



ΕΛΛΗΝΙΚΗ  
ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΚΑΙ ΜΕΤΟ ΣΤΑ  
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΡΕ  
€5,00

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΑΘΗΝΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

# olive

Δοκιμάζουμε | Μαγειρεύουμε | Ανακαλύπτουμε

ΠΗΡΑΜΕ  
ΕΥΣΗ ΑΠΟ  
ΤΗΝΟ

ΤΑΞΙΔΙ  
ΠΑΤΜΟΣ  
ΡΕΘΥΜΝΟ  
ΣΥΡΟΣ

## Σερβίρουμε

ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΠΟΧΗΣ  
ΖΟΥΜΕΡΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

## Έχουμε ιδέες

ΤΟ ΒΒΟ ΚΑΛΙΔΕΣ...  
ΒΗΜΑ - ΒΗΜΑ ΣΟΥΣΙ  
3 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ  
ΓΛΥΚΑ ΛΕΜΟΝΙΣΜΕΝΑ



ΣΥΡΙΑΝΟ ΧΙΛΟΦΟΙ ΜΕ ΚΑΡΠΑΦΗ  
ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

# ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ ΑΙΓΑΙΟ





Πρωινό με θέα στο Vagia Cafe.

**Ε**να νησί που το περιβάλλει απ' όλην σ' όλην, χαίρεσαι τη μοναδική θέα του σε γαλιάνες ποδηλατάδες, σπαλαμβάνεις τις παραλίες του κάτω από τροφαντά αρμενικά με θέα στις μικρές ολόυθε βρακονησίδες, εκτί θλου το Αιγαίο αποκαλύπτει την πιο παιχνιδιάρικη διάθεσή του.

**ΤΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ**

→ Τα πουγκιά, ψητά με άνη ζάχαρη ή τηγαντά με αϊρόλι, την παπιλιά τυρόπιτα με το δούσαμο και υποβρύχιο με μυστικά στην «**Χόρη**» (τηλ. 22470 33313) στη Σκόλα.

→ Να επισκεφτείς το **Patinois** (τηλ. 694 58 14 398) στην Πέτρα και να δοκιμάσεις το εξαιρετικό, λευκό κρασί του. 20 στρέμματα βιοδυναμικής αμπελοκαλλιέργειας που προσπαθεί να αναβιώσει τις παλιές ποικιλίες και το χαμένο ονομαστικό προφίλ του νησιού, κυρίως μια ξενύχηση-εμπειρία στην αγνή πλευρά της καλλιέργειας που αέβεται το οικοσύστημά, από τον Ελιβετό αναλόγο Dorian Amar.



Εξαιρετικό στη Peranto του Αϊτίου!



Στο all time classic George Place του Κάρπου.



Τα πιάτα ανθίζουν στις Πλειάδες...

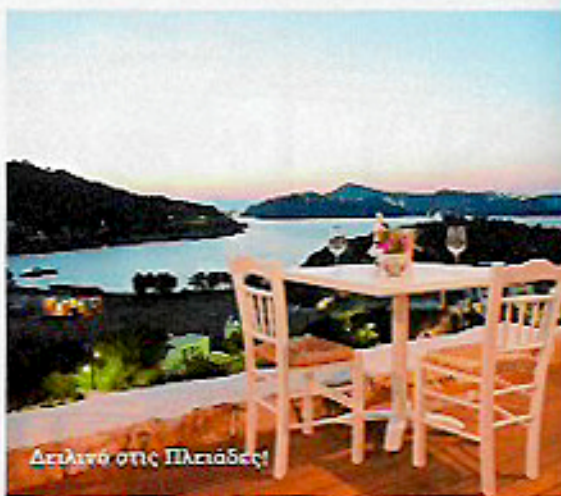
→ Να ψυλλίσεις τοπικά τυριά, Φωκικό λιαστό κρασί, λικέρ, μέλι, ανθόνερο από νεράντζι, βιοδυναμικό ελαιόλαδο και όλα τα σπάνια προϊόντα των γύρω νησιών και της Ελλάδας, στο πανηγύριο «**Νέκταρ**», στη Σκόλα (τηλ. 22470 34337). Και να μοιραστείς μια παγωμένη ροχή με την Ειρήνη και τον Αλέξανδρο από την Κούβα! Τον εξαιρετικό εσπρέσο στο **Coffee Me** (τηλ. 22470 31164) στη Σκόλα και ένα φρέσκο με φρέσκο μήλο, σιακαλάτα και παγωτό στον ιστορικό «**Αρίωνας**», με την εκπληκτική σάλα (τηλ. 22470 31595).

**ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΡΑΠΕΖΙΑ**

Στην Πότμα, το φαγητό είναι σχεδόν παντού, εξαιρετικό. Στο περισσότερο εστιατόριο θα δοκιμάσεις την απίστευτη νασπιλιά των άνυδρων ντάπιων λαχανικών από το μπιστόνι της σκόφιντας, το σπαρταριστό ψάρι, τη γέουσι που όγκρου κατακαού αλλά και τις παλιές, τοπικές συνταγές όπως τη ριβιθόδο με τα μελιτζάνες.

**Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ**

→ **Ο ΜΠΕΜΕΤΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΥ** (Σάφιλα, τηλ. 22470 33089) είναι ο πρώτος που έφερε τη δημιουργικότητα στο νησί, το 1997. Το μπιστόνι πάνω στο κύμα δίνει το λαχανικό, οι ντοπιοι ψαράδες της ημέρας φαριά, τα οικογενειακά κοπάδια το γάλα που ο Μπενέτες τυροποιεί σε μοναδικά τυριά που θα δοκιμάσεις



Δειλινό στις Πλειάδες!



Πατινοίς, το κρασί της Πάτρου!

στα φαγητάκια του. Πάνω στο κύμα και κάτω από το άγρυπνο μάτι της συζύγου και οικοδέσποινας Σούζαν, θα ξεκινήσεις με το κοκτεϊλ του Γ. Μελινοού, για να συνεχίσεις με κινικαλάτα, ντόπια φράβα με γούρο μαρινάτο και καραμελιμένο κρεμμύδι, υπέροχο ντοματάριζο, καρφάτσια κταπόδι με κρίταμο, βάλια στο φούρνο με τυρί και κρέμ μπρούλε.

→ **ΣΤΙΣ ΠΛΕΙΑΔΕΣ** (Σάφιλα, τηλ. 22470 33034), ο Ε. Μπστηρίνι επιμελείται το μενού όμης, η πολυτάλαντη, 22 μόλις ετών, αλλά με πλοούσι ήδη βιογραφικό σε δημιουργικά εστιατόρια. Χριστίνα Λεμνίσια, μαγειρεύει το θαύμα που θα ζήλευε ακόμη και ο ίδιος ο Έκτορας. Δημιουργικότητα με ψυχή και αληθινή γέουσι, από μια μυσταρίσσα που θα τη θυμηθούμε στο μέλλον. Στη μπάνους, η