



Σπάστε τα ταμπού: Το brunch δεν είναι μόνο για τις Κυριακές!



Κατά τη διάρκεια του σαββατοκύριακου που μας πέρασε δύο φίλοι οι οποίοι δεν ξεχούθησαν στις παραλίες αποφάσισαν να απολαύσουν ένα λουκούλειο brunch στο σπίτι τους. Για αυτό το λόγο έστειλαν στο mail μου ένα κατεβατό από ερωτήσεις για το πώς θα μπορούσαν να το οργανώσουν καλύτερα, ειδικά τώρα που εκ των πραγμάτων ήταν αδύνατο να το παραγγείλουν σε κάποιον all day χώρο, σε ένα καφέ ή στη δική τους περίπτωση σε ένα πολυτελές ξενοδοχείο. Ευτυχώς, σε λίγες μέρες, η άνοιξη που άργησε αλλά ήρθε σήμερα στα εμπορικά καταστήματα, αυτή η πρώτη, γεμάτη φως, νίκη θα γίνει πραγματικότητα και για την εστίαση. Θα χρειαστεί προσοχή και υπευθυνότητα από όλους μας, αλλά θα έρθει, είναι σίγουρο.

Στο ενδιάμεσο όμως, την ώρα που περιμένουμε υπομονετικά τη δική μας «ανάσταση» ας δώσω τις απαραίτητες πληροφορίες επί του θέματος. Γνώμη μου είναι ότι το brunch, αν και ξεκίνησε ως μόδα και για πολλούς «δηθενιά», κατάφερε να ενταχθεί στη δική μας καθημερινότητα με επιτυχία. Δεν είναι

ακριβώς full πρωινό, αλλά προέκυψε σαν φυσική εξέλιξη του, καθώς ήταν απαραίτητο για όσους ξενυχτούσαν το σαββατόβραδο, συχνά καταναλώνοντας μεγάλες ποσότητες αλκοόλ. Αποτελείται συνήθως από ότι και ένα κανονικό breakfast, μόνο που στην κλασική του εκδοχή είναι ακόμη πιο ενισχυμένο με άφθονο κρέας (burgers και φιλέτα)- τίποτα δεν είναι πιο ιδανικό για ένα ταιλαιπωρημένο στομάχι από πιάτα πουλ στην πρωτεΐνη, πιστέψτε με.

Πιο αναλυτικά, το μενού του brunch, λοιπόν, περιλαμβάνει αυγά σε διάφορες παρασκευές, pancakes ποικιλία τυριών και αλλαντικών, ζυμαρικά, σαλάτες, μαρμελάδες και φρέσκα φρούτα, ψητά κρεατικά όπως ήδη σας είπα παραπάνω, αλλά και καπνιστά ψάρια, ενώ συνοδεύετε από καφέ και τσάι, καθώς επίσης από αφρώδη κρασιά και cocktails.

Για μένα, όταν είμαι εκτός σπιτιού, δεν νοείται πάντως καν ως έννοια αν δεν υπάρχουν στο τραπέζι αβγά Benedict με σως hollandaise ή ακόμη καλύτερα αβγά florentine με βουτυράτο σπανάκι, μια αυθεντική Caesar salad, pancakes με σιρόπι από σφένδαμο και τα παριζιάνικης αύρας croque-monsieur ή croque madame. Αν και αγαπώ τα smoothies τα αποφεύγω στο brunch προτιμώντας ένα Bloody Mary (λειτουργεί ως potion magique ενάντια στο hangover), αλλά και cocktails με σαμπάνια ή αφρώδες κρασί όπως η Mimosa (σαμπάνια με χυμό πορτοκάλι) και το Bellini (prosecco με χυμό ροδάκινου).

Στη σπιτική εκδοχή, όμως, επειδή όλα τα παραπάνω πιάτα είναι αδύνατο να φτιαχτούν και να σερβιριστούν με επιτυχία χωρίς να υπάρχει ένα πολυπληθές προσωπικό στην κουζίνα, σας προτρέπω να προτιμήσετε απλές γευστικές παρασκευές όπως μια ελληνικότατη στραπατσάδα (τα δικά μας scrambled eggs) σε συνδυασμό με μια πλούσια γαλατόπιτα για γλυκό (την οποία θα έχετε φτιάξει από την προηγούμενη), φρέσκο προζυμμένο ψωμί και πρόβειο βούτυρο και να βγάλετε το άχτι σας στα cocktails, που είναι κι εύκολα εδώ που τα λέμε. Το νόημα άλλωστε είναι να είστε χαλαροί και να βυθιστείτε



απολαυστικά στη γοητεία του dolce far niente. Και μην περιμένετε το Σαββατοκύριακο. Μπορείτε να κακομάθετε τον εαυτό σας κι εκείνους που αγαπάτε κάθε μέρα.