

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ

της ελληνικής ζαχαροπλαστικής

ΤΕΥΧΟΣ 129 - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2016 • ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟΥΣ 82 • 152 32 ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΤΗΛ.: 210 52 38 186, 210 68 10 921 • ΚΩΔΙΚΟΣ 2813



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

**ΓΙΩΡΓΟΣ
ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ**

Πρόεδρος του Σωματίου Κοζάνης

**ΓΙΩΡΓΟΣ
ΔΑΦΝΗΣ**

Πρόεδρος του Σωματίου Κέρκυρας



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
Β' ΜΕΡΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ: 2813

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

Μέλος της Ευρωπαϊκής
Συνομοσπονδίας
Ζαχαροπλάστων Αρτοποιών
(European Confederation of Confectioners)
Μέλος της Παγκόσμιας
Συνομοσπονδίας Παγωτοποιών (UIPCG)

Εμμ. Μπενάκη 16 - 106 78 Αθήνα
τηλ.: 210 3822412, 210 3303401
fax 210 3837729

ΣΥΝΤΑΞΗ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
ΤΗΛ.: 210 5238186, 210 6810921
e-mail: gkyr@hol.gr

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
• ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
• ΛΑΖΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
• ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΠΑΥΛΟΥ
• ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
ΜΑΡΙΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΓΓΕΛΑΡΗΣ
ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΕΚΔΟΤΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΓΙΩΡΓΙΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
ΤΑΣΙΑ ΤΣΙΑΠΚΙΝΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΤΑΣΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ "ΒΟΣΠΟΡΙΣ"

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΠΟΥΤΑΓΛΗΣ
ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΝΑΘΑΝΑΗΛ

ART DIRECTOR
ΦΑΙΔΩΝ ΣΜΥΡΝΑΙΟΣ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΠΙΠΕΡΗΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΝΑΤΣΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΟΣ
ΧΡΥΣΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΟΥ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ - ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Ι. ΠΕΠΠΑΣ ΑΒΕΕ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ 17,00 €
ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ 11,00 €
ΚΥΠΡΟΥ 60,00 €
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 60,00 €

Εμβάσματα συνδρομητών
Αποστέλλονται με ταχυδρομική
επιταγή στη διεύθυνση:
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
προς Μ. Κυριαζίδη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΕΥΧΟΣ 129

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2016

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Γ. Γλύκος 10

Η ΔΡΑΣΗ της ΟΕΖΕ και των ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ 12

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

Γιώργος Σιδηρόπουλος

Πρόεδρος του Σωματείου Κοζάνης 14

Γιώργος Δαφνής

Πρόεδρος του Σωματείου Κέρκυρας 18

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης 20

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ (Β' ΜΕΡΟΣ)

Λαχταριστά γλυκά σοκολάτας 22

Ο Δωδεκάλογος για τέλεια σοκολατάκια 26

10 πιο όμορφες μπουτίκ σοκολάτας στον κόσμο 28

7 μύθοι και αλήθειες για την σοκολάτα 32

Τα πιο σοκολατένια γλυκά της Νέας Υόρκης 34

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Του Γιάννη Νέγκογλου 36

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ: Το ζαχαροπλασείο «ΓΛΥΚΙΣΤΗΡΙ» της
οικογένειας Ζορπίδη. 40

Προετοιμασίες του ζαχαροπλαστέιου για την χειμερινή
σεζόν 44

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ 50

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 58

Ματιές στον...κόσμο 62

Το περιοδικό «ΚΟΣΜΟΣ» πριν από 18 χρόνια 64

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΛΥΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΑΚΑΡΙΟΣ

Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΕΡΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΑΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ

ΤΑΜΙΑΣ

ΖΙΩΓΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΕΦΟΡΟΣ

ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΣ

ΚΟΤΣΙΚΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ

ΔΡΟΥΓΚΑΣ ΜΙΧΑΗΛ

ΚΑΓΓΕΛΑΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΠΙΛΑΤΟΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ

ΠΑΥΛΟΥ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΛΕΜΠΙΔΑΚΗ ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ

ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Ο «ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

είναι το μοναδικό επίσημο
περιοδικό της Ο.Ε.Ζ.Ε.

και κυκλοφορεί ανά δίμηνο.

Αποστέλλονται σε όλες τις Ζαχαρο-
πλαστικές και Αρτοζαχαροπλαστικές

Επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα

και την Κύπρο, σε όλους

τους προμηθευτές πρώτων υλών,

μηχανημάτων και εξοπλισμού

της Ζαχαροπλαστικής

και της Αρτοποιίας.

Επίσης αποστέλλονται στους
Εκπροσώπους της Πολιτείας,

της Πολιτικής, Βουλευτές

και Ευρωβουλευτές, εκπροσώπους

της Τοπικής Αυτοδιοίκησης,

στα Επιμελητήρια,

στις Συνδικαλιστικές οργανώσεις,

στους Δημόσιους Οργανισμούς,

στις ξένες πρεσβείες και σε όλες

τις ξένες Ομοσπονδίες

και Ενώσεις Ζαχαροπλάστων

του εξωτερικού.



**ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΖΕ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ**

Αγαπητοί συνάδελφοι, καλό φθινόπωρο και καλή χειμωνιάτικη σεζόν

Δυστυχώς το καλοκαίρι πέρασε και περιμέναμε μήπως και είναι καλύτερα τα πράγματα στην καινούρια σεζόν, αλλά δυστυχώς είναι χειρότερα. Φόροι, ΕΝΦΙΑ, Φ.Π.Α και διάφορα άλλα μας έχουν σφίξει όλο και περισσότερο την θηλιά στο λαιμό. Απ' όλα τα μέρη της Ελλάδος οι Συνάδελφοι είναι αγανακτισμένοι γιατί δεν προλαβαίνουν να πληρώνουν.

Εμείς από την μεριά μας σαν Ομοσπονδία προσπαθούμε για ό, τι καλύτερο μπορούμε. Δυστυχώς είναι πολύ δύσκολα τα πράγματα. Το γνωρίζετε φυσικά και εσείς.

Αυτά τα αναφέρω γιατί έχουμε εκλογές στο Σωματείο της Αθήνας -που είναι το μεγαλύτερο- και θα ήθελα μια μαζική συμμετοχή, για να είμαστε δυνατοί, για να μπορέσουμε και εμείς να έχουμε δυνατό λόγο.

Γι' αυτό Συνάδελφοι Αθηναίοι σας περιμένω στις 10 και 11 Οκτωβρίου να έρθετε να ψηφίσετε.



**ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ**

14



**ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΑΦΝΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΚΕΚΥΡΑΣ**

18



**ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΓΛΥΚΙΣΤΗΡΙ"
ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΖΟΡΠΙΔΗ**

40



**ΑΦΙΕΡΩΜΑ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

22



**7 ΜΥΘΟΙ & ΑΛΗΘΕΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

32



**ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΤΟΥ Γ. ΝΕΓΚΟΓΛΟΥ**

36



Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος

Την Τετάρτη 7 Σεπτεμβρίου 2016 και ώρα 11:00 π.μ. συγκαλέστηκε Διοικητικό Συμβούλιο στα γραφεία της Ομοσπονδίας και με την παρουσία των Προέδρων των Σωματείων-μελών της ΟΕΖΕ.

Τα θέματα συζήτησης ήταν τα εξής:

- 1) Πορεία της Κλαδικής Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας.
- 2) ΑΡΤΟΖΑ 2017.
- 3) Προγράμματα ΕΣΠΑ.
- 4) Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων.



Συνάντηση του Σωματείου Ζαχαροπλαστών του Νομού Κοζάνης

Στις 28/8/2016 το Δ.Σ Ζαχαροπλαστών του Νομού Κοζάνης-Γρεβενών, συνεδρίασε στην πόλη της Κοζάνης. Ο λόγος της συνάντησης ήταν η κατάθεση υπομνήματος στον Υπουργό Εργασίας για την καταγραφή προβλημάτων των μικρομεσαίων και μεσαίων επιχειρήσεων. Επίσης, συζητήθηκε η πρόοδος των ενεργειών που αφορούν τους μικροπωλητές λαϊκών αγορών. Τέλος, τα μέλη του Δ.Σ ενημερώθηκαν για τις απαντήσεις που στάλθηκαν από τους Δήμους Κοζάνης και Γρεβενών.

Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Αθηνών

Την Πέμπτη 15 Σεπτεμβρίου 2016 και ώρα 14:00 μ.μ. πραγματοποιήθηκε Διοικητικό Συμβούλιο στα γραφεία του Σωματείου.

Τα θέματα συζήτησης ήταν τα εξής:

- 1) Εκλογική Γενική Συνέλευση (προσδιορισμός ημερομηνιών - επικύρωση θεμάτων).
- 2) Προετοιμασία για τις εκλογές που θα διεξαχθούν 10 & 11 Οκτωβρίου 2016.
- 3) Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων.



ΓΕΝΙΚΗ ΕΚΛΟΓΟΑΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΕΚΛΟΓΕΣ ΣΤΙΣ 10 ΚΑΙ 11 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Την Δευτέρα 26 Σεπτεμβρίου πραγματοποιήθηκε η εκλογοαπολογιστική Γενική Συνέλευση του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Αθηνών με θέματα:

1. Οικονομικός απολογισμός από 1/1/16 - 31/8/16.
2. Απολογισμός δράσης απερχόμενου Διοικητικού Συμβουλίου.
3. Εκλογή Εφορευτικής Επιτροπής που θα διεξάγει τις εκλογές.
4. Επικύρωση ημερομηνίας διεξαγωγής εκλογών για την ανάδειξη:
 - Διοικητικού Συμβουλίου
 - Ελεγκτικής Επιτροπής
 - Αντιπροσώπων για την Ομοσπονδία όπου θα μετέχει το Σωματείο μας.

Οι ημερομηνίες διεξαγωγής των εκλογών ορίστηκαν για την Δευτέρα και την Τρίτη (10 και 11 Οκτωβρίου).



Μετεκπαίδευση στην υψηλή γαστρονομία

Μάθετε όλες τις νέες τάσεις στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική τέχνη, όπως διαμορφώνονται στην Ελλάδα και το εξωτερικό από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών.

■ Europastray chef

Μετεκπαίδευση στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας

■ Eurochef

Μετεκπαίδευση στην τέχνη της μαγειρικής

Τα προγράμματα απευθύνονται σε αποφοίτους γαστρονομικών σχολών και σε επαγγελματίες που θέλουν να εξελίξουν τις γνώσεις τους.



Πληροφορίες - εγγραφές:
210 48.30.500

www.lemonde.edu.gr
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 45, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 46



ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

Πρόεδρος του
Σωματείου Ζαχαροπλάστών
Κοζάνης και Σύμβουλος
του Δ.Σ. της ΟΕΖΕ

Γιώργος Σιδηρόπουλος



Ο κ. Γιώργος Σιδηρόπουλος, λίγο πριν συνταξιοδοτηθεί και αποσυρθεί από τα συνδικαλιστικά του Κλάδου, δίνει συνέντευξη στο περιοδικό «ΚΟΣΜΟΣ» και αναφέρεται στην μακρά πορεία του μέσα στα χρόνια σαν επαγγελματίας βιοτέχνης, μιλά για την διάδοχη κατάσταση της επιχείρησής του, αλλά και για τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις στην περιοχή της Δ. Μακεδονίας. Τέλος, συμβουλεύει για το πώς οι ζαχαροπλαστικές επιχειρήσεις θα μπορέσουν ν' ανταπεξέλθουν μέσα στην οικονομική κρίση.

«Κ»: κ. Σιδηρόπουλε, με έκπληξη ακούσαμε στο πρόσφατο Δ.Σ. της ΟΕΖΕ, ότι σιγά-σιγά ετοιμάζεστε για συνταξιοδότηση... Έχετε προετοιμάσει τη διαδοχή σας στο Σωματείο Ζαχαροπλαστών του Νομού Κοζάνης;

- Η διαδικασία συνταξιοδότησης μου είναι στο τελικό στάδιο. Επόμενες προγραμματισμένες εκλογές είναι τον Ιούνιο του 2017, συνεπώς μέχρι τότε θα παραμείνω ενεργός στα κοινά. Όσον αφορά στη διάδοχη κατάσταση είναι ρευστή δεν έχει εκδηλώσει κάποιος συνάδελφος επίσημα την πρόθεση του να είναι υποψήφιος. Ανεπίσημα ενδιαφέρον έχουν δηλώσει οι κόρες μου, οι οποίες ενδιαφέρονται για τα κοινά του κλάδου μας. Συνεπώς, όλα τα ενδεχόμενα είναι ανοικτά.

«Κ»: Ποιά είναι σήμερα τα πιο σημαντικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρηματίες του Κλάδου της περιοχής σας;

- Όπως όλες οι επιχειρήσεις προσπαθούν καθημερινά να επιβιώσουν, έτσι και όλοι εμείς οι βιοτέχνες της περιοχής μας δίνουμε αγώνα. Δυσβάστακτη φορολογία, αύξηση λειτουργικών εξόδων και μείωση της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών νομίζω είναι κοινά προβλήματα για όλους μας. Επιπρόσθετα, αντιμετωπίζουμε ένα θέμα με τους μικροπωλητές λαϊκών αγορών καθώς πωλούν προϊόντα ευπαθή (σοκολατάκια-αρτοσκευάσματα) χωρίς τις κατάλληλες προϋποθέσεις. Βέβαια αυτό το γεγονός έχει πάρει το δρόμο του καθώς, έχουμε ενημερώσει τους αρμόδιους φορείς και αναμένουμε ελέγχους και συστάσεις.

«Κ»: Πόσο έχουν επηρεαστεί οι μικρές βιοτεχνίες ζαχαροπλαστικής της Δυτικής Μακεδονίας από το οικονομικό κλίμα των τελευταίων ετών;

- Δυστυχώς δεν αποτελούμε εξαίρεση κι εδώ στη Δ. Μακεδονία. Πολλοί συνάδελφοι

αναγκάστηκαν να κλείσουν τις επιχειρήσεις τους λόγω της οικονομικής κατάστασης. Ο αγώνας για την επιβίωση μας είναι σκληρός και καθημερινός. Όντας όμως αισιόδοξος θέλω να πιστεύω ότι με μεγάλη προσπάθεια ο καθένας μας ξεχωριστά αλλά και ως κλάδος θα ανταπεξέλθουμε και σε αυτήν τη δυσκολία. Οι Κινέζοι έχουν κοινή λέξη για την κρίση και την ευκαιρία συνεπώς ευκαιρίες θα βρεθούν.

«Κ»: κ. Σιδηρόπουλε πόσα χρόνια ασχολείστε με τα κοινά του Κλάδου; Ποιά είναι η άποψη που έχετε διαμορφώσει για τον Έλληνα βιοτέχνη Ζαχαροπλάστη;

- Με τα κοινά του κλάδου ασχολούμαι από το 1991, αρχικά ως μέλος του Δ.Σ Βέβαια τα τελευταία χρόνια ενεργοποιήθηκα περισσότερο από τη θέση του Προέδρου. Ο Έλληνας βιοτέχνης ήταν είναι και θα είναι «νοικοκύρης». Η πλειονότητα των συναδέλφων

είναι ενημερωμένη φορολογικά και προσπαθεί να τακτοποιεί όλες τις, τις υποχρεώσεις. Όλοι μας αντιμετωπίζουμε πρόβλημα ρευστότητας, παρόλα αυτά προσπαθούμε να είμαστε φερέγγυοι απέναντι στο κράτος και τους προμηθευτές μας. Σε γενικές γραμμές ο Έλληνας βιοτέχνης ασχολείται με τα κοινά. Μέσω των κλαδικών οργάνων καταθέτουμε προτάσεις-λύσεις για να αντιμετωπίσουμε τα προβλήματα μας.

«Κ»: Ποιά είναι η άποψή σας για το 23ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής που έγινε πρόσφατα στην Αθήνα;

- Η φιλοξενία από τους συναδέλφους της Αθήνας ήταν εξαιρετική καθώς, ο δεσμός του Συνεδρίου αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του κλάδου μας. Πραγματοποιήθηκαν πολλές ενδιαφέρουσες ομιλίες-παραστάσεις καθώς και παράλληλες εκδηλώσεις. Είναι σημαντικό να συγκεντρώνονται οι ζαχα-





Ο κ. Σιδηρόπουλος
με τη σύζυγό του
και τις δύο του κόρες

ροπλάστες της Ελλάδος. Σε αυτό το σημείο θα ήθελα να σας ενημερώσω για την επιθυμία μου να διοργανώσουμε κάποια στιγμή το Συνέδριο εδώ στη Δ. Μακεδονία.

«Κ»: Πόσο σημαντική κρίνετε την ανάγκη συσπείρωσης των Ζαχαροπλαστών στα Σωματεία τους, ιδιαίτερα τώρα που περνάμε δύσκολες καταστάσεις;

- Τα συλλογικά όργανα του κλάδου μας είναι από τα πιο ενεργά στην Ελλάδα. Έχουμε τακτικές συνεδριάσεις στις οποίες παρευρίσκομαι ως μέλος του Δ.Σ της ΟΕΖΕ. Μέσω των προτάσεων βρίσκονται οι λύσεις στα προβλήματά μας. Πρωταρχικός σκοπός των Σωματείων είναι η εξεύρεση πρακτικών κινήσεων για την αντιμετώπιση των καθημερινών προβλημάτων. Συνεπώς είναι ιδιαίτερης σημασίας η συσπείρωση των συναδέλφων στα Σωματεία μας.

«Κ»: κ. Σιδηρόπουλε, δουλεύετε 37 χρόνια σαν βιοτέχνης Ζαχαροπλάστης. Ποιά είναι σήμερα η δομή των επιχειρήσεών σας;(Δηλαδή πόσα καταστήματα έχετε, πόσο προσωπικό, καφέ, εργαστήρια, χονδρική κ.λ.π);

- Η επαγγελματική μου σταδιοδρομία ξεκινάει από το 1979. Η επιχείρησή μας διαθέτει ένα πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο με τομέα πώλησης προϊόντων, ένα καφέ-ζαχαροπλασείο, ένα ζαχαροπλασείο στο κέντρο της Πτολεμαΐδας και τέλος ένα κατάστημα

με είδη γάμου-βάπτισης. Στα καταστήματά μας απασχολούνται 20 άτομα.

«Κ»: Εκτός από τη σύζυγό σας, στην επιχείρησή σας δραστηριοποιούνται και οι δύο κόρες σας...

- Η οικογένεια έχει διαδραματίσει καταλυτικό ρόλο στην επαγγελματική μου σταδιοδρομία. Είναι πολύ σημαντικό να έχεις τη στήριξη της οικογένειάς σου, άρα νιώθω πολύ τυχερός που τα παιδιά μου ακολουθούν τα βήματά μου και συμμετέχουν ενεργά στην παραγωγή.

«Κ»: Ποιό πιστεύετε ότι είναι το μέλλον των βιοτεχνικών επιχειρήσεων Ζαχαροπλαστικής;

- Όσο δύσκολο προβλέπεται το μέλλον, τόσο μεγαλύτερη προσπάθεια θα καταβάλουμε για ν' ανταπεξέλθουμε. Μείωση λειτουργικών εξόδων, προσοχή στην ποιότητα και αισιοδοξία. Αν μια επιχείρηση τα πετύχει αυτά θα έχει μέλλον στον Κλάδο. Το μέλλον της ζαχαροπλαστικής στηρίζεται στο φρέσκο γλυκό, στο γλυκό ημέρας.

«Κ»: Οι προσωπικές σχέσεις με τον καταναλωτή, πόσο επηρεάζουν τις πωλήσεις;

- Όπως όλοι οι ελεύθεροι επαγγελματίες, έτσι και εμείς στηρίζομαστε στους καταναλωτές. Εδώ στη Μακεδονία οι πόλεις είναι μικρές και στην ουσία είμαστε όλοι γνωστοί, άρα έχουμε εκ των πραγμάτων προσωπικές

σχέσεις με όλους. Όντας και εμείς κομμάτι της καταναλωτικής αλυσίδας θέλουμε το καλύτερο σε ποιότητα και τιμή, συνεπώς αντιμετωπίζουμε τους καταναλωτές όπως θέλουμε να μας αντιμετωπίζουν εμάς τους ίδιους. Αυτή είναι η ουσία του εμπορίου. Είναι μεγάλη ικανοποίηση να βλέπεις ευχαριστημένους συμπολίτες σου για τις υπηρεσίες και τα προϊόντα που τους προσφέρεις.

«Κ»: Πόσο βοηθούν τις επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής κάποιες παράλληλες δραστηριότητες όπως το catering, τα σνακ, ο καφές, το ψωμί και άλλα είδη;

- Είναι γεγονός ότι πολλοί συνάδελφοι επιλέγουν να εντάξουν παράλληλες υπηρεσίες στα καταστήματά τους. Γνώμονας αυτών των κινήσεων θα πρέπει να είναι το καταναλωτικό κοινό. Είναι θέμα προσφοράς και ζήτησης. Είναι προσωπικό θέμα η επιλογή αυτή και σίγουρα είναι σημαντικό να είσαι σε θέση να προσφέρεις παράλληλες υπηρεσίες καθώς διευρύνεις το κοινό που απευθύνεσαι.

«Κ»: Κλείνοντας τη συνέντευξη θα θέλαμε κ. Σιδηρόπουλε να μας μιλήσετε για τις τοπικές ζαχαροπλαστικές σπεσιαλιτέ της Κοζάνης...

- Το παραδοσιακό γλυκό της Κοζάνης είναι το Σαλιάρι. Μετά από ενέργειες του Σωματείου μας το καθιερώσαμε. Είδησται να το προσφέρουν σε γάμους και γευστικά είναι κοντά με τον κουραμπιέ.



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



Κάποιοι από εσάς όταν το πρωτακούσατε σπάγατε το κεφάλι σας να καταλάβατε περί τίνος πρόκειται. Κι όμως το διάγραμμα ροής προβλέπεται τόσο στην υγειονομική διάταξη που εκδόθηκε τον Οκτώβριο του 2012, όσο και στη νέα που εκδόθηκε τον Μάρτιο φέτος. Είναι και αυτό ένα από τα... ψιλά γράμματα των νέων διατάξεων.

Το διάγραμμα ροής αποτυπώνει τη ροή των Α' υλών από την είσοδό τους στην επιχείρηση και ακολουθώντας βήμα βήμα τα διάφορα στάδια φτάνει ως την διάθεση του τελικού προϊόντος. Διαγράμματα ροής θα βρείτε σε όλους τους οδηγούς ορθής πρακτικής και φυσικά και στον δικό μας που αν και είναι σε διαβούλευση στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 σελίδα 62 έως 66 θα βρείτε διάφορα διαγράμματα ροής που ενδεχομένως ταιριάζουν στην επιχείρησή σας.

Εάν όχι 100% μπορείτε να τα έχετε σαν βάση και να προσδυναμώσετε τις τυχόν περισσότερες ή λιγότερες διεργασίες που έχετε στην επιχείρησή σας.

Τα διαγράμματα ροής είναι προαπαιτούμενα όταν ξεκινάτε μια νέα επιχείρηση, αλλά τώρα τελευταία το ζητούν και οι ελεγκτές των υγειονομικών υπηρεσιών και του ΕΦΕΤ στους διαφόρους ελέγχους. Μάλιστα, το ζητούν μαζί με την κάτοψη των σχεδιαγραμμάτων όπου αποτυπώνεται η διάταξη όλων των χώρων, η συγκρότηση και ο εξοπλισμός του οικήματος της επιχείρησης που σας φτιάχνει ο μηχανικός κατά την έκδοση της άδειας.

Μέχρι εδώ τα πράγματα δεν είναι δύσκολα. Τα δύσκολα έρχονται όταν ζητούν και τεχνική περιγραφή του διαγράμματος ροής. Εδώ, ακολουθώντας την ροή του διαγράμματος αναλύουμε κάθε ένα από αυτά. Π.χ μια ανάλυση του σταδίου παραλαβής θα μπορούσε να ήταν η πιο κάτω.

ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

Κατά την παραλαβή των υλικών, ελέγχονται:

- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων Μακροσκοπικός έλεγχος (χρώμα, γεύση, οσμή, εμφάνιση, θερμοκρασία κ.λ.π.)
- Η ημερομηνία λήξης των προϊόντων και τα πιστοποιητικά ποιότητας
- Αυστηρή τήρηση της ψυκτικής αλυσίδας
- Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς και υγιεινής κατάστασης μεταφορικού μέσου
- Καλό κλείσιμο της συσκευασίας. Μεταφορά σε περιέκτες με καπάκι
- Μακροσκοπικοί έλεγχοι. Έλεγχοι συσκευασίας

Για να είναι πλήρες ένα διάγραμμα ροής στην τεχνική του περιγραφή, πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες οι οποίες έχουν σχέση με την ασφάλεια του προϊόντος (π.χ θερμοκρασία και χρόνος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία υπόκεινται το προϊόν κ.λ.π.).

Κατά τον σχεδιασμό του διαγράμματος της ροής της παραγωγικής διαδικασίας που ακολουθεί η κάθε επιχείρηση απαιτείται:

- Η ακολουθία και οι αλληλεπιδράσεις όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας
- Τα δεδομένα των σταδίων της παραγωγής
- Τα σημεία όπου οι Α' ύλες, τα συστατικά και τα ενδιάμεσα προϊόντα εισάγονται στην παραγωγική διαδικασία
- Οι συνθήκες θερμοκρασίας/ χρόνου όλων των διεργασιών που έχουν σχέση με τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα
- Η πορεία πιθανών διασταυρούμενων επιμολύνσεων
- Τα δεδομένα αποθήκευσης και διανομής του προϊόντος

Έτσι το διάγραμμα ροής εκπληρώνει τον σκοπό για τον οποίο συντάσσεται, να κάνει σαφή και σύντομη την περιγραφή των σταδίων που περιλαμβάνει η παραγωγική διαδικασία, καθώς επίσης και των σταδίων που προηγούνται ή ακολουθούν της πιο πάνω διαδικασίας. Πιο κάτω απεικονίζεται ένα τυπικό διάγραμμα ροής ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής.

Καλή μελέτη και καλό φθινόπωρο.

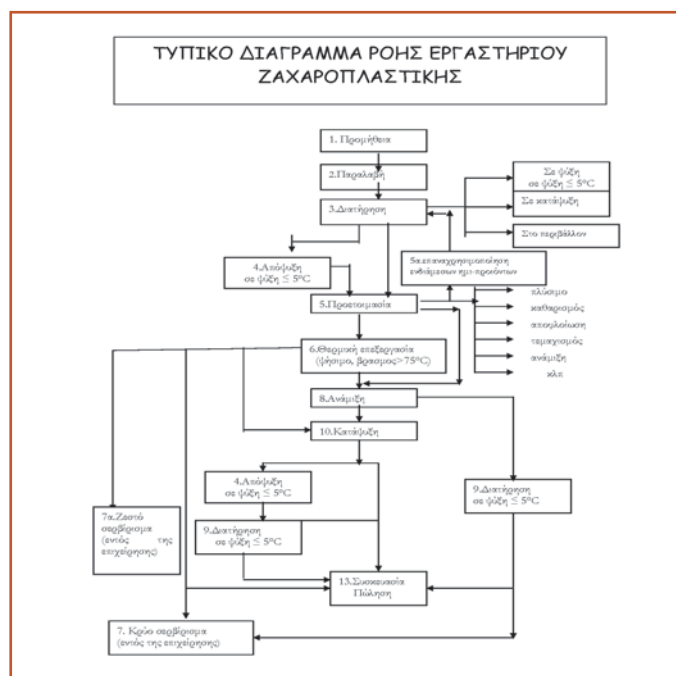
Καπούταγλης Θεόδωρος

Χημικός Μηχανικός (MSc)

Σύμβουλος σε Θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής

Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ

Τηλ: 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.com



Ο κ. Γιώργος Δαφνής έδωσε συνέντευξη στο περιοδικό «ΚΟΣΜΟΣ» και μας ενημέρωσε για τη νέα δομή που έχει πλέον το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου της

Κέρκυρας στο οποίο ο ίδιος είναι Πρόεδρος. Επίσης δεν παρέλειψε να αναφερθεί και στα σημαντικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις του Κλάδου στο νησί της Κέρκυρας, αλλά και στους νέους μελλοντικούς στόχους που έχει θέσει το Σωματείο του νησιού.

Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων Κέρκυρας

Γιώργος Δαφνής



«Κ»: Μετά το πετυχημένο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής που διοργανώθηκε στην Κέρκυρα τον Ιούνιο του 2009 επί προεδρίας του κ. Κώστα Κρητικού, το Σωματείο έπεσε σε κάποια αδράνεια...

Εσείς κε Δάφνη, πότε αναλάβατε Πρόεδρος στο Σωματείο Ζαχαροπλαστών της Κέρκυρας; Ποιά είναι σήμερα η σύνδεση του Διοικητικού Συμβουλίου;

- Οι εκλογές του Σωματείου πραγματοποιήθηκαν τον Μάιο του 2015.

Η σύνδεση του Διοικητικού μας Συμβουλίου είναι η εξής:

Πρόεδρος: Δαφνής Γεώργιος (ΠΑΠΑΠΩΡΗΣ)
Αντιπρόεδρος: Βλάχος Ιωάννης (CORAL)
Γεν.Γραμματέας: Πανιπέρης Ιωάννης (NOSTOS)
Ταμίας: Κουλουρίδης Κωνσταντίνος (EMERAL)
Μέλος: Μπόγδου Βασιλική (ΔΕΣΠΟΙΝΑ)

«Κ»: Ποιά είναι σήμερα τα πιο σημαντικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις του Κλάδου στο νησί σας;

- Το σημαντικότερο πρόβλημα του κλάδου μας είναι η αυξημένη φορολογία και ο μεγάλος συντελεστής Φ.Π.Α., ο οποίος μας υποχρεώνει να αυξήσουμε τις τιμές των προϊόντων μας. Επίσης πρόβλημα αποτελούν οι αυξημένες τιμές

στις Α' ύλες λόγω της απόστασης των επιχειρήσεών μας από τα αστικά κέντρα. Και βέβαια δεν πρέπει να ξεχνάμε και το πρόβλημα που δημιουργείται από την παραγωγή γλυκών σε οικιακά εργαστήρια, όπου φυσικά δεν υπάρχει υγειονομικός έλεγχος και δεν είναι γνωστές οι διαδικασίες παραγωγής, με κίνδυνο την δημόσια υγεία.

«Κ»: Πόσο σημαντική θεωρείτε την ανάγκη συσπείρωσης των ζαχαροπλαστών στα κατά τόπους Σωματεία τους;

- Είναι πολύ σημαντικό τα μέλη του κάθε Σωματείου να είναι ενωμένα και συσπειρω

μένα αν θέλουμε να επιτευχθούν οι στόχοι που θέτουμε κατά καιρούς από κοινού και να αντιμετωπίσουμε τα προβλήματα του κλάδου μας στον τόπο μας. Μόνο με τη συσπείρωση έρχονται τα επιθυμητά αποτελέσματα.

«Κ»: Πόσο έχουν επηρεαστεί τα ζαχαροπλαστεία από την οικονομική κατάσταση που βιώνουμε; Με ποιούς τρόπους μπορεί ο βιοτέχνης ζαχαροπλάστης ν' αντιμετωπίσει αυτή την κατάσταση; Ποιές κινήσεις πρέπει να γίνουν και από ποιούς;

- Σίγουρα η οικονομική κρίση που βιώνει η Ελλάδα τα τελευταία χρόνια έχει αγγίξει και τον δικό μας κλάδο. Τα νέα φορολογικά μέτρα λειτουργούν εις βάρος μας, αφού το εισόδημα του καταναλωτή έχει μειωθεί. Η αύξηση του συντελεστή Φ.Π.Α. από 13% σε 24% είναι τεράστια και μας έχει αναγκάσει να αυξήσουμε τις τιμές των προϊόντων μας, γεγονός που σαφώς καθιστά το προϊόν μας σε είδος πολυτελείας. Ο βιοτέχνης ζαχαροπλάστης θα πρέπει να προσαρμόζεται στις νέες συνθήκες χωρίς να ρίχνει την ποιότητα του προϊόντος, να κάνει έρευνες αγοράς και να ενημερώνεται για ό,τι νέο κυκλοφορεί. Κινήσεις επίλυσης των προβλημάτων θα πρέπει να γίνουν από το κράτος, με την μείωση του Φ.Π.Α. στο 10% για όλες τις επιχειρήσεις, και η απόδοσή του να γίνεται ηλεκτρονικά ημερησίως με το κλείσιμο της ημέρας.

«Κ»: Εσείς, ποιούς στόχους έχετε βάλει για το Σωματείο της Κέρκυρας;

- Στόχος μας αυτή την περίοδο είναι η συσπείρωση, δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια το Σωματείο βρισκόταν σε αδράνεια. Ο στόχος μας είναι να μεγαλώσουμε το Σωματείο μας και σύντομα στην έκτακτη γενική συνέλευση που θα πραγματοποιηθεί θα μπουν οι συλλογικοί στόχοι μας.

«Κ»: Θα θέλαμε να μας μιλήσετε για την δική σας επιχείρηση, το ζαχαροπλαστείο ΠΑΠΑΓΙΩΡΓΗΣ.

- Το ιστορικό ζαχαροπλαστείο «ΠΑΠΑΓΙΩΡΓΗΣ» λειτουργεί 92 χρόνια, βρίσκεται στο κέντρο της Παλιάς Πόλης (στην πολυσύχναστη οδό Νικηφόρου Θεοτόκη) και αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς για ολόκληρο το νησί. Η ιστορία του ξεκινά πίσω στο 1924 και έκτοτε λειτουργεί αδιάλειπτα περνώντας από γενιά σε γενιά. Εγώ με τον αδερφό μου Γρηγόρη και τον ξάδερφό μας Γιώργο συνεχίζουμε την εξαιρετική δουλειά των προηγούμενων και προσπαθούμε να κάνουμε όλους εκείνους που αγαπούν τις τοπικές (κι



όχι μόνο) γλυκές γεύσεις, χαρούμενους.

Είμαστε η τρίτη γενιά ιδιοκτητών της οικογένειας Δάφνη που βρίσκεται στο τιμόνι της επιχείρησης, με την παράδοση να συνεχίζεται με σεβασμό και μεράκι. Διατηρούμε αναλλοίωτη τη συνταγή της επιτυχίας του παππού Γιώργου. Παρόλο που η όψη του ζαχαροπλαστείου από το Μάρτιο του 2015 έχει αλλάξει ριζικά, ο κόσμος το αποδέχθηκε και το αγάπησε, καθώς διατηρήσαμε την παράδοση και το στυλ του.

«Κ»: Ποιές είναι οι δικές σας σπεσιαλιτέ στο χώρο του γλυκού;

- Στον «ΠΑΠΑΓΙΩΡΓΗ» θα έρδετε για να δοκιμάσετε το καλύτερο παγωτό του νησιού. Χειροποίητο, δικής μας παραγωγής, φτιαγμένο με κερκυραϊκό γάλα. Οι παραδοσιακές γεύσεις του παππού παραμένουν σταθερές αξίες, ενώ εμείς σαν νεότερη γενιά έχουμε προσθέσει τις γεύσεις κουμ κουάτ, «Παπαγιώργης» (βανίλια με φράουλα, αμύγδαλο και κανέλα) και αν είστε τυχεροί μέχρι και τέλη Ιουνίου θα προλάβετε να δοκιμάσετε την αγριοφράουλα, που την προμηθευόμαστε από τοπικούς, μικρούς παραγωγούς.

Πέραν του παγωτού ωστόσο, φημιζόμαστε και για το μιλφέιγ με μαρμελάδα αγριοφράουλας, για τις τούρτες μας, αλλά και για τα τοπικά προϊόντα που φτιάχνουμε εμείς οι

ίδιοι, όπως Κουμ κουάτ σε διάφορες μορφές, μάντολες και μαντολάτα, καθώς και μια ευρεία γκάμα παραδοσιακών προϊόντων.

«Κ»: Ποιά ήταν η φετινή κίνηση του γλυκού στη σεζόν που πλησιάζει στο τέλος της; Ποιά γλυκά προτιμούν οι Κερκυραίοι και ποιά οι ξένοι τουρίστες;

- Δεδομένων των οικονομικών συνθηκών κινηθήκαμε σε ικανοποιητικά επίπεδα. Οι Κερκυραίοι, πιστοί στην παράδοση, προτιμούν τα παραδοσιακά μας γλυκά και το παγωτό, ανεξαρτήτως εποχής. Οι τουρίστες στρέφονται περισσότερο στο παγωτό και στα συσκευασμένα παραδοσιακά προϊόντα του τόπου μας.

«Κ»: Κλείνοντας αυτή τη συνέντευξη με Δάφνη, θα θέλαμε την άποψή σας για το Πανελλήνιο Συνέδριο που έγινε πριν από λίγους μήνες στην Αθήνα...

- Το Συνέδριο στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία. Ήταν μία ευκαιρία να ενημερωθούμε από τους προμηθευτές των επιχειρήσεων του κλάδου μας σχετικά με τις νέες Ά ύλες που επρόκειτο να κυκλοφορήσουν. Επίσης ήταν πολύ χρήσιμη η ενημέρωση που είχαμε σε νομοθετικά θέματα. Η φιλοξενία στην πρωτεύουσα από το Σωματείο της Αθήνας ήταν άριστη και αναμένουμε το επόμενο στην όμορφη Θεσσαλονίκη.

7 μύθοι και αλήθειες

Άλλοι προτιμούν τις τρούφες σοκολάτας και άλλοι είναι ευχαριστημένοι με μια κούπα ζεστή σοκολάτα. Αυτή η απόλαυση έρχεται σε μια μόλις στιγμή, όποιο σοκολατένιο γλυκό και αν αποφασίσει κανείς να καταναλώσει. Είναι τελικά η σοκολάτα τόσο κακή για την υγεία μας, αφού περιέχει καφεΐνη και κορεσμένα λιπαρά; Σύμφωνα με νέες έρευνες όχι! Η μελέτες έχουν δείξει ότι η σοκολάτα μπορεί να αποτελέσει ένα μικρό κομμάτι σε μια υγιεινή διατροφή! Παρακάτω θα διαβάσετε μερικούς από τους κοινούς μύθους και αλήθειες που λέγονται για την σοκολάτα.

για τη σοκολάτα



Μύθος 1

Η σοκολάτα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη

Αλήθεια: Αν και η κατανάλωση σοκολάτας μπορεί να σας «ζωντανέψει» παραπάνω, η σοκολάτα ουσιαστικά δεν περιέχει πραγματικά πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη.



Μύθος 2

Η σοκολάτα είναι φορτωμένη με κορεσμένα λιπαρά που είναι κακά για τη χοληστερόλη σας

Αλήθεια: Το στεατικό οξύ, δηλαδή τα κύρια κορεσμένα λιπαρά που βρέθηκαν στην σοκολάτα γάλακτος, είναι μοναδικά. Η έρευνα έχει δείξει ότι δεν αυξάνει τα επίπεδα της χοληστερόλης με τον ίδιο τρόπο που οι άλλοι τύποι κορεσμένων λιπαρών αυξάνουν.



Μύθος 3

Η σοκολάτα δεν έχει καμία θρεπτική αξία

Αλήθεια: Η σοκολάτα είναι μια καλή πηγή μαγνησίου, χαλκού, σιδήρου και ψευδαργύρου. Περιέχει επίσης πολυφαινόλες (ένα αντιοξειδωτικό που βρέθηκε επίσης στο τσάι και το κόκκινο κρασί) που έχουν συσχετιστεί με μειωμένο κίνδυνο

στεφανιαίας νόσου. Μια μέση σοκολάτα περιέχει περίπου την ίδια ποσότητα αντιοξειδωτικών.

Η καθημερινή κατανάλωση μαύρης σοκολάτας, η οποία περιέχει περισσότερα αντιοξειδωτικά από την σοκολάτα γάλακτος, μπορεί επίσης να βοηθήσει στη μείωση της αρτηριακής πίεσης και στη βελτίωση της αντίστασης στην ινσουλίνη, σύμφωνα με μια κοινή μελέτη μεταξύ του Πανεπιστημίου Tufts στη Βοστώνη και του Πανεπιστημίου της Ιακίνα στην Ιταλία. Τα ευρήματα έδειξαν ότι τα άτομα με υψηλή αρτηριακή πίεση που καταναλώνουν σκούρα σοκολάτα αντί της φαρμακευτικής αγωγής τους, είχαν θετική επίδραση από τα φλαβονοειδή που περιέχονται στη μαύρη σοκολάτα ως προς την αρτηριακή πίεση και την αντίσταση στην ινσουλίνη.

Μύθος 4

Η σοκολάτα προκαλεί τερηδόνα

Αλήθεια: Η σοκολάτα από μόνη της δεν είναι υπεύδυνη για την τερηδόνα. Η τερηδόνα σχηματίζεται όταν τα βακτήρια στο στόμα μεταβολίζουν σάκχαρα και άμυλα από οποιοδήποτε τύπο τροφής (σόδα, καραμέλα, χυμό, ψωμί, ρύζι και ζυμαρικά) για την παραγωγή οξέως. Αυτό το οξύ στη συνέχεια «τρώνει» το σμάλτο των δοντιών, προκαλώντας την τερηδόνα.

Η πρωτεΐνη, το ασβέστιο και ο φώσφορος που περιέχεται στη σοκολάτα γάλακτος μπορεί στην πραγματικότητα να προστατεύσει το σμάλτο των δοντιών, μειώνοντας την ποσότητα του χρόνου σακ-

χάρων της που παραμένουν σε επαφή με την επιφάνεια των δοντιών.

Μύθος 5

Η σοκολάτα προκαλεί πονοκεφάλους

Αλήθεια: Αν και θεωρείται ως μια κοινή αιτία της ημικρανίας, μια μελέτη από το Πανεπιστήμιο του Πίτσμπουργκ έδειξε πως καμία σχέση δεν βρίσκεται μεταξύ της σοκολάτας και των πονοκεφάλων. Τα αποτελέσματα της εν λόγω μελέτης σε 63 συμμετέχοντες που υποφέρουν από χρόνιες κεφαλαλγίες δημοσιεύθηκαν στο περιοδικό *Neurology Cephalgia*. Οι χρόνιοι πονοκέφαλοι κάποτε πιστευόταν ότι προκαλούνταν από τις αμίνες που περιέχονται σε τρόφιμα (συμπεριλαμβανομένης της ισταμίνης και της Β-φαιτυλαιδυλαμίνης), όπως το τυρί τσένταρ, τα φιστίκια, τα αλλαντικά, σοκολάτα και το αλκοόλ, αλλά η μελέτη αυτή απέκλεισε εντελώς το ενδεχόμενο πως η σοκολάτα είναι πιθανή αιτία πονοκεφάλου.



Μύθος 6

Η σοκολάτα προκαλεί ακμή

Αλήθεια: Ανεξάρτητα από το τί μπορεί να εξακολουθούν να λένε οι γονείς ή οι παπούδες σας, μελέτες κατά τα τελευταία είκοσι χρόνια έχουν αποκλείσει την σοκολάτα ως αιτία της ακμής. Στην πραγματικότητα, πολλοί δερματολόγοι διατηρούν αμφιβολίες για το ότι η διατροφή παίζει κάποιο σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της ακμής. Η ακμή σήμερα πιστεύεται ότι προκαλείται από έναν συνδυασμό υψηλών επιπέδων βακτηρίων και λιπαρότητας στο δέρμα.

Μύθος 7

Η σοκολάτα προκαλεί αύξηση του σωματικού βάρους

Αλήθεια: Κάθε τροφή που αποτελεί μέρος μιας υγιεινής διατροφής, πρέπει να καταναλώνεται με μέτρο. Μια μέση σοκολάτα περιέχει 220 θερμίδες, η οποία είναι αρκετά χαμηλή για να είναι ένα μέρος μιας δίαιτας ελέγχου του βάρους, εάν εξαλειφθούν άλλες τροφές υψηλής θερμιδικής αξίας.

Η κακή φήμη που έχει η σοκολάτα σιγά - σιγά αλλάζει και οι έρευνες δείχνουν σήμερα ότι η σοκολάτα μπορεί να κομμάτι μιας συνολικής και υγιούς ζωής, όταν καταναλώνεται με μέτρο. Εάν διατηρείτε τις μερίδες σοκολάτας που τρώτε μικρές (και σας συνιστούμε την μαύρη σοκολάτα), μπορείτε να την εντάξετε ελεύθερα και χωρίς ενοχές στην καθημερινή σας διατροφή.



Τα πιο σοκολατένια επιδόρπια και γλυκά της Νέας Υόρκης

Είναι σπάνιο να μπορεί κανείς να απολαύσει ένα επιδόρπιο σοκολάτας χωρίς να σκεφτεί την παιδική του ηλικία. Οι παιδικές μνήμες ξαναξυπνούν, κάθε φορά που απολαμβάνουμε μια γεμιστή σοκολάτα ή ένα απλό επιδόρπιο σοκολάτας.

Στη Νέα Υόρκη πάντως κανείς μπορεί να βρει εκείνα τα ζαχαροπλαστεία - αρτοποιεία που μπορούν να προσφέρουν μοναδικά γλυκά σοκολάτας. Από απλά σοκολατένια κέικ μέχρι cookies και brownies.

Έτσι, αν ταξιδέψετε στη Νέα Υόρκη οποιαδήποτε στιγμή ή απλά θέλετε να απολαύσετε τα καλύτερα γλυκά σοκολάτας που το Big Apple έχει να προσφέρει, διαβάστε τις παρακάτω κορυφαίες επιλογές που βρήκαμε, παρουσιάζοντας τις σοκολατένιες σπεσιαλιτέ τους.



Κέικ σοκολάτας από το Jack's Wife Freda

Υπάρχουν πολλοί λόγοι για να κάνεις μια στάση σε αυτό το μπιστρό του Μανχάταν το οποίο βρίσκεται σε δύο σημεία του κέντρου της πόλης. Το ένα στο West Village και το άλλο στο Σόχο. Πρόκειται για ένα ζεστό, φιλόξενο χώρο με ένα ευρύ μενού από μεσογειακής έμπνευσης πιάτα. Αλλά ειλικρινά, ο μοναδικός λόγος για τον οποίο αξίζει πραγματικά να το επισκεφτείτε είναι το: Chipotle Chocolate Cake.

Μπορεί να μην είναι το πιο εντυπωσιακό από τα υπόλοιπα γλυκίσματα, μην αφήνετε όμως την φαινομενικά απλή του παρουσίαση να σας ξεγελάσει. Πρόκειται για ένα ζεστό, σοκολατένιο κέικ, με έναν γευστικό υπαινιγμό φουντουκιού και υγρό κέντρο. Το γλυκό ολοκληρώνεται με μια σοκολατένια γλυκόπικρη μους που μπαίνει στην κορυφή του και το απογειώνει.



Σουφλέ bitter σοκολάτας από το Craft

Από την ίδρυσή του, το Craft πάντα έπαιρνε το επιδόρπιο στα σοβαρά. Έτσι είναι ιδιαίτερα χαρακτηριστικό ότι, ενώ το μενού αλλάζει ανά εποχές, υπάρχει ένα πράγμα που ποτέ δεν πηγαίνει αλλάζει: Το σουφλέ bitter σοκολάτας.

Το επιδόρπιο σερβίρεται σε ένα όμορφο χάλκινο σκεύος, συνοδεύεται από ένα μικρό πορσελάνινο κανατάκι μέσα στο οποίο περιέχεται μια crème anglaise η οποία εμπλουτίζεται με άρωμα μέντας και μπορείτε να περιχύσετε το σουφλέ. Το σουφλέ φτιάχνεται από ένα μείγμα από πολυτελών σοκολατών από την περίφημη γαλλική εταιρεία Valrhona, που δίνει μια γήινη γεύση σοκολάτας με διακριτικές νότες εσπεριδοειδών που θυμίζουν το λικέρ πορτοκάλι.

Μάλιστα, το μέγεθος της μερίδας είναι πολύ μεγαλύτερο από το μέσο όρο.



Brownie bitter σοκολάτας από το Mah-Ze-Dahr

Αυτό το Brownie bitter σοκολάτας θα μπορούσε πολύ εύκολα να φέρει την υπογραφή ενός πρωτοκλασάτου εστιατορίου. Πρόκειται για ένα αρκετά μαλακό κέικ - μπράουνι, με γλυκόπικρη σοκολάτα και με μια υψηλή αναλογία σοκολάτας - αλευριού. Απευθύνεται στους απανταχού λάτρεις του σοκολατένιου φοντάν. Η σκόνη του κακάο Valrhona, του προσθέτει την σωστή «πικρίλα» και παρέχει ένα ωραίο βάθος στην γεύση καθώς η μαύρη σοκολάτα του λιώνει στο στόμα. Τέλος, μια πινελιά από ανθό αλατιού που περιέχει, βοηθά ν' αντισταθμιστεί η γλυκύτητα, για ένα ακόμη πιο εντυπωσιακά ισορροπημένο γευστικό αποτέλεσμα.



Σορμπέ bitter σοκολάτας από το A.B. Biagi

Το A.B. Biagi είναι, χωρίς αμφιβολία, ένα από τα καλύτερα καταστήματα πώλησης παγωτού και γρανίτας στην πόλη της Νέας Υόρκης.

Ο ιδιοκτήτης Antonio Biagi πέρασε χρόνια μελετώντας το gelato στην Ιταλία και τη Γαλλία για να μάθει τις τεχνικές που δίνουν την σωστή γεύση, ένταση αλλά και την εξαιρετικά κρεμώδη υφή στο παγωτό. Το καλύτερο παγωτό στη βιτρίνα το κερδίζει μακράν όμως, το Σορμπέ bitter σοκολάτας.

Η γεύση του είναι δυνατή, με μια λεπτή υπόγευση από φρούτα και πικρό καφέ. Έχει πλούσια υφή και μοιάζει με φέτα από πυκνό κέικ χωρίς αλεύρι σοκολάτα. Το σημαντικότερο είναι πως κατορθώνει να έχει την σωστή μεταξένια υφή που οι τα περισσότερα σορμπέ και γρανίτες δεν καταφέρνουν να έχουν.



Cookies με σταγόνες σοκολάτας και θαλασσινό αλάτι από το Macaron Parlour

Αυτά τα μπισκότα με σταγόνες σοκολάτας από το Macaron Parlour έχουν μια πλούσια, γήινη και γλυκόπικρη γεύση σοκολάτας που πραγματικά τα κάνει να ξεχωρίζουν. Έχουν υγρή, ψίχα, είναι πολύ μαλακά και περιέχουν έντονη μαύρη σοκολάτα στο εσωτερικό τους. Μπορούν να συγκριθούν άνετα γευστικά με τις τρούφες σοκολάτας. Τέλος, η πινελιά από θαλασσινό αλάτι κάνει για μια ωραία γευστική αντίθεση.

George V του François Payard Patisserie

Το François Payard αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα και φημισμένα ζαχαροπλαστεία της Νέας Υόρκης για πάνω από μια δεκαετία. Σε μεγάλο βαθμό, αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το Payard υπερέχει μακράν και φημίζεται για τα άψογα παραδοσιακά γλυκά



του, όπως τα μακαρόν και οι τάρτες του. Το George V (Γεώργιος ο Ε'), είναι ένα επιδόρπιο με τραγανά καβουρδισμένα φιστίκια που επιπλέουν σε μαλακή καραμέλα, και περιβάλλονται από λευκή και bitter μους σοκολάτας. Το επιδόρπιο επικαλύπτεται από ένα γυαλιστερό γλάσο σοκολάτας και γαρνίρεται με φιστίκια και με ακόμη περισσότερη σοκολάτα.



Μπισκότα σοκολάτας από το Breads Bakery

Σε λιγότερο από μόλις τρία χρόνια, το Breads Bakery έχει καταφέρει να γίνει ένα στέκι στη Νέα Υόρκη, εξαιτίας των εξαιρετικών αρτοποιημάτων του και του ευρέως αγαπημένου και γνωστού στους αμερικάνους πολωνικού κέικ Babka με Nutella που φτιάχνει. Αν είστε οπαδός των γλυκών που περιέχουν σοκολάτα γάλακτος ή λευκή σοκολάτα, τότε τα μπισκότα σοκολάτας που φτιάχνουν εκεί θα σας ενθουσιάσουν.

Πρόκειται για μπισκότα που συνδυάζουν κομμάτια λευκής σοκολάτας αλλά και σοκολάτας γάλακτος και το κύριο χαρακτηριστικό τους γνώρισμα είναι η λαστιχωτή τους σύσταση. Η άφθονη χρήση της σοκολάτας γάλακτος και της λευκής σοκολάτας τα καθιστά γευστικά ανεπανάληπτα.



Μπισκότα σοκολάτας με θαλασσινό αλάτι από το Mille-Feuille Bakery

Από αυτό το γαλλικό αρτοποιείο θα πρέπει κανείς όταν το επισκεφτεί να δοκιμάσει οπωσδήποτε τα μπισκότα σοκολάτας με θαλασσινό αλάτι.

Με την πρώτη ματιά, φαίνονται σαν απλά μπισκότα

βουτύρου σοκολάτας ή τα γνωστά μπισκότα Sablé Breton, αλλά χρειάζεται μόνο ένα δάγκωμα για να συνειδητοποιήσει κανείς ότι είναι κάτι περισσότερο από αυτό. Όπως λιγοστά άλλα cookies που γνωρίζετε, αυτά διαλύονται στο στόμα σας σχεδόν αμέσως, δίνοντας μια πολύ έντονη γεύση βουτύρου, αλλά και πλούσια γεύση από κακάο. Η τελική «έκρηξη» στο στόμα δίνεται από το θαλασσινό αλάτι και την ζάχαρη που δημιουργούν μια λαχταριστή κρούστα από πάνω. Η μοναδική μίξη βουτύρου-σοκολάτας με το αλεύρι είναι πάρα πολύ ικανοποιητική.

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ

με σοκολάτα υγείας-θυμάρι

Υλικά

- 500% ml κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. μέλι
- 3 τμχ. ξύσμα λεμονιού
- 4 φύλλα θυμάρι φρέσκο
- 950 γρ. σοκολάτα υγείας
- 160 γρ. βούτυρο 82%





ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ

με σοκολάτα υγείας-βανίλια

Υλικά

- 500 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. γλυκόζη
- 1 τμχ. ξύσμα απο βανίλια Μαγαδασκάρης
- 840 γρ. σοκολάτα υγείας
- 160 γρ. βούτυρο 82%
- 2 γρ. κανέλα σκόνη
- 2 τμχ. ξύσμα πορτοκάλι





ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ

με λευκή σοκολάτα και σαφράν

Υλικά

- 500 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 30 τμχ. στύλοι σαφράν
- 850 γρ. λευκή σοκολάτα
- 150 γρ. μέλι
- 125 γρ. βούτυρο 82%
- 125 γρ. βούτυρο κακάο

ΤΟΥΡΤΑ

μπαβαρουάζ-μους σοκολάτας

Παντεσπάνι σοκολάτα

Υλικά

- 320 γρ. ασπράδια
- 320 γρ. ζάχαρη
- 180 γρ. κρόκοι
- 90 γρ. κακάο
- 300 γρ. αμύγδαλα τεμαχισμένα

Μπαβαρουάζ σοκολάτα

Υλικά

- 250 ml γάλα
- 65 γρ. κρόκοι
- 60 γρ. ζάχαρη
- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 190 γρ. σοκολάτα υγείας
- 350 ml ημιχτυπημένη κρέμα γαλακτος

Μους σοκολάτα καραμέλα

Υλικά

- 105 γρ. ξανθή σοκολάτα
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 75 γρ. πουρέ βερίκοκο
- 125 γρ. σοκολάτα υγείας
- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 600 ml ημιχτυπημένη κρέμα γάλακτος





Γκουρμέ πίτσα από... σοκολάτα

— έχαστε όλα όσα ξέρατε μέχρι σήμερα για την πίτσα... Ζαμπόν, τυρί, μανιτάρια, πιπεριές, ντομάτα και τυρί μπαίνουν στο περιθώριο και δίνουν τη θέση τους στην υψηλής ποιότητας βελγική σοκολάτα, λευκή, μαύρη και γάλακτος. Αυτό έκανε μια βρετανική εταιρεία, παρασκευάζοντας ευφάνταστες σοκολατένιες πίτσες 10 τεμαχίων για όλα τα γούστα, τις οποίες προσφέρει σε χάρπινα κουτιά πίτσας, και μάλιστα μέσω delivery!

Η περίφημη «The Gourmet Chocolate Pizza Company» δέχεται δεκάδες παραγγελίες καθημερινά, ενώ οι πελάτες της επιλέγουν οι ίδιοι τα υλικά, το σχήμα αλλά και το σχέδιο που θα έχει η σοκολατένια πίτσα τους. Η μόνη διαφορά βρίσκεται στο γεγονός ότι η πίτσα θα είναι έτοιμη την επόμενη μέρα!

Ένα ξενοδοχείο που... λατρεύει τη σοκολάτα!

Το Fabrica do Chocolate βρίσκεται στην Πορτογαλία και είναι ένα ξενοδοχείο που έχει εμμονή με τη σοκολάτα. Ο λόγος; Παντού στους χώρους του ο επισκέπτης θα δει κάτι που θα του θυμίσει αυτή τη γλυκιά αμαρτία! Διαθέτει 18 δωμάτια με διαφορετικές «γεύσεις» και θέματα, με πρώτο και καλύτερο το «Γουίλι Γουόνκα». Ενδεικτικά, το «Valhøna» είναι αφιερωμένο στη θρυλική γαλλική φίρμα και το «Regina» στην αντίστοιχη πορτογαλική. Υπάρχουν τα «Μαύρη Σοκολάτα», «Λευκή Σοκολάτα» και «Σοκολάτα Γάλακτος».

Το «Dali» βασίζεται στον πίνακα «Σοκολάτα» του διάσημου ζωγράφου, το «Cinema» στην ταινία «Chocolat» (Τζόνι Ντεπ, Ζιλίετ Μπινό), το «Stories» σε διάφορα βιβλία που έχουν υμνήσει με τον τρόπο τους τη δεικνύ απόλαυση και το «Music» σε αντίστοιχα τραγούδια. Κοινώς όπου και να σταθείτε δεν γλιτώνετε! Και φυσικά, υπάρχει ένα κατάστημα μσε λαχταριστές σοκολατολιχουδιές αλλά και εργαστήριο για τους φιλοξενούμενους που τα πάνε καλά με τη ζαχαροπλαστική.



Τσαγιέρα από σοκολάτα σερβίρει τσάι χωρίς να λιώνει!

Θα περίμενε κανείς μια τσαγιέρα από σοκολάτα να είναι κάτι άχρηστο, εκτός ίσως από την απόλαυσή της κομμάτι κομμάτι! Ωστόσο, είτε σας φαίνεται απίθανο είτε όχι αυτή η σοκολατένια τσαγιέρα παρασκευάζει τσάι χωρίς να λιώνει και λειτουργεί όπως ακριβώς μια κανονική τσαγιέρα. Σχεδιασμένη από τον σοκολατιέ της Nestlé John Costello, κάνει ό, τι ακριβώς μια συμβατική με τη διαφορά ότι το τσάι που παρασκευάζεται στο εσωτερικό της έχει μια έντονη γεύση σοκολάτας. Ο Costello και οι συνεργάτες του αποφάσισαν να κάνουν δημιουργήσουν αυτή την τσαγιέρα από περιέργεια, χρησιμοποιώντας ως καλούπι ένα μπαλόνι γεμάτο νερό και μετά ένα δεύτερο καλούπι για να παρασκευάσουν το χερούλι και το στόμιο.

«Όλα εξαρτώνται από το είδος της σοκολάτας που θα επιλέξετε», λέει ο Costello και η ομάδα του, που επέλεξαν μαύρη σοκολάτα με 65% κακάο και χαμηλή σε



περιεκτικότητα λίπους. Το επόμενο στάδιο είχε να κάνει με τον πειραματισμό τους στο πάχος της σοκολάτας. Πέρασαν περίπου έξι εβδομάδες σχεδιάζοντας και κάνοντας καλούπια μέχρι να καταλήξουν στη μαγική συνταγή. «Εάν η σοκολάτα έχει το σωστό πάχος δεν θα λιώσει και αντέχει στο ζεστό νερό. Στο εσωτερικό της η τσαγιέρα δεν είναι στερεοποιημένη αλλά η σοκο-



λάτα είναι αρκετά μαλακή. Αυτό δίνει στο τσάι το άρωμα αλλά και λίγη από της γεύση της σοκολάτας...» ολοκληρώνει ο ίδιος.

Ζυμαρικά από σοκολάτα!

Οι Ιταλοί έχουν ένα περίεργο τρόπο να εξελίσσουν τα ζυμαρικά τους και να δημιουργούν καινούριες και περίεργες γεύσεις και συνδυασμούς. Αυτό όμως που πολλοί δεν θα περίμεναν, είναι τα... σοκολατένια ζυμαρικά Pasta al Gianduiotti. Στα ζυμαρικά αυτά χρησιμοποιείται σοκολάτα μαύρη ή λευκή και φουντούκια σαν γλυκιά σάλτσα, ενώ η πάστα επιλέγεται να έχει φαρδύ σχήμα, σαν ταλιατέλες για πιο πλούσια γεύση, αλλά και πένες ή όποιο άλλο σχήμα ζυμαρικού θέλει ο καθένας.

Μάλιστα η ποικιλία στις σάλτσες είναι μεγάλη, αφού φρούτα, ξηροί καρποί και σαντιγί συνδυάζονται ιδανικά για ένα απόλυτα γευστικό αποτέλεσμα. Οι γείτονες είναι ειδικοί στα ζυμαρικά και διαρκώς εφευρίσκουν νέους τρόπους απόλαυσης, ενώ το πιάτο με τη σοκολάτα αποτελεί ένα από τα must επιδόρπια σε πολλά εστιατόρια της Ιταλίας. Άλλωστε η αγαπημένη σοκολάτα μπορεί να γίνει ακόμα πιο λαχταριστή με πολλούς τρόπους...





Το περιοδικό
"ΚΟΣΜΟΣ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ"
της Ομοσπονδίας
Επαγγελματιοβιοτεχνών
Ζαχαροπλαστών
Ελλάδας
18 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ...

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΗΤΣΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

«ΕΠΙΔΙΩΚΟΥΜΕ ΠΑΝΤΑ
ΣΤΗΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ
ΚΑΛΟ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ»



Ο κ. Νικόλαος Μήτσης είναι από το 1997 Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Ιωαννίνων, ενός Σωματείου δραστήριου με ουσιαστική παρουσία και θέσεις για το παρόν και το μέλλον του Κλάδου στα πλαίσια της Ομοσπονδίας, καθώς και έντονη κινητικότητα στα θέματα που απασχολούν τον κλάδο στην ευρύτερη περιοχή του.

«ΚΟΣΜΟΣ»: Κύριε Μήτση μιλήστε μας λίγο καταρχήν για σας, για το πώς ασχοληθήκατε με την ζαχαροπλαστική τέχνη και αναφερθείτε στους πιο σημαντικούς σταθμούς της έως τώρα πορείας σας...

«Γεννήθηκα στα Γιάννινα το 1952. Εδώ μεγαλώνω και εδώ τελειώνω τα μαθητικά-γυμνασιακά μου χρόνια. Τελειώνοντας το (τότε) γυμνάσιο αποφασίζω να πάω την Ιταλία για σπουδές στην Αρχιτεκτονική Σχολή της Φλωρεντίας. Για διάφορους λόγους όμως, πέρα από την δική μου και της οικογένειάς μου, η επιθυμία μου, δεν πραγματοποιείται. Έτσι κατεβαίνω στην Αθήνα όπου σπουδάζω Λογιστική και συγχρόνως δουλεύω σε ασφαλιστική εταιρεία.

Γνωρίζω την γυναίκα μου το 1978, η οποία κατάγεται από οικογένεια ζαχαροπλαστών. Έτσι μπαίνω σε μία οικογένεια που ανήκει στον ζαχαροπλαστικό κλάδο χωρίς ωστόσο να μου περάσει η ιδέα ότι μπορούσε κάποτε να με κερδίσει και να με αφομοιώσει στους κόλπους του.

Το 1982 η ζαχαροπλαστική με κερδίζει ουσιαστικά ανοίγοντας το πρώτο ζαχαροπλαστείο «ΓΑΡΔΕΝΙΑ» με τον κουνιάδο μου Γιώργο Παπανικολάου (που σημειωτέον ήταν και ένας έξοχος τεχνίτης). Καταξιωνόμαστε στον κόσμο των Ιωαννίνων και το 1997 ανοίγουμε τη νέα «ΓΑΡΔΕΝΙΑ» σε ιδιόκτητο πλέον χώρο.

Σαν συνδικαλιστής, σημαντικότερους σταθμούς θεωρώ το 1996 όταν σαν Γραμματέας του Συλλόγου Ζαχαροπλαστών Ιωαννίνων, επί προεδρίας του κ. Αθανάσιου Λέκκα, καταφέραμε και διοργανώσαμε με επιτυχία το 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής. Επίσης το 1997 όταν σαν Πρόεδρος πλέον του Συλλόγου, διοργανώσαμε με επιτυχία και καθιερώσαμε στην πόλη μας την 14η Φεβρουαρίου σαν μέρα γλυκού».

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΠΕΝΑΚΙ ΤΟΥ...ΣΕΦ!

Μετά τις γελοιογραφίες, τα σκίτσα, τα τραγούδια, τους ζωγραφικούς πίνακες, ο Γιάννης Λογοθέτης ο γνωστός ΛΟΓΟ μας προέκυψε και εξειδικευμένος γευσιγνώστης! «ΛΟΓΟμαγειρέματα» ονομάζει το κομψό βιβλίο που κυκλοφόρησε από τον «Καστανιώτη» με συνταγές σε στιχάκια και χρωματιστές γελοιογραφίες που αντικαθιστούν τις κλασικές φωτογραφίες γλυκών και γλυκισμάτων. Ένα χάρμα οφθαλμών! Στο νέο του βιβλίο ο ΛΟΓΟ συνδυάζει όλα του τα ταλέντα και φτιάχνει «Ένα βιβλίο γεμάτο νοστιμιές». Και προσοχή, δεν είναι ούτε η Βέφα Αλεξιάδου ούτε ο Τσελεμεντές. Είναι απλά, ο γνωστός ΛΟΓΟ!

“Κ”: Ποιές είναι οι οι γλυκιές γεύσεις που έχουν σταμπάρει τη γλώσσα σου ΛΟΓΟ;

ΛΟΓΟ: Για να είμαι ειλικρινής δεν είμαι αυτό που λένε Γλυκατζής. Φυσικά και ανατολίτικα σιροπιαστά γλυκά και κανένα “μπαμπά με ρούμι” και τίποτα σοκολατάκια τα τιμώ δεόντως, αλλά είμαι πιο πολύ του μεζέ!

Μια γλυκιά γεύση όμως μου έχει που μου έχει καρφωθεί, ήταν όταν ήμουν μικρό παιδί στη Θάσο. Από εκεί καταγομαι. Στο νησί λοιπόν φτιάχνουν ένα γλυκό του κουταλιού, το ΚΑΡΥΔΑΚΙ!

Πιτσιρίκια ήμασταν, τρέχαμε όλη μέρα τα καλοκαίρια και σε όποιο σπίτι κι αν πηγαίναμε, μας έδιναν ένα ποτήρι δροσερό νερό και γλυκό καρυδάκι!

“Κ”: Και οι Σκιτσογράφοι και οι ζαχαροπλάστες έχουν ανάγκη από έμπνευση, προσωπικό στυλ, παράλληλα με τη σκληρή δουλειά. Ποιές ομοιότητες και ποιές διαφορές βρίσκεις στα δύο επαγγέλματα;

ΛΟΓΟ: Υπάρχουν πολλές ομοιότητες μεταξύ Σκιτσογράφων και Ζαχαροπλαστών. Λόγου χάρη, γλυκά σκιτσάκια και γλυκίσματα αριστουργηματικά. Βέβαια υπάρχουν και γελοιογραφίες πικρές, ακόμη και ξινές, σαν κι αυτές που βλέπουμε με τα ξινισμένα μούτρα. Ε, είναι σαν κάτι ετοιματζήδικα γλυκά κι αυτές!

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ





Αγαπητοί συνάδελφοι,
 ενημερωθείτε για τα
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
 από το site της ΟΕΖΕ:
www.oeze.gr



Υπάρχουν αναλυτικές πληροφορίες για να είστε
 κατοχυρωμένοι από τους ελέγχους του ΕΦΕΤ