



Ζουμπουρλού Γλυκοπεριπέτειες στου Ψυρρή



Ένα εντυπωσιακά διακοσμημένο ζαχαροπλαστείο, με κωνσταντινουπολίτικη allure και παριζιάνικα στοιχεία έχει ανοίξει στη γειτονιά του Ψυρρή στην Πλατεία Ηρώων. Είναι η Ζουμπουρλού, την οποία ανακάλυψα σχεδόν τυχαία σε μια κρίση υπογλυκαιμίας που με πέτυχε καθώς περπατούσα στο κέντρο, αν και είχα ήδη ακούσει αρκετά κολακευτικά σχόλια από φίλους, αθεράπευτα ερωτευμένους με τη ζάχαρη.

Το ζαχαροπλαστείο που ισορροπεί πετυχημένα μεταξύ Ανατολής και Δύσης μου είπαν ότι είναι δημιουργημα του Βασίλη Σταύρου, της Αμίρας Αλλούς (ελπίζω να γράφω σωστά το όνομά της) και του Δημήτρη Ζιάκα, aka Όμιλος Καστελόριζο. Η εντυπωσιακή σάλα του με το χαλί που σκαρφαλώνει στον τοίχο μιξάρει όμορφα το οριεντάλ στοιχείο με τη σύγχρονη πραγματικότητα και είναι δουλειά του Παναγιώτη Φούντα και της Άννας Γεωργιάδου της Nine Design.

Στο προκείμενο τώρα, τα γλυκά του καταλόγου έχει επιμεληθεί ο pastry chef Τάσος Ζησόπουλος με βάση τις συνταγές του ζαχαροπλάστη μπαμπά



του, αλλά και τις σύγχρονες τάσεις που επικρατούν στον χώρο του γλυκού. Σε γαλλικό ρυθμό κινούνται, λοιπόν, η πραλίνα μπαβαρουάζ με κρέμα από φρούτα και το λιγωτικό προφιτερόλ με τραγανά σου σε σώς μπίτερ σοκολάτας και σε πιο μοντέρνο ο πύργος bueno και η τάρτα σοκολάτας με ganache Philadelphia και κρέμα Oreo. Προσωπικά όμως προτείνω να επιμείνετε στον παραδοσιακό μπακλαβά, στο γαλακτομπούρεκο με κρέμα από βουβαλίσιο γάλα, στο εκμέκ κανταΐφι και στο απίθανο (so posh) βυζαντινό, μια πολιτική, πληθωρική εκδοχή του ραβανί, με κρέμα αρωματισμένη πορτοκάλι - κανέλα.

Όσοι αγαπούν τις αλμυρές γεύσεις, δε θα μείνουν παραπονεμένοι: είδα στον κατάλογο,

αλλά και στον πάγκο ταψάκια με χειροποίητες πίτες ημέρας, όπως κοτόπιτα, πίτα με ντομάτα και φέτα και σπανακόπιτα. Το best seller τους, μάλιστα, είναι η παραδοσιακή πολιτική πίτα gözleme με κιμά και γλυκά μπαχάρια που θυμίζει λαχμαντζούν. Υπάρχει και μια λίστα

με κοκτέιλ ειδικά φτιαγμένα για τη Ζουμπουρλού, με επιρροές από ελληνικά αποστάγματα τα οποία όμως δε δοκίμασα. Αφέθηκα σε έναν παραδοσιακό ελληνικό καφέ, σιγοψημένο στη χόβολη, που ισορρόπησε τη γλυκιά «επίθεση» και ξύπνησε το μυαλό μου το οποίο ήταν έτοιμο να παραδοθεί στην ανατολή αμαχητί.

**Αισχύλου 4, πλατεία Ηρώων,
Ψυρρή, τηλ. 210-3314854**

