

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ
της ελληνικής ζαχαροπλαστικής

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

**ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΤΕΛΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ**

**Η ΙΣΤΟΡΙΑ
ΤΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ**



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 Χαϊάνδρι
ΤΗΛ.: 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 6972248241
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ 6937985158
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
ΤΑΣΙΑ ΤΣΙΑΠΚΙΝΗ
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΤΑΣΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ "ΒΟΣΠΟΡΙΣ"
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΠΟΥΤΑΓΛΗΣ
ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
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 20,00 €
ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ 17,00 €
ΚΥΠΡΟΥ 60,00 €
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 60,00 €

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΕΥΧΟΣ 141

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ-ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2018

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Γ. Γλύκος.....**8**

Η ΔΡΑΣΗ της ΟΕΖΕ και των ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ **10**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ:

ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ

Τέως Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων Δράμας
και Πρόεδρος Συνταξιούχων Νομού Δράμας,
που «έφυγε» ξαφνικά..... **12**

Τα 6 χαρακτηριστικά γνωρίσματα
του τέλειου Σεφ ζαχαροπλαστικής **14**

ΓΛΥΚΑ με ΕΛΛΗΝΙΚΟ DNA **16**

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Οι καταναλωτικές συνήθειες για τη σοκολάτα.....**20**

STEPHANE LEROUX.....**24**

JEAN - PIERRE WYBAW**28**

Σοκολάτα και κρασί**32**

Κουτιά από... σοκολάτα.....**34**

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

του Γιάννη Νέγκογλου**36**

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΚΡΟΥΑΣΑΝ **42**

32 γαλλικά εμβληματικά επιδόρπια**46**

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ.....**48**

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**56**

ΑΠΟΘΗΚΗ

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης**60**

ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Γράφει η Λία Παπαναστασίου**62**

ΜΑΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Γράφει η Βαρβάρα Πιστιόλη.....**64**

Το περιοδικό **ΚΟΣΜΟΣ** 18 χρόνια πριν**66**

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΛΥΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΑΚΑΡΙΟΣ

Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΕΡΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΑΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΑΥΛΟΥ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΤΑΜΙΑΣ

ΖΙΩΓΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΕΦΟΡΟΣ

ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΜΕΛΗ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΣ

ΛΕΜΠΙΔΑΚΗΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ

ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ

ΚΟΥΒΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ ΘΩΜΑΣ

ΤΣΑΒΔΑΡΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΚΑΠΠΑΣ ΤΑΣΙΑΡΧΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ

ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ 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-
πλάστικές και Αρτοζαχαροπλάστικές
Επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα
και την Κύπρο, σε όλους
τους προμηθευτές πρώτων υλών,
μηχανημάτων και εξοπλισμού
της Ζαχαροπλάστικής
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 ΟΕΕΖ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ**

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Ηρδε και ο Οκτώβρης, έρχεται ο Νοέμβρης, έφτασαν τα Χριστούγεννα.

Δυστυχώς ο καιρός περνάει τόσο γρήγορα που δεν προλαβαίνουμε ούτε τις σκέψεις μας να βάλουμε σε σειρά. Χειμώνισσε λοιπόν και τέλος τα παγωτά, τέλος το καλοκαίρι, πρέπει να μπούμε δυναμικά στην καινούρια σεζόν.

Πώς όμως με τί κουράγιο που δεν προλαβαίνουμε ούτε τις υποχρεώσεις να καλύψουμε (ΙΚΑ, εφορία, ΕΝΦΙΑ κτλ). Πρέπει όμως να κοιτάξουμε μπροστά και να δούμε τί θα κάνουμε για να αντέξουμε. Και αυτό μπορούμε να το κάνουμε έχοντας αισιοδοξία και να συνεχίσουμε δυναμικά την καινούρια σεζόν με καινούρια προϊόντα, καινούριες ιδέες χωρίς βέβαια να ξεχνάμε τα παλιά παραδοσιακά προϊόντα.

Εμείς η Ομοσπονδία είμαστε εδώ για να μπορέσουμε να λύσουμε τα προβλήματα που προκύπτουν. Επίσης ετοιμαζόμαστε και για την Γιορτή του Κλάδου - την έκθεσή μας την ΑΡΤΟΖΑ. Ετοιμαζόμαστε και σας περιμένουμε να σας δούμε από κοντά.

ΥΓ. Τώρα που σας γράφω είμαι λυπημένος, γιατί πληροφορήθηκα ότι έφυγε από τη ζωή ο πολύ καλός Συνάδελφος- Συνδικαλιστής και φίλος, ο Χρήστος Δημητριάδης από την Δράμα. Ο Θεός να τον αναπαύσει και να δώσει δύναμη στην οικογένειά του.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ

12



Ο ΤΕΛΕΙΟΣ ΣΕΦ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

14



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

20



STEPHANE LEROUX

24



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ Γ. ΝΕΓΚΟΓΛΟΥ

36



ΚΡΟΥΑΣΑΝ

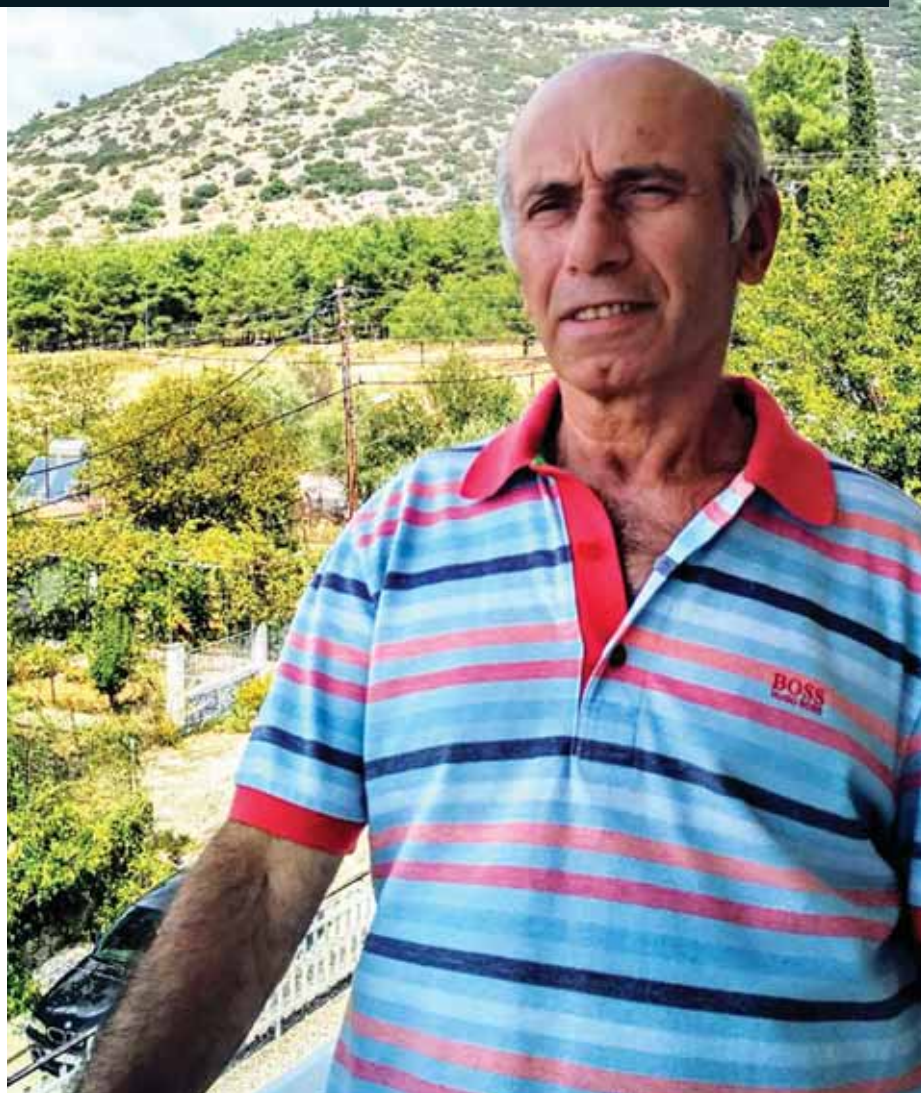
42

Πρόεδρος Συνταξιούχων
του πρώην ΟΑΕΕ Νόμου Δράμας
Τέως Πρόεδρος του Σωματίου
Ζαχαροπλαστών Νομού Δράμας

Χρήστος
Δημητριάδης

“Οι συνάδελφοι ζαχαροπλάστες της γενιάς μου, είχαν έντονη δράση σαν συνδικαλιστές. Τώρα που συνταξιοδοτήθηκαν μπορούν και πρέπει να συνεχίσουν τον αγώνα τους μέσα απ' τα Σωματεία των συνταξιούχων πλέον”

Λίγες μέρες πριν δημοσιευτεί αυτή η συνέντευξη που παραχώρησε στο περιοδικό μας, ο Χρήστος Δημητριάδης, “έφυγε” ξαφνικά το Σάββατο 6 Οκτωβρίου. Ήταν 67 ετών... Θερμά συλληπητήρια στην οικογένειά του.



Ο Χρήστος Δημητριάδης είναι ο Πρόεδρος Συνταξιούχων του πρώην ΟΑΕΕ Νόμου Δράμας. Στη συνέντευξη που ακολουθεί, μας μιλά για την συνδικαλιστική του πορεία στον Κήαδο, για την σημερινή κατάσταση, αλλά μας αποκαλύπτει και το στρατηγικό σχέδιο πίεσης απέναντι στην κυβέρνηση που το Σωματείο του ΟΑΕΕ Νομού Δράμας οργάνωσε και επιχειρεί. Τέλος, καλεί τους Συνταξιούχους Ζαχαροπλάστες Συναδέλφους του, να συνεχίσουν τον αγώνα από το δικό τους μετερίζι.

«Κ»: κ. Δημητριάδη ήσασταν ένας ιδιαίτερα δραστήριος συνδικαλιστής του κλάδου της ζαχαροπλαστικής. Διοργανώσατε μάλιστα το Συνέδριο, ένα από τα πιο επιτυχημένα Πανελλήνια Συνέδρια Ζαχαροπλαστικής στην πόλη σας... Πότε βγήκατε στη σύνταξη και παραδώσατε το τιμόνι του Σωματίου στον νυν Πρόεδρο κ. Καραχριστιανίδη;

- Από τα 17 μου ασχολούμαι με τον συνδικαλισμό. Από το 1994 ήμουν Πρόεδρος στο Σύλλογο Ζαχαροπλαστών της Δράμας μέχρι το 2011. Αγωνιζόμουν αυτά τα χρόνια όσο μπορούσα για τα δικαιώματά μας. Το 2001 διοργανώσαμε στη Δράμα το Πανελλαδικό Συνέδριο Ζαχαροπλαστών για Ελλάδα και Κύπρο και κατά γενική ομολογία ήταν

ένα από τα καλύτερα Συνέδρια. Συνταξιοδοτήθηκε το 2011.

«Κ»: Βέβαια είναι γνωστό ότι ο συνδικαλισμός είναι ένα μόνιμο πάθος... Πότε αρχίσατε ν' ασχολείστε με τα κοινά των συνταξιούχων της περιοχής;

- Αμέσως μετά την συνταξιοδότησή μου ασχολήθηκα με το σωματείο συνταξιούχων ΟΑΕΕ (πρώην ΤΕΒΕ) Νομού Δράμας.

«Κ»: Πότε γίνετε Πρόεδρος των συνταξιούχων του πρώην ΟΑΕΕ του Νομού Δράμας;

- Από το 2017 είμαι Πρόεδρος αυτού του Σωματείου.

«Κ»: Ποιές είναι σήμερα οι δραστηριότητες του Σωματείου Συνταξιούχων; Πόσα μέλη έχετε στη Δράμα;

- Ο Νομός Δράμας έχει 3.400 συνταξιούχους σ' αυτό το ταμείο. Εγγεγραμμένα μέλη όμως είναι 350. Προσπαθούμε με κινήσεις που κάνουμε τελευταία να έλθουν να εγγραφούν όλοι, διότι στις δράσεις μας π.χ στα συλλαλητήρια που οργανώνουμε, όσο πιο πολλοί είμαστε, τόσο μεγαλύτερη η πίεση προς τους κρατούντες. Επί τη ευκαιρία, για εμάς ο συνδικαλιστής πρέπει να προσφέρει ανιδιοτελώς. Το κάναμε πράξη. Ένα παράδειγμα: Τους καφέδες μας δεν τους χρεώνουμε πλέον στο Σωματείο, ούτε κάνουμε χρήση των δωρεάν εισιτηρίων στις εκδρομές μας. Αφήνουμε τα χρήματα στο ταμείο προς χρήση όλων.

«Κ»: κ. Δημητριάδη, τα προβλήματα είναι πολλά. Απανωτές μειώσεις συντάξεων, προβληματικό σύστημα υγείας, εμπαιγμός από του πολιτικούς... Με τις κινητοποιήσεις σας τί καταφέρνετε;

- Έτσι είναι. Το προβληματικό σύστημα υγείας, οι απανωτές περικοπές συντάξεων κ.λ.π. 55 δις έχασαν οι συνταξιούχοι την περίοδο 2010-2017! Όλα τα είδη των συνταξιοδοτικών παροχών, έχασαν τουλάχιστον το 50% από την είσοδό μας στο Μνημόνιο! Οι κινητοποιήσεις είναι ένα ισχυρό μέσο πίεσης, αρκεί βεβαίως να είμαστε ενωμένοι και όχι κομματικοποιημένοι. Διότι, όσες φορές εισχωρούν κόμματα στον αγώνα των συνδικαλιστών, είναι για να «καπελώσουν» τον αγώνα μας.

«Κ»: Υπάρχουν άλλοι τρόποι πίεσης προς τους κυβερνώντες;



“Οι κινητοποιήσεις είναι ένα ισχυρό μέσο πίεσης, αρκεί βεβαίως να είμαστε ενωμένοι και όχι κομματικοποιημένοι”

- Υπάρχουν πολλοί τρόποι πίεσης. Προσπαθούμε με ειρηνικούς τρόπους να κερδίσουμε όσα μας έκλεψαν. Εμείς του Σωματείου ΟΑΕΕ Νομού Δράμας, πρόσφατα σκεφτήκαμε το εξής σαν μέσο πίεσης σε πρώτη φάση για την κατάργηση του νόμου Κατρούγκαλου και αρχίσαμε ήδη την δράση αυτή.

Η στρατηγική μας είναι η εξής:

Κατόπιν συνεννοήσεως με τα Δ.Σ όλων των Σωματείων πανελλαδικά, καλούνται όλα τα μέλη και τους δίνεται να υπογράψουν μια δήλωση που βρίσκεται σε δύο φακέλους, που αναλογούν στον καθένα τους, με την προσθήκη της διεύθυνσής τους. Και οι δύο φάκελοι περιέχουν την ίδια δήλωση. Ο ένας θα σταλεί στον Πρόεδρο της Βουλής για τους τριακόσιους βουλευτές και ο άλλος στην Ευτυχία Αχτσιόγλου, Υπουργό Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Κατόπιν συνεννοήσεως, θα ταχυδρομηθούν οι φάκελοι ταυτόχρονα και μαζικά, απ' όλα τα γραφεία των Σωματείων στην Ελλάδα.

Ο λόγος γι' αυτή την ταυτόχρονη, μαζική αποστολή των φακέλων με το ίδιο κείμενο υπογεγραμμένο από τον κάθε συνταξιούχο ξεχωριστά, είναι για να καταστήσουμε φανερό, ότι μπορούμε να κινητοποιήσουμε χιλιάδες συνταξιούχους και να κάνουμε από εδώ και στο εξής ό, τι μορφής αγώνα επιλέξου-

με. Φαντάζεστε όταν λάβουν 300.000 φακέλους ταυτόχρονα και με την ίδια δήλωση ποιά θα είναι η αντίδρασή τους; Διότι δεν είναι μόνο οι 300.000 υπογράφοντες οι αντιδρώντες, αλλά και οι οικείοι τους, οι φίλοι τους κ.λ.π.

«Κ»: κ. Δημητριάδη, όπως γνωρίζετε αρκετοί Ζαχαροπλάστες της γενιάς σας έχουν βγει στην σύνταξη ή θα βγουν τα επόμενα χρόνια. Πολλοί από αυτούς έχουν έντονη δράση στα Σωματεία τους... Τί μπορούν να κάνουν σήμερα εκμεταλλευόμενοι την συνδικαλιστική τους πείρα;

- Οι συνάδελφοι ζαχαροπλάστες της γενιάς μου, είχαν έντονη δράση σαν συνδικαλιστές. Τώρα που συνταξιοδοτήθηκαν μπορούν και πρέπει να συνεχίσουν των αγώνων τους μέσα απ' τα Σωματεία των συνταξιούχων πλέον, επαναλαμβάνω χωρίς κόμματα και δόγματα. Οι καιροί είναι δύσκολοι. Καλούμαστε ν' αγωνιστούμε για τα δικά μας και ο αγώνας μας, επηρεάζει τα παιδιά μας και τα εγγόνια μας. Ο χρόνος του καναπέ και της τηλεόρασης παρήλθε. Δεν μας παίρνει πια να μην αντιδρούμε σε ό, τι αισχρό και μεθοδευμένο συμβαίνει σήμερα στην πατρίδα μας με στόχο τον αφανισμό της φυλής μας.



Τα 6 χαρακτηριστικά γνωρίσματα του τέλειου Σεφ ζαχαροπλαστικής

Όταν οι περισσότεροι άνθρωποι σκέφτονται τους Σεφ ζαχαροπλαστικής, σκέφτονται τις πανύψηλες γαμήλιες τούρτες, τις νόστιμες τάρτες και τα νόστιμα μπισκότα, αλλήλ' ἄλλοι γνωρίζουν τις πολλές δεξιότητες και τον κόπο της εργασίας που χρειάστηκε για την δημιουργία όλων αυτών των νόστιμων επιδορπίων. Οι γαμήλιες τούρτες, για παράδειγμα, απαιτούν περισσότερους από έναν «ορόφους» και πρέπει να προετοιμαστούν με πολύ μεγάλη ακρίβεια.

Τί χρειάζεται λοιπόν για να γίνει κάποιος Σεφ ζαχαροπλαστικής; Ποιά είναι τα χαρακτηριστικά που χρειάζεται να έχει για να πετύχει στον Κήαδο; Στο κείμενο που ακολουθεί θα διαβάσετε ποιά είναι τα έξι χαρακτηριστικά ενός τέλειου Σεφ ζαχαροπλαστικής. Σκεφτείτε καλή όμως: Έχετε αυτό που χρειάζεται;

Δημιουργικότητα

Όπως και ολόκληρη η γαστρονομία, έτσι και το κομμάτι της ζαχαροπλαστικής είναι μια μορφή τέχνης. Πρέπει μάλιστα, να καταναλώνονται αρκετές ώρες στην φάση της δημιουργίας, καθώς εκείνοι οι Σεφ ζαχαροπλαστικής που δίνουν μεγάλη βάση στην δημιουργικότητα του έργου τους, συνήθως πηγαίνουν πολύ μακριά στην καριέρα τους.

Η δημιουργικότητα στο ζαχαροπλαστικό εργαστήριο αρχίζει συνήθως στο στάδιο προετοιμασίας. Οι Σεφ θέλουν να επιστρέψουν στις απλές συνταγές και να δουν πώς μπορούν να τις βελτιώσουν ή να τις αλλάξουν εντελώς σε κάτι νέο. Για παράδειγμα τα κλασικά μπισκότα με σταγόνες σοκολάτας δεν χρειάζεται να παραμείνουν απλά. Οι Σεφ λοιπόν, τα πάνε ένα βήμα παρακάτω και προσθέτουν διαφορετικά είδη ξηρών καρπών ή δοκιμάζουν διαφορετικούς συνδυασμούς σοκολάτας για να δημιουργήσουν ένα νέο είδος cookie που όλοι οι πελάτες θα θέλουν να δοκιμάσουν.

Φυσικά, η δημιουργική πλευρά ενός ζαχαροπλάστη βγαίνει πλήρως όταν φθάνει η ώρα να διακοσμήσει μια τούρτα ή οποιοδήποτε άλλο είδος επιδορπίου. Οι επαγγελματίες Pastry Chefs έχουν όλα εκείνα τα διαφορετικά διακοσμητικά, τα υλικά, τις τρούφες και άλλα συστατικά για να διακοσμήσουν σωστά τα κέικ και τα υπόλοιπα επιδόρπια τους. Από τις φρέσκες φράουλες πάνω σε τούρτες, μέχρι τα ψιλοκομμένα κερασάκια πάνω από τα μπισκότα σοκολάτας, ο καλύτερος Σεφ ζαχαροπλαστικής ξέρει πώς να ευχαριστήσει τα μάτια των πελατών, τους πρώτους «γευστικούς» οφθαλμούς τους.

Υπομονή

Κάθε καλός Σεφ ζαχαροπλαστικής θα σας πει ότι ζαχαροπλαστική είναι μια χρονοβόρα δουλειά. Τα περισσότερα επιδόρπια

διαρκούν περίπου μια ώρα για να προετοιμαστούν και ακόμη μια ώρα για να ψηθούν ή να ψυχθούν για να τελειώσουν. Ως αποτέλεσμα, υπάρχει μεγάλος χρόνος αναμονής στον κλάδο των Σεφ ζαχαροπλαστικής, αλλά η υπομονή πάντα αμείβει με ένα άριστο αποτέλεσμα. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο ένας υπομονετικός Σεφ ζαχαροπλαστικής είναι ένας καλός Σεφ ζαχαροπλαστικής. Ακόμη και η προετοιμασία ενός και μόνο επιδορπίου μπορεί να διαρκέσει πολύ. Οι Σεφ ζαχαροπλαστικής πρέπει να μετρούν προσεκτικά κάθε συστατικό και να το προσθέτουν ακριβώς την κατάλληλη στιγμή. Δεν είναι τόσο εύκολο να συνδυάζεις τα σωστά υλικά σε ένα μπουλ και ταυτόχρονα να βάζεις και τις λαμαρίνες στο φούρνο. Η υπομονή λοιπόν, κρατάει έναν Σεφ ζαχαροπλαστικής προσεκτικός στις κινήσεις του.

Οργάνωση

Ένας Σεφ ζαχαροπλαστικής έχει πολλά εργαλεία και ακόμα περισσότερα υλικά. Από τα κύπελλα μέτρησης και τα δοχεία ανάμιξης, μέχρι τις σοκολάτες, τα αυγά, το γάλα κ.λ.π. οι Σεφ ζαχαροπλαστικής έχουν πολλά να παρακολουθούν στα εργαστήριά τους, γι' αυτό είναι ζωτικής σημασίας να παραμείνουν οργανωμένοι ανά πάσα στιγμή.

Κάθε εργαλείο και υλικό πρέπει να έχει τη θέση του στην κουζίνα. Όταν ψάχνει μια νέα συνταγή, ένας οργανωμένος Σεφ ζαχαροπλαστικής θα πρέπει να γνωρίζει ακριβώς πού θα βρει όλα τα υλικά στο εργαστήριό του και να μπορεί εύκολα να συγκεντρώσει τα σωστά εργαλεία και τα απαραίτητα συστατικά για να ολοκληρώσει το γλυκό του.

Για να είναι πιο αποτελεσματικό, το εργαστήριο του επαγγελματία ζαχαροπλάστη πρέπει να διατηρείται πεντακάθαρο. Αφού τελειώσουν την εργασία τους, οι Σεφ ζαχαροπλαστικής πρέπει να καθαρίζουν τις βρωμιές τους και να βάζουν τα πράγματα τους (υλικά, εργαλεία κ.λ.π.) πίσω στη σωστή θέση τους. Εάν το εργα-



στήριο του Pastry Chef είναι ακάθαρμο, κινδυνεύουν να μολυνθούν και τα γλυκά, κάτι που μπορεί να προκαλέσει μεγάλο πρόβλημα με τους πελάτες. Επομένως, όλοι οι Σεφ ζαχαροπλαστικής πρέπει να παραμείνουν οργανωμένοι και καθαροί για να εξασφαλίσουν την καλύτερη επιτυχία τους στον Κλάδο.

Σκληρή δουλειά

Σχεδόν καθημερινά, ένας Σεφ ζαχαροπλαστικής μπορεί να βρίσκεται στο εργαστήριο από τις 3 το πρωί μέχρι το απόγευμα. Ειδικά οι περισσότεροι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που εργάζονται σε αρτοποιεία αρχίζουν να δουλεύουν από πολύ νωρίς για να προετοιμαστούν για τους πρωινούς καθημερινούς πελάτες που μπορεί να σταματήσουν να πάρουν τα πρωινά τους εδέσματα και συνήθως συνεχίζουν να εργάζονται μέχρι αργά το πρωί ή ακόμα και τα απογεύματα.

Τις περισσότερες από αυτές τις ώρες τις περνούν, τρέχοντας γύρω από το εργαστήριο, έτσι λοιπόν οι επαγγελματίες Σεφ ζαχαροπλαστικής θα πρέπει να αντέχουν στην σκληρή και συνεχόμενη δουλειά και κυρίως να είναι έτοιμοι στο πόδι και μάλιστα επί πολλές ώρες καθημερινά. Επίσης χρειάζεται να κάνουν πολλή σκληρή δουλειά, επάνω σε πολλές διαφορετικές συνταγές, καθώς λίγοι Σεφ ζαχαροπλαστικής δε δουλεύουν μια μόνο συνταγή κάθε φορά. Μπορεί για παράδειγμα να ψήνουν ένα ψωμί, ενώ ταυτόχρονα να ψήνουν και cupcakes.

Ανάληψη ρίσκων

Παρόλο που πάντα πρέπει να ακολουθείται μια συνταγή, οι καλύτεροι Σεφ ζαχαροπλαστικής παίρνουν ρίσκα με τις συνταγές τους. Ξέρουν πώς να προσαρμόσουν τη συνταγή, έτσι ώστε να έχουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εάν π.χ. δέλουν τα μπισκότα με

σταγόνες σοκολάτας να είναι τραγανά, ξέρουν ότι θα πρέπει να προσθέσουν περισσότερο αλεύρι.

Οι Σεφ ζαχαροπλαστικής δεν φοβούνται να δοκιμάσουν ποτέ κάτι καινούριο με τα γλυκά τους. Αν αντιμετωπίζουν μια νέα δύσκολη συνταγή, το αντιμετωπίζουν άμεσα το πρόβλημα. Ακόμα κι αν δεν τα καταφέρουν στις πρώτες τους μερικές προσπάθειες, οι καλοί Σεφ ζαχαροπλαστικής δεν παραιτούνται. Συνεχίζουν να δουλεύουν την συνταγή για να το κάνουν σωστά.

Οι Pastry chefs επίσης γνωρίζουν πώς να παίρνουν ρίσκο με τις συνταγές για γλυκά που έχουν προηγουμένως «κατακτηθεί». Εάν έχουν μια ιδέα για ένα νέο τύπο cookie, για παράδειγμα, τότε θα συνεχίσουν να κάνουν τη συνταγή τους για να δουν πώς μπορούν να το αλλάξουν για να δημιουργήσουν κάτι νέο και συναρπαστικό. Ακόμα κι αν αυτό απαιτεί λίγες παραπάνω προσπάθειες, οι Chefs ζαχαροπλαστικής συνεχίζουν να εργάζονται για να τελειοποιήσουν την τέχνη τους.

Γραμματικές σπουδές

Κάθε καλός Σεφ ζαχαροπλαστικής γνωρίζει ότι ο δρόμος προς την επιτυχία στην ζαχαροπλαστική ξεκινά με μια σπουδαία εκπαίδευση. Με πτυχίο στην Patisserie, θα μάθετε τις δεξιότητες που απαιτούνται για να υπερέχετε στην απαιτητική αυτή τέχνη. Θα μάθετε πώς να είστε πιο οργανωμένοι και πού μπορείτε να ασκήσετε λίγο περισσότερη δημιουργικότητα με την εργασία σας.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών σας, θα είστε έτοιμοι να εισέλдете στη βιομηχανία και να εργαστείτε ως αρτοποιός - ζαχαροπλάστης σε αρτοποιείο ή σε ζαχαροπλαστείο. Μπορείτε ακόμη να αποφασίσετε να πάτε για ένα υψηλότερο επίπεδο σπουδών.

Η δουλειά του Σεφ ζαχαροπλαστικής μπορεί να είναι απαιτητική, αλλά αν έχετε τις βασικές δεξιότητες που απαιτούνται για να πετύχετε, τότε θα διαπιστώσετε ότι οι πολλές ώρες μελέτης για το πτυχίο σας, θα αξίζουν τον κόπο σίγουρα.



Οι καταναλωτικές συνήθειες των χωρών με την σοκολάτα

■ ΕΥΡΩΠΗ

ΑΓΓΛΙΑ

Το Λονδίνο ήταν η γενέτειρα της στερεής σοκολάτας, που εφευρέθηκε το 1674. Στους Άγγλους, χρωστάμε επίσης τα πρώτα κλαμπ για τους λάτρεις της σοκολάτας και ιδιαίτερα την ανάπτυξη του πρώτου μπαρ σοκολάτας το 1847. Οι Βρετανοί έρχονται έκτοι ως καταναλωτές σοκολάτας στον κόσμο με μέσο όρο κατανάλωσης 7,6 κιλά το άτομο/έτος. Εκτιμούν ιδιαίτερα την πολύ γλυκιά σοκολάτα γάλακτος και φτιάχνουν μια ειδική σκόνη σοκολάτας με γεύση καραμέλας που ονομάζεται «το ψίχουλο». Εκτιμούν επίσης τα μπαχαρικά (Οι ράβδοι σοκολάτας αρωματίζονται με καρδάμο, τζίντζερ και ροζ πιπέρι) αλλά και ζαχαρωμένα φρούτα (όπως η παραδοσιακή πουτίγκα με ραβέντι).

ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΑΝΤΙΛΛΕΣ

Στο πρώτο γεύμα, παραδοσιακά προσφέρουν στους επισκέπτες ένα φλιτζάνι ζεστή

σοκολάτα συνοδευόμενο από ψωμί και βούτυρο. Η σοκολάτα εδώ σερβίρεται επίσης στο πρωινό ή σε ένα ειδικό δοχείο διατήρησης για να συνοδεύσει το παγωτό ή ένα καλό φλιτζάνι καφέ.

ΑΥΣΤΡΙΑ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Η Αυστρία έδωσε μια μεγάλη καινοτομία στη ζαχαροπλαστική: Την πρώτη συνταγή για το κέικ σοκολάτας, που ετοιμάστηκε το 1778.

Η Αυστρία είναι η πηγή 3 διάσημων συνταγών:

- Το Sacher Torte: Σοκολατένιο γλυκό γεμάτο με ένα λεπτό στρώμα μαρμελάδας βερίκοκου και επικαλυμμένο με σοκολατένιο φοντάν.
- Το Imperial Torte: Ένα τετράγωνο γλυκό που αποτελείται από λεπτές εναλλασσόμενες στρώσεις σοκολάτας γάλακτος και πάστα αμυγδάλου.
- Το Black Forest: Το γερμανικό κλασικό γλύκισμα, που φτιάχνεται με σοκολάτα, σαντιγί, κεράσια και ποτό κirs.

Οι Αυστριακοί και οι Γερμανοί είναι επίσης μεγάλοι εραστές της σοκολάτας και ιδιαίτερα της σοκολάτας με γάλα και ζάχαρη και την καταναλώνουν σε μικρές μπουκίτσες. Οι Γερμανοί ενδιαφέρονται ιδιαίτερα για την παχιά, κρεμώδη και πολύ γλυκιά σοκολάτα.

ΒΕΛΓΙΟ

Οι Βέλγοι αγαπούν ιδιαίτερα τη σοκολάτα που είναι πυκνή σε υφή, εμπλουτισμένη με κρέμα και βούτυρο. Καταναλώνουν 8,4 κιλά σοκολάτας ετησίως ανά κάτοικο.

Είναι στο Βέλγιο που οφείλουμε την εφεύρεση της πραλίνας το 1912 και στη συνέχεια το κουτί με τα σοκολατάκια το 1915. Οι βελγικές πραλίνες παράγονται σε τεράστιες ποσότητες.

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οι Ισπανοί, πιστοί στις παραδόσεις τους, όντας αυτοί που την ανακάλυψαν, έχουν πάθος για τα σοκολατένια ροφήματα αλλά και για τα αλείμματα.



ΓΑΛΛΙΑ

Το 94% των Γάλλων καταναλώνει σοκολάτα. Το 70% των ανδρών τρώνε σοκολάτα τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα. Το 1/3 του γαλλικού λαού είναι πραγματικοί «σοκολατοφάγοι» και καταναλώνουν σοκολάτα τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.

Οι τακτικοί χρήστες τείνουν να είναι άνδρες, άτομα ηλικίας 18 και 34 ετών. Ωστόσο, οι νοικοκυρές, οι σπουδαστές και οι κατώτεροι υπάλληλοι είναι επίσης άπληστοι καταναλωτές: Η σοκολάτα είναι ένα δημοφιλές προϊόν.

Η μαύρη σοκολάτα με υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο (στους Γάλλους αρέσει όλο και περισσότερο πικρή), μερικές φορές αναμιγνύεται με φουντούκια ή αμύγδαλα, έχει γίνει γκουρμέ προϊόν. Η σοκολάτα γάλακτος παραμένει η πιο δημοφιλής.

ΙΤΑΛΙΑ

Οι Ιταλοί έχουν μια πιο «αισθησιακή» σχέση με τη σοκολάτα και μάλιστα την θεωρούν

αφροδισιακό. Τα περίφημα ειδώλια σοκολάτας «Gianduja» συνδυάζουν τη σοκολάτα και την αισθησιασμό. Είναι οι μεγαλύτεροι από τους Ευρωπαίους οπαδούς της πικρής σοκολάτας, που συχνά παρασκευάζονται με φουντούκια ή λικέρ.

Αλλά η καλύτερη ιταλική σοκολάτα στον κόσμο είναι η μικρή πραλίνα Ferrero Rocher. Μόνο αυτό το εμπορικό σήμα αξίζει το 6% της ευρωπαϊκής αγοράς. Όσον αφορά στα παραδοσιακά σοκολατάκια, το Tartinello και το Baci, είναι γεμιστά με κεράσι ή φουντούκι.

Τέλος, οι Νεαπολιτάνοι, σερβίρουν με καφέ αυτά τα μικρά «τετράγωνα ευτυχίας» και μπορεί κανείς να τ' απολαύσουν σχεδόν παντού.

ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ

Στις σκανδιναβικές χώρες, η σοκολάτα είναι ένα βασικό και καθημερινό είδος διατροφής που δεν καταναλώνεται απαραίτητα σε εορταστικές περιστάσεις.

Γνωστή για τις αναπλαστικές ιδιότητες και το ενεργειακό της περιεχόμενο, η σοκολάτα

είναι η ιδανική τροφή για τους Δανούς, τους Σουηδούς και τους Φινλανδούς που θέλουν να ζεσταθούν στα κρύα βόρεια βουνά!

Η κύρια συμβολή της Ολλανδίας στην τέχνη της σοκολάτας πηγαινει πίσω στον Van Houten, ο οποίος εφεύρε και κατοχύρωσε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας την σκόνη κακάου το 1828. Το περίφημο κίτρινο κουτί Van Houten, που περιέχει την σκόνη με την γεμάτη γεύση που προοριζόταν μέχρι τώρα για τις πλούσιες τάξεις. Ως εκ τούτου, η Ολλανδία, που ειδικεύεται στη σκόνη κακάο, είναι πλέον ιδιαίτερα γνωστή για τη στερεή σοκολάτα της. Προτιμώντας την ποιότητα πάνω από φανταχτερά σχέδια, οι Ολλανδοί απολαμβάνουν ιδιαίτερα την σκούρα και πικρή σοκολάτα.

ΕΛΒΕΤΙΑ

Με ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση 9,4 κιλών, οι Ελβετοί είναι κορυφαίοι στην Ευρώπη στην κατανάλωση σοκολάτας. Παγκοσμίως γνωστοί για τη σοκολάτα γάλακτος



τους, προτιμούν μια γλυκιά, κρεμώδη γεύση, με τόσο πικρές, όσο και γλυκές νότες.

Η Ελβετία, αν και ανακάλυψε την σοκολάτα μάλλον καθυστερημένα, είναι η γενέτειρα σημαντικών τεχνικών εφευρέσεων και καινοτομιών σε τρεις συνταγές: στην σοκολάτα φουντουκιού, στην σοκολάτα γάλακτος και στην λιωμένη σοκολάτα. Ειδικά η σοκολάτα γάλακτος και η λευκή σοκολάτα έδωσαν στην Ελβετία την παγκόσμια φήμη της.

■ ΑΜΕΡΙΚΗ

ΗΠΑ

Οι γεύσεις αντανakλούν την εικόνα της Αμερικής ως το χωνευτήρι γαστρονομικών παραδόσεων. Η πιο δημοφιλής σοκολάτα στους καταναλωτές εδώ είναι η κοκκώδης ποικιλία. Οι σοκολάτες και τα μπισκότα σοκολάτας είναι παγκοσμίως αγαπημένα. Οι Αμερικανοί έχουν επινοήσει επίσης έναν όρο για να περιγράψουν την εξάρτηση στη σοκολάτα με τη λέξη «chocolaholic». Οι Chocolatiers έχουν τολμηρές ιδέες: Σοκολάτες με τη μορφή των σημερινών διασημοτήτων (σαν μάσκες) και σοκολάτες ευχετήριες κάρτες.

ΒΡΑΖΙΛΙΑ

Η Βραζιλία είναι ο τέταρτος μεγαλύτερος καταναλωτής σοκολάτας και ο πέμπτος παραγωγός κακάου. Οι Βραζιλιάνοι αγαπούν τη σοκολάτα και η κατανάλωσή τους επεκτείνεται τα τελευταία χρόνια.

ΜΕΞΙΚΟ

Ενώ ο μισός πληθυσμός πίνει καφέ, οι Μεξικανοί αγαπούν τη σοκολάτα για πρωινό. Παρόλο που οι Μεξικανοί είναι πολύ εξοικειωμένοι με το καυτό κακάο, δημιούργησαν επίσης άλλες γεύσεις στην κουζίνα, δημιουργώντας μια σάλτσα κακάου με τσίλι για να απογειώσουν την γεύση του κοτόπουλου και της γαλοπούλας.

■ ΑΣΙΑ

ΙΑΠΩΝΙΑ

Στην Ιαπωνία, η σοκολάτα υπήρξε μόνο για έναν αιώνα, σε σύγκριση με το ότι υπήρξε περισσότερους από 4 αιώνες στην Ευρώπη. Αυτό πιθανώς εξηγεί την καθυστερημένη αιχμή του αργά στη γη του σουσί και των κιμονό.

Οι πιο συνήθεις καταναλωτές σοκολάτας είναι κυρίως παιδιά και γυναίκες ηλικίας 20-30 ετών. Πρόκειται για ένα προϊόν που βρίσκεται κυρίως σε σούπερ μάρκετ (45%) και η κατανάλωσή του ποικίλλει ανάλογα με την εποχή.

Έτσι, η κατανάλωση σοκολάτας είναι ιδιαίτερα μεγάλη κυρίως την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, επειδή η παράδοση υπαγορεύει ότι οι γυναίκες τότε δίνουν σοκολάτα στους άνδρες. Το 80% των εισαγόμενων σοκολατών προορίζονται να πωληθούν για τον εορτασμό του έρωτα, καθώς και τη Λευκή Ημέρα (14 Μαρτίου). Οι Ιάπωνες αγαπούν κυρίως οι πιο κρεμώδεις σοκολάτες που λιώνουν στο στόμα, ειδικά τη σοκολάτα γάλακτος. Τείνουν να επιλέγουν τη σοκολάτα τους από τον τύπο γάλακτος που χρησιμοποιείται και όχι από την πηγή κακάου.

Μέχρι στιγμής, η ζήτηση για σκούρα και πικρή σοκολάτα είναι χαμηλή - η κατανάλωση μαύρης σοκολάτας αποτελεί μόνο το 10% της συνολικής κατανάλωσης. Ωστόσο, οι Ιάπωνες αρχίζουν να εκτιμούν τα επιδόρπια - όλο και περισσότερα εστιατόρια προσφέρουν τώρα επιδόρπια - ειδικά σοκολάτας - τα οποία αντικατοπτρίζουν μια πραγματική αλλαγή στις καταναλωτικές συνήθειες.

Οι Ιάπωνες είναι επίσης περιπετειώδεις όταν πρόκειται για σοκολάτα! Ο Λευκός Οίκος, ο Πύργος του Άιφελ μπορούν να φτιαχτούν από σοκολάτα. Τέλος, τα δώρα συχνά κρύβονται σε πακέτα σοκολάτας: μια κρουαζιέρα, ένα αεροπορικό εισιτήριο, ένα δαχτυλίδι ή άλλα, ακόμα πιο ασυνήθιστα αντικείμενα.

Μη το σκέφτεσαι!

ΓΡΑΨΟΥ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ

ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ



ΚΟΣΤΙΖΕΙ
ΜΟΝΟ 20 ΕΥΡΩ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
(6 ΤΕΥΧΗ)



**ΓΙΝΕ ΛΟΙΠΟΝ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ
ΣΤΟΝ “ΚΟΣΜΟ”**

Γιατί;

- Παρουσιάζει όλα τα νέα προϊόντα που χρειάζεσαι ή θα χρειαστείς
- Παρουσιάζει όλες τις εταιρίες απ' όπου μπορείς να τα προμηθευτείς
- Παρουσιάζει όλες τις τεχνολογικές εξελίξεις που δίνουν νέα διάσταση στην Τέχνη του Ζαχαροπλάστη
- Παρουσιάζει τις νέες τάσεις στις γεύσεις του Γλυκού

ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ:

- Δημοσιεύει όλες τις ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΕΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ που ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Το «Bleu Chocolat» είναι το τρίτο βιβλίο του, με το οποίο επιστρέφει στη σοκολάτα ως Α' ύλη για την παραγωγή καλλιτεχνικών έργων και το κάνει με μεγάλη λεπτομέρεια. Με το πρώτο του βιβλίο, «Matière Chocolat» ο Ζαχαροπλάστης, σηματοδότησε μια εποχή και αποτέλεσε έμπνευση για εκατοντάδες Σεφ Ζαχαροπλαστικής από όλο τον κόσμο, με την ευκαιρία αυτή φαίνεται ότι έχει προχωρήσει ακόμη περισσότερο για να μετατρέψει το ρεπερτόριο των κομματιών, 60 στο σύνολο, σε μια ευκαιρία να απευθυνθεί σε όλα τα είδη τεχνικών με τις οποίες η σοκολάτα μπορεί να μιμηθεί την πραγματικότητα στα άκρα, στα οποία είναι δύσκολο να γίνει διάκριση μεταξύ του αρχικού και του αντιγράφου. Εκπληκτικό, μαγευτικό, διεγερτικό... μπορούμε να σκεφτούμε πολλή επίθετα που συνοδεύουν το «Bleu Chocolat». Το βιβλίο χωρίζεται σε δύο τόμους που χωρίζουν τις δημιουργίες που φωτογραφίζονται υπέροχα από τον Tom Swalens, στα τελικά κομμάτια και στις τεχνικές που χρησιμοποιεί η Γαλλίδα chocolatier για να επιτύχει κάθε αποτέλεσμα.

Ο Stéphane Leroux ήθελε να αναπτύξει και να μοιραστεί το έργο του γύρω από τη σοκολάτα, επαναπροσδιορίζοντας τις δυνατότητες που διαθέτει, όσον αφορά στην τέχνη. Και οι δυνατότητες είναι πολλές, σχεδόν απεριόριστες. Ο ίδιος προσπαθεί να τονίσει πόσα στοιχεία έχουν μείνει μέσα στο πρώτο βιβλίο του, όταν οι κατασκευές βασίζονταν σε κάθετα σχήματα και το πολύ αναγνωρίσιμο στυλ του μέχρι και σήμερα. Τώρα παίρνει όλα τα είδη των επιδράσεων που σχετίζονται με τα υλικά και τα στοιχεία της φύσης που μας περιβάλλουν. «Εκτός από το κρυστάλλινο νερό, σχεδόν οποιαδήποτε ουσία μπορεί να μιμηθεί στη σοκολάτα», λέει ο Stéphane Leroux.

Το βιβλίο «Bleu Chocolat» είναι ένα εγχειρίδιο τεχνικής και μάλιστα, μεγάλης ακρίβειας. Αυτός ο τόμος είναι αφιερωμένος στις οδηγίες «βήμα βήμα», και χωρίζεται σε τέσσερις τόμους που στοχεύουν να βοηθήσουν τους αρχάριους να γνωρίσουν τα στοιχεία και τις τεχνικές που θα τους επιτρέψουν να επιτύχουν κάθε αποτέλεσμα. Το βιβλίο εκδίδεται από την Belcolade, την εταιρεία σοκολάτας, στην οποία ο ίδιος ο Stéphane Leroux είναι ambassador.

Stéphane Leroux

«Όλα μπορούν να αναπαραχθούν με την σοκολάτα, εκτός από το κρυστάλλινο νερό»



Ο Stéphane Leroux στο παρακάτω κείμενο δίνει μια σειρά από πληροφορίες που αξίζουν κάθε ενδιαφέρον και που βοηθούν στην καλύτερη κατανόηση του εύρους αυτού του έργου.

Πόσο καιρό σας πήρε να γράψετε το βιβλίο «Bleu Chocolat»;

- Ξεκίνησα να εργάζομαι με αυτό το έργο στα τέλη Νοεμβρίου του 2015 σχετικά με το κείμενο. Στη συνέχεια, εστίασαμε σε όλες τις τεχνικές φωτογραφίες, με τον Tom Swalens και τον Klaas De Buysser από τον Μάιο του 2016 και τελικά ολοκληρώσαμε τις καλλιτεχνικές



φωτογραφίες από το Μάιο έως τον Σεπτέμβριο του 2017, δηλαδή δύο χρόνια δουλειάς. Από τα τρία βιβλία που έχω κάνει μέχρι τώρα, αυτό είναι αυτό που έχει πάρει περισσότερο χρόνο και ενέργεια.

Σε τί βαθμό εργαστήκατε σε αυτό το βιβλίο με τον φωτογράφο Tom Swalens;

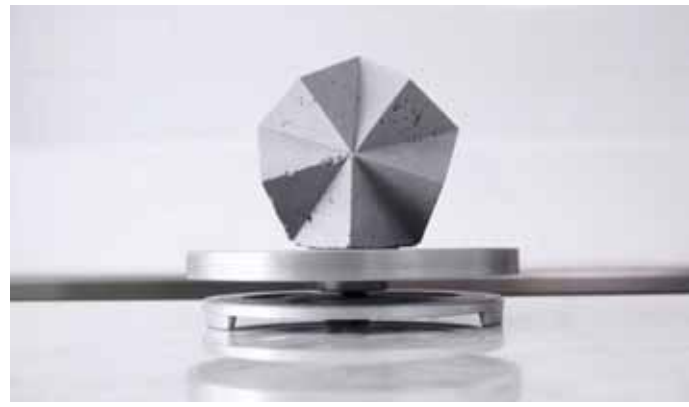
- Γνωρίζω τον Tom Swalens εδώ και 20 χρόνια. Εκτός από τον εξαιρετικό επαγγελματισμό του, δουλεύει με προσοχή τα πράγματα που αγαπώ. Ήθελα πάντα να κάνω ένα βιβλίο μαζί του. Γνωρίζει επίσης πολύ καλά το επίπεδο αυτών που ζητάω στην εργασία μου. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο κατανοήσαμε γρήγορα το περιεχόμενο και το ύφος του έργου που θέλαμε να δείξουμε. Οι συντάκτες και η Belcolade έχουν εμπιστοσύνη σε εμάς και δεν δεχτήκαμε καμία πίεση κατά την υλοποίηση του περιεχομένου, με το οποίο είχαμε τη δυνατότητα να δουλεύουμε με απόλυτη ηρεμία και με δικό μας ρυθμό.

Θα βλέπουμε από εδώ και στο εξής πιο συχνά σε γκαλερί τέχνης τον St  rhan   Leroux; Δεν είναι τρομακτικό να παραμερίζετε την ιδιότητά σας ως τεχνίτης σοκολάτας;

- Γκαλερί τέχνης, γιατί όχι; Θα μπορούσα ακόμα να γίνω γνωστός σε έναν τέτοιο χώρο, όπου είμαι μόνο ένας ξένος... Αλλά σοβαρά, το έργο και τα κομμάτια που έγιναν για το βιβλίο μου, μου επιτρέπουν πρώτα απ' όλα να προσφέρω τεχνικές με λουλούδια και άλλα υλικά. Πιστεύω ειλικρινά ότι υπάρχει μια τεχνολογία διακόσμησης και αυτό είναι αυτό που ήθελα να μεταφέρω. Χωρίς τη μετάδοση γνώσεων σχετικά με τις τεχνικές και τις τεχνολογίες, το εμπόριο είναι καταδικασμένο να εξαφανιστεί.

Τα καλλιτεχνικά κομμάτια αποτελούν την αντανάκλαση μιας ματιάς και μιας προοπτικής που αρχίζει από το περιβάλλον μου και από τη δική μου ευαισθησία. Απλώς ανήκουν στον St  rhan   Leroux, μια δική μου ερμηνεία, έναν τρόπο να εκφράζω πτυχές του εαυτού μου.

Κατά τη γνώμη μου, ένα βιβλίο με τεχνικές έχει περισσότερη αξία για



τον αναγνώστη από ένα καλλιτεχνικό βιβλίο, το οποίο είναι πιο προσωπικό. Είναι επίσης αυτό που προσπαθώ να κάνω να κατανοήσουν οι επαγγελματίες με τους οποίους συμπίπτω ως προς τα στάδια και τις παρεμβάσεις μου. Το πιο σημαντικό είναι η κατάλληλη τεχνική για να επιτευχθεί ένα αποτέλεσμα και (όπου είναι δυνατόν) να βελτιωθεί.

Είναι σαφές ότι η φύση και τα αντικείμενα της καθημερινής ζωής είναι η κύρια πηγή έμπνευσης. Είναι η σοκολάτα πραγματικά ευηρωσάρμοστη;

- Όλα είναι δυνατά με την σοκολάτα. Το πιο δύσκολο πράγμα είναι να φτάσεις σε ένα σημείο όπου μια ποικιλία τεχνικών σου επιτρέπει να μετατρέψεις μια απλή ιδέα σε κάτι συγκεκριμένο. Το μόνο υλικό που θα ήταν αδύνατο να αναπαραχθεί με σοκολάτα είναι η διαφάνεια του κρυστάλλινου νερού ή η ηρεμία της δροσερής πρωινής δροσιάς.

Έχετε αλληλεπιδράσει με γλύπτες και καλλιτέχνες που συνήθως χρησιμοποιούν άλλα κοινά θέματα των καλών τεχνών; Αισθάνεστε ότι έχετε ταυτιστεί με το τί ψάχνει ο καλλιτέχνης στο έργο του ή μήπως το κομμάτι της σοκολάτας «μαγειρικής-τροφής» σας κρατά μακριά από αυτά;

- Τους έχω δει να δουλεύουν και μερικές φορές προσπαθώ να μεταφέρω ορισμένες τεχνικές εργασίας από άλλους κλάδους με τα υλικά που χρησιμοποιώ. Από την άλλη πλευρά, κάθε επάγγελμα έχει και το καλλιτεχνικό του ρόλο.

Έχω δει ξυλουργούς, λιδοτεχνίτες και πολλούς άλλους που δημιουργούν τα εξαιρετικά έργα τους με μεγάλη καλλιτεχνική ευαισθησία χωρίς να έχουν καλλιτεχνική εκπαίδευση. Είναι απλώς η τεχνική στο υψηλότερο επίπεδο. Στην πραγματικότητα, πού αρχίζει το τέχνασμα και πού η τέχνη; Μερικές φορές είμαι πιο ευαίσθητος σε μια όμορφη τεχνική συνειδητοποίηση, παρά σε ένα εικονογραφημένο έργο και αισθάνομαι μεγάλη έλξη σε όλα όσα έχουν να κάνουν με την τέχνη και τη διαδικασία που την συνοδεύει.





Έχω επίσης δει τους επαγγελματίες να παραδίδονται χωρίς παραχωρήσεις στο έργο τους, αφηρημένοι, εγκαταλελειμμένοι και χαμένοι, κάνοντας δυσίες, υποφέρουν και μερικές φορές προκαλώντας ταλαιπωρία, βασανίζοντας το πνεύμα τους και φέρνοντας τους εαυτούς τους στα όρια να συνεχίσουν να εργάζονται με δάρρος και πάθος για να απολαύσουν το αποτέλεσμα τους. Μοναδικός σκοπός τους είναι να κάνουν κάτι όμορφο και απλά να δημιουργήσουν. Εκφράζω τί μπορεί μερικές φορές να αισθάνεται ένας επαγγελματίας που είναι παθιασμένος με αυτό που κάνει. Ίσως είναι το ίδιο και για έναν καλλιτέχνη. Όσον αφορά στη σοκολάτα, είμαι πεπεισμένος ότι προσφέρει διαφορετικές φυσικές πτυχές, των οποίων τα αποτελέσματα είναι πολύ δύσκολο να αναπαραχθούν με άλλα υλικά.

Ποιές κοινές πτυχές βρίσκετε ανάμεσα σε αυτό και στο προηγούμενο βιβλίο σας που ήταν αφιερωμένο στην καλλιτεχνική σοκολάτα;

- Τα δύο βιβλία είναι πράγματι πολύ διαφορετικά μεταξύ τους. Το «Matière Chocolat» έγινε πριν από 10 χρόνια με μια κάθετη όψη των κομματιών. Πολύ πιο κλασικό και λουλουδάτο. Αλλά πάνω απ' όλα, μετά από 10 χρόνια πρακτικής σε όλα και τίποτα, σε ό, τι μπορεί να περιλαμβάνει καθημερινή πρακτική, έχω καλύτερη γνώση του υλικού και του εαυτού μου, του προβληματισμού, της επανεξέτασης, της απογοήτευσης, των συναντήσεων, των ταξιδιών, των εμπειριών, της κόπωσης, την ελευθερία της ερμηνείας, τη διαφορά, την ανταλλαγή, την ωριμότητα, τη νηφαλιότητα, το μπλε, την απλότητα... Και η μίξη όλων αυτών, έχει οδηγήσει στο βιβλίο «Bleu Chocolat».

Το βιβλίο σας δίνει έμφαση στην εμφάνιση τεχνικών. Πώς οργανώσατε αυτό το κομμάτι του έργου και τί πιστεύετε ότι θα εκπλήξει περισσότερο τους αναγνώστες όταν το διαβάσουν;

- Το τεχνικό βιβλίο χωρίζεται σε 4 διαφορετικά μέρη. Το πρώτο εξετάζει όλα τα υλικά και τα στοιχεία που χρησιμοποιώ για την κατασκευή των κομματιών μου και περιλαμβάνει τις τεχνικές κατασκευής καλουπιών και άλλα ειδικών υλικών. Το δεύτερο μέρος είναι αφιερωμένο στον προβληματισμό, τη μελέτη και άλλες εργασίες πριν την υλοποίηση διαφόρων δομών. Το τρίτο μέρος είναι προσανατολισμένο σε κατασκευές με λουλούδια και φυτά. Τέλος, το τέταρτο μέρος παρουσιάζει τα αποτελέσματα των υλικών.

Το δεύτερο βιβλίο είναι αποκλειστικά αφιερωμένο στην καλ-

λιτεχνία, με περίπου 60 δημιουργίες. Νομίζω ότι το πιο εντυπωσιακό πράγμα για αυτό το βιβλίο είναι ότι όλα είναι φτιαγμένα με σοκολάτα, γιατί τα αποτελέσματα του ρεαλισμού μπορεί να είναι εκπληκτικά. Ο όγκος των πληροφοριών και η κοινή εμπειρία είναι επίσης σημαντικοί παράγοντες στην επιτυχία. Συστήνω θερμά σε όσους θέλουν να αποκτήσουν αυτό το βιβλίο να το διαβάσουν προσεκτικά και να διατηρήσουν την ίδια προσοχή στις εικόνες. Μην εμπιστεύεστε την φαινομενική απλότητα των δημιουργιών...

Τεχνικές και τεχνολογικές εξελίξεις, όπως η εκτύπωση 3d, τοποθετούν τον τεχνίτη σε έναν κόσμο με νέες δυνατότητες. Πώς νομίζετε ότι αυτές οι αλλαγές επηρεάζουν τον τρόπο προσέγγισης της σοκολάτας και τί απεικονίζεται στο βιβλίο;

- Πράγματι, η υψηλή τεχνολογία έχει φτάσει στα ζαχαροπλαστεία και τις σοκολατερί. Νομίζω ότι μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε, αν και δεν το χρησιμοποιώ στο καλλιτεχνικό μου έργο. Λατρεύω την επαφή με το υλικό με το οποίο δουλεύω, αυτή η πτυχή είναι απαραίτητη για μένα. Ωστόσο, η χρήση ορισμένων τεχνολογιών θα σήμαινε την επίτευξη νέων καλλιτεχνικών δυνατοτήτων, εάν είναι γνωστό ότι χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό.

Για παράδειγμα, μια πρέσα κοπής από ένα μηχάνημα που κόβει για εσάς, προσφέρει μεγαλύτερη ακρίβεια και καθαριότητα στην εργασία, αλλά και σημαντική εξοικονόμηση χρόνου. Ως εκ τούτου, όταν χρησιμοποιείται καλά, μπορεί να προσφέρει μεγάλη προστιθέμενη αξία στα επιτεύγματά σας. Από την άλλη πλευρά, η δημιουργικότητα παραμένει ουσιαστική. Από την πλευρά μου, αυτό μου δίνει πολλές ιδέες για ανάπτυξη και στη συνέχεια μπορώ να δω διάφορες εφαρμογές και τελικά, το μηχάνημα θα κάνει μόνο το κόψιμο. Αυτό συνεπάγεται επίσης μια σημαντική επένδυση που δεν είναι απαραίτητα διαδεσμιση σε όλους.





Κουτιά φτιαγμένα αποκλειστικά από...σοκολάτα!

Όταν ένα σοκολατάκι μόνο δεν αρκεί, μπορείτε να φάτε μέχρι και το κουτί!



Η σοκολάτα είναι μία αγάπη, που δεν πεθαίνει ποτέ! Όμως, όπως όλα τα καλά, κάποια στιγμή και αυτή τελειώνει. Αν καταφέρατε να εξολοθρεύσετε κάθε είδος σοκολάτας, που είχατε μπροστά σας και το κουτί έμεινε άδειο, καιρός να αναθεωρήσετε τη σχέση μας με το κουτί που τις φιλοξενεί.

Οι παρακάτω φωτογραφίες έρχονται να δείξουν ένα πρωτότυπο και άκρως... νόστιμο τρόπο φύλαξης της αγαπημένης μας σοκολάτας. Κι αν υπάρξει ανάγκη και έλλειψη, μπορείτε να φάτε και το κουτί, αφού είναι φτιαγμένο και αυτό από το αγαπημένο σας υλικό. Δείτε και θαυμάστε στις φωτογραφίες που ακολουθούν.

Σοκολάτα & κρασί

Ένας τέλειος γευστικός συνδυασμός

Γενικές συμβουλές για να επιλέξετε το κατάλληλο κρασί για το επιδόρπιο σοκολάτας

Είτε επιλέξετε μια ντελικάτη και πλούσια σε λιπαρά λευκή σοκολάτα ή μια δυνατή, έντονη μαύρη σοκολάτα υπάρχουν κάποιες συμβουλές συνδυασμών που πρέπει να προσέχετε.

1. Αρχικά ξεκινήστε με ένα κρασί που είναι ελαφρώς πιο γλυκό από το επιδόρπιο σοκολάτας. Τόσο το κρασί όσο και η σοκολάτα έχουν και τα δυο την δική τους ένταση, γι' αυτό συναγωνίζονται για το ποιο θα κυριαρχήσει στον ουρανίσκο μας. Για να βοηθήσετε και τα δυο να έρθουν σε κάποια ισορροπία, αφήστε αρχικά το κρασί που είναι γλυκό να κάνει ένα βήμα πίσω για να κυριαρχήσει η ένταση της σοκολάτας.

Γλυκά κρασιά που ταιριάζουν με σοκολάτα είναι το Moscato d'Asti, Port ή Madeira. Πολύ καλά ταιριάζουν επίσης και οίνοι όψιμου τρύγου.

2. Διαλέξτε ένα κρασί με παρόμοιο στυλ και ένταση. Για παράδειγμα οι ελαφριές σοκολάτες χρειάζονται ελαφριά, ντελικάτα κρασιά. Όσο πιο πλούσια η γεύση της σοκολάτας, τόσο πιο γεμάτο «σώμα» πρέπει να έχει το κρασί! Για παράδειγμα μια μαύρη σοκολάτα ή κουβερτούρα ταιριάζει άψογα με ένα τανικό Cabernet Sauvignon. Το κρασί που έχει πολλές τανίνες και έτσι

Ταιριάζει το κρασί με την σοκολάτα;

ήνευ ότι είναι δύσκολο, αλήθεια αν επιθέξουμε το κατάλληλο κρασί για την κατάλληλη σοκολάτα το αποτέλεσμα είναι άκρως απολαυστικό! Παρακάτω θα βρείτε πρακτικές συμβουλές για αρχάριους και οδηγίες για το πώς θα συνοδεύσετε την λευκή σοκολάτα τη σοκολάτα γάλακτος και την μαύρη σοκολάτα με το σωστό κρασί!

πολλές φορές επισκιάζεται από την ένταση της σοκολάτας, ακυρώνει τη στυφάδα που δημιουργεί το κρασί στον ουρανίσκο και επιτρέπει το φρουτώδες άρωμα του κρασιού να αναδειχθεί.

Αχλάδι γεμιστό με σοκολάτα και πιπέρι, βρασμένο σε μοσχάτο κρασί

Υλικά (για 6 μερίδες)

- 6 μεγάλα αχλάδια Φέτελ, σκληρά
- 1 φιάλη μοσχάτο κρασί
- 5 γρ. πιπέρι κοπανισμένο

Υλικά (για τη γέμιση)

- 250 ml γάλα
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. κρόκοι αυγών
- 50 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. σοκολάτα Valrhona 70% Guanaja
- Πιπέρι τριμμένο

Υλικά (για το σερβίρισμα)

- 200 γρ. ζάχαρη
- 50 ml νερό
- 10 ml γλυκόζη
- 50 γρ. καβουρδισμένο κουκουνάρι

Εκτέλεση (Αχλάδια)

Καθαρίστε με προσοχή τα αχλάδια κόψτε στα δύο, έτσι ώστε στο ένα μέρος να μείνει το κλωναράκι του αχλαδιού. Καθαρίστε εσωτερικά από τα κουκούτσια, έτσι ώστε να μείνει κάποιος χώρος (ημικύκλιο) για τη γέμιση. Τοποθετείστε σε μεγάλο τηγάνι και βράστε

με το μοσχάτο κρασί και το κοπανισμένο πιπέρι. Γυρίστε τα μια-δυο φορές με μεγάλη προσοχή, ώστε να μην τα «πληγώσετε». Όταν μαλακώσουν (όχι να λιώσουν), αφαιρέστε από το κρασί, αφήστε να κρυώσουν και τοποθετείστε πάνω σε μια πετσέτα.

Εκτέλεση (Κρέμα)

Βάλτε το γάλα με την κρέμα γάλακτος στη φωτιά και σε άλλο σκεύος χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη, αρκετά καλά. Πριν πάρει βράση το γάλα με την κρέμα, ρίξτε τα στο μείγμα των αυγών, επαναφέρετε στο σκεύος όπου ήταν το γάλα με την κρέμα και τοποθετείστε στη φωτιά. Ανακατέψτε συνεχώς, προσέχοντας μη βράσουν (να μην ξεπεράσουν τους 85°C). Κατεβάστε από τη φωτιά και ρίξτε το μείγμα πάνω στην κουβερτούρα. Ανακατέψτε συνεχώς μέχρι να λιώσουν τα κομμάτια σοκολάτας και κατά προτίμηση συνεχίστε το ανακάτεμα με μπλέντερ χειρός. Ρίξτε το τριμμένο πιπέρι και αφήστε την κρέμα να κρυώσει στο ψυγείο.

Εκτέλεση (Μοντάρισμα)

Γεμίστε τα αχλάδια με την κρέμα σοκολάτας και ενώστε τα, ώστε να σχηματιστεί ένα ολόκληρο αχλάδι. Πριν τα σερβίρετε, βράστε τη ζάχαρη, το νερό και τη γλυκόζη σε καραμέλα, και κατεβάστε από τη φωτιά όταν πάρει χρυσαφένιο χρώμα. Αμέσως ρίξτε σε κάθε αχλάδι την καραμέλα (από μια κουταλιά) μαζί με τα κουκουνάκια.



3. Αν θέλετε να ταιριάξετε κρασιά με επιδόρπια σοκολάτας, σερβίρετε πρώτα το πιο ελαφρύ επιδόρπιο και στη συνέχεια συνεχίστε με την σκούρα σοκολάτα. Όπως γίνεται στις επίσημες οινογνωσίες, αν θέλετε να πειραματιστείτε με διάφορα είδη σοκολάτας, θα ξεκινήσετε από την λευκή σοκολάτα, θα συνεχίσετε με σοκολάτα γάλακτος και στη συνέχεια θα περάσετε στην πιο έντονη γεύση της σκούρας σοκολάτας. Έτσι θα βοηθήσετε τον ουρανίσκο σας να παραμείνει ευαίσθητος και μην χάσει από τις έντονες γεύσεις την ικανότητα του να αντιλαμβάνεται και τις πιο ντελικάτες γεύσεις.

Κρασιά που ταιριάζουν με λευκή σοκολάτα

Η λευκή σοκολάτα είναι πιο βουτυράτη στη γεύση και συνοδεύεται άψογα με γλυκά κρασιά Sherry καθώς και ένα γλυκό αφρώδες Moscato D'Asti. Μια ακόμα επιλογή για να ταιριάξετε κρασί

με λευκή σοκολάτα είναι να δημιουργήσετε αντίθεση. Μπορεί να είναι πιο ριψοκίνδυνη επιλογή, αλλά ένας συνδυασμός που θα πετύχει θα σας αποζημιώσει! Για παράδειγμα ένα φρουτώδες Zinfandel, με γεμάτο σώμα και υψηλό αλκοόλ θα ταιριάξει άψογα με το λιπαρό, κρεμώδες σώμα της λευκής σοκολάτας και θα έχει ένα πολύ νόστιμο και ασυνήθιστο αποτέλεσμα. Οι τανίνες αυτού του κρασιού θα μαλακώσουν λόγω της λιπαρότητας της σοκολάτας και θα αναδείξουν τα ώριμα φρούτα του οίνου.

Κρασιά που ταιριάζουν με σοκολάτα γάλακτος

Η σοκολάτα γάλακτος, σε μια μους σοκολάτας ή σε ένα τζιζκίκ σοκολάτας για παράδειγμα, θα ταιρίαζαν άψογα με ένα ώριμο, κόκκινο Pinot Noir με λιγότερο «σώμα» και πιο διακριτικές τανίνες ή ένα Merlot με μέτριο «σώμα». Το Riesling, το Muscat και διάφορα άλλα

επιδόρπια κρασιά ταιριάζουν επίσης ωραία με την σοκολάτα γάλακτος. Μια demi-sec σαμπάνια θα μπορούσε να είναι επίσης να είναι ένας καλός συνδυασμός. Αν δεν θέλετε να ριψοκινδυνεύσετε το γευστικό αποτέλεσμα προτιμήστε μια κλασσική, ασφαλή επιλογή: ένα Port με νότες σοκολάτας, φρουτώδες άρωμα και πλούσια υφή.

Κρασιά που ταιριάζουν με μαύρη σοκολάτα

Είτε πρόκειται για κουβερτούρα είτε για μαύρη σοκολάτα ο κανόνας είναι ένας: Όσο περισσότερη περιεκτικότητα σε κακάο έχει η σοκολάτα, τόσο πιο πλούσιο κρασί χρειάζεται, με δυνατά αρώματα και έντονη γεύση. Τα Zinfandels και άλλα τέτοια κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ταιριάζουν απόλυτα. Επίσης, το γεμάτο σώμα ενός Cabernet Sauvignon ή ενός Shiraz που συχνά βγάζει τόνους από ώριμα κόκκινα φρούτα και έχει διακριτές τανίνες είναι ιδανικός συνδυασμός. Το Pinot Noir και το Merlot μπορούν να «συγκρουστούν» επάξια με μια σοκολάτα περιεκτικότητας σε κακάο, από 55% και άνω.

Τούρτα σοκολάτα γάλακτος

Υλικά (για ντακουάζ καρύδα)

- 250 γρ. ασπράδι αυγού
- 200 γρ. ζάχαρη
- 70 γρ. καρύδα
- 75 γρ. πούδρα αμυγδάλου
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 70 γρ. αλεύρι

Υλικά (για cremeux passion fruit)

- 500 γρ. πουρές passion fruit
- 300 γρ. κρόκος αυγού
- 280 γρ. αυγά
- 320 γρ. ζάχαρη
- 300 γρ. βούτυρο

Υλικά (για crème anglaise)

- 500 ml γάλα
- 500 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 220 γρ. κρόκος αυγού
- 120 γρ. ζάχαρη

Υλικά (για bavaroise σοκολάτας γάλακτος)

- 400 γρ. crème anglaise
- 600 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 10 γρ. ζελατίνη
- 750 ml κρέμα γάλακτος (ημιχτυπημένη) 35%



Συνταγές από τον Γιάννη Νέγκογλου



Τούρτα σοκολάτα φιστίκι

Υλικά (για μπισκούι φιστίκι)

- 140 γρ. pate de pistache (pure)
- 70 γρ. ζάχαρη άχνη
- 40 γρ. αλεύρι
- 240 γρ. αυγά
- 120 γρ. ασπράδι αυγού
- 70 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 30 γρ. βούτυρο

Υλικά (για coulis griotte - βύσσινο)

- 500 γρ. πουρές griotte
- 50 γρ. ζάχαρη
- 13 γρ. ζελατίνη

Υλικά (για crème onctueuse σοκολάτας γάλακτος)

- 600 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 850 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 900 ml κρέμα γάλακτος (ημιχτυπημένη) 35%

Υλικά (για τραγανή επικάλυψη)

- 400 γρ. λευκή σοκολάτα
- 75 γρ. βουτυροκακάο
- 30 γρ. pate de pistache (pure)
- 45 γρ. φιστίκι



Τούρτα μαύρης σοκολάτας

Υλικά (για μπισκουί brownies)

- 250 γρ. αυγά
- 450 γρ. ζάχαρη
- 150 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 230 γρ. βούτυρο
- 380 γρ. σοκολάτα υγείας 65%
- 160 γρ. αλεύρι
- 140 γρ. σπασμένο καρύδι

Υλικά (για cremeux σοκολάτας υγείας)

- 500 ml γάλα
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 120 γρ. κρόκος αυγού
- 100 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. ζελατίνη
- 360 γρ. σοκολάτα υγείας

Υλικά (για γλασάζ)

- 375 γρ. ζάχαρη
- 150 ml νερό
- 225 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 125 γρ. κακάο
- 25 γρ. ζελατίνη
- 800 γρ. ζελέ ουδέτερο



Σοκολατάκια καρύδας

Υλικά *(για καρύδα)*

- 250 ml νερό
- 500 γρ. ζάχαρη
- 550 γρ. γλυκόζη + ιμβερτοζάχαρο
- 1.000 γρ. ινδική καρύδα
- 80 ml Batida de Coco (λικέρ καρύδα)

Εκτέλεση

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα νερό, ζάχαρη, γλυκόζη και ιμβερτοζάχαρο. Όταν πάρει μια βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε την καρύδα. Ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από την φωτιά. Τέλος, προσθέτουμε το ποτό και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 8 ώρες. Στη συνέχεια, φτιάχνουμε μπαλάκια, τα βουτάμε στην σοκολάτα γάλακτος και αμέσως μετά στην καρύδα.





32 γαλλικά εμβληματικά επιδόρπια

1. Tarte Tatin (Τάρτα μήλου)

Μια νόστιμη καραμελωμένη ανάποδη μηλόπιτα.

2. Clafoutis (κλαφουτί)

Αυτό το κέικ, με υφή ίδια με της φλαν, γίνεται συνήθως με κεράσια, αλλά μπορεί επίσης να γίνει με ραβέντι και αχλάδια.

3. Κρέπες

Οι κρέπες ένα από τα πιο καθημερινά κλασικά γαλλικά επιδόρπια.

4. Paris-Brest (Παρί Μπρεστ)

Το Paris-Brest είναι μια ζύμη σφολιάτας που γεμίζεται με μια κρέμα πραλίνας.

5. Eclair au chocolat (εκλέρ σοκολάτας)

Ένα αληθινό κλασικό επιδόρπιο. Οι πραγματικοί γαλλικοί εκλεκτοί σοκολάτας έχουν μια πλήρωση σοκολάτας με κρέμα γάλακτος και όχι κάποιο είδος βανίλιας κρέμας όπως πολλές συνταγές στα αγγλικά θα το πιστεύετε.

6. Kouign Amann

Ένα εκπληκτικό καραμελένιο γλυκό από τη Βρετάνη, που φτιάχνεται με πολύ βούτυρο, υλικό το οποίο αποτελεί προϋπόθεση για την επίτευξη νόστιμων γλυκών στο ζαχαροπλασείο.

7. Crème brûlée (κρεμ μπρουλέ)

Ένα τόσο νόστιμο γλυκό, με το χαρακτηριστικό σπάσιμο με το πίσω μέρος του κουταλιού στην καραμέλα που έχει στο πάνω μέρος να αποτελεί βασική προϋπόθεση για να το απολαύσεις.

8. Far Breton

Αυτό το κέικ με δαμάσκηνα είναι ένα από τα πιο ευχάριστα γλυκίσματα που η Βρετάνη έχει προσφέρει στον κόσμο.

9. Gâteau Basque

Μια άλλη εξαιρετική σπεσιαλιτέ της περιφέρειας της Γαλλίας, αυτή τη φορά από τη Χώρα των Βάσκων.

10. Gâteau au yaourt (κέικ γιαουρτιού)

Αυτό το κέικ που έχει σαν βάση του το γιαούρτι, είναι ευκολότερη συνταγή κέικ που εφευρέθηκε ποτέ.

11. Γαλλική μηλόπιτα

Νομίζεις ότι γνωρίζεις τις μηλόπιτες, μέχρι να δοκιμάσεις μια γαλλική μηλόπιτα.

12. Γαλλική τάρτα λεμονιού

Λιγότερο έντονη από την αμερικανική τάρτα λεμονιού, η γαλλική τάρτα είναι είναι γλυκιά και αναζωογονητική.

13. Canelés (κανελέ)

Αυτή η σπεσιαλιτέ από το Μπορντό έχει γεύση βανίλια και ρούμι.

14. Bugnes Lyonnaises

Μια εδιστικά τραγανή, τηγανητή ζύμη που μοιάζει με τα beignets (μπενιέ).

15. Προφιτερόλ σοκολάτας

Δεν γνωρίζουμε ποιός είχε αρχικά την ιδέα να ρίξει σάλτσα ζεστής σοκολάτας σε μια ζύμη σου γεμιστή με παγωτό βανίλιας, αλλά αυτό το πρόσωπο αξίζει ένα βραβείο Νόμπελ!

16. Tarte tropézienne

Είναι μια γιγαντιαία ζύμη σφολιάτας και αποτελεί ένα εκπληκτικό γλυκό.

17. Μακαρόν

Ίσως τα πιο μοντέρνα και διασημότερα γαλλικά γλυκά αυτή τη στιγμή.

18. Religieuse σοκολάτας

Ένα από τα δημοφιλέστερα γλυκά της Γαλλίας, το Religieuse υπάρχει σε πολλές γεύσεις, αλλά η πιο κλασική του εκδοχή, είναι αυτή με τον καφέ και τη σοκολάτα.

19. Τάρτα σύκου

Μια νόστιμη και ξινή τάρτα που αποθεώνεται με ένα από τα καλύτερα καλοκαιρινά φρούτα.

20. Saint Honoré (Σεντ Ονορέ)

Ζύμη σφολιάτας + κρέμα ζαχαροπλαστικής + κτυπημένη κρέμα γάλακτος = εγγυημένο αποτέλεσμα.

21. Ispahan (Ισπαχάν)

Η περίφημη τούρτα του Pierre Herme συνδυάζει τις γεύσεις των σμέουρων, των τριαντάφυλλων και των λίτσι σε ένα υπέροχο γευστικό αποτέλεσμα.

22. Madeleines (Μαντλέν)

Αυτά τα αφράτα μπισκότα ήταν τα αγαπημένα του Μαρσέλ Προυστ για έναν λόγο: Είναι πάντα ευχάριστα να τα τρως.

23. Baba au Rhum (Μπαμπάδες με ρούμι)

Κολλμπουν στο ρούμι. Και αυτό είναι αρκετό για να πείσει και τους πιο δύσκολους.

24. Μους σοκολάτας

Μια αφράτη και αεράτη μους σοκολάτας τους κερδίζει όλους.

25. Kouglof

Αυτό το κέικ προέρχεται από την Αλσατία και είναι η τέλεια χριστουγεννιάτικη απόλαυση.

26. Mont-Blanc (Μον Μπλαν)

Φτιαγμένο με κρέμα κάστανο και μαρέγκα, το κέικ Mont-Blanc είναι ένα από τα πιο παραδοσιακά της Γαλλίας. Οι Γάλλοι το καταναλώνουν συνήθως μετά από μια κρύα χειμωνιάτικη μέρα.

27. Ile flottante

Αυτό το «πλωτό νησί», είναι το είδος του κλασικού επιδορπίου που φτιάχνουν οι Γαλλίδες για γιάδες στα εγγόνια τους.

28. Σαρλότ Βατόμouro

Μια παραλλαγή της κλασικής Σαρλότ, αυτή τη φορά με γεύση Βατόμouro. Ένα πολύ όμορφο όσο και νόστιμο γαλλικό γλυκό.

29. Μαρέγκες

Οι τραγανές, κολλώδεις και γλυκές, μαρέγκες είναι εδιστικές.

30. Chouquettes

Είναι αφράτα, ελαφριά σαν αέρας, μαλακά, γλυκά και πολύ νόστιμα.

31. Mille-feuille (Μιλφέιγ)

Η πασίγνωστη ζύμη σφολιάτας και η κρέμα που ενώνονται σε ένα υπέροχο και εξαιρετικό επιδόρπιο.

32. Choux à la crème (Σου αλά κρεμ)

Οι λέξεις δεν μπορούν να εκφράσουν πόσο καλό είναι το choux à la crème. Αφράτα σουδάκια γεμισμένα με υπέροχη κρέμα πατισερί.



Ψηφιακή εποχή

Influencer marketing

Ένα νέο κανάλι διαφήμισης



Τί είναι οι influencers και γιατί αυτός ο όρος έχει μπει για τα καλά στο χώρο του ψηφιακού marketing; Πώς μπορεί μια επιχείρηση ζαχαροπληστικής να τους εντοπίσει και να επωφεληθεί από την ικανότητά τους να επηρεάζουν την κοινή γνώμη και τις αγοραστικές αποφάσεις μεγάλης μερίδας των καταναλωτών;

Η συντριπτική πλέον πλειοψηφία των καταναλωτών αφιερώνει ένα μεγάλο μέρος του χρόνου της σερφάροντας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Έχουν μάλιστα την τάση να ακολουθούν άλλους, πιο δραστήριους χρήστες, τους οποίους θεωρούν πιο αξιόπιστους, πιο εξειδικευμένους, πιο αυθεντικούς ή απλά θαυμάζουν! Αυτοί είναι οι λεγόμενοι «influencers». Άτομα δηλαδή που είναι ενεργά στα social media, στα blogs και στο youtube και τα οποία, χάρη στις ικανότητες, την εξειδίκευση, ή απλά τη φήμη τους αν πρόκειται για celebrities, διαθέτουν δεκάδες χιλιάδες θαυμαστές και ακολούθους (followers). Έτσι, καταφέρνουν να ασκούν μεγάλη επιρροή στο διαδικτυακό κόσμο και είναι ικανοί να επηρεάσουν τις αγοραστικές αποφάσεις μεγάλης μερίδας καταναλωτών. Αξίζει να σημειωθεί ότι (για το χώρο της γαστρονομίας λ.χ.) ο Άκης Πετρετζίκης έχει πάνω από 500.000 followers!

Πώς λειτουργεί

Το influencer marketing υπάρχει και υπήρχε τριγύρω μας, από καταβολής επιχειρηματικότητας. Ανέκαθεν οι επιχειρήσεις χρησιμοποιούσαν επωνύμους (celebrities - ηθοποιούς, αθλητές, γνωστούς σεφ κ.λ.η) για να προωθήσουν τα προϊόντα τους ή να ενισχύσουν την εταιρική τους εικόνα. Σήμερα όμως που το παραδοσιακό marketing αργοπεθαίνει, οι επιχειρήσεις αναζητούν νέα κανάλια προβολής. Οι καταναλωτές έχουν την τάση να εμπιστεύονται συστάσεις από έναν τρίτο, πάρα από την ίδια την επιχείρηση. Ένας influencer είναι κάτι



σαν ο κοινός σας φίλος που συνδέει την εμπορική σας ταυτότητα με τους καταναλωτές.

Οι καταναλωτές σήμερα δεν βλέπουν καν τις αφίσες, ούτε πολυδίνουν σημασία στις διαφημίσεις. Είναι αυτόνομοι και προτιμούν να μοιράζονται γνώμες και απόψεις με πρόσωπα που εμπιστεύονται. Όταν συνεργάζεστε με έναν influencer, αυτός δεν επηρεάζει μόνο το κοινό του, αλλά επίσης και τους φίλους του κοινού του. Χάρη στην αφοσίωση του κοινού του, έχει την δυνατότητα να προσελκύσει κίνηση στην ιστοσελίδα σας, να αυξήσει την προβολή σας στα social media, και να κάνει διάσημο το προϊόν σας κάνοντας συστάσεις, γράφοντας σχόλια, ανεβάζοντας ποιοτικές φωτογραφίες και βίντεο.

Πώς θα τους προσεγγίσετε

Το πρώτο βήμα που πρέπει να κάνετε αν θέλετε να επωφεληθείτε από τους influencers είναι να τους... εντοπίσετε! Δείτε ποιοι διαθέτουν περισσότερους followers και ασχολούνται με θέματα γαστρονομίας, εντοπίστε τους πιο πετυχημένους bloggers και

youtubers. Σκεφτείτε ποιοί θα είναι πιο κατάλληλοι να μιλήσουν για το προϊόν σας και πλησιάστε τους. Κάντε τους φίλους στο facebook και ακολουθήστε τους στο instagram και στο youtube. Στείλτε τους προϊόντα σας για δοκιμή, ενημερωτικά emails, φωτογραφίες, δελτία τύπου, καλογυρισμένα βίντεο και προσκαλέστε τους σε εκδηλώσεις της επιχείρησής σας. Με λίγα λόγια, δημιουργήστε μια σχέση μαζί τους.

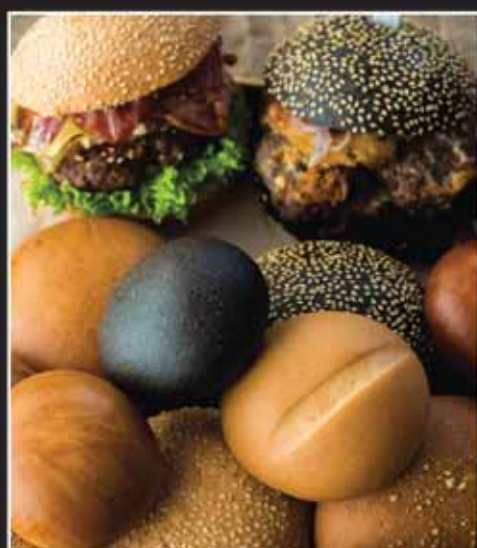
Αποζημιώστε τους Influencers

Αν κάποιος πρόκειται να πει καλά λόγια για την επωνυμία σας, τότε χρειάζεται να αποζημιωθεί. Το σημαντικότερο είναι να νιώσει ότι ανταμείφθηκε, ότι αναγνωρίστηκε, ότι αγαπήθηκε και ότι είναι σημαντικός. Ευχαριστήστε τους λοιπόν δημόσια με ένα tweet ή μοιραστείτε με όσο περισσότερους διαδικτυακούς φίλους μπορείτε τα post του. Προσφέρετέ τους έκπτωση στα προϊόντα και στις υπηρεσίες σας ή κάντε τους δώρα με τη μορφή προϊόντων.

Βέβαια, να έχετε κατά νου, ότι οι πολύ πετυχημένοι influencers, απαιτούν -έμμεσα ή άμεσα- κάποια προμήθεια. Συζητήστε λοιπόν μαζί τους για το ύψος αυτής της προμήθειας και κάντε τους τις προτάσεις σας.

Επωφεληθείτε λοιπόν από τις νέες τάσεις και στραφείτε στους influencers! Είναι πολύ πιο αποτελεσματικό να μιλάει για σας και τα προϊόντα σας ένα πλέγμα ιστοτόπων και social media, απ' ό,τι να το κάνετε μόνοι σας μέσα από μια ραδιοφωνική διαφήμιση, μια αφίσα ή ένα φυλλάδιο! Καλή επιτυχία!

Πρωθήστε τα προϊόντα και την επιχείρησή σας
σε website & social media
με επαγγελματικές φωτογραφίες και video



Ο Μιχάλης Κυριαζίδης χρησιμοποιώντας εξειδικευμένες τεχνικές, θα δημιουργήσει για σας, φωτογραφικές συνδέσεις υψηλής αισθητικής με πρωταγωνιστή το φαγητό, το γλυκό και το ποτό, που θα απογειώσουν την εταιρική σας εικόνα και τις πωλήσεις σας!

Με το επαγγελματικό Δίκτυο συνεργατών του (στυλίστες, cameramen, web designers κ.λ.π.) θα επιμεληθούν συνολικά την εταιρική σας εικόνα στο σύγχρονο επαγγελματικό περιβάλλον, δημιουργώντας και σχεδιάζοντας όλο το απαραίτητο υλικό:

- Φωτογραφίες και βίντεο υψηλού επαγγελματικού επιπέδου
- Ιστοσελίδες και πλούσιο ψηφιακό και έντυπο εταιρικό υλικό

Όλα σε ταχύτατο ρυθμό και λογικές τιμές

Μιχάλης Κυριαζίδης Photographer / Food photographer
Αριστοτέλους 82, Χαλάνδρι τηλ: 697 22 48 241, 210 68 10 921



ΑΠΟΘΗΚΗ

(Ένας παρεξηγημένος χώρος)

Η αποθήκη μας πρέπει να είναι πάντα σε τάξη και καθαρή. Ένα κλισέ το οποίο όμως δεν μας πείθει να το τηρούμε πάντα. Εάν χάναμε όμως κάθε μέρα 10-20 ευρώ, θα κάναμε τα αδύνατα δυνατά να το σταματήσουμε. Ε λοιπόν, κυρίες και κύριοι αυτό συμβαίνει κάθε μέρα όταν δεν έχουμε σε τάξη και καθαρή την αποθήκη μας. Για όλα τα υλικά συσκευασίας και τις Ά Ύλες που έχουμε στην αποθήκη μας, έχουμε δώσει αρκετά ευρώ και μετά αντί να διαφυλάσσουμε την άψογη παραμονή τους εκεί, πολλές φορές τα εγκαταλείπουμε στην τύχη τους. Σαν να μην έφτανε αυτό, έρχονται και οι ελεγκτές των υπηρεσιών, μας βάζουν το (δικαιολογημένα δυστυχώς) πρόστιμο και δένει το... γλυκό.



βράνες. Κάποιες ημερομηνίες παρασκευής τους δεν θα έβλαπταν. Δεν καλύπτουμε ποτέ τα παντεσπάνια π.χ. με μαύρες σακούλες σκουπιδιών (οι σακούλες αυτές προέρχονται από ανακύκλωση πλαστικών και δεν κάνουν για τρόφιμα). Μία καλή και φθηνή ιδέα είναι η χρήση πλαστικής μεμβράνης. Βάζουμε πάντα τις Ά Ύλες στο κάτω μέρος του ψυγείου (π.χ. αυγά), στα ενδιάμεσα ράφια τα ημιπροϊόντα και στα επάνω τα τελικά προϊόντα. Το τελευταίο το τηρούμε με αυστηρότητα για ευνόητους λόγους.

Πάμε από την αρχή λοιπόν:

Α' ΥΛΕΣ

- Πολλές φορές το πρόβλημα ξεκινά από την προμήθεια των Ά Υλών όπου οι προμηθευτές, σας προμηθεύουν με υλικά που λήγουν σύντομα. Άρα μεγάλη προσοχή κατά την ώρα την παραλαβής.
- Ελέγχουμε πάντα (μα πάντα) τις ημερομηνίες λήξης των Ά Υλών που παραλαμβάνουμε. Όσους λιγότερους ελέγχους κάνουμε, τόσο μεγαλύτερη είναι η πιθανότητα να μας «πασάρουν» κοντόληκτες και το χειρότερο ληγμένες.
- Δεν παραλαμβάνουμε «κοντόληκτες» Ά Ύλες. Εάν τις έχουμε άμεσα ανάγκη, σημειώνουμε κάπου μέσα στο εργαστήριο, κάτι που να μας το θυμίζει καθημερινά. Απαιτούμε μεγάλη έκπτωση. Απαιτούμε από τον προμηθευτή μας να μας ενημερώνει πάντα γι' αυτές τις περιπτώσεις με συνέπεια αν δεν το κάνει, την άμεση διακοπή συνεργασίας μαζί του.

Στην αποθήκη τώρα:

- Πρώτα αποθηκεύουμε τις Ά Ύλες που πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες ψύξης.
- Οι μισογεμάτες συσκευασίες πρέπει να είναι ερμητικά κλειστές. Ο υπεύθυνος που ορίσαμε για την αποθήκη πρέπει να το υπενθυμίζει σε όλους τους εργαζόμενους. Στις μικρές επιχειρήσεις όλοι είναι το ίδιο υπεύθυνοι. Οι συσκευασίες με τις Ά Ύλες πρέπει να παραμένουν στο εργαστήριο μόνον εφόσον αναλωθούν την ίδια μέρα, διαφορετικά πίσω στην αποθήκη.
- Είναι κρίμα να τρώτε πρόστιμα, διότι ξεχάσατε μια Ά Ύλη να την αναλώσετε μέσα στον χρόνο διάρκειας που αναφέρεται στην ετικέτα της. Γι' αυτό πρέπει να τηρείται αυστηρά το «fi-fo».
- Τα ψυγεία μας είναι σε τάξη και πεντακάθαρα (μέσα-έξω). Προσοχή τα ημιπροϊόντα μας όσο γίνεται να είναι τυλιγμένα σε με-

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Εδώ τα πράγματα είναι συνήθως χειρότερα. Τα υλικά συσκευασίας δεν έχουν ημερομηνία λήξης γι' αυτό και κυριαρχεί η αταξία και συνήθως οι ανοιχτές συσκευασίες. Έχω να σας προτείνω κάτι που όπως βλέπω λειτουργεί σε όσους το έχω πει. Υπάρχουν διαφανή πλαστικά κιβώτια σε διάφορα μεγέθη, τα οποία είναι και φτηνά και κλείνουν ερμητικά. Με μερικά από αυτά στα ράφια σας έχετε λύσει το πρόβλημα δια παντός. Εκεί, τοποθετείτε του δίσκους π.χ. και όποιο άλλο υλικό συσκευασίας είναι εκτεθειμένο σε σκόνη.

Πιο κάτω, σας έχω το κομμάτι του τελευταίου υγειονομικού νόμου που αναφέρεται στις αποθήκες του Κλάδου σας. Αναφέρει ενδιαφέροντα δέματα.

«Ο χώρος αποθήκευσης θα τηρεί τους γενικούς όρους της παρούσας Υγειονομικής Διάταξης. Στην περίπτωση ύπαρξης ευαλλοίωτων τροφίμων πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή και να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα κατά την μεταφορά και παραλαβή τους από την επιχείρηση. Αντικείμενα άσχετα με τα τρόφιμα όπως παλιές συσκευές, σκεύη, είδη καθαρισμού, ιματισμός, είδη συσκευασίας κ.λ.π. θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερο χώρο απομονωμένο από τον χώρο αποθήκευσης. Δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη χώρου αποθήκης σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών. Στις περιπτώσεις αυτές θα πρέπει να υπάρχουν κλειστές προθήκες για την αποθήκευση των πρώτων υλών και ειδών συσκευασίας εντός της επιχείρησης. Αν η επιχείρηση διατηρεί βοηθητική αποθήκη τροφίμων και ποτών σε χώρο εκτός του καταστήματος θα αποτυπώνεται στα σχεδιαγράμματα και θα δηλώνεται κατά την γνωστοποίηση ή και μεταγενέστερα».

Εύχομαι καλή σεζόν σε όλους

Καπούταγλης Θεόδωρος

Χημικός Μηχανικός (MSc)

Σύμβουλος σε Θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής

Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ

Τηλ: 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.com

22-25
ΦΕΒ
2019

METROPOLITAN EXPO



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ &
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

16th
artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

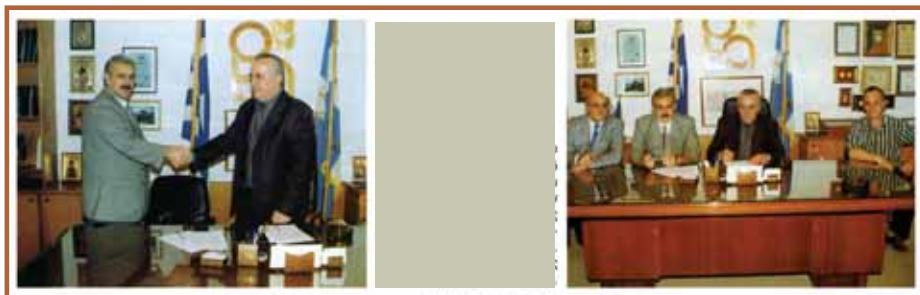
Εδώ ζυμώνεται ...Το μέλλον!

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



Ο.Α.Ε - Ο.Ε.Ζ.Ε ΑΠΕΚΤΗΣΑΝ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥΣ ΕΚΘΕΣΗ

1) Μετά την υπογραφή της συμφωνίας, οι δύο πρόεδροι της ΟΑΕ, δίνουν τα χέρια.
2) Φωτογραφικό στιγμιότυπο στα γραφεία της ΟΑΕ. Από αριστερά: ο Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχ/στων Αθηνών κ. Μ. Κότσικας, ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Δ. Ασημακόπουλος, ο Πρόεδρος της ΟΑΕ κ. Ηλ. Έξαρχος και ο ταμίας της ΟΑΕ κ. Στ. Λώλης



ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ...

Μετά από 3 χρόνια συνεχών προσπαθειών και επίπονων διαδικασιών, οι κλαδικές Ομοσπονδίες των ζαχαροπλαστών (ΟΕΖΕ) και των Αρτοποιών (ΟΑΕ) υπέγραψαν συμφωνία (στις 17-10-2000) για τη δημιουργία δικής τους κοινής, ανά διετία Έκθεσης. Ην αρχή της συνεργασίας θα γίνει με την ΑΡΤΟΖΑ 2001 (15-19 Φεβρουαρίου 2001) και θα συνεχιστεί για τουλάχιστον μία διετία.

Μία από τις βασικές και καινοτόμες συμφωνίες που έγιναν, είναι και η θεσμοθέτηση επιτροπής συνδιοργάνωσης στην οποία θα συμμετέχουν εκτός των δύο Ομοσπονδιών και οι Φορείς των Εκθετών (FEDIMA, KAMEZA, EBZE κ.λπ). Κατοχυρώνεται έτσι η συμμετοχή **ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΦΟΡΕΩΝ** του κλάδου **ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ** και **ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** στην κοινή προσπάθεια για την δημιουργία της **ΕΚΘΕΣΗΣ** Διεθνούς επιπέδου, μιας Έκθεσης που δ' ανταποκρίνεται στις προσδοκίες των Επισκεπτών-Επαγγελματιών, αλλά και στην καλύτερη και πιο αποδοτική λειτουργία των Προμηθευτικών Εταιρειών.

Με το σχήμα αυτό επιτυγχάνεται η δημιουργία μιας σταθερής πλατφόρμας, ιδιοκτησίας των δυο Ομοσπονδιών, πάνω στην οποία θα χτίζεται με τη συμμετοχή **ΟΛΩΝ** μία έκθεση που θα μπορεί επιτέλους να παρακολουθεί τις εξελίξεις. Το όνομα της έκθεσης, προς το παρόν, θα είναι: **ΑΡΤΟΖΑ** και θα κριθεί εάν θα πρέπει να αλλάξει στο μέλλον.

Το σημαντικότερο όμως όφελος που προκύπτει από τη συμφωνία αυτή των δύο Ομοσπονδιών, είναι ότι επιτέλους **ΔΥΟ ΚΛΑΔΟΙ** με ταυτόσημες ανησυχίες και προβλήματα θα μπορέσουν να πλησιάσουν ακόμα περισσότερο, να ενώσουν τις δυνάμεις τους, να απαιτήσουν από την Πολιτεία και να διαμορφώσουν ένα τέτοιο πλαίσιο μέσα στη δύσκολη ανταγωνιστική αγορά που ζούμε, έτσι ώστε να μπορέσουν, όχι μόνο απλά να επιβιώσουν αλλά και δυναμικά ν' αναπτυχθούν.

Επιτέλους, ας αφήσουμε τις μίζερες λογικές και τις τεχνικές διαχωριστικές γραμμές και ας αναδείξουμε αυτό που όλοι ψιθυρίζαμε αλλά κάποιοι δεν είχαν το θάρρος να φωνάξουν προς τα έξω. Η συνεργασία μας είναι προϋπόθεση για την ανάπτυξη εκείνης της δυναμικής που θα προσφέρει τα συμφέροντα των δύο Κλάδων. Η κοινή έκθεση είναι ένα βασικό έργο «υποδομής» που θα αναπτύξει τους κοινούς δεσμούς και θα εξασφαλίσει τους οικονομικούς πόρους που απαιτούνται για την ανάληψη πρωτοβουλιών, το όφελος των οποίων θα εισπράξει ο βιοτέχνης Αρτοποιός και Ζαχαροπλάστης.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΑΙΔΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ

- Εμένα μ' αρέσουν πολύ τα κωκάκια!
- Έμενα οι τάρτες!
- Κι εμένα οι σοκολατίνες, το τσιζκέικ, τα γλυκάκια με φράουλες!
- Εγώ θα ήθελα η τούρτα γενεθλίων μου να 'ναι με κερασάκια, με πάπιες και μία λίμνη!
- Η δική μου τούρτα θέλω να έχει λουλούδια και πεταλούδες...
- Και η δική μου Πίκατσου!
- Εγώ θέλω των Γκούφου και τον Μίκυ!
- Εμένα μου αρέσουν τα παγωτίνια...

Μιλάνε όλοι μαζί: Η Ελενίτσα, η Δέσποινα, Ο Δημήτρης, η Αγγελική, ο Σπύρος, η Νικολέτα, ο Αντώνης, η Αναστασία, ο Κωνσταντίνος, 26 παιδάκια, μια τάξη ολόκληρη, Δευτέρα δημοτικού! Είναι ολοφάνερο τους αρέσουν πολύ τα γλυκά. Και σε ποιο παιδάκι δεν αρέσουν; Οι μελλοντικοί σας πελάτες έχουν άποψη για τα γλυκά, είναι συνειδητοποιημένοι καταναλωτές και τους εντυπωσιάζει το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη.

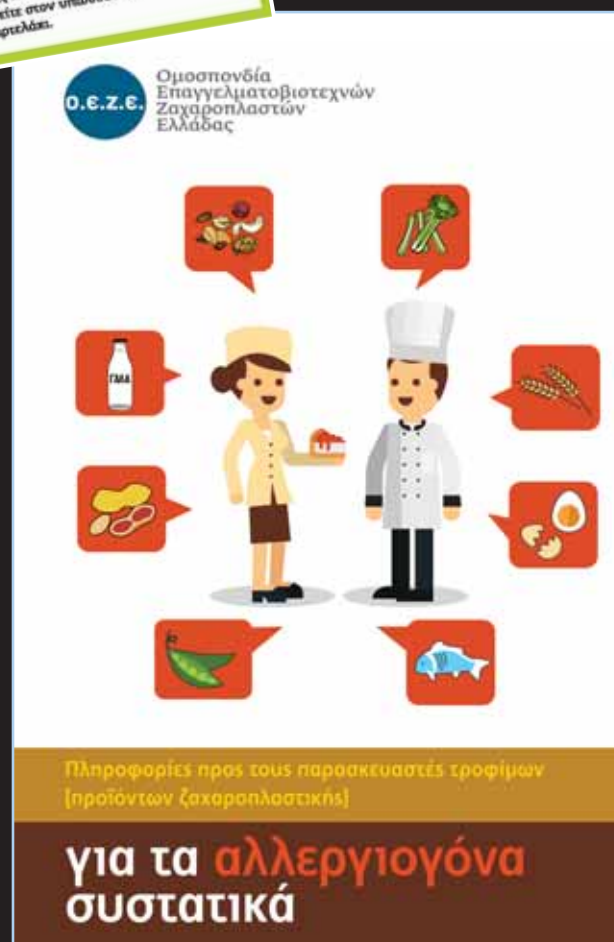
«Είδα τον ζαχαροπλάστη και τα ωραία γλυκά που έφτιαχνε. Μου έκανε εντύπωση μια μεγάλη κατσαρόλα και μια μεγάλη κουτάλα» (Σπύρος)

«Πήγαμε στο ζαχαροπλαστείο με τη μαμά μου και αγοράσαμε τα αγαπημένα μου γλυκά, για το σπίτι. Μου άρεσαν όλα τα γλυκά και θέλω να ξαναπάω» (Νικολέτα).





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