

ΑΡΧΕΙΟ | TWOMINUTES ANGIE

Με ένα κλικ παραγγέλνεις τα καλύτερα!

Οι 6 κορυφαίες διευθύνσεις για κάθε foodie

Αν είσαι καλοφαγάς, αν ξοδεύεις αρκετά για τη διατροφή σου, αν θες κάτι εξαιρετικό για μια γαστρονομική εμπειρία στο σπίτι, αν ο χρόνος είναι το πολυτιμότερο αγαθό σου, τότε οι προμήθειες μοιάζουν με έναν μίνι-μαραθώνιο: τρέχα για τα λαχανικά και τα φρούτα στις βιολογικές λαϊκές και στα κοντινά μπουστάνια (τα ποια;), για αγνό κρέας στον σούπερ χασάπη ή στο χωριό (το ποιο;), σε ψαγμένα μπακάλικα για τα νόστιμα τυριά και τα βιολογικά όσπριά σου (ποιος δεν ψωνίζει και τα όσπριά του από το βολικό σούπερ μάρκετ), πάει η μέρα... Δοκίμασα για έναν μήνα να παραγγείλω ποιοτικά τρόφιμα απ' όσες περισσότερες ιστοσελίδες ήταν δυνατόν, ελπίζοντας να βρω χρόνο για όλα τα υπόλοιπα που πρέπει να χωρέσω μέσα στη μέρα.

Με ενθουσίασε η ιδέα ότι παραγωγοί στέλνουν τα εκλεκτά τους προϊόντα κατευθείαν στον καταναλωτή (ή κάποιος τα συλλέγει για να τα παραδώσει σε σένα) αλλά και η ευκολία του πράγματος: επιτέλους, τέρμα το κουβάλημα, αν όχι τίποτε άλλο...

Είχα αμφιβολίες για το αν το εγχείρημα θα πετύχαινε και οι επιλογές μου θα έφθαναν αλάνθαστες και χωρίς καθυστέρηση στο σπίτι. Κατάφερα, τελικά, να βρω μερικές αξιόπιστες εταιρείες από τις πολλές που προσπαθούν να φέρουν κοντά τους παραγωγούς και τους απαιτητικούς καταναλωτές τόσο σε σπίτια όσο και σε... βρεφονηπιακούς σταθμούς, ξενοδοχεία, ταβέρνες και εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας όπου η ποιοτική (και ακριβή) πρώτη ύλη έχει τον κυρίαρχο λόγο.

Καλημέρα καινούργια αγάπη (e-shopping), λοιπόν, καλημέρα καινούργια ζωή:



1. ΦΑΡΜΑ ΜΠΡΑΛΟΥ (www.mfarma.gr)

Εκλεκτά, ποιοτικά αλλά και σπάνια κρέατα (ελάφι, χήνα, αγριόχηνα, ορτύκι, πάπια) σε τιμές ελαφρώς ακριβότερες από αυτές της αγοράς, με πολλές προσφορές όμως κάθε βδομάδα που κατεβάζουν τις τιμές στα επίπεδα της ποιοτικής αγοράς. Ο Δάμης Πειθής ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια να εκτρέφει τα δικά του

ζώα στη φάρμα του στο οροπέδιο Μπράλου Φθιώτιδος και προμηθεύει μέσω ηλεκτρονικής παραγγελίας από το 2011 πολλά απαιτητικά γκουρμέ νοικοκυριά και εστιατόρια με φρεσκότατα κρεατικά αλλά και αυγά, κοτόπουλα, παστοურμά, μπρεζάολα καθώς και με επιλεγμένα όσπρια, γαλακτοκομικά και τυριά της περιοχής του. Ίσως να μην ενδώσεις αμέσως στα εκλεκτά rib eye, κομμένα στα 3 εκατοστά πάχος, λόγω κόστους, αλλά θα μείνεις πελάτης του για τις τόσο παρεξηγημένες μοσχαρίσιες μπριζόλες, τις γάλακτος αλλά και τις σταβλίσιες, το εγγυημένο μοσχαρίσιο συκώτι, τα μοσχαρίσια λουκάνικα και το νόστιμο χοιρινό. Ένα μικρό, πεντακάθαρο κρεοπωλείο στην Καλογρέζα (Αλαμάνας 24, 210 2713126 και 6944 950555) αξίζει μια πρώτη «εκπαιδευτική» επίσκεψη για να γνωρίσεις από κοντά τα κομμάτια κάθε ζώου και να αποφασίσεις τι κρέας θα χρησιμοποιήσεις για κάθε φαγητό.