ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ NEWSLETTER

SO POSH!

#034

the trendletter

Καλοκαίρι 2023

Τρεις νέες ξεχωριστές οινικές προτάσεις

Avra Bar
Fine drinking
με θέα θάλασσα

Pizza
Οι καλύτερες προτάσεις
εντός και εκτός κέντρου

Grandma's στην Ίο
Το εστιατόριο του
boutique hotel Liostasi
υποδέχεται τον chef
Θοδωρή Κυριακίδη

Mouki Mou Athens
Μόδα και homeware
από την Chiltern Street
στην καρδιά της Αθήνας

#NecNotice

Οι παιδικές ασθένειες του Horeca και η πρόληψη

Από την
Γιώτα Παναγιώτου
soposh@notice.gr

Avra Bar
Fine drinking με θέα θάλασσα

Στο Four Seasons Astir Palace Hotel Athens, πρόσφατα, εγκαινιάστηκε το εντελώς ανανεωμένο, Avra Bar, φιλοδοξώντας να γίνει το κορυφαίο place-to-be για τους κατοίκους των νοτίων προαστίων και όχι μόνο. Αποτελώντας την τελευταία προσθήκη στην αθηναϊκή νυχτερινή ζωή, το Avra Bar ποντάρει όχι μόνο στη θέα προς στη θάλασσα, που κόβει την ανάσα, αλλά και στα προσεγμένα seasonal cocktails, στα αναβαθμισμένα bar snacks, στο γεμάτο έργα τέχνης εσωτερικό, στην avant-garde αισθητική και στα live DJ sets (κάθε Παρασκευή). Στόχος να νιώσει κανείς πως βρίσκεται στο σωστό μέρος, τη σωστή στιγμή. Τι σημαίνει αυτό; Αφήστε το μυαλό σας να ταξιδέψει στη στιγμή που απολαμβάνετε την πρώτη γουλιά ενός κλασικού cocktail Martinez, την ώρα που το ηλιοβασίλεμα βάφει ροζ τον ορίζοντα και τον παφλασμό των κυμάτων. Κι αυτή δεν είναι η μόνη επιλογή: Το Ultimate 24 Cocktail Menu του Avra προσφέρει 24 κλασικά cocktails κι ένα σέρβις αξιώσεων.

Τη λίστα των cocktails συμπληρώνει ένα μενού με πιάτα ιδανικά για την μπάρα, σερβιρισμένα στη λογική του sharing-style, στο οποίο αναδεικνύεται η αγνότητα των ντόπιων ελληνικών προϊόντων. Στα highlights αυτού του καταλόγου περιλαμβάνονται το Mini Souvlaki, το Popcorn Chicken, το Tuna Tartare με αβοκάντο Κρήτης, καθώς και γλυκά μπενιέ.

«Στο Avra προσεγγίζουμε τα πάντα με αγάπη», τονίζει η Bar Manager, Manon Kapfer, συμπληρώνοντας: «Λατρεύουμε ένα καλό ποτό αλλά η μεγαλύτερή μας απόλαυση είναι να το μοιραζόμαστε με ένα ενθουσιώδες κοινό. Έχουμε πάθος με τα δημιουργικά πιάτα, τις νέες συνταγές και όλα αυτά με υψηλή την αίσθηση της ποιότητας και της διασκέδασης».

Πίσω από το Avra, άλλωστε, βρίσκεται μια αφοσιωμένη και καταρτισμένη ομάδα bartenders, οι οποίοι μοιράζονται το ίδιο πάθος και μετρούν χρόνια εμπειρίας και μια γκάμα πτυχίων από το Culinary Art, το Bar Termini του διάσημου Tony Conigliaro, μέχρι και το The Zetter Townhouse του Λονδίνου.

INFO
Κάντε την κράτησή σας στο τηλ: 210-89.01.197 ή επικοινωνήστε στο IG @avra_athens

Pizza

Οι καλύτερες προτάσεις εντός και εκτός κέντρου

Προσωπικά, γνωρίζω πολλούς που επιδίδονται στο κυνήγι της καλύτερης pizza και εννοείται ότι ανήκω σε αυτό το γκρουπ ανθρώπων, που συγκινούνται από την ελαστικότητα του ζυμαριού, τη ζεστή αγκαλιά της σάλτσας και από τα εκλεκτά toppings. Παρακάτω, λοιπόν, θα βρείτε μερικά από τα αγαπημένα μου σημεία, για να μάθετε όρους, όπως το φυσικό προζύμι ή η αργή ωρίμαση και κυρίως, για να απολαύσετε το έδεσμα που λατρεύουν εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο και όχι μόνο στην Ιταλία.

Granello, Περικλέους 18, Αθήνα, τηλ. 210-32.26.542
Όσοι κινούμαστε στο κέντρο, έχουμε περάσει από τον πεζόδρομο με τα τρία τραπεζάκια. Αξίζει τον κόπο, γιατί στον μεγάλο ξυλόφουρνο, ο Κυριάκος Λιοδάκης ψήνει τις ναπολιτάνικου στυλ πίτσες του, με ονειρεμένο, μαλακό ζυμάρι, πιο λεπτό στο κέντρο και πιο τροφαντό στις άκρες. Αγαπώ την κλασική Μαργαρίτα με μοτσαρέλα fiordilatte, σάλτσα ντομάτας San Marzano και φρέσκο βασιλικό, την πρωτότυπη Imola με ροδέλες πατάτας, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, γκοργκοντζόλα και καπνιστή πανσέτα και την παιχνιδιάρα Piccante, με καυτερό σαλάμι και μέλι με τσίλι.

Odori, Σκουλενίου 2, Αθήνα, τηλ. 210-33.14.674
Οι πίτσες του Odori, δημιουργίες του σπουδαίου pizzaiolo Νίκου Σωτηρόπουλου, είναι πεντανόστιμες και διαθέτουν ονόματα από cocktails, για να μην ξεχνάμε ότι εδώ βρίσκεται η πρώτη και βραβευμένη βερμουτερία της Αθήνας. Πρόσφατα, μάλιστα, διακρίθηκαν και στον παγκόσμιο διαγωνισμό, 50 Top Pizza, με τις καλύτερες πίτσες του κόσμου. Προτιμώ την Cosmopolitan, που περιέχει κρέμα βασιλικού, fior di latte mozzarella, μορταδέλα bologna, burrata και φιστίκι, αλλά και την αισθησιακή Tom Collins, με κρέμα παρμεζάνα, salsicia, τραγανό bacon, ντοματίνια βελανίδια, τσιπς πατάτα, θυμάρι και ρίγανη.

La Bella Napoli, Ρουμπέση 64, Νέος Κόσμος, τηλ. 211-11.50.602
Εδώ, θα βρείτε αυθεντική ναπολιτάνικη πίτσα από τον Marco Zenaboni. Αυτό που κάνει το συγκεκριμένο στέκι να ξεχωρίζει, είναι η αυστηρή επιλογή των υλικών: όλα είναι φρέσκα (τίποτε κατεψυγμένο) και όλα ιταλικά (εκτός από τα λαχανικά και το ελαιόλαδο). Κι αν δεν ξέρετε τη διαφορά που κάνει το 100% ιταλικό, βιολογικό αλεύρι, οι τομάτες San Marzano και η mozzarella di bufala πρώτης ποιότητας, δοκιμάστε μια φρέσκια bufalina με βασιλικό και θα με θυμηθείτε! Στις πιο πρωτότυπες ανήκει η Melanzanina, με φρέσκια μοτσαρέλα, τηγανιτές μελιτζάνες και φλούδες παρμεζάνας.

Mario & Luigi – The Eatalians, Ελευθερίου Βενιζέλου 190, Ηλιούπολη, τηλ. 210-99.57.953
Δυσκολεύομαι πλέον να βρω τραπέζι κι ας βρίσκεται στη μέση του πουθενά. Μάλλον, η ναπολιτάνικη πίτσα με ζυμάρι 48ωρη ωρίμασης ελαφρύ, εύπεπτο και χαρακτηριστικά φουσκωτό στο στεφάνι του, το οποίο λέγεται canotto στα ιταλικά, έχει κάνει διάσημη αυτή την πιτσαρία. Αξίζει τον κόπο να κλείσετε τραπέζι όμως, ειδικά για την Rosina Marinara, με αντζούγιες και σκόρδο και την πολύ- φωτογραφημένη Lolita, με φιστίκι και μορταδέλα. Φυσικά, η πιτσαρία χρωστά το όνομά της στα διάσημα αδέρφια του ηλεκτρονικού παιχνιδιού, Super Mario.

Napul'é Italian Comfort Food, Β. Κωνσταντίνου 43, Βάρη, τηλ. 210-96.55.815
Αγαπημένο σημείο συνάντησης για τους καλοφαγάδες των νοτίων προαστίων, το Napul'é είναι «παιδί» της σεφ Μάγκυς Ταμπακάκη και του συζύγου της, pizzaiolo, Francesco Ciccio. Θα μπορούσα να σας γράψω άπειρες παραγράφους για όλα τα πιάτα ναπολιτάνικης κουζίνας που σερβίρει εδώ το άψογα καταρτισμένο και ευγενικό προσωπικό, αλλά θα περιοριστώ στην πίτσα, που είναι σχετικά λεπτή και με ελαφρώς τραγανή ζύμη - ειδικά στην επική Vesuvio με Mozzarella bufala, σάλτσα ντομάτας San Marzano, καπνιστή πρόβολα di Agerola και καυτερό σαλάμι. Επίσης, απολαμβάνω και την Stracciata, με πανσέτα ναπολιτάνικη, και στρατσιατέλα pugliese, ειδικά όταν στα ποτήρια ρέει άφθονη Franciacorta, από τη βόρεια Ιταλία.

Etien Pizza Bar, 25ης Μαρτίου 28 Ψυχικό, τηλ. 210-67.77.783, Λεωφ. Κηφισίας 238-240, τηλ. 210-80.88.825, Πλαστήρα 10 & Ποσειδώνος 14 Βούλα, τηλ. 210-89.50.079
«In pizza we crust» είναι το σύνθημα τους και το μυστικό τους «...βασίζεται στο αλεύρι, το προζύμι και τα υλικά που χρησιμοποιούμε. Το αλεύρι είναι αλεσμένο σε κυλινδρόμυλο τιτανίου και το ζυμάρι μας ωριμάζει υπομονετικά για 24 ώρες, πριν το ψήσιμο. Το προζύμι είναι ηλικίας 52 ετών». Η πίτσα τους διαθέτει τραγανό ζυμάρι απ' έξω, με σωστή υγρασία μέσα και πλούσια αρώματα, ενώ ψήνεται σε έναν περιστρεφόμενο φούρνο τριών επιπέδων. Ανάμεσα στις 22 επιλογές, ξεχωρίζουν η Marinara (σάλτσα τομάτας, σκόρδο, τηγανιτή κάπαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο, βασιλικός) και η San Daniele & Rucola, με μοτσαρέλα, προσούτο San daniele, baby ρόκα, πεκορίνο τρούφας και μαύρο πιπέρι.

Grandma's στην Ίο

Το εστιατόριο του boutique hotel Liostasi υποδέχεται τον chef Θοδωρή Κυριακίδη

Αν έχετε αμφιβολίες ότι οι Κυκλάδες βρίσκονται στο κέντρο των γαστρονομικών εξελίξεων, ετοιμαστείτε να αλλάξετε γνώμη. Αυτή τη φορά, τα καλά νέα δεν έρχονται ως συνήθως από την Μύκονο και την Σαντορίνη, αλλά από τη σμαραγδένια, Ίο. Στο πλαίσιο της διαρκούς ανανέωσης και αναβάθμισης των υπηρεσιών του, λοιπόν, το boutique hotel, Liostasi, με την πανοραμική θέα στο λιμάνι της Ίου, ανακοίνωσε μόλις τη νέα συνεργασία του με τον chef Θοδωρή Κυριακίδη, που αναλαμβάνει καθήκοντα head chef του Grandma's.

Ο Θοδωρής Κυριακίδης θα ακολουθήσει την ελληνική φιλοσοφία του εστιατορίου, δίνοντας τη δική του σύγχρονη ματιά και βάζοντας τη δημιουργική του πινελιά. Έτσι, τα νέα μενού θα περιέχουν πιάτα πλούσια σε κυκλαδίτικα στοιχεία και ευφάνταστες ιδέες, ενώ βασικό ρόλο θα διαδραματίσει ο πολυβραβευμένος chef Σωτήρης Ευαγγέλου, που, για μια ακόμα χρονιά, συμμετέχει, συμβουλευτικά, στην ομάδα του Liostasi.

Να σας πω σε αυτό το σημείο ότι ο Θοδωρής Κυριακίδης είναι ένας νέος, δημιουργικός chef, που τον γνωρίσαμε στο Βαρούλκο, όπου είχε αναλάβει καθήκοντα Head chef. Η μαγειρική του εμπειρία του επέτρεψε να αποκτήσει εξαιρετικές πρακτικές δεξιότητες. Μεταξύ άλλων, έχει εργαστεί στο τριάστερο, Mirazur, καθώς και στο δυάστερο, La Réserve Paris, αποκτώντας σημαντική επαφή με τη γαλλική, υψηλή, γαστρονομία. Το φετινό καλοκαίρι, στο εστιατόριο, Grandma´s, σκοπός του είναι να μας δείξει την αγάπη του για την ελληνική κουζίνα και τα τοπικά προϊόντα.

Καλοκαίρι 2023
Τρεις νέες ξεχωριστές οινικές προτάσεις

Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να κάνετε τις ηλιόλουστες ημέρες του καλοκαιριού ακόμη πιο φωτεινές και τα θερινά βράδια ακόμη πιο ευχάριστα. Ένας από αυτούς είναι να επιλέξετε το σωστό κρασί. Λευκό, αλλά και κόκκινο. Φυσικά, εκεί έξω, υπάρχει ένας ολόκληρος κόσμος από υπέροχες ετικέτες κρασιών για να ανακαλύψουμε, αλλά, αυτή τη φορά, θα σας προτείνω τρεις ελληνικές, νέες κυκλοφορίες, που δοκίμασα πρόσφατα.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
Single Vineyard, 2022, Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
Πρόκειται για μια νέα Μαλαγουζιά, που εμπλουτίζει την premium οικογένεια των Single Vineyard κρασιών του Κτήματος. Προέρχεται από ένα μικρό αμπελοτόπι με το όνομα «Μπάρα», στα 720 μέτρα υψόμετρο, στο Αμύνταιο της Φλώρινας, το οποίο αποτελεί μέρος του περίφημου αμπελώνα της Σαμαρόπετρας. Εκεί, η πρώτη φύτευση της Μαλαγουζιάς έγινε το 2004. Όπως χαρακτηριστικά τονίζει και ο Στέλλιος Μπουτάρης, οινοποιός της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, «σίγουρα, δεν είναι μια ακόμη Μαλαγουζιά, που βγήκε στην αγορά για να βγει. Αντιθέτως, τη δοκιμάζαμε και μας... δοκίμαζε για 18 ολόκληρα χρόνια, σε ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα που καλλιεργείται η ποικιλία στην Ελλάδα». Κομψή και εκφραστική, με αρώματα λευκού τριαντάφυλλου, μέντας, λεμονανθών και ροδάκινου, τραγανή λόγω της ορεινής καταγωγής της και με λιπαρή υφή, τη βρίσκω εξαιρετική με πράσινες σαλάτες, κρύες σούπες, ψάρια και κοτόπουλο ψημένα στα κάρβουνα, πιάτα με σολομό και φυσικά, μόνη της σε βεράντες που αγναντεύουν τη θάλασσα.
Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Vineyard 2022 του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένες κάβες και εστιατόρια.

Δρεζίνα, 2021, Οινοποιείο Μποσινάκη & Χατζάκη
Το όνομά της το χρωστά στο σιδηροδρομικό όχημα που θέλει προσπάθεια από δύο ανθρώπους για να κινηθεί. Εν προκειμένω, τον Σωτήρη Μποσινάκη και τον Νίκο Χατζάκη, που μοιράζονται την ίδια προσέγγιση και φιλοσοφία για το κρασί. Το Μοσχοφίλερο και το Ασύρτικο, τρυγημένα σε διαφορετική περίοδο το καθένα, σμίγουν σε μια φιάλη σε αναλογία 50/50. Το χαρμάνι παραμένει στις οινολάσπες για 3 μήνες και δέχεται καθημερινή ανάδευση, ενώ, μετά την εμφιάλωσή του, παραμένει στη φιάλη για 12 μήνες. Όπως χαρακτηριστικά λένε οι δημιουργοί του, πρόκειται για ένα κρασί, «που αγκαλιάζει τη δύναμη του χρόνου, του βουνού και της θάλασσας». Χαρείτε την με γαρίδες με σκόρδο και λεμόνι, sushi, τηγανητά κολοκυθάκια, χοιρινό ή κοτόπουλο λεμονάτο στον φούρνο με πατάτες και κατσικίσια τυριά.
Αναζητήστε την Δρεζίνα σε «διαβασμένες» κάβες. Κυκλοφορεί σε μόλις 2.000 φιάλες!

Aspela, 2021, Οινοποιείο Μποσινάκη
Μπορεί το Μοσχοφίλερο να δώσει κόκκινο κρασί; Γίνεται, αρκεί να οινοποιηθεί κατάλληλα –άλλωστε, πρόκειται για μια από τη φύση της ερυθρωπή ποικιλία. Το συγκεκριμένο κρασί είναι ήπιας παρέμβασης από υπερώριμο καρπό πολύ χαμηλής στρεμματικής απόδοσης και για την παραγωγή του γίνονται στο οινοποιείο λεπτοί χειρισμοί (κάποια στιγμή, προσεχώς, θα σας εξηγήσω τι ακριβώς είναι το pigéage), ώστε να αποτυπωθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο η ψυχή του Μοσχοφίλερου. Η οινοποίηση γίνεται με γηγενείς ζύμες και άπειρη φροντίδα, ενώ διαρκεί 45 ημέρες. Στην αρωματική του παλέτα, συναντάμε την έντονη παρουσία από γλυκό κουταλιού τριαντάφυλλο, νότες από φλούδες εσπεριδοειδών, αλλά και βοτανικές νύξεις. Το σώμα είναι μέτριο- σε συνδυασμό με τις λίγες τανίνες, την ευχάριστη οξύτητα και την επίγευση καλής διάρκειας, το κάνει ιδανικό για γαριδομακαρονάδα, ριζότο με σολομό, καλοκαιρινές σαλάτες, πίτσα με prosciutto, μελιτζάνες ιμάμ, μπρουσκέτες με ψητά τοματίνια, mozzarella και pesto.
Η Aspela είναι ένα εξίσου σπάνιο κρασί (1.000 φιάλες για φέτος), που θα βρείτε σε ψαγμένες κάβες.

Tip: θυμηθείτε πως τα λευκά κρασιά του καλοκαιριού πίνονται δροσερά, γύρω στους 7 με 8 °C – έτσι όχι μόνο είναι ευχάριστα, αλλά αναδεικνύουν τα αρώματα και τη γεύση τους. Το κόκκινο, κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, θα το βάλετε επίσης, λίγο να παγώσει και θα το σερβίρετε στους 8 °C με 10°C.

Mouki Mou Athens

Μόδα και homeware από την Chiltern Street στην καρδιά της Αθήνας

Βρισκόμαστε στο 2013. Στο Λονδίνο, η Μαρία Λαιμού επιλέγει την Chiltern Street για να ανοίξει το Mouki Mou, ένα ιδιαίτερο concept store, με στόχο την ανάδειξη της ποιότητας και της δεξιοτεχνίας: στο εσωτερικό του αποφασίζει να φιλοξενήσει μια εν εξελίξει συλλογή από εκλεκτικά, σύγχρονα και under-the-radar brands από όλο τον κόσμο, τα οποία επιλέγει η ίδια. Πολύ σύντομα, το Mouki Mou Athens καταλήγει να επαναπροσδιορίσει την αγοραστική εμπειρία στη βρετανική πρωτεύουσα, καθώς όλο και περισσότεροι ανακαλύπτουν τη χαρά του να αποκτάς άριστης ποιότητας ρούχα, κοσμήματα, που παραπέμπουν σε μικρά έργα τέχνης, και χειροποίητα αντικείμενα, τα οποία έχουν σχεδιαστεί έτσι, ώστε να μεγαλώνει η αξία τους στο πέρασμα του χρόνου.

Δέκα χρόνια μετά, η Μαρία Λαιμού φέρνει την πολύ ιδιαίτερη αισθητική της στη γενέτειρά της, την Αθήνα – το Mouki Mou Athens, στην Πλάκα, την παλαιότερη συνοικία της πόλης, είναι πλέον γεγονός. «Πολλοί από τους πελάτες μας στο Λονδίνο ρωτούσαν, πού θα μπορούσαν να βρουν ένα αντίστοιχης φιλοσοφίας κατάστημα, σαν το δικό μας, στην Αθήνα. Δεν είχα απάντηση, οπότε νιώσαμε ότι ήταν η πλέον κατάλληλη στιγμή για το Mouki Mou να αποκτήσει ένα «αδερφάκι»», επισημαίνει η Μαρία Λαιμού.

Όταν το επισκέφθηκα, εντυπωσιάστηκα από τα ρούχα από χειροποίητο κασμίρι με την υπογραφή του Wommelsdorff Berlin, τα περουβιανά αλπακά πουλόβερ της Knitbrary, ιταλικές βαμβακερές μπλούζες, τα ιδιαίτερα φορέματα από την Daniel Gregis, αλλά και τα κομψά πουκάμισα από το Casey Casey στο Παρίσι: αυτά είναι μόνο μερικά από τα ανεξάρτητα labels μόδας που έρχονται για πρώτη φορά στην Αθήνα. Τα χειροποίητα κοσμήματα φέρουν τις υπογραφές καλλιτεχνών, όπως Prounis, Alice Waese, Ted Muehling, Ten Thousand Things, Anaconda και Judy Geib, ενώ εκτίθενται, μαζί με τα μοναδικά κομμάτια των Ελλήνων δημιουργών, Ileana Makri και Fanourakis, σε μια κατακόρυφη βιτρίνα τριών μέτρων.

Λάτρεψα, επίσης, τα κεραμικά των Aage και Kasper Würtz (πατέρας και γιος από την Δανία) οι οποίοι «τροφοδοτούν» με τη δουλειά τους ένα από τα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου, το NOMA, αλλά και τα γυάλινα γλυπτά του Vogel Studio, που δημιουργούν μια υπέροχη αντίθεση με τις οργανικές φόρμες του Alexander Kirkenby. Το καλοκαίρι, ο χώρος πλημμυρίζει από τις νότες βοτάνων του αρώματος Hakudo Rain του Aoiro, ενώ τον χειμώνα, οι πιο μουντές μέρες ζωηρεύουν με το άναμμα του κεριού Pagostas, το οποίο δημιουργήθηκε

αποκλειστικά για τον ομώνυμο ξενώνα της Μαρίας Λαιμού στην Πάτμο από την Lynn Harris του αρωματικού οίκου Perfumer H.

Στο Mouki Mou Athens, η ενέργεια συναντά τη γαλήνη και το αρχαίο παρελθόν το σύγχρονο στοιχείο – αρκεί να δείτε το κοντράστ που κάνει αυτό το μινιμαλιστικό κτίριο με την παλαιότερη οικία των Αθηνών, το οθωμανικής αισθητικής Αρχοντικό των Μπενιζέλων, που βρίσκεται δίπλα. Κι έχει κι ένα ακόμη μυστικό: στον τελευταίο όροφο, ανακάλυψα έναν μικρό παράδεισο. Ο λόγος για την τσιμεντένια ταράτσα, που έχει ανακαινιστεί και μεταμορφωθεί σε ένα πλακόστρωτο, φυτεμένο υπαίθριο κήπο από τη βραβευμένη διεθνώς αρχιτέκτονα τοπίου, Έλλη Παγκάλου. «Θέλουμε αυτός να είναι ένας χώρος αφιερωμένος στη δημιουργία, εκεί όπου γεννιούνται νέες ιδέες και νέες συνέργειες», μου εξομολογήθηκε η Μαρία Λαιμού στην είσοδο και έχω πλέον σοβαρούς λόγους να πιστεύω ότι τα κατάφερε.

Mouki Mou Athens, Διογένους 15, Πλάκα, τηλ: 210-3245118 www.moukimou.com

Από την **Αλεξία Καλογεροπούλου**
powered by BookSitting

Γιώργος Δουατζής, Πορτρέτα μιας άλλης εποχής, Εκδόσεις Κάκτος

Λίγο πριν ανοίξουν οι εκλογικές κάλπες, κυκλοφόρησε το νέο βιβλίο του Γιώργου Δουατζή, στο οποίο συγκέντρωσε συνεντεύξεις από πέντε προσωπικότητες της πολιτικής ζωής της χώρας μας, που φωτίζουν πτυχές της προσωπικότητάς τους, αλλά και τις σκέψεις τους για την πολιτική, τους ανθρώπους, τον εαυτό τους και τον κόσμο.

Το βιβλίο
Ο Γιώργος Δουατζής, με μακρά και επιτυχημένη πορεία στον χώρο της δημοσιογραφίας, εξαίρετος ποιητής και συγγραφέας, συγκέντρωσε σε ένα βιβλίο τις αυτοβιογραφικές συνεντεύξεις-πορτρέτα πέντε πολιτικών, οι οποίοι, με την παρουσία και το έργο τους, καθόρισαν, ως έναν βαθμό τουλάχιστον, το πολιτικό σκηνικό που γνωρίζουμε ως σήμερα. Μέσα από τα δικά τους λόγια, με σεβασμό στα χαρακτηριστικά της γλώσσας τους, αποφεύγοντας κάθε παρέμβαση και τηρώντας ίσες αποστάσεις, ο Γιώργος Δουατζής αναδεικνύει την ιδιαίτερη ματιά τους και την πολιτική τους θέση και παρέχει μια κυκλική θεώρηση των γεγονότων που σημάδεψαν την πολιτική ζωή της χώρας μας επί μισό αιώνα.
Ο αναγνώστης δεν θα δυσκολευτεί να διαπιστώσει μόνος του αν οι συνομιλητές του Γιώργου Δουατζή χαρακτηρίζονταν από σεμνότητα, εγωπάθεια, αντίληψη του κοινού καλού, διάθεση πραγματικής προσφοράς στον τόπο, αν διέθεταν όραμα, φιλοσοφική διάσταση σκέψης, γενναιότητα, μικροψυχία, ευαισθησία και πολλά άλλα.

Ο συγγραφέας
Ο Γιώργος Δουατζής είναι ποιητής, συγγραφέας, δημοσιογράφος. Γεννήθηκε το 1948 στην Αθήνα. Σπούδασε οικονομία στην Ανωτάτη Βιομηχανική Σχολή της Θεσσαλονίκης και κοινωνιολογία στο VIII Πανεπιστήμιο στο Παρίσι. Εργάστηκε ως δημοσιογράφος σε εφημερίδες, περιοδικά, ραδιοφωνικούς και τηλεοπτικούς σταθμούς (ρεπόρτερ, αρθρογράφος, πολιτικός αναλυτής, διευθυντής). Εξέδωσε τριάντα τρία βιβλία (ποίηση, διηγήματα, μυθιστορήματα, θεατρικά), συμμετείχε σε δεκαεννιά συλλογικά έργα, ενώ έργα του περιλαμβάνονται σε δεκατρείς ανθολογίες-λεξικά. Μέρος ή ολόκληρα έργα του μεταφράστηκαν σε έξι γλώσσες.

Τίτλος: **Πορτρέτα μιας άλλης εποχής**
Συγγραφέας: **Γιώργος Δουατζής**
Εκδόσεις **Κάκτος**
Σελίδες: **264**

BookSitting
www.booksitting.gr
Περισσότερα βιβλία στο
booksitting.gr

Από την **Μαρία Σακελλαρίδη**
Food editor του #sakrecipes

Υγρό κέικ σοκολάτας με αβοκάντο

Υλικά

- 500γρ. ψίχα αβοκάντο (περίπου 2-3 μέτρια πολύ ώριμα αβοκάντο)
- 120γρ. κακάο
- 80γρ. αλεύρι φαριν απ
- 4 αβγά
- 350γρ. ζάχαρη
- 2 βανίλιες σε σκόνη
- 2 κουταλιές της σούπας στιγμιαίος καφές
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο λιωμένο
- ½ κουτ. γλυκού μπεικιν

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζετε την ψίχα του αβοκάντο με τη ζάχαρη και το βούτυρο και το ανακατεύετε με το μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Προσέχετε να είναι πολύ ώριμα τα αβοκάντο, ώστε να μη σχηματιστούν σβόλοι κατά το χτύπημα.
2. Προσθέτετε τα αβγά ένα-ένα και συνεχίζετε το χτύπημα.
3. Προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο και λείο μίγμα.
4. Τοποθετείτε το μίγμα σε ταψί, που έχετε καλύψει τη βάση του με χαρτί ψησίματος και το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά στους 180oC. Αφήνετε να κρυώσει και το σερβίρετε σκέτο ή με παγωτό.

Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Οι παιδικές ασθένειες του Horeca και η πρόληψη

Τη φετινή σεζόν, βρέθηκα, για να δω τι παίζει, σε κάποια από τα γνωστά νεόκοπα εστιατόρια της Αθήνας.
Ξέρετε, αυτά, για τα οποία σας έχω ξαναμιλήσει.
Που έχουν βρει την καραμέλα των φτηνών υλικών και των συνταγών - αχταρμάς, της δήθεν βιωσιμότητας με χαμηλής ποιότητας amenities στο service και με τιμές αδικαιολόγητα υψηλές για όλο αυτό.
Συγνώμη, λάθος όρος:
Όχι εστιατόρια.
Γαστροταβέρνες ή γαστροκουτούκια (κλαίω).
Και βρέθηκα στις πρώτες ημέρες λειτουργίας τους.
Με το service πλήρως ασυντόνιστο, τους σερβιτόρους να μη γνωρίζουν τα πιάτα του menu, με τους χρόνους της κουζίνας να παραπέμπουν σε ταινία του Θεόδωρου Αγγελόπουλου.
Και με τον υπεύθυνο του καταστήματος να απαντά στα παράπονά μου με τη γνωστή αυτοματοποιημένη ατάκα: "Μας συγχωρείτε για όλο αυτό, αλλά, καταλαβαίνετε. Είναι οι πρώτες ημέρες και έχουμε κι εμείς τις παιδικές μας ασθένειες".
Το ίδιο, φυσικά, έχει συμβεί και σε πολλές περιπτώσεις ξενοδοχείων, όπου εκεί ο συντονισμός απαιτεί πολύ μεγαλύτερη οργάνωση.
Και, ξέρετε κάτι;
Εγώ, προσωπικά, ΔΕΝ το καταλαβαίνω όλο αυτό !
Γιατί πρέπει να υποστώ την έλλειψη προετοιμασίας και δοκιμών στη λειτουργία ενός εστιατορίου ή ξενοδοχείου και να πληρώσω κανονικά για αυτό;
Τι σημαίνει ότι είναι οι πρώτες ημέρες και ότι πρέπει να δείξουμε κατανόηση;
Αν δεν είσαι έτοιμος να υποστηρίξεις την επιχείρησή σου σε πλήρη λειτουργία, μην ανοίξεις μέχρι να είσαι !
Κι αυτό αφορά κάθε είδους επιχείρηση.
Από την πιο απλή ταβέρνα, μέχρι το πλέον premium εστιατόριο.
Από ενοικιαζόμενα δωμάτια, μέχρι πεντάστερο ξενοδοχείο.
Πολύ περισσότερο, βέβαια, αφορά τις υψηλού επιπέδου επιχειρήσεις.
Γι αυτό και, το βράδυ της Πέμπτης, άκουσα με ευχαρίστηση τον επικεφαλής της Grivalia Hospitality, Γιώργο Χρυσικό, να μιλάει για το αυτονόητο:
Δηλαδή, για το γεγονός ότι τόσο το Avant Mar στην Πάρο, όσο και το One and Only Aesthesis, στην Γλυφάδα, θα ανοίξουν πρώτα δοκιμαστικά.
Δηλαδή, στο ένα για ένα μήνα και στο άλλο για περίπου τρεις, οι πελάτες θα είναι φίλοι και συνεργάτες της Grivalia, ώστε ο μηχανισμός να περάσει από δυνατά τεστ.
Διότι, όπως ο ίδιος ο κ. Χρυσικός είπε:
"Δεν θέλουμε να φέρουμε κάτι υψηλού επιπέδου στην αγορά, χωρίς να έχει δοκιμαστεί. (σημ: Στη δοκιμαστική περίοδο) θα πάνε καλεσμένοι της Grivalia. Με ένα σκοπό: Να δοκιμάσουν τις αντοχές του συστήματος. Είσαι στο δωμάτιο και παραγγέλνεις πρωινό. Θα έρθει σε 20', σε 30' ή σε μία ωρα;. Πηγαίνεις στο εστιατόριο να φας. Θα φας αυτό, που θέλεις και περιμένεις ή όχι;".
Αυτό είναι το μοντέλο, που θα έπρεπε να ακολουθεί κάθε επιχείρηση Horeca πριν ανοίξει.
Στον βαθμό, που αναλογεί στο μέγεθός της.
Ώστε να λειτουργεί η πρόληψη στον μέγιστο δυνατό βαθμό.
Και να μη μιλάμε για παιδικές ασθένειες.

#NecNotice

SO POSH!
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE
CONTENT & SERVICES
Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι
Τ. 210 3634061

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Γενικός Διευθυντής (εμπορική και επιχειρησιακή λειτουργία): **Γιάννης Παντελιάδης**
Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη** • Διευθυντής Πωλήσεων: **Άγγελος Στανωτάς** • Sales Coordinator: **Χριστίνα Σιδηροπούλου**
Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Project Manager: **Δέσποινα Βασιλοπούλου** • Executive Assistant: **Μαρία Σακελλαρίδη**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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