



«Μαγειρεύω εποχές» ο τίτλος του βιβλίου σας από τις εκδόσεις Μεταίχμιο. Διαβάζοντας τα διαπιστώνει κανείς πως έχετε χωρίσει τις συνταγές σας ανάλογα με τις εποχές. Για ποιο λόγο επιλέξατε αυτόν τον διαχωρισμό;

Όπως γράφω και στο εισαγωγικό σημείωμα του βιβλίου μου, η κουζίνα μου δεν τα έχει όλα, όλο τον χρόνο. Προτιμώ να μαγειρεύω όπως ακριβώς η φύση χαρίζει τις εποχές της. Με υλικά που είναι στον καρπό τους. Εποχικά και υπαίθρια. Δεν μου αρέσει η γεύση της ντομάτας τον χειμώνα. Δεν έχει τη νοστιμιά της ντομάτας που μεγαλώνει κάτω από τον καλοκαιρινό ήλιο. Για τον ίδιο λόγο δεν θα φτιάξω γεμιστά ή μελιτζάνες το κατεκίμιο. Κάθε εποχή θέλω να «εκμεταλλεύομαι» τα φρούτα και τα λαχανικά που είναι όπως στην εποχή τους.

Τι σημαίνει για σας «μαγειρεύω»;

Σημαίνει «φροντίζω». Το να μαγειρεύει κάποιος το φαγητό του, εφέ για να το φάει ο ίδιος είτε για να το φάνε αυτοί στους οποίους το προσφέρει, για μένα σημαίνει φροντίδα.

Περιγράψτε μας το «βασιλειό» σας, την κουζίνα σας.

Λόγω της ενασχόλησής μου με τη μαγειρική, πολλοί ίσως να πιστεύουν πως η κουζίνα μου είναι κάποια τεράστια κουζίνα, πλήρως εξοπλισμένη και με όλα αυτά τα γκατζετάκια που κυκλοφορούν εκεί έξω. Δεν είναι όμως έτσι. Η κουζίνα μου είναι σχετικά μικρή, έχει όμως πάρα πολύ φως κι αυτό ήταν ένα από τα βασικά κριτήρια που είχα πάντα κάθε φορά που χρειαζόταν να ψάξω για σπίτι. Είναι εξοπλισμένη με τα βασικά που υπάρχουν σε κάθε σπίτι. Λόγω χώρου της λείπουν πάρα πολλά γκατζετάκια, αλλά αυτό δεν με ενοχλεί καθόλου γιατί πάρα πολλά από αυτά τα βρισκόμουν περπατώντας. Σε αυτήν περιοχή της περισσότερο ώρες της ημέρας. Εκεί μαγειρεύω (φυσικά), εκεί δουλεύω, εκεί πολλές φορές διαβάζουν τα παιδιά μου, εκεί πίνω καφέ με τη φίλη μου, εκεί συζητώ, εκεί προβληματίζομαι, εκεί σκέφτομαι... όλα τα καθημερινά γίνονται εκεί. Στην καρδιά του σπιτιού!!!

Ποια είναι η αγαπημένη σας συνταγή;

Μου αρέσει το φαγητό. Το απολαμβάνω. Για αυτό τον λόγο δεν υπάρχει μόνο μία αγαπημένη συνταγή. Οποιαδήποτε συνταγή περιέχει καλά υλικά και είναι νόστιμη, είναι αγαπημένη συνταγή.

Υπάρχει οικογενειακή παράδοση στη μαγειρική σας;

Υπάρχουν κάποιες συνταγές που η μητέρα μου μας τις έφτιαχνε σε συγκεκριμένες ημέρες. Για παράδειγμα, τη δεύτερη μέρα του Πάσχα, μας ετοίμαζε πάντα μια μακαρονάδα με το αρνιά που περσίσεμε από την προηγούμενη. Αυτό συνέβαινε κάθε Πάσχα, οπότε για εμάς αποτελούσε μια «παράδοση» που λατρεύαμε. Κάτι που συνεχίζω να κάνω κι εγώ.

» ΓΩΓΩ ΠΑΠΑΔΙΟΝΥΣΙΟΥ

Η μαγειρική είναι υπόθεση καρδιάς

Η γνωστή food blogger μιλά στον ΤΑΧΥΔΡΟΜΟ για το βιβλίο της και τα μυστικά των γεύσεων

Πρόφατα έφτασε στα χέρια μου αληθινό βιβλίο μαγειρικής. Με αληθινές συνταγές που πετυχαίνουν, δίχως κρυμμένα υλικά και μυστικά. Δίχως επαγγελματικού φακούς, φίλτρα και προβολείς. Με την υπογραφή της αγαπημένης Mama Tsita. Η Γωγώ Παπαδιονύσιου, ή Mama Tsita όπως είναι γνωστή ως επιτυχημένη food blogger και πλεονεκτική μαγειρίσα, μας ανοίγει την κουζίνα της και μας μαγειρεύει υπέροχες συνταγές με φρέσκα εποχιακά υλικά, μας αποκαλύπτει μικρά πρακτικά μυστικά και μας δίνει ιδέες για εύκολες και νόστιμες λύσεις για το καθημερινό τραπέζι. Στις σελίδες του βιβλίου της «Μαγειρεύω εποχές» από τις εκδόσεις Μεταίχμιο, παράλληλα με τις συνταγές η Mama

Tsita μας διηγείται ιστορίες από τα παιδικά και νεανικά της χρόνια που την ενέπνευσαν και την οδήγησαν στην κουζίνα σφύδρα, όπως και να το κάνουμε, η μαγειρική είναι υπόθεση καρδιάς. Η «νόστιμη» συζήτησή μας στον κυριακάτικο ΤΑΧΥΔΡΟΜΟ.



Συνέντευξη στην **ΕΛΕΝΑ ΝΤΑΒΛΑΜΑΝΟΥ** εκπαιδευτικό - συγγραφέα

Υπήρξε για εσάς κάποιος «δάσκαλος» που σας μπόρε στην τέχνη της μαγειρικής;

Δεν νομίζω πως μπορώ να πω πως «μιμήθηκα» με κάποιο τρόπο στην τέχνη της μαγειρικής. Μεγάλωσα στην κουζίνα του μαγαζιού μου κι η μαγειρική ήταν στην καθημερινότητά μας. Κι εγώ ήμουν αρκετά παρατηρητική. Όπως νομίζω κάθε κόρη, έτσι κι εγώ παρατηρούσα τη μητέρα μου όταν μαγειρεύε κι όταν χρειαζόταν να μείνουν μόνη μου, τη συμβουλευόμουν για συνταγές που ετοιμάζα για πρώτη φορά.

Η μαγειρική τελικά είναι «υπόθεση καρδιάς»;

Για κάποιους ανθρώπους δεν είναι. Είναι μια τύπου αγάρεία που πρέπει να κάνουν. Όταν μένω δεν ισχύει αυτό. Η μαγειρική ήταν πάντα υπόθεση καρδιάς. Όταν έμεινα μόνη μου, θυμάμαι πως ανυπονοούσα να γυρίσω σπίτι μου, από τα μαθήματά μου ή από τη δουλειά μου και να μείω μέσα στην κουζίνα να μου φτιάξω ένα φαγάκι για να το απολαύσω. Θα μου ήταν πιο εύκολο να παραγγείλω, αλλά δεν το έβρισκα καθόλου δημιουργικό. Ακόμα και μόνο για μένα, μαγειρεύα με την καρδιά μου. Ακόμα το κίνο. Μαγειρεύω καθημερινά για την οικογένειά μου και πάντα το κάνω με «καλή καρδιά»!

Πώς προέκυψε το όνομα «Mama Tsita»;

Mama Tsita σημαίνει μαμά στην τσίτα. Ψάχνοντας ένα όνομα για το blog μου μέσω του οποίου θα επικοινωνούσα τη μαγειρική μου, κατέληξα σε αυτό γιατί είναι κάτι που μου ταιριάζει απόλυτα. Είμαι μια μαμά στην τσίτα!

Τι κάνει μια γυναίκα να παρατήσει την ένταση της δουλειάς της σε μια χρηματιστηριακή εταιρεία και να αφοσιωθεί στο μεγάλωμα των παιδιών της και τη μαγειρεία;

Η δουλειά μου ήταν πάρα πολύ απαιτητική, πολύ ανταγωνιστική και με δύσκολο ωράριο. Πολλές φορές επέστρεφα σπίτι για να βρω την κόρη μου να κοιμάται ήπια. Έχανα αρκετές στιγμές μαζί της και αυτό με δυσκόλευε πάρα πολύ ψυχολογικά και μου δημιουργούσε ενόχους. Έχοντας μεγαλώσει με έντονη την «απουσία» της μητέρας μου λόγω της δουλειάς της, δεν ήθελα να συμβεί το ίδιο και στην κόρη μου. Ήθελα να είμαι εκεί! Για εκείνη! Μαζί της!

Όταν πήρατε αυτήν την απόφαση, φαντασθήκατε ότι κάποια στιγμή θα έχετε το δικό σας blog, χιλιάδες followers και εκπομπή στην τηλεόραση;

Όχι στα πιο τρέλα μου όνειρα. Υπήρξα αρκετά τυχερή. Οι ιστορίες και οι συνταγές από την κουζίνα μου βρήκαν θετική ανταπόκριση από πολλές γυναίκες που έβλεπαν σε μένα κάτι από τη δική τους ζωή και καθημερινότητα. Γινάμε μια μικρή παρέα στην αρχή που καθώς περνούσε ο καιρός όλο και μεγάλωνε.

Ποτέ δεν φαντάσθηκα όλα αυτά που ήρθαν. Νιώθω πραγματικά ευγνώμων και οφειλό ένα τεράστιο ευχαριστώ σε όλες αυτές τις γυναίκες που με διαβάζουν, με ακολουθούν στα social media, φτιάχνουν τις συνταγές μου και μου στέλνουν απίστευτα τρυφερά, φιλικά κι ευγενικά μηνύματα. Νιώθω πως έχω με φτιάξει μια υπέροχη παρέα!



Τι σημαίνει να είστε «food blogger»;

Να σας πω κάτι; Δεν νιώθω food blogger, παρόλο που είναι ένας τίτλος που μπαίνει αρκετές φορές κάτω από το όνομά μου, γιατί πρέπει να μπει κάποιος τίτλος. Γνωρίζω food bloggers που κρατούν εφόδια αυτό τον τίτλο. Έχουν γνώσεις που εγώ δεν κατέχω, γνωρίζουν τεχνικές, υλικά, τα πάντα γύρω από το φαγητό και τους ανθρώπους που του εγώ ακόμη μαθαίνω. Επισκέπτονται εστιατόρια, γεωστρονομικές εκδηλώσεις, κάνουν σεμινάρια και όλα αυτά τα υπέροχα.

Εγώ νιώθω περισσότερο αυτό που είμαι. Μια μαμά που μαγειρεύει η οποία επικοινωνεί τη μαγειρική της μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης.

Αν μπει κανείς στο προφίλ σας στο Facebook, θα δει φωτογραφίες από μεγάλες παρέες και πλούσια τραπέζια που κάνατε στον κήπο ή την κουζίνα σας. Είστε από τις γυναίκες που τους αρέσει να μαγειρεύουν για πολλούς κόσμο;

Πάρα πάρα πάρα πολύ!!! Δεν έχω καλύτερο από το να μαζευτούμε όλοι σπίτι μου και να μαγειρώμε, για να καθίσουμε γύρω από το τραπέζι, να φάμε και να γελάσουμε.

Η μαγειρική φέρνει κοντά τους ανθρώπους;

Αν τους φέρνει λέει!!! Φέρνει κοντά ολόκληρα έθνη όχι μόνο μερικούς ανθρώπους.

Θα μας αποκαλύψετε ένα μυστικό της κουζίνας σας;

Το μυστικό κάθε κουζίνας και όχι μόνο της δικιάς μου είναι να μην μπαίνεις σε αυτή διεκπεραιωτικά. Να μπαίνεις με ζεστή καρδιά, αγάπη και καλή διάθεση. Τότε μόνο θα πετύχει το φαγητό.

Σας ευχαριστώ θερμά και σας εύχομαι καλά μαγειρήματα!

Αφιέρωμα στις εκκλησίες

Εντυπωσιακό το ημερολόγιο του Πολιτιστικού Συλλόγου Αφειτών

Στις εκκλησίες του χωριού είναι αφιερωμένο το ημερολόγιο του Πολιτιστικού Συλλόγου Αφειτών για το 2020.

«Το θρησκευτικό συναίσθημα των κατοίκων του χωριού μας ήταν ανέκαθεν εξαιρετικά έντονο, με αποτέλεσμα ομέως με το κτίσιμο των πρώτων σπιτιών να ιδρύσσουν και τον καθολικό ναό του χωριού μας, την εκκλησία

του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου το 1743. Με την ανάπτυξη του χωριού, μεγεθύνθηκε και ο ναός που ολοκληρώθηκε το 1803, όπως αναφέρεται σε σχετική αναλυτική πλάκα στην εξωτερική πλευρά της κόγχης του ναού. Αποτελεί δε σήμερα ιστορικό διατηρητέο μνημείο, ανακηρυχθέν από το Υπουργείο Πολιτισμού» αναφέρει ο πρόεδρος του Συλλόγου, Αναστάσιος Μαμούχας.

Επίσης με την πάροδο των χρόνων, κτίστηκαν και τα εσκλησία Αγίου Κων/νου, Ζωοδόχου Πηγής, Αγίου Ιωάννου Χρυσόστομου, Αγίου Παντελεήμονα, Προφήτη Ηλία, και Αγίου Ειρήνη Χρυσοβαλάντου, που εξακολουθούν μέχρι σήμερα να λειτουργούν και να συντηρούνται με άοκνο ενδιαφέρον όλων των χωριανών.

Ενα δείγμα των προαναφερθέντων περιλαμβάνει το φετινό ημερολόγιο του Συλλόγου.



Πλούσιο φωτογραφικό υλικό στο ημερολόγιο του Πολιτιστικού Συλλόγου Αφειτών