



# Kokakias

## Κοκ της παλιάς σχολής στην Πατριάρχου Ιωακείμ



ρινού σινεμά. Προκειμένου να το επαναφέρουν από την αφάνεια ζήτησαν τη βοήθεια της ζαχαροπλάστριας Λίνας Μπούρα κι έτσι μια μέρα, στην πολύβουη Πατριάρχου Ιωακείμ, «ξεφύτρωσε» ένας λιλιπούτειος, παστέλ ναός γλυκύτητας, αφιερωμένος στο κοκ.

Στα φυγεία, πίσω από την κουκλίστικη βιτρίνα του, η οποία εμένα προσωπικά με παραπέμπει με τα φωτάκια και τα

μπει στο cheesecake και φτιάχνεται με γιαούρτι, μυρωδάτες φράουλες και (φυσικά) μπισκότο. Βρήκα πολύ ενδιαφέρον το κοκ-τιραμισού, διότι με διακινίζει στην αγαπημένη μου Ιταλία, ενώ αξίζει να δοκιμάσετε τα κοκ-μιλφέιγ, καθώς και το κοκ-ferrero ή αυτό με gianduja. Κι αν θέλετε να ταξιδέψετε νοητά στη Θεσσαλονίκη, διαλέξτε το κοκ-μπουγάτσα με κρέμα και κανέλα. Δε λείπουν, επίσης, οι παραλλαγές με φιστίκι, λεμόνι, μπίτερ σοκολάτα και πορτοκάλι, ενώ παρασκευάζουν και πρεις προτάσεις σε προφιτερόλ με κοκάκια αντί για σου, με σοκολάτα bitter, γάλακτος και λευκή. Συνολικά, αν δεν με απατά η μνήμη μου, διαθέτουν δέκα επτά περίπου εθιστικούς κωδικούς που εναλλάσσονται, ενώ φίλος μου είπε ότι υπάρχουν και σκέψεις να φτιάξουν και παγωτό προσεχώς (εύχομαι να το κάνουν!).

**Η**γουστόζικη πρόσοψη του ζαχαροπλαστείου Kokakias με κάνει κάθε φορά να κοντοστέκομαι όταν περπατώ στο Κολωνάκι. Νομίζω ότι αυτό συμβαίνει επειδή τα κοκ κινούν εύκολα τα νήματα της νοσταλγίας στο μυαλό μου: το ρετρό ανέκαθεν είχε μεγάλη επιτυχία σε μένα, αν και νομίζω ότι ο καθένας μας δε θα είχε και πολλές αντοχές έχοντας απέναντί του αυτό το στρογγυλό και άκρως ρομαντικό ποίημα που φτιάχνεται από παντεσπάνι, σιρόπι, εκμαυλιστική κρέμα και γλάσσο σοκολάτας.

Όλα ξεκίνησαν όταν ο Χρήστος Μαργκόζογλου και η αδερφή του Κυριακή αποφάσισαν ότι το κοκ δε χρειάζεται να παραμένει μια όμορφη ανάμνηση της παιδικής μας ηλικίας, ως γλυκό κλασικού, σοβαρού και full καθωσπρέπει ζαχαροπλαστείου της πόλης ή ως ζαχαρένιο διάλειμμα στο έργο του θε-



λουλούδια της στα ροζ συννεφάκια των παραμυθιών, ποζάρουν κοκ κάθε είδους, για όλα τα γούστα. Θα βρείτε τόσο την κλασική εκδοχή του όσο και το lemon-kok, μια ιδιαίτερη σύνθεση από κοκ και lemon pie με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα, αλλά και το cheese που παραπέ-

Πατριάρχου Ιωακείμ 48-50, τηλ. 210-72.43.000

