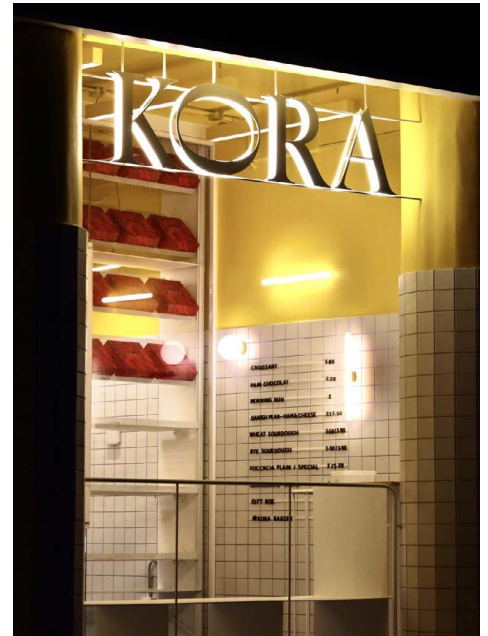




Kora Bakery: Η μαγεία της σφολιάτας και του χειροποίητου ψωμιού, ξεδιπλώνεται στο Κολωνάκι



Θα ξεκινήσω το έτος με μια παραδοχή: το ιδανικό πρωινό περιλαμβάνει μόνο δύο πράγματα, καφέ και κρουασάν. Για μένα, τουλάχιστον, αυτά τα δύο αρκούν για να κάνουν τη μέρα μου φωτεινή όσο κι αν ο ουρανός επιμένει στο γκριζό του. Είμαι, μάλιστα, ικανή να αφιερώσω αρκετή ώρα, κάθε φορά, ώστε να βρω την ιδανική εκδοχή τους. Σε μια πρόσφατη πρωινή βόλτα μου στο Κολωνάκι, σε αναζήτηση αυτού του lifting up γευστικού διδύμου, έπεσα πάνω στο Kora Bakery, ένα ιδιαίτερο, new age αρτοποιείο με funky χαρακτήρα.

Κέρδισε το ενδιαφέρον μου με τα φωτεινά του χρώματα και με το μοναδικό προσωπικό του διακοσμητικό στυλ (αργότερα έμαθα πως το έχουν επιμεληθεί οι En Route Architects και ο μηχανικός Σωτήρης Παπανικολάου) κι έτσι προχώρησα στα ενδότερα. Αποδείχθηκε πως πολύ καλά έκανα, διότι βρέθηκα απέναντι σε καταπληκτικά προζυμμένα ψωμάκια και σε απίστευτες σφολιάτες αργής ωρίμασης, ενώ δε σταμάτησα στιγμή να χαζεύω το ανοικτό εργαστήριο στο πίσω μέρος, ανακαλύπτοντας πόσο κατευναστικά επιδρά στο μυαλό το να παρακολουθείς, με τον ζήλο του αμετανόητου σινεφίλ, το τύλιγμα του κρουασάν. Σημειώστε ότι κάθε ψωμάκι ξεκουράζεται 16 ώρες για να γίνει, ενώ τα προϊόντα σφολιάτας δουλεύονται, με απίστευτη λεπτομέρεια στην τεχνική τους, για 72 ώρες.

Το Kora Bakery είναι «παιδί» της Ιάνθης Μιχαλάκη και της συνεργάτιδάς της Μαρίας Αλαφούζου. Την πρώτη, τη γνώρισα γευστικά όταν συνεργάστηκε με το Morning Bag κι έχω ακόμη

κρατήσει στη μνήμη μου πόσο με είχε εντυπωσιάσει με τα αρτοποιήματά της, τα οποία «φώναζαν» τη μεγάλη της αγάπη για το προζύμι, τα κρουασάν και τα danish, αλλά και την μαεστρία της που κέρδισε με κόπο, δουλεύοντας χρόνια στην Κοπεγχάγη και στο Παρίσι. Αυτό το νέο αρτοποιείο χρωστά το όνομά του στην τραγανή, χρυσαφένια κόρα του ψωμιού και για αρχή διαθέτει ένα μικρό εύρος προϊόντων, καθώς οι ιδιοκτήτριές του θέλουν να εξοικειώσουν σταδιακά το κοινό με το θαύμα που λέγεται ζύμη, ενώ ότι φτιάχνεται εδώ βασίζεται σε πρώτες ύλες που προμηθεύονται από Έλληνες παραγωγούς. Θα βρείτε, λοιπόν, τρία είδη προζυμμένων ψωμιών (κλασικό λευκό, σικάλεως και σοκολάτας!) κι ένα ακόμη, που η Ιάνθη αλλάζει συχνά για να κεντρίξει το ενδιαφέρον, φοκάτσια με διάφορα τόπιγγκς και φυσικά συννεφένιες σφολιάτες σε αμμυρή ή γλυκιά έκδοση - για να σας προλάβω, ούτε τυρόπιτες, ούτε κολουράκια, ούτε κριτσίνια. Ναι, τελικά, εδώ ανακάλυψα το αφράτο κρουασάν που αναζητούσα και το συνόδευσα με έναν καπουτσίνο, από κόκκους καφέ υψηλής ποιότητας, τον οποίο πήρα στο χέρι κι έφυγα χαμογελώντας. Και μασουλώντας. Αν με ρωτούσατε, καθώς περπατούσα, πόσο φωτίστηκε η μέρα μου, θα σας απαντούσα αρκετά ώστε να βλέπω και την υπόλοιπη χρονιά με αισιοδοξία.

*Kora Bakery, Αναγνωστοπούλου 44, Κολωνάκι
Τηλ. 210-36.27.855*

