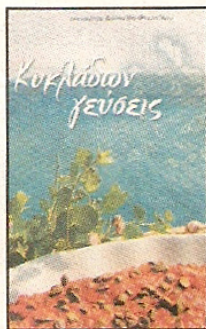


Κυκλάδων γεύσεις

🔗 **Το μενού των 300 σελίδων** περιλαμβάνει: κάππαρη ξιδάτη, κρίταμο με σκορδαλιά αλιφόνια για ορεκτικά. Λιαστές ντομάτες, μαραθοτηγανίτες, μόστρα μυκονιάτικη από μεζέδες. Λαδερά, αρναθκιές (με κρασί, σαλιγκιούς μπουμπουριστούς, χοιροσφάγια, ψουκάνικο Σαντορίνης, σύγλινα, τσιλάδια, πηκτή Τήνου, αμοργιανό



ανθότυρο, κοπανιστή Μυκόνου, μανούρα Σίφνου και για γλυκό: παστέλι Τήνου, μπουρέκια Νάξου, μελόπιτα Μυκόνου... «Μπουκιά και συχώριο», που θα 'λεγε και ο Μαμαλιάκης.

Ενα λαχταριστό βιβλίο με συνταγές παραδοσιακές, «Κυκλάδων γεύσεις» της *Νικολέττας Δελατόλα-Φωσκόλου*, τηλ.: 22830-23506.

Για το πολύνησο των Κυκλάδων, τόπο συγκρητισμού πολιτισμού και γεύσεων, ο π. *Μάρκος Φώσκολος* γράφει στο βιβλίο: «Εδώ μέσα παρελαύνουν πάνω στο νησιώτικο τραπέζι μας όχι μόνο γευστικότετοι μεζέδες και φαγητά, δροσιστικές σαλάτες και τερψιληαρύγγια γλυκίσματα, αλλή και η συμπυκνωμένη σοφία ανθρώπων που έρχεται από πολύ μακριά. Δεν πρόκειται μόνο για τα αγνά και φυσικά συστατικά που τα συνθέτουν αρμονικά, αλλή και την οικονομία της προετοιμασίας που προσαρμόστηκε στις ντόπιες ανάγκες και στα μέσα, καθώς και το πάντρεμα της ανατολίτικης γευστικότητας με τη δυτική φινέτσα. Εμείς είμαστε οι κληρονόμοι αυτής της μακραίωνης ιστορίας».

Η Νικολέττα Δελατόλα-Φωσκόλου, η οποία ασχολείται εδώ και χρόνια με την παραδοσιακή μαγειρική των νησιών, εξηγεί: «Οι συνταγές προέρχονταν από την καθημερινή πείρα... Το αφιερώνω στις νέες γυναίκες, συζύγους και μητέρες, για να συνεχίσουν αυτή τη μεγάλη παράδοση, την κοινή σε όλα τα νησιά μας, που αναδεικνύει και τον πολιτισμό της κάθε ημέρας».