



## «Marika»

### Τάρτες και συμπάθεια στην οδό Παλλάδος



Διάφορες τάρτες και σάντουιτς με προζυμένιο ψωμί

**Π**όσες φορές έχετε ονειρευτεί να διακτινίζεστε στο Παρίσι; Προσωπικά, πολλές. Ειδικά όταν τα deadlines με πιέζουν περισσότερο από τους τοίχους του γραφείου μου. Τις στιγμές εκείνες με φαντάζομαι κάπου στην Μονμάρτη αγκαλιά με μια χάρτινη σακούλα με καλούδια, ένα μπουκάλι Merlot από το Bordeaux, λίγο camembert και 2-3 γαλλικές μπαγκέτες. Ή, ακόμη καλύτερα, σε ένα καφέ να τσακίζω μια tarte Tatin.

Μεγάλη υπόθεση οι γαλλικές τάρτες και με ακόμη μεγαλύτερη ιστορία τώρα που το σκέφτομαι -η ζύμη τους παρουσιάστηκε σε βιβλίο μαγειρικής τον 16ο αιώνα, αλλά πέρασαν στην επίσημη γαλλική γαστρονομία το 1926, από τον διάσημο Γάλλο κριτικό γεύσης Curnonsky. Στην Αθήνα, πάντως, η Marika στην αρχή της οδού Παλλάδος δίνει τη δυνατότητα να γευτείς το Παρίσι των ονείρων σου με τις

καλοφτιαγμένες τάρτες της.

Η Marika ανήκει στον Σπύρο Παναγόπουλο και στην Μαριλού Πρεπάκη. Χρωστάει το όνομά της στη γιαγιά της ιδιοκτήτριας που σε κοιτά γλυκά μέσα από τις ασπρόμαυρες φωτογραφίες, οι οποίες κοσμούν τους τοίχους της αξιαγάπητης tarterie. Οι φρέσκες αλμυρές και γλυκές τάρτες με χειροποίητη ζύμη και σπιτική γέμιση είναι το σήμα κατατεθέν της. Δοκιμάστε οπωσδήποτε αυτή με μήλο, μέλι και crème

fraiche, αλλά και την τάρτα λεμόνι. Ενδιαφέρουσα είναι επίσης η τάρτα cheesecake - μαρμελάδα φράουλα, καθώς και η so rosh τάρτα σοκολάτα - φιστικοβούτυρο, που έχει αναδειχθεί σε best seller. Φυσικά δε λείπουν και οι αλμυρές προτάσεις όπως η τάρτα σπανάκι και κατσικίσιο τυρί και η κλασική quiche Lorraine, μόνο που τα παιδιά τη φτιάχνουν με γραβιέρα Κρήτης, καπνιστή παντσέτα Θράκης και ντόπια πράσινη πιπεριά. Όλες προφανώς έχουν την παρισινή κομψότητα, αλλά δε λείπει το απαραίτητο ελληνικό touch.

Εδώ θα βρείτε, επίσης, ρυζόγαλο με κάρδαμο και πορτοκάλι, σπιτική λεμονάδα, καφέ, σπιτικά σάντουιτς με προζυμένιο ψωμί και μπισκότα σοκολάτας. Εντάξει, δεν έχουν μπαγκέτες, αλλά πιστέψτε με οι τάρτες της Marika αρκούν για να αρχίσει το πρωινό όπως πρέπει: αλά γαλλικά.

Παλλάδος 4, Ψυρρή  
Τηλ: 211-11.37.135



Τάρτα λεμόνι με χειροποίητη μαρέγκα