



Το vegetarian σουβλάκι του Hoocut



Τον Ιανουάριο του 2018, η ομάδα της Coosoonaga αποφάσισε να επαναπροσδιορίσει το σουβλάκι ανοίγοντας το Hoocut, στην πολυσύχναστη πλατεία Αγίας Ειρήνης. Θυμάμαι ακόμη την έκπληξη όλων μας, καθώς κανείς δεν περίμενε πως θα ασχοληθούν τόσο επισταμένα και με τόσο πάθος με το αγαπημένο - πλην όμως ταλαιπωρημένο - εθνικό μας street food οι συγκεκριμένοι σεφ, οι οποίοι είχαν ήδη μια σημαντική θητεία στην upper class εστιατορική σκηνή.

Όμως το τόλμησαν κι έτσι σήμερα η παρέα των Περικλή Κοσκινά, Σπύρου και Βαγγέλη Λιάκου και Κλεομένη Ζουρνατζή είναι πολύ ευχαριστημένη που δε δίστασε και κατέθεσε τη δική τους εκδοχή: φρεσκοζυμωμένη, απευθείας από τον φούρνο, πίτα αλάδωτη, ολόφρεσκα μυρωδικά, πρώτης ποιότητας, λεπτοδουλεμένα λαχανικά (η ντομάτα, για παράδειγμα, καθαρίζεται από τους δύσπεπτους σπόρους) και βέβαια προσεκτικά επιλεγμένο κρέας (χοιρινό, μοσχάρι, κοτόπουλο και προβατίνα - αυτή είναι η προσωπική μου αδυναμία) σε λεπτές φέτες, το οποίο ψήνεται για λίγο στη σχάρα και κατόπιν κόβεται μαστόρικα με τη μετζαλούνα (έτσι ονομάζεται το καμπυλωτό μαχαίρι που χρησιμοποιούν, σε σχήμα μισοφέγγαρου).

Η πρόκληση να δημιουργήσουν ένα πλήρες γεύμα, νόστιμο, υγιεινό, γρήγορο αλλά όχι πρόχειρο σύντομο οδήγησε τους σεφ να εντάξουν, στο μενού της επιλογής των κρεάτων, το μπιφτέκι από λεπτοκομμένο βοδινό και το λουκάνικο μαύρου χοίρου, επιλογές που βρήκαν το δικό τους κοινό στους food aficionados. Από την «εξίσωση» όμως

έλειπε εκείνο το κομμάτι των καταναλωτών που είτε αποφεύγουν το κρέας είτε έχουν βαρεθεί τα συνηθισμένα και θέλουν να δοκιμάσουν κάτι διαφορετικό. Η νέα γευστική πρόκληση, λοιπόν, λέγεται vegetarian σουβλάκι και κυκλοφορεί σε δύο εκδοχές: η πρώτη περιλαμβάνει μια πίτα τυλιχτή με χειροποίητα ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο και ρύζι, τζατζίκι και άνηθο, ενώ η δεύτερη περιλαμβάνει μια πίτα που περικλείει κομμάτια από λεπτοκομμένο καλαμάρι, ταρταρούλα και φρέσκο κρεμμυδάκι, χούμους με ρεβίθια και ταχίνι, κύμινο και πιπέρι καγιέν, είναι δηλαδή πιο «θαλασσινή» και ταιριαστή με την προ διακοπών διάθεση.

Και τις δύο τις βρήκα άκρως ενδιαφέρουσες, όχι μόνο λόγω γεύσης, αλλά επειδή δεν βάρυναν υπέρμετρα το στομάχι μου που ταλαιπωρείται έτσι κι αλλιώς, λόγω καύσωνα. Τις συνόδευσα με την αγαπημένη μου φρεσκοκομμένη σαλάτα με ντοματίνια, δυόσμο, κρεμμύδι ξερό, μαλακό, κρεμώδες τυρί τσαλαφούτι, ελαιόλαδο και παξιμάδι χαρουπιού. Να εξομολογηθώ σε αυτό το σημείο πως δεν είπα όχι στις φρεσκοκομμένες πατάτες, πασπαλισμένες με χοντρό αλάτι. Μπορείτε κι εσείς, αν βρίσκεστε στο κέντρο, να τα πάρετε σε πακέτο ή να τα παραγγείλετε είτε τηλεφωνικά, είτε μέσω της ιστοσελίδας του (www.hoocut.com) και να έρθουν στο γραφείο.

INFO

Hoocut Πλ. Αγίας Ειρήνης 9, Αθήνα, τηλ. 210-32.40.026

