



Οι "CyChefs" ενημερώνουν για τα γαστρονομικά δρώμενα όλους τους αναγνώστες του "Πολίτη". Οι δύο γνωστοί και καταξιωμένοι Chefs Γιώργος Κυπριανού και Αντώνης Νικολάου παρουσιάζουν εστιατόρια και παραδοσιακές ταβέρνες που έχουν ως στόχο όχι μόνο το κέρδος, αλλά και τη διατήρηση και την προώθηση της κυπριακής μας κουζίνας. Σήμερα σας μεταφέρουν τις εμπειρίες και τις ει-

κόνες από την επίσκεψή τους στο μοναστήρι του Μαχαιρά, έπειτα από το οποίο κατέληξαν στο ταβερνάκι "Μαγεία Λαζανιά" που βρίσκεται στο μικρό χωριό Λαζανιάς, δύο μόλις χιλιόμετρα από το μοναστήρι.

Οι δύο φίλοι και συνεργάτες μάς ξεναγούν μέσα από τη γνωστή γαστρονομική τους ιστοσελίδα [www.cychefs.com](http://www.cychefs.com), όπου έχουμε την ευκαιρία να δούμε και άλλες εξορμή-

σεις τους, με σκοπό την προώθηση της κυπριακής γαστρονομίας, και μας παροτρύνουν να ταξιδέψουμε στις σελίδες των καταπληκτικών τους βιβλίων "Χρώμα & Άρωμα Κουζίνας", "Μαγειρική Σκυτάλη" και του πολυβραβευμένου βιβλίου διατροφής "ΔιατροΣΕΦ" για ξεχωριστές γεύσεις και ιδέες.



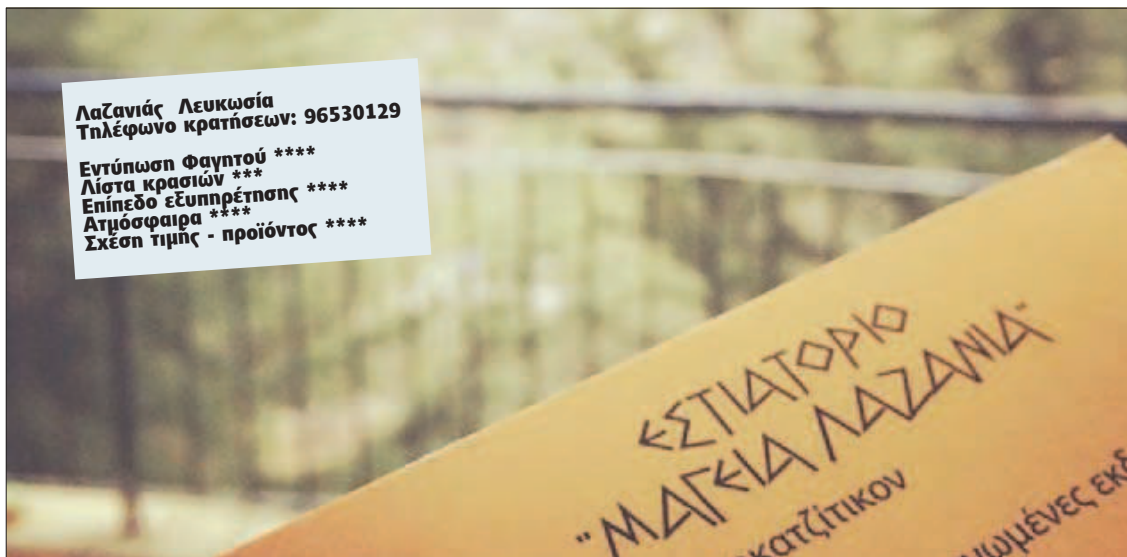
## Ταβέρνα - εστιατόριο «Μαγεία Λαζανιά»

**Κ**υριακή, ημέρα χαλάρωσης και εκδρομών. Συναντηθήκαμε και αποφασίσαμε, μετά τις πολλές άλλες εκδηλώσεις όπου ήμασταν καλεσμένοι, να μεταβούμε στο ιερό και ιστορικό μοναστήρι της Παναγίας του Μαχαιρά για να προσκινήσουμε. Η διαδρομή που ακολουθήσαμε ήταν μαγευτική και πολύ ξεχασμένη, αφού πάει καιρός να επισκεφθούμε την περιοχή του Μαχαιρά γενικότερα.

Αν και μήπαμε για τα καλά στο καλοκαίρι, είχαμε κάποιες ανησυχίες για τυχόν βροχές. Το πράσινο απλώνονταν στα βουνά του Μαχαιρά και περνώντας από τους εκδρομικούς χώρους της περιοχής, πολλοί ανέμελοι άνθρωποι, που άφησαν πίσω τους το άγχος της οικονομικής κρίσης, χαλάρωναν ψήνοντας ταυτόχρονα παραδοσιακά με εδέσματα. Κάποιες οικογένειες αρκούσαν στη χαλάρωση και τη δροσιά!

Εμείς βέβαια το προαποφασίσαμε ότι μετά το προσκνήμα στην Παναγία θα πηγαίναμε στο διπλανό πολύ μικρό, αλλά γραφικότατο, χωριουδάκι, τον Λαζανιά, όπου ένα νεαρός επαγγελματίας μάγειρας, από τους λιγοστούς κατοίκους του χωριού, διατηρεί μια μικρή παραδοσιακή ταβερνούλα, για την οποία ακούσαμε πολύ καλά σχόλια!

Έτσι λοιπόν και έγινε. Φθάσαμε στον όμορφο Μαχαιρά, προσκινήσαμε, προσευχηθήκαμε και βγαίνοντας από τον περίβολο του μοναστηριού συναντήσαμε τον πατέρα του νεαρού ιδιοκτήτη, ο οποίος έκανε προβολή και διαφήμιση της ταβέρνας δίνοντας επαγγελματικές κάρτες, αλλά και παροτρύνοντας τον κόσμο να δοκιμάσει τις νοστιμιές που είχε η ταβέρνα! Του συστηθήκαμε και τον ενημερώσαμε ότι εκεί κατεβυθώμασαν, αφού είχαμε τηλεφωνήσει εκ των προτέρων και κάναμε κράτηση στον Λοίζο (το όνομα του νεαρού ιδιοκτήτη - σεφ). Μας χαμογέλασε και μας ευχήθηκε να περάσουμε όμορφα!



Σε απόσταση μικρή, γύρω στα 2-3 χιλιόμετρα από το μοναστήρι, βρισκόταν η ταβέρνα "Μαγεία Λαζανιά". Φθάνοντας μας υποδέχτηκαν ο Λοίζος, η αδελφή του και η μητέρα του! Καταλάβαμε ότι όλη η οικογένεια του νεαρού είναι εκεί και τον στηρίζει. Η αδελφή υποδέχεται τους φιλοξενούμενους και κάνει το σεβρίσιμα, ενώ η μητέρα και ο Λοίζος δημιουργούν στην κουζίνα ετοιμάζοντας το παραδοσιακό μπουφέ.

Καθίσαμε κάτω από την κληματαριά που είχε δροσιά και εκεί κάθονταν αρκετές άλλες οικογένειες και εκδρομείς. Παραγγείλαμε τα νερό της στάμνας και μπίρες καθότι η ποικιλία των κυπριακών

κρασιών ήταν λίγο φτωχή. Δεν είδαμε να υπάρχει κατάλογο γενικότερα, αν και αυτό μας χαροποίησε εν μέρει, αφού το γεγονός μας έκανε να αισθανόμαστε πολύ πιο οικεία, σαν στο σπίτι μας!

Σηκωθήκαμε και σεβριοστήκαμε από το μπουφέ τα ορεκτικά, τις ελιές τσακιστές, το χαλλούμι σχάρας που παρασκευάζει η ίδια η οικογένεια, όπως και τα παραδοσιακά λουκανικά με μπλόκο κρασί. Συνεχίσαμε με τα ζεστά και οφείλουμε να πούμε πως όλα ήταν εξαιρετικά! Τι να πρωτοσχολήσουμε; Τα μακαρόνια του φούρνου με το άρωμα του δισόμου και της κανέλας; Το κλέφτικο του παραδοσιακού φούρνου ή τη γουρουνιά

που ήταν απόλαυση; Η θέα και η δροσιά ήταν τα στοιχεία που μας ενέπνεαν να τρώμε σιγά-σιγά, κάτι που δεν κάνουμε πάντοτε όταν μας πεινάμε πολύ.

Ο Λοίζος μάς ρωτούσε κάθε λίγο αν χρειαζόμαστε επιπλέον κάτι και όλο μας έφερνε! "Πομπλοροττανιά" της ώρας, "κολοκούτσια του λουφκιού με τα αφκά", τι να πρωτοαναφέρουμε...

Όταν πια δεν μπορούσαμε να φάμε άλλο, μας πρότεινε καφέ και χαλβά! Ό,τι χρειαζόμασταν. Του δώσαμε, βέβαια, τις συμβουλές μας ώστε να εμπλουτίσει τα παραδοσιακά γλυκά, κάτι που επιβάλεται λαμβάνοντας υπόψη τον χώρο.

Μας κέρασαν τα γλυκά και τον καφέ,

πληρώσαμε, ευχαριστήσαμε την οικογένεια και ευχρηθήκαμε στο Λοίζο τον σεφ, που είναι και απόφοιτος της Σχολής Μαγειρικών Τεχνών του Intercollege, κάθε επιτυχία. Εμείς σίγουρα θα τους ξαναεπισκεφθούμε.

Μας άρεσε: Η τοποθεσία και το παραδοσιακό κτήριο της ταβέρνας. Εντυπωσιαστήκαμε: από τη φιλοξενία και τον τρόπο προσέγγισης του νεαρού ιδιοκτήτη, καθώς και το μεράκι που μας έδειξε ότι έχει. Απολαύσαμε: Το νόστιμο και πολύ αυθεντικό κυπριακό φαγητό. Μας σπασοκόπησε: Που δεν είδαμε επιλογή από κυπριακά κρασιά. Πληρώσαμε φαγητό και ποτό: σύνολο 60.00 ευρώ.

