

real

taste & style



ΤΕΥΧΟΣ #44

ΚΥΡΙΑΚΗ 12.05.2013 by **Realnews**

ΙΩΑΝΝΑ ΤΣΟΛΟΜΙΤΗ
ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΑ!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ... ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ!

ΦΤΙΑΞΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ ΤΥΡΙ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ, ΜΥΖΗΘΡΑ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΜΑΗ



Κυκλοφορεί μαζί με τη **Realnews**

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ... ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ!

Θέλετε κρεατικά κομμένα σε ρυθμούς ροκ; Μήπως λουκουμάδες περιωπής; Επιθυμείτε να ψωνίσετε τα καλύτερα της ελληνικής γης; Ή μήπως τραβάει η όρεξή σας ένα «γλυκό» ταξίδι ως την Ξάνθη; Εχουμε κάτι για τον καθένα σας!

του Αντώνη Κ. Φραγκούλη



Σουλειμάν ο μεγαλο...γλυκός!

Αν κάποτε σας φέρει ο δρόμος στην πόλη της Ξάνθης και θελήσετε να εντρυφήσετε στα παραδοσιακά ανατολίτικα γλυκά της ή σε πιο συμβατικές γλυκές δημιουργίες, εμείς σας δίνουμε την ιδανική διεύθυνση. Το κουκλίστικο αυτό μαγαζί αποτελεί μια σχετικά νέα άφιξη στην πόλη και διαθέτει την γκάμα και την ποιότητα, τις καταβολές και τις εμπνεύσεις που δεν θα αφήσουν κανέναν παραπονεμένο. Τουλούμπες και σαραγλάκι, περίφημα σεκέρ παρέ, σιροπιαστός μπακλαβάς και γαλακτομπούρεκο, εκμέκ κανταΐφι και καζάν ντιπί συνυπάρχουν αρμονικά σε υψηλό γευστικό επίπεδο με τσιραμισού και καρυδόπιτες, σοκολατόπιτες και τσιζκέικ. Όλα παρασκευάζονται με φρέσκα και αγνά υλικά στο ιδιωτικό εργαστήριο και υπό την άγρυπνη επίβλεψη του Ζαχαροπλάστη Σουλειμάν Χαλιλογλου, ο οποίος εξασκεί την τέχνη του για 30 χρόνια! Ένας παράδεισος γεμάτος πειρασμούς σας περιμένει για να διαπράξετε γλυκές «αμαρτίες» σε μία από τις πιο όμορφες ελληνικές πόλεις.

«Γλυκοπωλείον»,
28ης Οκτωβρίου 182, Ξάνθη
τηλ.: 25410 21150
www.glikopoleio.gr

Για... τύπους μποέμ

Είναι ένας χώρος μάλλον μικρός, με λευκά κουρτινάκια, μαξιλάρια και διάχυτη την jazz rock διάθεση. Η κουζίνα του κινείται γύρω από γεύσεις ενός κλασικού μπι-στρό, αλλά εκπλήσσει πολύ ευχάριστα με επιλεγμένα ελληνικά εδέσματα, φρέσκες, παραδοσιακές πρώτες ύλες και σπιτική νοστιμιά. Τσεκάρετε τις καθημερινές προτάσεις και απολαύστε από καπνιστό σολομό μέχρι κρητική σαλάτα και μπακαλιάρο τηγανητό, με γλυκιά κορωνίδα απόλαυσης τη σοκολατόπιτα ή ένα μιλ-φρέιγ του ονείρου! Η μουσική πραγματικά ξεχωρίζει -είναι ίσως από τις καλύτερες στην πόλη- σε ήχους funk και jazz, soul ή sixties και disco, τα ποτά και τα κοκτέιλ καλύπτουν κάθε σας απαίτηση, ενώ η εξυπηρέτηση είναι ζεστή και φιλική. Ο,τι πρέπει, δηλαδή, για ένα γρήγορο και απολαυστικό coffee break, ένα ελαφρύ μεσημεριανό ή βραδινό γεύμα, ή απλώς για ένα ποτό! Όσοι βρίσκεστε συχνά στο κέντρο της Αθήνας θα ανακαλύψετε ότι το μικρό αυτό «διαμάντι» διαθέτει στιλ, άποψη, ατμόσφαιρα και ποιότητα.

«Info Café Bohème», Ομήρου 36,
Κολωνάκι, τηλ.: 210 3608018
www.cafeboheme.gr



Ένας ποιοτικός... αιώνας

Δεν είναι δα κανένα μυστικό ότι η πατριδα μας έχει την ευλογία του καλού της κλίματος. Με τον ήλιο και τη βροχή να «μπολιάζουν» την ελληνική γη και με προσωπική σκληρή δουλειά, οι παραγωγοί μας διαθέτουν τα καλύτερα προϊόντα. Με μακρά παράδοση σεβασμού στην υγεία του καταναλωτή, μα και στην τσέπη του, που τελευταία περνάει τα πάνδεινα, το όνομα αυτό έχει τη δική του ιστορία από το 1920. Στα ράφια του μαγαζιού θα ανακαλύψετε παξιμάδια κάθε τύπου, διάφορα μέλια, παρθένο λάδι, αγνά αλλαντικά, ποικιλία γαλακτοκομικών και τυριών, όπως εξαιρετικό γιαούρτι και παραδοσιακή φρέτα, ελαφρύ ανθότυρο διαίτης, πολλά θεραπευτικά βότανα και φρέσκες μαρμελάδες - ανάμεσα στις άλλες λιχουδιές. Τίποτα δεν είναι τυχαίο! Το κατάστημα φροντίζει να προμηθεύεται τα πιο αγνά προϊόντα και μόνο σε αυτά επιτρέπει να περάσουν την πόρτα του για να καταλήξουν φρέσκα και λαχταριστά στην κουζίνα και στο πιάτο μας!

«Τσακανίκας»,
Προσκόπων Αϊδινίου 9,
Νέα Σμύρνη,
τηλ.: 210 9374722

Μπαλτάδες... σε ρυθμό ροκ!

Ένα κρεοπωλείο μπορεί κάλλιστα να είναι ένας πολύ κοινωνικός χώρος! Εφόσον τηρεί τους κανόνες καθαριότητας και της φρεσκάδας του κρέατος που διαθέτει, ένας καλός κρεοπώλης μπορεί και... πρέπει να μιλά στους πελάτες και να τους συμβουλεύει πώς να διαλέξουν το κατάλληλο μέρος του ζώου. Ο Γιάννης Μαρόλης και η σύζυγός του Γεωργία ανήκουν σε εκείνους τους λίγους, τους πραγματικά μερακλήδες κρεοπώλες, που εδώ και πολλά χρόνια περιποιούνται σε προσωπικό επίπεδο τους εκλεκτούς πελάτες τους στα Εξάρχεια. Ο κιμάς και οι μπριζόλες κόβονται όχι μόνο «παρουσία του πελάτη», αλλά και υπό τους ήχους ροκ μουσικής! Τα προϊόντα είναι ολόφρεσκα, προέρχονται από κάθε περιοχή της χώρας μας και περιλαμβάνουν σεφταλίες, χοιρινά, κοτόπουλα, κουνελια, αρνάκια, γαλοπούλες και μοσχάρια πρώτης τάξεως και ακόμη αγριογούρουνο ή πεντανόστιμο χωριάτικο λουκάνικο με πράσο δικής τους παρασκευής που σας παραδίδονται και στο κατώφλι σας!

«Ο Γιάννης», Καλλιδρομίου 51, Λόφος Στρέφη, Εξάρχεια,
τηλ.: 210 3842270, 210 3301230



Μες στο Αιγαίο... τους λουκουμάδες!

Με μακρά ιστορία στην αντιμετώπιση μιας πιθανής κρίσης υπογλυκαιμίας, το μικρό ημιυπόγειο μαγαζί στη γωνία Πανεπιστημίου και Χ. Τρικούπη παραμένει ένας ζωντανός θρύλος στην τέχνη του καλού λουκουμά. Κοντά τρεις γενιές Αθηναίων μεγάλωσαν και ευφράνθηκαν με αυτές τις πεντανόστιμες γλυκές μπουκίτσες από ζυμάρι που ξέρουν να φτιάχνουν οι «μάστορες» του μαγαζιού, το οποίο στεγάζεται σε ένα κτίριο του 1890! Θα γευθείτε τους παραδοσιακούς αφράτους λουκουμάδες με άφθονο αγνό μέλι, κανέλα και ζάχαρη άχνη ή, αν σας τραβάει το λίγο πιο αντισυμβατικό, με ρευστή σοκολάτα και ξηρούς καρπούς, ή ακόμη με την... αλμυρή γέυση που τους χαρίζει το λιωμένο κασέρι. Σε κάθε περίπτωση, όμως, το βέβαιο είναι ότι θα γλείφετε τα δάχτυλά σας και θα φροντίσετε να επανακάμψετε σύντομα, προφασισζόμενοι... δουλείς στο κέντρο! Αν πάλι προτιμάτε να παραλάβετε τους λουκουμάδες σας στο σπίτι, κανένα πρόβλημα. Θα σας σταλούν φρέσκοι και όμορφα συσκευασμένοι, για να τους απολαύσετε με την ησυχία σας ή με τους καλεσμένους σας.

«Αιγαίον»,
Πανεπιστημίου 46
& Χ. Τρικούπη, Αθήνα,
τηλ.: 210 3814621-2
www.loukoumades-aigaion.gr

