

## Σπιτικό φαγητό στην Ελλάδα της κρίσης



ΣΤΟ BBC Η ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ

### ΕΛΛΗΝΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

**Μια νέα μόδα ξεκινά από την Αθήνα, με απλές νοικοκυρές να μαγειρεύουν και να πωλούν το περίσσειο φαγητό έναντι χαμηλής τιμής σε συνανθρώπους που θέλουν να απολαμβάνουν σπιτικές γεύσεις, μέσω της ιστοσελίδας Cookisto.**

Σύμφωνα με το BBC, ο παραδοσιακός τρόπος για ένα δείπνο είναι να αγοράσει κανείς τα υλικά και να τα μαγειρέψει ή να πάει σε ένα εστιατόριο. Τι γίνεται όμως αν κάποιος σε ένα κοντινό δρόμο έχει μαγειρέψει περισσότερο φαγητό από όσο χρειάζεται και μπορεί να πουλήσει κάποια κομμάτια για ένα μικρό χρηματικό ποσό; Αυτό συμβαίνει ήδη στην Αθήνα και σύντομα θα γίνει μόδα και στο Λονδίνο.

Μια ελληνίδα μητέρα, η Μαριλένα Ζάχου, ξυπνά το πρωί, φτιάχνει έναν ελληνικό καφέ, ταιΐζει τα παιδιά και τα ετοιμάζει για το σχολείο. Μόλις τα πράγματα ηρεμήσουν στο σπίτι, ετοιμάζεται για μαγείρεμα. Σήμερα θα φτιάξει μουσακά.

Η διαδικασία ξεκινά και καθ' όλη τη διάρκεια η μαγείρισσα «ανεβάζει» φωτογραφίες του φαγητού στην ιστοσελίδα και παρακολουθεί την οθόνη καθώς οι άνθρωποι από την περιοχή παραγγέλνουν τις μερίδες τους.

Δε θα πεταχτεί καθόλου φαγητό σήμερα στο σπίτι της. Τουλάχιστον άλλα πέντε άτομα στην περιοχή του Αμαρουσίου θα μοιραστούν μαζί με την οικογένεια το φαγητό της. Μέχρι το μεσημέρι όλο το ταψί έχει πουληθεί. Η Μαριλένα Ζάχου

σημειώνει τις διευθύνσεις για την παράδοση κατ' οίκον.

Αυτή η νέα μόδα εξαπλώνεται σταδιακά σε όλη την Αθήνα. Εργαζόμενοι, φοιτητές, και πολυάσχολοι γονείς συνδέονται ηλεκτρονικά με τους τοπικούς μάγειρες-οποιοδήποτε αγαπά το μαγείρεμα και το κάνει καλά- και αγοράζουν οικονομικό, σπιτικό φαγητό, με 3 ή 4 ευρώ.

«Δεν μπορούσα ποτέ να υπολογίσω τις σωστές ποσότητες φαγητού για την οικογένειά μου. Πάντα πετούσα πολύ φαγητό που περίσσευε. Υποθέτω πως το να μαγειρεύω πολύ φαγητό οφείλεται στα ελληνικά γονίδια μου».

Αυτό ήταν που την οδήγησε στο Cookisto, μια διαδικτυακή κοινότητα ερασιτεχνών μαγειρών και πεινασμένων κατοίκων.

Τώρα πλέον είναι μια Cookista, με προφίλ στην ιστοσελίδα ενώ τα γεύματά της βαθμολογούνται καθημερινά. Σύμφωνα με όσους έχουν δοκιμάσει το φαγητό της, δεν είναι απλά μια νοικοκυρά, αλλά μία σεφ σε ξενοδοχείο πέντε αστέρων.

Η ιστοσελίδα έχει προσελκύσει 12.000 ερασιτέχνες μαγείρους τους τελευταίους μήνες. Αυτό που ξεκίνησε ως μια διατριβή για μεταπτυχιακό (με τη μορφή ενός επιχειρηματικού σχεδίου) για τον φοιτητή Μιχάλη Γκοντά, έχει πλέον γίνει πραγματικότητα στην Ελλάδα της κρίσης, και αναμένεται να ξεκινήσει τον επόμενο μήνα και στο Λονδίνο.

Είναι ένας από τους πολλούς Έλληνες που στρέφονται σε καινοτόμες ιδέες, μετά την αύξηση της ανεργίας στο 27,9%, και την ταχεία συρρίκνωση του άλλοτε δημοφιλούς δημόσιου τομέα, που αποτελούσε τη φυσική επιλογή για πολλούς πτυχιούχους.

**Πηγές:** BBC- [ethnos.gr](http://ethnos.gr)