η λογική δεν είναι η μεταμπίωση του street food, αλλά η προσωρινή μετατόπιση του βλέμματος: τι συμβαίνει όταν η γνώριμη φόρμα συναντά διαφορετικές υφές και αρώματα. Η **Bling Bling Edition** αποτελείται από **δύο εορταστικά burgers**, διαθέσιμα από τις **18 Δεκεμβρίου έως τις 3 Ιανουαρίου 2026**. Στην πρώτη εκδοχή, το ζουμερό **smash patty** συνοδεύεται από **foie gras**, σε μια σύνθεση που παίζει με τη λιπαρότητα και τη θερμοκρασία, διατηρώντας τη γνώριμη comfort αίσθηση του burger. Στη δεύτερη, η **φρέσκια τρούφα** προσθέτει αρωματικό βάθος και διάρκεια, χωρίς να επισκιάζει τον πρωταγωνιστικό ρόλο του κρέατος. Η εμπειρία δεν σταματά



στο burger. Οι χαρακτηριστικές **τραγανές πατάτες** του **Smash 'n Bun** σερβίρονται με **crème fraîche και χαβιάρι**, σε συνεργασία με τη **Fine Foods Collection**, λειτουργώντας περισσότερο ως γιορτινό συνοδευτικό παρά ως απλό side dish. Το pairing ολοκληρώνεται με **σαμπάνια από τη Deals**, που δίνει τον τόνο μιας περιόδου όπου οι μικρές υπερβολές είναι όχι μόνο αποδεκτές, αλλά και αναμενόμενες. Η **Bling Bling Edition** δεν αλλάζει το απολαυστικό **smash burger** του **Smash 'n Bun**, αλλά του δίνει μια πιο **πολυτελή νότα** που ταιριάζει απόλυτα με το **sparkling πνεύμα των γιορτών**.

## Travel

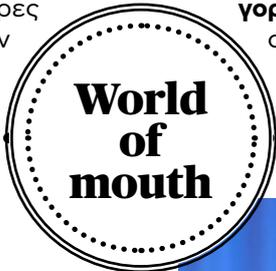
### Ποιοι είναι οι κορυφαίοι προορισμοί των γιορτών;

**Α**ν ψάχνεις τους «σίγουρους» προορισμούς για **Χριστούγεννα** και **Πρωτοχρονιά**, οι επιλογές που κερδίζουν κάθε χρόνο είναι εκείνες που συνδυάζουν ατμόσφαιρα, φαγητό και έναν λόγο να περπατάς έξω με τις ώρες. Στην Ευρώπη, οι **χριστουγεννιάτικες αγορές** παραμένουν ο πιο πειστικός μαγνήτης: **Βιέννη**, **Στρασβούργο**, **Κολωνία** και **Πράγα** δίνουν την εμπειρία «πόλη-σκηνικό», με φωτισμούς, ζεστό κρασί, εποχικές γεύσεις και τη μικρή τελετουργία του να χαζεύεις πάγκους σαν να μην βιάζεσαι για τίποτα σε αυτή τη ζωή, σύμφωνα με δημοσίευμα του *The Independent*. Για όσους θέλουν εξίσου «βόρειο» και χειμωνιάτικο, αλλά λίγο πιο εναλλακτικό, προορισμοί όπως το **Σάλτσμπουργκ** ή το **Βερολίνο** κρατούν τον παλμό ζωντανό, έχοντας απίστευτα vibes, ενώ οι ινσταγκραμικές γειτονιές τους δίνουν άπειρες επιλογές για stories και φωτό, όπως αναφέρουν οι *The Times*. Το **Βίλνιους**, η πρωτεύουσα της



Λιθουανίας κερδίζει ολοένα και περισσότερους πόντους δημοφιλίας χάρη στις χριστουγεννιάτικες αγορές, τις εορταστικές δραστηριότητες και την παραμυθένια του ατμόσφαιρα. Πα-

ράλληλα το Ζάγκρεμπ στην Κροατία, έχει να επιδείξει πολλά ενδιαφέροντα μουσεία και αξιοθέατα, αλλά και την παραδοσιακή κροατική κουζίνα, με πολλές, χαρακτηριστικές γιορτινές λιχουδιές. Για **Πρωτοχρονιά**, ο *GetYourGuide* υποστηρίζει πως οι ταξιδιωτικές επιλογές ξεχωρίζουν όταν έχουν αφήγημα: το **Εδιμβούργο** με το **Hogmanay** (πολυήμερη γιορτή που ξεκινά την τελευταία μέρα του Δεκεμβρίου και κρατά μέχρι τις 2 Ιανουαρίου) έχει κάτι διαφορετικό να πει στους επισκέπτες. Αν πάλι σε τραβά η ιδέα του «χειμώνα αλλιώς», το **Ρέικιαβικ** είναι ο προορισμός που παντρεύει το κρύο μαζί με την πιθανότητα να δει κανείς το **βόρειο σέλας**. Από την άλλη και η **Ελλάδα** έχει το δικό της χειμωνιάτικο ρεπερτόριο: **Αράχωβα** (με εύκολη πρόσβαση στον Παρνασσό), **Ζαγοροχώρια**, **Μέτσοβο**, **Νυμφαίο** είναι κλασικοί προορισμοί που στηρίζουν την επιτυχία τους στο τοπίο, στο αναμμένο τζάκι και στο καλό φαγητό.



## Culture

### Ο Οιδίποδας του Ρόμπερτ Άικ στη Στέγη Ιδρύματος Ωνάση

**Η** βραβευμένη μεταγραφή του «**Οιδίποδα**» από τον **Ρόμπερτ Άικ** παρουσιάζεται στη **Στέγη Ιδρύματος Ωνάση** και, έπειτα από συνεχόμενα **sold out**, η διάρκειά της **παρατείνεται έως την 1η Φεβρουαρίου 2026**. Η παράσταση, που γνώρισε **εκτεταμένη κριτική αποδοχή και εμπορική επιτυχία στο West End του Λονδίνου και στο Broadway της Νέας Υόρκης**, φέρνει την αρχαία τραγωδία του Σοφοκλή σε ένα σύγχρονο πλαίσιο, μετατρέποντάς την σε ένα σκοτεινό **πολιτικό-οικογενειακό θρίλερ**. Ο **Ρόμπερτ Άικ**, από τους πιο συζητημένους Βρετανούς σκηνοθέτες της γενιάς του και **νεότερος νικητής βραβείου Olivier**, υπογράφει μια διασκευή που συνδυάζει υψηλή θεατρική ένταση με κινηματογραφική αφήγηση. Η δράση εκτυλίσσεται σε μια βραδιά εκλογών: Ένας χαρισματικός πολιτικός στο απόγειο της καριέρας του, ένα χρονόμετρο που μετρά αντίστροφα και μια οικογενειακή συνάθροιση που σταδιακά αποδομείται. Η τραγωδία μεταφράζεται σε αγωνιώδη σχόλιο για την εξουσία, την αλήθεια και την κατάρρευση της δημόσιας εικόνας. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους, ο **Νίκος Κουρής** ενσαρκώνει τον **Οιδίποδα** και



η **Καρυοφυλλιά Καραμπέτη** την **Ιοκάστη**, σε ερμηνείες που κινούνται με ακρίβεια ανάμεσα στο προσωπικό και το πολιτικό. Δίπλα τους, ο **Λάζαρος Γεωργακόπουλος** ως **Κρέοντας** και η **Ράνια Οικονομίδου** στον ρόλο της **Μερόπης** —μια προσθήκη του Άικ στο έργο— εντείνουν τις εσωτερικές συγκρούσεις. Συμμετέχουν επίσης οι **Κώστας Νικολί**, **Σωκράτης Πατσίκας**, **Τάκης Σακελλαρίου**, **Χαρά Γιώτα**, **Γιώργος Ζιάκας**, **Γιάννης Τσουμαράκης** και **Δανάη-Αρσενία Φιλίδου**, συγκροτώντας έναν θίασο με έντονη συνοχή. Η **μετάφραση** υπογράφεται από τον **Νίκο Χατζόπουλο**, ενώ **συνεργάτης σκηνοθέτης** για την ελληνική εκδοχή είναι ο **Πρόδρομος Τσινικόρης**. Ο «**Οιδίποδας**» του Άικ δεν αναμετρείται με τον μύθο ως κλασικό κείμενο, αλλά ως ζωντανό πολιτικό υλικό. Ίσως γι' αυτό η διεθνής του διαδρομή και η θερμή υποδοχή του στην Αθήνα «**συνομιλούν**» τόσο άμεσα.



## Travel

# Brookfield - Domes: Joint venture για την επέκταση του Domes Zeen Chania Resort

**Η** Domes και η Brookfield προχωρούν στη σύσταση **joint venture**, μέσω του οποίου η Brookfield, αξιοποιώντας ένα από τα ιδιωτικά επενδυτικά της κεφάλαια στον τομέα του **real estate**, αποκτά πλειοψηφική συμμετοχή στο **Domes Zeen Chania**. Η συνεργασία αυτή ανοίγει τον δρόμο για την **επέκταση του resort**, με συνολική επένδυση που αναμένεται να ξεπεράσει τα **40 εκατ. ευρώ**, ενισχύοντας περαιτέρω τη δυναμική της ελληνικής φιλοξενίας σε διεθνές επίπεδο. Το **Domes Zeen Chania** είναι ένα παραθαλάσσιο resort **105 δωματίων**, με προνομιακή τοποθεσία στα Χανιά, έναν από τους πιο σταθερά ανερχόμενους προορισμούς της **Κρήτης**. Ενταγμένο στο **Luxury Collection** της **Marriott International**, έχει αποσπάσει σημαντικές διεθνείς διακρίσεις, με πιο πρόσφατη το βραβείο **World's Leading Leisure Resort 2025** στα World Travel Awards. Η επερχόμενη επέκταση φιλοδοξεί να εμπλουτίσει περαιτέρω την εμπειρία διαμονής, διατηρώντας τον design-led και experiential χαρακτήρα του resort. Για την **Brookfield**, έναν από τους μεγαλύτερους διεθνείς διαχειριστές



και ιδιοκτήτες ακινήτων, η συγκεκριμένη επένδυση σηματοδοτεί την **είσοδο στην ελληνική αγορά φιλοξενίας**. Με ισχυρό αποτύπωμα σε hospitality

platforms σε ολόκληρη την Ευρώπη —όπως οι **Center Parcs, edyn, Selenta Group, Experimental Group** και **Generator Hostels**— η Brookfield φέρνει μαζί της τεχνογνωσία στη μακροπρόθεσμη ανάπτυξη και στη στρατηγική διαχείριση τουριστικών προορισμών. Για την **Domes**, το joint venture εντάσσεται σε μια ευρύτερη πορεία ωρίμανσης και επέκτασης. Ο όμιλος αριθμεί σήμερα **18 ξενο-**

**δοχεία πέντε αστέρων** σε **11 προορισμούς** σε Ελλάδα και Πορτογαλία, με ισχυρή παρουσία στην upscale και luxury κατηγορία και σταθερές συνεργασίες με διεθνή brands. Η σύμπραξη με έναν θεσμικό επενδυτή τέτοιου μεγέθους επιβεβαιώνει τη θέση της Domes ως **λειτουργικής πλατφόρμας διεθνούς βεληνεκούς**. Πέρα από τα μεγέθη, η συγκεκριμένη κίνηση αποτυπώνει μια ευρύτερη τάση στον παγκόσμιο τουρισμό: Τη στροφή προς επενδύσεις εμπειρίας, όπου ο τόπος, η αφήγηση και η ποιότητα της φιλοξενίας καθορίζουν τη δυναμική και τη διάρκεια ενός προορισμού.

World  
of  
mouth

## Gourmet

# Οι... ξένοι στο ελληνικό χριστουγεννιάτικο τραπέζι

**Μ**πορεί κάποια πράγματα να τα θεωρούμε δεδομένα, αλλά τα **Χριστούγεννα** στην Ελλάδα δεν ορίστηκαν ποτέ μόνο από την αυτάρκεια της παράδοσης. Πολλά από τα πιάτα που σήμερα θεωρούνται αυτονόητα στο εορταστικό τραπέζι έχουν έρθει **απέξω**, πέρασαν από φίλτρα, προσαρμόστηκαν στα ελληνικά υλικά και τελικά ρίζωσαν τόσο βαθιά, ώστε δύσκολα τα φανταζόμαστε αλλιώς. Η **γαλοπούλα**, για παράδειγμα, δεν υπήρξε ανέκαθεν ελληνική υπόθεση. Ήρθε από τη Δύση, κυρίως μέσω της αγγλοσαξονικής επιρροής, αλλά ελληνοποιήθηκε μέσα από τη **γέμιση**: κιμάς, ρύζι, κάστανα, κουκουνάρι, σταφίδες και μπαχαρικά. Το πουλερικό έμεινε, μα η γεύση άλλαξε ριζικά. Κάτι αντίστοιχο συνέβη με το **χοιρινό ρολό**. Ξεκίνησε ως ευρωπαϊκή συνταγή, όμως στην ελληνική εκδοχή εμπλουτίστηκε με **γραβιέρα, κεφαλοτύρι**, απο-



ξηραμένα φρούτα και αρωματικά, μετατρέπόμενο σε πιάτο που ισορροπεί ανάμεσα στο οικείο και το γιορτινό. Το **beef Wellington**, αν και σπάνιο παλιότερα, εμφανίζεται πλέ-

ον σε ελληνικά τραπέζια με εμφανείς προσαρμογές. Η ανάλαφρη **σφολιάτα** συχνά αντικαθίσταται από πιο λιπαρή έκδοση, ενώ η γέμιση δένει με μανιτάρια πορτσίνι ή πλευρώτους και το πιάτο αποκτά πιο «μαγειρεμένο» χαρακτήρα, μακριά από τη βρετανική αυστηρότητα. Ακόμη και το **fondue**, σύμβολο αλπικής φιλοξενίας, βρήκε τη θέση του στις ελληνικές γιορτές, με **γραβιέρα, μετσοβόνη ή κατσικίσιο τυρί** να αντικαθιστούν τα ελβετικά, και το ψωμί να συνοδεύεται από πατάτα ή λαχανικά. Στο κομμάτι του γλυκού, το **panettone** συνυπάρχει με τα μελομακάρονα, τους κουραμπιέδες και τις σπιτικές δίπλες. Ακόμη και η **bûche de Noël** συχνά μεταφράζεται σε σοκολατένιο ρολό με πιο ανάλαφρη κρέμα, προσαρμοσμένη στα ελληνικά γούστα.



## Fashion

### Η Celia Kritharioti ντύνει 3 μεγάλες σταρ με δημιουργίες υψηλής ραπτικής

**Η Celia Kritharioti Haute Couture** συνεχίζει να διαγράφει μια σταθερά διεθνή πορεία, με δημιουργίες που ταξιδεύουν από την Αθήνα στο Παρίσι, στη Ντίσνεϊλαντ και στο Λονδίνο, ντύνοντας γυναίκες που γνωρίζουν πώς να χρησιμοποιούν τη μόδα ως σκηνικό έκφρασης. Τρεις διαφορετικές παρουσίες, τρεις διαφορετικές στιγμές, με κοινό παρονομαστή την υψηλή ραπτική που στέκεται με άνεση σε κάθε διεθνές πλαίσιο. Στο Παρίσι, η **Christina Aguilera** επέλεξε δημιουργία **Celia Kritharioti** για το εορταστικό της σόου με φόντο τον Πύργο του Άιφελ, στο πλαίσιο της 25ης επετείου του άλμπουμ **My Kind of Christmas**. Το κατακόκκινο off-shoulder φόρεμα, με έντονη δραματουργία και καθαρή γραμμή, κινήθηκε ανάμεσα στη χολιγουντιανή λάμψη και τον γιορτινό ρομαντισμό της γαλλικής πρωτεύουσας, επιβεβαιώνοντας τη σχέση της σχεδιάστριας με τη σκηνή και τη θεατρικότητα. Στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, η **Gwen Stefani** φόρεσε **Celia Kritharioti Haute Couture** για την εμφάνισή της στο εορταστικό τηλεο-



πτικό σόου **The Wonderful World of Disney: Holiday Spectacular**. Το μαύρο μίνι φόρεμα με τους τρεις υπερμεγέθεις φιόγκους, σε αποχρώσεις ροζ και λευκού, λειτούργησε σαν statement κομμάτι: playful, θεατρικό και απόλυτα αναγνωρίσιμο, μια δημιουργία που είχε ήδη γράψει τη δική της ιστορία στην πασαρέλα του Petit Palais στο Παρίσι.

Στο Λονδίνο, η **Amanda Holden** επέλεξε μαύρη δημιουργία **Celia Kritharioti** για τα **Fashion Awards 2025** στο Royal Albert Hall. Με έντονα cut-outs και άψογη εφαρμογή, το φόρεμα ισορρόπησε ανάμεσα στην κλασική κομψότητα και τη σύγχρονη τόλμη, ξεχωρίζοντας σε μια βραδιά όπου το βλέμμα στρέφεται στη λεπτομέρεια. Οι επιλογές αυτών των τριών γυναικών δεν λειτουργούν ως απλές εμφανίσεις, αλλά ως επιβεβαίωση μιας διαχρονικής σχέσης της **υψηλής ραπτικής** με τη σκηνή, το σώμα και την αφήγηση. Ο **Όικος Celia Kritharioti**, με αφετηρία το 1906, συνεχίζει να συνομιλεί με το παρόν, διατηρώντας τη δεξιοτεχνία του χειροποίητου και την αισθητική στο επίκεντρο.

### World of mouth

## Gourmet

### Το Onuki «προσγειώνεται» στο THE ILISIAN

**Το Onuki** κάνει το ντεμπούτο του στο **THE ILISIAN**, φέρνοντας στην καρδιά της Αθήνας μια σύγχρονη **ιαπωνική γαστρονομική εμπειρία** που έχει ήδη δοκιμαστεί και ξεχωρίσει. Το concept, που «γεννήθηκε» στην **Costa Navarino** και διακρίθηκε για τη δεξιοτεχνία και την εποχικότητά του, βρίσκει τώρα νέα στέγη δίπλα στην πιο περιζήτητη **πισίνα της πόλης**, εντάσσοντας την Ιαπωνία στο αστικό τοπίο της Αθήνας. Επί κεφαλής της κουζίνας είναι ο **σεφ και συνιδιοκτήτης Σταμάτης Σκριάπας**, ακολουθώντας μια φιλοσοφία που τιμά τις ιαπωνικές τεχνικές. Το μενού αντλεί έμπνευση από διαφορετικές περιοχές της **Ιαπωνίας**, δουλεύοντας με πρώτες ύλες πλούσιες σε **umami**, οι οποίες επαναπροσδιορίζουν γνώριμες συνταγές χωρίς να απομακρύνονται από την παράδοση. Η εποχικότητα δεν λειτουργεί ως σύνθημα, αλλά ως πρακτική επιλογή: κάθε υλικό αντιμετωπίζεται με



σεβασμό και υψηλή τεχνική. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται και στην κάβα. Η συλλογή από **ιαπωνικά αποστάγματα** περιλαμβάνει σπάνια **whiskies**, **shōchū** μικρών παρτίδων και χειροποίητα **saké**, ενώ τα **cocktails** κινούνται σε λεπτά αρωματικά μονοπάτια, με νότες από **yuzu**, **shiso** και εποχικά άνθη. Ο χώρος, σχεδιασμένος από το διεθνώς

αναγνωρισμένο στούντιο **Yabu Pushelberg**, ισορροπεί ανάμεσα στον ιαπωνικό μιναλισμό και το πνεύμα της Αθήνας. Το φως και η σκιά κινούνται φυσικά από την **ανοιχτή κουζίνα** προς τη βεράντα της πισίνας, ενώ οι πιο ιδιωτικοί χώροι του δεύτερου ορόφου προσφέρουν ηρεμία και απομόνωση, χωρίς να χάνεται η αίσθηση της σύνδεσης. Η φιλοσοφία του **Onuki** συνοψίζεται στην έννοια του **Kizuna**: στους δεσμούς ανάμεσα στον σεφ και τον επισκέπτη, στην εποχή και το πιάτο, στην παράδοση και το παρόν. Μια προσέγγιση που βρίσκει φυσική συνέχεια στο **THE ILISIAN**.



## Travel

### EHL: ανακοίνωσε την έκδοση του EHL Insights Report: Hospitality Outlook 2026

**Η φιλοξενία** μπαίνει στο 2026 με μια σαφή μετάπτωση: στο επίκεντρο δεν βρίσκεται πλέον το προϊόν, αλλά η **εμπειρία**. Αυτό είναι το βασικό συμπέρασμα του **Hospitality Outlook 2026**, της ετήσιας μελέτης της **EHL**, ενός εκπαιδευτικού οργανισμού με έδρα τη Λωζάνη που θεωρείται διεθνές σημείο αναφοράς στον χώρο της **φιλοξενίας και της διοίκησης εμπειρίας**. Η **EHL (École hôtelière de Lausanne)**, με περισσότερα από 130 χρόνια ιστορίας, συνδυάζει ακαδημαϊκή έρευνα, πρακτική γνώση και επιχειρηματική σκέψη, εκπαιδεύοντας επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται όχι μόνο στη φιλοξενία, αλλά σε όλους τους κλάδους όπου η εμπειρία παίζει καθοριστικό ρόλο. Η οπτική της έκθεσης δεν περιορίζεται σε προβλέψεις. Λειτουργεί ως στρατηγικός οδηγός για το πώς ο κλάδος μπορεί να εξελιχθεί. Σε αυτό το πλαίσιο, η **τεχνητή νοημοσύνη** παύει να αντιμετωπίζεται ως απειλή και επανατοποθετείται ως εργαλείο ενδυνάμωσης. Οι **AI agents** δεν έρχονται να αντι-



καταστήσουν τον άνθρωπο, αλλά να τον υποστηρίξουν, βελτιώνοντας τη συνέπεια των υπηρεσιών, την εξατομίκευση και τη λειτουργία των επιχειρήσεων. Το ζητούμενο δεν είναι η αυτοματοποίηση, αλλά ο «ενισχυμένος

άνθρωπος». Παράλληλα, το **φαγητό** αποκτά νέο ρόλο. Η γαστρονομία μετατρέπεται σε πεδίο **ταυτότητας, βιωσιμότητας και διαφάνειας**, με τεχνολογίες όπως το **blockchain** και τα **κυκλικά μοντέλα παραγωγής** να επηρεάζουν τον τρόπο που καταναλώνουμε και αντιλαμβανόμαστε την αξία του φαγητού. Για χώρες όπως η Ελλάδα, με ισχυρή γαστρονομική παράδοση, αυτή η στροφή λειτουργεί ως φυσική συνέχεια και όχι ως ανατροπή. Στο επίπεδο της εργασίας, η **ανθρωποκεντρική ηγεσία** γίνεται πλέον προϋπόθεση, ενώ η άνοδος της **οικονομίας των καθηλωτικών εμπειριών** μετατοπίζει το ενδιαφέρον από την απλή φιλοξενία στη βιωματική σχέση με τον τόπο. Τέλος, η **αναγεννητική φιλοξενία** θέτει τον πήχη πιο ψηλά: στόχος δεν είναι απλώς η βιωσιμότητα, αλλά το θετικό αποτύπωμα σε κοινότητες, οικοσυστήματα και πολιτισμική συνέχεια.

### World of mouth

## Gourmet

### MiTo'21: Τι συμβαίνει όταν το τσουρέκι συναντά το πανετόνε;

**Λίγο πριν τις γιορτές**, το **MiTo'21** παρουσιάζει δύο νέες gourmet δημιουργίες που συνομιλούν με την παράδοση χωρίς να εγκλωβίζονται σε αυτήν. Πίσω από το project, αυτό, όπως ίσως γνωρίζετε, βρίσκεται ο **Μιχάλης Τυράκης**, που ασχολείται εδώ και χρόνια με το **panettone με αμείωτο ενθουσιασμό**. Κάθε χρονιά, η προσέγγισή του δεν στοχεύει στη δημιουργία εντυπώσεων, αλλά επενδύει στη γεύση, στην ακρίβεια και στην πρωτοτυπία, σε ότι αφορά στη γαστρονομική προσέγγιση. Φέτος, κεντρική θέση έχει το **Τσουρεκόνε**, μια ιδιαίτερη πρόταση που γεφυρώνει την αφράτη τεχνική του ιταλικού **panettone** με τα αρώματα και τη δομή του **πολίτικου τσουρεκιού**. **Μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι και κακουλές** ενσωματώνονται σε μια ζύμη που ωριμάζει αργά και δουλεύεται με ακρίβεια, αποδίδοντας ένα αποτέλεσμα με πλούσια



υφή, ισορροπημένη γλυκύτητα και καθαρό αρωματικό αποτύπωμα. Η έμπνευση ακολουθεί μια διαδρομή από το **Μιλάνο** έως την **Κωνσταντινούπολη**, λειτουργώντας ως σύγχρονος φόρος τιμής σε δύο αρτοποιητικές παραδόσεις. Το **Τσουρεκόνε** φέρει τη σφραγίδα ποιότητας της **MiTo'21** και έχει ήδη διακριθεί με **2 αστέρια στα Great Taste Awards**, καθώς και στα **Best in Taste 2025**. Κυκλοφορεί αμέ-

σως μετά τα Χριστούγεννα, σε συσκευασία **250g**, σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Παράλληλα, κυκλοφορεί και το **Pane, Burro & Marmellata** το οποίο στρέφεται συνειδητά στην απλότητα. Πρόκειται για ένα panettone βασισμένο σε **προζυμμένα ζύμη**, εκλεκτό **βούτυρο** και **φυσική μαρμελάδα βερίκοκο**, που παραπέμπει στο διαχρονικό τρίπτυχο «ψωμί, βούτυρο και μαρμελάδα». Η γεύση οικεία και cozy όπως ένα χαλαρό κυριακάτικο πρωινό. Με αυτές τις δύο δημιουργίες, η **MiTo'21** επιβεβαιώνει ότι η σύγχρονη αρτοποιία μπορεί να εξελισσεται, όταν στηρίζεται στη γνώση, στον χρόνο και στη φροντίδα της πρώτης ύλης.



## Gourmet Τα καλύτερα χριστουγεννιάτικα γλυκά της αγοράς

**Σ**την Αθήνα, τα **Χριστούγεννα** εξακολουθούν να ορίζονται γευστικά από δύο αδιαπραγμάτευτους πρωταγωνιστές: τα **μελομακάρονα** και τους **κουραμπιέδες**. Γλυκά μνήμης, που επανέρχονται κάθε χρόνο και κρίνονται αυστηρά – στο μέλωμα, στο βούτυρο, στην υφή και στο άρωμα. Στα **μελομακάρονα**, οι κλασικές διευθύνσεις παραμένουν σημείο αναφοράς. Η **Στάνη**, στο κέντρο της πόλης, συνεχίζει να προσφέρει καλομελωμένα, μαλακά μελομακάρονα με καθαρό άρωμα πορτοκαλιού και σωστή ισορροπία στο σιρόπι. Στη **Γλυφάδα**, τα **Γαλακτοπωλεία Δημητρίου** ξεχωρίζουν για την ποικιλία τους, από την κλασική εκδοχή μέχρι πιο σύγχρονες παραλλαγές με **σοκολάτα** ή **Lotus**, χωρίς να αλλοιώνεται ο βασικός χαρακτήρας του γλυκού. Στα **Γιούλια**, το μελομακάρονο κινείται σε πιο παραδοσιακή γραμμή, με έμφαση στο μέλι και το καρύδι, ενώ στο **Désiré** παραμένει ελαφρύ στο μέλωμα, μικρό σε διαστάσεις και βαθιά νόστιμο. Το **Sweet Alchemy** συμπληρώνει την εικόνα με μελομακάρονα σε ιδανικό μέγεθος, συχνά σε προσεγμένες **συσσκευασίες δώρου**. Οι **κουραμπιέδες** απαι-



τούν άλλη ακρίβεια. Στους **Αφοί Ασημακόπουλους** στη Χαριλάου Τρικούπη, το παιχνίδι κερδίζεται στο βούτυρο, που παρασκευάζουν οι ίδιοι από γάλα Μαρκόπουλου, δίνοντας βάθος και άρωμα. Ο **Βάρσος** στην Κηφισιά παραμένει κλασική αξία, με στρογγυλούς, αρωματικούς και βαθιά **βουτυράτους** κουραμπιέδες. Στο **Rita's Cookies** στην Παλαιά Κοκκινιά, οι κουραμπιέδες είναι αφράτοι, με γαλλικό βούτυρο, όπως τους έμαθε η αρμένικη παράδοση της Ρίτας Αμιραλιάν. Η **Choc o Rock** της Ρένας Οροκλού προσφέρει και πιο ιδιαίτερες εκδοχές, με διακριτικό **ρούμι**, ενώ στον **Κωνσταντινίδη** η συνταγή μένει πιστή στο παραδοσιακό, με άχνη και ήπιο άρωμα βουτύρου. Στη **Louisa Pastry Boutique** στη Δροσιά συναντά κανείς κλασικούς, αλλά και κουραμπιέδες με **σοκολάτα**, ενώ στο **Σουίτ** στο Παλαιό Φάληρο, ο Μπάμπης Ζιντίλης προτείνει μια πιο σύγχρονη εκδοχή, με **βούτυρο Κερκύρας** και τη χαρακτηριστική μικρή γούβα στο κέντρο.

World  
of  
mouth

## Gourmet Τι ετοιμάζουν το Bungalow 7 και το Ark για τις γιορτές

**Σ**τη **Γλυφάδα**, δύο σπουδαία εστιατόρια προσεγγίζουν τις **γιορτές** με τον δικό τους τρόπο, δίνοντας έμφαση στη φιλοξενία και φυσικά στη γεύση. Στο **Bungalow 7**, οι ημέρες των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς αποκτούν ξεχωριστό χαρακτήρα μέσα από ένα σκηνικό που συνδυάζει τη διαχρονική κομψότητα και τη σύγχρονη, αστική αντίληψη στο design. Οι **παραμονές Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς** συνοδεύονται από ειδικά σχεδιασμένα **εορταστικά μενού** και live μουσικές παρουσίες, με την **Άννα-Μαρία Μπιλιδα** και την **Τζωρτζίνα Καραχάλιου** να δίνουν τον τόνο, πριν η βραδιά εξελιχθεί σε party με τον **DJ Angelo**. Το bar παίζει κεντρικό ρόλο, με **premium spirits** και cocktails που πλαισιώνουν τη θέα προς τον Σαρωνικό. Παράλληλα, το αγαπημένο **à la carte brunch** του Σαββατοκύριακου εμπλουτίζεται με ακόμη περισσότερες γιορτινές επιλογές. Το ρεπορτάζ μας λέει πως θα σερβίρεται και ανήμερα των Χριστουγέννων και της



Πρωτοχρονιάς, ενώ τις Κυριακές το μεσημέρι η live μουσική θα ανεβάζει τη διάθεση. Ξεχωριστή στιγμή αποτελεί και η επιστροφή του **Θανάση Βασιλόπουλου** για μία μόνο βραδιά, με ήχους **ethnic deep house** και world music. Λίγο πιο πέρα, στα **Αστέρια Γλυφάδας**, το **Ark** κινείται σε παρό-

μοιους ρυθμούς, έχοντας μάλιστα ξεκινήσει ήδη από τις αρχές του μήνα την επίσημη εορταστική περίοδο. Υπό την επιμέλεια του **Γιάννη Μπαξεβάνη**, η κουζίνα παραμένει πιστή στην **ελληνική γαστρονομική παράδοση**, με σύγχρονη τεχνική και καθαρές γεύσεις, επιβεβαιώνοντας τις διακρίσεις και τα βραβεία του. Ξεχωρίζουν οι γαστρονομικές συναντήσεις **Symposio**, με καλεσμένο το **Pomo d'Oro** από την Κέρκυρα, αλλά και το περιορισμένο **Τραπέζι του Σεφ**, μια εμπειρία γευσιγνωσίας 12 θέσεων. Οι **εορταστικές βραδιές** κορυφώνονται με ειδικά μενού παραμονής Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς, συνοδευόμενα από live μουσική, signature cocktails και μια προσεγμένη λίστα κρασιών.





## Gourmet

### Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά στον Vezené

**Σ**το **VEZENÉ**, οι **γιορτές** αντιμετωπίζονται ως ευκαιρία για ουσία και όχι για εντυπωσιασμό. Δεκαπέντε χρόνια μετά τη δημιουργία του, το εστιατόριο μπαίνει στην πιο φωτεινή περίοδο του χρόνου με **εορταστικά μενού** που στηρίζονται στη μνήμη, στην πρώτη ύλη και στη γενναιοδωρία της εμπειρίας — όπως ακριβώς έχει μάθει να λειτουργεί από την πρώτη μέρα. Το σκηνικό είναι διακριτικά γιορτινό, με έμφαση στον **φωτισμό** και στις λεπτομέρειες που δημιουργούν ατμόσφαιρα χωρίς υπερβολές. Το βάρος, ωστόσο, πέφτει στο τραπέζι. Το **χριστουγεννιάτικο μενού**, που σερβίρεται την **Παραμονή και ανήμερα Χριστουγέννων** —για πρώτη φορά με λειτουργία και στις 25 Δεκεμβρίου— ανοίγει με **σαμπάνια** και **cecina** από την Ισπανία, πριν περάσει στην εμβληματική **πατάτα rösti με βοδινό ταρτάρ και χαβιάρι**, ένα πιάτο που συμπυκνώνει τη φιλοσοφία του VEZENÉ. Οι **σούπες**, διαχρονική αδυναμία του **Άρη Βεζενέ**, έχουν και φέτος τον ρόλο τους: μια αρωματική **shabu-shabu κρεατόσουπα** με κόντρα φιλέτο και ελληνικό φιδέ λειτουργεί



γεί ως γέφυρα ανάμεσα στη θαλπωρή και την τεχνική. Ακολουθούν σαλάτα εποχής, **lambchetta rotisserie**, **λινγκουινάδα** σε καπνιστό χοιρινό ζωμό με τραγανό σπεκ και, στο κέντρο του τραπεζιού, το **chateaubriand** ως *rièche de résistance*. Το φινάλε έρχεται με ένα χειμωνιάτικο **Mont Blanc**, παραδοσιακό και βαθιά γευστικό. Η **Παραμονή Πρωτοχρονιάς** αλλάζει *hygge*. Ένα **party menu** με στρείδια και φυσαλίδες, ωμά από θάλασσα και στεριά, σούπα θαλασσιών και αχιβάδες, πριν τη σκηνή κλέψουν οι μυθικές **τηγανητές μπουκιές κοτόπουλου με χαβιάρι**, τα **beef sliders**, οι **fettuccine με λευκή τρούφα** και, ξανά, το **chateaubriand**. Ένα δείπνο που δεν κλείνει απλώς τη χρονιά, αλλά ανοίγει τον τόνο για εκείνη που έρχεται. Τα μενού της **24ης και 31ης Δεκεμβρίου** σερβίρονται από τις **18:00**, ενώ στις **25 Δεκεμβρίου** από τις **13:00**.

World  
of  
mouth

## Culture

### Το Μπαλέτο της ΕΛΣ παρουσιάζει μια νέα, κλασική παραγωγή της Ζιζέλ

**Τ**ο **Μπαλέτο της Εθνικής Λυρικής Σκηνής** επιστρέφει σε έναν από τους πιο εμβληματικούς τίτλους του κλασικού ρεπερτορίου, παρουσιάζοντας μια **νέα παραγωγή της Ζιζέλ** στην Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος, στο **ΚΠΙΣΝ**. Το έργο, με τη σαγηνευτική μουσική του **Αντόλφ Αντάμ** και τη διαχρονική χορογραφική γραφή του **Μαριούς Πετιπά**, επανέρχεται ως χειμερινή πρόταση υψηλής αισθητικής, με οκτώ παραστάσεις από τις 21 Δεκεμβρίου έως τις 3 Ιανουαρίου. Η **Ζιζέλ** θεωρείται ακρογωνιαίος λίθος του ρομαντικού μπαλέτου και ένας από τους πιο απαιτητικούς γυναικείους ρόλους, συχνά αποκαλούμενος «ο Άμλετ του μπαλέτου». Η ιστορία της νεαρής χωριατοπούλας που προδίδεται, χάνει τη ζωή της και επιστρέφει ως πνεύμα για να προστατεύσει εκείνον που την πλήγωσε, παραμένει βαθιά συγκινητική, καθώς πραγματεύεται την αγάπη, την απώλεια και τη συγκώρευση πέρα από τον θάνατο. Τη χορογραφία του Πετιπά αναβιώνουν η **Βερόνικα Βιγιάρ** και η **Ελένα Ιγκλέσιας**, προσεγγίζοντας το έργο με σεβασμό στην κλασική



φόρμα και έμφαση στην αφήγηση και στο συναίσθημα. Την **Ορχήστρα της ΕΛΣ** διευθύνει ο **Χοσέ Σαλασάρ**, ένας μαέστρος με διεθνή εμπειρία και δυναμική παρουσία, για πρώτη φορά σε συνεργασία με το Μπαλέτο της ΕΛΣ. Ιδιαίτερη βαρύτητα έχει και η εικαστική ταυτότητα της παράστασης. Τα **σκηνικά και κοστούμια της Διδώς Γκόγκου** αντλούν έμπνευση από την Αναγέννηση και τις εφηρμογές της στο σήμερα, ενώ οι **φωτισμοί της Ελευθερίας Ντεκώ** διαμορφώνουν έναν ατμοσφαιρικό κόσμο ανάμεσα στο πραγματικό και το υπερβατικό. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους συμμετέχουν **διεθνώς καταξιωμένοι χορευτές**, πλαισιωμένοι από τους Α΄ Χορευτές, τους Σολίστ και το Corps de ballet της ΕΛΣ, προσδίδοντας στην παραγωγή χαρακτήρα μεγάλης κλίμακας. Η **Ζιζέλ** επιστρέφει έτσι ως μια συναρπαστική εμπειρία όπου η κλασική τέχνη συναντά τη διαχρονική συγκίνηση, επιβεβαιώνοντας τη θέση της στο σήμερα.

# Γίνεται χριστουγεννιάτικο τραπέζι χωρίς συνταγές;

**Τ**α **Χριστούγεννα** κουβαλούν πάντα ένα βάρος. Όχι τόσο συναισθηματικό όσο **γαστρονομικό**. Ένα σύνολο από προσδοκίες που μοιάζουν να επαναλαμβάνονται κάθε χρόνο: η γεμιστή **γαλοπούλα**, τα «επίσημα» πιάτα, τα τραπέζια που στρώνονται σαν σκηνικά **θεάτρου** και η **υπερβολή** σε όλα γενικά, σε κάνουν να ξεχνάς το πραγματικό **νόημα** των γιορτών. Κι αν το σκεφτεί κανείς ψύχραιμα, τίποτα από αυτά δεν χρειάζεται στην πραγματικότητα, γιατί το γιορτινό φαγητό δεν χρειάζεται να αποδείξει κάτι, ούτε να αποτελεί το αποτέλεσμα ενός **μαγειρικού άθλου**. Εκείνο που πρέπει να μας απασχολεί δεν είναι μόνο τι θα μπει στο τραπέζι, πότε και γιατί, αλλά κυρίως, τι δεν χρειάζεται πια να μπει. Βλέπετε, αυτό που συχνά λείπει από τις γιορτές δεν είναι το **μενού**, αλλά η **άνεση**, ο **χώρος** και ο **χρόνος** για να απολαύσεις τις στιγμές χωρίς πρόγραμμα, χωρίς το άγχος του «πέτυχε ή όχι». Έχοντας αυτά στο μυαλό, το **Χριστουγεννιάτικο δείπνο** θα μπορούσε να ξεκινά από το αγαπημένο μας τον αγαπημένο μας **φούρνο** με ένα καλό **ψωμί** και από το ντελικατέσεν της επιλογής μας από το οποίο θα προμηθευτούμε φρεσκοκομμένα **αλλαντικά** και εκλεκτά **τυριά**. Δεν πρόκειται για ευκολία, αλλά για συνειδητή **μετατόπιση**: το βάρος περνά από το «τι μαγειρεύεις» στο «τι θα απολαύσεις». Στο ίδιο πνεύμα, το κλασικό χριστουγεννιάτικο έδεσμα, η **γαλοπούλα** που λέγαμε πιο πάνω, η οποία παίρνει χρόνο και θέλει παιδεμα για να ετοιμαστεί σωστά δεν χρειάζεται να εξαφανιστεί, αλλά μπορεί να πάψει να είναι **μονόδρομος**. Ένα καλοψημένο **κοτόπουλο φούρνου**, με λίγα μυρωδικά,

μπορεί να σταθεί πιο πειστικά από ένα υπερφορτωμένο εορταστικό πιάτο. Το ίδιο και ένα απλό κομμάτι κρέας, μαγειρεμένο με **φροντίδα**. Ακόμη και μια απλή ομελέτα που ετοιμάζεται και προσφέρεται με αγάπη, **χωρίς άγχος**, μπορεί να υπηρετήσει τη μέρα πολύ καλύτερα. Το ζητούμενο, όπως καταλαβαίνετε, δεν είναι η δημιουργία **εντυπώσεων**, αλλά το να περάσουν όλοι **καλά**. Και μη φοβάστε. Υπό αυτό το πρίσμα, αυτές τις ημέρες, το φαγητό δεν συγκρούεται με τα πατροπαράδοτα έθιμα. Αντιθέτως, **αποσυμπιέζει** την πραγματικότητα και σε απαλλάσσει από τον φόβο της σύγκρισης. Δεν χρειάζεται όλα να είναι **σπιτικά**, ούτε όλα **τέλεια**. Χρειάζεται να είναι **αληθινά**. Επίσης, μην ξεχνάτε πως το **κρασί** δεν παίζει ρόλο συνοδευτικό, αλλά αποτελεί μέρος της συζήτησης. Μπαίνει για να κρατήσει τον **χρόνο**. Να γεμίσει ξανά τα **ποτήρια** χωρίς βιασύνη, να αντέξει την **κουβέντα**, να μας συντροφεύσει μέχρι αργά. Κι ένα ακόμη μικρό μυστικό: το **βούτυρο**, το καλό **ελαιόλαδο**, ο **ανθός αλατιού** και τα **μπαχαρικά** είναι λεπτομέρειες που αλλάζουν όλη την εμπειρία. Να επιμένετε σε πράγματα σαν κι αυτά. Πάνω από όλα, όμως, να θυμάστε πως το πιο πετυχημένο γιορτινό τραπέζι είναι αυτό που δεν φωτογραφίζεται πριν καθίσουν όλοι και **δεν βασίζεται** σε συγκεκριμένες **συνταγές**, αλλά στην **παρουσία των ανθρώπων** της καρδιάς μας. Η **παράδοση** δεν ακυρώνεται όταν απλοποιείται. Αντίθετα, γίνεται πιο **αληθινή**. Υπάρχει σε μια **γεύση** που θυμίζει κάτι, σε μια χειρονομία που επαναλαμβάνεται χωρίς να εξηγείται. Και κάπως έτσι τα **Χριστούγεννα** βρίσκουν ξανά το νόημά τους. **Χρόνια πολλά, με υγεία και χαρά.**





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

## Taverna Ermou: Ελληνικό ουζερί, όπως παλιά

**Ε**να από τα πράγματα, που λείπει από την αθηναϊκή εστίαση, είναι μαγαζιά με **ελληνική κουζίνα**, που να ξεφεύγουν από την απλή - αλλά καθόλα αγαπημένη - ταβέρνα, και να δίνουν ένα τόνο **αυθεντικού ελληνικού ουζερί**.

Αυτό έχει καταφέρει να στήσει στην Ερμού η ομάδα του Ergon, με την **Taverna Ermou**.

Τα κλασικά τραπέζια με **μάρμαρο και ξύλο** - το δεύτερο κάνει ευρύτερα αισθητή την παρουσία του, ζεσταίνοντας την ατμόσφαιρα -, το **μωσαϊκό style** πάτωμα, οι ασπρόμαυρες φωτογραφίες, τα παραδοσιακά κουρτινάκια και η **ανοιχτή κουζίνα** σε βάζουν στην αίσθηση των ουζερί της δεκαετίας του '40 και του '50, όταν εκεί έπαιζαν τα ρεμπέτικά τους ο Τσιτσάνης, ο Βαμβακάρης και άλλοι (οι μουσικές επιλογές στο μαγαζί είναι σε αρμονία με το περιβάλλον, χωρίς να είναι βαριά ακούσματα).

Το **service** είναι **ευγενικό, χαμογελαστό και όσο alert χρειάζεται**.

Πάμε στο **φαγητό**:

Η **τονολακέρδα** ήρθε σωστά φτιαγμένη, αλλά και λίγο αλμυρή για τα γούστα μου.

Η **αθηναϊκή σαλάτα με αυγοτάραχο Μεσολογγίου** είναι κάτι σαν αθηναϊκή, σε μια ελεύθερη απόδοση του chef, με το αυγοτάραχο να μη φαίνεται γευστικά και τη συγκεκριμένη μαγιονέζα να σκεπάζει γευστικά παραπάνω από ό,τι θα έπρεπε τα υπόλοιπα υλικά.

Η **μαρινάτη τσιπούρα με λεμόνι και ελαιόλαδο** είναι από τα καλύτερα πιάτα. Σωστά φιλεταρισμένη και με τέλεια γευστική ισορροπία μεταξύ του λεμονιού και του ελαιολάδου.

Οι **ουρές πεσκανδρίτσας μπουρδέτο** ήταν πολύ σωστά και ζουμερά μαγειρεμένες, η αγαπημένη μου, όμως,



### #NecNotice

κερκυραϊκή σάλτσα δεν είχε την ασάδα, που πρέπει, και κολυμπούσε στο λάδι. Την περιμένω καλύτερη next time.

Το **γιουβέτσι με καβουρόψιχα** είναι ένα ακόμα πολύ δυνατό πιάτο. Το κριθαράκι ήρθε σωστά κυλωμένο, το καβούρι είναι άφθονο - χωρίς τσιγκουνιές - στο πιάτο, και μαζί με το λεμόνι, που έστυψα από πάνω, το γευστικό αποτέλεσμα είναι εξαιρετικό.

Αποκάλυψη - δυστυχώς για τα κιλά μου! - ήταν η **πανακότα γιαουρτιού με μέλι/κρηθήρα και ξηρούς καρπούς**. Δεν σχολιάζω άλλο.

Θα πρότεινα, πάντως, και **θεματικές βραδιές**, με menu, όπως τότε... Παλιά...

Η **λίστα** για κρασί και τσίπουρο είναι τόσο όσο, θα ήθελα, όμως, περισσότερες επιλογές στο ούζο (να πω, πάντως, ότι το ΕΡΓΟΝ Θρακιώτικο είναι value for money).

Καλές γιορτές, με ό,τι καλύτερο για το 2026 !

Απολαύστε !

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

**NOTICE**  
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: [syλια@notice.gr](mailto:syλια@notice.gr), Δελτία τύπου: [media@notice.gr](mailto:media@notice.gr)

