

ladies' night

lifestyle καλοπέρασης

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΥΛΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ολυμπιακό χωριό
με τους αθλητές στο τραπέζι

θανάσης τσούρας
«πάμε ένα όνειρο παραπέρα!»

μουσείο baccarat
νέο στρας στο παρίσι

κρασί
η χιλή ανεβαίνει

άρης σπηλιωτόπουλος
«είμαι ο εαυτός μου»

ελγίνεια
καυτή ανταπόκριση από το λονδίνο

γαστρονομία
οι αφροί είναι μόδα

sir paul smith
τετατέ με το νιρ σχεδιαστή

ορεινή αρκαδία
top 20 ευζωίας



μόδα στον αφρό!

Αέρινοι σαν την κορυφή του κύματος, μοδάτοι σαν κολεξιόν Άνοιξη-Καλοκαίρι 2004, εκφραστικοί σαν αυθόρμητο παιδί, οι αφροί ανανεώνουν τη γαστρονομική σκηνή με αιθέρια έκπληξη και πολλή γεύση. Έξι από τους καλύτερους Έλληνες σεφ βγάζουν απ' τις κουζίνες των εστιατορίων τους αφρώδη ποιήματα – χαρείτε τα επιτόπου ή επιδοθείτε σε ασκήσεις... κρόουλ στο σπίτι σας.

Αν είναι κάτι που σερφάρεi ως η απόλυτη γαστρονομική μόδα στα μενού των αθηναϊκών εστιατορίων, αυτό είναι οι αφροί! Αφρός τζατζίκι, αφρός γκοργκοντζόλα, αφρός τρούφα, αφρός από κάρι... Οι ιδέες δεν έχουν τέλος, και οι αφροί εισβάλλουν στο γευστικό τοπίο, φέρνοντας μια απρόσμενη φρεσκάδα μαζί με μπόλικη έκπληξη. Τέτοια, που διαστέλλονται τα μάτια μας από χαρά, καθώς μια αφρισμένη γεύση στέλνει κύματα αφράτων και συμπυκνωμένων αρωμάτων να χτυπούν με απρόσμενη νοστιμιά στη γλώσσα και στον ουρανίσκο.

Τον πρώτο μου αφρό τον δοκίμασα το καλοκαίρι του 2002 στο El Bulli, το «θέατρο» της απόλυτης γαστρονομικής καινοτομίας του Καταλανού Ferran Adrià, του σεφ που καθορίζει αυτή τη στιγμή τις συντεταγμένες της γευστικής σκηνής του πλανήτη. Ήταν ένα κοκτέιλ mojito σε σιφόν – σαν να είχε πήξει ο αφρός της θάλασσας, μαριναρισμένος προηγουμένως με δυόσμο και λεμόνι! Ο Adrià άρχισε να δημιουργεί αφρούς κάπου στα μέσα της δεκαετίας του '90. Από τότε, το σιφόνι, το μεταλλικό αυτό κάνιστρο που με την ορμή του αερίου μετασχηματίζει σε αφρό όποιο υγρό υπάρχει στην «κοιλιά» του, έγινε το σύμβολο της μαγειρικής του 21ου αιώνα. Ή, με άλλα λόγια, της διάθεσής μας για ανεξάντλητη δημιουργικότητα, τεχνολογική καινοτομία και καλλιτεχνική αντιμετώπιση της γαστρονομίας. Έχω δει σε διαλέξεις και μαγειρικά σόου τον Ferran να κάνει παπάδες με το σιφόνι. Όλα ξεκίνησαν από τη διάθεσή του να ελαφρύνει τις επιβαρυνμένες με αβγά, βούτυρο και κρέμα γάλακτος μους, να τις κάνει πιο αέρινες και να τους δώσει περισσότερη γεύση. Το σκεφτόταν χρόνια, ώσπου άστραψε μπροστά του, σαν το αβγό του Κολόμβου, το σιφόνι, όπου οι σεφ μετατρέπουν την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί! Πέταξε όλα τα περιττά και συμπύκνωσε απίστευτα τις γεύσεις, κάνοντας τις λιπαρές μους έναν αέρα... διόλου κοπανιστό και καθ' όλα εντυπωσιακό. Η διαδικασία είναι απλή: Γεμίζεις με τα υλικά της παρασκευής σου ένα sifon isi (η επίσημη ονομασία του), το φορτώνεις με 2-3 αμπούλες αερίου (πωλούνται και τα δύο στα ειδικά καταστήματα) και κατόπιν, είτε το βάζεις στο ψυγείο για 5-6 ώρες, αν θέλεις τον αφρό σου κρύο, είτε το διατηρείς ζεστό σε μπεν μαρί.

Εκτός από το προφανές γαστρονομικό παιχνίδι που δίνει έξτρα καλλιτεχνική διάσταση στη μαγειρική, οι αφροί έχουν κι άλλα προσόντα. Κατ' αρχάς, είναι αφροί όνομα και πράμα, επειδή έχουν αφαιρεθεί τα περισσότερα από τα λιπαρά στοιχεία που διαθέτουν οι κλασικές μους. Ύστερα, έχουν σαφώς καθαρότερη και εντονότερη τη γεύση των υλικών που τους ορίζουν, αφού η αφαίρεση κρέμας και αβγών αφίνει τα φυσικά αρώματα να εκφράζονται πιο ελεύθερα. Επίσης, είναι οικονομικότεροι και διατηρούνται καλύτερα στο ψυγείο, έτσι ερμητικά κλεισμένοι, χωρίς να «ζαλίζονται» από άλλες, ανεπιθύμητες, μυρωδιές. Επιτρέπουν, τέλος, μια ανεξάντλητη δημιουργικότητα, που καταλήγει σε πρωτότυπες και συναρπαστικές εμπειρίες. Συγκεντρώσαμε μερικούς από τους καλύτερους αφρούς που έχουμε γευτεί φέτος στα αθηναϊκά εστιατόρια και τους βάζουμε για χάρη σας στην πασαρέλα του ΕΥ.



γιάννης
μπαξεβάνης (hytra)
mous γιαούρτι
με αφρό καφέ
και καραμελίτσες
◀ από ξερά φρούτα

Υλικά (για 4 άτομα)

mous γιαούρτι

8 κρόκοι αβγών

120 γρ. ζάχαρη

600 γρ. γιαούρτι πρόβειο

5 ασπράδια αβγών

50 γρ. ζάχαρη

200 γρ. σαντιγί

αφρός καφέ

200 γρ. κόκκοι καφέ

1 λίτρο γάλα

8 κρόκοι αβγών

100 γρ. ζάχαρη

3 γρ. αγάρ-αγάρ ή 1 φύλλο ζελατίνας

3 ασπράδια αβγών

Αποξηραμένα φρούτα

της αρεσκείας σας

Τι να πιούμε! Μοσχάτο Ρόδου (Cair)

Πιάτο φαγητού, **Glass Studio-Πιπερόριζα.**
Μακρόστενο μπολ πορσελάνης, **A.C.V.**

μους γιαούρτι με αφρό καφέ

Μους γιαούρτι: Χτυπάμε 5 ασπράδια και 50 γρ. ζάχαρη σε μαρέγκα. Ύστερα χτυπάμε σε μπεν μαρί τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν, προσθέτουμε το γιαούρτι και τη μαρέγκα.

Ανακατεύουμε απαλά τη σαντιγί και βάζουμε τη μους σε μπολάκια, γεμίζοντάς τα μέχρι τη μέση, τα οποία τοποθετούμε στο ψυγείο.

Αφρός καφέ: Σπάμε κόκκους καφέ και τους καβουρντίζουμε στη φωτιά. Βάζουμε σε μπεν μαρί μια κατσαρόλα, με το γάλα, τους κρόκους, τη ζάχαρη και τους

κόκκους του καφέ, και αφήνουμε να σιγοβράσουν έως τους 80°C (να μην κοχλάσουν). Προσθέτουμε το αγάρα ή τη ζελατίνα και αφήνουμε το μίγμα ένα βράδυ στο ψυγείο, για να δέσουν οι γεύσεις. Την επόμενη μέρα βάζουμε σε σιφόνι τρία ασπράδια και την κρέμα καφέ, περασμένη από σίτα. Πριν σερβίρουμε, γαρνίρουμε τα μπολάκια με τον αφρό καφέ και συνοδεύουμε με μικρά σουβλάκια από ξερά φρούτα, περασμένα σε καραμέλα.