

FIELD CIRCUIT TOY BEXLEY NORTH

MEAN CUISINE

DAILY PASTAS

€10.50	BOLOGNESE	10.50
€8.50	NAPOLITANA	9.50
€10.50	BOSCAIOLA	10.50
€7.50	BUZZARDO	
€7.50	RIZOCALDO	3.00



για καλά το κομμάτι! «Εκείνο που προσφέρουμε εμείς στις εργαζόμενες γυναίκες» εξηγεί η κα Μαίρη Πετρολέκα, «είναι ένα φαγητό έτοιμο στο ταψί και το μόνο που έχουν να κάνουν είναι να το βάλουν στο φούρνο. Ουσιαστικά είναι σαν να το έφτιαξαν οι ίδιες».

Υπάρχει πάντα και η ανάγκη προσωπικής επαφής με φίλους και συγγενείς. Ως Έλληνες συνήθως αυτή η επαφή έρχεται στην μορφή συνάντησης μεταξύ φαγητού και οίνου. Για το δεύτερο κομμάτι, ο καθένας καλείται να κάνει τις δικές του επιλογές, γνωρίζοντας πως για το πρώτο μέρος της εξίσωσης μπορεί να αποιαθεί στο Mothers Delite και το προσωπικό του. Αν κάποιος δεν έχει τον χρόνο να προετοιμάσει ένα παστίτσιο, ένα μουσακά, μια σπανακόπιττα, μπορεί κάλλιστα να επισκεφτεί το Mothers Delite με το δικό του παραγγελία. «Όντως μας έχει τύχει πολλές φορές νεαρές ειδικά γυναίκες να έρχονται εδώ με τα δικά τους μαγειρικά σκεύη προκειμένου να εκπλήξουν ευχάριστα τους καλεσμένους τους» λέει γελώντας η κα Πετρολέκα. Άλλωστε η φροντίδα που η ίδια και το προσωπικό τους δίνουν στην προετοιμασία του κάθε πιάτου ξεχωριστά είναι εκτός από δεδομένη, και η καλύτερη διαφήμιση για το ίδιο το Mothers Delite. Περί του αληθούς

του λόγου, δεν έχετε παρά να ρωτήσετε κάποιον από τους τακτικούς πελάτες της επιχείρησης. Από καθαρά προσωπικό επίπεδο το μόνο που έχω να προσθέσω είναι πως η σπιτική τυρόπιττα που δοκίμασα ήταν όντως όπως ακριβώς θα περίμενε να δοκιμάσει κάποιος από τις φημισμένες μαγειρικές των χωριών της ελληνικής επικράτειας. Αν και αυτό θα έπρεπε λογικά να θεωρείται δεδομένο, με βάση πάντα την φήμη που έχει το Mothers Delite και τις «ουσταπικές επιστολές» που το ακολουθούν, πρέπει να αναφέρουμε πως τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι αφενός φρεσκοκότατα, αφετέρου προσεκτικά επιλεγμένα από τις δύο ιδιοκτήτριες. «Γιάμε εμείς οι ίδιες στην λαχαναγορά» εξηγεί η συνομιλήτρια μου. «Θα διαλέξουμε τα πιο φρέσκα υλικά που μπορούμε, αφού για μας είναι ιδιαίτερα σημαντικό να προσφέρουμε στους πελάτες μας τα καλύτερα συστατικά». Όσον αφορά το πελατολόγιο του Mothers Delite, είναι σχεδόν ισομερής μοιρασμένο σε Έλληνες και ξένο. «Έχουμε και τον Αυστραλό πελάτη, έχουμε τον Λιβανέζο, αλλά και πολλούς Έλληνες» μας εξηγά η κα Πετρολέκα. «Ειδικά στους νέους Έλληνες, εκείνο που προσφέρουμε είναι η σιγουριά πως θα φάνε το παστίτσιο λόγω χάρη, όπως ακριβώς το έφτιαχνε η μαμά. Από την πλευρά τους οι ξένοι λατρεύουν την ελληνική κουζίνα

ειδικά όταν είναι gluten-free (χωρίς γλουτένη). Είναι πολύ βασικό να αναφέρουμε πως τα περισσότερα φαγητά της ελληνικής κουζίνας είναι ούτως ή άλλως gluten-free. Παραδείγματος χάρη, οι κολοκυθοκεφτέδες μας είναι φτιαγμένοι χωρίς αλεύρι, έτσι ώστε όλοι να είναι gluten-free αλλά παράλληλα προσέχουμε και την διαίτα μας». Ρωτώ κατά πόσο η χρήση «ελαφρών» υλικών έπεται αυτόματα και αλλοίωση της γεύσης. Η απάντηση που παίρνω είναι αποστομωτική: «Ποτέ! Δεν κάνουμε σε καμία περίπτωση σκόνη στην γεύση. Η γεύση είναι πάνω από όλα. Πρώτα από όλα δεν χρησιμοποιούμε τεχνητές χρωστικές ουσίες και συντηρητικά αλλά ούτε και συστατικά τα οποία είναι επιβλαβή για την υγεία μας». Όπως μας εξηγά η ίδια, η μεγαλύτερη κατανάλωση χορτοφαγικών τροφίμων γίνεται από τους μη Έλληνες: «Τρελαίνονται για τις φακές σούπα με μια δόση μαροκινού σιλι, τους αρέσουν η κοτόσουπα που φτιάχνουμε. Ειδικά τον χειμώνα, η κοτόσουπα έχει μεγάλη επιτυχία, ειδικά ανάμεσα στους ανθρώπους κάποιας ηλικίας, οι οποίοι καθημερινά θα έρθουν και θα αγοράσουν». Πάντως αν θα πρέπει κάποιος να προσδιορίσει ακριβώς το σημείο εκείνο που κάνει το Mothers Delite επιτυχημένο ως επιχείρηση, αυτό δεν θα ήταν άλλο από την ζήτηση που έχει επί καθημε-

ρινής βάσεως τα προπαρασκευασμένα προϊόντα του. Σύμφωνα μάλιστα με την κα Πετρολέκα, «είναι πολύς ο κόσμος που έρχεται εδώ και παίρνει φαγητά για όλη την εβδομάδα. Ίσως αυτό οφείλεται στο ότι τα φαγητά μας διατίθενται σε διαφορετικά μεγέθη. Μπορεί δηλαδή κάποιος να αγοράσει φαγητό για δύο μόνο άτομα ή σε οικογενειακή συσκευασία». Με τον τρόπο αυτό το πελατολόγιο του καταστήματος γλιτώνει όχι μόνο την προσπάθεια στην κουζίνα, αλλά ακόμη και τις επισκέψεις στα σουπερμάρκετ. Ειδικά όταν αναλογιστεί κανείς τις ιδιαίτερα προσιπές τιμές, γίνεται εύκολα ευνόητο γιατί τόσο πολλά άτομα της γύρω περιοχής -και όχι μόνο- επιλέγουν να εμπιστευτούν τις γαστρονομικές δημιουργίες του Mothers Delite. Ένα τελευταίο σχόλιο: «Για μας επιτυχία είναι που έχει πλέον μάθει ο κόσμος ότι μπορεί να έρθει εδώ και να πάρει φαγητό έτοιμο για ψήσιμο στο σπίτι». Η ώρα έχει περάσει, οι πελάτες αυξάνονται συνεχώς και η κα Μενεγάκη θέλει επειγόντως βοήθεια. Αναγκαστικά βάζουμε λοιπόν τελεία στην συζήτηση, Σειρά της κα Μενεγάκη να με σταματήσει. «Γιατί βιάστηκες να φύγεις;» με ρωτά. «Αυτό είναι για το σπίτι». Ένα μεγάλο κομμάτι σπανακόπιττα, έτοιμο για... κατανάλωση. «Καλή όρεξη» μου λέει γελώντας. Όσο για όρεξη, ουδέν πρόβλημα. Μμμ, νοστιμότητα.....