



## Πασχαλινό τσουρέκι: οι top προορισμοί στην Αθήνα



Δεν ξέρω πόσο αγαπάτε το τσουρέκι. Προσωπικά το λατρεύω και γι αυτό θυμώνω όταν κακοποιείται με πρόσθετα, μαργαρίνες και συντηρητικά – για κάποιο λόγο αυτό ισοδυναμεί για μένα με έλλειψη αγάπης. Πριν βιαστείτε να με παραπέμψετε στην ψυχαναλύτριά μου για το θέμα, συγκέντρωσα για εσάς σε μια λίστα τα ζαχαροπλαστεία που τιμούν τις αυθεντικές, παραδοσιακές συνταγές, την πρώτη ύλη και το μεράκι.

Ξεκινώ από το εντελώς ρετρό και νοσταλγικό Lido στο Παγκράτι, το οποίο από το 1967 έχει ξελοιάσει κόσμο και ντουινιά με τα πολιτικά τσουρέκια του. Εγώ προτιμώ την κλασική, μαστιχωτή εκδοχή, αλλά έχουν επιπλέον τσουρέκια με γέμιση σοκολάτας ή κάστανου. Να πάρετε και κουλουράκια, θα με θυμηθείτε (Χρεμωνίδου 35, Παγκράτι. Καθημερινά: 9:00 – 21:00, Διανομή κατ' οίκον καθημερινά 10:00 – 14:00, στο τηλέφωνο 210-75.16.898).

Μεγάλη ιστορία, φυσικά, έχουν και οι Αφοί Ασημακόπουλοι – αν δεν απατώμαι, πρόκειται για το παλαιότερο ζαχαροπλαστείο της Αθήνας, καθώς λειτουργεί εδώ και έναν αιώνα. Το τσουρέκι τους είναι ένα ποίημα από φρέσκο γάλα και βούτυρο δικής του παραγωγής αποκλειστικά για ζαχαροπλαστική. (Χαριλάου Τρικούπη 82, Αθήνα, Διανομή κατ' οίκον στο 210-36.10.092, για παραγγελίες από 15€ και άνω, σε όλη την Αθήνα).

Εξαιρετικά αφράτο, με έντονη αίσθηση ζύμης και διακριτικό άρωμα βουτύρου διαθέτει το τσουρέκι Κοσμικών, που αν και φημίζεται για το γαλακτομπούρεκό του, αποδεικνύει ότι μπορεί να διεκδικήσει δάφνες και για το κλασικό πασχαλινό έδεσμα. Προσωπικά, εξυπηρετούμαι από το κατάστημά του στη Γλυφάδα (Πλατεία Βάσως Κατράκη 6, τηλ. 210-89.43.919) αλλά έχουν κι άλλα ξέσι στο λεκανοπέδιο τα οποία είναι στη διάθεσή σας και για διανομή κατ' οίκον. Νέα άφιξη το Kora Bakery, που φτιάχνει ένα τσουρέκι αργής ωρίμασης, με άρωμα πορτοκαλιού και προσθήκη προζυμιού –κατά την ταπεινή μου άποψη αυτό κάνει και τη διαφορά. Μπορείτε να το αγοράσετε μόνο του ή μαζί με το πασχαλινό καλάθι που περιέχει κι ένα ιδιαίτερο αυγό σοκολάτας με βρώσιμα άνθη, δύο φυσικά κεριά κηρήθρας Melicera, ένα μπουκέτο λουλουδία από τους Secret Garden και μια εξάδα αυγά ελευθέρας βοσκής. Το καλάθι διατίθεται κατόπιν παραγγελίας. (Παναγιώτου Αναγνωστοπούλου 44, Κολωνάκι, τηλ. 210-36.27.855).



Στη Νέα Ιωνία, τώρα, τα Γιούλια ειδικεύονται στην παρασκευή τσουρεκιού από το 1945. Η συνταγή τους, μάλιστα, είναι κληρονομιά του μικρασιάτη Βαγγέλη Αγιακλόγλου και διαθέτει χαρακτηριστικά έντονο άρωμα από το μαχλέπι και το βούτυρο. Θα το βρείτε τόσο σε κλασική έκδοση, όσο και γεμιστό με πραλίνα, κάστανο, κεράσι, αλλά και με επικάλυψη σοκολάτας (Αλέκου Παναγούλη 74, Νέα Ιωνία, τηλ. 210-27.98.351).

Για το τέλος άφησα άλλο ένα ιστορικό ζαχαροπλαστείο τη Riviera (Τρίτωνος 119, Παλαιό Φάληρο, τηλ. 210-98.26.670) μιας και ήθελα να «κλείσω» το κείμενο με πολιτικό άρωμα. Το τσουρέκι εδώ είναι αυτό που λέμε αυθεντικό, μοσχοβολά μαστίχα και μαχλέπι και είναι στολισμένο με φιλέ αμυγδάλου. Εξυπακούεται ότι δε θα τη «γλυτώσετε» και θα πάρετε και κάτι από τα υπόλοιπα συγκλονιστικά ανατολίτικα γλυκά που καμαρώνουν στις βιτρίνες.

