

GO LOCAL

Η ΘΕΟΔΩΡΑ ΓΙΑΓΚΟΥ ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΟΥΣ ΘΗΣΑΥΡΟΥΣ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ



Γλυκά του κουταλιού «Κατερίνα»



Μουσείο Κερύνων Ομοιωμάτων Φατσα

katerinasweets.com]. Όταν περνάς τα παιδικά σου χρόνια στην κουζίνα, παρακολουθώντας την μαμά και τη γιαγιά να φτιάχνουν γλυκά του κουταλιού, το πιο πιθανό είναι πως θα κληρονομήσεις τις συνήθειές τους. Αυτή είναι η ιστορία της Κατερίνας, τα γλυκά της οποίας έγιναν περιζήτητα όταν ο μπακάλης της γειτονιάς της θέλησε να γεμίσει

ένα ολόκληρο ράφι του με τα βαζάκια της. Μέχρι το 1997, το όνομα «Κατερίνα» γίνεται συνώνυμο με τα γλυκά του κουταλιού, ενώ το 2003 η Κατερίνα βγαίνει από την κουζίνα της για να εγκατασταθεί σε ιδιόκτητο εργαστήριο, στο χωριό Δωρό. Ένα σημείο συνάντησης ντόπιων και τουριστών, που καταφθάνουν σήμερα



καθημερινά για να παρακολουθήσουν την παρασκευή των παραδοσιακών γλυκών της και να τα δοκιμάσουν με τη θέα της κυπριακής υπαίθρου. Χάρη στη θέα της Γαλάτας, επέστρεψε ξανά στο αγγιοπλαστείο του **ΝΙΚΟΛΑ ΚΟΥΠΠΑΡΗ** [99825578], αλλά και για τα υπέροχα αγγεία που φτάνει στον ποδοκίνητο τροχό του. «Την τέχνη, μου την έμαθε ο πατέρας μου. Έτσι γίνονταν παλιά στα χωριά», μου λέει. Αν και αποκλεισμένος σε μια βουνοκορφή της Γαλάτας, κάθε φορά που πιάνει πηλό στα χέρια του, κάνει σαν μωρό παιδί. Τον πλάθει με πάθος, με μεράκι, και του δίνει ευφάνταστα σχήματα... Κλείνοντας την πόρτα πίσω μου, προσπαθούσα να φανταστώ τον παράξενο κουμπαρά, που μου έχει τάξει. Θα τον έχει έτοιμο είπα μέχρι την επόμενη φορά που θα συναντηθούμε.

Την ιστορία της Κύπρου, από τη Νεολιθική εποχή μέχρι σήμερα, «αφηγούνται» με... κερί μια ομάδα Ρώσων ειδικών, στο μοναδικό στο είδος του **ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΕΡΥΝΩΝ ΟΜΟΙΩΜΑΤΩΝ ΦΑΤΣΑ** [www.Cyprus-Museum.com, τηλ. 24621048], στο χωριό Σκαρίνου. Ανάμεσα στα πρωτότυπα έργα τους και ομοιώματα αρχιεπισκόπων και τεχνιτών παλαιών επαγγελματιών.

ΓΛΥΚΙΑ ΖΩΗ

ΣΕ ΜΙΑ ΒΟΥΝΟΚΟΡΦΗ ΤΗΣ ΓΑΛΑΤΑΣ, ένας τεχνίτης «παλιάς σχολής» έχει πολλά να σου πει για την αρχαία τέχνη των αγγείων. Στην όμορφη Δωρό, η Κατερίνα θα σε κεράσει αυθεντικό γλυκό του κουταλιού, όλο μνήμες. Κι αν θες «νάμα» κυπριακό, δοκίμασε της Κυπερούντας κουμανδάρια καλής εσοδείας. Την ιστορία του τόπου σου, είναι καλύτερα να τη μαθαίνεις από ανθρώπους που έμειναν πιστοί στην παράδοση.

«ΕΝΑ ΧΡΟΝΟ ΘΡΕΦΕΙ Η ΓΗ ΤΟ ΚΛΗΜΑ. Κι όταν ο ήλιος ζαρώσει τα σταφύλια και η θωριά τους απωθεί, τότε είναι η στιγμή να πάνε στο παπτήρι, να τρέξει ο γλυκόπιτος μούστας...». Αφού παλαιώνε για έξι χρόνια στα δρύινα βαρέλια του **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ** [99589612], η νέα Κουμανδάρια Εσοδείας 2004 φιλοξενήθηκε σε κομψά γυάλινα μπουκάλια, για να ευφραίνει τις ξεχωριστές στιγμές του Κύπριου οινόφιλου.

Την τελευταία, ωστόσο, λέξη στο τραπέζι έχουν τα γλυκά του κουταλιού της **«ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ»** [www.



1. Γλυκά του κουταλιού "Κατερίνα". 2. Το αγγιοπλαστείο στη Γαλάτα και ο Νικόλας Κουππάρης επί τω έργω. 3. Η νέα κουμανδάρια του Οινοποιείου Κυπερούντας.

ΕΥΦΑΝΤΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ

Η Κατερίνα μπορεί να μετατρέψει οτιδήποτε σε γλυκό, από μανιτάρια μέχρι σκόρδο.