



## Η Χαρουπιά, ο Γιάννης Μπαξεβάνης και τα τυλιχτά



Οι γνώστες της ελληνικής γαστρονομίας κρατούν στην καρδιά τους μια ξεχωριστή θέση για τον σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη, καθώς πρόκειται για έναν από τους πιο επιδραστικούς ανθρώπους στον χώρο. Χάρη σε αυτόν πολλοί βρήκαν τον δρόμο τους στη μαγειρική, ενώ η προσφορά του στον εκσυγχρονισμό της κουζίνας του τόπου μας είναι αδιαμφισβήτητη.

Κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του πορείας αφενός μάθαμε τη σημασία που έχουν τα χόρτα και τα βότανα στη διατροφή μας αφετέρου ανακαλύψαμε το χαρούπι, έναν καρπό με μεγάλη θρεπτική αξία, πλούσιο σε ασβέστιο, φυτικές ίνες, πρωτεΐνες και ενέργεια. Ή, μάλλον το ξανα-ανακαλύψαμε, καθώς ενώ υπήρχε από παλιά, με τον καιρό παραμελήθηκε και κόντεψε να ξεχαστεί. Ο Γιάννης Μπαξεβάνης ανέσυρε το χαρούπι από την αφάνεια και το ανέδειξε σε πρωταγωνιστή των μενού τόσο των παραδοσιακών εστιατορίων όσο και αυτών που κινούνται στον χώρο του fine dining - το γεγονός ότι βρίσκουμε χαρουπόψωμο και παξιμάδια χαρουπιού σχεδόν παντού, νομίζω ότι του το χρωστάμε.

Πριν λίγο καιρό, ο πολυβραβευμένος σεφ προχώρησε σε ένα νέο εγχείρημα, ανοίγοντας στο Χαϊδάρι την «Χαρουπιά» που προς το παρόν, για όσο διαρκούν τα μέτρα, περιορίζεται στις παραδόσεις κατ' οίκον, οπότε όσοι μένετε στην περιοχή είστε πολύ τυχεροί. Χρησιμοποιώντας από χρόνια το χαρούπι σε πίτες, ψωμί, γλυκά και άλλες συνταγές και τώρα που αυτό έγινε τάση, ο Γιάννης Μπαξεβάνης πατεντάρισε την δική του μοναδική χαρουποσουβλακόπιτα όπως την αποκαλεί και τυλίγει μέσα τις γεύσεις που αγάπησε από παιδί, αλλά κι εκείνες που ερωτεύτηκε στα ταξίδια του. Εν ολίγοις, στο site θα παραγγείλετε γεμιστές πίτες από χα-

ρούπι. Φτιάχνονται από φρέσκια ζύμη, η οποία ανοίγεται σε λεπτά φύλλα. Στη συνέχεια ψήνονται στο σάτσι, ένα καμπυλωτό θερμαινόμενο σκεύος που ο ίδιος ο σεφ χρησιμοποιεί συχνά στα μαγειρέματά του. Τα υλικά της γέμισης, δηλαδή τα λαχανικά, το κρέας το γιαούρτι παραμένουν αδιαπραγμάτευτα ελληνικά.

Από τον κατάλογο ξεχώρισα την πίτα χαρουπιού με άρωμα Συρίας, με φαλάφελ, ταμπουλέ, αρωματικό γιαούρτι με ταχίνι, μαρούλι και ντομάτα, την μεξικάνικη, με πανσέτα χοιρινή, σάλτσα ντομάτας, πιπεριά, καλαμπόκι, μαρούλι και λιωμένο τυρί και την εμπνευσμένη από την παραμονή του σεφ στο Ντουμπάι, με μαριναρισμένο κοτόπουλο, σάλτσα γιαουρτιού με τζίντζερ και λάιμ. Για τους μερακλήδες, υπάρχει στο ρεπερτόριο η κωνσταντινούπολιτική μια πίτα χαρουπιού γεμιστή με κοκορέτσι. Αντί για πατάτες τηγαντές, που χάνουν τη χάρη τους στη μεταφορά, στον κατάλογο θα βρείτε πατάτες σοσέ με μπέικον και αρωματικά, ενώ κάθε Δευτέρα, Τρίτη και Τετάρτη θα σας περιμένουν τυλιχτά ημέρας με διαφορετικές gourmet γεύσεις. Φυσικά, μη διστάσετε να πείτε το μεγάλο ναι και στα γλυκά μυζηθοπιτάκια χαρουπιού.

Σε κάθε περίπτωση και εν αναμονή των εξελίξεων στην εστίαση, προτείνω να βάλετε τη Χαρουπιά στη λίστα με τα επόμενα σχέδιά σας.

### INFO

Η «Χαρουπιά» εξυπηρετεί προς το παρόν τις περιοχές Χαϊδάρι και Άνω Λιούμη, με παραγγελίες στο 2105311616 και το <https://charoupia.baxevanis.com/>.

