

22 Σεπτεμβρίου 2022

Έρθε από το Νεπάλ κι έφτιαξε τα καλύτερα ινδικά εστιατόρια της Αθήνας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Η Sujana Acharya ήρθε στην Ελλάδα αποφασισμένη να αποδείξει ότι το να είσαι ξένη και γυναίκα δεν σημαίνει αναγκαστικά ότι πρέπει να ζεις στο περιθώριο της κοινωνίας. Σήμερα έχει τα πιο επιτυχημένα ινδικά εστιατόρια της πόλης.



Η επιτυχία μας ήρθε γιατί σερβίρουμε καλό ινδικό φαγητό. Τα ινδικά εστιατόρια στην Αθήνα δεν χρησιμοποιούσαν ινδικά υλικά και η εντύπωση που είχε ο Έλληνας για το φαγητό τους

Γεννήθηκα στο Νεπάλ, σε ένα χωριό της Dolakha χτισμένο σε υψόμετρο 4.200 μέτρων, που κατοικείται από 3.080 ανθρώπους. Μεγάλωσα εκεί μέχρι τα δέκα μου χρόνια και μετά πήγαμε στην Κατμαντού, την πρωτεύουσα, όπου δούλευε ο πατέρας μου. Παρότι ήμασταν τέσσερα παιδιά στην οικογένεια, τρεις κοπέλες και ένα αγόρι, περνούσαμε καλούτσικα και έχουμε όλοι τελειώσει το πανεπιστήμιο. Σπούδασα Διοίκηση Επιχειρήσεων, έκανα το μεταπτυχιακό μου και μόλις τέλειωσα τις σπουδές μου δούλεψα για δύο χρόνια σε τράπεζα στο Νεπάλ. Πάντα ήθελα να γίνω τραπεζικός, αυτό ήταν το όνειρό μου από κοριτσάκι.

- Με τον Santosh (Acharya), τον σύζυγό μου, γνωριστήκαμε σε έναν γάμο στην Κατμαντού και ήταν κυριολεκτικά «love at first sight». Ζούσε ήδη στην Ελλάδα, είχε έρθει για σπουδές και έμεινε. Δούλευε στον τομέα της Πληροφορικής στην Αθήνα όταν τον γνώρισα, παντρευτήκαμε κι έτσι ήρθα κι εγώ εδώ. Από την αρχή ήθελα να κάνω κάτι δικό μου για να έχω δουλειά. Ο σύζυγός μου δούλευε όλη μέρα στις εταιρείες κι εγώ για τρία χρόνια ήμουν στο σπίτι. Είμαι πέντε χρόνια στην Αθήνα και έχω δύο παιδιά – η καθημερινότητα μιας μητέρας είναι ένα βαρύ πρόγραμμα πλήρους απασχόλησης, όσο ευχάριστο κι αν είναι. Το εστιατόριο είναι για μένα μια δημιουργική δουλειά και ένας τρόπος να αποδείξω ότι όλα είναι εφικτά με θέληση και υπομονή.

- Το να κάνεις «αρσενικό παιδί» είναι ένα ζήτημα που έχει τεράστια σημασία στο Νεπάλ. Όλες οι οικογένειες θέλουν αγόρι, έτσι και οι γονείς μου δεν θα μπορούσαν να διαφέρουν, έκαναν τρία κορίτσια και μετά το αγόρι. Εγώ είμαι η δεύτερη κόρη. Σε ασιατικές χώρες όπως η Ινδία και το Νεπάλ τα ζευγάρια συνεχίζουν να τεκνοποιούν μέχρι να αποκτήσουν αγόρι. Όταν έρθει ο γιος, σταματούν να κάνουν παιδιά. Αυτός ήταν ένας λόγος που ήθελα να κάνω κάτι δικό μου, για να αποδείξω στους γονείς μου ότι και η γυναίκα μπορεί να κάνει κάτι στη ζωή της, εάν της δοθεί η ευκαιρία. Είμαι τυχερή γιατί έχω έναν σύζυγο που με υποστηρίζει και έχω οργανώσει τη μέρα μου έτσι που να μπορώ να αντεπεξέρχομαι στα καθήκοντά μου ως μητέρας και ως επιχειρηματίας. Προσπαθώ να κοιτάζω θετικά τη ζωή. Με τον Santosh προσπαθούμε να πραγματοποιήσουμε τα όνειρά μας και να δημιουργήσουμε ένα καλύτερο αύριο για τα παιδιά μας. Από την αρχή της γνωριμίας μας είχαμε μια κοινή γραμμή, την οποία συνεχίζουμε να ακολουθούμε μαζί, δίπλα-δίπλα.



Με τον Santosh (Acharya), τον σύζυγό μου, γνωριστήκαμε σε έναν γάμο στην Κατμαντού και ήταν κυριολεκτικά «love at first sight».

- Ο Santosh έφτιαξε το πρώτο μαγαζί στην Ακρόπολη, το Namaste, μαζί με έναν συνεταιίρο, μετά άνοιξε το Katmandu Express στην Πλάκα με φαγητό από το Νεπάλ και μετά το Indian Gate στο Μαρούσι. Επειδή αυτό πήγε πολύ καλά, ήρθαν προτάσεις για franchise στην Πάτρα και στη Θεσσαλονίκη. Το Naan Stop το άνοιξα το 2019, θέλοντας να καταρρίψω την αντίληψη ότι το ινδικό φαγητό είναι καυτερό και μονοδιάστατο. Ήθελα να προσφέρω μια γαστρονομική εμπειρία που να μπορεί να ξυπνήσει και τις πέντε αισθήσεις. Χαίρομαι γιατί για πρώτη φορά μια γυναίκα έχει καταφέρει να ανοίξει ινδικό εστιατόριο στην Ελλάδα. Μακάρι να δώσω το παράδειγμα και να ακολουθήσουν κι άλλες, γιατί πολύ δύσκολα παίρνει το ρίσκο μια ξένη να ανοίξει μαγαζί εκτός του τόπου της.
- Μαγειρεύω από μικρή, και μαγειρεύω καλά νομίζω, οπότε ήθελα να ασχοληθώ με το φαγητό της πατρίδας μου, να το μάθω στους Έλληνες. Είχα σκεφτεί να κάνω ένα beauty shop, αλλά το φαγητό είναι πολύ πιο δημιουργικό και ανθρώπινο, ξυπνάει και μνήμες που μπορούν να το κάνουν πολύ δυνατή εμπειρία. Στο σπίτι

φτιάχνω φαγητά του Νεπάλ, και ινδικά καμιά φορά. Η σαλάτα με ρόκα και μάνγκο που σερβίρουμε στο μαγαζί είναι από τα αγαπημένα μου πιάτα, το kulfi, το παγωτό με μάνγκο ή φιστίκι, τα νεπαλέζικα dumplings, όλα είναι πιάτα που φτιάχνω και στο σπίτι. Δεν έχει μεγάλες διαφορές η κουζίνα του Νεπάλ από την ινδική, είναι σχεδόν τα ίδια τα φαγητά· του Νεπάλ είναι λίγο πιο light στα μπαχαρικά και γίνονται με λιγότερο λάδι.

- Η ινδική κουζίνα είναι γνωστή για τη γεύση και τα αρώματά της, κυρίως όμως για τα μπαχαρικά της. Ο περίπλοκος συνδυασμός μπαχαρικών και βοτάνων, καθώς και τα πολύχρωμα πιάτα της, την κάνουν να ξεχωρίζει. Κάθε κουζίνα έχει την ιστορία και τις γεύσεις της, στην ινδική όμως σε κυριεύει η έντονη μυρωδιά μπαχαρικών, όπως το τσίλι, το κάρι, το σκόρδο και το κύμινο, τα οποία σε ταξιθεύουν σε κάθε γωνιά της Ινδίας.

- Τα πιάτα που σερβίρουμε είναι κυρίως της βόρειας Ινδίας. Το πολύ δημοφιλές ινδικό πιάτο Chicken Makhni προέρχεται από το Νέο Δελχί και επινοήθηκε από τους εστιατορές τη δεκαετία του 1950. Είναι ένα πιάτο με βουτυρένια υφή και ελαφρώς γλυκιά γεύση. Το Chicken Tikka Masala, το οποίο είναι και η σπεσιαλιτέ του εστιατορίου μας, είναι κοτόπουλο με σάλτσα ντομάτας μαγειρεμένη με διάφορα μπαχαρικά σε χαμηλή φωτιά. Το Saag Paneer αποτελείται από σπανάκι και τυρί. Το Paneer το φτιάχνουμε εμείς, είναι σπιτικό, μαλακό και μη επεξεργασμένο, γεγονός που κάνει ακόμα πιο έντονη τη γεύση του πιάτου. Υπάρχει ένα πιάτο, το οποίο δεν το επιλέγουν οι πελάτες, οι φακές. Μπορεί να φταίει το γεγονός ότι δεν το προτιμούν ούτε στα ελληνικά εστιατόρια. Το τσίλι, το τζίντζερ, τα σοταρισμένα κρεμμύδια και το σκόρδο σε συνδυασμό με τα μπαχαρικά δίνουν άλλη νότα στη γεύση της φακής. Κάθε γεύμα συνοδεύεται με ρύζι ή πίτες Naan. Οι πίτες που φτιάχνουμε έχουν πολύ πιο αφράτη υφή από αυτές που βρίσκεις συνήθως στα ινδικά, χάρη στην προσθήκη αυγών στη ζύμη. Προσφέρουμε ένα πιάτο από τα μακρινά Ιμαλάια, το οποίο δεν το παρέχει κανένα άλλο εστιατόριο, το Everest Khasi Gravy. Είναι κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ελαφρώς πικάντικη σάλτσα με τζίντζερ, κόλιανδρο και κόκκινα μπαχαρικά (π.χ. πάπρικα). Οι διακεκριμένοι και με πολλά χρόνια εμπειρίας σεφ Ramu Neupane και Raaj Pun αποτέλεσαν τον θεμέλιο λίθο του εστιατορίου μου.

[\(περισσότερα...\)](#)