



Styling: Shana Muir, Μαλλιά: Ανδρέας Χριστοδούλου, Make up: Ανδρέας Ζεν
Ευχαριστίες για τη φιλοξενία στην αγορά του Αγίου Αντωνίου
Η Χριστίνα Λουκά φοράει ρούχα και σκουφίτσια από Mango. Παπούτσια από Stradivarius

Η Αφροδίτη's Kitchen στο Taste

ΑΝΟΙΚΤΟΚΑΡΔΗ, ΧΑΜΟΓΕΛΑΣΤΗ, παθιασμένη με το καλό φαγητό. Η Χριστίνα Λουκά ή όπως την αποκαλούν οι φαν της, «Αφροδίτη's Kitchen» έφθασε από τον Καναδά στη Λεμεσό και έκανε μόδα τα blogs μαγειρικής στην Κύπρο. Δίνουμε ραντεβού λίγο πριν τη συνεργασία της με το Taste και μιλάμε φυσικά για συνταγές, ενώ μας αποκαλύπτει τι θα μας...
σερβίρει μέσα από τη στήλη της.

Χριστίνα τελικά και όχι Αφροδίτη όπως «βάφτισες» το blog σου. Αλήθεια, πώς προέκυψε το Αφροδίτη's Kitchen; Πολλοί άνθρωποι πιστεύουν ότι ονομάζομαι Αφροδίτη. Αν μπορούσα να ξεκινήσω από την αρχή, ίσως να έπρεπε να δώσω στο blog ένα διαφορετικό όνομα, αλλά τώρα οι αναγνώστες είναι το γνωρίζουν, οπότε δεν θα το αλλάξω. Αρχικά, ήθελα ένα όνομα για το blog που να συνδέεται με την Κύπρο. Αγαπώ την ελληνική μυθολογία και ήμουν πάντα ενθουσιασμένη με την ιστορία της Θεάς Αφροδίτης που γεννήθηκε στο νησί. Σκέφτηκα πως θα ήταν διασκεδαστικό να την έβλεπα να μαγειρεύει στην κουζίνα. Με λίγα λόγια, ο τίτλος προήλθε από μια περιεργή αίσθηση του χιούμορ και μπορείτε να δείτε στην αρχική μου σελίδα πώς φαντάστηκα την υπέροχη Θεά Αφροδίτη να μαγειρεύει σε ένα κολάζ που έφτιαξε η Μαρία Παπαλεοντίδου.

Είχες κάποια σχέση με την κουζίνα ή ήταν κάτι που προέκυψε στην πορεία;
Ο πατέρας μου ήταν ένας επιτυχημένος εστιάτορας στη βρετανική Κολομβία στον Καναδά. Μεγάλωσα περιτριγυρισμένη από φαγητά και εστιατόρια οπότε αναμφισβήτητα αγαπώ το καλό φαγητό. Αλλά δεν υποστηρίζω ότι είμαι μια εκπαιδευμένη σεφ (στην πραγματικότητα έχω πάρει διεθνή πτυχίο δικηγόρου). Αγαπώ τη μαγειρική και πιστεύω πως ο καθένας μπορεί να φτιάξει εύγευστο φαγητό. Το μυστικό είναι να έχεις απλές, δοκιμασμένες και πετυχημένες συνταγές. Για μένα η μαγειρική είναι κάτι που πρέπει να απολαμβάνεται από όλους.
Από ό,τι ξέρω, έχεις σπουδάσει νομική και δημόσια οικονομία στην Οξφόρδη και μάλιστα τα άσκησες για κάποιο χρονικό διάστημα. Τι σε έκανε να αλλάξεις πορεία;

Πριν να φύγω από το Λονδίνο, δούλευα με τον Arthur Marriott QC στο Gray's Inn. Είχα ένα πανέμορφο γραφείο με υπέροχη θέα και δούλευα πάνω σε καταπληκτικές υποθέσεις. Συγκεκριμένα, η μία είχε να κάνει με μία μεγάλη διαμάχη σοκολάτας. Από ό,τι φαίνεται το φαγητό πάντα με ακολουθούσε (γέλια). Αγαπούσα την ακαδημαϊκή πλευρά της δουλειάς μου, αλλά οι ώρες ήταν πάρα πολλές. Αρχικά, ξεκίνησα το blog ως ένα project κατά τη διάρκεια που έκανα διάλειμμα από την καριέρα μου, αλλά τα πράγματα άνησαν με τόσους τρόπους που δεν μπορούσα να το φανταστώ. Αγαπούσα το blog και απλά ήμουν πολύ τυχερή με την εξέλιξή του.

Και χώρα έχεις αλλάξει όμως. Από τον Καναδά βρέθηκες στην Κύπρο και συγκεκριμένα στη Λεμεσό.

Γεννήθηκα και μεγάλωσα στον Καναδά. Οι γονείς μου είναι και οι δύο Κύπριοι οπότε επισκεπτόμασταν την Κύπρο κάθε καλοκαίρι. Μετά, σπούδασα Government & Economics στο London School of Economics και ολοκλήρωσα ένα δεύτερο BA στο Jurisprudence στο Oxford University. Δούλευα στην Αγγλία για περίπου έξι χρόνια. Ύστερα, αποφάσισα να κάνω ένα διάλειμμα από την καριέρα μου και επέλεξα την Κύπρο λόγω του ζεστού κλίματός της και ταυτόχρονα επειδή ήθελα να ξεκινήσω το blog μου.

Η οικογένειά μου μένει στη Λεμεσό και έτσι είναι κοντά μου και επίσης επέλεξα να μείνω εκεί, λόγω του ότι βρίσκεται κοντά σε θάλασσα και θα μπορούνα να κολυμπώ.

Από τα post σου στο blog φαίνεται ότι έχεις προτίμηση στις κυπριακές συνταγές τις οποίες παρουσιάζεις με ένα πιο σύγχρονο twist. Πιστεύεις ότι οι συνταγές πρέπει να εξελίσσονται. Αυτή είναι μια πολύ καλή ερώτηση. Από τη μια πλευρά αγαπώ τις κυπριακές παραδοσιακές συνταγές όπως είναι. Από την άλλη όμως, μερικές φορές είναι χρονοβόρες. Λατρεύω τη γεύση των κυπριακών συνταγών, αλλά θέλω να βρω πιο εύκολους και πιο υγιεινούς τρόπους για να τις φτιάχνω. Επίσης, όταν ζεις στο εξωτερικό είναι αρκετά δύσκολο να βρεις κυπριακά προϊόντα έτσι αναγκάζεσαι να προσαρμοστείς. Αλλά αυτό δεν είναι κακό, μερικές φορές βρίσκω τις συνταγές ότι είναι καλύτερες με μια μικρή αλλαγή. Οπότε ναι, πιστεύω πως όποτε είναι απαραίτητο και αναγκαίο οι συνταγές πρέπει να εξελίσσονται. Παρόλα αυτά υπάρχει χώρος για τις παραδοσιακές συνταγές.

Τις φωτογραφίες στο blog σου θα ζήλευαν και επαγγελματίες. Συνεργάζεσαι με κάποιο ή είναι δικές σου;

Σε ευχαριστώ πάρα πολύ για τα καλά λόγια. Κοκκινίζω... Αυτή τη στιγμή δουλεύω μόνη όταν γράφω και φωτογραφίζω συνταγές, παρόλο που αγαπώ να συνεργάζομαι με επαγγελματίες. Μου αρέσει να αναμειγνύω συγκεκριμένα υλικά, τα οποία αγαπώ. Εγώ επιμελούμαι το styling, εγώ φωτογραφίζω και κάνω editing όλες τις φωτογραφίες στο blog. Ανακάλυψα ότι έχω ταλέντο στο να βγάζω φωτογραφίες φαγητού πριν 2 χρόνια. Είμαι αυτοδίδακτη, αλλά παρακολούθησα κάποια μαθήματα από διεθνείς φωτογράφους φαγητών.

Είμαι ιδιαίτερα ενθουσιασμένη που από το Μάρτη θα ανήκεις στην ομάδα του Taste. Τι καλό θα μας... σερβίρεις;

Είμαι και εγώ πολύ ενθουσιασμένη και χαρούμενη που θα συνεργαστώ με το Taste. Είμαι μεγάλη θαυμάστρια του περιοδικού εδώ και πολύ καιρό. Υπάρχουν τόσες πολλές προοπτικές. Θα μου άρεσε να μοιραστώ μερικές παραδοσιακές κυπριακές συνταγές with a twist. Και μου αρέσουν πάρα πολύ τα γλυκά οπότε είμαι σίγουρη ότι θα υπάρχουν πολλά επιδόρπια με τοπικά προϊόντα.
Περίμενες ότι το blog σου θα είχε τόσο μεγάλη επιτυχία και θα γινόταν σημείο αναφοράς

από επαγγελματίες του χώρου;
Όχι δεν μπορούσα να φανταστώ ότι θα είχε τόσο μεγάλη επιτυχία. Είμαι πολύ τυχερή. Είμαι τόσο παθιασμένη με αυτό που κάνω και πιστεύω πως όταν βάζεις όλη την αγάπη και το πάθος σου σε αυτό που κάνεις, τότε έχει μεγάλη πιθανότητα να είναι πετυχημένο. Πραγματικά, είμαι κολακευμένη από το μεγάλο ενδιαφέρον τόσο από την Κύπρο όσο και από το εξωτερικό. Επίσης, έχω κάνει φίλους μέσα από αυτή τη διαδικασία, οι οποίοι κάνουν αυτή την επιτυχία ακόμη πιο γλυκιά.

Τι σου αρέσει να μαγειρεύεις για την οικογένειά ή τους φίλους σου;

Πάντα είναι κάτι διαφορετικό! Μου αρέσει να πειραματίζομαι. Μερικές φορές έχω τη διάθεση να φτιάξω κάτι συνθησιμένο και μπορεί να προσκαλέσω μερικούς φίλους την τελευταία στιγμή και να φτιάξω μεξικάνικο φαγητό ή τα κλασικά burgers. Άλλες φορές μπορεί να φτιάξω ένα πιο εξειδικευμένο γεύμα με πολλά συνοδευτικά. Μπορώ πραγματικά να περάσω πολλές ώρες για να φτιάξω γαλοπούλα ή ψητό αρνί για μεγάλες μερίδες, των 10 ή και περισσότερων ατόμων. Ό,τι και να κάνω, λατρεύω να ξέρω ότι στο τέλος θα απολαύσω το φαγητό μαζί με τους φίλους και την οικογένειά μου.

Εσένα ποια είναι τα αγαπημένα σου φαγητά;
Πέρασα πολλές ώρες να σκέφτομαι αυτή την ερώτηση και πραγματικά δεν μπορώ να αποφασίσω. Πάντα υπάρχει χώρος για λουκουμάδες και σίγουρα λατρεύω το ταϊλάνδέζικο φαγητό, αφού έζησα και δούλεψα στην Ταϊλάνδη για τέσσερις μήνες.

Ποιο ήταν το πιο κολακευτικό σχόλιο που έχεις ακούσει για τις συνταγές σου;
Γενικά, νιώθω όμορφα όταν οι αναγνώστες μου γράφουν πίσω για να με ευχαριστήσουν επειδή μοιράστηκα μια συνταγή η οποία ήταν ξεχασμένη από καιρό ή δεν ήξεραν να τη φτιάξουν. Ξεκίνησα το blog ούτως ώστε να διατηρήσω κάποιες οικογενειακές συνταγές, που πίστευα ότι ίσως ξεχαστούν γι' αυτό όταν βοηθώ τον κόσμο να θυμηθεί συνταγές νιώθω βαθιά συγκινημένη. Επίσης, όταν η Nigella Lawson δημοσίευσε τη φωτογραφία μου με το κυπριακό «κατιμέρι» μπορώ να πω ότι ένιωσα πολύ κολακευμένη. Πραγματικά θέλω να προωθήσω το κυπριακό φαγητό σε διεθνή επίπεδο γιατί πιστεύω ότι είναι ιδιαίτερο και μοναδικό και αξίζει να μαθευτεί στον υπόλοιπο κόσμο γι' αυτό και κολακεύομαι όταν κάποιος ενδιαφέρεται γι' αυτό το φαγητό.

Τι ονειρεύεσαι για το 2016;

Πρέπει να πω πως το 2016 ξεκίνησε υπέροχα και ανυπομονώ να δουλέψω με το Taste. Ταυτόχρονα, δουλεύω για ένα βιβλίο το οποίο θα κυκλοφορήσει διεθνώς και είμαι πολύ ενθουσιασμένη για αυτό το project. Ελπίζω να πάει καλά. Και αυτό που πραγματικά ονειρεύομαι είναι μια μέρα να έχω τη δική μου τηλεοπτική εκπομπή.



Πρόσκληση σε Γεύμα

ΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΗΝΑ



THE DETAILS#1
The time: Μεσημέρι
Σαββάτου The place: Το
εξοχικό της οικογένειας
Γαβριηλίδη The people:
Ναυσικά Γαβριηλίδου
αρχιτέκτονα, Χριστίνα
Λουκά food blogger/
photographer του [www.
afroditeskitchen.com](http://www.afroditeskitchen.com),
Λουκία Βασιλειάδου
διευθύντρια
μάρκετινγκ, Μαριλού
Χριστοδουλίδου
δικηγόρος, Αμελί
Παύλου σχεδιάστρια

Παγωμένο ice tea, τάρτα με σπαράγγι και μπισκότα χαλουμιού-δυόσμου. Το ιδανικό ξεκίνημα για ένα καλοκαιρινό γεύμα, το οποίο απολαμβάνουν η Λουκία, η Αμελί, η Μαριλού, καθώς η σερβ Χριστίνα, τις σερβίρει, με χαμόγελο (από αριστερά προς τα δεξιά).



By the sea

ΠΑΓΩΜΕΝΗ, ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ, εύγευστα καλοκαιρινά πιάτα και μια εύθυμη γυναικοπαρέα να ρεμβάζει πλάι στο κύμα, μέχρι τη δύση του ήλιου. Αυτό το σκηνικό επικρατεί όταν η Ναυσικά Γαβριηλίδου αναλαμβάνει ρόλο οικοδέσποινας και η κολλητή της, Χριστίνα Λουκά, μπαίνει στην κουζίνα.



1. Οι αδελφές Αμελί και Μαριλού, περιμένουν με ανυπομονησία να γευτούν το κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές και τυριά. 2. Η οικοδέσποινα Ναυσικά, χαιρετάει που οι φίλες της ανταποκρίθηκαν πρόθυμα στο κάλεσμά της, χαλαρώνοντας όλες μαζί πλάι στη θάλασσα. 3. Η Ναυσικά τοποθέτησε πολλά λουλούδια στο σπίτι, στοιχεία που μαρτυρούν την προσοχή που δίνει σε κάθε λεπτομέρεια.

Η ζέση έξω είναι αφόρητη. Γι' αυτό και χαίρομαι ιδιαίτερα που η σημερινή μέρα θα με βρει κοντά στη θάλασσα και συγκεκριμένα στο εξοχικό της οικογένειας της Ναυσικάς Γαβριλίδου στον Πρωταρά. Από το δρόμο, με υποδέχεται εγκάρδια η μητέρα της Ναυσικάς, Μαριλία. Μπαίνοντας, ξεπροβάλλει δειλά η χαριτωμένη φιγούρα της τρίχρονης κόρης της Ναυσικάς η ξανθομαλλούσα Αλεσάντρα. Από την open plan κουζίνα με καλωσορίζει η Χριστίνα, που τελεί χρέη για σήμερα. Πολύτιμη βοήθός της η οικοδέσποινα. Η δεύτερη, αν και λατρεύει να φτιάχνει μεσογειακά πιάτα και πολλές γλυκιές λικουδιές μαζί με τη μικρή Αλεσάντρα, εντούτοις το σημερινό γεύμα προτίμησε να το αφήσει στα έμπιστα χέρια της κολλητής της. Η Χριστίνα μεγάλωσε μέσα στην κουζίνα, αφού οι γονείς της – Κύπριοι μετανάστες του Καναδά - είχαν δικά τους εστιατόρια, ενώ η μητέρα της έφτιαχνε με μεράκι γαμήλιες τούρτες. Ωστόσο, παρά την αγάπη της για τη μαγειρική, σπούδασε νομικά και science in government και μετά την περιπλάνησή της σε Σιγκαπούρη, Ταϊλάνδη και Αγγλία, επέστρεψε στα πάτρια εδάφη. Κάποια στιγμή συνειδητοποίησε πόσο μικρή είναι η ζωή και πήρε τη μεγάλη απόφαση να κάνει το όνειρό της πραγματικότητα. Έτσι, δημιούργησε τον περασμένο Οκτώβριο το blog μαγειρικής www.afroditeskitchen.com, ενώ κάποια στιγμή θέλει να κυκλοφορήσει και ένα μοντέρνο βιβλίο με παραδοσιακές συνταγές. Καθημερινά, λοιπόν, ανακαλύπτει καινούριες συνταγές και μ' ένα σακίδιο στην πλάτη γυρίζει από πόλη σε πόλη και από χωριό σε χωριό εντοπίζοντας ντόπια υλικά. Στη συνέχεια, πειραματίζεται με τις συνταγές, φωτογραφίζει τα πιάτα και τα ανεβάζει στο blog της. Εν τω μεταξύ, όση ώρα περιεργάζομαι τις νοστιμιές που ετοιμάζει η Χριστίνα, ο ήχος στο βάθος από τα δυνατά γέλια και τις έξυπνες ατάκες που ανταλλάσσουν μεταξύ τους οι υπόλοιπες γυναίκες της

παρέας, μου δίνει μια πρόγευση για το πηλινωρικό τους ταμπεραμέντο. «Με τη Λουκία γνωριζόμαστε από τα 15 μας. Τη Μαριλού και τη Χριστίνα, τις γνώρισα αργότερα στο Λονδίνο. Το ίδιο και την Αμελί, που είναι αδελφή της Μαριλούς», μου εξηγεί η Ναυσικά, καθώς οι φιλενάδες της χώνονται όλες μαζί στην κουζίνα. Εκμεταλλεύομαι, λοιπόν, την ευκαιρία να περιεργαστώ τον υπόλοιπο χώρο. Το σπίτι σχεδιάστηκε από τον πατέρα της Ναυσικάς, Αλέκο Γαβριλίδη γνωστό αρχιτέκτονα, ενώ τη διαρρύθμιση και διακόσμηση ανέλαβε η Ναυσικά, που είναι επίσης αρχιτέκτονας. Πρόκειται για έναν εντυπωσιακό χώρο, με έξυπνες πινελιές όπως η γωνία με τα βότσαλα και τον καλόνερο με τα ψάθινα καπέλα. Παρόλα αυτά, το εσωτερικό δεν είναι καθόλου φλύαρο και αφήνει το χώρο να λειτουργεί σαν ένας τεράστιος πίνακας ζωγραφικής, χάρη στα μεγάλα ανοίγματα. Δικαιολογημένα, η οικογένεια Γαβριλίδη και οι φίλοι της, έχουν βρει εδώ το σπουδαίο τους, όπου καταφεύγουν σε τακτική βάση, κυρίως την καλοκαιρινή περίοδο. Καθώς η Χριστίνα δείχνει να τα έχει όλα υπό έλεγχο, η υπόλοιπη παρέα, αράζει στον εξωτερικό κτιστό καναπέ με τα μεγάλα, λευκά καθίσματα απολαμβάνοντας το ποτό για το καλωσόρισμα, το παγωμένο τσάι, που έχει φτιάξει η Χριστίνα χρησι-

μοποιώντας λεμόνια, λουίζα, σουσάμο και τζιντζερ, ενώ έχει διακοσμήσει τα ποτήρια με λεμονοχόρτα αντί για καλαμάκια. «Είναι τόσο δροσερό. Μου αρέσει που έχει ένα twist», λέει η Μαριλού με τις υπόλοιπες να γνέφουν ενθουσιασμένες, καθώς προσθέτουν και μερικές σταγόνες gin. Η σερβιρισμένη ντροπαλά, καθώς σερβίρει τα δυο ορεκτικά: την τάρτα με σπαράγγια και τα μπισκότα (scones) με χαλλούμι και δυόσμο. Δυο σχετικά απλές και συνάμα νόστιμες συνταγές, ιδανικές για το ξεκίνημα ενός ελαφρού γεύματος, όπως προστάζει το καλοκαίρι. Η Χριστίνα και η Αμελί, μπαίνουν στην κουζίνα για να σερβίρουν το κυρίως: κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές και τυριά περιχυμένο με σάλτσα ντομάτας, συνοδευμένο με σαλάτα από καλαμπόκι, μπέικον, κατσίκισιο τυρί, κόκκινα κρεμμύδια, ντοματίνια και σος μπλόξιδου και μουστάρδας. «Λατρεύω αυτή τη συνταγή και την προτιμώ όταν μαγειρεύω για πολύ κόσμο. Είναι πεντανόστιμη και με βγάζει πάντα ασπροπρόσωπη», λέει η Χριστίνα με την Αμελί να μη σταματά να την πειράζει. Η γυναίκο-παρέα μετακινείται προς το στρωμένο τραπέζι με τις χρωματιστές τόνερες καρτέκλες να δίνουν έναν έντονο χρωματικό τόνο, ενώ έντονο είναι και το ελληνικό στοιχείο με τα κεραμικά πιάτα με το γαλάζιο περίγραμμα και τα δαχτυλίδια στις πετσέτες με τις θαλασσιές

THE DETAILS#2
The menu: Η Χριστίνα υποδέχθηκε τις φιλενάδες της με παγωμένο τσάι με λεμόνια, λουίζα και δυόσμο. Τα ορεκτικά ήταν τάρτα με σπαράγγια και μπισκότα χαλλουμιού και δυόσμου. Για κυρίως μας σέρβιρε κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές, τυριά και σάλτσα ντομάτας, συνοδευμένο με σαλάτα με καλαμπόκι, μπέικον, κατσίκισιο τυρί, κόκκινα κρεμμύδια και ντοματίνια με σος μπλόξιδου και μουστάρδα. Το γεύμα ολοκληρώθηκε πλάι στην πισίνα, με σάντουιτς με σπιτικό παγωτό και μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας. **The wine:** Λευκό κρασί Vina Esmeralda 2012, Catalunya, Familla Torres.

χάντρες. «Αυτά τα πιάτα και οι ασορτί πιστέλες είναι πραγματικά υπέροχα», παρατηρούν σχεδόν ταυτόχρονα η Λουκία και η Μαριλού. «Πράγματι. Όλα είναι χειροποίητα, φτιαγμένα από τον Γιώργο και τη Σωτηρούλα Γεωργιάδη από τη Λέμνα. Παρακολουθώ μαθήματα αγγειοπλαστικής κοντά τους. Δεν ξέρω αν θα καταφέρω να φτιάξω και εγώ τέτοια μια μέρα, αλλά μου αρέσει να σερβίρω τα φαγητά μου σ' αυτά. Πάντα κλέβουν τις εντυπώσεις. Οπότε φανταστείτε την έκπληξή μου, όταν διαπίστωσα πως τα ανακάλυψε τυχαία και η οικογένεια της Ναυσικάς και μάλιστα εξόπλισε πλήρως την κουζίνα τους με αυτά», αναφέρει η Χριστίνα. Από τα επιφωνήματα θαυμασμού, φαίνεται πως και το κυρίως πιάτο κατάφερε να κερδίσει τις εντυπώσεις. «Το κοτόπουλο είναι φανταστικό», «Η σαλάτα είναι το τέλειο συνοδευτικό. Ενδιαφέ-



ρουσα και ελαφριά γεύση» είναι τα σχόλια, που διαδέχονται το ένα το άλλο, πάντα στην αγγλική γλώσσα – μιας και όλες έζησαν για πολλά χρόνια στο εξωτερικό - και στον ίδιο εύθυμο τόνο. Η συνέχεια του γεύματος περιλαμβάνει ένα λαχταριστό επιδόρπιο: σάντουιτς με σπιτικό παγωτό και μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας. Μόνο που τα κορίτσια θα πρέπει να δουλέψουν για να μπορέσουν να το απολαύσουν. Καμία, όμως, δεν διαμαρτύρεται. Αντιθέτως το διασκεδάζουν. Η Λουκία κάνει μικρές μπάλες από τη ζύμη μπισκότου, που έφτιαξε η Χριστίνα από την προηγούμενη μέρα, χρησιμοποιώντας χωριάτικο αλεύρι. Έντεκα λεπτά μετά, τα μπισκότα είναι έτοιμα και η



μυρωδιά τους μας έχει σπείσει τη μύτη. Μάταια προσπαθεί η Χριστίνα να μας πείσει να αφήσουμε τα μπισκότα να κρυώσουν για λίγο, προτού ριχτούμε με τα μούτρα. Ακολούθως, η Χριστίνα τοποθετεί ανάμεσα σε δυο μπισκότα μια γενναιά δόση παγωτού με γεύση σοκολάτα-μέντα, που έφτιαξε επίσης από την προηγούμενη μέρα. Η καθεμία παίρνει από ένα ατομικό μπολ και όλες κάθονται χαλαρά γύρω από την πισίνα με τα πόδια τους ακουμπισμένα μέσα στο νερό. Η ώρα έχει περάσει, αλλά καμία δεν θέλει να φύγει. Όλες έχουν διάθεση να γυρίσουν τον χρόνο πίσω και να κάνουν στάση σε όμορφες αναμνήσεις. Η θάλασσα, άλλωστε, πάντα έχει ένα μαγικό τρόπο να σε ταξιδεύει!

Η Λουκία δέχεται τα παρτίσματα των φιλενάδων της. Λίγο προτού μπει στην κουζίνα για να βοηθήσει, με τη σειρά της, τη Χριστίνα.

Η γυναίκοπαρέα μοιράζεται ιστορίες, με τα πόδια βουτηγμένα στο νερό, καθώς απολαμβάνουν το παγωτό σάντουιτς.





ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ)

1 δέσμη σπαράγγια,
1 κουταλιά ελαιόλαδο,
1 φύλλο σφολιάτας (ξεπαγωμένο),
¼ φλ. τυρί μασκαρπόνε,
¼ φλ. κρέμα γάλακτος,
θαλασσινό αλάτι,
1 μεγάλη σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη,
1 κουταλάκι άνηθο ψιλοκομμένο,
½ κουταλάκι νιφάδες τσίλι,
καβουρδισμένα καρύδια (για γαρνίρισμα),
φέτα (λιωμένη με ένα πιρούνι για γαρνίρισμα).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C. Απλώνετε το φύλλο ζύμης στη βάση και στα πλαϊνά ενός ταψιού (21 X 27 εκ.). Τοποθετείτε το ταψί στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσετε την κρέμα. Σ' ένα μπολ, αναμιγνύετε το τυρί μασκαρπόνε, την κρέμα γάλακτος, το σκόρδο, τον άνηθο, τις νιφάδες τσίλι και αλατίζετε. Απλώνετε το μίγμα πάνω στο φύλλο ζύμης, αφήνοντας περίπου μια ίντσα περιθώριο. Λυγίζετε τα σπαράγγια να σπάσουν και να ξεχωρίσει το σκληρό μέρος της βάσης τους. Ακολουθώντας, τα λαδώνετε καλά με μια κουταλιά ελαιόλαδο. Τοποθετείτε τα σπαράγγια στη σειρά, πάνω από τη στρώση κρέμας. Βάζετε από πάνω λίγο αλάτι και ψήνετε την τάρτα στο φούρνο για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 175°C και την ψήνετε για άλλα 20 λεπτά. Την αφήνετε να κρυώσει για λίγο, προτού την τοποθετήσετε σε δίσκο σερβιρίσματος. Τη γαρνίρετε με λιωμένη φέτα και καβουρδισμένα καρύδια.



EXTRA INFO: Χρήσιμες συμβουλές για τις συνταγές της Χριστίνας θα βρεις στο www.afroditeskitchen.com, καθώς και στη σελίδα στο facebook: [afroditeskitchen](https://www.facebook.com/afroditeskitchen).

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ)

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδου (ψιλοκομμένη),
3 στήθη κοτόπουλου (το καθένα κομμένο σε 3 μικρά φιλέτα),
4-5 φέτες τυρί ένταμ (Edam),
½ φλ. τυρί παρμεζάνα τριμμένη,
2 κονσέρβες (σύνολο 800 γρ.) αποφλοιωμένες ντομάτες,

3 κουταλάκια μαγιονέζα,
3-5 καυτερές πιπεριές τσίλι (μικρές, αποξηραμένες),
1 κουταλιά ρίγανη,
αλάτι και πιπέρι (για τη γεύση),
καβουρδισμένα κουκουνάρια και νιφάδες παρμεζάνας (προαιρετικά για γαρνίρισμα),
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Σ' ένα βαθύ τηγάνι, βάζετε μια κουταλιά ελαιόλαδο και τσιγαρίζετε το σκόρδο. Ρίχνετε τις δυο κονσέρβες αποφλοιωμένες ντομάτες, αφού πρώτα τις κόψετε σε μικρά κομμάτια. Προσθέτετε 3 ή 5 καυτερές πιπεριές, αναλόγως με το πόσο πικάντικο θέλετε το κοτόπουλο. Προσθέτετε τη ρίγανη, αλάτι, πιπέρι και ψήνετε για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Σ' ένα άλλο τηγάνι βάζετε μια κουταλιά ελαιόλαδο και σοτάρετε τα φιλέτα κοτόπουλου και από τις δυο πλευρές. Δεν χρειάζεται να ψηθούν πλήρως. Σ' ένα μεγάλο ταψί προσθέτετε μια κουταλιά ελαιόλαδο, δυο κουταλιές από τη σάλτσα ντομάτας και τοποθετείτε τα φιλέτα κοτόπουλου πολύ κοντά το ένα στο άλλο. Τα πασαλιζείτε με τυρί παρμεζάνα και τα καλύπτετε με φέτες τυριού ένταμ (Edam). Προσθέτετε από πάνω τη μαγιονέζα και καλύπτετε τα φιλέτα με τη σάλτσα ντομάτας. Ψήνετε το φαγητό στο φούρνο για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει ελαφρά και να ψηθούν καλά τα φιλέτα κοτόπουλου. Γαρνίρετε, αν θέλετε, με καβουρδισμένα κουκουνάρια και νιφάδες παρμεζάνας.



ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ (ΓΙΑ 40)

1 ¾ φλ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής,
1 2/3 φλ. αλεύρι χωριάτικο,
1 ½ κουταλάκι μπέικιν πάουντερ,
1 ¼ κουταλάκι μαγειρική σόδα,
1 ½ κουταλάκι χοντρό αλάτι,

280 γρ. βούτυρο ανάλατο (σε θερμοκρασία δωματίου),
1 ½ φλ. καστανή ζάχαρη,
¾ φλ. ζάχαρη,
2 μεγάλα αβγά (σε θερμοκρασία δωματίου),
2 κουταλάκια εσάνς βανίλιας,
400 γρ. «κουμπάκια» σοκολάτας καλής ποιότητας (Chocolate Chips).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μπολ αναμιγνύετε το αλεύρι ζαχαροπλαστικής με το χωριάτικο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι και ανακατεύετε. Σε ένα άλλο μπολ, βάζετε το βούτυρο, την καστανή και την άσπρη ζάχαρη και ανακατεύετε καλά για 4-5 λεπτά. Τοποθετείτε ένα-ένα τα αβγά στο μίγμα βουτύρου, ανακατεύοντας καλά μέχρι να ενσωματωθούν και ακολούθως προσθέτετε το εσάνς βανίλιας. Προσθέτετε διαδοχικά – σε τέσσερις δόσεις – το μίγμα αλευριού στο μίγμα βουτύρου. Κάθε φορά, ανακατεύετε καλά, κατά προτίμηση με μίξερ χειριού. Προσθέτετε τα «κουμπάκια» σοκολάτας και ανακατεύετε καλά. Τοποθετείτε το μίγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 24 ώρες. Την επόμενη μέρα, προτού τα ψήσετε, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 175°C. Ντύνετε ένα ταψί του φούρνου με αντικολλητική λαδόκολλα. Πιάνετε με ένα βαθύ κουτάλι παγωτού μικρές μπάλες μίγματος και τις τοποθετείτε στο ταψί, φροντίζοντας να υπάρχει απόσταση μεταξύ τους, γιατί κατά τη διάρκεια του ψησίματος τα μπισκότα θα απλώσουν. Τα ψήνετε για 11 λεπτά και τα αφήνετε να κρυώσουν. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να ετοιμάσετε από την προηγούμενη μέρα σπιτικό παγωτό. Διαφορετικά, μπορείτε να πάρετε έτοιμο και να τοποθετήσετε μεταξύ δυο μπισκότων μια γενναϊόδωρη δόση παγωτού. Σερβίρετε κάθε σάντουιτς σε ατομικά μπολ.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ-ΔΥΟΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 12)

3 φλ. αλεύρι,
1 κουταλιά ζάχαρη,
½ κουταλάκι αλάτι,
2 ½ κουταλάκια μπέικιν πάουντερ,
¼ κουταλάκι πιπέρι,
½ κουταλάκι μαγειρική σόδα,
170 γρ. βούτυρο ανάλατο κομμένο σε κύβους,
1 αβγό (χτυπημένο),
¾ φλ. σόουαρ κριμ (Sour Cream),
3 κουταλάκια κρύο νερό,
1/3 φλ. δυόσμο (ψιλοκομμένο),
¾ φλ. χαλλούμι (τριμμένο),
χοντρό θαλασσινό αλάτι,
πιπέρι και πάπρικα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C. Ντύνετε ένα ταψί με αντικολλητική λαδόκολλα. Σ' ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, το αλάτι, τη μαγειρική σόδα και το πιπέρι. Ανακατεύετε το μίγμα με πιρούνι, μέχρι να βεβαιωθείτε ότι είναι λείο. Προσθέτετε στα γρήγορα τους κύβους βουτύρου και τους ανακατεύετε με τα χέρια. Σ' ένα άλλο μπολ βάζετε τα αβγά, τη σόουαρ κριμ, το κρύο νερό και τα ανακατεύετε με ένα πιρούνι. Ακολουθώντας, προσθέτετε το μίγμα των αβγών στο μίγμα του αλευριού και τα ανακατεύετε μερικά λεπτά με τα χέρια σας. Μετά, προσθέτετε το τριμμένο χαλλούμι και το δυόσμο, μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη. Ανοίγετε τη ζύμη, ώστε να έχει πάχος 2 ½ εκ. Κόβετε τη ζύμη σε κομμάτια των 2 ½ X 5 εκ. Στη συνέχεια, τα τοποθετείτε στο ταψί και τα πασαλιζείτε γενναϊόδωρα με πάπρικα, λίγο χοντρό θαλασσινό αλάτι και πιπέρι. Ψήνετε τα μπισκότα για 12-15 λεπτά, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν και τα αφήνετε να κρυώσουν πριν τα σερβίρετε.



ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΤΗΣ

HOME DETAILS
ΜΕ ΤΗ ΡΟΥΛΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Όλα στο Φως

ΑΝΟΙΓΟΥΜΕ ΤΑ ΠΑΡΑΘΥΡΑ διάπλατα, αφήνουμε το φως να μπει στο σπίτι και διακοσμούμε το χώρο μας με έπιπλα, υφάσματα και αξεσουάρ σε άκρως καλοκαιρινές αποχρώσεις.

Κουρτίνες Christian Lacroix και πράσινο βουάλ, LOIZOUDI. Πράσινα και μπλε πλαστικά πιάτα και σετ μαχαροπύρουνων, CROSS. Πλαστικό ποτήρι, κίτρινο runner, κίτρινη, πράσινη και πορτοκαλί πετσέτες COINCASA. Λουλούδια και πορτοκαλί τραπεζομάντιλο, ID DESIGN XINARIS. Κεραμικά πιάτα, πράσινη και πορτοκαλί βαρκούλα – λεμονοστύφτες, πορτοκαλί και πράσινο cake stands, FABRICA. Λευκές καρέκλες Panton, EL GRECO.