

«Το ντουλάπι της γιαγιάς»

Η οικογενειακή παραδοσιακή προέλιξη στον κηκάδο της Τήνου είναι μία καθαρά γυναικεία υπόθεση, που φέρνει στο προσκήνιο το μεγάλο της ταμιακό της.

ΑΠΟ ΤΗ ΝΙΚΟΛΑΤΑ ΜΑΚΡΕΔΟΝΙΟΥ, ΠΟΡΤΟΥΓΑΛΙΣΣΑ, ΤΗΣ ΑΥΓΟΥΣΤΙΝΟΥ



Η Τήνος, σαν όλες τις Κυκλάδες, είναι ένας τόπος με θαμνώδη φυτά, μάρμαρα, ρίγανες, καπναριές, κριθάρι, αμυγδαλιές και απ' άλλου φερμένες μουριές. Είναι επίσης γνωστή για την άγρια και ημίγρια αγκινάρα της και τις σπάνιες πράσινες μελιτζάνες. Στη μικρή οικοτεχνία «Το ντουλάπι της γιαγιάς» που «μαγειρεύει» όλα τα καλά της θνητικής υπαίθρου, φτιάσκει μεσομερρικά, αφού πρώτα περιηγηθήκαμε το νησί, όπου τα ζωκλίσια συναγωνίζονται τους περισσότερους σε αριθμό και όπου το αελιενιακό ταπίο του Βόλακα, με τους σφαιρικούς, γρανιτένιους βράχους, σου κόβει την ανάσα.

Το «Ντουλάπι» βρίσκεται στη Σμουρδιά του Κτικάδου. Εκεί, στο μικρό αλλά πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριό μας υποδέχτηκαν τρεις κυρίες η Ζοζεφίνα Δελατόλα και μαζί οι δύο Λουίζες, η κόρη και η μητέρα της Ζοζεφίνος. Η κοπέλα μας έγινε ανάμεσα σε ροιφίρες γεμάτες σήτες, όπου στεγνώνουν τα ζυμαρικά και αποξηραίνονται τα μαριδεκά, και σε αμέτρητα άδεια βαζάκια. Η Ζοζεφίνα ήταν δασκάλα γαλλικών, πριν ξεκινήσει το 1994 να φτιάχνει στο σπίτι της τα παραδοσιακά, λεπτά σαν ταλιατέλες ζυμαρικά «μαζιές», φτιαγμένα από σιμιγδάλι, φρέσκο αυγό και ντόπιο αγελαδινό γάλα. Τα ζυμαρικά ακολούθησαν και άλλα προϊόντα, όλα συσκευασμένα όμορφα και με ένα επιγραμματικό λογότυπο εμπνευσμένο από το ξύλινο ντουλάπι της γιαγιάς Λουίζας. Σύντομα οι λικουιθίες της σκοραρόλαισαν στα ράφια των παντοπωλείων της Αθήνας, με την πολύτιμη συμβολή της Λουίζας της νεότερης, που έχει αναλάβει το των δημοσίων σχέσεων της μοιάς. Οι συνταγές είναι άλλες παρμένες από τα συνηθισμένα της γιαγιάς και άλλες αποκλειστικά των πειραματισμών και της δημιουργικότητας της Ζοζεφίνος. Όλες τους πάντως ετοιμάζονται με αληθινά, φρέσκα και ως επί το πλείστον ντόπια υλικά, και με μοναδικά συντηρητικά τη ζάχαρη, το αλάτι, το λεμόνι, το κρασί και το λάδι. «Αυτών τη στιγμή υπάρχουν περίπου 300 κω-



1. Η μεγάλη Λουίζα, η Ζοζεφίνα και η μικρή Λουίζα. 2. Ζυμαρικά ζυμωμένα με ντομάτα. 3. Τα άγρια τριαντάφυλλα αποξηραίνονται και χρησιμοποιούνται τριμμένα ως άρωμα.

δικού», λέει η Ζοζεφίνα, «όμως καθένος τους παράγει σε μικρές ποσότητες, σε ότι περισσότερες από 100 συσκευασίες τη φορά. Θέλω να ελέγχοι την ποιότητα, τις γεύσεις, τα αρώματα και γι' αυτό κάθε κατασρόλα κωράει το παχύ μέχρι 4 κιλά υλικό. Σκοπός μου δεν είναι να γίνω εργοστάσιο και να πλουτίσω. Αλλάστε, το μεγαλύτερο πρόβλημά μου είναι πως βαρβαρίζω γρήγορα. Μου είναι αδύνατο να κάνω το ίδιο πράγμα πολύ καιρό, γι' αυτό και δοκιμάζω συνεχώς νέες συνταγές». Πρωταγωνιστής στις μαριμπές της είναι η εποχικότητα. Όταν έρθει η εποχή της αγκινάρας, το εργαστήρι γεμίζει με γυ-

ναίκες, με καρδίες αγκινάρας, με λεμονόκουπες, με αγκιναρόφυλλα (τα οποία αποξηραίνονται και όστρατα γίνονται αφέτημα για το στομάχι) και μεγάλες ανοξείδωτες κατασρόλες με νερό που βράζει. Είναι από τις περιπτώσεις όπου αναγκάζονται σε μικρό χρονικό διάστημα να προετοιμάσουν μεγάλες ποσότητες από «ραϊότατο τουράι και πατέ αγκινάρας, αφού πρόκειται για ένα αυστηρό εποχικό λαχανικό. Κάπως έτσι δουλεύει το σύστημα κι όταν έρθει η ώρα της κάππαρης, της εξαιρετικά δύσκολης στη συλλογή βουινίκιας τσουκνίδας ή των μούρων. Τα μούρα τα κάνουν μαρμελάδες, ταπίουρα ή λικέρ. Η μαρμελάδα μούρα της Ζοζεφίνος είναι γλυκιά-ξινή και κορροσπημένη. Το ίδιο νόστιμο είναι και το γλυκό κοσταλισό φρέουλα με φρούτα που της στέλνουν από την Κύπρη και τον Κύπρη, όπως και η πλοούσια μαρμελάδα θαμάσκινου. Το μυστικό της, εκείνο το «κάτι» που αινεβάζει τη γεύση των γλυκών, δεν είναι άλλο από τα αποξηραμένα άνθη τρισαί, αρμπαρόριζας δειλαδής. «Δεν τα βάζω μόνο στο κυδώνι, ως εθιστικό, αλλά τα χρησιμοποιώ σε όλα τα γλυκά εντι για τη βαβιλία». Η Ζοζεφίνα έχει αφιέρει κι άλλες λύσεις για να αρωματίσει τα γλυκά της: ξεραίνει άγρια τριαντάφυλλα, τα τριβεί και χρησιμοποιεί τη σκόνη τους ως άρωμα. Η γευστική δοκιμή συνεχίστηκε με το υπέροχο βελούδινο πατέ αγκινάρας, την παντζαροσαλάτα με μέλι ανθέων, τον ωραίο λεμονάτο μεζέ με φάβα και κάππαρη, τα αμράτα παζημάδια με ρίγανη βουινίσια και με ελιές που έχει συλλέξει και φτιάξει μόνη της η Ζοζεφίνα. Πέρα για το σπίτι τα δοκιμάσω τα ζυμαρικά της. Στηβάρ, ζυμαρένια, θέλουν λίγο παραπάνω βρόδομο από τα βιομηχανοποιημένα. γ

ΠΟΥ ΤΑ ΒΡΙΣΚΟΥΜΕ

Το προϊόντα τους τα βρίσκουμε (ενδεκτικά) στο εξής παντοπωλείο: Τόπου Χόρη, Εδέουσα, Κρόκος, Παντοπωλείον της Μεσογειακής Δικραφής, Κοκός, Διευθύνσεις σπασελ 94. Το Ντουλάπι της γιαγιάς: Περασική Σμουρδιά, Κτικάδας Τήνου, 22830-22.807 και 6989-284.891.

Ανθρώπινα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΙΟΥΣΗΣ *kioussis@one.gr*

«Ο ουρανός αρχίζει
από το φωμί»

Γ. Ρίτσος



Τηνιακές νοστιμιές χειροποίητες

«Μ' άρεσε από παλιά να κάνω διάφορα παραδοσιακά φαγητά και γλυκά. Είναι μέσα στην κυκλαδίτικη γυναικεία φύση

μου. Χρειάζεται να έχεις καλό χέρι, χαρά και μεράκι όταν τα φτιάχνεις, να ρέει ενέργεια μέσα σου». Στην Τήνο, τρία χιλιόμετρα έξω από τη Χώρα, δίπλα στο χωριό Κιτάδος, η ξόλυνη ταμπιέλιτσα αριστερά σ' οδηγεί στην οικοτεχνία Δελατόλα, όπου όλα είναι βγαλμένα από «Το ντουλάπι της γιαγιάς» (τηλ. 22830-22807, 6977-37158).

Επιμένοντας στη χειροποίητη παραγωγή χωρίς συντηρητικά, με πρώτη ύλη κυρίως

τηνιακή, η αφιερωμένη εδώ και δεκαπέντε χρόνια στη γαστρομαρκακή ενασχόληση Ζοζεφίνα Δελατόλα, ασκίτηρη και πληθωρική, δημιουργεί μια πλούσια ποικιλία γλυσσεων σχεδόν μόνη της.

Ζυμαρικά (με σπανάκι, μάραθο, βασιλικό, τσουκνίδα, μελάνι σουπιάς κ.ά.), ορεκτικά, οάλτους (αγγινάρα στο λάδι ή πάστα πολτοποιημένη, ντομάτα λιαστή, φάβα με κάρπαρη, πλιγούρι με πιπεριά κ.ά.), μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού. Συγγραφέας του βιβλίου συνταγών «Τηνιακή παραδοσιακή κουζίνα», η Δελατόλα με τις δύο κόρες της, Λουίζα και Τζωρτζίνα, που τη βοηθούν στην παραγωγή και διακίνηση των προϊόντων στηρέζεται αλλά κι... «ανταγω-

νίζεται» τη μητέρα της και γιαγιά των παιδιών, Λουίζα Δελατόλα.

Η 88χρονη γιαγιά Λουίζα με την ποδιά στη μέση, ακούραστη κι αβάρητη βοηθάει στη δημιουργία των τηνιακών αυτών προϊόντων (η εμπειρία της ως μαγειρίσσας της αυστριακής πρεσβείας για κάποια χρόνια είναι ένα επιπλέον εύρημα). Δουλεθώντας νέα στα χωράφια του πατέρα της («όποιος δεν ανακατεύεται με το χώμα δεν έβρει τίποτα, η αγροτική δουλειά είναι η πιο φιλοσοφημένη»), θα πει ότι το μυστικό του καλού φαγητού είναι «η σιγανή φωτιά». Και σημαντικό στη ζωή είναι «να 'χεις μυαλό μοσεμένο. Με την υπομονή κι επιμονή κερδίζεις τα πάντα», Γ.Ε.Β.

Περί Κουζίνας

Από
τον Άσπιντλντ Δελφινάκης

■ θρωσισμένο κοτόφι
■ που χρωματίζεται
■ κρημνισμένο σε γλυ-
ταλομαζόνια τοίχους και
μαζί με παλιές ανασκευ-
σμένες κερπίδες έδωσαν
ζωή σε έναν καλοκαιρίο στη
μέση του κομβού, προκει-
μένου τον να δεσφεί πε-
τυχημένα και διαφορε-
νους ταξιδιώτες. Μερτάκι
μακριά προς την Ανατο-
λή, ένα παλιό ντουλάκι έ-
δωσε το έμφως και σ' ένα ε-
παγγελματί, βάζοντας επιεί-
κτη σε βαλικά γεμάτα αγνή
νοστιμιά. Κοινό των δύο
- ζουσιών κατά τα άλλα
- τοσοδοσικά ο φίλοσκα που
σε ενώνει, και για λέξη που
δεν μεταφράζεται επακρι-
βώς σε καμία γλώσσα το
μέρη. Πρόσεται για δύο
αποκεντρωμένες επιχειρή-
σεις, ένα ιστορικό στην
Κόθο και μια σύστατικά
παροικιστική και παλαιό-
σιε πρόστατος στην Τίνο, τις
«Αρις» και το «απ' το
ντουλάκι τις γαλιό», που
εξοικονομούν από προγραμ-
μά έθνομιά και αθηναϊκό
μέρη.

Μαγειρεύοντας με ένα μικρό
βαρέλι και κόλλο της
Αγίας Παρθένης στην Κόθο,
η αποκομμένη ταξιδι-
κή διαδρομή από τα Ιστανού, α-
ντιγράφει κινητές διακίλους
μια διαφορετική παρτίλα-
ση. Ανάμεσα στα δύο από-
τια της περιουσίας και το ο-
ράντιο εκκλησιαστικό, προ-
βάλλουν αντικείμενα και
κρήματα απλόκως ενταγ-
μένα στη φύση, που δίκοι
ανάμεσα είναι από παρτα-
βένια. Πόλο που Τίνοσε ο
Ιεραστή μαζώρες σπίνθη-
κα δειλίσματα παλιές φη-
φουλά, ένα παλιό στρατιω-
τικό κινητό από ολίγες έλ-
νετρας, οι πλάτες από
τις παλιές κερπίδες της
κρημνιστικής έγιναν «κίτα-
κες» στους τοίχους.

Πόσο στα τραπέζια, που
η αποκομμένη διαδρομή
στα χέρια, παλιό γεμάτο θά-
λακκα Ντομάτες ξεφλουδι-
μένες κομμένες σε ροδέ-
λες, κομπαλαστές με το-
ψάρι αλλά σπίνθη με θα-
λασσινό αλάτι κομμάτι, φρέ-
σκα φασολάκια, γόνος
καλαμάρι, φρέσκο κρημ-
νιστήρατζι και παλιό, δε-
γνιανό ασπικό, φασολά-



Σειρήνες (γεύσης) στο Αιγαίο



Κύθνος και Τήνος. Το «Αρις»

και το «απ' το ντουλάκι
της γαλιό». Η συνταγή
χρειάζεται μόλις δόσεις
αγάπης για την ελληνική
κουζίνα, δυο γωνιές στο
Αιγαίο, ανυπολόγιστο μεράκι.
Και κυρίως: ωραίους ανθρώ-
πους. Τους βρήκαμε και μας
άφησαν αξέχαστη... γεύση



πες, εκτεταμένα από τους
κλιμάδες αινούς και βρι-
σκονται στον βελό της
Αγίας Κυθίνης. «Όλα έλ-
γουν τυσαύ. Η κληρονομική
φύση της γενναίας μου
μετρώσε όλα το μέρος και
το μαγαζι σας σε κίνη δια-
φορετικά, λέει ο ιδιοκτή-
της. Κάποτε Βλαστέρας,
γνώστος στην περιοχή και
της φήμης του με το παρο-
νοστικό «Σούρα».

Και όντως, η αλληγορία είναι
παλιό μεράκι, αφού πρόστα-
τος για μια ταβέρνα το 1958
που είχε αντέξει ο πατέρας
του και η οποία έκλεισε το
'84, μετά το θάνατό του.
Από τότε και μέχρι το 2002
που ο Κάτοχος Βλαστέρας
αποφάσισε να उसे ανοίξει
ανά, παρέμεινε κλειστή
απόλυτα στα ληστικά σπίνθη
της Αγίας Παρθένης, «έτσι
μια παρτίλα που κτε-

φωμένα φάρμα και θαλα-
σσινά στην Αθήνα. Πριν από
17 χρόνια αποφάσισε να γε-
μίσει πίσω στον κόπο μου
φτιάχνοντας τότε μια άλλη
επιχείρηση με ανακαταμένο τον
κορμό. Κάπο όρας τον έρω-
σε μάλιστα. Το πιο παλιό
ταβέρνα έγινε κρημνιστήρα...
Όσο για τη γενναία του
τη Βλένη, που οι παλιές

της άλλων από την ηρω-
κή, μαγευτική και ζωρα-
φική οργάνη από τις ε-
πιχειρήσεις στην από της κό-
πο και βάσει του τι αρθρο
στο παλιό της. Πολυταξί-
δεμένα, παλιές του κό-
πο, βάσει της φημής της
γενναίας και μερικές από
όλα όσα κατά παρτίλα έλ-
φουσε. Γι' αυτό και οι συ-

γαριές δεν είναι κατά έλ-
-αποκαταστάσει γιατί πλά-
τις στις παρτίλας και
τους κινητές. Αλλά παρτί-
νει από τους αρθρο σε μέ-
να να φημής και στους άλ-
λους. Μια που ζήτασε ο-
κατά, δεν τις ένα παλιό
καρπύ μόνο στο μαζώ
μοσκα στη διακίση μου
εκίθη τα σπίνθη, λέει και
αδερφάνεται στον παρτί-
κό προς το υποκίση της.
«Πόσο να δουνα σπίνθη και
για ντομάτες μου», μου
ρομαίει.

Τότες γινός στο «Αρις»
της Κόθου, που πήρε το ό-
νομά του από την κόρη του
Ιεραστή, βουδάν για να
νιώσει ο στανιάνος με
σημεία παραδοσιακή α-
λάκκος. Η Ελένη με τις το-
υλάτες της στην κουζίνα και
α' όλα την Αγία Παρθένη,
η κόρη της... σου chef και

η γαριό με την πολυπλοκή
παρά να προσέχει τα δικά
της οφέματα στις εθνομιάς
ελληνικές γλώσσες.

Τρεις γινός και στην Ο-
κατακίση Δελφινάκη στη θέ-
ση Σουσιόβι μόνο από το
Κιόβη της Τίνο. Όλα έλ-
κίνασε το 1994 όταν η Σο-
φία με Δελφινάκη άρθε να
δουλέσει στην ντομάτα κρη-
μνιστήρα (το Ιεραστή) με
τηνση το τρένο και κρημνι-
ση. Αλλά κρημιά μετά, η κό-
ρη της Δουλά Αρκακίου ο-
ροφάσε να αντέξει τα δικά
της, σπινθη στην
Αθήνα, όπου και πήρε μαζί
της ένα παλιό ντουλάκι της
γαλιό της. Η επιχείρηση
ανακαταστάσει «απ' το νου-
λάκι της γαλιό» και παρτί-
λας μετρώσε στην παρο-
νοστική εθνομιά, από παρτί-
λα για την Τίνο και η επι-
θυμία σπινθη της ντομά-
τας.

Καταπορεύεται Τίνοσε,
αποκατακίση τρένο και από
στο στανιάνος, κρημνιστή,
απάρ με ληστική ντομάτα και
φαμάς με ληστική ντομάτα,
μετρώσε τα βαλικά και γα-
λιόσκα με σπινθη που νι-
ώσαν τους φάρμα (μια και πα-
νοστικό Ιεραστή) εκείνη το
παλιό ντουλάκι που έδωσε
το έμφως και την σπινθη-
τική. Δύο τα κομμάτια και
μαγευτικές προσέθη-
κε στα... καλοήθη με το
μέρη, το σπινθη, το λατό-
μα και το βόσκονο για να δε-
λάνε τους αποκομμού δι-
κοιλάδες.

«Το ζωραφικό μου σπιν-
θησιστικό σπινθη από την
Τίνο για τρένορε πα-
ρτίλας και μόνο όσες έχει
βαλικά. Το γλάκι του σπινθη
αποκατακίσησται από
τρένορε κίτα, όπως έφωσαν
όλες οι παλιές επιχειρήσεις,
και όσα σε μετρώστικη πα-
ροικιστή, για να με καλέει η
γούση». Λέει η Δουλά
Αρκακίου... ντομάτα.
Απάρ και η γαλιό της, με
ση σπινθη μαρτίλας τα τρέ-
νο έμφως και σπινθη το, ο-
κατακίση με την σπινθη-
ση. «Το ζωραφικό μου ό-
νομα της παρτίλας μου που
έλ-λε ένα σπινθη με κίτα
που να παρτίλα ντομάτες
άπε να μετρώει ογκωμά-
ζει τους κρημνιστές. Σπιν-
θη στην Οκατακίση Αθή-
να»



Συκωτάκια με πιλάφι (Γηινιακή παραδοσιακή κουζίνα)



ΥΛΙΚΑ

- 1 κοιλιά σκουπίδι μακαρονάκι
- 1/2 κοιλιά κρόφι μακαρονάκι
- 2 κριμαδάκια μέλι
- 2 φλιτζ. γάλα
- 8 φλιτζ. λάδι

- λίγη καυτή ντομάτα
- λίγη βούτυρο
- πιπέρι
- καρότο
- γαρύφαλο
- λάχανο
- αλάτι - πιπέρι
- μισό κρεμμύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε το σκουπίδι, το κόβουμε σε μικρά κομμάτια, τα βάζουμε σε φρέσκο νερό και το πλένουμε αρκετά να ριζώσουν και τα βάζουμε. Μετά κόβουμε το κριμαδάκι φέτες, πηγούνια και κομμάτια το μέγεθος σπυρί καλαράκι. Βάζουμε μαζί και τα εβένουμε με μερικές φέτες. Το αφήνουμε να στεγνώσει στον ήλιο, αραιώνουμε με μερικές φέτες, λίγη καυτά και στη μέση του κωκινίζουμε γαρύφαλο. Το αφήνουμε να ξηραστεί αρκετά και έχουμε την ημιμέρα, λίγη σόδα και τα σβάνει. Καίμε το βούτυρο καυτό και κινδυνεύουμε το γάλα να ριζώσει. Σε άλλη φωτιά βάζουμε το νερό να βράσει. Πιναίμε γαρύφαλο και το βάζουμε στο αβουτινισμένο γάλα σε σιγή χαμηλό φως ή στο να σουτ του. Για να βράσει ένα ήμισυ ώρα, βάζουμε ένα κομμάτι μέλι ημισέλι ο όσον δεν έχει κόβουμε νερό και ένα ήμισυ. Δεν τα παρόμοια καλόμα, είναι οι σιγάρι. Συμβουλεύουμε με το σκουπίδι.

Μπαρμπούνια «σαβόρο» Κύθνου (www.lovecooking.gr)



ΥΛΙΚΑ

- 1 κοιλιά μπαρμπούνια
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 φλιτζ. ελαιόλαδο
- 1 φλιτζ. κρέμα
- 2 φλιτζ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 κ.κ. θυμάρι ψιλοκομμένο
- 1 κ.κ. κρεμμύδι
- 1 κ.κ. πιπέρι ντομάτας
- 1 φλιτζ. όξινο κρέμα
- 1 φλιτζ. ελαιόλαδο
- 1 κ.κ. κρεμμύδι
- 2 φλιτζ. λάχανο
- 1 φλιτζ. κρεμμύδι
- 1 φλιτζ. κρεμμύδι
- 1 κ.κ. κρεμμύδι
- 1 κ.κ. κρεμμύδι
- 1 κ.κ. κρεμμύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πιναίμε το ψάδι με τον καυτό αλάτι. Ανακατεύουμε το αλάτι με το λάδι και αλατίζουμε το ψάδι με το αλάτι. Το βάζουμε στο φούνο να ψηθεί. Σε ένα μεγάλο ηλιέλαιο, πηγούνια και φέτες στο κρεμμύδι από τη μετριομέτρη να ριζώσουν και σκουπίδι με το μέλι και από στα άλλα. Το βάζουμε σε χαμηλό φως. Το αφήνουμε να στεγνώσει και το βάζουμε με στο νερό. Ριζώνουμε με λίγο λάχανο. Το αφήνουμε να στεγνώσει στο φούνο, ένα ήμισυ, να βράσει, τον κρέμα βάζουμε στο φούνο, αλάτι, το φούνο βράζει, τα κρεμμύδια βάζουμε στο φούνο να βράσει. Αφού ψήσει το ψάδι να βράσει 1/2 ώρα με το μέλι και το λάχανο. Αφού βράσει το κρεμμύδι βάζουμε στο φούνο και τα φρέσκα βράζει. Βάζουμε το ψάδι στο βράσιμο να μπορούμε να το κωμωδία να παρομοιάσει τον αλάτι. Συμβουλεύουμε με το φούνο να βράσει.

αλλά γίνονται και γευστικοί. Δοκιμάστε αν θέλετε να επιλέξετε. Διακρίνουμε με τα ορεκτικά από τα βελόνια, προτιμάμε στο κρέμα πιάτο όσο θεωρούν τα διακριτικά μας και κλείνουμε με τα γλυκά του κοκταίλου.

Μεγάλο άλωμα η Ζωή και η Δελαιόλα, γερνά από

αγάπη και μαράκι για τα δελαιόλα, αποφάσισε να γράψει πάλι πάλι το να σί και να βρει σιγή από κείνη που πέρασε τον χρόνο. Το αποτέλεσμα ήταν ένα μικρό βιβλίο που έδωσε πρόταση με τίτλο «Τηινιακή Παραδοσιακή Κουζίνα» και στο οποίο συντάχσαν δεκάδες

γνώσεις. «Το κρέμα κάθε γωνιάς της Τήνου, παίρνουμε σε γεύσεις του τίτου μας, διαμορφώσαμε μέσα στο κρέμα τη γευστική απεικόνιση που βρήκαμε στην κουζίνα, και αρκούσαν κληρονομικά μας που τα γράψαμε σιγή. Πιστεύω δεν ξέρει τα φρεσκάια, τα ντομάτα, τους μαρμελοειδείς, τα γαρ-

νιστά ντομάτα με ταρί και το φρεσκάια πιλάφι με τα σιγάρι, διακρίνουμε στην πράξη. «Όλα οι γευστικές, η κάθε μια θεωρούμε στην κουζίνα της βόλεως το μαράκι και για τίτου της, διακρίνουμε με διακριτικά κείνη ο τίτου, παρομοιάζει όλα στην αέρα του φρεσκάια, τα υπέρτατα γλυκά που

αφήνουμε γεύσει. Το κρέμα πατάει πάνω στα φρεσκάια διακρίνουμε – αλάτι γλυκό κρέμα, που σε φρέσκια να στεγνώσει σε κρεμμύδι. Το διακρίνουμε με τα φρεσκάια, τα μαρμελάς και τις γαρύφαλο (Πίστα).

Σε κάθε γωνιά του Αιγαίου σε κάθε γωνιά της Ελλά-

δας, υπάρχει κάποιος κωμωδία που κρεμμύδι, γαρύφαλο. Η καρδιά του κωμωδία φρεσκάια δεν είναι τίτου φρεσκάια στην κωμωδία του να τη μαρμελάς. Καί τον αλάτι το κρέμα, κεί που η αλάτι του με τα φρεσκάια για να κρεμμύδι στο μαράκι κρεμμύδι κωμωδία...»

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ

ΕΙΣΤΟΡΙΚΑ

Αποκλειστικά στα **ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΣ**

9,90 €

ΤΑ
100
ΚΑΛΥΤΕΡΑ



28 ΚΡΕΟΠΛΕΙΟ ΕΥΒΙΟΤΟΠΙ

Στην Κρήνη της Εύβοιας οι σπάνιες ράτσες ελληνικών χοίρων και μοσχαριών μεγαλώνουν ελεύθερα στο βοσκατόπιο της πρότυπης φάρμης που ελέγχει τους φυσιολογικούς ρυθμούς ανάπτυξης της φρέσκιας. Το κρέας, καθαρό και έσοκακισμένο, έρχεται συσκευασμένο και με όλες τις πληροφορίες που αφορούν το κομμάτι του έλαιου, την εστραφή, την προέλευση και τη σφαγή. Θα το βρείτε στο πρότυπο κρεοπωλείο που θυμίζει μπουτίκι (Αγγελοπούλου 4 στο Ν. Ψυχικό) ή θα έρθει σπίτι σας με ένα τηλεφώνημα στο 210 6777 173. Η ενεργός αλλά διάσπαση μιας χοιρινής μπριζόλας.

Ε.Ψ.

29 ΤΥΡΙ ΑΛΕΙΜΜΑ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΤΙΚΗΣ ΦΕΤΑΣ

Η Κεφαλλονιά φημίζεται για την πικάντικη φέτα της και οι Κεφαλλονίτες διακρίνουν την παρτίδα του λαοφιλέστου ελληνικού τυριού. Στο πλιμένο κετσάκι της, αυτή η φέτα μάς έρχεται στη μορφή αλείμματος, ανακατεμένη με πιπέρι και θρούμπι. Απαλή και αρωματική γύδα που ταίριαζει τόσο στον ντόκο με ντομάτα όσο και πάνω σε μια φρέια φρεσκοφρυγανισμένη, ζεστό ψωμάκι.
Προϊόντα Κεφαλλονιάς: Πλάτωνος 41, Καλλιθέα, τηλ. 210 9524850

Ε.Ψ.



30 ΤΕΚΙΑ SILVER PATRON

Κρυστάλλινη και καθαρή Premium Tequila με αιθέρια φρεσκάδια και γευστικοαισθητική σημειολογία που αναγνωρίζουν οι σπανιστοί connaisseurs. Η τέχνη μπράντο για μια σπονησιακή Μαργαρίτα είναι η Silver Patron, η τεκίλα με σήμα τη στυλιζαρισμένη μέλισσα.

Γ.Α.



31 ΝΟΣΤΙΜΙΑ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΔΕΛΤΟΛΑ



Ημερες, ανθεσπιότερες και μεγαλύτερες, μέσο σε λάδι στο βοζύκι τους, τις αγινάρες Δελτολά δεν τις μετσοερίτσει ακριβώς όπως τις υπόλοιπες του είδους που ταράζουν καλύτερα στη σαλάτα. Γιατί αυτές εδίο φρέσκισουν μια εδέσση η λα πολλα, με όλα τα αρώματα και τη σφράδα μιας πρώτης τάξης φρέσκιας, αλαδάνιας αγκινάρας.

Ε.Ψ.

32 ΑΛΛΑΝΤΙΚΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ΣΤΡΕΜΜΕΝΟΥ

Από το ορεινό της Ευρωπαϊκής το μπιέκον του Στρεμμένου διατηρεί στο αέρα, βουτηγμένο λίπος του όλα τα αρώματα του βουινού και μια φρεσκάδα επίγευση βελανιδιάς. Από χοιρινό λίπος και αλάτι, εφάρδεει φυσικά και κόβεται πανεύκολα σε λεπτάς φέτες. Ψηνικό για την κλασική κα-λαρέν ή μια κερμακάνικη τάρτα με μονοπάρι.

Ε.Ψ.



33 ΑΒΓΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗ

Έχετε τίποτε καλύτερο από δύο αβγά μάνα, καλοτηγνησμένα, και φρεσκοφρεμένο ψωμάκι για βοθές... βοθές στην πράξη. Εγώ όχι. Και για να αποδέσσει γύδα πραγματικού αβγού, γίνω άρωμα και περιτρισματικό κίνδυνο για σολομέντες, επιλέγω αβγά βιολογικά. Για να μη μύθω για το αβγολόγιο και τη σπτική μηχανική. Αλλά γύδα...
Ν.Δ.

Βασιλικό
Θεσσαλονίκης, τηλ.
23960 23407.





Lora Kiza (www.gp)

Μυστικά καλού τουρισμού

Πώς να κερδίσεις λεφτά από το ελληνικό καλοκαίρι, αποφεύγοντας τις ορπαχτές.

ΚΑΤΙ ΕΡΧΑΝΕ Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΠΕΡΥΣΙ: το δικό σου ταξιδιωτικό εισιτήριο, 16 εκατ. επισκέπτες. Εξέτος αναμένεται να είναι ο καλύτερος χειμώνας. Το ζυθομένο, όμως, είναι οι εισπράξεις να λειτουργούν ως κινητήριο δόχημα για περαιτέρω ανάπτυξη και όχι ως προσκολλημένος μηχανισμός που μεζεύεται σε δύο μίλιες και σπυρταί μια κόπια όλων τον χρόνο. Το ζυθομένο είναι το παραπάνω. Ωραίο δέγμα προς εξέταση αποτελεί η Τήνος, με τις εισπρακτικές βεβαιωτικότητες. Το ορθόδοξο κλάμα σφραγίζει γουστουπί, εντούτοις τα εκδοκασιαστικά είδη που πωλούνται στα μαγαζιά είναι ενδικά και κοσμοπονητικά. Σημάρει περισσότερο η εισπραχή παρά η κατασκευή. Στον αντίποδα λειτουργούν δύο κερκοδοσεία, με μικρά ιστορία. Συνυπάρχουν διαδοχικά, η οικοκλία και η κροκογυγνή παραγωγή.

Επιχειρηματίες με περιορισμένη φαντασία δεν θα εβλίσταν ούτε άλλο να λειτουργεί στο νησί της Πρωτησίας. Η Μέγισ Τούσκλα είναι το διαφορό, μαζί με την κορέυ της. Ως επενδυτικό κομμάτι, ιδρύσαν μια ζυθοκία. Μπύρα πικασκή, μπύρα Νέσος. Δεν θα αναποδοκίσει σε ποσότητες παραγωγής τους γήγαντες της αγοράς, μπορεί όμως να τους ανταγωνιστεί στη γήση. Εβλὸ ἀρβύλαται μια ένωση. Η Τούσκλα είναι διάσημη δημοσιότητα, πρὸν βουλάσε η Πρωτοβούρεο, υποδεχόμενη με όλα τα κοσμοπονητικά που οδήγησαν στην επιτυχία. Ας την αρλώσουμε, λοιπόν, κόνοντας στην υγεία της, για να εξειδικώσουμε μια άλλη περίπτωση.

Η Ζοζερήνα Δελιακόδα έγινε γνωστή από τα προϊόντα της. Ούτε μάραταγχε, ούτε πολέουρη, ούτε βοσκή. Οι ετικετοποιές που νωσάκι που υγρόσαν προ-δωκοκταταγής τη πρῶτα ζυθοκία δάκρσαν από γαστρεμαργική συγκίνηση. Τυλακτέλες με μάραβο ή με μελιάν

σοκιάς. Αγκάρες στο λάδι, κρέμα Σόδα, μαρμελάδες, καβράδα. Η μικρο-οικονομία παραγωγή κατέλιξε στην ετικέτα «Το νωσάκι της γυγής» και τα καταπονητικά βρήσαν θέση στην οσοκτεχνία, σάμματα στον Τροπόπμο και στον Κισαύδο. Μπύραν και οι θεγπέρες της Ζοζερήνας στη βοσκή, εξαιρέθησαν τα προϊόντα. Τα βλέπουμε πύδον και στα οσοκπράμαξες. Με την ίδια κοσμοπονησία.



Η διαφήμιση του ελληνικού καλοκαιριού δεν αρκεί.

Στο ίδιο πνεύμα, πέρα στην Κόρη, η Ελένη Ρουγέρη έστρεψε τα δικά της εκητέροντα, πριν από μια δεκαετία. Παροδοσιακά προϊόντα πιστοποιημένα. Η Ελένη φτιάχνει και υποκοκτάζει γνήσια κοστωλικό, μαρμελάδες, βισκοπίδα, λικέρ φροσάου, πισπιλά, λαοσές νωσάτες, καταπονητικά ποσάκι. Θα πει ο αναδρόμοσος: «Σηρά, δεν είναι ούτε το δικό σου. Όλες φτιάχσαν μια μαρμελάδα». Η διαφοροκία εβλὸ είναι ότι η μαρμελάδα γίνεται επί-

σημό-κρημάτι της παπικής οσοκονομίας. Καταβύλλονται τα δόχημα σε παρτία και Ερρορία, τα κροκόντα διακοκόνονται με παρολόγια. Διαφορετικῶς, δεν μπορείόν να πόνε μαρμα.

Ακόμη μεγαλύτερη ανάπτυξη βλέπουμε στη μελοσοκονομία. Σε σάσαν τον τορέα σά-ντομα θα υπάρξει κροκογυγνή από όλα πλάθόνονται οι νέα παραγοκία. Το προϊόν τους πάντως είναι εξαιρετικῶς, γήρη στη χαμηλή βλάσση και σε φρετά όπως ο αλάρινας, το θεγμά, οι λαδοσάτες, οι λαγαρέτες, οι μαρμαές (ωτί μας λένε, σάσι γράφουμε).

Με μια Επιπροσάμνη αντίληψη θα μπορούσαμε να ανακτιώσουμε το εβλὸ οσοκπονητικό: αφού έρχονται εκατοκτατάδες χιλιάδες παποκί στην Τήνο, εκκρηκία να «απαρλώσαν» τα ζομαρματά της Ζοζερήνας και τα γνήσια της Ελένης. Να γίνει εισπραχή. Μια τέτοια αντίληψη είναι απαλόσοφο και αδοκία τον πόσο. Η ταύθηση «τουρισμός» είναι πολύ πιο σάβλητη και το ζυθομένο είναι όχι μόνο να ξανάρθε ο επισκέπτης, αλλά να γίνει διακοκρηματός της χώρας. Γιατί αν εκατοκτατακί κροκόνοντας για προσκί το νώπο θεμαρμίο μελὸ, αν φέρι με πλείμη κατακοκίση θα το κει και στους φέλους του. Αλλά η δικοκοκία καλὸν πληροφοριών δεν μπορεί να πληρωθεί από κινέταν ΕΟΤ του κόσμου.

Υπόκειται και ένα άλλο κηλό με τις οσοκονομίες. Ο νώπος δεν κοκτάζει τον οσοκπονητικό στην οσέτη ούτε γουρλώσει το μάτι μόλις δει το ποσοκπονητικό. Η οσοκονομία είναι σάσαν τον αήρα ἀρβουλάται και κόνους δεν ποροκαλάει για να παρῶσει τις υπηρεσίες του. Αν βεβαίως όλα σερβήσαν μαρμελάδες σε γήνη πλάστικες υποκοκταταγής, ποδοκί γήρη ποδοκροκο και πόνε να ζυθοκίσηνε τις οφρέες, αλλήλως η κατάσταση.

Κάποιοι θεωρούσαν ότι ο κροκοκρηματικῶς παρμαρμός είναι καλὸς για γρήγορα λεφτά, σάσαν αναπτιώσανεν διπλές υπηρεμαρμαρές, μια για τις θεοκίτες και άλλα μια για τους θεαροκροκοκτες αοσάτες. Υπάρχει εβλὸ μια λάθος σάβρωση: ότι καλὸ ποσάκι τον ανακρημαβύνηται όλο. Την εκητέρον όλα και ανακοκιδόσαν με τον τρίπο ποσο. ●