

Πρόσκληση σε Γεύμα

ΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΗΝΑ



THE DETAILS#1
The time: Μεσημέρι
Σαββάτου The place: Το
εξοχικό της οικογένειας
Γαβριηλίδη The people:
Ναυσικά Γαβριηλίδου
αρχιτέκτονα, Χριστίνα
Λουκά food blogger/
photographer του [www.
afroditeskitchen.com](http://www.afroditeskitchen.com),
Λουκία Βασιλειάδου
διευθύντρια
μάρκετινγκ, Μαριλού
Χριστοδουλίδου
δικηγόρος, Αμελί
Παύλου σχεδιάστρια

Παγωμένο ice tea, τάρτα με σπαράγγι και μπισκότα χαλουμιού-δυόσμου. Το ιδανικό ξεκίνημα για ένα καλοκαιρινό γεύμα, το οποίο απολαμβάνουν η Λουκία, η Αμελί, η Μαριλού, καθώς η σερβ Χριστίνα, τις σερβίρει, με χαμόγελο (από αριστερά προς τα δεξιά).



By the sea

ΠΑΓΩΜΕΝΗ, ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ, εύγευστα καλοκαιρινά πιάτα και μια εύθυμη γυναικοπαρέα να ρεμβάζει πλάι στο κύμα, μέχρι τη δύση του ήλιου. Αυτό το σκηνικό επικρατεί όταν η Ναυσικά Γαβριηλίδου αναλαμβάνει ρόλο οικοδέσποινας και η κολλητή της, Χριστίνα Λουκά, μπαίνει στην κουζίνα.



1. Οι αδελφές Αμελί και Μαριλού, περιμένουν με ανυπομονησία να γευτούν το κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές και τυριά. 2. Η οικοδέσποινα Ναυσικά, χαιρετάει που οι φίλες της ανταποκρίθηκαν πρόθυμα στο κάλεσμά της, χαλαρώνοντας όλες μαζί πλάι στη θάλασσα. 3. Η Ναυσικά τοποθέτησε πολλά λουλούδια στο σπίτι, στοιχεία που μαρτυρούν την προσοχή που δίνει σε κάθε λεπτομέρεια.

Η ζέση έξω είναι αφόρητη. Γι' αυτό και χαίρομαι ιδιαίτερα που η σημερινή μέρα θα με βρει κοντά στη θάλασσα και συγκεκριμένα στο εξοχικό της οικογένειας της Ναυσικάς Γαβριλίδου στον Πρωταρά. Από το δρόμο, κιάλας, με υποδέχεται εγκάρδια η μητέρα της Ναυσικάς, Μαριλία. Μπαίνοντας, ξεπροβάλλει δειλά η χαριτωμένη φιγούρα της τρίχρονης κόρης της Ναυσικάς η Ξανθομαλλούσα Αλεσάντρα. Από την open plan κουζίνα με καλωσορίζει η Χριστίνα, που τελεί χρέη αφ για σήμερα. Πολύτιμη βοηθός της η οικοδέσποινα. Η δεύτερη, αν και λατρεύει να φτιάχνει μεσογειακά πιάτα και πολλές γλυκιές λικουδιές μαζί με τη μικρή Αλεσάντρα, εντούτοις το σημερινό γεύμα προτίμησε να το αφήσει στα έμπιστα χέρια της κολλητής της. Η Χριστίνα μεγάλωσε μέσα στην κουζίνα, αφού οι γονείς της – Κύπριοι μετανάστες του Καναδά – είχαν δικά τους εστιατόρια, ενώ η μητέρα της έφτιαχνε με μεράκι γαμήλιες τούρτες. Ωστόσο, παρά την αγάπη της για τη μαγειρική, σπούδασε νομικά και science in government και μετά την περιπλάνησή της σε Σιγκαπούρη, Ταϊλάνδη και Αγγλία, επέστρεψε στα πάτρια εδάφη. Κάποια στιγμή συνειδητοποίησε πόσο μικρή είναι η ζωή και πήρε τη μεγάλη απόφαση να κάνει το όνειρό της πραγματικότητα. Έτσι, δημιούργησε τον περασμένο Οκτώβριο το blog μαγειρικής www.afroditeskitchen.com, ενώ κάποια στιγμή θέλει να κυκλοφορήσει και ένα μοντέρνο βιβλίο με παραδοσιακές συνταγές. Καθημερινά, λοιπόν, ανακαλύπτει καινούριες συνταγές και μ' ένα σακίδιο στην πλάτη γυρίζει από πόλη σε πόλη και από χωριό σε χωριό εντοπίζοντας ντόπια υλικά. Στη συνέχεια, πειραματίζεται με τις συνταγές, φωτογραφίζει τα πιάτα και τα ανεβάζει στο blog της. Εν τω μεταξύ, όση ώρα περιεργάζομαι τις νοστιμιές που ετοιμάζει η Χριστίνα, ο ήχος στο βάθος από τα δυνατά γέλια και τις έξυπνες ατάκες που ανταλλάσσουν μεταξύ τους οι υπόλοιπες γυναίκες της

παρέας, μου δίνει μια πρόγευση για το πηπρωτικό τους ταμπεραμέντο. «Με τη Λουκία γνωριζόμαστε από τα 15 μας. Τη Μαριλού και τη Χριστίνα, τις γνώρισα αργότερα στο Λονδίνο. Το ίδιο και την Αμελί, που είναι αδελφή της Μαριλούς», μου εξηγεί η Ναυσικά, καθώς οι φιλενάδες της χώνονται όλες μαζί στην κουζίνα. Εκμεταλλεύομαι, λοιπόν, την ευκαιρία να περιεργαστώ τον υπόλοιπο χώρο. Το σπίτι σχεδιάστηκε από τον πατέρα της Ναυσικάς, Αλέκο Γαβριλίδη γνωστό αρχιτέκτονα, ενώ τη διαρρύθμιση και διακόσμηση ανέλαβε η Ναυσικά, που είναι επίσης αρχιτέκτονας. Πρόκειται για έναν εντυπωσιακό χώρο, με έξυπνες πινελιές όπως η γωνία με τα βότσαλα και τον καλόγερο με τα ψάθινα καπέλα. Παρόλα αυτά, το εσωτερικό δεν είναι καθόλου φλύαρο και αφήνει το χώρο να λειτουργεί σαν ένας τεράστιος πίνακας ζωγραφικής, χάρη στα μεγάλα ανοίγματα. Δικαιολογημένα, η οικογένεια Γαβριλίδη και οι φίλοι της, έχουν βρει εδώ το σπουδαίο τους, όπου καταφεύγουν σε τακτική βάση, κυρίως την καλοκαιρινή περίοδο. Καθώς η Χριστίνα δείχνει να τα έχει όλα υπό έλεγχο, η υπόλοιπη παρέα, αράζει στον εξωτερικό κτιστό καναπέ με τα μεγάλα, λευκά καθίσματα απολαμβάνοντας το ποτό για το καλωσόρισμα, το παγωμένο τσάι, που έχει φτιάξει η Χριστίνα χρησι-

μοποιώντας λεμόνια, λουίζα, σουσάμο και τζιντζερ, ενώ έχει διακοσμήσει τα ποτήρια με λεμονοχόρτα αντί για καλαμάκια. «Είναι τόσο δροσερό. Μου αρέσει που έχει ένα twist», λέει η Μαριλού με τις υπόλοιπες να γέφουν ενθουσιασμένες, καθώς προσθέτουν και μερικές σταγόνες gin. Η σερβιτόρα χαμογελά ντροπαλά, καθώς σερβίρει τα δυο ορεκτικά: την τάρτα με σπαράγγια και τα μπισκότα (scones) με χαλλούμι και δυόσμο. Δυο σχετικά απλές και συνάμα νόστιμες συνταγές, ιδανικές για το ξεκίνημα ενός ελαφρού γεύματος, όπως προστάζει το καλοκαίρι. Η Χριστίνα και η Αμελί, μπαίνουν στην κουζίνα για να σερβίρουν το κυρίως: κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές και τυριά περιχυμένο με σάλτσα ντομάτας, συνοδευμένο με σαλάτα από καλαμπόκι, μπέικον, κατσίκισιο τυρί, κόκκινα κρεμμύδια, ντοματίνια και σος μπλόξιδου και μουστάρδας. «Λατρεύω αυτή τη συνταγή και την προτιμώ όταν μαγειρεύω για πολύ κόσμο. Είναι πεντανόστιμη και με βγάζει πάντα ασπροπρόσωπη», λέει η Χριστίνα με την Αμελί να μη σταματά να την πειράζει. Η γυναίκο-παρέα μετακινείται προς το στρωμένο τραπέζι με τις χρωματιστές τόνερες καρτέκλες να δίνουν έναν έντονο χρωματικό τόνο, ενώ έντονο είναι και το ελληνικό στοιχείο με τα κεραμικά πιάτα με το γαλάζιο περίγραμμα και τα δαχτυλίδια στις πετσέτες με τις θαλασσιές

THE DETAILS#2
The menu: Η Χριστίνα υποδέχθηκε τις φιλενάδες της με παγωμένο τσάι με λεμόνια, λουίζα και δυόσμο. Τα ορεκτικά ήταν τάρτα με σπαράγγια και μπισκότα χαλλουμιού και δυόσμου. Για κυρίως μας σέρβιρε κοτόπουλο με καυτερές πιπεριές, τυριά και σάλτσα ντομάτας, συνοδευμένο με σαλάτα με καλαμπόκι, μπέικον, κατσίκισιο τυρί, κόκκινα κρεμμύδια και ντοματίνια με σος μπλόξιδου και μουστάρδα. Το γεύμα ολοκληρώθηκε πλάι στην πισίνα, με σάντουιτς με σπιτικό παγωτό και μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας. **The wine:** Λευκό κρασί Vina Esmeralda 2012, Catalunya, Familla Torres.

χάντρες. «Αυτά τα πιάτα και οι ασορτί πιστέλες είναι πραγματικά υπέροχα», παρατηρούν σχεδόν ταυτόχρονα η Λουκία και η Μαριλού. «Πράγματι. Όλα είναι χειροποίητα, φτιαγμένα από τον Γιώργο και τη Σωτηρούλα Γεωργιάδη από τη Λέμνα. Παρακολουθώ μαθήματα αγγειοπλαστικής κοντά τους. Δεν ξέρω αν θα καταφέρω να φτιάξω και εγώ τέτοια μια μέρα, αλλά μου αρέσει να σερβίρω τα φαγητά μου σ' αυτά. Πάντα κλέβουν τις εντυπώσεις. Οπότε φανταστείτε την έκπληξή μου, όταν διαπίστωσα πως τα ανακάλυψε τυχαία και η οικογένεια της Ναυσικάς και μάλιστα εξόπλισε πλήρως την κουζίνα τους με αυτά», αναφέρει η Χριστίνα. Από τα επιφωνήματα θαυμασμού, φαίνεται πως και το κυρίως πιάτο κατάφερε να κερδίσει τις εντυπώσεις. «Το κοτόπουλο είναι φανταστικό», «Η σαλάτα είναι το τέλειο συνοδευτικό. Ενδιαφέ-



Η Λουκία δέχεται τα παράπονα των φιλενάδων της. Λίγο προτού μπει στην κουζίνα για να βοηθήσει, με τη σειρά της, τη Χριστίνα.



Η γυναίκοπαρέα μοιράζεται ιστορίες, με τα πόδια βουτηγμένα στο νερό, καθώς απολαμβάνουν το παγωτό σάντουιτς.

ρουσα και ελαφριά γεύση» είναι τα σχόλια, που διαδέχονται το ένα το άλλο, πάντα στην αγγλική γλώσσα – μιας και όλες έζησαν για πολλά χρόνια στο εξωτερικό – και στον ίδιο εύθυμο τόνο. Η συνέχεια του γεύματος περιλαμβάνει ένα λαχταριστό επιδόρπιο: σάντουιτς με σπικό παγωτό και μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας. Μόνο που τα κορίτσια θα πρέπει να δουλέψουν για να μπορέσουν να το απολαύσουν. Καμία, όμως, δεν διαμαρτύρεται. Αντιθέτως το διασκεδάζουν. Η Λουκία κάνει μικρές μπάλες από τη ζύμη μπισκότου, που έφτιαξε η Χριστίνα από την προηγούμενη μέρα, χρησιμοποιώντας χωριάτικο αλεύρι. Έντεκα λεπτά μετά, τα μπισκότα είναι έτοιμα και η

μυρωδιά τους μας έχει σπείσει τη μύτη. Μάταια προσπαθεί η Χριστίνα να μας πείσει να αφήσουμε τα μπισκότα να κρυώσουν για λίγο, προτού ριχτούμε με τα μούτρα. Ακολούθως, η Χριστίνα τοποθετεί ανάμεσα σε δυο μπισκότα μια γενναιά δόση παγωτού με γεύση σοκολάτα-μέντα, που έφτιαξε επίσης από την προηγούμενη μέρα. Η καθεμία παίρνει από ένα ατομικό μπολ και όλες κάθονται χαλαρά γύρω από την πισίνα με τα πόδια τους ακουμπισμένα μέσα στο νερό. Η ώρα έχει περάσει, αλλά καμία δεν θέλει να φύγει. Όλες έχουν διάθεση να γυρίσουν τον χρόνο πίσω και να κάνουν στάση σε όμορφες αναμνήσεις. Η θάλασσα, άλλωστε, πάντα έχει ένα μαγικό τρόπο να σε ταξιδεύει!





ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ)

1 δέση σπαράγγια,
1 κουταλιά ελαιόλαδο,
1 φύλλο σφολιάτας (ξεπαγωμένο),
¼ φλ. τυρί μασκαρπόνε,
¼ φλ. κρέμα γάλακτος,
θαλασσινό αλάτι,
1 μεγάλη σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη,
1 κουταλάκι άνηθο ψιλοκομμένο,
½ κουταλάκι νιφάδες τσίλι,
καβουρδισμένα καρύδια (για γαρνίρισμα),
φέτα (λιωμένη με ένα πιρούνι για γαρνίρισμα).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C. Απλώνετε το φύλλο ζύμης στη βάση και στα πλαϊνά ενός ταψιού (21 X 27 εκ.). Τοποθετείτε το ταψί στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσετε την κρέμα. Σ' ένα μπολ, αναμιγνύετε το τυρί μασκαρπόνε, την κρέμα γάλακτος, το σκόρδο, τον άνηθο, τις νιφάδες τσίλι και αλατίζετε. Απλώνετε το μίγμα πάνω στο φύλλο ζύμης, αφήνοντας περίπου μια ίντσα περιθώριο. Λυγίζετε τα σπαράγγια να σπάσουν και να ξεχωρίσει το σκληρό μέρος της βάσης τους. Ακολουθώντας, τα λαδώνετε καλά με μια κουταλιά ελαιόλαδο. Τοποθετείτε τα σπαράγγια στη σειρά, πάνω από τη στρώση κρέμας. Βάζετε από πάνω λίγο αλάτι και ψήνετε την τάρτα στο φούρνο για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 175°C και την ψήνετε για άλλα 20 λεπτά. Την αφήνετε να κρυώσει για λίγο, προτού την τοποθετήσετε σε δίσκο σερβιρίσματος. Τη γαρνίρετε με λιωμένη φέτα και καβουρδισμένα καρύδια.



EXTRA INFO: Χρήσιμες συμβουλές για τις συνταγές της Χριστίνας θα βρεις στο www.afroditeskitchen.com, καθώς και στη σελίδα στο facebook: [afroditeskitchen](https://www.facebook.com/afroditeskitchen).

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ)

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδου (ψιλοκομμένη),
3 στήθη κοτόπουλου (το καθένα κομμένο σε 3 μικρά φιλέτα),
4-5 φέτες τυρί ένταμ (Edam),
½ φλ. τυρί παρμεζάνα τριμμένη,
2 κονσέρβες (σύνολο 800 γρ.) αποφλοιωμένες ντομάτες,

3 κουταλάκια μαγιονέζα,
3-5 καυτερές πιπεριές τσίλι (μικρές, αποξηραμένες),
1 κουταλιά ρίγανη,
αλάτι και πιπέρι (για τη γεύση),
καβουρδισμένα κουκουνάρια και νιφάδες παρμεζάνας (προαιρετικά για γαρνίρισμα),
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Σ' ένα βαθύ τηγάνι, βάζετε μια κουταλιά ελαιόλαδο και τσιγαρίζετε το σκόρδο. Ρίχνετε τις δυο κονσέρβες αποφλοιωμένες ντομάτες, αφού πρώτα τις κόψετε σε μικρά κομμάτια. Προσθέτετε 3 ή 5 καυτερές πιπεριές, αναλόγως με το πόσο πικάντικο θέλετε το κοτόπουλο. Προσθέτετε τη ρίγανη, αλάτι, πιπέρι και ψήνετε για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Σ' ένα άλλο τηγάνι βάζετε μια κουταλιά ελαιόλαδο και σοτάρετε τα φιλέτα κοτόπουλου και από τις δυο πλευρές. Δεν χρειάζεται να ψηθούν πλήρως. Σ' ένα μεγάλο ταψί προσθέτετε μια κουταλιά ελαιόλαδο, δυο κουταλιές από τη σάλτσα ντομάτας και τοποθετείτε τα φιλέτα κοτόπουλου πολύ κοντά το ένα στο άλλο. Τα πασαλιζείτε με τυρί παρμεζάνα και τα καλύπτετε με φέτες τυριού ένταμ (Edam). Προσθέτετε από πάνω τη μαγιονέζα και καλύπτετε τα φιλέτα με τη σάλτσα ντομάτας. Ψήνετε το φαγητό στο φούρνο για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει ελαφρά και να ψηθούν καλά τα φιλέτα κοτόπουλου. Γαρνίρετε, αν θέλετε, με καβουρδισμένα κουκουνάρια και νιφάδες παρμεζάνας.



ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ (ΓΙΑ 40)

1 ¾ φλ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής,
1 2/3 φλ. αλεύρι χωριάτικο,
1 ½ κουταλάκι μπέικιν πάουντερ,
1 ¼ κουταλάκι μαγειρική σόδα,
1 ½ κουταλάκι χοντρό αλάτι,

280 γρ. βούτυρο ανάλατο (σε θερμοκρασία δωματίου),
1 ½ φλ. καστανή ζάχαρη,
¾ φλ. ζάχαρη,
2 μεγάλα αβγά (σε θερμοκρασία δωματίου),
2 κουταλάκια εσάνς βανίλιας,
400 γρ. «κουμπάκια» σοκολάτας καλής ποιότητας (Chocolate Chips).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μπολ αναμιγνύετε το αλεύρι ζαχαροπλαστικής με το χωριάτικο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι και ανακατεύετε. Σε ένα άλλο μπολ, βάζετε το βούτυρο, την καστανή και την άσηρη ζάχαρη και ανακατεύετε καλά για 4-5 λεπτά. Τοποθετείτε ένα-ένα τα αβγά στο μίγμα βουτύρου, ανακατεύοντας καλά μέχρι να ενσωματωθούν και ακολούθως προσθέτετε το εσάνς βανίλιας. Προσθέτετε διαδοχικά – σε τέσσερις δόσεις – το μίγμα αλευριού στο μίγμα βουτύρου. Κάθε φορά, ανακατεύετε καλά, κατά προτίμηση με μίξερ χειριού. Προσθέτετε τα «κουμπάκια» σοκολάτας και ανακατεύετε καλά. Τοποθετείτε το μίγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 24 ώρες. Την επόμενη μέρα, προτού τα ψήσετε, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 175°C. Ντύνετε ένα ταψί του φούρνου με αντικολλητική λαδόκολλα. Πιάνετε με ένα βαθύ κουτάλι παγωτού μικρές μπάλες μίγματος και τις τοποθετείτε στο ταψί, φροντίζοντας να υπάρχει απόσταση μεταξύ τους, γιατί κατά τη διάρκεια του ψησίματος τα μπισκότα θα απλώσουν. Τα ψήνετε για 11 λεπτά και τα αφήνετε να κρυώσουν. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να ετοιμάσετε από την προηγούμενη μέρα σπιτικό παγωτό. Διαφορετικά, μπορείτε να πάρετε έτοιμο και να τοποθετήσετε μεταξύ δυο μπισκότων μια γενναίοδωρη δόση παγωτού. Σερβίρετε κάθε σάντουιτς σε ατομικά μπολ.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ-ΔΥΟΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 12)

3 φλ. αλεύρι,
1 κουταλιά ζάχαρη,
½ κουταλάκι αλάτι,
2 ½ κουταλάκια μπέικιν πάουντερ,
¼ κουταλάκι πιπέρι,
½ κουταλάκι μαγειρική σόδα,
170 γρ. βούτυρο ανάλατο κομμένο σε κύβους,
1 αβγό (χτυπημένο),
¾ φλ. σόουαρ κριμ (Sour Cream),
3 κουταλάκια κρύο νερό,
1/3 φλ. δυόσμο (ψιλοκομμένο),
¾ φλ. χαλλούμι (τριμμένο),
χοντρό θαλασσινό αλάτι,
πιπέρι και πάπρικα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C. Ντύνετε ένα ταψί με αντικολλητική λαδόκολλα. Σ' ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, το αλάτι, τη μαγειρική σόδα και το πιπέρι. Ανακατεύετε το μίγμα με πιρούνι, μέχρι να βεβαιωθείτε ότι είναι λείο. Προσθέτετε στα γρήγορα τους κύβους βουτύρου και τους ανακατεύετε με τα χέρια. Σ' ένα άλλο μπολ βάζετε τα αβγά, τη σόουαρ κριμ, το κρύο νερό και τα ανακατεύετε με ένα πιρούνι. Ακολουθώντας, προσθέτετε το μίγμα των αβγών στο μίγμα του αλευριού και τα ανακατεύετε μερικά λεπτά με τα χέρια σας. Μετά, προσθέτετε το τριμμένο χαλλούμι και το δυόσμο, μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη. Ανοίγετε τη ζύμη, ώστε να έχει πάχος 2 ½ εκ. Κόβετε τη ζύμη σε κομμάτια των 2 ½ X 5 εκ. Στη συνέχεια, τα τοποθετείτε στο ταψί και τα πασαλιζείτε γενναίοδωρα με πάπρικα, λίγο χοντρό θαλασσινό αλάτι και πιπέρι. Ψήνετε τα μπισκότα για 12-15 λεπτά, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν και τα αφήνετε να κρυώσουν πριν τα σερβίρετε.



ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΤΗΣ

HOME DETAILS
ΜΕ ΤΗ ΡΟΥΛΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Όλα στο Φως

ΑΝΟΙΓΟΥΜΕ ΤΑ ΠΑΡΑΘΥΡΑ διάπλατα, αφήνουμε το φως να μπει στο σπίτι και διακοσμούμε το χώρο μας με έπιπλα, υφάσματα και αξεσουάρ σε άκρως καλοκαιρινές αποχρώσεις.

Κουρτίνες Christian Lacroix και πράσινο βουάλ, LOIZOUDI. Πράσινα και μπλε πλαστικά πιάτα και σετ μαχαροπίρουνων, CROSS. Πλαστικό ποτήρι, κίτρινο runner, κίτρινη, πράσινη και πορτοκαλί πετσέτες COINCASA. Λουλούδια και πορτοκαλί τραπεζομάντιλο, ID DESIGN XINARIS. Κεραμικά πιάτα, πράσινη και πορτοκαλί βαρκούλα – λεμονοστύφτες, πορτοκαλί και πράσινο cake stands, FABRICA. Λευκές καρέκλες Panton, EL GRECO.