

Mandarin Oriental, Costa Navarino

Η Μεσσηνία υποδέχεται το πρώτο resort
του διεθνούς ξενοδοχειακού Ομίλου



Φάκελος κρασί
Έρχεται το Cellier
Wine Fair

Σπονδή
Σε νέα μονοπάτια βαδίζει
το πολυβραβευμένο
εστιατόριο

Ikigai Market
Το νέο project
του Άρη Βεζενέ
φέρει την Ιαπωνία
στην οδό Σκούφου

Silicon Valley Bank
Πόσο επηρέασε
η κατάρρευσή της
τον κόσμο
του αμερικανικού
κρασιού

#NecNotice

Κάνετε λίγο στην άκρη να περάσω; Savoir Vivre για σερβιτόρους



Φάκελος κρασί Έρχεται το Cellier Wine Fair

Mια από τις πιο premium εκθέσεις οίνου και αποσταγμάτων, το Cellier Wine Fair, θα ανοίξει τις πόρτες του για τους επισκέπτες την Κυριακή 26 Μαρτίου 2023, από τις 11:00 έως τις 20:00, στο Divani Caravel Hotel.

Το Cellier Wine Fair, που διοργανώνεται για 15η χρονιά με την υποστήριξη της GENKA 1877, αλλάζει φέτος ημερομηνία διεξαγωγής, διατηρώντας όμως, αναλλοίωτη την αρχική του αποστολή, που δεν είναι άλλη απ' το να φέρει σε επαφή το ελληνικό κοινό με παραγωγούς απ' την Ελλάδα και τον υπόλοιπο κόσμο.

Η έκθεση υπόσχεται μια πρωτόγνωρη εμπειρία στους επισκέπτες, αφού αποτελεί μια σπάνια ευκαιρία για τους λάτρεις του κρασιού και των αποσταγμάτων, να δοκιμάσουν ευρεία γκάμα προϊόντων Ελλήνων και ξένων παραγωγών και να ανταλλάξουν απόψεις μαζί τους.

Το κοινό θα διαπιστώσει ότι το Cellier Wine Fair πλαισιώνεται από παράλληλες εκδηλώσεις, όπως θεματικά Premium Masterclasses, παρουσιάσεις νέων ετικετών, Fine Wines & Spirits, προβολές σπάνιων ετικετών, Vegan και βιοδυναμικής καλλιέργειας επιλογών, οίνων και αποσταγμάτων χωρίς αλκοόλ, premium cocktails, delicatessen κ.α. Στην έκθεση θα λειτουργήσει Pop up Cellier Discount Shop, ενώ δεν θα λείψουν και άλλες ευχάριστες εκπλήξεις για τους επισκέπτες.

Για να προμηθευτείτε το εισιτήριο σας, θα μπειτε στο cellier.gr και στο viva.gr – οι τιμές ξεκινούν από 10 ευρώ και με την αγορά τους θα γίνετε αυτόματα μέλος του Cellier Wine Club, εξασφαλίζοντας σημαντικά προνόμια, μεταξύ των οποίων 10% έκπτωση για τις αγορές σας στην αλυσίδα καταστημάτων Cellier.



Σπονδή

Σε νέα μονοπάτια βαδίζει το πολυβραβευμένο εστιατόριο

Ας το παραδεχτούμε: σε αυτή την πόλη, είτε είναι κανείς λάτρης της υψηλής γαστρονομίας, είτε όχι, γνωρίζει την Σπονδή. Άλλωστε, το «παιδί» του Απόστολου Τραστέλη, που κατέκτησε το πρώτο αστέρι Michelin το 2002 και το δεύτερο το 2008, υπήρξε μέχρι το 2014 το μοναδικό διάστημα της χώρας.

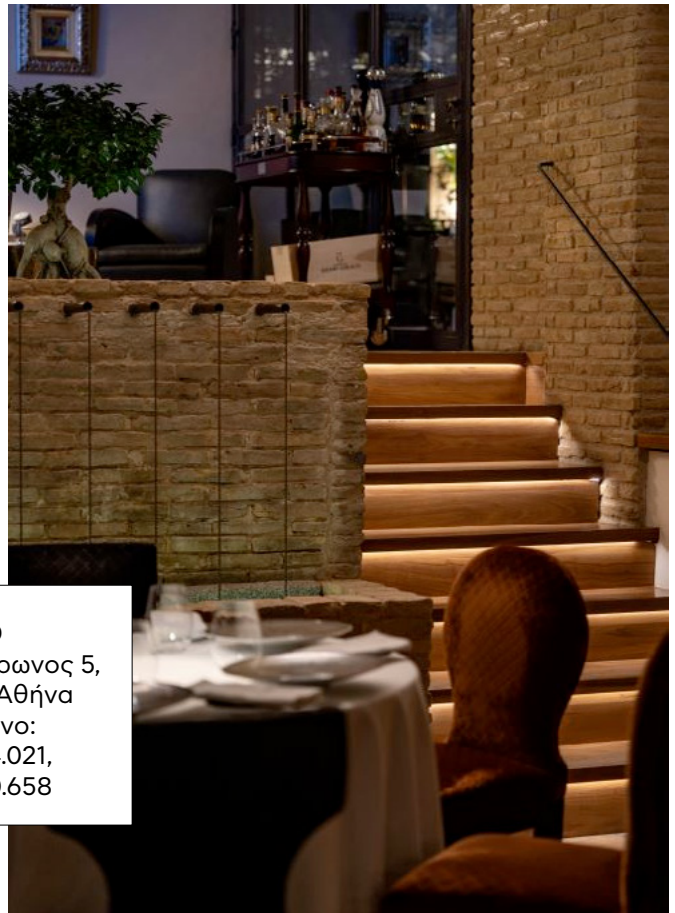
Το 2022 όμως, υπήρξε κομβικό έτος για το συγκεκριμένο εστιατόριο: η απώλεια του ενός αστεριού, αλλά και η ολοκλήρωση του κύκλου του σεφ Άγγελου Λάντου (περίπου στα τέλη της χρονιάς), συγκέντρωσαν την προσοχή και τα σχόλια των απανταχού foodies. Η Σπονδή πέρασε, λοιπόν, στην αντεπίθεση: τα πρώτα βήματα στην αλλαγή πορείας υπήρξαν η ουσιαστική ανακαίνιση, η οποία μεταμόρφωσε τον εσωτερικό χώρο, κάνοντας τη σάλα πιο λειτουργική και το γεγονός πως ο Κώστας Κούφαλης ανέλαβε χρέη chef de cuisine (με τον Arnaud Bignon να παραμένει exécutive chef του εστιατορίου).

Πριν μερικές ημέρες βρέθηκα εκεί και με τους συνδαιτημόνες μου και δοκιμάσαμε το μενού Discovery (Découverte για τους γαλλομαθείς), το οποίο πλαισιώθηκε από ένα κομψό wine pairing. Η αρχή έγινε με σαμπάνια, φυσικά, ενώ από το τραπέζι παρήλασαν ένα αρωματικό consomme και η «βόλτα στο δάσος», ένα πιάτο που πρωταγωνιστούν «φύλλα» από αγκινάρα Ιερουσαλήμ αρωματισμένα με ξίδι από κόκκινο κρεμμύδι και «μανιτάρια» από μανιτάρια αρωματισμένα με σόγια και βούτυρο κακάο. Την παράσταση όμως, για μένα, έκλεψε η τριλογία χειροποίητου ζεστού ψωμιού, η οποία ακολούθησε, καθώς συνοδεύτηκε με ένα μίνι γλυπτό από χειροποίητο βούτυρο, σε μαύρο χρώμα, εξαιτίας του «πουδραρίσματος» σε καπνιστό πράσο και με ένα βρώσιμο κερύ από λαρδί, βότανα και eschalots, που έλιωσε μπροστά στα μάτια μας για να το απολαύσουμε, βουτώντας σε αυτό τις μπουκιές μας. Το foie gras, στη συνέχεια, μεταμφιέστηκε σε τρούφα, τα χτένια παντρεύτηκαν με yuzu, χαβιάρι και φύκια, ενώ το καλκάνι «βαφτίστηκε» σε μια σως με ξεκάθαρα εξωτική διάθεση και γάλα καρύδας στην καρδιά της.

Το φιλέτο ζαρκάδι που ακολούθησε, λουσμένο σε μια σάλτσα με πίκλες από μούρα κουφοξυλιάς, ήταν τρυφερό και «κούμπωσε» με τον πουρέ από κάστανα και καφέ, τις κανθαρέλες και τα καραμελωμένα eschalots. «Ξεπλύναμε» τους ουρανόσκους μας με μια φίνα γρανίτα από

INFO

Σπονδή: Πύρρωνος 5,
Παγκράτι, Αθήνα
Τηλέφωνο:
210-75.64.021,
210-75.20.658



χαμομήλι - τζίντζερ και το δείπνο ολοκληρώθηκε με την απολαυστική ποικιλία τυριών από το περίφημο τρόλεϊ της Σπονδής και ένα γλυκό φτιαγμένο από ρύζι πάνω σε καραμέλα μελιού με αφρό από άγριο ρύζι, παγωτό από γάλα και μπισκότο αρωματισμένο με μέλι.

Θα ξαναπήγαινα; Ναι, γιατί πέτρα που κυλάει δεν χορταριάζει: εκτιμώ την κουζίνα που στήνεται με αντίληψη και τεχνική, τη δυσκολία του εγχειρήματος, που λέγεται fine dining, και τη διάθεση για αριστεία με διάρκεια – κι ας έχει σκαμπανευάσματα ο δρόμος. Όλα είναι μέσα στο παιχνίδι, ακόμη και οι διακυμάνσεις -χρειάζονται κι αυτές για να μας δείχνουν τον δρόμο. Και κάτι για το τέλος: το σέρβις παραμένει απλά υποδειγματικό: δεν θα μπορούσε άλλωστε να μην είναι υπό τις οδηγίες του έμπειρου Restaurant Manager, Christian Potelle, που διευθύνει το προσωπικό όπως ένας μαέστρος μια καλοκουρδισμένη ορχήστρα.



Mandarin Oriental, Costa Navarino

Η Μεσσηνία υποδέχεται το πρώτο resort του διεθνούς ξενοδοχειακού Ομίλου

Tο καλοκαίρι του 2023 αναμένεται να ανοίξει τις πόρτες του το Mandarin Oriental, Costa Navarino, το οποίο θα συστήσει, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, την περίφημη φιλοξενία του διεθνούς ξενοδοχειακού Ομίλου. Το ειδυλλιακό, πολυτελές θέρετρο βρίσκεται στην Costa Navarino, στην Μεσσηνία.

Χτισμένο στην πλαγιά ενός λόφου και πάνω σε μια όμορφη παραλία με θέα σε ένα από τα πιο παρθένα μέρη της Μεσογείου, το resort χαρίζει μια ανεπανάληπτη εμπειρία επιστροφής στη φύση, προσφέροντας στον επισκέπτη μαγευτικές εικόνες από τη μεσσηνιακή γη και τα καταγάλανα νερά, αλλά και εντυπωσιακά ηλιοβασιλέματα.

Το Mandarin Oriental Costa Navarino διαθέτει 99 κομπές, φωτεινές σουίτες και υπόσκαφες βίλες με ιδιωτικές πισίνες και ευρύχωρες βεράντες και αγκαλιάζει τη φυσική ομορφιά της Μεσσηνίας με νότες από ενδημικά μεσογειακά φυτά: 2.700 μεταφυτευμένα ελαιόδεντρα και πάνω από 500.000 ενδημικοί θάμνοι πλαισιώνουν την έκταση του resort, ενώ το συνολικό έργο έχει δημιουργηθεί σύμφωνα με τις αυστηρές προδιαγραφές βιώσιμης ανάπτυξης της Costa Navarino και το ήθος εταιρικής ευθύνης της Mandarin Oriental.

Όπως σε όλα τα Mandarin Oriental ξενοδοχεία ανά τον κόσμο, και εδώ θα απαγορευτούν τα πλαστικά μίας χρήσης. Παράλληλα, η διακόσμηση υμνεί την αρχιτεκτονική και του 19ου αιώνα, αντικατοπτρίζοντας τα ιστορικά μνημεία της περιοχής, που δίνουν την έμπνευση για μοτίβα και ξυλόγλυπτα.

Γαστρονομικά μιλώντας, τα πέντε εστιατόρια και μπαρ του resort επαναπροσδιορίζουν τις αυθεντικές ελληνικές παραδόσεις, τιμώντας την τοπική κουλτούρα, ενώ παράλληλα, διαθέτουν μεγάλη ποικιλία πρωτότυπων γεύσεων από διεθνείς κουζίνες. Με επικεφαλής τον σεφ Bertrand Valegeas, οι σεφ του Mandarin Oriental Costa Navarino μένουν πιστοί στις εξαιρετικές πρώτες ύλες της Μεσσηνίας, προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Κι επειδή λίγο rampering δεν έβλαψε ποτέ κανέναν, το Spa του Mandarin Oriental, Costa Navarino, διαθέτει θεραπείες ευεξίας και ομορφιάς, εμπνευσμένες από τα



παραδοσιακά rituals του Ομίλου από την Άνω Ανατολή και την πλούσια χλωρίδα της Ελλάδας. Εκτός από τις ιδιωτικές καμπίνες θεραπείας, καθώς και ένα εύρος από θερμές και υδάτινες εμπειρίες, υπάρχει και μια πισίνα 25 μέτρων, που ρέει από τους εσωτερικούς προς τους εξωτερικούς χώρους, με θέα στον εκπληκτικό κόλπο. Οι εξειδικευμένοι εκπαιδευτές είναι έτοιμοι να προσφέρουν εξατομικευμένα προγράμματα εκγύμνασης, μαθήματα yoga, διατροφικές συμβουλές, προπονήσεις τένις, καθώς και προγράμματα "intel-ligent movement".

Οι λάτρεις του γκολφ θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν το signature γήπεδο 18 οπών στο Navarino Bay, καθώς και τρία ακόμη signature γήπεδα γκολφ στην Costa Navarino, με πρόσβαση σε κομψά golf clubs, που διαθέτουν ξεχωριστή θέα στην ακτογραμμή. Οι επισκέπτες του Mandarin Oriental θα έχουν επίσης πρόσβαση σε μια ευρεία γκάμα δραστηριοτήτων, που προσφέρονται στην Costa Navarino, όπως τένις, ποδηλασία, πεζοπορία, ιστιοπλοΐα, θαλάσσια σπορ, αλλά και αρκετές επιλογές στον τομέα της εστίασης. Η σύγχρονη υπαίθρια αγορά, Navarino Agora, θα εμπλουτίσει περαιτέρω την εμπειρία με επιλεγμένα καταστήματα, χώρους εστίασης και street food, έναν υπαίθριο κινηματογράφο και ένα συναρπαστικό πρόγραμμα εκδηλώσεων, που θα προβάλλει και αναδείξει τον πολιτισμό και τις παραδόσεις της περιοχής.

Info: www.mandarinoriental.com





Ikigai Market

Το νέο project του Άρη Βεζενέ φέρνει την Ιαπωνία στην οδό Σκούφου

Κάθε φορά που περνούσα απέξω από το Ikigai Market, το έβρισκα πάντα γεμάτο. Κι όσο το έβλεπα έτσι, τόσο φούντωνε το πείσμα μου να το γνωρίσω. Έτσι, μια Παρασκευή, που το κέντρο παρέδιδε τις αντοχές του σε ακόμη μια πορεία στην πλατεία Συντάγματος, οπότε τα πράγματα ήταν ήρεμα στα στενά, εντόπισα μόνο δύο πελάτες στο εσωτερικό του Ikigai Market και βιάστηκα να διασχίσω γρήγορα τον δρόμο, για να βρεθώ στο λιλιπούτειο εσωτερικό του, μπροστά από τη μαρμάρινη μπάρα του. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή: το Ikigai Market αποτελεί το νέο εγχείρημα του Άρη Βεζενέ και της ομάδας του Birdman, με καταπληκτικά delicatessen προϊόντα, κρέατα, ποτά, χειροποίητα κεραμικά Ελλήνων και Ιαπώνων καλλιτεχνών, αλλά και μαγειρικά σκεύη και αξεσουάρ.

Προσωπικά, λάτρεψα τα premium σησαμέλαια και τις παλαιωμένες soy sauces, ενώ το προσωπικό με ενημέρωσε για τη μεγάλη ποικιλία σε noodles (soba, udon, ramen) και σε ιδιαίτερα dressings.

Η βιτρίνα με τα κρέατα είναι επίσης ένα σημείο αναφοράς και πώς θα μπορούσε να είναι διαφορετικά άλλωστε, αφού ο Άρης Βεζενές είναι αυτός που μας έκανε όλους να μιλάμε για τις κοπές σε αυτή την πόλη πριν μερικά χρόνια. Το κρεοπωλείο έχει σχεδιαστεί με βάση την εμπειρία του Vezené, εφαρμόζοντας το αειφόρο ήθος της whole animal butchery, που αξιοποιεί ολόκληρο το ζώο. Εδώ, θα

βρείτε επιλογές από παραδοσιακές ευρωπαϊκές ράτσες, όπως Highland, Dexter, Holstein, Rubia Galega, Barossa, ευρωπαϊκά και διεθνή wagyu από ΗΠΑ, Χιλή και Ευρώπη, καθώς και ιαπωνικά wagyu από διαφορετικές περιοχές, όπως Miyazaki, Kobe, Ohmi, Kagoshima. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον και προσιτή επιλογή αποτελεί η κατηγορία των «Signature Burger Blends Κιμά» με τα πολλαπλά γευστικά προφίλ. Η κάβα είναι ακόμη ένα θαύμα, μιας και απαρτίζεται από σούπερ ετικέτες από ιαπωνικά ούισκι, τζιν και σάκε, ενώ δεν λείπουν τα κρασιά ήπιας οινοποίησης (natural wines) και οι μπύρες.

Εκείνη την Παρασκευή, αφού έκανα τα ψώνια μου, συγκεντρώθηκα στο φαγητό μου – το Ikigai Market άλλωστε κρύβει στην καρδιά του το Ekiben και θα ήταν αμαρτία να μην αφεθώ στην απολαυστική μαγεία του διάσημου Birdman Smash – του πιο αφοπλιστικού burger που έχω δοκιμάσει ποτέ. Δοκίμασα επίσης το εκπληκτικά comfort Shabu Shabu Ribeye Ramen, τη δροσερή σαλάτα Japanese Garden, το Soy Chicken bowl με κοτόπουλο μπούτι ψημένο σε robata grill, aji ranka chili, edamame και καλαμπόκι και πήρα για το σπίτι μια μερίδα Mushroom Shozin Gyoza, με μανιτάρια λάχανο και shiso, καθώς και το sando Iberico Katsu, που φτιάχνεται από χοιρινό λαιμό, κόκκινο λάχανο και tonkatsu apple sauce.

Σημειώστε πως το Ikigai λειτουργεί από τις 10 το πρωί έως τις 12 το βράδυ, χωρίς κρατήσεις για το counter μπροστά στην κουζίνα του Ekiben και σπεύσατε.



Ikigai Market: Σκούφου 15, τηλ. 210-32.50.535



Silicon Valley Bank

Πόσο επηρέασε η κατάρρευσή της τον κόσμο του αμερικανικού κρασιού

Η κατάρρευση της Silicon Valley Bank ήταν η δεύτερη μεγαλύτερη κατάρρευση τράπεζας στην ιστορία των ΗΠΑ. Υπήρξε η «επίσημη αγαπημένη» των εταιρειών επιχειρηματικών κεφαλαίων και των startups τεχνολογίας, πολλές από τις οποίες απέσυραν τεράστια χρηματικά ποσά λίγο αφότου η τράπεζα αποκάλυψε τις τεράστιες απώλειές της (αποτέλεσμα κοντόφθαλμων επενδύσεων σε συνδυασμό με αυξανόμενα επιτόκια, σύμφωνα με τους ειδικούς) την περασμένη Τετάρτη.

Το τμήμα κρασιού της συγκεκριμένης τράπεζας αντιπροσωπεύει μόλις το 2-3% των περιουσιακών στοιχείων του ιδρύματος, ενώ τα περίπου 400 οινοποιεία, που διατηρούσαν λογαριασμούς στο ίδρυμα, προσπαθούν τώρα να βρουν πώς να προχωρήσουν καλύτερα και να προστατεύσουν το οικονομικό τους μέλλον. Σύμφωνα με τον Rob McMillan, EVP και ιδρυτή του Silicon Valley Bank Wine Division, η τράπεζα έχει δανείσει κεφάλαια 1,4 δισεκατομμυρίων δολαρίων σε αυτούς τους πελάτες, η πλειονότητα των οποίων είναι μικροπαραγωγοί με κάτω από 5.000 κιβώτια ετησίως.

Σύμφωνα με την εξαίρεση συστημικού κινδύνου, που εγκρίθηκε την περασμένη Κυριακή από την FDIC, το Υπουργείο Οικονομικών, την Federal Reserve και τον Πρόεδρο Μπάιντεν, όλοι οι καταθέτες, ακόμα και πάνω από το όριο των 250.000 δολαρίων, καλύφθηκαν, σώζοντας τόσο μεγάλους όσο και μικρούς παραγωγούς. Παρόλα αυτά, η νευρικότητα εξακολουθεί να υπάρχει – οι περισσότεροι οινοπαραγωγοί δεν ανησυχούν τόσο για την ίδια την κρίση, αλλά για το πώς μπορεί να διαμορφωθεί το μέλλον τους, αν πάψει το Silicon Valley Bank Wine Division να λειτουργεί εξαιτίας μιας χρεοκοπίας.

Τη στιγμή που γραφόταν αυτό το κείμενο πάντως, σύμφωνα με το περιοδικό, Wine Enthusiast, ο Tim Μαγορούλος, ο νεοδιορισθείς Διευθύνων Σύμβουλος της Silicon Valley Bridge Bank, έστειλε ένα μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου σε πελάτες, καλώντας τους να βοηθήσουν το ίδρυμα να ξαναχτίσει την καταθετική του βάση, αφήνοντας χρήματα στην τράπεζα και μεταφέροντας πίσω τις καταθέσεις που έχουν αποσυρθεί από την περασμένη εβδομάδα.



SO POSH BOOK



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

Χαρούκι Μουρακάμι, Σε πρώτο ενικό, Εκδόσεις Ψυχογιός

Στην πέμπτη συλλογή διηγημάτων του, ο αινιγματικός, Χαρούκι Μουρακάμι, επιστρέφει με μια σειρά από οικείες ιστορίες, για την αγάπη, τη μοναξιά, την παιδική ηλικία και τη μνήμη, γραμμένες σε πρώτο ενικό.

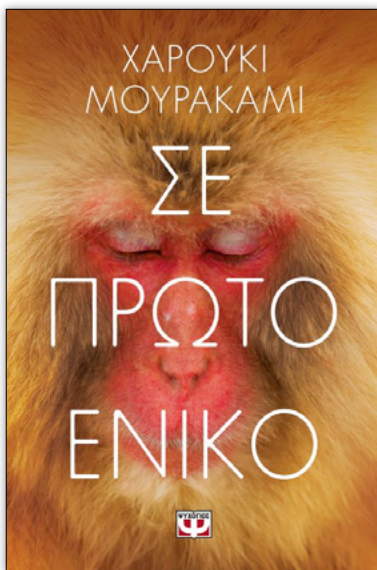
Το βιβλίο

Οι οκτώ ιστορίες, που αφηγείται ο Μουρακάμι στη συλλογή διηγημάτων με τίτλο, Σε πρώτο ενικό, ισορροπούν δεξιότητες ανάμεσα στην πραγματικότητα και τη μη πραγματικότητα, σε ένα μείγμα μαγικού ρεαλισμού και νοσταλγικής αυτοβιογραφίας. Στα διηγήματά του κυριαρχούν ονειρικές καταστάσεις, μαϊμούδες που μιλάνε, το πάθος εν γένει, είτε αφορά στη μουσική είτε στο μπέιζμπολ, η χαμένη νεότητα και οι εφηβικοί έρωτες.

Γράφει ο ίδιος: «Πιστεύω ότι η αγάπη είναι το απαραίτητο καύσιμο που μας επιτρέπει να συνεχίσουμε να ζούμε. Κάποτε αυτή η αγάπη μπορεί να τελειώσει. Ή μπορεί να μην οδηγήσει πουθενά. Αλλά, ακόμα κι αν ξεθωριάσει, ακόμα κι αν μείνει χωρίς ανταπόκριση, και πάλι μπορείς να κρατηθείς από την ανάμνηση ότι αγάπησες κάποιον, ότι ερωτεύτηκες κάποιον. Και αυτή είναι μια πολύτιμη πηγή θερμότητας. Έτσι, η ανάμνηση έγινε ένα από τα πιο πολύτιμα συναισθηματικά εργαλεία μου, ένα μέσο επιβίωσης σχεδόν. Σαν ένα απαλό γατάκι κουλουριασμένο ζεστά μες στην πελώρια τσέπη ενός παλτού, όπου βυθίζεται αμέσως στον ύπνο».

Ο συγγραφέας

Ο Χαρούκι Μουρακάμι θεωρείται ένας από τους κορυφαίους σύγχρονους συγγραφείς παγκοσμίως. Γεννήθηκε στο Κιότο το 1949 και παντρεύτηκε πολύ νωρίς, λίγο μετά τα είκοσι. Ο Μουρακάμι αποδίδει την απόφασή του να γράψει σε μια παράδοση στιγμή αιφνίδιας έμπνευσης κατά τη διάρκεια ενός αγώνα μπέιζμπολ. Παράλληλα με τη νυχτερινή εργασία του, εξακολούθησε να γράφει και



Τίτλος: **Σε πρώτο ενικό**
Συγγραφέας: **Χαρούκι Μουρακάμι**
Μετάφραση: **Βασίλης Κιμούλης**
Εκδόσεις **Ψυχογιός**
Σελίδες: **224**



να μεταφράζει μεγάλους Αμερικανούς συγγραφείς, αλλά στράφηκε αποκλειστικά στη συγγραφή μόνο μετά την τεράστια επιτυχία του μυθιστορήματος, Νορβηγικό Δάσος, το οποίο έχει πουλήσει περισσότερα από 10.000.000 αντίτυπα σε όλο τον κόσμο και

έγινε κινηματογραφική ταινία. Έκτοτε, ο

Μουρακάμι μοιράζει τον χρόνο του ανάμεσα στην Ιαπωνία και την Χαβάη. Έχει τιμηθεί με τα βραβεία Franz Kafka, Jerusalem και Hans Christian Andersen, καθώς και το σημαντικότερο λογοτεχνικό βραβείο της Ιαπωνίας, το Yomiury, ενώ βρίσκεται σταθερά ανάμεσα στους υποψηφίους για το βραβείο Νόμπελ.



«Όταν παίξαμε μαζί εκείνο το κομμάτι, κάθε φορά που έκανα φάλτσο μού έριχνε ένα ξιτισμένο βλέμμα. Έπαιζε πιάνο καλύτερα από μένα, γι' αυτό συνήθως ήμουν υπερβολικά σφιγμένος, κι όποτε καθόμασταν δίπλα δίπλα για να παίξουμε, τα έκανα μοντάρρα με τις νότες. Επίσης, της έριχνα συχνά σκουπιές με τον αγκώνα. Δεν ήταν και τόσο δύσκολο κομμάτι και, επιπλέον, είχα το ευκολότερο μέρος. Κάθε φορά που τα έκανα θάλασσα, το πρόσωπό της έπαιρνε μια έκφραση σαν να έλεγε "Λυπήσου με". Και πλατάγιζε τη γλώσσα της αποδοκιμαστικά [...].»

[Αποσπάσματα από το βιβλίο]



Περισσότερα βιβλία στο
[booksitting.gr](#)



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

Μπακαλιάρος σκορδαλιά της γιαγιάς Μαρίας

Ο πιο νόστιμος μπακαλιάρος που φάγατε ποτέ, σε συνδυασμό με την πιο απολαυστική και βελούδινη σκορδαλιά, μια συνταγή της γιαγιάς Μαρίας, για το τραπέζι της 25ης Μαρτίου, που θα σας βγάλει ασπροπρόσωπους! Με 2-3 tips-μυστικά, που θα απογειώσουν αυτό το παραδοσιακό πιάτο. Πολύ βασικό, για την παρακάτω συνταγή, είναι τα υλικά που θα χρησιμοποιήσουμε, όπως και η προετοιμασία τους.

Tips της γιαγιάς Μαρίας

No1 tip για την επιλογή του μπακαλιάρου. Σύμφωνα τη γιαγιά, επιλέγουμε παστό φιλέτο μπακαλιάρου και το ξαρμυρίζουμε, βάζοντάς το σε ένα μπολ με νερό που να το καλύπτει. Αλλάζουμε κάθε 3 ώρες το νερό και επαναλαμβάνουμε αυτή τη διαδικασία για 1 μέρα.

No2 tip για το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε για το κουρκούτι. Βάζουμε αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγη φαριν απ. Με αυτό το μυστικό θα έχουμε τραγανό και αφράτο, παράλληλα, μπακαλιάρο.

No3 tip για το λάδι που θα τηγανίσουμε τον μπακαλιάρο μας. Βάζουμε μπόλικο λαδάκι στο τηγάνι μας, δεν το λυπόμαστε! Ίδανικα, επιλέγουμε ηλιέλαιο παρά ελαιόλαδο.

Υλικά για τη σκορδαλιά

- 4 μέτριες πατάτες (700 γρ. περίπου)
- 3-6 μεγάλες σκελίδες σκόρδο
- 1 σφηνάκι ξύδι (25-30 ml)
- Αλάτι
- Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο (120 ml περίπου)

Υλικά για τον μπακαλιάρο

- 1 κιλό φιλέτο μπακαλιάρου κομμένο σε μερίδες και ξαρμυρισμένο (βλέπε συμβουλές παραπάνω)



Για το κουρκούτι

- 1 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ φλιτζάνι φαριν απ
- 1½ φλιτζάνι μπύρα
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- Λίγο αλάτι και πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- Ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο για το τηγάνισμα (μπόλικο στο τηγάνι μας)

Διαδικασία για τη σκορδαλιά

1. Ξεφλουδίζουμε το σκόρδο και το περνάμε από την πρέσα του σκόρδου ή το λιώνουμε στο γουδί με λίγο αλάτι

2. Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα. Τις τρυπάμε με πιρούνι να δούμε αν είναι έτοιμες και τις σουρώνουμε. Τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε όσο ακόμα είναι ζεστές

3. Τις πατάμε με πιρούνι ή με την

πρέσα για πουρέ. Προσθέτουμε αλάτι, το σκόρδο, το ξύδι και σταδιακά, προσθέτουμε το λάδι. Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε τη γεύση

Διαδικασία για τον μπακαλιάρο

1. Για το κουρκούτι: ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέσα σε ένα μπολ με αβγοδάστη ή στο μπλέντερ, μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα και το αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε

2. Ζεσταίνουμε το λάδι σε βαρύ τηγάνι. Αλευρώνουμε τα ξαρμυρισμένα κομμάτια του μπακαλιάρου, τα βυθίζουμε μετά στο κουρκούτι και τα ρίχνουμε στο καυτό λάδι. Τα τηγανίζουμε 4-5 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν

3. Τα στραγγίζουμε σε χαρτί κουζίνας και τα σερβίρουμε ζεστά μαζί με σκορδαλιά, βραστά παντζάρια ή άλλα βραστά χόρτα της επιλογής μας Χρόνια Πολλά σε όλους!



Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Κάνετε λίγο στην άκρη να περάσω; *Savoir Vivre* για σερβιτόρους

Πέμπτη βράδυ, σε ένα από τα γνωστά, νεόκοπα ελληνικά εστιατόρια της Αθήνας. Ξέρετε, αυτές τις γαστρο-ταβέρνες, όπως τις λένε, οι οποίες έχουν βρει άγνωστα, ξεχασμένα και φτηνά υλικά της ελληνικής κουζίνας και φτιάχνουν πιάτα – αχταρμά με όλα αυτά, παρουσιάζοντάς τα ως

κάτι εναλλακτικό και ποιοτικό, με τιμές αναντίστοιχες με την ποιότητα των υλικών και την τελική γεύση.

Ας αφήσουμε αυτά στην άκρη και ας συνεχίσουμε στην ιστορία μας.

Κατευθύνομαι προς τη θέση, που μου είχε αφήσει η παρέα μου, καθότι έφτασα καθυστερημένος.

Κινούμενος μεταξύ δύο μεγάλων τραπεζιών, όπου ο διάδρομος χωρούσε μόνο ένα άτομο, ερχόταν μια σερβιτόρα.

Κοιτάζοντας τους συνδαιτυμόνες μου στο βάθος, δεν συνειδητοποίησα ότι ήταν μπροστά μου και κόντεψα να πέσω πάνω της.

Με κοιτάζει και μου λέει: “Να περάσω;”.

Την κοιτάζω άφωνος, χωρίς να μιλήσω.

Προσποιούμαι ότι κάνω ένα βήμα μπροστά και εξακολουθεί να στέκεται αγέρωχη.

“Εννοείτε, δηλαδή, ότι εγώ θα κάνω πίσω για να περάσετε εσείς;”, τη ρωτάω.

Καμία απάντηση.

“Μάλιστα”, είπα, όσο πιο επιδεικτικά μπορούσα, και με βήματα όπισθεν της έκανα χώρο να περάσει.

Προφανώς, η συγκεκριμένη επαγγελματίας (sic), που – ει-

ρήσθω εν παρόδω – ήταν και η επικεφαλής του service του καταστήματος, δεν γνωρίζει βασικούς κανόνες της δουλειάς της.

Κανόνες, που δεν είναι απλά Savoir Vivre – δηλαδή, προαιρετικοί -, αλλά υποχρεωτικοί στο πλαίσιο του επαγγέλματός της.



#NecNotice

Δεν θα συζητήσω ότι όλο το υπόλοιπο διάστημα της βραδιάς, με σέρβιρε με κατεβασμένα τα μούτρα έως το πάτωμα, παρά το γεγονός ότι εγώ την ευχαριστούσα κάθε φορά, απευθυνόμενος προς αυτή στον πληθυντικό.

Διότι, ξέρετε, το συγκεκριμένο επάγγελμα έχει να κάνει με δύο παράγοντες, όσον αφορά την αντιμετώπιση του πελάτη:

Ο πρώτος έχει να κάνει με την εκπαίδευση για τους κανόνες συμπεριφοράς.

Ο δεύτερος – και πολύ πιο σημαντικός – αφορά τις προσλαμβάνουσες του καθενός σε αυτή τη ζωή. Και εδώ

είναι η διαφορά. Διότι κάποια πράγματα πρέπει να τα έχεις μάθει και από το σπίτι σου και από όλο το περιβάλλον σου, στο οποίο μεγαλώνεις.

Και, ακόμα περισσότερο, από τις εμπειρίες, που επιδιώκεις να έχεις διαρκώς.

Μόνο τότε, ακόμα και αν κάτι κάνεις λάθος, θα το καταλάβεις και θα το διορθώσεις.

Αλλιώς, θα συνεχίσεις να σερβίρεις με μούτρα και με αγένεια.

Χρόνια Πολλά !

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