



Οι "CyChefs", Γιώργος Κυριακού και Αντώνης Νικολάου, αποφασίζουν πριν από το τέλος της σεζόν να επισκεφθούν για τελευταία φορά τον όμορφο Πρωταρά και να δοκιμάσουν εδέσματα κυπριακού μεζέ από τη γνωστή ταβέρνα "Βαγγέλης". Οι δύο σεφ

μέσα από τις γαστριμαργικές τους αποδράσεις μάς μεταφέρουν τις πρώτες τους εντυπώσεις από την καινούργια γαστρονομική τους εμπειρία, έπειτα από την επίσκεψή τους στα εστιατόρια "Βαγγέλης". Οι δύο φίλοι και συνεργάτες μάς παροτρύνουν να σε-

φάρουμε μέσα από τη γνωστή και ανανεωμένη γαστρονομική τους ιστοσελίδα www.cychefs.com βρίσκοντας τα βιβλία τους, συνταγές, άρθρα, νέα και εκδηλώσεις που αφορούν τη γαστρονομία τόσο της Κύπρου όσο και του Εξωτερικού.



Οικογενειακά εστιατόρια - ταβέρνες «Βαγγέλης»

Πλησιάζει δυστυχώς το τέλος της καλοκαιρινής περιόδου και με μεγάλη μας λύπη και απογοήτευση βλέπουμε να ερημώνουν οι πιο πολυσύχναστες περιοχές, δρόμοι και ψυχαγωγικά κέντρα διασκέδασης, αφού εξαφανίζονται ως διά μαγείας και όλοι οι ξένοι αλλά και ντόπιοι επισκέπτες από τα τουριστικά μας καταλύματα.

Βέβαια αυτό συμβαίνει σε κάποιες τουριστικές περιοχές και είναι ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των περιοχών της ελεύθερης επαρχίας Αμμοχώστου (Αγία Νάπα & Πρωταράς). Σε πιο μικρό βαθμό το φαινόμενο αυτό το βλέπουμε και στις επαρχίες Λάρνακας και Πάφου - Πόλη Χρυσούχους.

Εμείς επισκεφθήκαμε τη γνωστή κυπριακή ταβέρνα στον Πρωταρά προτού κλείσει, αν και όπως γνωρίζουμε οι ιδιοκτήτες διατηρούν ολόχρονα και άλλο εστιατόριο στο κέντρο του Παραλιμνίου με το ίδιο όνομα.

Τα εστιατόρια "Βαγγέλης", έχουν μια οικογενειακή παράδοση που ξεκινά από τα τέλη του 19ου αιώνα. Στόχος των ιδιοκτητών ήταν και παραμένει να μυσούν τον κόσμο τις πατροπαράδοτες γεύσεις της κυπριακής κουζίνας, αλλά και των παραλιμνικών εδεσμάτων. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι τα επισκέπτονται πλήθος Λευκωσιτών, αλλά και άτομα από άλλες πόλεις της ελεύθερης Κύπρου.

Σήμερα λοιπόν σας παρουσιάζουμε την εμπειρία μας από την επίσκεψή μας στο 2ο εστιατόριο "Βαγγέλης", λίγες μέρες προτού κλείσει, στον Πρωταρά.

Από τον δρόμο πριν περάσουμε στην είσοδο νιώσαμε ένα αίσθημα μεγάλης φιλοξενίας, αφού δύο από τις σερβιτόρες μάς καλωσόρισαν με πλατιά χαμόγελα και με πολύ μεγάλη εγκάρδιότητα. Το εστιατόριο ήταν σχεδόν γεμάτο και έσφυζε από ζωή! Εμείς το επισκεφθήκαμε με άλλους δύο συνάδελφους. Μας έδωσαν τραπέζι για 4 άτομα και η εξυπηρέτηση ήταν άμεση και πολύ σωστή. Μας πρόσφεραν νερό και αμέσως το ευάνγνωστο μενού του εστιατορίου. Στο μενού προσέξαμε ότι υπήρχε φαγητό παραδοσιακό που ικανοποιούσε ακόμα και τους χορτοφάγους αλλά και τον πιο μερακλή "μεζετζή" της κάθε παρέας. Μια παράγραφος στο κάτωκιάω μέρος του μενού μας άρεσε αφού αναγραφόταν το εξής σημείωμα. "Για πληροφορίες σχετικά με αλλεργίες παρακαλώ να μιλήσετε με κάποιο μέλος του προσωπικού μας". Επίσης προσέξαμε ότι το εστιατόριο είχε πολύ καλή κυπριακή και άλλα κρασιά, λικέρ, τσίπουρα και ζιβανίες,



Τηλ: 23 821456
Πρωταράς - Παραλιμνι, Λεωφόρος Γρίβα Διγενή 48, Παραλιμνι

Εντύπωση φαγητού ****
Επίπεδο εξυπηρέτησης *****
Ατμόσφαιρα ****
Σχέση τιμής-προϊόντος ****
Λίστα κρασιών *****

μεγάλη εντύπωση η προσοχή που έδιναν σε όλους ανεξαιρέτως τους πελάτες και με πόση γρηγοράδα και μεθοδικότητα εργαζόντουσαν όλα τα τμήματά τους. Παραγγείλαμε αρχικά μια μπουκάλια κρασί άσπρο ξυνιστέρι ΜΑΚΚΑΣ, τα ορεκτικά τα οποία ήταν πεντανόστιμα, μια σαλάτα και μια χορτοφαγική πιατέλα!

Δεν θα ήταν δυνατό να βρισκόμαστε στην επαρχία Αμμοχώστου και να μην μας σερβίρουν τις υπέροχες πούλλες, το χαλλούμι το τοπικό με το σουσάμι και τα κολοκυθάκια με τα αβγά που τα ψήσανε τέλεια. Μας έφεραν τη φρέσκα ταχινόσαλάτα και το κυπριακό τσιαλιτούρι και μια φρεσκοκομμένη κυπριακή σαλάτα. Έλος, εκτός από τους μεζέδες παραγγείλαμε και μερικά επιπλέον παραδοσιακά εδέσματα, όπως το "πουλιν του Κόκου" και ξιδάτο χταπόδι.

Η παρέα ήταν υπέροχη και διασκεδαστική, η ατμόσφαιρα πέρα για πέρα ιδανική και οι χαμογελαστές γκαρσόνες και οι φιλόξενοι γενικά υπάλ-



ληλοι μας έκαναν να νιώθουμε σαν στο σπίτι μας. Τέλος, παραγγείλαμε τα καφεδάκια μας και τα γλυκά του εστιατορίου, που ήταν λουκουμάδες παραδοσιακοί και απολαυστικοί! Ευχαριστούμε, "Βαγγέλη", πέρασαμε υπέροχα!
Εντυπωσιαστήκαμε: από τη φιλοξενία και την πολύ καλή εξυπηρέτηση
Απολαύσαμε: το πολύ καλό φαγητό

και την όμορφη παρέα
Λυπηθήκαμε: που δεν ήταν η μέρα της ζωντανής μουσικής
Μας ενθουσίασε: η οργάνωση του εστιατορίου
Μεζές 17,50 ευρώ το άτομο
Ψαρομεζές 20 ευρώ το άτομο
Πληρώσαμε σύνολο: 118 ευρώ
Tel: -357 9967 7318, -357 9960 3263
www.cychefs.com

χρώμα άρωμα

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Best

Διατροφή

Διατροφή

Νοστήμη Υγιεινή Κουζίνα

για περισσότερες πληροφορίες επισκευάστε www.cychefs.com