

14 Σεπτεμβρίου 2017

## «Ζήσης»: Εδώ τρώς ψαράκι στο χωνάκι και παίρνεις ρέστα από πεντάευρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αν έχετε βαρεθεί να τρώτε βιαστικά και πρόχειρα junk food ή δεν είστε φαν του κρέατος, ένα καινούργιο street food, που έχει ανοίξει στην πλατεία της Αγίας Ειρήνης, δημιουργεί τη δική του πρόταση ψαροφαγίας. Ο ιδιοκτήτης του, ο Ζήσης

Παπαζήσης, που κληρονόμησε το πάθος για την κουζίνα και τα θαλασσινά από τον παππού του, είχε την καταπληκτική ιδέα να βάλει τα ψαράκια σε χωνάκια και να προσφέρει στους Αθηναίους μια εύκολη και ταυτόχρονα πολύ υγιεινή λύση για γρήγορο φαγητό. Αν παρατηρήσετε τα σουπλά του μαγαζιού, θα διαβάσετε πάνω τους την ιστορία του παππού Ζήση και της γιαγιάς Ουρανίας που, στο δικό τους κατάστημα στο Βόλο πίσω από την παραγορά, έφτιαξαν ένα γαστρονομικό στέκι, για τους λάτρεις του τσίπουρου. Εκεί δημιουργούσαν μοναδικά βράδια και έστηναν τρελά γλέντια μετά μουσικής για τους πιστούς θαμώνες τους. Τότε ήταν που ο εγγονός του είδε για πρώτη φορά τον παππού του να τυλίγει σε λαδόκολλα ψάρια για τους πελάτες του που τα έπαιρναν μαζί τους στο σπίτι ή στη δουλειά. Μια άλλη εκδοχή -θα τη βρείτε κι αυτή γραμμένη- λέει ότι την ιδέα την εμπνεύστηκε από τα ναυτάκια του στόλου, που για να περάσουν κρυφά στα πλοία λαχταριστούς ψαρομεζέδες και να συνεχίσουν το τσιμπούσι εν πλω, του ζητούσαν να κρύψει στα καπέλα τους τις εκλεκτές του λιχουδιές.



Δεν έχει σημασία ποια εκδοχή είναι πιο κοντά στην πραγματικότητα. Πάντως, όταν μεγάλωσε ο μικρός Ζήσης, οι παιδικές αναμνήσεις επανήλθαν στο μυαλό του και λαμβάνοντας υπόψιν του το πόσο άσχημη είναι η διατροφή όσων εργάζονται σε μεγάλες πόλεις, αποφάσισε να φέρει την τακτική του παππού του και στην Αθήνα.



Στον δρόμο λοιπόν που βρίσκονται όλα τα υφασματάδικα του κέντρου, έφτιαξε το δικό του μαγαζί με γούστο και συνέπεια στην οικογενειακή του παράδοση. Θα δείτε τα χωνάκια να κρέμονται μαζί με φωτεινά λαμπιόνια, συνθέτοντας ένα μοντέρνο μινιμαλιστικό σκηνικό, όπου κυριαρχεί το λευκό χρώμα. Φυσικά αν θέλετε μπορείτε να καθίσετε στον χώρο και να απολαύσετε το γεύμα σας, μαζί με τσίπουρο ή ούζο. Έχετε να διαλέξετε ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία από μεζέδες, όπως ντολμαδάκια γιαλαντζί με ανηθάτο γιαούρτι, φακοσαλάτα με ψίχα από πορτοκάλι, τρία είδη πιπεριάς και πάστα από μαϊντανό ή φάβα με καραμελωμένο κρεμμύδι, μύδια αχνιστά σε κρασί με σκόρδο ή μαστιχωτό ψητό χταπόδι. Πολύ καλές επίσης είναι οι θαλασσινές μακαρονάδες, που τις έμαθε από τους μερακλήδες προγόνους του, αλλά και το ριζότο με γαρίδες.



Στο χωνάκι τώρα μπορείτε να πάρετε ψαράκια και θαλασσινά, όπως γαύρο, αθερίνα, μαρίδα, κροκέτες μπακαλιάρου με κουρκούτι, καλαμαράκια αλλά και ψιλή γαριδούλα (και με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα horseradish), σος ταρτάρ ή λαδολέμονο.



Συχνά μπορείτε να βρείτε και οστρακοειδή, όπως γυαλιστερές ή κυδώνια, που μπορείτε άφοβα να καταναλώσετε, καθώς ο Ζήσης επιμένει να διαλέγει πάντα ποιοτικές πρώτες ύλες, φροντίζοντας να διατηρεί τις τιμές του εξαιρετικά χαμηλές. Το κάθε χωνάκι κοστίζει 3,90 ευρώ, δηλαδή όσο περίπου και ένα burger. Οπότε χωρίς να ξοδέψετε μια περιουσία και χωρίς να χάσετε χρόνο, μπορείτε να προσθέσετε στη διατροφή σας ένα πλούσιο και γεμάτο βιταμίνες γεύμα!

Αθηναΐδος 3, Αθήνα Τηλέφωνο: 210 321 1152

[Facebook Page/Zisis](#)

Πηγή: [tilestwra.com](http://tilestwra.com)