

27 Μαΐου 2017

(Έρχεται το) χαβανέζικο σούσι στην καρδιά της Αθήνας

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



Κρυφοκοιτάξαμε στην κουζίνα του Poké Hawaiian Sushi, του νέου street food-άδικου του αθηναϊκού κέντρου που κάνει σερφ στον αφρό των κυμάτων και διέπρεψε στο Athens Street Food Festival. Aloha!



Πως ακριβώς φτιάχνεται και μοιάζει το χαβανέζικο sushi που κέρδισε της εντυπώσεις στο φετινό Athens Street Food Festival και σε τι διαφέρει από το ιαπωνικό που ήδη γνωρίζουμε; Αρχικά, δεν μοιάζουν σε εμφάνιση όμως και τα δύο έχουν σαν βάση τους το ωμό ψάρι και το ρύζι.



Aloha!

Το πιάτο από το νησιωτικό σύμπλεγμα του Ειρηνικού λέγεται Poké και είναι ένα από τα λίγα δημοφιλή, παραδοσιακά φαγητά της περιοχής που είναι και υγιεινό αφού οι ντόπιοι φαίνεται να αρέσκονται σε πιο λιπαρές και junk διατροφικές επιλογές. Οι Έλληνες εκπρόσωποί του λοιπόν μας συστήνουν μια δροσερή, ελαφριά αλλά και νόστιμη συνταγή που όπως λένε «ταιριάζει με το κλίμα μας».

Τρεις παιδικοί φίλοι σκέφτηκαν να φέρουν εξωτικά κύματα στο κέντρο της Αθήνας και γι' αυτό δούλεψαν πολλούς μήνες για την ανακατασκευή ενός μικρού χώρου στον πεζόδρομο της Πετράκη. Πίσω από το Poké Hawaiian Sushi βρίσκεται ο Γιάννης Μπινιάρης, ο Κωνσταντίνος Γιαννούτσας και ο chef Γιάννης Κανδυλίδης παρουσίασαν την ιδέα τους στο αθηναϊκό κοινό όταν βρέθηκαν στο παλιό αμαξοστάσιο ΟΣΥ στο Γκάζι. Αφού ξεπούλησαν εκεί, τώρα έφτασε η στιγμή να κάνουν πρεμιέρα στην δική τους κουζίνα βαφτίζοντας τα μπολ τους με ονόματα τροπικών παραλιών.

Ο ιδύνων νους της κουζίνας ήρθε σε επαφή με το ψάρι στο Βαρούλκο -ενώ παράλληλα άρχισε να ψαρεύει κι ο ίδιος- υπήρξε head chef στο 48 Urban Garden και παρότι κάποτε είχε αδυναμία μόνο στα μεγάλα εστιατόρια, πλέον θεωρεί πως το προσεγμένο street food είναι η πιο «τίμια» εναλλακτική για να απολαύσει κάποιος το γεύμα του εκτός σπιτιού στην Αθήνα.



Το Honolulu που έγινε ανάρπαστο στο Athens Street Food Festival



Το πικάντικο μπολ του Waimea



Και το δροσερό Waikiki με σολομό

Ροκέ στα χαβανέζικα σημαίνει ωμό ψάρι κομμένο σε κύβους. Το φαγητό που είναι διαδεδομένο εκτός της έδρας του σε Λονδίνο και Καλιφόρνια, στην Πετράκη θα φτιάχνεται με φρέσκα ελληνικά ψάρια όπως ο γαύρος, η παλαμίδα και το μαγιάτικο - ό,τι βγάζει το δίχτυ κάθε μέρα- χωρίς να απουσιάζουν ο σολομός και οι γαρίδες.

Μπορείτε να επιλέξετε το “signature bowl” της αρεσκείας του από spicy και πιο mild προτάσεις ενώ υπάρχει και η επιλογή “build your own”, έτσι ώστε να γευτείτε συνδυασμούς δικής σας έμπνευσης με τα αγαπημένα σας φρούτα, λαχανικά και λοιπά toppings.

Αν και στην Χαβάη το ροκέ σερβίρεται συνήθως σαν ορεκτικό, στον αριθμό 7 της οδού Πετράκη η μερίδα είναι γενναιόδωρη, όμως μπορείτε να παραγγείλετε και μικρότερο μέγεθος έτσι ώστε να δοκιμάσετε πάνω από μία συνταγές (οι τιμές κινούνται από 5 μέχρι 10 ευρώ) μαζί με μια σπιτική λεμονάδα. Τα δροσερά και γευστικά μπολ με ρύζι και ωμό, φρέσκο ψάρι κομμένο σε κύβους που γνωρίσαμε στο Athens street food festival και θα συνεχίσουν να σερβίρονται είναι το O’ahu με σολομό, αβοκάντο, φύτρες φασολιών, nori, crispy onions και soy-sesame sauce, το Honolulu με γαρίδα, ανανά, δυόσμο, wasabi - chili mayo και soy-sesame sauce και το Waimea με μαγιάτικο, αβοκάντο, μάνγκο, κόκκινο chili, κόλιανδρο και φυσικά, soy-sesame sauce.



Από αριστερά προς τα δεξιά, ο Γιάννης Μπινιάρης, ο Γιάννης Κανδυλίδης και ο Κωνσταντίνος Γιαννούτσας

Μέχρι τη μέρα που το Roké Hawaiian Sushi θα ανοίξει τις πόρτες του, προλαβαίνετε να μάθετε πως γίνεται ο φιλικός χαιρετισμός “shaka” και πως προφέρεται στην Χαβάη το “mahalo” προκειμένου να πείτε «ευχαριστώ» όταν παραλάβετε την παραγγελία σας .

- **Το Roké Hawaiian Sushi (Πετράκη 7, Σύνταγμα) θα ανοίξει τις πόρτες τους από τις 30 Μαΐου ενώ στις 26, 27 και 28 Μαΐου θα σερβίρει στο Surf Art Festival Vol.4 στον Πειραιά.**

Πηγή: popaganda.gr