

ELLE

about food



Η ΝΙΚΗ ΜΗΤΑΡΕΑ
δοκιμάζει, επιλέγει και προτείνει.

SMART ART

Ποδιές μαγειρικής ιδιαίτερες, παιχνιδιάρικες, για κάθε... προσωπικότητα. Ο διακοσμητής Vassilis Pavidis, ανήσυχη και καλλιτεχνική φύση, άρχισε να φτιάχνει ποδιές φίλων σεφ που αντιπροσωπεύουν το χαρακτήρα τους. «Έτσι ξεκίνησα και οι ποδιές έγιναν καθημερινή μου ενασχόληση και οι παραγγελίες φίλων μεγάλων», λέει χαμογελώντας. Και προσθέτει: «Ποδιές για stylish μαγείρεμα, αλλά και σεβρίσιμα, για όλες τις ηλικίες, τα γούστα και τα βαλάντια, σχεδιάζονται στο χαρτί και ράβονται στο χέρι με υλικά εκ των οποίων κάποια είναι δυσεύρετα».



Κουμπιά, τρέσες, κορδέλες, δαντέλες, στρας, κρόσσια και λουλούδια παντρεύονται με βαμβακερά, βελούδινα και μεταξωτά ιερατικά υφάσματα. Θέματα όπως η εποχή του τσάρλεστον, το ροκοκό, ο ρομαντισμός, η πανκ-ροκ, αλλά και η απλή καθημερινή ζωή της Ελληνίδας αποτυπώνονται με επιτυχία πάνω στις ποδιές της κουζίνας.

Πληροφορίες στο τηλ.: 6944598203 και vrvavidis@yahoo.com.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Η Μαρίσα Τσόρτσιλ, Ελληνοαμερικανίδα Chef Pâtissière με μεγάλη εξειδίκευση στο χώρο της ζαχαροπλαστικής στις ΗΠΑ, εκδίδει το πρώτο της βιβλίο μαγειρικής με τίτλο *Sweet & Skinny* και παράλληλα συστήνεται στην ελληνική αγορά. Μέσα από τις σελίδες του η Μαρίσα παρουσιάζει την πολυετή εμπειρία της ως σεφ ζαχαροπλαστικής και το πάθος της για υγιεινή διατροφή και καλή φυσική κατάσταση, μέσα από μια ποικιλία εύγευστων συνταγών ζαχαροπλαστικής, χαμηλών λιπαρών, που φτιάχνονται σε μόλις 30'.

Η Μαρίσα στις 24 και 26 Μαΐου θα μοιραστεί μαζί μας μυστικά για curcakes, καθώς και για γρήγορα, νόστιμα και κυρίως, όπως λέει και η ίδια, guilt free επιδόρπια. Επίσης ως καλεσμένη του Studio Sidages του Αλέξανδρου Παπανδρέου θα δώσει δύο σεμινάρια ζαχαροπλαστικής με θέμα τη *Sweet & Skinny* εμπειρία



της με έξυπνα tips για υγιεινά, αλλά κυρίως νόστιμα γλυκά!

Από το Σεπτέμβριο η καταξιωμένη σεφ θα βρίσκεται και στη χώρα μας, αφού μέσα στα σχέδιά της είναι η διάθεση των δημιουργιών της, αλλά και η συνεργασία της με εταιρείες από το χώρο της γεύσης εκπληρώνοντας έτσι ένα όνειρο ζωής: να «επιστρέψει» μέσα απ' τη δουλειά της στην Ελλάδα. Πληροφορίες στο τηλ.: 210 6018288.



ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΤΗΣ ΓΗΣ

Το αλάτι νοστιμίζει τη ζωή, αλλά και τις μαγειρικές δημιουργίες μας. Τα τρία διαφορετικά είδη που φυλακίζουν οι χαριτωμένες συσκευασίες των Sos δίνουν χρώμα και κέφι στο τραπέζι μας.

Το Natural fleur de sel είναι ανθός αλατιού που συλλέγεται με το χέρι από βράχια του Ατλαντικού. Το ίδιο και το Pink fleur de sel, του οποίου το ροζ χρώμα οφείλεται στα μурωδικά, όπως ιβίσκος, κόκκινο πιπέρι, πάπρικα και κρεμμύδι, που ενισχύουν τη γεύση του. Ταίριαζει με κρεατικά στο φούρνο. Το Black salt, από τη Χαβάη, είναι ηφαιστειακό αλάτι -το μαρτυρά και το χρώμα του- με ενεργό άνθρακα και χαρίζει ένα εξωτικό άγγιγμα στα φαγητά μας.

Ηπειρώτισσα, Λ. Βάρης 32, τηλ.: 210 8953929.

NEW CHEF IN TOWN

Ανυπομονώ να δοκιμάσω το καινούριο μενού του εστιατορίου *GB Roof Garden*, στο ξενοδοχείο *Μεγάλη Βρετανία*, που βασίζεται στη νέα



μεσογειακή κουζίνα. Τα νιά του ανέλαβε ο ταλαντούχος Αστέριος Κουσουδής, ο νέος Chef de Cuisine, ο οποίος θα συνεργαστεί με τον Executive Chef Σωτήρη Ευαγγέλου. Βραβευμένος με ένα αστέρι Michelin, ο Αστέριος ακολουθεί τη μέθοδο του «αργού μαγειρέματος» -σε χαμηλή θερμοκρασία και για πολλές ώρες- και επικεντρώνεται στη δημιουργία υγιεινής, νόστιμης κουζίνας. Μερικά από τα καινούρια πιάτα του μενού είναι ταρτάρ τόνου «yellow fin» με βότανα και γρανίτα «wasabi», ριζότο με πράσινα σπαράγγια και τρούφα, νουαζέτ από αρνάκι με κρούστα από ελιές Καλαμών και καπνιστή μελιτζάνα ή λαβράκι στον ατμό με σπικικά ραβιόλι με μαραθόριζα και όστρακα.

*Το ρεπορτάζ δεν είναι διαφημιστικό.