

Ένα οδοιπορικό στο κυπριακό γαστρονομικό τοπίο από το Ριζοκάρπασο μέχρι τον Ακάμα



Άνθρωποι, πολιτισμός, φύση

και παραδόσεις. Ένα οδοιπορικό στο κυπριακό γαστρονομικό τοπίο μέσα απ' τις σελίδες της βραβευμένης έκδοσης «Cyprus: A Culinary Journey». Μαγευτική φωτογραφία και διηγήσεις σε μια περιδιάβαση γεύσεων απ' το Ριζοκάρπασο μέχρι τον Ακάμα.

Οι μυρωδιές του δάσους και των άγριων θάμνων, το άρωμα της τριμιθιάς και του ψωμιού με προζύμι που βγαίνει απ' τον ξυλόφουρνο...

Οι γεύσεις μέσα απ' τα χέρια αυθεντικών, αληθινών ανθρώπων, αυτών που αγαπούν να δουλεύουν για τον τόπο τους, τον φροντίζουν και τον μοιράζονται...

Αυτή είναι η Κύπρος της Μαριλένας Ιωαννίδου. Φτιαγμένη μέσα από γεύσεις και ανθρώπους, μέσα απ' τις γαστρονομικές αναζητήσεις της και την αγάπη της για την κυπριακή παράδοση και κουζίνα, χρόνια τώρα.



«Η Κύπρος που παρουσιάζεται στο βιβλίο “Cyprus: A Culinary Journey” είναι σε

πολύ μεγάλο βαθμό αυτή που ζω και αγαπώ.

Όμορφη, χαμογελαστή, αισιόδοξη». Όλα ξεκίνησαν όταν μια ομάδα Γερμανών, συγκεκριμένα η εκδότρια Marianne Salentin-Träger και ο φωτογράφος Markus Bassier, ζήτησαν απ' τον ΚΟΤ να τους βοηθήσει να κάνουν ένα βιβλίο αφιερωμένο στην Κύπρο και οι υπεύθυνοι τούς παρέπεμψαν κοντά της.

«Είχαν φτάσει Δευτέρα βράδυ και θα τους συναντούσα την επομένη το πρωί για καφέ στο ξενοδοχείο τους στη Λευκωσία. Με το πού τους είδα έγινε αμέσως το κλικ. Ζήτησαν να τους πω για την κυπριακή κουζίνα και ρώτησα ποιο ήταν το πρόγραμμα της μέρας τους. Είχαν σκόρπια πράγματα και έτσι τους είπα να έρθουν μαζί μου».

Τους πήγε στη Δημοτική Αγορά. «Είχαν έρθει στις 12 Φεβρουαρίου του 2013.

Τέτοιο καιρό οι αγορές είναι γεμάτες με χόρτα, φρούτα, αγριόχορτα, λαχανικά. Ξετρελάθηκαν! Ρωτούσαν πώς μαγειρεύουμε το ένα, πώς φτιάχνουμε το άλλο. Ψωνίσαμε και ήρθαμε σπίτι μου. Απ' τις 8:30 που τους είδα έφυγαν απ' το σπίτι μου στις 11 τη νύχτα! Με βοηθούσαν να μαγειρέψουμε, φωτογράφιζαν.

Φτιάξαμε χωστές, άγρια χόρτα δηλαδή, με ένα μείγμα από αλεύρι και χυμό λεμονιού, ψητό και άλλα πολλά.

Πριν φύγουν, μου είπαν ότι είμαι στη ομάδα».



Και από τότε ξεκίνησε ένα ταξίδι 2 χρόνων μέχρι να ολοκληρωθεί το βιβλίο τους

«Cyprus: A Culinary Journey». Χρειάστηκαν πέντε ταξίδια και πέντε επαγγελματίες που έδιναν ραντεβού στο νησί. «Τους είχε συνεπάρει τόσο πολύ ο τόπος, οι άνθρωποι και η κουζίνα μας, που δεν ήθελαν να δούν το άσχημο πρόσωπο της Κύπρου. Μόνο την ομορφιά της».



Το γαστρονομικό αυτό οδοιπορικό τούς οδήγησε μέχρι το Ριζοκάρπασο για να φτιάξουν καραόλους σουβλάκι.

Μαγείρεψαν χταπόδι με κουμανταρία βασισμένο σε συνταγή απ' το Καράκουμι της Κερύνειας, χοιρινό ψητό απ' τη Πέτρα της Σολιάς, κέικ μπανάνας απ' την Πάφο, φοινικότουρτα απ' την Αμμόχωστο και φοινικωτά απ' τη Λάρνακα, σαλάτα με πορτοκάλια απ' τη Μόρφου, παστόπιττες απ' το Αυγόρου...



«Πήγαμε στη Δέσπω στην Ανώγυρα για να δούμε πώς φτιάχνουν το παστέλι, κάναμε χαλούμια με την κυρία Δήμητρα στον Στατό-Άγιο Φώτιο, βρεθήκαμε στις μάντρες στον Άκαμα για να δούμε και να φωτογραφίσουμε αγριοκάτσικα με γυριστά κέρατα, κάναμε τρύγο στα βουνά της Πάφου με γαϊδούρια...».



Σε αυτά τα δυο χρόνια συνάντησαν ανθρώπους αυθεντικούς. Χωρίς κανένα

κόμπλεξ και καμία πόζα. «Πρόκειται για ανθρώπους απλούς, πρόθυμους και φιλόξενους που δεν δέχονται να φύγεις απ' το σπίτι τους εάν δεν σε κεράσουν και εάν δεν σου δώσουν κάτι για τον δρόμο».



Εκτός απ' την Μαριλένα Ιωαννίδου, που έδωσε τις συνταγές της, δούλεψε μια

μεγάλη ομάδα ειδικών: η Rita Henss που ασχολείται με τη συγγραφή ταξιδιωτικών οδηγών και «έγραψε αυτά τα πολύ ιδιαίτερα κείμενα όπου μέσα απ' τις ιστορίες των ανθρώπων φαίνονται οι αξίες του κόσμου μας, ο τρόπος ζωής, η ιστορία του τόπου», ο σεφ Franz Keller που δημιούργησε 11 συνταγές εμπνευσμένες από την Κύπρο, οι φωτογράφοι Anja Jahn και Markus Bassier, ο οινολόγος Astrid Zieglmeier και ο σχεδιαστής Oliver Hick-Shulz.



Το «Cyprus: a Culinary Journey» έχει ήδη κερδίσει το διεθνές βραβείο της Παγκόσμιας Έκθεσης Τουρισμού του Βερολίνου στην κατηγορία Ταξιδιωτικού Βιβλίου Μαγειρικής, αλλά και το Gourmand World Cookbook Awards 2015, ενώ βρίσκεται και στην τελική λίστα για τα Gourmand World Cookbook Awards 2015

στην κατηγορία «Καλύτερο στον Κόσμο» που θα ανακοινωθούν στις 9 Ιουνίου στην πόλη Yantai στην Κίνα.

Το βιβλίο κυκλοφορεί στην αγγλική και γερμανική γλώσσα σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία.













Πηγές: ΦΙΛGOOD, Ο Φιλελεύθερος - like.philenews.com