

γεωδρoμιο

Τεύχος 10 * Σάββατο 21.09.13
Εβδομοδικαίο περιοδικό του «Επενδυτή»



Στην Αντίπαρο όχθη



Στην Αντίπαρο όχθη

Η Αντίπαρος αποτελεί αγαπημένο προορισμό ζευγαριών, θαμώνων της αθηναϊκής παραλιακής, οικογενειών με μικρά παιδιά λόγω των ρηχών ακτών της, κοριτσοπαρεών και ερωτευμένων που έρχονται εδώ για να παντρευτούν στο εξωκλήσι του σπηλαίου

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΑΡΩ ΚΟΥΡΗ



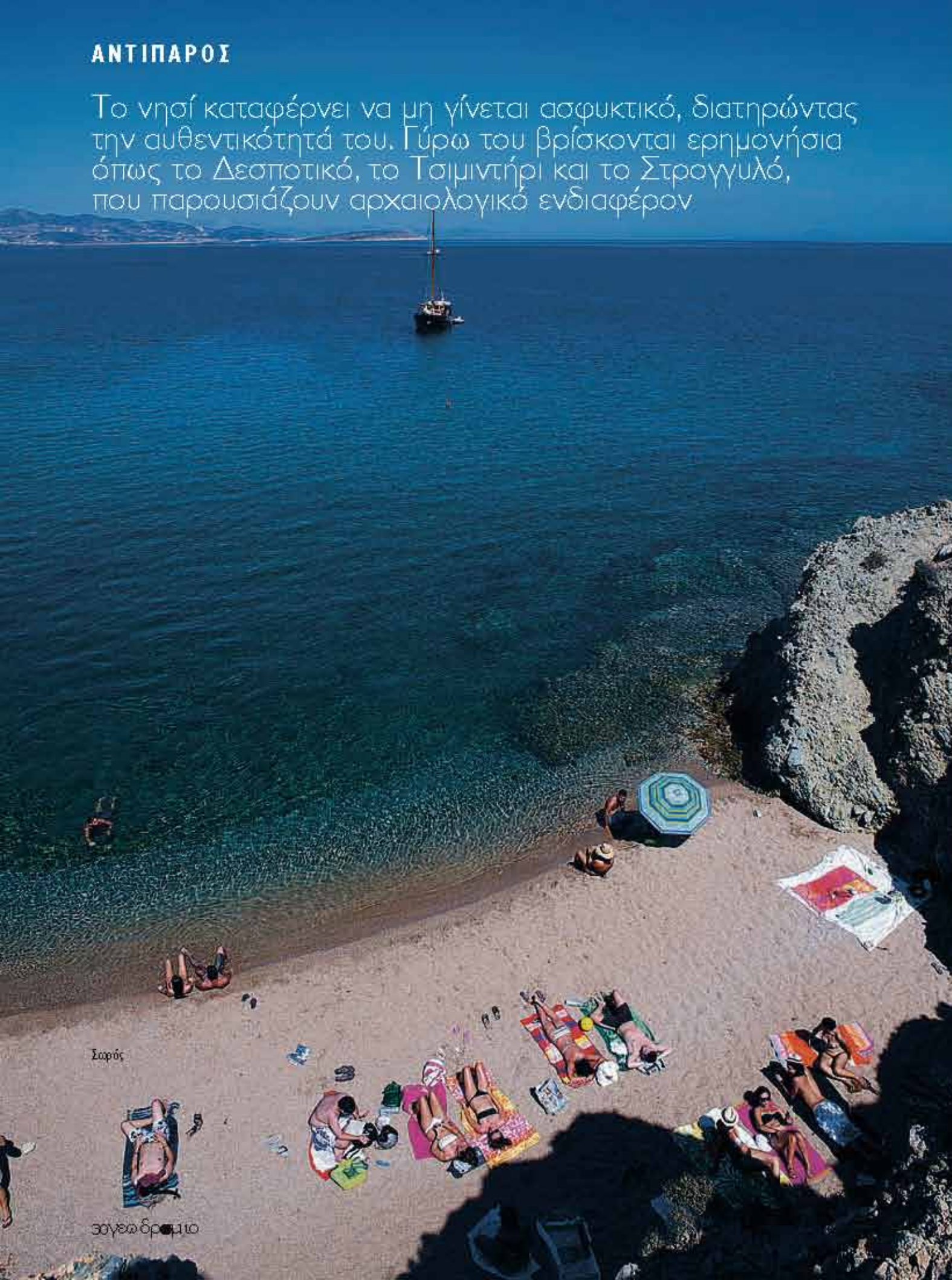
Στις φρεσκο-ασβεστωμένες με γεωμετρικούς σχεδιασμούς αυλές,

οι ντόπιοι καλησπερίζουν τους ηλιοκαμένους περαστικούς



ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ

Το νησί καταφέρνει να μη γίνεται ασφυκτικό, διατηρώντας την αυθεντικότητά του. Γύρω του βρίσκονται ερημονήσια όπως το Δεσποτικό, το Τσιμιντήρι και το Στρογγυλό, που παρουσιάζουν αρχαιολογικό ενδιαφέρον



Παραλία still waters



Ελληνικό καλοκαίρι σημαίνει βουτιές

Σκορός

αυτοδρόμιο

αυτοδρόμιος





Ηλιοβασίλεμα στην ακτή του κάμπινγκ



Στην Εξηγοισιά του Αιγαίου

Ενα μαγευτικό νησάκι που μοσχοβολά θάλασσα και εξοχή. Μια χώρα με πλακόστρωτα στολισμένα δεξιά και αριστερά από πρωτότυπες γουστόζικες βιτρίνες και με αυλές των σπιτικών χρωματισμένες από τις αναρριχώμενες βουκαμβίλιες. Στις φρεσκο-αβεστωμένες με γεωμετρικούς σχεδιασμούς αυλές, οι ντό-

πιοι καλοπερίζουν τους ήλιοκαμένους περαστικούς που σεργιανίζουν αδιάκοπα και νηφάλια στον μεγάλο πεζόδρομο που αρχίζει από το λιμάνι και καταλήγει στην πλατεία. Αξίζει να περιπλανηθείτε στο ενετικό κάστρο όπως και να επισκεφτείτε την γκαλερί «Αντί» που συχνά οργανώνει φωτογραφικά φεστιβάλ, διαλέξεις και workshops. Στην ίδια γειτονιά είναι

και η πλατεία του χωριού με τον μεγάλο ευκάλυπτο, το κεντρικό καφενείο του νησιού και τα πολλά μπαράκια. Ο Τζimis Πανούσης αλλά και ο Τομ Χανκς δίνουν το στίγμα τους. Το παλιό μπαρ της πλατείας «Remember» παίζει ακόμη ροκίες. Η νοσταλγική discotheque «La luna» συνεχίζει να έλκει νέους και παλιότερους θαμώνες, που χορεύουν μέχρι το πρωί

θυμίζοντας τα αξέχαστα πάρτι του χθες. Το κάμπινγκ της Αντιπάρου είναι το κλασικό και αγαπημένο πολλών γενεών. Με παχύ ίσκιο και μαλακή άμμο πάνω στην παραλία «Θεολόγος» που μοιάζει με λιμνοθάλασσα και προηγείται τόσο από οικογένειες όσο και από τους γυμναστές. Πόσοι δεν θυμούνται την εφηβεία τους με κιθάρες και τραγούδια στο ταβερνάκι

με τις ονειρικές ζωγραφιές στους τοίχους του; Με τα πόδια από το χωριό, φθάνουμε στην πρώτη και στη δεύτερη παραλία «Ψαράλυστη» με τα ριχτά νερά, την άπλετη σκιά από τ' αρμυρίκια, τα wind-surfs, τα μπαράκια με τις αιώρες και τις ξαπλώστρες. Λίγο πιο μακριά η δαντελωτή αμμουδιά με τα κρυστάλλινα νερά του Σορού, ο Άγιος Γεώργιος, ο Σιφνέικος Πα-

Ατέλειωτος μοιάζει ο χρόνος όταν χάνεσαι κολυμπώντας στο πέλαγος



Η καλύτερη ώρα
στις αιώρες στην
αυλή του σπιτιού,
διαβάζοντας
ένα βιβλίο



Ιριδισμοί χρυσά του
γης, ουρανού και
θάλασσας που
σμίγουν σε μια εικόνα

Ανεμελιά και ξεκούραση μακριά από τους έντονους ρυθμούς της πόλης

Λός και ο Βαθός Βώλος. Το νησί αγαπείται από τους λάτρεις της ποδηλασίας. Το τοπικό λεωφορείο πηγαινοέρχεται από και προς τις ανατολικές και νότιες παραλίες κάνοντας στάση στο Σπήλαιο με τη μυστηριώδη ομορφιά, στα Λιβάδια, στα Μοναστήρια, στη Γλύφα. Ο κόλπος των Μοναστηριών κρυμμένος ανάμεσα σε δύο λόφους έχει εξω-

πικά όμορφο βυθό. Ατέλειωτος μοιάζει ο χρόνος όταν κάνεσαι κολυμπώντας στο πέλαγος. Ευφορία. Δεν έγινε τυχαία η δεύτερη πατρίδα των Νορβηγών. Ο Σωτήρης, ο γιατρός του νησιού, έμεινε από επιλογή του μαζί με την οικογένειά του στο νησί, νοιάζεται για τον τόπο, έτσι οι ντόπιοι και οι τουρίστες νιώθουν ασφάλεια.

Ο Γιάννης διατηρεί τον κινηματογράφο «Ολίαςρος» -από την αρχαία ονομασία του νησιού- και παρ' όλα τα εμπόδια επιμένει στήνοντας πολιτιστικά δρώμενα και συναυλίες σε έναν ξεστό χώρο με τραπεζαρία και μπαράκι. Ο σύλλογος «Εν πλώ» με ανθρώπους που μένουν πλέον εδώ με τις οικογένειές τους, αλλά και με ντόπιους, οργα-

νώνουν αθλητικές δραστηριότητες για όλο τον χρόνο, ενώ τα καλοκαίρια στην παραλία του χωριού αθλητές απ' όλο τον κόσμο συμμετέχουν σε αθλητικούς αγώνες, τρέξιμο, ποδηλασία, κολύμβηση και όχι μόνο.

Αυθεντική ομορφιά
Η Αντίπαρος καταφέρνει να μη γίνεται

ασφυκτική διατηρώντας την αυθεντικότητά της. Πύργω της βρίσκονται ερημονήσια, όπως το Δεσποτικό, το Τσιμιντήρι και το Στρογγυλό, που παρουσιάζουν αρχαιολογικό ενδιαφέρον. Στο Δεσποτικό βρέθηκαν τμήματα αρχαίου ναού, ένα αρχαϊκό κιονόκρανο και πολλά εδώλια. Εδώ βρίσκεται το σπήλαιο με τον αρχαιότερο σταλαγμίτη της Ευρώπης, ηλικίας 45 ►

ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ



Στην παραλία της Ψαράδας

εκατομμυρίων ετών Έχει βάθος 100 μέτρων όπου η κατάβαση γίνεται με σιδερένια σκάλα (όχι κυλιόμενη) με 411 σκαλοπάτια. Από τον Αι-Πύργη ξεκινούν καραβάκια για το Δεσποτικό. Ο καπετάνιος προσφέρει καρπούζι και... στάση για βουτιές στον μαγευτικό Επιτάφιο. Οι πιο αθλητικοί πλέουν με καγιάκ, κουπί και πανί ανοιχτά του Δεσποτικού. Αξίζει να σαλπάρετε για τον γύρο της Αντίπαρου με ένα από τα δύο καΐκια, τον «Καπεταν-Αντώνη» ή τον «Αλέξανδρο».

Στη δυτική πλευρά, στο Λιβάδι τα κύματα σε προκαλούν για παιχνίδι. Ο χωματόδρομος προς τον Κάμπο κάνει τη διαδρομή πιο περιπετειώδη. Στο λιμάνι, στα γραφικά ταβερνάκια μπροστά στις βάρκες, παρευλάνουν τα μαγειρευτά, οι μεζέδες, οι σαλάτες με το σταμναγκάθι, τα φρέσκα ψάρια, με τα χταπόδια κάτω από τα αρμυρίκια να λιάζονται. Καραβάκια που σας πηγαίνουν στην Αντίπαρο αναχωρούν από την Παροικιά ή από την Πούντα της Πάρου. ●



Βόλτα στη Χώρα το βράδυ



Με το ψαροκάικο εν πλω



Ραστώνη και ηλιοθεραπεία



Μετατόση πριν από την περιήγηση στο σπήλαιο



Πολλοί επιλέγουν το εκκλησάκι στο σπήλαιο της Αντιπαρού για βοήθεια ή γάμους

Κόκορας πάτιδο, γούνα και σούμα

Μπορεί να είναι ένα από τα μικρότερα κυκλαδονήσια, όμως η φήμη της τόσο για τις φυσικές ομορφιές της όσο και για την πλούσια γαστρονομική της παράδοση, ξεπερνά κατά πολύ το μέγεθός της. Μια ανάσα από την Πάρο κι όμως έχει τις δικές της γεύσεις-

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΑΦΡΟΔΙΤΗ Α. ΚΑΛΟΜΑΡΗ

Το να σας προτείνουμε να δοκιμάσετε φρέσκα ψάρια, δεν θα αποτελούσε πρωτοτυπία σε ένα τέτοιο νησί. Η θάλασσα των ψαράδων όμως που κάθε πρωί σπέννουν τους πάγκους τους κάτω στην παραλία για να διαλέξει ο επισκέπτης, αλλά και ο ντόπιος, τον μεζέ του για το μεσημέρι, θα προκαταλάβει ακόμη και τους όσι και τόσο φανατικούς του ψαριού. Υπάρχει μεγάλη ποικιλία από αυτά και είναι τόσο φρέσκα που νομίζεις ότι θα κάνουν έναν αλλοτ και θα πηδήξουν πάλι μες στη θάλασσα... Σης ταβέρνες τα χταπόδια λιάζονται κατά δεκάδες στον ήλιο, προκειμένου να ετοιμαστούν κατάλληλα για σούμα (μοιάζει με την ταικουιδιά και το τσίπουρο) ή για σούφ. Ζητήστε να δοκιμάσετε εκ παραλλήλου και γούνα – τα λιαστά τους ψάρια που είναι εξαιρετικά. Μεγάλη παράδοση έχει το νησί και στα τυρακομικά προϊόντα. Κεφαλοτύρι, λαδοτύρι, ξινομυζήθρα, τουλουμοτύρι, όλα τους νόστιμα, με πλούσια γεύση. Αν τώρα σας πουν να

σας κεράσουν ένα πάτιδο να πείτε σίγουρα το «ναι», χωρίς δεύτερη σκέψη. Πρόκειται για συνταγή που γίνεται απαραίτητα με αλανιάρη κόκορα γεμιστό, με μία γέμιση από μπαγιάνικο ψωμί, ντόπιο κεφαλοτύρι, κανελογαρίφαλα, κρεμμυδάκι, σταφίδες και τα συκωτάκια του. Έπειτα μπαίνει στη γάστρα μαζί με πατάτες και κατευθείαν στον ξυλόφουρνο. Παλαιότερα ήταν το κατεξοχήν χριστουγεννιάτικο πιάτο – σε άλλα νησιά γεμίζουν το κατόικι – αλλά πλέον μαγειρεύεται πιο τακτικά. Παραδοσιακά πιάτα είναι το αγριοκούνελο κρασάτο (πάντα με τοπικό κρασί), μία λικουδιά που είναι δύσκολο να μην τη δοκιμάσετε, αλλά και καράβολοι (σαλιγκάρια) και σάλτσα ντομάτας. Στην Αντίπαρο φτιάχνουν και ραβιόλια (απακριδιάκα τα λένε) με γλυκιά ντόπια μυζήθρα, ζάχαρη, μέλι θυμαρίσιο και κανέλα, ζυμωμένα σε σχήμα μισοφέγγαρου, αλλά και μπουρεκάκια γεμιστά με μέλι, καρύδια και σουσάμι. Τα ραντίζουν έπειτα με ταικουιδιά και τα πασπαλίζουν με ζάχαρη άχνη.



Κόκορας πάτιδο στη γάστρα



Υλικά:

* 1 κόκορας περίπου 2 ½ καλά * 1 φλιτζ. ελαιόλαδο * Το σκεπάζετε με μία μεμβράνη κο υζίνας και τον βάζετε στο ψυγείο. Ζεσταίνετε το μισό ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά σε ένα μεγάλο, φαρδύ τηγάνι και σοτάρετε τα συκωτάκια μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Προσθέτετε το κρεμμυδάκι και το αφήνετε μέχρι να ροδίσει καλά. Ρίχνετε το σκόρδο και ανακατεύετε. Σβήνετε με το κρασί και μαγειρεύετε μέχρι να απορροφηθούν τα περισσότερα υγρά. Αποσύρετε από τη φωτιά και αδειάζετε το περιεχόμενο

και φρεσκοτυμμένο μαύρο πιπέρι * 1 μεγάλο αβγό, ελαφρά τυπημένο * 1 κιλό μέτριες πατάτες καθαρισμένες και κομμένες κυδωνάτα

Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 βαθμούς. Ξεπλένετε τον κόκορα και τον στεγνώνετε καλά με χαρτί κο υζίνας. Τον σκεπάζετε με μία μεμβράνη κο υζίνας και τον βάζετε στο ψυγείο. Ζεσταίνετε το μισό ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά σε ένα μεγάλο, φαρδύ τηγάνι και σοτάρετε τα συκωτάκια μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Προσθέτετε το κρεμμυδάκι και το αφήνετε μέχρι να ροδίσει καλά. Ρίχνετε το σκόρδο και ανακατεύετε. Σβήνετε με το κρασί και μαγειρεύετε μέχρι να απορροφηθούν τα περισσότερα υγρά. Αποσύρετε από τη φωτιά και αδειάζετε το περιεχόμενο

σε ένα μεγάλο μπολ, αφήνοντας για μερικά λεπτά να κρυώσει το μείγμα. Προσθέτετε το ψωμί, τον μαϊντανό, τις σταφίδες, αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος ρίχνετε το αβγό και αναμειγνύετε καλά. Γεμίζουμε την κοιλιά του κόκορα και έπειτα δένουμε με σπάγκο κουζίνας. Αλείφουμε τον κόκορα με ελαιόλαδο και τον αλατοπιπρώνουμε. Τον τοποθετείτε έπειτα σε μία γάστρα και προσθέτετε τις πατάτες (ως οποίες προηγουμένως τις έχετε αλατοπιπρώσει) και προσθέτετε λίγο ελαιόλαδο από πάνω. Φο υρνίζετε και ψήνετε για 15 λεπτά. Έπειτα, ρίχνετε το υπόλοιπο κρασί επάνω από τον κόκορα. Συνεχίζετε το ψήσιμο και αλείφετε τον κόκορα κάθε 15 λεπτά με τα ζυμαράκια. Συνεχίζετε το ψήσιμο για 1 ½ ώρα περίπου, μέχρι να ροδίσει ο κόκορας και να είναι τρυφερές οι πατάτες.