

ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟ ΜΕΞΙΚΟ



Σπύρος Πήτερ Γούδας
Στοιχειοθέτηση Bernadette Scott
μετάφραση στα Ελληνικά Anna Δαραση

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΛΑΤΙΝΙΚΗΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ

Έχετε ακούσει στην ζωή σας τις λέξεις
ΤΑΜΑΛΕΣ ΑΡΕΠΙΑΣ
ΤΟΡΤΙΛΑΣ ΚΑΙ ΕΜΠΑΝΑΤΑΣ;

Δεν είναι λέξεις που χρησιμοποιούν άνθρωποι ή όντα που έρχονται από άλλους πλανήτες. Στην πραγματικότητα είναι λέξεις της Λατινικής Αμερικής και αντιπροσωπεύουν στην βασική καθημερινή τροφή για εκατομμύρια κόσμο. Θά 'λεγε κανείς ότι χρησιμοποιούνται τόσο πολύ, όσο η λέξη ψωμί για τους Ευρωπαίους.

Είναι υγιεινά φαγητά, εύκολα να τα κατασκευάσεις κι 'έχουν θαυμάσια γεύση. Το μόνο που χρειάζεται κανείς, είναι λίγος χρόνος και μια μικρή δαπάνη για να μπορέσει να τα φτιάξει στο σπίτι του.

Ταμαλές, Αρέπας, Τορτίλας και Εμπανάτας φτιάχνονται μ' ένα συγκεκριμένο υλικό το οποίο ονομάζεται «MASA» στα Ισπανικά, και καλαμποκάλευρο στα Ελληνικά.

Ως εκ τούτου λοιπόν, το μόνο που χρειάζεται είναι μία σακούλα «MR. GOUDAS MASA» καλαμποκάλευρο, που είναι το βασικό για να φτιαχτούν όλα τα παραπάνω.

Ε, λοιπόν, τώρα θα πρέπει να μάθετε τι τον συνέβη όταν αποφάσισε να φτιάξει το



καλύτερο καλαμποκάλευρο στον κόσμο. Φυσικά δεν είναι τόσο απλο όσο φαίνεται, δηλαδή παίρνεις λίγο καλαμπόκι, το τρίβεις και βγάζεις αλεύρι.

Χρειάζεται πολύ περισσότερη δουλειά, όπως, να ξεφλουδιστεί ο καρπός, να τριφτεί σε συγκεκριμένο μέγεθος, ώστε να μη γίνει σκόνη, να αναμιχθεί με γεύση μικρού πράσινου λεμονιού και να καθυρνητιστεί σε ακριβή θερμοκρασία.

Γι' αυτό, σε μια συγκεκριμένη εποχή έπαθε εμπλοκή και δεν σκεφτόταν τίποτε άλλο από τη λέξη MASA. Έκανε δε, τα αδύνατα δυνατά με πολλές δοκιμές, ώστε να σιγουρευτεί ότι θα είχε το καλύτερο καλαμποκάλευρο στον κόσμο, διότι δεν ήθελε για κανένα λόγο να απογοητεύσει τα εκατομμύρια πελατών του της Λατινικής Αμερικής, που βασιζόνταν στην γνώμη, στην πείρα και στο όνομά του. Σε λίγο θα σας πούμε πώς μπορείτε να τα φτιάξετε.

As δούμε όμως τώρα, πώς ξεκίνησε την περιπέτειά του στην Λατινική Αμερική και πώς δουλεύει το ανθρώπινο μυαλό κάτω από ορισμένες συνθήκες.

Η ιστορία που ακολουθεί μας οδηγεί στα όμορφα φαγητά της Λατινικής Αμερικής.

Τον τελευταίο ενάμιση χρόνο, συνέβησαν μερικές τραγικές καταστάσεις γύρω από τον οργανισμό μας. Τέσσερις από τους καλύτερους εργατές μας, απεβίωσαν σε πολύ κοντινό διάστημα ο ένας με τον άλλο, και όλοι τους ήταν μικροί σε ηλικία.

Ο αδελφός του Νίκος στην Ελλάδα απεβίωσε. Ο Λένιο Μοντίνι, πολύ στενός φίλος του κ. Γούδα, σημαντικός προμηθευτής του αλλά και ανταγωνιστής του, απεβίωσε επίσης.

Και για να ολοκληρωθεί η τραγωδία, η προσωπική σύντροφός του μέρα και νύχτα για 17 χρόνια, το πιστό και αγαπημένο του σκυλί IPMA, ψόφησε. Όλα αυτά σε τόσο μικρό χρονικό διάστημα, ήταν βαριά για όλους μας και κυρίως για τον κ. Γούδα.

Ένα πρωινό λοιπόν, ο κ. Γούδας έφτασε το γραφείο του στις 4 το πρωί όπως συνήθως, (τουλάχιστον έτσι λέει η ιστορία) και η πρωινή του γραμματέας Μαρία, η οποία είναι μαζί του πολλά χρόνια και εκείνη την εποχή ήταν 70 χρόνων, απουσίαζε αδικαιολόγητα.

Σκεπτόμενος τις πρόσφατες τραγικές καταστάσεις, ρώτησε τον νυχτερινό υπεύθυνο γιατί η Μαρία δεν είναι στο γραφείο της; Εκείνος γύρισε το πρόσωπό του και δεν απάντησε. Τότε ρώτησε τον υπεύθυνο ασφάλειας του εργοστασίου, αλλά κι αυτός δεν απάντησε. Τότε λοιπόν, πολλά ερωτηματικά ήρθαν στη σκέψη του.

Χωρίς να περιμένει ν' ακούσει άσχημα ή τραγικά νέα, έφυγε από το γραφείο και κατευθύνθηκε στο αεροδρόμιο για να καταλήξει στο Μεξικό, με μόνο μία πιστωτική κάρτα στην τσέπη του.

Και χωρίς να γνωρίζει Ισπανικά, βρέθηκε να στριφογυρίζει σε μια λαϊκή αγορά, προσπαθώντας να αγοράσει ένα Μπουρίτο Τάκο, Τορτίλα ή Εμπανάτα ή και κάτι άλλο για να φάει.

Κανένας όμως, δεν έπαιρνε πιστωτικές κάρτες. «Solo di nero per favor» που σημαίνει: παρακαλώ μετρητά μόνο.

Είδε ένα μικρό παιδί ανεβασμένο σε μία σκάλα και προσπαθεί να κρεμάσει ρούχα έξω στην βιτρίνα του μαγαζιού, ενώ τραγουδούσε σαν άγγελος.

Τότε, πλησίασε τον μικρό και προσπάθησε να τον πείσει να κάνουν ντουέτο, θα τον συνόδευε δε, με την φουσαρμόνικά του, την οποία έχει πάντα στην τσέπη του.

Ο ιδιοκτήτης του μαγαζιού βγήκε έξω και ο κ. Γούδας προσπάθησε να του εξηγήσει κινώντας τα χέρια του.

Ήθελε να του πει, ότι το παιδί έχει πολύ ωραία φωνή και επειδή αυτός ήξερε να παίζει φουσαρμόνικα, θα ήθελε να κάνουν ντουέτο. Επίσης προσπάθησε να του πει ότι είναι πολύ διάσημος στον Καναδά.

Ο μαγαζάτορας όμως, αφού τον κοίταζε καλά από πάνω μέχρι κάτω, του είπε ότι δεν τον βλέπει για διάσημο, έτσι όπως ήταν ντυμένος με κοινό παντελόνι, παντόφλες και αζύριτος. Και με λίγα λόγια, του είπε ότι μάλλον με αλήτη μοιάζει και τον έδιωξε.

Τότε, ο κ. Γούδας πήγε απέναντι στο παζάρι που είχε χιλιάδες κόσμο, από εκεί άκουγε το παιδί που τραγουδούσε και περίμενε πότε θα τελείωνε την δουλειά του.

Τελικά, όταν τελείωσε το παιδί, συμφώνησαν

να κάνουν ντουέτο και να παίξουν κάπου, ώστε να μπορέσουν

να μαζέψουν μερικά ψιλά ((dineros).

Κατέληξαν λοιπόν, έξω από μία καντίνα γεμάτη από πελάτες, οι οποίοι ήταν σχεδόν όλοι μισοζαλισμένοι από την τεκίλα (φημισμένο Μεξικάνικο ποτό).

Όταν άρχισαν λοιπόν να παίζουν ένα φημισμένο Μεξικάνικο κομμάτι, «Λακουκαράτσα» ή κάτι τέτοιο, με τον μικρό να τραγουδάει και τον κ. Γούδα να παίζει φουσαρμόνικα, είδε ότι μερικοί του έκαναν νοήματα από μέσα. Ο κ. Γούδας δεν κατάλαβε, όμως, τι προσπαθούσαν να του πουν.

Νόμιζε ότι διασκεδάζαν με την μουσική, γι' αυτό και συνέχισε να παίζει.

Όμως, μερικοί από τους Μεξικάνους βγήκαν έξω κι ένας απ' αυτούς έσπρωξε τον κ. Γούδα με αποτέλεσμα να του φύγει η φουσαρμόνικα και να πέσει στο δρόμο.

Προσπάθησε να πει στον Μεξικάνο ότι του χάλασε την φουσαρμόνικα, με αποτέλεσμα ο μισομεθυσμένος Μεξικάνος να πατήσει την φουσαρμόνικα και να την διαλύσει τελείως.

Ε, αυτό ήταν κάτι που δεν μπορούσε να το χωνέψει και άρχισε τον καυγά με τον Μεξικάνο που ήταν σχεδόν διπλός από αυτόν. Στον καυγά έτρεξαν κι άλλοι (Αμίγκος) φίλοι του Μεξικάνου προς βοήθειά του και τελικά έκαναν τον κ. Γούδα «τόπι στο ξύλο».

Σ' αυτό το σημείο, με πόνους στην πλάτη και στα κωλομέρια, είχε και ένα ευχάριστο. Ξύπνησε. Όλο αυτό το γεγονός δεν ήταν παρά ένα όνειρο.



Όταν τελικά έφτασε στο γραφείο, βρήκε τη Μαρία να τον περιμένει με τον πρωινό καφέ και καθώς τον καλωσόριζε, κοιτάζοντάς τον από πάνω μέχρι κάτω του είπε: «φαινεσαι σαν να σε έχουν σπάσει στο ξύλο».

Αυτός δε, χαμογέλασε και της είπε: «θα μιλήσουμε γι' αυτό αργότερα.

Όταν λοιπόν, έφτασαν και οι άλλοι υπάλληλοι στα γραφεία αργότερα το ίδιο πρωινό, τους μάζεψε όλους και τους περιέγραψε με

λεπτομέρεια και αναπαράσταση τα γεγονότα της βραδυάς και όλοι ξεκαρδίστηκαν στα γέλια. Ένας δε από το προσωπικό, του είπε: κ. Γούδας, τελευταίως τρως πολλά Μπουρίτος, η παραγωγή του MASA έχει σφηνωθεί στο μυαλό σου. Αυτό το άρθρο δεν γράφτηκε να κριτικάρει την Μεξικάνικη κουλτούρα, γι' αυτό απολαύστε την εύθυμη πλευρά του.

Ο κ. Γούδας στην πραγματικότητα θαυμάζει το Μεξικό, τους ανθρώπους του, τον πολιτισμό και την μουσική του και του αρέσει να παίζει Μεξικάνικα κομμάτια με την φουσαρμόνικά του.

Ελπίζουμε να απολαύσατε αυτή την ιστορία και ν' απολαύσετε επίσης την δημιουργία των φαγητών που ακολουθούν.

Με την προϋπόθεση λοιπόν, ότι ίσως θέλετε να φτιάξετε αυτά τα φαγητά, ο κ. Γούδας ζήτησε από την σινιόρα Εσπεράνζα, ιδιοκτήτρια του Ράντζο, Λατίνο ρέστωραν, 2290 Keel Street Toronto, να μας δώσει την επαγγελματική της γνώμη.

Και επειδή δεν καταλάβαινε καλά Αγγλικά, πήραμε μεταφρασή τον Ιοχρονο γιο της Ζουάν Πάμπλο, ο οποίος μας βεβαίωσε ότι τα Εμπανάτας έχουν πολύ καλύτερη γεύση όταν σερβίρονται με «AZI», το οποίο είναι ένα μίγμα από κρεμμύδια πιμέντος, πράσινα κρεμμύδια, χαμπανέρος πιπεριές, σιλάντρο, λάδι και αλάτι.

Επίσης ποζάρισε στον κ. Γούδα για να του δείξει πόσο πολύ απολαμβάνει τα Εμπανάτας. Του είπε επίσης, ότι στοχεύει να γίνει γιατρός όταν μεγαλώσει. Είναι ένα παιδί, που μιλάει απταίσιτως Ισπανικά και Αγγλικά.

Παρ' όλο ότι έχει έλθει από την Κολομπία στον Καναδά μόλις 3 χρόνια.



ΤΟΡΤΙΛΑΣ

Η συνταγή μας είναι για τους πρωτάρηδες που θέλουν να πάρουν μόνο μία γεύση από την κουζίνα της Λατινικής Αμερικής.

Δεν χρειάζεται λοιπόν, να αγοράσετε πρέσες και πιεστήρια. Για τώρα θα σας συνιστούσαμε να έχετε ένα ρόλο, -σαν αυτό που κρατούσε η χοντρή του Θησαυρού περιμένοντας τον Ζαχαρία να του σπάσει το κεφάλι όταν γύριζε στο σπίτι- και ίσως ένα βαρύ μαντεμένιο τηγάνι.

2 φλυτζάνια Mr: GOUDAS MASA αλεύρι
1 1/2 ποτήρι νερό
1/2 κουταλάκι του τσαγιού αλάτι

Τα βάζετε σε ένα μπωλ και τα ανακατεύετε. Χρησιμοποιώντας τα χέρια σας, βάλτε δύναμη να πλάσετε με τα δάκτυλά σας ζύμη που να μην είναι ούτε πολύ μαλακή ούτε πολύ σκληρή.

Κατόπιν το χωρίζετε σε μικρά κομμάτια. Βάλτε λίγο αλεύρι στις παλάμες σας και προσπαθήστε να κάνετε μικρές μπάλες.

Κατόπιν, με την βοήθεια του ρόλου απλώστε τις μπάλες σε μορφή φύλλου.

Βάλτε το τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία. Βάλτε λίγο αλεύρι, εκεί που φτιάχνετε το ζυμάρι. Επίσης, στα χέρια σας και στο ρόλο και αφού ετοιμάσετε τα κομμάτια, βάλτε τα στο τηγάνι για ένα λεπτό. Γυρίστε τα ανάποδα για ένα ακόμα λεπτό.

Τοποθετήστε τα σ' ένα πιάτο και σκεπάστε τα με μια βρεγμένη πετσέτα.

Τώρα λοιπόν, που ξέρετε να κάνετε Τορτίλας, θα πάμε στα



Ταμάλες.

Εδώ χρειαζόμαστε:

- 4 φλυτζάνια MR. GOUDAS MASA αλεύρι
- 2 κουταλάκια του τσαγιού Baking Powder/1 κουταλιά αλάτι
- 1 κονσέρβα MR. GOUDAS κοτόζουμο
- 2 κουταλιές κομματάκια τσαλαπένο πιπεριές
- ½ φλυτζάνι βούτυρο

Βάζετε όλα τα υλικά σ' ένα μεγάλο μπωλ, εκτός από το βούτυρο και τα ανακατεύετε με μια ξύλινη κουτάλα ώσπου να γίνει ζυμάρι.

Σε ένα άλλο μπωλ, χτυπήστε το βούτυρο μ' ένα πηρούνι ώσπου να διαλυθεί καλά.

Κατόπιν προσθέστε κομμάτια από το ζυμάρι στο βούτυρο.

Για να πάρουν την τελική τους μορφή, τα Ταμάλες χρειάζονται τα εξωτερικά φύλλα του καλαμποκιού ή φύλλα από δένδρο μπανανιάς, τα οποία για να μαλακώσουν πρέπει να τα μουσκεύετε σε ζεστό νερό.

Για κρέας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κοτόπουλο, βοδινό ή κομμάτια από κοιλιά χοιρινού.

Χρησιμοποιώντας λοιπόν τα φύλλα, βάζετε δυο κουταλιές από το ζυμάρι απλωτό, ανάμεσα βάζετε το γέμισμα από το κρέας και διπλώνετε τα φύλλα, ώστε να σκεπαστεί όλο το γέμισμα.

Συνεχίστε τη διαδικασία ώσπου όλα τα υλικά να εξαντληθούν.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάλτε νερό και ανεβάστε τη θερμοκρασία μέχρι να αρχίσει να βράζει.

Κατόπιν βάζετε τις ταμάλες σε μια ειδική κατσαρόλα ατμού (με τρύπες) και τοποθετήστε την μέσα στην πρώτη κατσαρόλα.

Σκεπάστε την και αφήστε να μαγειρευτούν

για περίπου δυο ώρες, ώσπου να δείτε τα φύλλα να ανοίγουν και να αποκολλώνται από το μίγμα.

Δοκιμάστε ένα από αυτά να δείτε αν έχουν μαγειρευτεί όπως θέλετε. Αν ναι, τότε βγάλτε το από τη φωτιά και αδειάστε το νερό.

Τότε τα ταμάλες είναι μαλακά και νόστιμα.

Τα ταμάλες είναι ένα από τα εθνικά φαγητά της Λατινικής Αμερικής.

Η επόμενη συνταγή λέγεται:

ΕΜΠΙΑΝΑΤΑΣ

Τα υλικά που χρειάζονται είναι:

- 3 φλυτζάνια αλεύρι MASA GOUDAS
- 2 αυγά 1 κουταλιά ζύδι
- 1 κουταλιά αλάτι ½ φλυτζάνι νερό
- 3 κουταλιές βούτυρο

Ρίχνετε στο νερό τα αυγά, το ζύδι και το αλάτι και τα ανακατεύετε.

Σ' ένα άλλο μπωλ βάζετε το αλεύρι και το ανακατεύετε με το βούτυρο.

Στη συνέχεια σμίγεται σιγά-σιγά τα δύο μίγματα μέχρι να γίνουν ζυμάρι.

Απλώστε λίγο αλεύρι εκεί που μαγειρεύετε και ζυμώνετε το καλά.

Κατόπιν πασπαλείψετε το με αλεύρι και βάλτε το στο ψυγείο για μία ώρα.

Τώρα αρχίζει το γέμισμα κι εδώ είναι τα κομμάτια της Αλέξαινας.

Έχετε την επιλογή να διαλέξετε κοτόπουλο, βοδινό ή χοιρινό. Θα χρησιμοποιήσετε

ένα πάουντ. Πλένετε το κρέας - σοτάρετε σε ¼ φλυτζάνι λάδι 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα.

Επίσης σκόρδο και σκόνη από γαρύφαλο.

Βάζετε το κρέας μέσα και μία κονσέρβα κοτόζουμο MR. GOUDAS και αφήστε το να μαγειρευτεί για 15' λεπτά, ανακατεύοντάς το σιγά-σιγά.

Ο κ. Γούδας, την ώρα που μας έλεγε αυτή τη συνταγή, θυμήθηκε ότι η διευθύντρια του εργοστασίου Νίκη, του είχε πει μια φορά ότι, όταν ήταν μικρό κοριτσάκι, η μαμά της είχε ετοιμάσει όλα τα υλικά στην κατσαρόλα και έβραζαν. Είπε στη Νίκη να προσέχει την κατσαρόλα μέχρι να επιστρέψει.

Εκείνη, επειδή ήταν ευσυνείδητη, έριχνε μα ματιά στη σχολική της δουλειά και μια στην κατσαρόλα, ώσπου γύρισε η μαμά της και βρήκε την κατσαρόλα καμένη με το φαγητό

επίσης καμένο.

Το λάθος της μαμάς της ήταν που δεν της είπε να ανακατεύει το φαγητό, αλλά να κοιτάζει την κατσαρόλα, κι εκείνη αυτό έκανε. Γι' αυτό, αν δεν θέλετε να καεί, ανακατέψτε το.

Μετά το 15λεπτο βράσιμο, ανοίξτε μία κονσέρβα ανακατεμένα λαχανικά που περιέχουν καρότο, πατάτες, μπιζέλια κλπ. και σοταρίστε τα όλα μαζί, ανακατεύοντας για περίπου 5 λεπτά. Κατόπιν τα βγάζετε από τη φωτιά και τα αφήνετε να κρυώσουν.

Τώρα, βγάξτε από το ψυγείο το ζυμάρι.

Σε μία ξύλινη τάβλα απλώνετε λίγο αλεύρι, κόβετε το ζυμάρι σε κομμάτια, ώστε όταν τα απλώσετε με το ρόλο να είναι περίπου 3-4 ίντρες σε διάμετρο.

Μετά γεμίστε το με 1 ή 2 κουταλιές από το μίγμα, διπλώστε το μία φορά σαν μισοφέγγαρο και πατήστε τις άκρες με τα δάχτυλα ώστε να ενωθούν.

Συνεχίστε όπως να τελειώσει όλο το ζυμάρι.

Κατόπιν βάλτε τα σε ένα τηγάνι με αρκετό λάδι ώστε να καλύπτονται τα ΕΜΠΑΝΑΤΑΣ και μαγειρέψτε τα μέχρι να πάρουν ένα απαλό χρυσό χρώμα όπως ακριβώς είναι στις φωτογραφίες.

Όταν τα βγάλετε, τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο αφού πρώτα βάλετε χαρτοπετσέτες, ώστε να τραβήξουν το λάδι.

Σερβίζονται ζεστά.

Όταν το δοκιμάσετε θ' αρχίσετε να ακούτε



Ισπανικά όπως:

Κον μούτσο γκούστο,
αντίος, άστα λα βίστα.

Περιττό να σας πούμε, ότι τις τελευταίες 6-7 ώρες, ο κ. Γούδας μετέφρασε το αγγλικό κείμενο στα Ελληνικά με κάθε λεπτομέρεια, γιατί πιστεύει ο ίδιος, ότι αν δοκιμάσετε να το κάνετε είναι τόσο λεπτομερής η περιγραφή του, που οποιοδήποτε θα πετύχει και όταν το φάτε θα ικανοποιηθεί πολύ.

Επίσης, γελάσαμε πάρα πολύ με την περιπέτειά του στο Μεξικό και ενώ στα Ελληνικά είπαμε ότι οι Μαξικάνοι τον έκαναν «τόπι στο ξύλο», στα Μεξικάνικα αυτή η φράση δεν έχει νόημα. Το Αγγλικό κείμενο έγραφε: «They bit the mierda out of him» που σημαίνει στην γλώσσα τους «τον έκαναν και Χέστηκε από το ξύλο».

Επίσης, η φωτογραφία στο πίσω εξώφυλλο είναι υποθετική και έχει παρθεί στο προαίλιο του εργοστασίου, κι αυτός που παριστάνει τον Μεξικάνο είναι ο Ιταλός Αντώνιο Φιγκόλα, ο οποίος έχει μεταφράσει την ιστορία της κούκλας, της Ίρμας και του Τίγρη και την έχει αφηγηθεί σε Ιταλικούς ραδιοφωνικούς σταθμούς.

Την φωτογραφία στο μπροστινό εξώφυλλο έχει πάρει ο ίδιος ο κ. Γούδας, στον εξωτερικό χώρο ενός εστιατορίου στο Κάλι της Κολομβίας.



Πληροφορίες Εκδόσεως

Σπύρος Πίτερ Γούδας διατηρεί το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κανένα μέρος του περιεχομένου, εικόνων, ομοιομάτων, σλόγκαν, ονομάτων και εμπορικών σημάτων, δεν μπορεί να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί ή να μεταδοθεί, με οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ή οποιονδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright). Με την επιφύλαξη παντός δικαιωμάτος μας.

Copyright © 2008 by Spyros Peter Goudas 241 Snidercroft Road, Concord, Ontario, Canada L4K 2J8

Οι Μεξικάνοι τον έκαναν τόπι στο ξύλο



Η φωτογραφία είναι υποθετική και έχει παρθεί στο προαύλιο του εργοστασίου, κι αυτός που παριστάνει τον Μεξικό είναι ο Ιταλός Αντόνιο Φιγκόλα, ο οποίος έχει μεταφράσει την ιστορία της κούκλας, της Ίριμας και του Τάιγκερ και την έχει αφηγηθεί σε Ιταλικούς ραδιοφωνικούς σταθμούς.

www.goudasfoods.com
www.flyermall.com



0 65349 00975 6