

ΑΘΕΝΣ

Λ Ε Τ Ο Υ Ρ

Σπεσιαλ



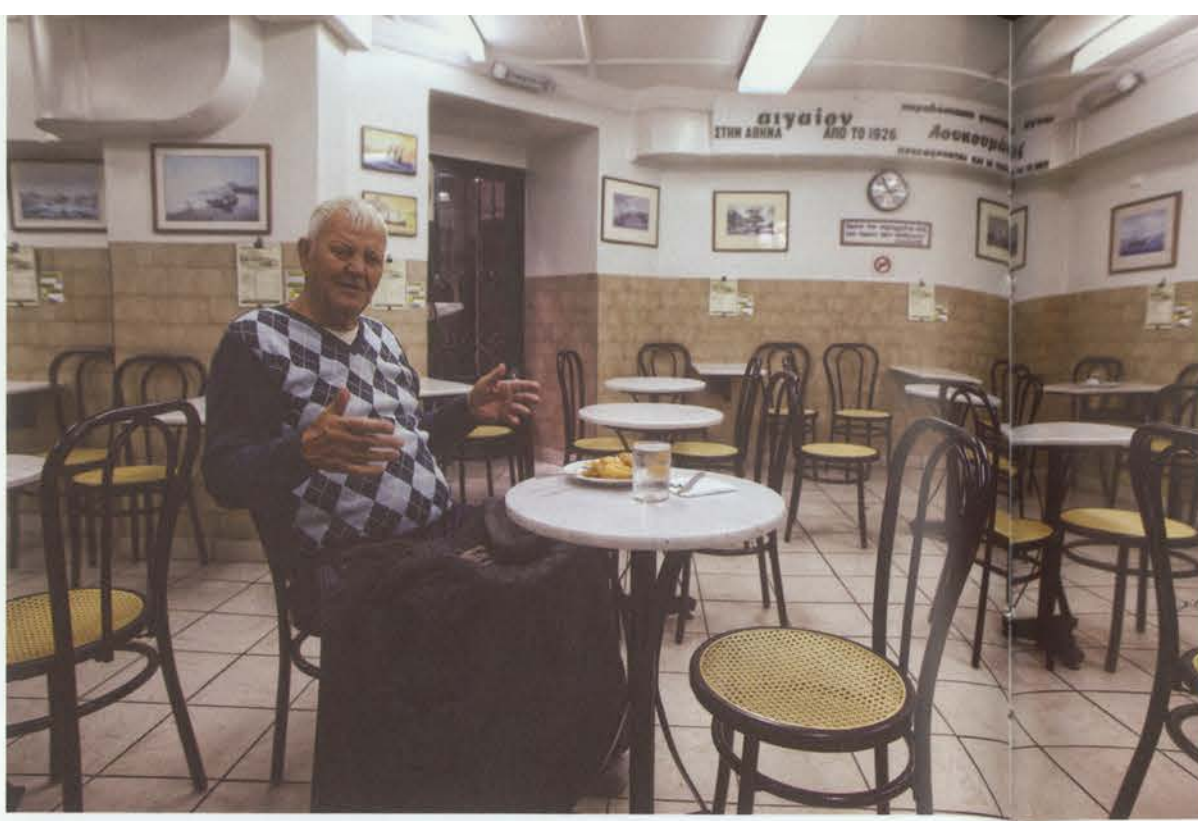
Ε Ν Θ Ε Τ Ο • Β Ι Β Λ Ι Ο
Σ Υ Ν Τ Α Γ Ω Ν

ΔΩΡΟ
ΑΦΙΣΑ!

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΛΛΙΔΗΣ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ



043 ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΑΙΓΑΙΟΝ

Περνώντας έξω από το λουκουματζίδικο Αιγαίον, που υπάρχει στο κέντρο της πόλης από το 1926, η μυρωδιά του φρεσκοτηγανισμένου λουκουμά με σιρόπι, κανέλα και ζάχαρη άχνη σου σπάει τη μύτη. Κατεβαίνοντας τα σκαλάκια, καταλαβαίνεις πως εδώ μέσα τίποτα δεν έχει αλλάξει. Πελάτες μόνιμοι και αφοσιωμένοι, παλιοί και τακτικοί, αλλά και νέοι, πολλοί από αυτούς φοιτητές από τις γύρω πανεπιστημιακές σχολές ή περαστικοί και εργαζόμενοι, που κάνουν μια στάση για έναν μελωμένο λουκουμά, αυτόν τον κλασικό με τρύπα στη μέση, με γεύση άλλης εποχής. Ίδια και απαράλλακτη η συνταγή για τους αφράτους λουκουμάδες, ακριβώς έτσι όπως τους έφτιαχνε και ο Γιώργος Φύλλας, ιδρυτής και παππούς του συνονόματου εγγονού, που διατηρεί μέχρι και σήμερα το μαγαζί. Τα τελευταία χρόνια βέβαια θα βρεις και λουκουμάδες με επικάλυψη λιωμένης σοκολάτας και τριμμένο καρύδι αλλά και μια αλμυρή εκδοχή με τριμμένο κασέρι. Επιπλέον, μπορείς να τους αγοράσεις κατεψυγμένους και να τους τηγανίσεις στο σπίτι, όποτε σε πιάνει μια υπογλυκαιμία.