



KEARTISANAL presentation Feb 3, 2011

KEA ARTISANAL: οι πελάτες μάς διαφημίζουν!

Της Αγγλαίας Κρεμέζη

Το χειμώνα του 2005 σκεφτήκαμε να δημιουργήσουμε το Kea Artisanal, ένα πρόγραμμα 'διακοπές με μαγειρική' στη Τζιά. Πρώτη μας δουλειά ήταν να σχεδιάσουμε ένα σάιτ. Τώρα θεωρούμε πως το πρώτο εκείνο σάιτ είναι ντεμοντέ, και το ξανασχεδιάζουμε...

Από το σάιτ μας βρίσκουν οι πελάτες.

Οι πρώτοι μας 'μαθητές' στριμόχνονταν στην κουζίνα του σπιτιού μας, κάτι που μετά τα πρώτα, δύσκολα χρόνια, μας έκανε να συνειδητοποιήσουμε πως έπρεπε να επεκταθούμε. Έτσι αγοράσαμε και το δεύτερο από τα κολλητά καλοκαιρινά σπίτια που εγώ και η αδελφή μου χτίσαμε στην κοιλάδα του Κάλαμου, στον Οτζιά.

Το χτήμα μας έχει καμιά εικοσαριά παλιές αμυγδαλιές, και κάπου 50 ελιές, που τις βρήκαμε φρεσκοφυτεμένες. Σήμερα είναι περίπου 15 χρόνων.

Το χώμα στο χτήμα μας είναι αμμουδερό με πολλές πέτρες, έτσι για τα περιβόλια μας αναγκαζόμαστε να αγοράζουμε χώμα και κοπριά, κάθε χρόνο. Δεν ήταν καθόλου εύκολο, και χρειάστηκε μεγάλη επιμονή, σκληρή δουλειά και βέβαια χρήματα για να δημιουργήσουμε μια νέα, ανετη κουζίνα και μια ακόμα εξωτερική, όπου συνήθως μαγειρεύουμε το καλοκαίρι, στη σκιά της μουριάς, που με πολλή υπομονή ο άντρας μου κλαδεύει και δένει, ώστε να γίνει σαν ομπρέλα.

Τα γκρουπ αποτελούνται από 5-12 άτομα, κυρίως Αμερικανούς, ανώτερης οικονομικής τάξης. Είχαμε και 13 και 17 κάποτε, αλλά είναι κουραστικό και το αποφεύγουμε, αν και βγάζει περισσότερο κέρδος. Προτιμάμε να έχουμε 6 με 7 άτομα. Συμπεριφερόμαστε στους πελάτες ακριβώς όπως και στους καλεσμένους φίλους μας, γι αυτό και τις έξι μέρες που είναι μαζί μας η κάθε ομάδα, σκοτονώμαστε κυριολεκτικά στη δουλειά, εμείς και οι βοηθοί μας.

Τα φαγητά που μαγειρεύουμε αλλάζουν ανάλογα με την εποχή, και τα προϊόντα του κήπου, και βέβαια παράλληλα σερβίρουμε τις καλύτερες ελληνικές λιχουδιές, όπως το αβγοτάραχο.

Τυλίγουμε ντολμάδες με αμπελόφυλλα και μυρωδικά από το περιβόλι. Μαθαίνουμε στους επισκέπτες να ανοίγουν φύλλο με το ξυλίκι, και κάνουμε πίτες διάφορες, με χόρτα, μυρωδικά, τυρί και εποχιακά λαχανικά. Ζυμώνουμε ψωμί και αλμυρά κουλούρια. Με τα αμύγδαλα του κήπου φτιάχνουμε Τζιώτικα αμυγδαλωτά.

Ψήνουμε στον ξυλόφουρνο αρνί και κατσίκι –ιδίαιτερα γευστικά στο νησί! Διαλέγουμε ψάρι και θαλασσινά από τα καΐκια, και ψήνουμε λαυράκια στα κάρβουνα, τυλιγμένα σε συκόφυλλα. Φτιάχνουμε σπιτική μυσήθρα, με γάλα από τα αιγοπρόβατα των γειτόνων μας, και την προσφέρουμε μαζί με μέλια από διάφορα μέρη της Ελλάδας.

Κάνουμε δοκιμασία των πιο σηματικών Ελληνικών κρασιών. Σερβίρουμε τουλάχιστον 12 τυριά που παραγγέλνουμε –και ακριβοπληρώνουμε—από διάφορα μέρη, κυρίως από νησιά.

Οι Διακοπές με Μαγειρική δεν είναι η εύκολη τουριστική ασχολία. Θέλει οργάνωση σωστή, αλληλογραφία και παρακοούθηση όλο το χρόνο. Για κείνους, όμως, που έχουν κέφι και όρεξη για σκληρή δουλειά, προσφέρει μεγάλη ικανοποίηση και μπορεί να φέρει κέρδη σημαντικά, ιδίως σε όσους νοικιάζουν και δωμάτια. Οι δικοί μας πελάτες μένουν σε ξενοδοχεία του νησιού, διαλέγοντας εκείνο που τους ταιριάζει καλύτερα, ανάλογα με το βαλάντιό τους.