



## Cookoovaya wise food experience: Τώρα και στο σπίτι!



Κατά τη διάρκεια του πρώτου lockdown η δημιουργική τετράδα που βρίσκεται πίσω από την Cookoovaya (σε συνεργασία με τα Basegrill και Travolta, καθώς και με την πολύτιμη υποστήριξη του Δήμου Αθηναίων) με είχε εντυπωσιάσει με την πρωτοβουλία της Cook 4 Heroes, να μαγειρέψουν για το προσωπικό των νοσοκομείων αναφοράς για τον Covid – 19. Διέκρινα πίσω από αυτή την κίνηση τη συλλογική, ενδοπροσωπική νοημοσύνη μιας ομάδας που ήταν αποφασισμένη να παλέψει με τις αντιξοότητες. Κι επειδή, όπως σοφά λέει Χάουαρντ Γκάρντνερ στη θεωρία του περί πολλαπλής νοημοσύνης, οι νοημοσύνες συνεργάζονται και πάντα αλληλεπιδρούν μεταξύ τους, δεν μου φάνηκε καθόλου περίεργο που πλέον η συγκεκριμένη ομάδα προχωρά σε ένα εγχείρημα το οποίο αφορά αυτή τη φορά στις διαπροσωπικές ικανότητες, δηλαδή στη δυνατότητα να καταλαβαίνει κανείς τους άλλους ανθρώπους, να αφουγκράζεται τις ανάγκες τους και να αλληλεπιδρά μαζί τους.

Η Cookoovaya, λοιπόν, σε συνεργασία με την Peugeot Gallo τολμά τη δημιουργία μιας νέας premium υπηρεσίας που έχει ως αποκλειστικό στόχο να μεταφέρει όλη την exclusive εμπειρία με την οποία μας έχει γαλουχήσει το εν λόγω στο εστιατόριο στο δικό μας προσωπικό χώρο. Το απόλυτο food ramping περιλαμβάνει ένα custom made μενού φτιαγμένο με φροντίδα και ασφάλεια, βασισμένο στην πολύχρονη προσπάθεια της Cookoovaya να αναδείξει τη σοφή ελληνική κουζίνα, δηλαδή εκείνη που προκύπτει μέσα από την αδιάκοπη μελέτη των προϊόντων, την εμπειρία και το πάθος για γεύση. Θα με ρωτήσετε, φυσικά, σε τι διαφέρει αυτό το εγχείρημα από άλλες αντίστοιχες προσπάθειες και η απάντηση είναι «στον πυρήνα». Τα πράγματα

έχουν ως εξής: υπό την καθοδήγηση του σεφ Περικλή Κοσκινά, είμαστε εμείς που την πρώτη ύλη βάσει διαθεσιμότητας, τον τρόπο μαγειρέματος (ωμά, αχνιστά, στη σχάρα κ.ο.κ), καθώς και τα συνοδευτικά, συμμετέχοντας σε όλη τη διαδικασία παρασκευής των πιάτων που ταιριάζουν απόλυτα στο προσωπικό μας γούστο. Και δεν τελειώνει εδώ όλο αυτό. Η Cookoovaya, με τη βοήθεια των εξειδικευμένων επαγγελματιών της ομάδας της, μας δίνει επιπρόσθετα, τη δυνατότητα να επιλέξουμε το κρασί που ταιριάζει στο μενού το οποίο δημιουργήσαμε.

Παράλληλα με το παραπάνω πρότζεκτ, «τρέχει» μία ακόμη υπηρεσία delivery. Πρόκειται για το Cookoo by Cookoovaya, ένα μενού το οποίο αποτελείται από τα πιο κλασικά πιάτα του εστιατορίου, εμπλουτισμένο με μία σειρά νέων προτάσεων, υπό τον τίτλο «Bread & Fish». Αυτή η ενότητα περιλαμβάνει ιδιαίτερες, comfort προτάσεις όπως, για παράδειγμα, το Tuna burger, το Club Sandwich με γόπα και σύγκλινο και το Brioche με τηγανητό ροφό και ταραμοσαλάτα. Αν θέλετε να μπείτε σε νέες γαστρονομικές περιπέτειες με αίσιο τέλος, αυτή είναι η ευκαιρία σας.

### More info:

Για το Cookoovaya wise food experience at home:

T. 210 7235005 & email: [reservations@cookoovaya.gr](mailto:reservations@cookoovaya.gr)

Για το Cookoo by Cookoovaya: Διανομή από Wolt  
Ώρες Λειτουργίας: Τρίτη έως Κυριακή, 13.00 – 23.00  
Takeaway: Χατζηγιάννη Μέξη 2α, Χίλτον  
Τρίτη έως Κυριακή, 13.00 – 23.00 | T. 210 7235005

