

# ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΟΥΣ ΑΝΤΙΠΟΔΕΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΤΟ MOTHERS DELITE ΣΤΟ SARSFIELD

## Από τα χέρια της... μαμάς!

Εν είστε θαυμαστής της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, όπως αυτή έχει φτάσει στις μέρες μας από γενιά σε γενιά, αλήθια οι ρυθμοί της μοντέρνας ζωής «απαγορεύουν» την πολύωρη απασχόληση στην κουζίνα, δεν υπάρχει πόνος για περπατήρι άγχος. Η λύση είναι εδώ: επισκεφτείτε είτε προσωπικά είτε μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου το Mothers Delite στο Bexley North, και οι γαστρονομικές σας επιθυμίες θα πραγματοποιηθούν!!!

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΣΑΒΒΑΣ ΛΙΜΝΑΤΙΤΗΣ

«**Ν**α σου φιάξω καφέ». Γιατί όχι; Ένα ζεστό καπουτσίνο θα ήταν ότι έπρεπε για να ξεκινήσω και επίσημα την μέρα μου. «Τυρόπιπτα ή σπανακόπιπτα». Όπα, μπαίνουμε στα δύσκολα. Τι να επιλέξεις και τι να απορρίψεις όμως; Ειδικά όταν με καλούν και τα δυο πίσω από το γυαλί: «επέλεξε εμένα, δεν θα το μετανιώσεις». Προς στιγμή αμφιταλαντεύομαι, «παίζω» με την ιδέα να επιλέξω και τα δυο, κάτι όμως με σταματά - ντροπή; ίσως, ποιος ξέρει; - απολογούμαι σιωπηρά μάπα στην σπανακόπιπτα, κλείνοντας πονηρά το μάπι στην τυρόπιπτα και παραγγέλλω.

«Κλείνω» πρώτο τραπέζι πίστα στο πεζοδρόμιο, και με τον δειλό ήλιο του χειμώνα να κάνει ότι μπορεί προκειμένου να μου ζεστάνει το μεδούλι, απολαμβάνω καφέ και σπιτικά τυρόπιπτα, περιμένοντας την κα Μαίρη Πετρολέκα, εκ των ιδιοκτητών του Mothers Delite και σημερινή οικοδέσποινα μου να με τιμήσει με την παρουσία της προκειμένου να μιήσει και επίσημα στα «μυστικά» της επιχείρησης που διατηρεί μαζί με την αδελφή της Πατρίσια Μενεγάκη στο Bexley North. Φευ! Από την μια η - δικαιολογημένη ομολογουμένως - καθυστέρηση της κα Μενεγάκη, από την άλλη οι πελάτες που καταφιάνουν ο ένας μετά τον άλλο - για πρωινό «ανεφοδιασμό» οι περισσότεροι, αλλά και για επιδρομές στο ψυγείο με τα προπαρασκευασμένα - έχουν κρατήσει την κα Πετρολέκα πίσω από τον πάγκο να δουλεύει πυρετωδώς την καφετιέρα, μετατρέποντας την επίσκεψή μου σε παράσταση για ένα ρόλο. Ωραία και ιδιαίτερα νόστιμη η τυρόπιπτα, ζεστός ο καφές αλλά πριν ξεκινήσει ο ήλιος του χειμώνα να με σπρώχνει στις αγκαλιές του Μορφέα, αποφασίζω να εκμεταλλευτώ τον χρόνο μου στο έπακρον: κουβεντούλα με την Σταματίνα στην κουζίνα, ασειάκια με την κα Πετρολέκα στα λίγα ενδιάμεσα δευτερόλεπτα που οι πελάτες δεν επιζητούν επίμονα την προσοχή της, φωτογράφιση όσων περισσότερων προϊόντων γίνεται, η ώρα πέρασε και η κα Μενεγάκη κάνει την πανηγυρική εμφάνισή της. Απολογείται ειλικρινώς για την καθυστέρηση, φορά ποδιά, ποζάρει με την αδελφή και συντάιρο της για τις απαραίτητες για το άρθρο φωτογραφίες,



### MOTHER'S DELITE

14/20 Sarsfield Circuit  
Bexley North, 2207  
Είσοδος από το Slade Road, Στο παρκινγκ του Bexley North  
Τηλ: (02) 9150 7101  
Φαξ: (02) 9150 7184  
Email: mary@mothersdelite.com.au  
patricia@mothersdelite.com.au  
www.mothersdelite.com.au  
Ώρες εργασίας:  
Δευ-Παρ 8πμ - 7μμ  
Σάββατο 8πμ - 4μμ

αναλαμβάνοντας την πλήρη επίβλεψη του μαγαζιού προκειμένου ο γράφων και η κα Πετρολέκα να περάσουμε ανενόχλητα στο κύριο πιάτο του μενού. Τουτέστιν επίσημη μύηση στα μυστικά του Mothers Delite και ξενάγηση στην δράση του.

### ΤΑ «ΚΑΛΟΥΔΙΑ» ΤΗΣ... ΜΑΜΑΣ!!

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Το Mothers Delite άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του στο ευρύτερο κοινό πριν από περίπου επτά χρόνια. Η έμπνευση στις δυο αδελφές που κρατούν στους ώμους τους την επιχείρηση, ήρθε μέσω της τρίτης... οδού, και δη τις ανάγκες των ιδίων των παιδιών τους, για υγιεινή ελληνική μαγειρική. Τουτέστιν, εργαζόμενες και οι δυο είχαν συνηθίσει στην εύκολη λύση του take away της πίστας και των χάμπουερ, κάτι που δεν έβρισκε σύμφωνους τους γόνους των οικογενειών. Το άνοιγμα λοιπόν του Mothers Delite ήταν κατά κάποιο τρόπο η επαλήθευση του γνωστού «με ένα σμπάρο, δυο τρυγόνια». Αφενός κόπηκε με μαχαίρι η μουρμούρα περί φαγητού στο σπίτι, και αφετέρου οι μαγαζακίδες τους... ανησυχίες βρήκαν την πλήρη διέξοδο, «χαρίζοντας» στις ίδιες μια ιδιαίτερα επιτυχημένη επιχείρηση. «Στην αρχή δεν είχαμε φαγητά προετοιμασίας» θυμάται η κα Μαίρη Πετρολέκα. «Με το πέρασμα του χρόνου και με την πείρα μας να έχει αυξηθεί, είδαμε την ανάγκη του κόσμου και αποφασίσαμε να αλλάξουμε τον τρόπο προσέγγισής μας». Όπως εξηγεί, ήταν οι ίδιοι οι πελάτες που ουσιαστικά ώθησαν την ίδια και



την αδελφή της να ξεκινήσουν να παράγουν φαγητά προετοιμασίας. «Εκινήσαμε κάπως δειλά στην αρχή, με ένα μικρό ψυγείο και σιγά σιγά επεκταθήκαμε». Μια γρήγορη ματιά στο μενού είναι αρκετή για να πείσει ακόμη και τους πιο δύσπιστους όσον αφορά την «ελληνικότητα» αλλά και την ποικιλία των φαγητών που προσφέρει το κατάστημα: σπανακόπιπτες, τυρόπιπτες, μουσακάς και σουπές μπορεί να διεκδικούν την μερίδα του λέοντος στις προτιμήσεις του κοινού, ο ανταγωνισμός όμως που έχουν από τα άλλα φαγητά (από γαρίδες σαγανάκι μέχρι σιφάδο και από φασολάκια μέχρι κεφτεδάκια όλων των ειδών και αρνί στο φούρνο) είναι τεράστιος. Πως όμως έγινε η επιλογή των συγκεκριμένων πιάτων; Πρέπει να ομολογήσω πως η απάντηση που παίρνω με εκπλήσσει, αφού ως ιδέα είναι απλή -και άρα εκπληκτική- στην σύλληψή της: «Είναι τα πιο δύσκολα και χρονοβόρα πιάτα που μπορεί να φτιάξει κανείς στο σπίτι. Ο μουσακάς λόγω χάρη χρειάζεται ολόκληρη διαδικασία και πολλές από τις νέες γυναίκες ειδικά δεν έχουν τον απαραίτητο χρόνο. Και η ελληνική κουζίνα χρειάζεται πολύ χρόνο». Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται επί τόπου, και είναι κατασκευασμένα με τον ίδιο ακριβώς τρόπο

με τον οποίο μαγειρεύουμε στο σπίτι. «Όπως ακριβώς μας έχει μάθει η μαμά και με συνταγές που έχουν έρθει από την γιαγιά» λέει γελώντας η κα Πετρολέκα, για να τονίσει στην συνέχεια πως όλα είναι «τροποποιημένα με τέτοιο τρόπο προκειμένου να είναι lite: δεν περνάνε από το ψήνι αλλά περισσότερο του φούρνου». Οι λόγοι που θα επιλέξει κάποιος να επισκεφτεί το Mothers Delite, είναι πολλοί: πρώτοι στον κατάλογο βρίσκονται εκείνοι που επιβάλλεται να ακολουθούν κάποια συγκεκριμένη διαίτα αλλά δεν θέλουν να κάνουν παραχωρήσεις ούτε στην γεύση, αλλά ούτε και στην κατανάλωση τροφών που έχουν συνηθίσει αλλά και αγαπούν. Ουσιαστικά στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι περισσότεροι από εμάς, αφού οι γρήγοροι ρυθμοί της ζωής και η μεγάλη μάστιγα της εποχής που ονομάζεται άγχος, μας έχουν μετατρέψει σε καλοκουρδισμένα ρομποτάκια εθισμένα στο κάθε τι φτηνό και ανθυγιεινό. Και αν αυτό δεν ήταν αρκετό προκειμένου να μετατρέψει μαγαζιά όπως το εν λόγω ως αναγκαία, προσθέστε στην συνταγή και την ραγδαία μείωση του ελεύθερου προσωπικού μας χρόνου και την μεταρροπή της προσωπικής μας κουζίνας ως εξωτικό τοπίο το οποίο αραά και που πλέον επισκεπτόμαστε, και πλέον... δένει