

Φάγαμε

... ΣΤΟ «Vardis»

Δεν κάνω φιγούρα κάθε μέρα τρώγοντας στο «Vardis», αλλά το έκανα πριν από λίγες μέρες με φίλους. Ήθελα να δοκιμάσω τη μαγειρική του νεαρού σεφ Αστέριου Κουσουδάκη εδώ και καιρό, έχοντας ακούσει πολλά και έχοντας γράψει κίολας μερικά πράγματα γι' αυτόν. Μια Τετάρτη βράδυ στη νευρική αυτή, κουρασμένη προ εκλογών πόλη, το «Vardis» ήταν αρκετά ήσυχο. Ήμασαν εννιά συνολικά στη μεγαλοπρεπή τραπεζαρία. Το δείπνο μας άρχισε με ένα ποτήρι σαμπάνια και ένα πιάτο με μικρές μπουκίτσες amuses-bouche που περιελάμβαναν ένα «κουμπί» από ρεβίθια, μια μικρή, τραγανή, πλισέ τυρόπιτα και ένα ψαρομεζέ.

Μετά έφτασε ένα πιάτο - προσφορά από την κουζίνα: αφρώδης αλλά παχύρρευστη «σούπα» μελιτζάνας, με λίγο γιαούρτι.

Η τάρτα με μελιτζάνα, ντομάτα και μοτσαρέλα μου φάνηκε περιέργη και λιγότερο εκλεπτυσμένη απ' ό,τι περίμενα: είχε σχήμα σαν μεγάλο λοφάκι, στο μέγεθος ενός μπέργκερ, έμοιαζε λίγο σπογγώδης, καλυμμένη με μια στρώση τυριού. Η βάση της ζύμης ήταν πράγματι όχι η τραγανή που υποσχόταν η περιγραφή του πιάτου στο μενού αλλά λασπωμένη και με πυκνή υφή. Δεν μου έκανε. Δοκίμασα τα σπικικά ζυμαρικά με καλαμάρια και τσάντι από σαλάμι Λευκάδας. Ο συνδυασμός μου κίνησε το ενδιαφέρον και πραγματικά δούλεψε, αλλά πάλι το πιάτο ήταν πιο ρουστίκ στην εμφάνιση απ' ό,τι περίμενα. Δεν ήταν ένα «όμορφο» πιάτο. Η απόδοση της χωριότικης σαλάτας ήταν πολύ ωραιότερη και νόστιμη.

Παραγγείλαμε δύο κυρίως πιάτα με ψάρι και ένα με κρέας. Το ψάρι μου ήρθε στο

INFO

Τιμές

Από 60 με 70 ευρώ το άτομο χωρίς κρασί



Κουζίνα

Εκλεπτυσμένη ελληνομεσογειακή



Σέρβις

Πολύ καλό



Ατμόσφαιρα

Μεγαλοπρεπής, εκλεπτυσμένη, πολύ ήσυχη



Κάβα

Πολύ καλή



τραπέζι χλιαρό: μια καλή μερίδα σφυρίδα με ωραία παρουσίαση με μια κουταλιά πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και ένα πολύ νόστιμο κονφί ντομάτας. Απλά μακάρι να ήταν ζεστή! Το φιλέτο γλώσσας στη σαχάρα με αυγοτάραχο και λαχανικά δεν ήταν ο νικητής που περιμέναμε, λίγο άτονο αλλά αριστοτεχνικά ψημένο, κάτι που δεν είναι καθόλου εύκολο φαντάζομαι για ένα τόσο ντελικάτο ψάρι. Το γουρουνόπουλο, μια μεγάλη μερίδα για ένα εστιατόριο του βεληνεκούς αυτού, με χρυσά, καραμελωμένα κρεμμύδια, ήταν νόστιμο.

Με εξέπληξαν κάποια άλλα πράγματα στο μενού, για παράδειγμα η αναφορά του αγορβέλαιου σε ένα τουλάχιστον πιάτο. Πώς γίνεται αυτό αφού είναι Σεπτέμβριος!

Εάν είναι της περσινής χρονιάς δεν είναι πια άγουρο, αλλά μάλλον «παλαιωμένο». Το ίδιο ισχύει και για κάποια άλλα υλικά όπως τους κολοκυθανθούς που ανήκουν σε ανοιξιάτικο μενού. Ίσως το παρακάνω λίγο στις λεπτομέρειες και δεν το θέλω γιατί ο σεφ είναι τόσο συμπαθητικός και τόσο ευσυνειδήτος και αφοσιωμένος και σοβαρός και ταπεινός, και όλα αυτά δεν με κάνουν να νιώθω καλά που τα γράφω αυτά!

Επιδόρπια: αυτά ήταν καλά, ιδίως το παγωτό μαστίχα με τζίντζερ πάνω σε πολύ λεπτή και τραγανή στρώση από κανταΐφι. Μου άρεσε πολύ το σουπερ πικρό σοκολατένιο καλοκαιρινό γλυκό, παρά τη χειμωνιάτικη πλούσια γεύση του. Το σορμπέ λεμόνι και το σορμπέ πορτοκάλι με μέλι ήταν πεντανόστιμα. Η κρέμα λεμονιού πιο μετρημένη.

«Vardis»: Δηλιγιάννη 66 (ξεν. «Πεντελικόν»), Κεφαλάρι, Τηλ. 210-6230.650-6



Ο μοναδικός τόπος όπου μπορεί να εκφραστεί και να εκτεθεί η ψηφιακή ζωγραφική με τους σπιβαρούς υπερήρωες είναι τα 4.820 τ.μ. ψηφιακής ψυχαγωγίας της Athens Digital Week που μεταμορφώνουν το Γκάζι σε ψηφιακό λούνα παρκ

ΣΤΗ 2η ATHENS DIGITAL WEEK ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΠΟΛΙ

Ψηφιακή τέχνη, ρομποτάκια και μουσική από «παράξενα» κανάλια

Από τους φανατικούς των games ως τους σχεδιαστές κομπιούτερ κι από τα ρομπότ ως τους ψηφιακούς της μουσικής βρίσκουν στέγη στη 2η Athens Digital Week

Της **Μαρίας Μαρκουλή**

Ένα ρομπότ βγαίνει στα χωράφια. Το λένε Savage και έχει πολλή δουλειά. Να τσεκάρει το πότισμα, την υγρασία, να δει αν λείπει κανένα λίπασμα από τα φυτά. Είναι ένα από τα ρομπότ που θα κάνουν την εμφάνισή τους στον πολυχώρο Τεχνόπολις (ηρόκειται για το πρότζεκτ φοιτητών από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας που μαζί με άλλα συμμετέχουν στη 2η Athens Digital Week).

Τα ρομπότ είναι πολύ δημοφιλή. Σε μια άλλη γωνιά του πολυχώρου μάλιστα θα παίξουν ποδόσφαιρο. Τα ρομπότ-ποδοσφαιριστές δεν είναι τηλεκατευθυνόμενα, έχουν αντίληψη του παιχνιδιού, της θέσης της μπάλας, του σκοπού τους - το γκολ! -, οργανώνουν την κίνησή τους με σκέψη. Εντυπωσιακό! Όλα αυτά βάζει ενός πολύπλοκου συστήματος αλγορίθμων που ο Μανώλης Φραγκουλόπουλος, υπεύθυνος Ρομποτικής και Αστρονομίας στην Ψηφιακή Εβδομάδα, θα μπορούσε να αναλύσει. Σε λίγα χρόνια, λέει στα «NEA», θα δούμε και την πρώτη αναμέτρηση ανάμεσα σε κανονική ποδοσφαιρική ομάδα και ενδεκάδα ρομπότ. «Είμαστε στην ευχάριστη θέση να πούμε πως όσον αφορά τη ρομποτική, στην Ελλάδα δεν πάμε καθόλου άσχημα», διαβεβαιώνει ο κ. Φραγκουλόπουλος. «Τι ακριβώς είναι το gaming και πώς μπορεί να κερδίσει μια παιχνιδιομηχανία;». «Μετά το social networking, π;» και «ποιος τελικά θα εκτιμήσει τη visual art μου;». Αυτές και άλλες παρόμοιες ψηφιακού χαρακτήρα ανησυχίες θα βρουν απαντήσεις - ή τουλάχιστον το σωστό περιβάλλον τους. Στον χώρο στήνεται ένα «μικρό πλανητάριο», όπου μπορεί κανείς να δει, αστέρια και νεφελώματα, να μελετήσει τα εργαλεία της Αστρονομίας. Η ψηφιακή αυτή εμπειρία χωρίζεται σε ενότητες.

Ψηφιακή μουσική. Παραγωγ-

γοί, προγραμματιστές, οι σχεδιαστές οργάνων και άλλοι που ιδρώνουν κάνοντας μουσική σε έναν ψηφιακό κόσμο μπορούν να έχουν λόγο. Για τις ανάγκες του έργου, στήνεται ένα στούντο όπου ο καθένας μπορεί να εξερευνήσει τις καλλιτεχνικές του ανησυχίες. Μπορεί να γράψει το κομμάτι του.

Robotics: Ρομπότ, σε δράση. Ποτίζουν τα λουλούδια, βάζουν γκολ και γίνονται τα αξιολάτρευτα κατοικίδια (τουλάχιστον στην Ιαπωνία).

Μια ευκαιρία για να γνωρίσουμε καλύτερα τους αυριανούς μας φίλους.

Modding. Πώς ένα ενυδρείο κρύβει έναν υπολογιστή μέσα του. Και πώς ειδικό και καλλιτέχνες αφίνουν τη φαντασία και την επιδεξιότητά τους να δημιουργήσει με τις μηχανές. Κάπως έτσι θα περάσουν

τα PC αναπατήρητα.

Space. Μπορεί για τους trekkies να ήταν το «τελικό σύνορο», για τους επισκέπτες στο Γκάζι θα είναι μια φαντασμαγορική και περιπετειώδης ξενάγηση.

Gaming. Καινούργια παιχνίδια, παλιά παιχνίδια, συγκινητικές κονσόλες. Έτοιμοι οι παίκτες να ριχτούν στη μάχη.

Open Source. Οι developers έχουν τον λόγο. Είναι αυτοί που κάνουν τους υπολογιστές να δουλεύουν. Και έχουν ιστορίες να πουν.

Telecom. Η κινητή τεχνολογία, οι επικοινωνίες, οι χρήσεις της σε δουλειά και διασκέδαση και τα νεωτέρά τους. Από αυτό το «παράθυρο» μπαίνουν οι πιο πολλοί στα εσωτερικά ζητήματα της ψηφιακής εποχής.

Social Networking. Ή αλλιώς κάντε φίλους ψηφιακούς. Τι άλλο μπορείς ακόμη να κάνεις με facebook και twitter.

Visual Art. Μπορείς να ζωγραφίσεις, να σχεδιάσεις, να σκηνοθετήσεις, να δημιουργήσεις, να ονειρευτείς ψηφιακά. Οι καλλιτέχνες παρουσιάζουν τα έργα τους. Οι καταξιωμένοι και όσοι νέοι και επίδοξοι βρίσκουν στο ψηφιακό τοπίο τον καλλιτέχνη μέσα τους.

INFO

Athens Digital Week, 14-18 Οκτωβρίου, στην Τεχνόπολι (Πειραιώς 100, Γκάζι). Είσοδος ελεύθερη.

Γάυρος μαρινάτος με πιπεριές

Για 6-8 μερίδες

Το πιάτο αυτό το εμπνεύστηκα από μια αψιά σαλάτα που έφαγα μαζί με περισσότερους ούζο απ' ό,τι θα ήθελα να σκέφτομαι, στην πολύ γνωστή ψαροταβέρνα «Νησιά» της Θεσσαλονίκης.

•250 γρ. φρέσκο γάυρο

•Αλάτι

•3/4 φλιτζ. λευκό ξίδι

•Παρθένο ελαιόλαδο

•2 κόκκινες πιπεριές, ψητές, ξεποριασμένες και ξεφλουδισμένες

•2 σκελίδες σκόρδο κομμένες σε πολύ λεπτές φλοίδες

•4 κ.σ. ψιλοκομμένο μαιντανό

•Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

1. Βγάζουμε τα κεφάλια και τα εντόσθια από τα ψάρια. Κρατάμε τα ψάρια ένα ένα με την ουρά προς τα πάνω και τραβάμε το ένα πτερύγιο της ουράς α-

παλά ενώ κρατάμε καλά το άλλο. Τραβάμε και αφαιρούμε την ραχοκοκαλιά που βγαίνει σαν φερμουάρ που ανοίγει.

2. Βάζουμε όσο περισσότερους γάυρους χωράνε σε μια στρώση σε ένα μέτριο δοχείο με καπάκι. Πασπαλίζουμε γενναϊόδωρα με αλάτι. Επαναλαμβάνουμε με τα υπόλοιπα ψάρια αλατίζοντας κάθε στρώση. Ρίχνουμε αρκετό ξίδι να καλύψουμε τα ψάρια. Βάζουμε στο ψυγείο για 6-7 ώρες. Τα βγάζουμε και τα στραγγίζουμε. Ρίχνουμε αρκετό ελαιόλαδο ώστε να καλυφθούν τα ψάρια και τα αποθηκεύουμε έτσι στο ψυγείο.

3. Για τη σαλάτα, κόβουμε τις ψητές πιπεριές σε μικρές, λεπτές λωρίδες. Ανοκατεύουμε με τα ψάρια, τον μαιντανό και το σκόρδο. Τα βάζουμε σε μια πιατέλα, πασπαλίζουμε με πιπέρι και σερβίρουμε.

Πάνω από 35.000 επισκέπτες

Στην είσοδο του πολυχώρου η εικόνα πέσει έδειχνε περίπου αυτό: μερικούς διστακτικούς ανθρώπους να ρίχνουν κλεφτές ματιές, αλλά να μην αποφασίζουν εύκολα να περάσουν μέσα (αν και τελικά πέρασαν το κατώφλι 35.000). «Είναι συνήθως οι γονείς, που βλέπουν τα παιδιά τους να ασχολούνται με όλα αυτά. Τα παιδιά αντίθετα το βλέπουν σαν παιχνίδι», λέει ο Δημήτρης Δρακούλης, επιστημονικός υπεύθυνος της Ψηφιακής Εβδομάδας. «Μπορεί κανείς να το περιγράψει σαν ένα μεγάλο τεχνολογικό πανηγύρι», λέει, «οργανωμένο έτσι που να κάνει ακόμη και τους τεχνοφοβικούς να νιώσουν άνετα».

Σαράντα τέσσερις ώρες robotics και 56 ώρες gaming μέτρησης, ανάμεσα σε άλλα, στον απολογισμό της περσινής διοργάνωσης. Τα ρομπότ στο γήπεδο «έκλεψαν» πολλές από αυτές

