

23 Μαΐου 2017

Δύο ηθοποιοί έφεραν την κρητική κουζίνα σε έναν ξεχωριστό χώρο στα Πετράλωνα Πηγή: Δύο ηθοποιοί έφεραν την κρητική κουζίνα σε έναν ξεχωριστό χώρο στα Πετράλωνα

[/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δυο στενά πάνω από τη στάση του ηλεκτρικού σταθμού των Πετραλώνων και δυο στενά κάτω από το λόφο του Φιλοπάππου, δηλαδή στην πολυσύχναστη Τρώων, βρίσκεται το μεζεδοπωλείο ΑΣΤΕΡ.

Ανοιχτό εδώ και τέσσερα περίπου χρόνια ιδιοκτήτες του, οι ηθοποιοί ο Μιχάλης

Μουλακάκης και ο Γιωργής Τσαμπουράκης, επενδύουν στην ποιότητα και στην καλή κρητική κουζίνα. «Ως ηθοποιοί έπρεπε να έχουμε κι ένα συμπληρωματικό εισόδημα, μέσα στην κρίση, οπότε έπρεπε να κάνουμε και κάτι ακόμα πέρα από το θέατρο. Ήξερα τον χώρο της εστίασης από την οικογένειά μου, καθώς είχαμε εστιατόριο στο Ηράκλειο της Κρήτης. Στην αρχή θέλαμε το ΑΣΤΕΡ να είναι ένα απλό τσιπουράδικο, αλλά τελικά επειδή προσέχαμε πολύ τα φαγητά και τους μεζέδες, ο κόσμος μας ζήτηγε ολοένα και περισσότερα πιάτα, οπότε τελικά γίναμε εστιατόριο», μου λέει χαμογελώντας ο Μιχάλης.

Εδώ επικρατεί μια φιλική ατμόσφαιρα, γιατί το ΑΣΤΕΡ είναι από αυτά τα μαγαζιά που σπάνια βρίσκεις πια στην πρωτεύουσα -ένα στέκι γειτονιάς. Η Κοκό, ο Γρηγόρης, ο Μάνος, η Ιοκάστη, η Νανά, ο Τάσος η Κατερίνα, ο Σπύρος, η Μυρτώ, ο Μάριος, η Νόννη, όλα τα παιδιά δηλαδή που δουλεύουν στην κουζίνα και στο σέρβις, δίνουν καθημερινά τον καλύτερό τους εαυτό για να είναι όλα τέλεια. Στέκι καλλιτεχνικό, μιας και ο ιδιοκτήτης του προέρχονται από τον χώρο του θεάτρου, αλλά και αγαπημένο spot της νεολαίας, εξαιτίας της χαλαρής ατμόσφαιρας και των πολύ καλών τιμών του, είναι ιδανική πρόταση για να βγείτε με την παρέα σας.



Για να το βρείτε πρέπει να κατεβείτε μερικά σκαλάκια, σε ένα μικρό πλην όμως πολύ ατμοσφαιρικό υπόγειο, που θυμίζει σπίτι σε νησί.

Το καλοκαίρι, όμως, βγάζουν και τραπεζάκια έξω, όπου μπορείτε να χαζεύετε την κίνηση του δρόμου. Η διακόσμηση ακολουθεί μια vintage αισθητική, σαν παλιό

σπίτι της γιαγιάς. Λιτός και ζεστός χώρος με αρτιστίκ πινελιές και ρετρό έπιπλα.

«Τα περισσότερα πράγματα είναι από γνωστούς μας, ή παλαιοπώλες. Έχουμε διαφορετικά ποτήρια και πιάτα, τα οποία όμως ακολουθούν μια κοινή αισθητική γραμμή, που αποπνέει άρωμα παλιότερης εποχής. Γενικά εδώ όλα είναι διαφορετικά. Λόγω έλλειψης budget στην αρχή γίναμε ευρηματικοί, αξιοποιώντας το οτιδήποτε κι αυτό τελικά μόδα. Για παράδειγμα, έχουμε έναν φίλο που δουλεύει σε ένα ακριβό μαγαζί με υφάσματα και κάθε χρόνο μας δίνει τα δείγματα με τα οποία φτιάχνουμε σουβέρ», μου εξηγεί ο Μιχάλης.

Όλα τα πιάτα που θα βρείτε εδώ έχουν βάση τα κρητικά προϊόντα και είναι πρώτης ποιότητας. «Μας ενδιαφέρει να έχουμε πολύ καλές πρώτες ύλες. Κανονικά τα προϊόντα μας αντιστοιχούν σε ακριβότερο μαγαζί, όμως εμείς προσπαθούμε να κρατήσουμε χαμηλές τις τιμές. Δηλαδή με δώδεκα έως δεκαπέντε ευρώ το άτομο, πραγματικά μπορείς να χορτάσεις. Γενικά, προσέχουμε πολύ την ποιότητα. Κάνουμε το δικό μας παστράμι, ένα αλλαντικό από μοσχάρι. Το απάκι είναι χειροποίητο, καπνισμένο σε τζάκι, κι επίσης έρχεται από την Κρήτη. Η αστεροπατάτα μας που συνοδεύεται με ξύγαλο θέλει είκοσι λεπτά ψήσιμο, πράγμα που είναι δύσκολο. Πολλά μαγαζιά δεν μπαίνουν στον κόπο, αλλά εμείς επιμένουμε», λέει ο Μιχάλης.





Στον κατάλογο θα βρείτε πολλά κλασικά πιάτα της κρητικής κουζίνας, που βασίζονται σε παραδοσιακές συνταγές. Δοκιμάστε χοχλιούς μπουμπουριστούς, ντάκο με αβοκάντο, σπιτικά κεφτεδάκια, αλλά και τα νοστιμότατα αστεροπιτάκια από τον γυναικείο συνεταιρισμό του χωριού Κρουσώνας στην Κρήτη!

Το must του μαγαζιού, όμως, είναι το χειροποίητο λουκάνικο από μια μυστική συνταγή. Είναι τόσο φρέσκο και καθαρό, που αξίζει να το δοκιμάσετε. «Στην αρχή είχαμε μόνο το ξιδάτο και δοκιμάσαμε διάφορες γεύσεις, αλλά δεν βρίσκαμε τίποτα που να μας αρέσει, οπότε σκεφτήκαμε να φτιάξουμε τη δική μας. Πειραματιζόμασταν δυο τρεις μήνες για να βρούμε τον συνδυασμό που μας ικανοποιεί. Πίναμε τότε ένα μείγμα από κρητικά βότανα, το οποίο είναι και αντιοξειδωτικό και το δοκιμάσαμε και στο λουκάνικο. Πραγματικά του δίνει μια εκπληκτική γεύση», μου αποκαλύπτει .





Κάθε μέρα, όμως, στο ΑΣΤΕΡ θα βρείτε τρία έως τέσσερα διαφορετικά πιάτα ημέρας: αν πετύχετε το χουνκιάρ μπεγιεντί, θα είστε τυχεροί, γιατί είναι εξαιρετικό. Πολύ καλή είναι και η μπριζόλα εσκομπάρ, αλλά και το καραμελωμένο κότσι, ενώ υπάρχουν και επιλογές για τους vegetarian, όπως μια καταπληκτική φάβα κόκκινης φακής, παντζαροσαλάτα, σκιουφιχτά μακαρόνια με πέστο πιπεριάς και αμύγδαλο, ή με πέστο βασιλικού, ενώ για τους λάτρεις των θαλασσινών γεύσεων η κουζίνα δημιουργεί μοναδικό ταρτάρ σολομού, αλλά και σεβίτσε λαβράκι.





Συνοδεύστε το γεύμα σας με ρακί από βιολογικά σταφύλια, ή τσίπουρο, ενώ πολύ καλά είναι και κρητικά κρασιά τους, που προέρχονται από μικρούς παραγωγούς, αλλά και οι ελληνικές μπίρες τους. Στο τέλος θα σας κεράσουν και γλυκάκια, τα οποία φτιάχνουν στο μαγαζί σε συνταγές δικής τους έμπνευσης, που ακόμα δεν έχουν καν όνομα. Στο μαγαζί, γενικώς, υπάρχει μια ελευθερία και η κουζίνα ακολουθεί το ίδιο πνεύμα, οπότε ο καθένας μπορεί να πειραματιστεί. Το ΑΣΤΕΡ είναι ανοιχτά καθημερινά από τη 13:00 το μεσημέρι, αλλά επειδή τα τραπέζια είναι λίγα καλό είναι να έχετε κάνει κράτηση.

Τρώων 48, Αθήνα 118 52

Τηλέφωνο: 21 0341 6668

Πηγή: bovary.gr