



**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 6810921  
e-mail: gkyr.mkgr@gmail.com

**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 Χαλάνδρι  
προς Μ. Κυριαζίδη

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΤΕΥΧΟΣ 146

ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2019

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

#### ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Ι. Γλύκος.....10

**Η ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΟΕΖΕ και των Σωματείων**.....12

#### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΕΡΖΗΣ

Πρόεδρος του Σωματείου Αχαΐας.....14

#### ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η Σοκολάτα πρωταγωνιστεί και πάλι.....16

ΣΥΝΤΑΓΕΣ με σοκολάτα του Γιάννη Νέγκογλου.....20

Τα σοκολατάκια της Susanna Yoon.....24

Η Σοκολάτα στο Μεξικό.....26

Η Σοκολάτα στην Ισπανία.....28

Γλυπτά Σοκολάτας του Α. Guichon.....31

Η γνήσια Αφρικανική Σοκολάτα.....32

Σοκολάτα από την Σικελία.....34

Φρούτα και Σοκολάτα.....38

Η Σοκολάτα στο Βέλγιο.....40

**ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ:** Η προέλευσή τους.....42

GRAND BUDAPEST HOTEL: Μια γλυκιά ταινία.....44

Γλυκά με τη φινέτσα του καφέ.....46

«Αρχαία» Μαρμελάδα.....48

**ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ**.....54

**ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**.....58

#### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης.....62

#### ΜΑΤΙΕΣ στον... κόσμο

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 ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ

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-  
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 Ζαχαροπλαστών  
του εξωτερικού.



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

**Αγαπητοί συνάδελφοι,**

**Τ**η στιγμή που γράφω αυτό το κείμενο, οι περισσότεροι ετοιμαζόμαστε για διακοπές. Μετά από ένα πολύ δύσκολο χειμώνα, ήρθε ο καιρός για λίγη ξεκούραση.

Έγιναν οι εκλογές και έχουμε καινούρια κυβέρνηση. Οι εξαγγελίες που ανακοίνωσαν φαίνεται να είναι σε καλό δρόμο. Η μείωση ΦΠΑ φυσικά έγινε από την προηγούμενη κυβέρνηση, αλλά ευελπιστούμε να μειωθεί λίγο περισσότερο. Επίσης τα μέτρα για τη φορολογία είναι θετικά. Ελπίζουμε να γίνουν πραγματικότητα. Όλα αυτά πιστεύω πώς θα βοηθήσουν να πάρουμε μια ανάσα, καθώς αυτός ο μήνας είναι πολύ δύσκολος.

Σας εφιστώ την προσοχή, οι έλεγχοι από τον ΕΦΕΤ σε ό, τι αφορά στα αλλεργιογόνα έχουν εντατικοποιηθεί. Η Ομοσπονδία έχει ενημερώσει τα μέλη στα Σωματεία της και αντίστοιχα τα Σωματεία τα μέλη τους με ποιό τρόπο θα αποκτήσετε το υλικό που αφορά τα αλλεργιογόνα.

Για οποιαδήποτε διευκρίνηση μπορείτε να επικοινωνήσετε στα τηλέφωνα του γραφείου μας. Επίσης γίνονται έλεγχοι και για τα ωράρια των εργαζομένων καθώς και για τους ανασφάλιστους. Τα πρόστιμα είναι ιδιαίτερα μεγάλα.

Εύχομαι η νέα σεζόν να έχει θετικό ξεκίνημα.



Γιάννης Τερζής

14



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

16



Συνταγές με σοκολάτα

20



Τα σοκολατάκια της Susanna Yoon

24



Η σοκολάτα στο Μεξικό

26



“ΑΡΧΑΙΑ” μαρμελάδα

48



### Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας

Την Δευτέρα 10 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε Διοικητικό Συμβούλιο στα γραφεία της Ομοσπονδίας με την παρουσία των Προέδρων των Σωματείων - Μελών της ΟΕΖΕ με τα εξής θέματα:

- Ενημέρωση για την αλλαγή του ΦΠΑ από το 24% στο 13% στα ζαχαροπλαστεία.
- Συνέδριο 2020.
- Συζήτηση για τις χρεώσεις του ΕΤΕΑΕΠ.
- Ενημέρωση για τον νέο κανονισμό της Ε.Ε ο οποίος αφορά στα trans - λιπαρά στα τρόφιμα.
- Ενημέρωση και λήψη απόφασης για να διενεργήσει η Ομοσπονδία προγράμματα ΛΑΕΚ.
- Παρουσίαση πρότασης για μηχανογραφική κάλυψη των επιχειρήσεων από τον κ. Νίκο Καρύδη.
- Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων.



### Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών & προαστίων

Την Πέμπτη 27 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε Διοικητικό Συμβούλιο στα γραφεία του Σωματείου με μοναδικό θέμα συζήτησης:

- Προετοιμασία για τις εκλογές του Σωματείου μας που θα γίνουν τον Οκτώβριο 2019.

## Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων του νομού Αρκαδίας

# Γιάννης Τερζής

Στη συνέντευξη που ακολούθει, ο Πρόεδρος του νομού Αρκαδίας

κ. Γιάννης Τερζής -που πρόσφατα επανεξελέγη- αναφέρεται στη σύνθεση του τοπικού Σωματείου, στο πόσο σημαντική είναι η συσπείρωση στα κατά τόπους Σωματεία Ζαχαροπλάστων και στα προβλήματα που αντιμετωπίζει σήμερα ο επιχειρηματίας ζαχαροπλάστης.



δηκε κατακόρυφα και άλλα πολλά. Οπότε με μια λέξη θα περιέγραφα τον Έλληνα επιχειρηματία ζαχαροπλάστη ως ήρωα.

«Κ»: Και η συνδικαλιστική του συμπεριφορά ποιά είναι; Συμμετέχει στα κοινά του Κλάδου;

- Σε αυτόν τον τομέα δεν μπορώ να είμαι εξίσου επαινετικός. Δυστυχώς, παρά τα πολλά προβλήματα που αντιμετωπίζουμε, η συμμετοχή των συναδέλφων στα «κοινά» είναι πενιχρή.

«Κ»: Ποιά είναι σήμερα η σύνθεση του Σωματείου σας; Πόσα μέλη έχετε;

«Κ»: κε Τερζή, είστε Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων της Αρκαδίας και Αντιπρόεδρος του Δ.Σ της ΟΕΖΕ εδώ και αρκετά χρόνια. Εκλεχθήκατε πάλι πριν από 2 μήνες. Τον Κλάδο τον γνωρίζετε καλά. Ποιά είναι η άποψή σας για τον Έλληνα επιχειρηματία ζαχαροπλάστη;

- Κύριε Κυριαζίδη, ο Έλληνας επιχειρηματίας ζαχαροπλάστης είναι ίσως ο επιχειρηματίας ο οποίος άντεξε περισσότερο από τον καθένα στον καιρό της κρίσης. Από πού να αρχίσουμε και πού να τελειώσουμε: υπέρμετρη φορολογία, ΦΠΑ στο 24%, το οποίο επωμίστηκε ες' ολοκλήρου για τις Α' Ύλες, το κόστος των οποίων αυξή-

- Το Σωματείο Ζαχαροπλάστων Αρκαδίας αριθμεί περίπου 70 μέλη. Οι συνάδελφοι με τους οποίους συγκροτούμε το Δ.Σ. του Σωματείου είναι, εκτός του υποφαινόμενου, ο Θεόδωρος Ντεγιάννης (Αντιπρόεδρος), η Παρασκευή Αναργύρου (Γεν. Γραμματέας), ο Ιωάννης Σταματόπουλος (Ταμίας) και ο Χαράλαμπος Μπαξεβάνος (μέλος).

«Κ»: Ποιές είναι οι προτεραιότητες που έχετε θέσει για την αναβάθμιση του Σωματείου της Αρκαδίας;

- Βασικός μας στόχος είναι η συσπείρωση του Κλάδου και η δημιουργία νέων Σωματείων.

«Κ»: Ποιά είναι τα σημαντικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι βιοτέχνες ζαχαροπλάστες της Πελοποννήσου; (Φορολογικό, Ασφαλιστικό κ.ά)

- Τα βασικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι βιοτέχνες ζαχαροπλάστες της Πελοποννήσου, όπως και όλης της Ελλάδας, είναι η υπέρμετρη φορολογία (ακόμα κι αν έπεσε ο ΦΠΑ στο 13%), οι στρεβλώσεις του ασφαλιστικού συστήματος, οι δυσκολίες του τραπεζικού συστήματος.

«Κ»: Πόσο μπορεί το Σωματείο σας, αλλά και η ΟΕΖΕ να συνδράμουν θετικά προς αυτήν την κατεύθυνση;

- Τόσο τα Σωματεία όσο και η ΟΕΖΕ πρέπει να εντατικοποιήσουν τη δράση και την πίεσή τους προς αυτήν την κατεύθυνση.

«Κ»: Κε Τερζή, μιλήστε μας λίγο για την επιχείρησή σας. Τί ήταν αυτό που σας ώθησε στο επάγγελμα; Ποιά είναι σήμερα η δομή της επιχείρησής σας; (προσωπικό, εγκαταστάσεις κ.λ.π.)

- Στη ζαχαροπλαστική μιλήθηκα από πολύ μικρή ηλικία, λόγω της οικογενειακής επιχείρησης που υπήρχε. Σήμερα, η επιχείρηση έχει εκσυγχρονιστεί, έχουμε μεταφερθεί σε δικές μας εγκαταστάσεις, αλλά διατηρούμε την παράδοση που πέρασε από γενιά σε γενιά και εξακολουθούμε να είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση.

«Κ»: Τα τελευταία χρόνια, κατά πόσο έχουν αλλάξει οι καταναλωτικές συνήθειες στην περιοχή σας;

- Τα τελευταία χρόνια οι συνήθειες των καταναλωτών στην περιοχή μας έχουν γίνει αρκετά σύνθετες, θα έλεγα. Ο καταναλωτής ζητάει τον καφέ, το ψωμί, το γλυκό και όλα τα συναφή παρασκευάσματα.



Η σοκολάτα αποτελεί το πιο απίστευτο υλικό, γιατί δίνει σε όλους εσάς τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, τη δυνατότητα να κάνετε τα πάντα, όχι μόνο γευστικά αληθιά και καλλιτεχνικά, αφού μπορείτε να κάνετε από μια απλή τούρτα ή πάστα μέχρι ένα έργο τέχνης σοκολατένιο. Με τη νέα σεζόν οπησιστείτε με πολύ θάρρος και υπομονή για νέες ιδέες, νέες συνταγές με σοκολάτα που θα κατορθώσουν να εκπλήξουν τους πελάτες σας. Άλλωστε η απεριόριστη ελευθερία κινήσεων που σας δίνει, είναι κάτι μαγικό...

# Η σοκολάτα πρωταγωνιστεί και φέτος στο ζαχαροπλαστέιο σας

## Οι ιδιαιτερότητες στην χρήση της σοκολάτας

**Τ**ο πόσο δύσκολο ή εύκολο είναι να δουλεύει κανείς τη σοκολάτα εξαρτάται από τον ίδιο τον ζαχαροπλάστη. Κάποιοι επαγγελματίες από εσάς, παρουσιάζουν ιδιαίτερη ευκολία στην κατανόηση της όλης διαδικασίας, ενώ άλλοι δυσκολεύονται λίγο περισσότερο, στην αρχή. Φυσικά, η σωστή εκπαίδευση πάνω στις βασικές τεχνικές βοηθάει πολύ. Αυτό που πρέπει λοιπόν να προσέξετε, όπως έχουμε αναφέρει πολλές φορές, είναι η ιδιαιτερότητα της ίδιας της σοκο-

λάτας. Πρέπει να είστε απόλυτα ακριβείς ως προς τις θερμοκρασίες κρυστάλλωσης (στρωσίματος) της κάθε σοκολάτας. Δεν πρέπει να αποκλίνετε καθόλου από αυτές, γιατί το αποτέλεσμα: πρώτον δεν θα είναι το επιθυμητό και δεύτερον θα είναι μη αναστρέψιμο.

Μοναδικό όπλο σας μέσα σε όλη αυτήν την διαδικασία είναι φυσικά η πολλή εξάσκηση αλλά και η εμπειρία που αποκτάτε με τα χρόνια. Νέες τεχνικές βγαίνουν κάθε τόσο και εσείς για να μην μένετε πίσω, το μόνο που πρέπει να κάνετε, είναι να ενημερώνεστε με συνέπεια. Η σωστή ενημέρωση είναι αυτή που θα σας βοηθήσει επιπλέον για να πάρετε έμπνευση για νέες γλυκές δημιουργίες.



## Τα απαραίτητα ειδικά εργαλεία για σοκολάτα

Το εργαλείο που σίγουρα πρέπει να έχετε όλοι εσείς οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες κολλημένο στο χέρι σας, όταν δουλεύετε τη σοκολάτα είναι το θερμόμετρο, το οποίο πάντα σας διευκολύνει στο να είστε ακριβείς με τις θερμοκρασίες «στρωσίματος». Επιπλέον, πάντα σας χρειάζεται μια παλέτα (είδος μακρόστενης σπάτουλας, που χρησιμοποιείται και για το άλειμμα της σαντιγί), καθώς και μια σπάτουλα για το στρώσιμο. Όπως καλύτερα εσείς γνωρίζετε στο εμπόριο του Κλάδου, πάντα βρίσκετε και όλα εκείνα τα εργαλεία που βολεύουν το καθένα σας ξεχωριστά στην δουλειά του με την σοκολάτα. Ειδικά όλα εκείνα τα μικρά εργαλεία με τα οποία δουλεύετε τις μικρολεπτομέρειες στις σοκολατένιες δημιουργίες σας.

## Σημαντικά τα χέρια στην δουλειά με σοκολάτα

Μην ξεχνάτε πως τα χέρια σε ένα ζαχαροπλαστείο την σημερινή εποχή -σε σχέση με παλαιότερα- έχουν αρκετά πιο περιορισμένη δράση, λόγω της ανάπτυξης του μηχανολογικού εξοπλισμού αλλά και των χρήσιμων εργαλείων. Ωστόσο, δουλειά με σοκολάτα χωρίς τα δικά σας χέρια δεν γίνεται, ειδικά όταν μιλάμε για τα εξαιρετικά χειροποίητα σοκολατάκια που απαιτούν λεπτοδουλειά, αρκετή γρηγοράδα και υπομονή.

Η αξία στα σοκολατάκια σας ανεβαίνει από την στιγμή που τα φτιάχνετε με άριστης ποιότητας σοκολάτα σαν Α' ύλη αλλά και στο

χέρι. Αξιοποιήστε την τεχνική σας και δουλέψτε με υπομονή και θα δείτε πως οι σοκολατένιες τρούφες σας θα ξεχωρίσουν και φέτος.

## Η σημασία της ποιότητας της σοκολάτας για το τελικό αποτέλεσμα του γλυκού

Σε τεχνικό επίπεδο, δεν παίζει ιδιαίτερο ρόλο. Εάν ακολουθήσετε κατά γράμμα μια συνταγή, το αποτέλεσμα θα είναι εξίσου καλό. Ωστόσο, η ποιότητα της κουβερτούρας, της bitter, της λευκής αλλά και της κάθε σοκολάτας, είναι καθοριστική ως προς το γευστικό αποτέλεσμα ενός γλυκού, γι' αυτό θα πρέπει να δίνετε πολλή μεγάλη σημασία στην επιλογή της. Η συνέπεια στην ποιότητα της Α' Ύλης είναι αυτή που θα σιγουρέψει και την σταθερή αξία στα σοκολατένια σας γλυκά. Γι' αυτόν τον λόγο, επιβάλλεται να σταθεροποιήσετε τον προμηθευτή σοκολάτας με τον οποίο συνεργάζεστε, αφού πρώτα κάνετε τις γευστικές δοκιμές στις συνταγές σας, με κάθε πιθανή εταιρεία που ακολουθεί τα στάνταρ της επιχείρησής σας.

## Μαύρες και λευκές, ακριβές και φθηνές...

Πώς καθορίζεται η ποιότητα της σοκολάτας; Τι είναι αυτό που κάνει τις κορυφαίες σοκολατοβιομηχανίες να ξεχωρίζουν; Η σοκολάτα ως προϊόν δεν έχει τίποτα το χημικό στη σύστασή της, οπότε αν η επεξεργασία της έχει γίνει σωστά, το προϊόν είναι καλό. Το αν προτιμάμε τη μία ή την άλλη εταιρεία είναι συχνά και υπο-

# Σοκολάτα

ΑΦΙΕΡΩΜΑ



κειμενικό. Αυτό που κάνει κάποιες εταιρείες να ξεχωρίζουν στον Κλάδο, είναι ο καλύτερος τρόπος επεξεργασίας του κακάο ως το στάδιο που θα γίνει σοκολάτα. Δηλαδή, το γεγονός ότι χρησιμοποιούν λιγότερο τεχνητά μέσα και περισσότερο τις παραδοσιακές, παλιές μεθόδους επεξεργασίας και ο σεβασμός στη διαδικασία παραγωγής κάνει τη διαφορά στην ποιότητα. Γι' αυτό υπάρχει και διαφορά στη γεύση της ίδιας ποικιλίας σοκολάτας από εταιρεία σε εταιρεία, ενώ μπορεί να συναντήσετε και δύο διαφορετικές ποικιλίες για το ίδιο προϊόν μέσα σε μία εταιρεία. Αυτό προκύπτει από κακάο διαφορετικής προέλευσης και με διαφορετικές προδιαγραφές.

## Η διαφορά σε περιεκτικότητα κακάο μιας κουβερτούρας τόσο στη ζαχαροπλαστική, όσο και στη γεύση

**Η** περιεκτικότητα σε κακάο καθορίζει ουσιαστικά για ποιά χρήση ενδείκνυται περισσότερο ή λιγότερο μια σοκολάτα. Για παράδειγμα, για σοκολατένια διακοσμητικά ή για να επικαλύψετε σοκολατάκια ή τρούφες, θα πρέπει να επιλέξετε κάποια με χαμηλή περιεκτικότητα σε κακάο, περίπου 50%. Για μια γκανάς για σοκολατάκια ή για μια μους θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε μια σοκολάτα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε κακάο (50-70%).



Γενικότερα, αυτό που γνωρίζουμε είναι ότι η κουβερτούρα αποτελείται μόνο από τον καρπό του κακάο και ζάχαρη (κι αν μιλάμε για γάλακτος και γάλα σε σκόνη). Αυτό σημαίνει ότι όσο πιο χαμηλή είναι η περιεκτικότητά της σε κακάο, τόσο πιο γλυκιά είναι και αντίθετα όσο περισσότερη κακαόμαζα, τόσο πιο πικρή, ως την 100%, που είναι σπάνια και δεν έχει καθόλου ζάχαρη.

### Είναι η 70% καλύτερη;

**Σ**ε τηλεοράσι μαγειρικής, γνωστός Σεφ δήλωσε πρόσφατα ότι η σοκολάτα 70% είναι καλύτερη. Αυτό δεν ισχύει επακριβώς. Μια σοκολάτα γύρω στο 55% - 60% μπορεί να είναι πιο γευστική από μια με περιεκτικότητα 70% κακάο. Κι αυτό γιατί η γεύση και το άρωμα της σοκολάτας, η οξύτητα και η πικράδα της, εξαρτώνται περισσότερο από παράγοντες όπως είναι η ποικιλία του κακάου, το έδαφος και το κλίμα, οι φροντίδες του καλλιεργητή, ο τρόπος επεξεργασίας κ.λ.π. και λιγότερο από το πόση κακαόμαζα περιέχει.

Συμπερασματικά, η συγκέντρωση κακάου δεν αντικατοπτρίζει, λοιπόν, την ποιότητα της σοκολάτας, αλλά την ένταση της γεύσης. Οι σοκολάτες με μεγαλύτερο ποσοστό είναι συνήθως πιο πικρές, γιατί έχουν μεγαλύτερο ποσοστό κακάου και λιγότερη ζάχαρη.

### Διαφορές λευκής σοκολάτας με μαύρη. Ποιά υλικά της ταιριάζουν περισσότερο;

**Η** λευκή σοκολάτα δεν περιέχει καθόλου καρπό του κακάο, περιέχει μόνο το βούτυρο του κακάο και γι' αυτό έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ζάχαρη και σε γάλα σε σκόνη. Η διαχείρισή της στη ζαχαροπλαστική δεν διαφέρει από της μαύρης σοκολάτας ή της γάλακτος και φυσικά μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για όλες τις παρασκευές (διακόσμηση, σοκολατάκια, κρέμες κ.λ.π.).

Σχετικά με τους συνδυασμούς, δεν υπάρχει κανένας περιορισμός, όπως ούτε με τη μαύρη σοκολάτα. Σίγουρα, όμως, τα φρούτα αναδεικνύουν περισσότερο τη γεύση της. Οπότε μην υποτιμάτε και την λευκή σοκολάτα, η οποία λατρεύεται και αυτή αρκετά από πολλούς για την ιδιαίτερη γλυκιά γεύση της και για τους υπέροχους συνδυασμούς που βγάζει. Προσθέστε την λευκή σοκολάτα στις φετινές σας συνταγές και θα δείτε ότι ουκ ολίγοι από τους πελάτες σας θα την προτιμήσουν.

### Η διατήρηση στα σοκολατένια γλυκά. Αλλοιώνεται η γεύση και το άρωμά τους;

**Σ**τη συντήρηση φυσικά μπορείτε να διατηρήσετε γλυκά με σοκολάτα ή κρέμες. Δεν βάζετε όμως ποτέ εκεί τα σοκολατάκια ή τα διακοσμητικά σας. Αυτό πρέπει να γίνει απαραίτητως, διότι τα μεγάλα ποσοστά σε υγρασία και η ψύξη που υπάρχουν στη συντήρηση του ψυγείου δημιουργούν ένα λευκό στρώμα πάνω στην επιφάνεια της σοκολάτας. Αυτή η αλλοίωση έχει να κάνει τόσο με τη γεύση, όσο και με το άρωμα της σοκολάτας. Οι ιδανικές συνθήκες συντήρησης γι' αυτά τα προϊόντα είναι οι 17-20° C και 55%-60% υγρασία.



# Τούρτα σοκολάτα με κουλί βατόμουρο



## Υλικά (για κρέμα βανίλια)

- 200 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 80 γρ. κρόκοι αυγών
- 40 γρ. ζάχαρη
- 1 στικ βανίλιας
- 500 ml κρέμα γάλακτος 35% ημιχτυπημένη

## Υλικά (για biscuit αμυγδάλου)

- 280 γρ. πούδρα αμυγδάλου
- 225 γρ. ζάχαρη
- 410 γρ. αυγά
- 115 γρ. βούτυρο 82%
- 90 γρ. ασπράδια αυγών
- 55 γρ. ζάχαρη
- 1 γρ. αλάτι
- 1 τμχ. ξύσμα λεμόνι

## Υλικά (για κουλί βατόμουρο)

- 500 γρ. πουρές βατόμουρο
- 70 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 12 γρ. ζελατίνη
- 1 σταγόνα εσάνς τριαντάφυλλο



Συνταγές από τον Γιάννη Νέγκογθου



**Υλικά** (για μους περγαμόντο)

- 215 γρ. τριμολίνη
- 270 γρ. ασπράδια αυγών
- 230 γρ. πουρές περγαμόντο

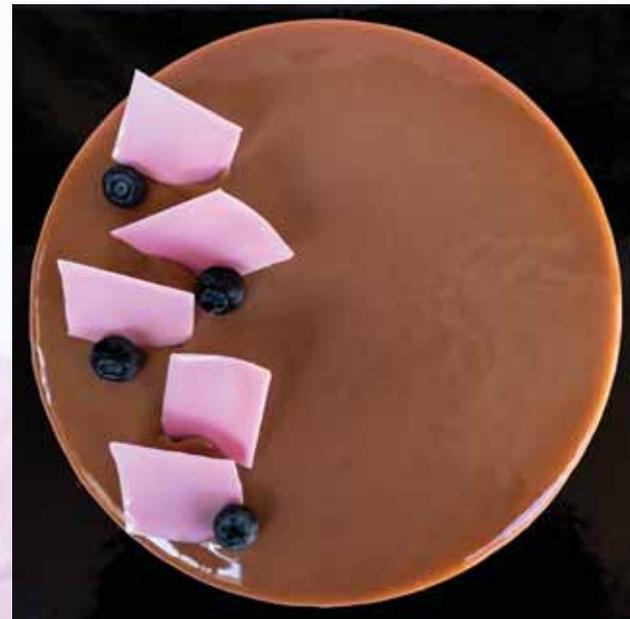
**Υλικά** (για μους σοκολάτας γάλακτος με τόνκα)

- 250 ml γάλα
- 2 γρ. τόνκα
- 40 γρ. γλυκόζη
- 250 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 15 γρ. βουτυροκακάο
- 8 γρ. ζελατίνη
- 400 ml κρέμα γάλακτος 35% ημιχτυπημένη

**Υλικά** (για biscuit σοκολάτας)

- 300 γρ. αυγά
- 220 γρ. ζάχαρη
- 240 γρ. κρόκοι αυγών
- 30 γρ. κακάο
- 65 γρ. αλεύρι
- 40 γρ. άμυλο
- 140 γρ. σοκολάτα υγείας
- 120 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 30 γρ. τριμολίνη

# Τούρτα σοκολάτα γάλακτος με ΤΟΝΚΑ





## Susanna Yoon

«Όταν δημιουργούμε σοκολατάκια, αφήνουμε το χιούμορ μας να πάρει τη μορφή των αγαπημένων παιδικών μας γλυκών και εικόνων»

Το κέντρο της πόλης της Νέας Υόρκης, στο Soho στο Lower Manhattan, φιλοξενεί νέους καλλιτέχνες, βιομηχανικές αποθήκες και μια ακμάζουσα εναλλακτική κουϊτούρα από διάφορα underground κλαμπ και μπαρ. Η περιοχή φιλοξενεί σήμερα μερικά από τα πιο ακριβά ακίνητα και είναι πολύ δύσκολο να μπει στα καλά εστιατόρια.

Στη μέση αυτής της γειτονιάς υπάρχει ένα εκπληκτικό κατάστημα σοκολάτας, το «Stick With Me Sweets». Μάλιστα είναι μια από τις καλύτερες σοκολατερί της περιοχής. Η Susanna Yoon, ιδιοκτήτρια και τεχνίτρια σοκολάτας, γνωρίζει πολύ καλά πώς να δημιουργεί την τέλεια ισορροπία μεταξύ γεύσεων, χρωμάτων, αρωμάτων και υφών. Η φαντασία και η δημιουργικότητά της, πηγαίνουν πέρα από τα συνηθισμένα κι αυτό γιατί τα πάντα στο «Stick With Me Sweets» είναι σωστά εκτελεσμένα και αρμονικά παρουσιασμένα.

ρό, η μεγαλύτερη έμπνευσή μου προέρχεται από τους πελάτες που επισκέπτονται το κατάστημά μας από όλο τον κόσμο και μοιράζονται μαζί μας τις αγαπημένες τους γλυκές αναμνήσεις. Μερικές φορές θέλουμε να ξαναδημιουργήσουμε αυτή τη μνήμη γι' αυτούς, με κάποια μικρή παραλλαγή, με τη μορφή όμως που έχει ένα σοκολατάκι.

**Κ**άθε σοκολατάκι είναι μια μοναδικά μαγευτική εμπειρία που περιέχει περισσότερες από μία γεύσεις μέσα του. Η ίδια πάντα επιθυμεί να δώσει μεγάλη προσοχή στο προφίλ που θέλει να βγάλει σε κάθε μία από τις δημιουργίες της. Υπάρχουν πολλοί τεχνίτες σοκολάτας στον κόσμο, αλλά η Yoon είναι σίγουρα μια κατηγορία από μόνη της. Η εκλεπτυσμένη προσέγγιση και ο σεβασμός στο προϊόν, την έχει καταστήσει μια από τις καλύτερες chocolatiers στην πόλη της Νέας Υόρκης.

*Γιατί δώσατε το όνομα «Stick With Me Sweets» στην επιχείρησή σας και πώς καταλήξατε σε αυτή την ιδέα;*

- Πολύ απλά, επειδή θέλουμε οι άνθρωποι που αγαπάμε να «κολλήσουν» μαζί μας κι εμείς μ' αυτούς! Έτσι δημιουργούμε χειροποίητες σοκολάτες ως έναν μοναδικό και αξέχαστο τρόπο να εκφράσεις την αγάπη σου στους δικούς σου ανθρώπους και τις στιγμές στην ζωή σου μαζί του.

*Πόσο συχνά αλλάζετε τις γεύσεις στα σοκολατάκια σας και από πού βρίσκεστε έμπνευση;*

- Παράγουμε σοκολατάκια σε limited-edition έκδοση, κάθε καινούρια σεζόν ή όποτε έχουμε έμπνευση για να δημιουργήσουμε κάτι νέο. Σκεφτόμαστε τις αγαπημένες μας αναμνήσεις από την παιδική μας ηλικία, τα αγαπημένα μας επιδόρπια, τις εποχιακές Α' Ύλες και τα πράγματα που αγαπάμε, συνδυάζοντας διαφορετικά συστατικά για να δημιουργήσουμε νόστιμα, διασκεδαστικά και εκπληκτικά στη γεύση σοκολατάκια. Η έμπνευση είναι γύρω μας! Τον τελευταίο και-

*Υπάρχει ένας ζαχαροπλάστης Σεφ που θαυμάζετε περισσότερο; Ποιός και γιατί;*

- Θαυμάζω πολλούς Σεφ ζαχαροπλάστες! Ο χρόνος και η αφοσίωση που βάζουν στα γλυκά τους είναι κάτι που πρέπει να αναγνωριστεί. Δεν είναι μόνο ένα γλυκό. Είναι η καρδιά, η ψυχή, η εμπειρία και η αφοσίωση.

*Ποιά στιγμή είστε πιο ευτυχημένη στην εργασία σας;*

- Είμαι πιο ευτυχημένη όταν δουλεύω και όταν βελτιώνω τις δημιουργίες μου. Όταν κάποιες μικρές, διαδοχικές αλλαγές καταλήγουν να γίνονται ριζικές στο τέλος. Για παράδειγμα, όταν ανοίξαμε για πρώτη φορά την σοκολατερί, είχαμε ένα σοκολατάκι με κρέμα κάσταρντ και επικάλυψη λευκής σοκολάτας. Δοκίμασαμε αργότερα την ίδια κρέμα με επικάλυψη μαύρης σοκο-





Η σοκολατερί «Stick With Me Sweets»



Η Susanna Yoon στο ζαχαροπλασείο της

“Η πιο χαρούμενη στιγμή στη δουλειά μου είναι όταν κάνω βελτιώσεις στις δημιουργίες μου”



Η όμορφη βιτρίνα του καταστήματος

λάτας, η οποία έδωσε μια ωραία αντίθεση στο γευστικό αποτέλεσμα. Ύστερα από δοκιμές και επιδιορθώσεις που κάναμε, σύντομα συνειδητοποιήσαμε ότι έγινε η δική μας εκδοχή του διάσημου ασπρόμαυρου μπισκότου της Νέας Υόρκης! Σήμερα, αυτό το σοκολατάκι το γεμίζουμε με μια πλούσια κρέμα από βανίλια Ταϊτής και τραγανό και αλμυρό-γλυκό μπισκότο μαύρης σοκολάτας.

*Έχετε αίσθηση του χιούμορ;*

- Μου αρέσει να νομίζω ότι έχω, αλλά είμαι ιδιαίτερα ντροπαλή όταν συναντώ νέους ανθρώπους, οπότε το χιούμορ μου βγαίνει μόνο με τους πολύ κοντινούς μου ανθρώπους. Ωστόσο, τα σοκολατάκια μου είναι ακριβώς το αντίθετο. Χρησιμοποιούμε πολλά φωτεινά και όμορφα χρώματα και γεύσεις που είναι τολμηρές και περιπετειώδεις.



Τα πολύχρωμα σοκολατάκια της Yoon

Όταν δημιουργούμε σοκολατάκια, αφήνουμε το χιούμορ μας να πάρει τη μορφή των αγαπημένων μας παιδικών γλυκών και εικόνων. Ποιό θα είναι η επόμενη μεγάλο εξέλιξη στον κόσμο της γαστρονομίας κατά τη γνώμη σας;

- Οι 3D εκτυπωτές τροφίμων που μπορούν να εκτυπώνουν, να ετοιμάζουν και να σερβίρουν γεύματα. Δεν είμαι σίγουρη πόσο άνετη είμαι με αυτήν την ιδέα ακόμα, αλλά θα έχει ενδιαφέρον να δούμε τι ρόλο θα παίξουν στο μέλλον.

*Τι αγαπάτε περισσότερο στη δουλειά σας;*

- Να κοιτάζω μέσα από το γυαλί του εργαστηρίου στο μαγαζί και να παρακολουθώ τους πελάτες μας την στιγμή που απολαμβάνουν τις σοκολάτες μας.



# Σοκολάτα

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

## Μεξικό Αυτή είναι η χώρα είναι η πρωτεύουσα της σοκολάτας στον κόσμο

Παρά τη στενή σχέση που έχει το Βέλγιο με τη σοκολάτα, το Μεξικό είναι αναμφισβήτητα η γενέτειρα χώρα, τόσο της λέξης, όσο και της νόστιμης αυτής λιχουδιάς. Μέχρι σήμερα, η χώρα έχει μια ακμάζουσα βιομηχανία και έναν πολιτισμό σοκολάτας, με πολλούς συναρπαστικούς τρόπους να την καταναλώσεις. Παρακάτω είναι μερικοί από τους λόγους για τους οποίους το Μεξικό αποτελεί την πρωτεύουσα της σοκολάτας παγκοσμίως.

## Η σοκολάτα καλλιεργείται στο Μεξικό για περίπου 4.000 χρόνια

Οι αρχαιολόγοι ανακάλυψαν στοιχεία που λένε πως οι άνθρωποι απολάμβαναν τη σοκολάτα στο Μεξικό ήδη από το 1.900 π.Χ. Οι ερευνητές στην ακτή του Ειρηνικού Χιιάρας, βρήκαν αποδεικτικά στοιχεία, για ποτό με κακάο που καταλάωναν οι άνθρωποι της αρχαίας φυλής Μοκαγα, από μπόλ που βρέθηκαν στην περιοχή.

### Το όνομα προέρχεται από τους Μάγια

Σήμερα, σκεφτόμαστε τη σοκολάτα ως μια γλυκιά τροφή. Ωστόσο, η λέξη προέρχεται από τη λέξη των Μάγια -xocolatl- που σημαίνει «πικρό νερό». Το όνομα είναι ενδεικτικό, για τον τρόπο κατανάλωσης του ποτού. Ένα πικρό ποτό που συχνά πρόσθεταν σε αυτό σίλι σε σκόνη.

### Οι Μάγια και οι Αζτέκοι χρησιμοποιούσαν την σοκολάτα στις θρησκευτικές τους τελετουργίες

Η σοκολάτα και το αίμα ήταν οι δύο πιο συνηθισμένες προσφορές προς τους θεούς των Μάγια και των Αζτέκων. Στην αρχαιότητα, οι αρχηγοί των Μάγια συχνά θάβονταν δίπλα σε κύπελλα με σοκολάτα και το ποτό χρησιμοποιούνταν επίσης σε τελετές βαπτίσεως και γάμου.

### Για μια καλή συγκομιδή κακάο γίνονταν ανθρωποθυσίες!

Για τους Αζτέκους, το κακάο συνδεόταν με το αίμα και στο ετήσιο τελετουργικό τους, επιλεγόταν ένας όμορφος αρσενικός σκλάβος για να θυσιάσει, έτσι ώστε να εξασφαλιστεί μια καλή συγκομιδή. Ο δούλος χόρευε και έπινε ένα νεροκολόκυδο αίματος αναμειγμένο με σοκολάτα προτού θυσιάσει στους θεούς...



### Οι πρώτοι Ευρωπαίοι δοκίμασαν σοκολάτα στο Μεξικό

Ο Hernan Cortés ήταν ίσως ο πρώτος Ευρωπαίος που έφαγε σοκολάτα. Το 1519, ο Ισπανός κατακτητής προσκλήθηκε στην αυλή του αυτοκράτορα των Αζτέκων Μοντεζούμα Βακai έπιναν σοκολάτα από τις στάμνες. Οι Ισπανοί δεν ανταποκρίθηκαν με καλοσύνη σε αυτή τη φιλόξενη χειρονομία. Ο Μοντεζούμα Β' φυλακίστηκε στο σπίτι του και αργότερα δολοφονήθηκε, αν και είναι ασαφές μέχρι και σήμερα, αν τον δολοφόνησαν οι Ισπανοί ή άτομα από τον ίδιο το λαό του.

### Οι Αζτέκοι έπρεπε να πείσουν τους Ευρωπαίους να πάρουν στα σοβαρά την σοκολάτα

Η σοκολάτα που καταλάωναν οι Αζτέκοι ήταν μια γεύση που είχε ήδη αποκτηθεί και λίγοι Ισπανοί απολάμβαναν το ποτό αρχικά. Ο Ιησουίτης ιεραπόστολος Jose de Acosta δεν μίλησε πολύ για το ποτό αυτό στα γραπτά του: «Οδυνηρό όσοι δεν το γνωρίζουν, καθώς έχει



έναν αφρό που με μια πολύ δυσάρεστη γεύση. Ωστόσο, είναι ένα πολύτιμο ποτό των Ινδιάνων, με το οποίο γιορτάζουν τους ευγενείς. «Μετά την ισπανική κατάκτηση στο Μεξικό, η σοκολάτα εισήχθη στην Ευρώπη και γνώρισε μια τεράστια επιτυχία, ειδικά όταν οι Ισπανοί πρόσδεσαν ζάχαρη ή μέλι για να αντισταθμίσουν την πικριλά του».

Οι Αζτέκοι πίστευαν ότι η σοκολάτα είχε κλαπεί από τους θεούς

Σύμφωνα με θρύλο των Αζτέκων, ο φτωχός θεός Quetzalcoatl, έκλεψε τη σοκολάτα από τους θεούς και την μοιράστηκε με την υπόλοιπη ανθρωπότητα.

### Οι καρποί του κακάο χρησιμοποιούνταν ακόμη και ως νόμισμα

Οι Αζτέκοι χρησιμοποιούσαν συχνά τους καρπούς του κακάο ως νόμισμα για την ανταλλαγή αγαθών και υπηρεσιών. Οι Ισπανοί εισβολείς άφησαν πίσω τους αρχεία που περιγράφουν την αξία του κακάο (ένα αβοκάντο άξιζε 3 καρπούς και με 100 καρπούς, μπορούσαν να αγοράσουν μια γαλοπούλα!).

### Οι Μεξικανοί σκότωναν για την σοκολάτα τον 17ο αιώνα

Στα ταξιδιωτικά του απομνημονεύματα, ο Άγγλος Δομινικανός Thomas Gage αναφέρει πως ο Επίσκοπος απαγόρευσε στις γυναίκες της φυλής Chiapas να πίνουν σοκολάτα κατά τη διάρκεια της Θείας Λειτουργίας. Ο περιορισμός αυτός, εξόργισε τόσο πολύ τις γυναίκες της ενορίας, που ο Επίσκοπος αργότερα βρέθηκε νεκρός, καθώς κατάνάλωσε ένα ποτήρι σοκολάτας που είχε δηλητήριο. Μέχρι σήμερα, υπάρχει η δημοφιλής μεξικάνικη παροιμία που λέει: «Cuidado con el Chocolate de Chiapas» δηλαδή, «Προσοχή στην σοκολάτα των Chiapas».

### Τα παγωμένα ροφήματα με σοκολάτα είναι ακόμα δημοφιλή έως σήμερα

Η περιοχή της Costa Chica του κράτους Guerrero φημίζεται για το παγωμένο και υπέροχο μείγμα σοκολάτας με κανέλα, ρύζι και καστανή ζάχαρη. Το ποτό σερβίρεται κρύο και είναι ίσως το πιο κοντινό πράγμα σήμερα από τα δροσιστικά ποτά σοκολάτας που καταναλώναν και οι Αζτέκοι.

### Σοκολάτα για την «Ημέρα των νεκρών»

Η σοκολάτα καταναλώνεται συχνά στο Μεξικό, κατά τη διάρκεια των ετήσιων εορτασμών για την «Ημέρα των Νεκρών», όταν οι οικογένειες τιμούν τους αποδανόντες τους. Τα ροφήματα με σοκολάτα συχνά τα αφήνουν στους τάφους της οικογένειας κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ, ενώ τα παιδιά συχνά γιορτάζουν με «κranία σοκολάτας».

### Η ζεστή σοκολάτα champurrado είναι το εορταστικό αγαπημένο ρόφημα

Το πηχτό σοκολατένιο ρόφημα champurrado με βάση το καλαμπόκι είναι πάντα αγαπημένο τους, καθώς οι θερμοκρασίες πέφτουν γύρω στα Χριστούγεννα. Το πλούσιο αυτό ποτό, παρασκευάζεται με σοκολάτα και ζύμη από καλαμπόκι αναμεμιγμένη με νερό ή γάλα.

- 1) Το σοκολατένιο ρόφημα Champurrado
- 2) Ο θεός Quetzalcoatl
- 3) Η σοκολατένια σάλτσα mole σε αλμυρή εκδοχή
- 4) Γυναίκες της φυλής των Μάγια
- 5) Σοκολατένια κranία για την «Ημέρα των νεκρών»



### Η σοκολάτα χρησιμοποιείται και σε αλμυρά πιάτα

Η σοκολάτα χρησιμοποιείται στο Μεξικό για να φτιάξουν το mole, μια πλούσια και νόστιμη σάλτσα που θεωρείται ευρέως ως το εθνικό πιάτο της χώρας. Η σάλτσα συνήθως συνδυάζεται με κοτόπουλο ή χοιρινό και είναι ένα σπάνιο παράδειγμα ενός αλμυρού πιάτου με σοκολάτα.

### Η σοκολάτα χρησιμοποιείται για τη θεραπεία παθήσεων

Το κακάο είναι ένα φάρμακο που χρησιμοποιείται από τους λαϊκούς θεραπευτές (curanderos) στο Μεξικό. Ο καρπός του χρησιμοποιείται συχνά μαζί με άλλα βότανα και μπαχαρικά σε παραδοσιακές τελετές θεραπείας.

### Μουσείο σοκολάτας στην πόλη του Μεξικού

Το μουσείο σοκολάτας Mucho Mundo είναι ένα από τα σημαντικότερα σημεία της πρωτεύουσας του Μεξικού. Η έκθεση περιλαμβάνει ένα μικρό δωμάτιο με επένδυση από πάνω προς τα κάτω με δίσκους σοκολάτας.

Οι επισκέπτες εισέρχονται ένας ένας, ώστε να μπορούν να αναπνέουν το έντονο άρωμα σοκολάτας. Το μουσείο περιέχει επίσης γλυπτά σοκολάτας και προσφέρει μαθήματα σοκολάτας στους επισκέπτες.

## Πράγματα που δεν γνωρίζατε για τη γνήσια αφρικανική σοκολάτα



Όπου κι αν ταξιδέψει κανείς, η γλυκιά απόλαυση της σοκολάτας πάντα θα αποτελέσει μια νόστιμη απόλαυση. Θέλετε να μάθετε περισσότερα για την προέλευσή της; Διαβάστε στη συνέχεια, σχετικά για τη γνήσια αφρικανική σοκολάτα.



### Ιστορία

Από το λίκνο της σοκολάτας, την Βόρεια Αμερική όπου χρησιμοποιούσαν τους σπόρους του κακάο ως νόμισμα, στη χρήση του γλυκόπικρου αυτού υγρού ως αφροδισιακό μεταξύ των κυρίαρχων τάξεων στην Ευρώπη του 16ου αιώνα, μέχρι σήμερα, που τα δύο τρίτα του παγκόσμιου κακάο παράγονται στη Δυτική Αφρική (Η Ακτή του Ελεφαντοστού είναι η μεγαλύτερη πηγή, καλλιεργώντας 1.448.992 τόνους ετησίως), σαφέστατα θα μπορούσε κανείς να πει, πως το κακάο κάνει τη γη να γυρίζει γύρω γύρω!

Ο Tetteh Quarshie, ήταν ο ήρωας που πήγε κρυφά το κακάο Aplenaso από την Δημοκρατία της Ισημερινής Γουϊνέας (χώρα της κεντρικής Αφρικής) στην Γκάνα το 1876, για να το καλλιεργήσει στο αγρόκτημα του το Mampong. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα, το κακάο να αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες πλέον εξαγωγές της χώρας.

### Οι αγαπημένες σοκολάτες στη Γκάνα

Οι καλύτερες μάρκες σοκολάτας περιλαμβάνουν την εταιρεία «57 chocolate», που ιδρύθηκε από 2 παναφρικανικές αδελφότητες που ενδαρύνουν το πνεύμα στη Γκάνα από το 1957, εισάγοντας χειροποίητη σοκολάτα χωρίς τεχνητές γεύσεις, χρώματα και συντηρητικά. Διατηρούν την παράδοση από τον «καρπό στην μπάρα» και κοσμούν τη σοκολάτα τους με τα παραδοσιακά σύμβολα Adinkra. Η γκάμα περιλαμβάνει σοκολάτα 73%, σοκολάτα γάλακτος, λευκή σοκολάτα, σοκολάτα mocha latte (με γεύση καφέ) και σοκολάτα bissar (με γεύση ιβίσκου) με προσθήκη αμυγδάλων, αλατιού αλλά και αρωμάτων καρύδας κατόπιν παραγγελίας.

Η Cocoa Marketing Company είναι ο μόνος επίσημος κρατικός εξαγωγέας κακάο στην Γκάνα. Το φθινόπωρο του 1998, η εταιρεία

Divine Chocolate ξεκίνησε τις πρώτες επιτυχημένες επιχειρήσεις σοκολάτας στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπου οι συνεταιρισμοί κακάο της Γκάνας κατέχουν μετοχές και ως εκ τούτου έχουν μια πιο άμεση πρόσβαση στην αγορά ζαχαροπλαστικής.

Στην εταιρεία Cocoa Runners, από την άλλη πλευρά, ψάχνουν ανά τον κόσμο και αναζητούν τις καλύτερες μπάρες σοκολάτας στον κόσμο. Οι καρποί του κακάο, οι οποίοι συνήθως καλλιεργούνται σε τροπικά δάση κοντά στον ισημερινό, φτιάχνονται σε μπάρες σε τοπικό επίπεδο ή αποστέλλονται σε άλλα σημεία παραγωγής σε όλο τον κόσμο. Μάλιστα, τις παραδίδουν σε ειδική slimline συσκευασία που να χωράει στα γραμματοκιβώτια! Η σοκολάτα Golden Tree της μάρκας Ghana's Kingsbite, προσφέρει μια premium γεύση από κακάο χωρίς καμία ανάμειξη. Η εταιρεία έχει 7 διαφορετικούς τύπους συνολικά: Kingsbite, Akuafo, Coffee Choc, Oranco, Portem Nut, Portem Pride και Tetteh Quarshie.

### Η δημιουργική δύναμη της σοκολάτας

Στην Γκάνα, καλλιτέχνες έχουν δημιουργήσει αρκετές φορές έργα για το κακάο και τη σοκολάτα. Ο Ibrahim Mahama φτιάχνει γιγάντια μπαλώματα σε σάκους κακάο, μαζί με γυναίκες εμπόρους της αγοράς για να αναδείξει το ασύμμετρο σύστημα διανομής και την αποτυχία στην αγορά εργασίας.

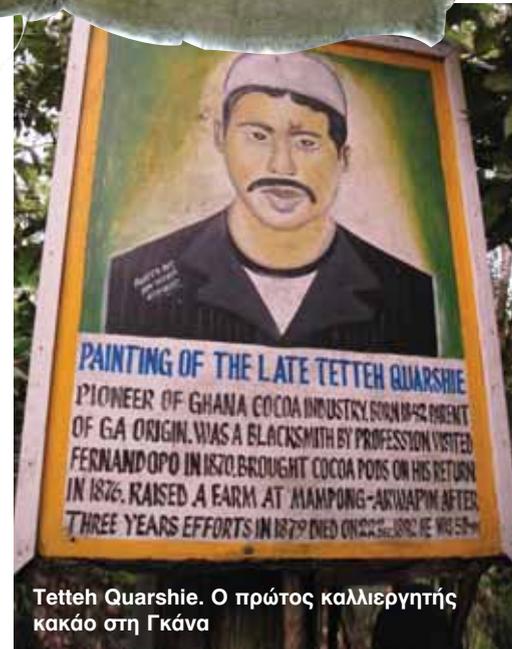
Το κέλυφος του κακάο που φαίνεται στην φωτογραφία, είναι σκαλισμένο από τον θρυλικό καλλιτέχνη Ραα Joe για την έκθεση «We Face Forward» που έγινε στο Μάντσεστερ. Διάφορα φέρετρα διαμορφώθηκαν προσεκτικά για να γιορτάσουν τους νεκρούς, κάνοντας μια αναφορά μέσα από αυτή την μεταφορική απεικόνιση στο επάγγελμα ή στα επιτεύγματά τους.



Ibrahim Mahama (Καλλιτέχνης)



Το πρώτο κακαόδέντρο που φυτεύτηκε (1879)



Tetteh Quarshie. Ο πρώτος καλλιεργητής κακάο στη Γκάνα

## Υπέροχοι τρόποι για να συνδυάσετε τη σοκολάτα και τα φρούτα στα γλυκά σας

Όπως όλοι εσείς οι επαγγελματίες του Κηάδου γνωρίζετε, υπάρχουν πολλοί τύποι και ποικιλίες σοκολάτας που μπορείτε να βρείτε στην αγορά. Μπορείτε να βρείτε μια καλής ποιότητας σοκολάτα γάλακτος σχεδόν παντού στο εμπόριο.

Φυσικά η σοκολάτα κυκλοφορεί στο εμπόριο σε πολλές μορφές όπως π.χ σε πέρες, σε κομμάτια, σε σκόνη, σε σιρόπι κ.λ.π. Αυτές ποικιλίες τις μορφές χρησιμοποιείτε συχνά ως βασικό συστατικό των αγαπημένων κωδικών με γλυκά σοκολάτας που φτιάχνετε και διαθέτετε από τα ζαχαροπλαστεία σας.

### Τρόποι για να κάνετε τα σοκολατένια γλυκά σας πιο απολαυστικά

Η σοκολάτα είναι και μόνη της απολύτως απολαυστική. Για να γίνει όμως γευστικά ακόμη πιο ενδιαφέρουσα, οι ειδικοί σοκολάτας που την λατρεύουν σε όλο τον κόσμο, μέσα στα χρόνια πειραματίστηκαν και βρήκαν κάποιους υπέροχους συνδυασμούς, με σοκολάτα.

Η κατανάλωση της σοκολάτας γίνεται πιο ευχάριστη, προσθέτοντας της όμως επιπλέον θρεπτικά συστατικά! Τα φρούτα είναι ένας αποδεδειγμένα καλός τρόπος για συνδυάσει κανείς τη σοκολάτα. Παρακάτω, σας δίνονται μερικοί τρόποι για να μπλέξετε αρμονικά τη σοκολάτα με τα φρούτα, στα γλυκά σας που θα τα απογειώσουν. Κάποιοι από τους συνδυασμούς είναι κλασικοί και κάποιοι λιγάκι πιο τολμηροί. Στο χέρι σας είναι, το πόσο θα τολμήσετε για να την αναδείξετε με τον τρόπο που εκφράζει πάντα το γούστο σας, σαν επαγγελματίες.



### Σοκολάτα και φράουλα

Ένας από τους πιο κλασικούς συνδυασμούς που είναι αποδεδειγμένα ακαταμάχητος. Η οξύτητα της φράουλας, ισορροπεί απόλυτα με τη γεύση της σοκολάτας και σε όποιο γλυκό και αν επιχειρείται γω-

ρίζει επιτυχία. Μια κλασική τούρτα φράουλα - σοκολάτα, μια σοκολατένια τάρτα με φρέσκιες φράουλες ή ό, τι άλλο μπορείτε εσείς να φτιάξετε να είστε σίγουροι πως οι πελάτες σας θα ανταποκριθούν άμεσα. Η φράουλα ταιριάζει με τις περισσότερες ποικιλίες σοκολάτας, είτε αυτή είναι γάλακτος, είτε λευκή, είτε bitter.



### Σοκολάτα και κεράσι

Άλλος ένας φρουτώδης συνδυασμός σοκολάτας που κάθε φανατικός της λάτρης έχει σίγουρα δοκιμάσει. Σίγουρα οι παλιότεροι θα θυμάστε την δεκαετία του 80 που πουλούσατε στα μαγαζιά σας το υπέροχο κεράσι βουτηγμένο στη σοκολάτα υγείας. Ένα κέρασμα που μεγάλωσε γενιές και γενιές, μα ποτέ δεν ξεπεράστηκε. Ένα ώριμο κεράσι βουτηγμένο στη σοκολάτα ποτέ δεν μπορεί να είναι λάθος. Είναι ένα γλύκισμα αν μη τι άλλο που όλοι μπορούν να εκτιμήσουν. Μην ξεχνάμε όμως και την διατροφική αξία των κερασιών, τα οποία είναι γεμάτα με πολλές βιταμίνες και μέταλλα! Μην διστάσετε να πειραματιστείτε με κεράσια και σοκολάτα φυσικά και σε άλλα επιδόρπια.

### Σοκολάτα και βατόμουρο

Άλλο ένα φρούτο που ταιριάζει με τη σοκολάτα και την αναδεικνύει φοβερά. Τα βατόμουρα κάνουν τέλειο ζευγάρι με τη σοκολάτα bitter. Το γευστικό αποτέλεσμα; Πικρό, γλυκό, φρουτώδες και αρκετά πρωτότυπο! Μια πρόταση για γλυκό με φρούτο και σοκολάτα, για όλους εκείνους



τους πελάτες σας που αναζητούν το κάτι πιο διαφορετικό. Προσθέστε τα βατόμουρα σε μια τάρτα πικρής σοκολάτας και απογειώστε την!

### Σοκολάτα και πορτοκάλι

Το πορτοκάλι δεν είναι μόνο ο χυμός του! Αποτελεί έναν ακόμη απόλυτο συνδυασμό σοκολάτας και φρούτων. Δοκιμάστε συνταγές πρωτοτυπώντας, με λευκή σοκολάτα και το γευστικό αποτέλεσμα που θα πάρετε θα είναι μια δροσιστική τροπική, θα λέγαμε γεύση. Ας μην ξεχνάμε τα κλασικά



γλυκάκια με φλούδα πορτοκαλιού που καλύπτεται με σοκολάτα. Ένα από τα πιο κλασικά επιδόρπια. Οι ιδέες και εδώ πολλές. Μπορείτε απλά να περιχύσετε σιρόπι σοκολάτας το πορτοκάλι και να το χρησιμοποιήσετε σαν γαρνιτούρα στα γλυκά. Μια νότα που θα κάνει τη διαφορά, σε έναν από τους πιο αλάνθαστους συνδυασμούς με φρούτα και σοκολάτα.



### Σοκολάτα και σύκο

Τα αποξηραμένα σύκα μπορούν να κάνουν τη σοκολάτα καλύτερη. Αποτελούν την τέλεια ένωση. Απλά και μόνο σύκα με επικάλυψη σοκολάτας μπορούν να αποθεώσουν το γευστικό αποτέλεσμα του κάθε επιδορπίου που θα δοκιμάσετε να φτιάξετε. Γιατί να μην κάνετε χαρούμενους και τους πελάτες που λατρεύουν αυτό το φρούτο; Και εδώ η πρόταση μιας τάρτας με σύκο - σοκολάτα είναι μια ιδιαίτερη ιδέα.

### Σοκολάτα και ροδάκινο

Τα ροδάκινα είναι υπέροχα όταν συνδυάζονται με λευκή σοκολάτα. Η γεύση που δίνουν όταν συνδυάζονται με την σοκολά-



τα είναι εξαιρετική. Προσθέστε ροδάκινο στα σοκολατένια γλυκά σας και επιπλέον τριμμένους ξηρούς καρπούς, όπως π.χ φιστίκια κάσιους και θα έχετε ένα γήινο γευστικό αποτέλεσμα.



### Σοκολάτα και μπανάνα

Δεν υπάρχει κανείς που να μην λατρεύει αυτόν τον συνδυασμό! Για κάποιους αποτελεί το απόλυτο συνταίριασμα με την σοκολάτα, καθώς η μπανάνα της χαρίζει αρκετό από το άρωμα της. Συνδυάστε τη μπανάνα με κουβερτούρα υγείας, αλλά και με σοκολάτα γάλακτος σε μικρά ταρτάκια, κέικ και ό, τι άλλο μπορείτε να σκεφτείτε. Είπαμε: Αποτελούν το ιδανικό ζευγάρι!



### Σοκολάτα και δαμάσκηνο

Τα αποξηραμένα δαμάσκηνα μπορούν να αναβαθμίσουν μια απλή σοκολάτα στο λεπτό. Με αυτόν τον συνδυασμό

θα κάνετε στους πελάτες σας, αν μη τι άλλο μια νέα πρόταση. Από απλά αποξηραμένα δαμάσκηνα βουτηγμένα στη σοκολάτα, μέχρι και μέσα σε τούρτες κομμένα σε μικρά κομματάκια, σίγουρα το δαμάσκηνο, έχει και αυτό τους δικούς του φίλους.



### Σοκολάτα και ανανάς

Ο αποξηραμένος ανανάς όπως και ο φρέσκος μαζί με την σοκολάτα μπορούν να δημιουργήσουν γεύσεις πιο καλοκαιρινές. Η γλυκώξη γεύση του ανανά δίνει εξαιρετικά με μια σοκολάτα λίγο πιο πικρή και με μια σοκολάτα γάλακτος. Οι τάρτες που έχουν σαν βάση τους την σοκολάτα, σίγουρα επιδέχονται ένα φρούτο σαν τον ανανά για να τις δροσίσει και να τις αρωματίσει. Δοκιμάστε το!

Είναι στο χέρι σας, τί γλυκά θέλετε να δημιουργήσετε με αυτά τα φρούτα. Το σίγουρο είναι πάντως, πως αυτούς τους συνδυασμούς φρούτων με σοκολάτα δύσκολα οι πελάτες σας θα ξεχάσουν. Φαίνεται ότι υπάρχουν ατελείωτοι συνδυασμοί σοκολάτας και φρούτων! Το μόνο πράγμα που θα δώσει τέλος σε αυτούς θα είναι μόνο η φαντασία σας. Δοκιμάστε τη σοκολάτα με διαφορετικό φρούτο κάθε φορά και θα δείτε πως τις περισσότερες φορές το αποτέλεσμα που βγαίνει είναι πάντα εκπληκτικό.



Υπάρχουν ορισμένοι που προτιμούν ιδιαίτερα τα γλυκά με γεύση καφέ (περιέργως, εξαιρείται το τιραμισού). Αυτό το γλυκό, συνήθως το επιλέγουν εκείνοι που είναι σε θέση να εκτιμήσουν αυτό το υπέροχο, γλυκόπικρο άρωμα, που «σπάει» τη μονοδιάστατη γλυκύτητα σ' ένα επιδόρπιο. Με άλλα λόγια, η γεύση του καφέ δίνει στο γλυκό μια μοναδική «σοφιστική» φινέτσα.



# Γλυκά με τη φινέτσα του καφέ

## Δημιουργήστε γλυκά με καφέ

Μέσα στην κρέμα του γλυκού, ο καφές απλώνει το άρωμά του, διατηρώντας ελάχιστη από την πίκρα του, όση χρειάζεται για να το κάνει ενδιαφέρον. Γλυκά ή παγωτά με άρωμα καφέ, που συχνά παίρνουν την ονομασία «μόκα» (από το όνομα ενός δυνατού αραβικού καφέ) βρίσκονταν παλιότερα κυρίως στα πολύ καλά ζαχαροπλαστεία. Μέχρι που, πριν μερικά χρόνια, το ιταλικό τιραμισού, ιδέα ενός ιταλού εστιατόρα, έγινε το γλυκό εκείνο με τον καφέ, που κάθε ζαχαροπλαστείο το πρόσθεσε στους κωδικούς του, γιατί γνώρισε μεγάλη ζήτηση από τους λάτρεις του είδους.

Επιπλέον, ο καφές είναι ένα «εύκολο» υλικό. Τον προσθέτετε όπου θέλετε (σε κρέμες κάθε είδους, χυλούς, ζύμες) είτε έτοιμο, είτε σε κόκκους στιγμιαίου καφέ, ακόμα και σε ολόκληρους καβουρδισμένους και σπασμένους κόκκους. Το καλύτερο αποτέλεσμα, βέβαια, το δίνει ένας δυνατός εσπρέσο, ο καφές με το βαθύτερο άρωμα.

Ο καφές δένει εξαιρετικά με τη σοκολάτα γι' αυτό και συναντάμε αυτό το ζευγάρι σε αρκετά γλυκά. Του ταιριάζει ακόμα, το άρωμα της βανίλιας και της κανέλας, ενώ συνδυάζεται πετυχημένα και με την καραμέλα. Ξηροί καρποί καβουρδισμένοι, όπως τα φουντούκια και τα αμύγδαλα, υποστηρίζουν το άρωμά του. Ένα μυστικό για να κρατήσουμε το άρωμα του καφέ, σε γλυκά με βάση από παντεσπάνι ή σαβαγιάρ, αποφεύγοντας την πικρή γεύση του, είναι το εξής: Αντί να μουλιάσουμε σ' αυτόν τη βάση του γλυκού, προσθέτουμε λίγο στην κρέμα του γλυκού.

## Συνταγές για γλυκά με καφέ

### Κέικ καφέ με σοκολατένια γκανάς

#### Υλικά (Για το κέικ)

- 260 γρ. αυγά
- 335 γρ. ζάχαρη
- 260 γρ. αλεύρι + επιπλέον για τη φόρμα
- 7 γρ. μπέικιν πάουτερ
- 150 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 30 γρ. στιγμιαίος καφές
- 97 γρ. βούτυρο αγελάδας, λιωμένο + επιπλέον για τη φόρμα

#### Υλικά (Για την γκανάς σοκολάτας με καφέ)

- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 20 γρ. στιγμιαίος καφές
- 300 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

### Εκτέλεση

Προθερμάνετε το φούρνο στους 180° C. Ζεσταίνετε σε σκεύος λίγη από την κρέμα γάλακτος και διαλύστε εκεί τον καφέ. Χτυπήστε στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Χαμηλώστε την ταχύτητα του μίξερ και ρίξτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουτερ. Όταν ενσωματωθούν, προσθέστε την κρέμα γάλακτος και αυτήν με τον διαλυμένο καφέ και στη συνέχεια το λιωμένο βούτυρο. Βουτυρώστε καλά και αλευρώσουμε μια μακρόστενη φόρμα για κέικ.

Αδειάστε εκεί το μείγμα και το ψήστε για περίπου 45'. Μόλις το βγάλετε από το φούρνο, σκεπάστε το με μια πετσέτα για 15'. Ξεσκε-



πάστε και αφήστε να κρυώσει για 30'. Τοποθετήστε στην κατάψυξη για 30'.

### Γκανάς σοκολάτας αρωματισμένη με καφέ

Βάλτε την κρέμα γάλακτος και τον καφέ σε κατσαρόλα και τοποθετήστε την σε μέτρια φωτιά. Παράλληλα, ψιλοκόψτε την κουβερτούρα σε ένα μπολ. Λίγο πριν πάρει βράση η κρέμα γάλακτος, ρίξτε τη στην ψιλοκομμένη κουβερτούρα σε 3 δόσεις, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να λιώσει και να έχετε ένα γυαλιστερό σοκολατένιο μείγμα. Αφήστε να πέσει η θερμοκρασία του στους 30° C. Γλασάρετε το κέικ με την γκανάς, φροντίζοντας να καλυφθεί παντού.

### Κλασικό Τιραμισού

Η ονομασία τιραμισού, είναι σύνθετη λέξη (tirare mi su) και σημαίνει «σήκωσε με ψηλά» ή «ανέβασέ με». Αυτή η ονομασία επιλέχθηκε λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του γλυκού αυτού σε καφεΐνη (εσπρέσο), η οποία σε συνδυασμό με τη σοκολάτα δίνει ενέργεια σε όποιον το καταναλώνει.

### Υλικά

- 375 γρ. μασκαρπόνε (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 110 γρ. μαρσάλα ή μαυροδάφνη
- 75 ml καφές εσπρέσο δυνατός
- 450 ml κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- 225 ml καφές εσπρέσο δυνατός (για να βουτήξετε τα μπισκότα)
- 50 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 36 σαβαγιάρ
- Κακάο τριμμένο, για πασπάλισμα
- Ξύσμα σοκολάτας κουβερτούρας

### Εκτέλεση

Βάλτε στον κάδο του μίξερ το μασκαρπόνε, την άχνη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, τη μαυροδάφνη, τον καφέ και χτυπήστε καλά με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να σφίξει. Με

το που σφίξει το τυρί, ρίξτε την παγωμένη κρέμα γάλακτος και χτυπήστε μέχρι να πάρει παχύρρευστη μορφή. Μόλις είναι έτοιμη αφαιρέστε από τον κάδο και αφήστε στην άκρη. Σε ένα μπολ βάλτε τον καυτό καφέ, προσθέστε τα κομμάτια κουβερτούρας και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει. Πάρτε ένα σαβαγιάρ, από τη μεριά της ζάχαρης, βουτήξτε το στιγμιαία στον καφέ και τοποθετείστε σε ταψάκι 20x30 εκ. Επαναλάβετε και για τα υπόλοιπα μέχρι να καλυφθεί όλη η επιφάνεια της βάσης (18 σαβαγιάρ). Στη συνέχεια, από πάνω στρώστε τη μισή κρέμα. Πάρτε πάλι ένα σαβαγιάρ, από τη μεριά της ζάχαρης, βουτήξτε το στιγμιαία στον καφέ και στρώστε από πάνω κάθετα στα προηγούμενα. Επαναλάβετε για τα υπόλοιπα 18 σαβαγιάρ και σκεπάστε με την υπόλοιπη κρέμα. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες να δέσει το γλυκό. Τέλος, πασπαλίστε με κακάο και ξύσμα μαύρης σοκολάτας κουβερτούρας.



Μια πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία κρύβεται πίσω από τη μαρμελάδα. Είναι μια λέξη που χρησιμοποιείται διεθνώς και έχει τις ρίζες της στην αρχαία Ελλιάδα.

Από τα χρόνια εκείνα οι Έλληνες συνήθιζαν να σιγοβράζουν κυδώνια με μέλι και να φτιάχνουν έναν ποητό, το «μελίμηλον». Η λέξη είναι σύνθετη και αποτελείται από τις λέξεις μέλι και μήλον.

Το παρασκεύασμα αυτό δεν είναι άηθο από το γνωστό μας κυδωνόπαστο. Παρατήρησαν επίσης πως το μείγμα αυτό,

όταν κρυσταλλώνει έχει την ιδιότητα να πήζει και μπορεί να συντηρηθεί για μεγάλο διάστημα. Όμως γιατί σε ένα γλυκό φτιαγμένο με κυδώνια έδωσαν το όνομα του μήλου; Εδώ θα πρέπει να εξηγήσουμε πως οι αρχαίοι «μήλα» ονόμαζαν γενικώς τα κυδώνια, τα μήλα, τα ροδάκινα, τα βερίκοκα, τα κίτρα.

**Τ**ο μελίμηλο υιοθετήθηκε και αγαπήθηκε πολύ από τους Ρωμαίους, οι οποίοι το ονόμασαν «melimelum». Στο βιβλίο του Απίκιου «De re culinaria» υπάρχει μια συνταγή για το πώς μπορούμε να συντηρήσουμε ολόκληρα κυδώνια βρασμένα σε μέλι και «έψημα», δηλαδή πετιμέζι.

Αργότερα ο αυτοκράτορας του Βυζαντίου Κωνσταντίνος Ζ' Πορφυρογέννητος στο βιβλίο του «Περί βασιλείου τάξεως», το οποίο δεν είναι μόνο μια πραγματεία σχετικά με τα αυτοκρατορικά δείπνα στο Βυζάντιο του 9ου αιώνα, αλλά και ένας κατάλογος με τρόφιμα και φαγητά, αναφέρει μεταξύ άλλων γλυκίσματα φτιαγμένα από κυδώνια και λεμόνι, καθώς και από τριαντάφυλλο, μήλο, δαμάσκηνο και αγλάδι. Το κυδωνόπαστο, επίσης δημοφιλές στη Δύση, επιβίωσε στη Γαλλία ως «cotignac», σε μια πιο εξευγενισμένη μορφή.

Με το πέρασμα των αιώνων, αν και η πρώτη αυτή μαρμελάδα εξακολουθούσε να είναι πολύ αγαπητή, η λέξη «μελίμηλον - melimelum» χάθηκε από τις ευρωπαϊκές γλώσσες, για να κάνει ξανά την εμφάνισή της περί το 1.500 στην πορτογαλική λέξη «marmelo», η οποία σημαίνει κυδώνι και κατ' επέκταση το συγκεκριμένο παρασκεύασμα. Στη γαλλική γλώσσα έγινε «marmelade» και στην αγγλική «marmalade».

Όπως ήταν φυσικό, άρχισαν να παρουσιάζονται και παραλλαγές στην αρχική συνταγή. Στην Αγγλία των Τυδώρ πειραματιζόνταν με πορτοκάλια και λεμόνια. Τον 18ο αιώνα στη Σκωτία, στην πόλη Dundee, εμφανίζεται η μαρμελάδα πορτοκάλι (μαζί με το πρώτο εργοστάσιο μαρμελάδας) και η παράδοση θέλει τους Σκωτσέζους να είναι αυτοί που πρώτοι άρχισαν να την παρασκευάζουν στη σημερινή, γνωστή σ' εμάς, πιο υδαρή μορφή.

**Μ**ια διασκεδαστική άποψη για την προέλευση του ονόματος «μαρμελάδα», είναι αυτή, κατά την οποία η βασίλισσα Μαρία της Σκωτίας, επιστρέφοντας από ένα ταξίδι στη Γαλλία, έφερε μαζί της γλυκό κυδώνι, το οποίο έτρωγε σαν φάρμακο για τη ναυτία. Η φράση «Marie est malade» (η Μαρία είναι άρρωστη) έγινε από τους Σκωτσέζους, που δεν είχαν γαλλική προφορά, marmalade.

Από τότε η μαρμελάδα εξελίχθηκε και πλέον αποτελεί ένα βασικό υλικό για μεγάλο αριθμό συνταγών ζαχαροπλαστικής, από το αρχαιοελληνικής καταγωγής τσίζ κέικ και την αργεντινική πάστα φρόλα μέχρι τα γεμιστά πιττα φουρ και κέικ. Πλέον όμως συναντάμε και μαρμελάδες από υλικά όπως είναι η ντομάτα αλλά και ακόμα πιο παράξενες, όπως είναι η μαρμελάδα από μύρα που παράγεται στο Βερμόντ.

# Η «αρχαία» μαρμελάδα

## Όλα όσα δεν γνωρίζετε για το Cotignac (κυδωνόπαστο)

**Τ**ο κυδωνόπαστο, δεν είναι ένα απλό πατέ φρούτων, αλλά ένα πηχτό ζελέ και πολύ λιγότερο γλυκό από το πατέ. Το Cotignac είναι επίσης γνωστό και στην Ισπανία ως Membrillo. Η πάστα κυδωνιού συνοδεύει τέλεια τυριά, ιδιαίτερα έντονα, όπως είναι το Ripe Brie. Η γλυκύτητα του κυδωνόπαστου αυτού, εξισορροπεί τα πικάντικα αρώματα του τυριού και έτσι κάνουν ένα απόλυτα ισορροπημένο γευστικό συνταίριασμα.

Διαβάστε την παρακάτω συνταγή για το αυθεντικό κυδωνόπαστο Cotignac D' Orleans. Μια σπεσιαλιτέ της γαλλικής πόλης της Ορλεάνης από τον 15ο αιώνα, αυτή η πάστα κυδωνιού, είναι αρκετά λιγότερο γλυκιά από άλλα παρόμοια πατέ φρούτων.

## Αυθεντικό κυδωνόπαστο Cotignac D' Orleans

**Υλικά** (4 κιλά κυδώνια, κομμένα στα 3)

- 2 λίτρα νερό
- 400 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας
- Ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι

## Εκτέλεση

Στρώστε καλούπια με μεμβράνη. Προσθέστε τα κυδώνια και τα 2 λίτρα νερού σε μια κατσαρόλα. Φέρτε το μείγμα σε σιγανή βράση και στη συνέχεια καλύψτε την κατσαρόλα και βράστε τα κυδώνια μέχρι να γίνουν μαλακώσουν πολύ, για περίπου 30' έως 40'.

Διατηρώντας τα υγρά του βρασμού, περάστε από μύλο τα μαλακωμένα κυδώνια. Βάλτε τον πουρέ κυδωνιού και το υγρό βρασμού που έμεινε, μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια, σε κατσαρόλα.

Βράστε το μείγμα σε υψηλή θερμοκρασία, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου το κυδωνόπαστο να πάρει ένα ροζ χρώμα, να αρχίσει να μειώνεται σε όγκο και να ξεκολλάει από τις άκρες της κατσαρόλας. Ανακατέψτε το χυμό λεμονιού και το ξύσμα στην πάστα και συνεχίστε να μαγειρεύετε μέχρι να αρχίσει να παίρνει ένα καφέ χρώμα στο κάτω μέρος. Κατόπιν, βγάλτε την πάστα κυδωνιών από το σκεύος, τοποθετήστε την σε λαμαρίνα και βάλτε στο ψυγείο μέχρι να σταθεί καλά. Τέλος, κόψτε σε μικρά τετράγωνα κομμάτια.





## Διάγραμμα ροής



Έχουν περάσει 2 χρόνια που έχει εκδοθεί ο νέος υγειονομικός νόμος. Με βάση αυτόν γίνονται οι έλεγχοι πλέον. Διαβάζοντας τις νέες εκδόσεις ελέγχου στις διάφορες επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, διαπιστώνω ότι το νέο στοιχείο που ζητάνε εκτός από τα συνήθη, είναι τα Διαγράμματα Ροής. Ας θυμηθούμε λίγο το θέμα. Ο νέος Υγειονομικός νόμος, αφιερώνει στα Διαγράμματα Ροής σχεδόν μια ολόκληρη σελίδα. Πλέον τα Διαγράμματα Ροής έχουν μια δεσπόζουσα θέση στους υγειονομικούς ελέγχους. Πλέον τα Διαγράμματα Ροής για τις επιχειρήσεις του δικού σας επιπέδου (με εργαστήριο/παρασκευαστήριο) συνοδεύονται από περιγραφική έκθεση και πρέπει να είναι λεπτομερέστατα. Θα αναφέρονται στην ροή παραγωγής της δικής σας και μοναδικής επιχείρησης και θα είναι υπογεγραμμένα από Υγιεινολόγο Τ.Ε. ή επιστήμονα σχετικής ειδικότητας. (Έχω πλέον επεξεργαστεί πολλά Διαγράμματα Ροής όλων αυτών τον καιρό και έχω αποκτήσει όλη την γνώση που χρειάζεται).

### Η περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας της επιχείρησης περιλαμβάνει:

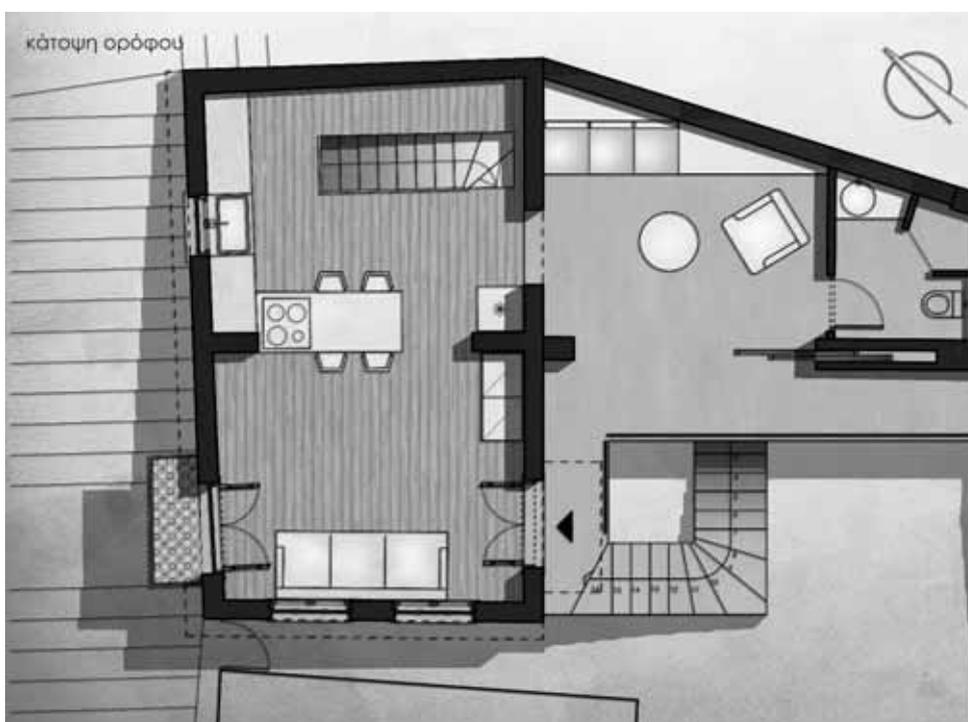
- α.** Περιγραφή της υποδομής (χώροι, εξοπλισμός κ.λ.π).
- β.** Αναφορά των προϊόντων κατά κατηγορίες προϊόντων που διαχειρίζεται η επιχείρηση.
- γ.** Περιγραφή του τρόπου παρασκευής, συσκευασίας και προσφοράς.
- δ.** Περιγραφή των σημείων ελέγχου και στη περίπτωση υψηλής επικινδυνότητας τροφίμου τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και τα κρίσιμα όρια (π.χ. θερμοκρασίες ψυγείων, θερμοδαλάμων κ.λ.π.).

Στις κατόψεις/τομές των σχεδιαγραμμάτων της επιχείρησής σας αποτυπώνεται η διάταξη όλων των χώρων, η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι χώροι της πώλησης. Οι επιχειρήσεις σας μπορούν να αλλάζουν τη ροή των εργασιών, με την προϋπόθεση ότι καταθέτουν επικαιροποιημένα Διαγράμματα Ροής, τα οποία τηρούνται μαζί με τα αρχικά, στο αντίστοιχο αρχείο της επιχείρησης και είναι διαθέσιμα στις ελεγκτικές αρχές.

Επίσης στα Διαγράμματα Ροής θα υπάρχουν πληροφορίες για τον καταναλωτή σχετικά με τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα, αναφορικά με τα προϊόντα ή ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες. (Κανονισμός Ε.Ε. 1169/2011). Χοντρικά, πληροφορίες θα υπάρχουν και για την παραγωγική δυναμικότητα της επιχείρησής σας.

Όπως καταλαβαίνετε οι απαιτήσεις για τις επιχειρήσεις σας, χρόνο με τον χρόνο είναι και μεγαλύτερες. Όμως ένα σωστό και λεπτομερές Διάγραμμα Ροής θα σας βοηθήσει να αποφύγετε π.χ τις διασταυρούμενες επιμολύνσεις και θα βελτιώσει την παραγωγική σας διαδικασία. Αυτά, σε συνδυασμό και με τον Οδηγό Ορθής Πρακτικής για τα ζαχαροπλαστικά, θα σας βοηθήσουν να παράγετε ασφαλέστερα προϊόντα. Για τυχόν ερωτήσεις, το email μου είναι στην διάθεσή σας.

Καλή συνέχεια

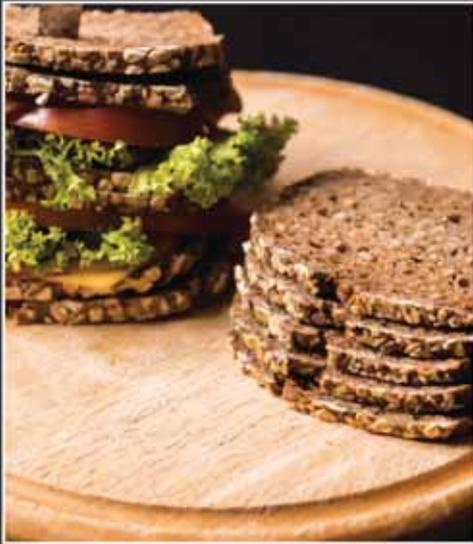


**Καπούταγλης Θεόδωρος**

Χημικός Μηχανικός (MSc)

Σύμβουλος σε Θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής  
Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ  
Τηλ: 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.com

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

## Βραβευμένο εστιατόριο σερβίρει γλυκό από μυρμήγκια και η ελίτ ζετρελαίνεται!

**Υ**πάρχει ένα σικ εστιατόριο στην Αυστραλία όπου κάθε χρόνο ψηφίζεται ως το καλύτερο της χώρας και είναι 20ο στη λίστα με τα 50 καλύτερα του κόσμου. Όλη η υψηλή κοινωνία συναντάται στο «Attica» για τα γεύματα και τα δείπνα της και συνήθως οι πελάτες σχολιάζουν τις καινοτόμες γεύσεις που δοκιμάζουν.

Τα φαγητά υψηλής γαστρονομίας, περιλαμβάνουν αυγά του πτηνού εμού και κρέας κόκκινου καγκουρό, αλλά αυτό που πραγματικά προξενεί περιέργεια, είναι το φημισμένο γλυκό του σεφ Μπεν Σιούρι, που αποτελεί μια παραλλαγή του παραδοσιακού αυστραλέζικου γλυκού, λάμιγγκτον.

Τα λάμιγγκτον του Attica είναι φτιαγμένα από μαύρα μυρμήγκια. Ο Σεφ χρησιμοποιεί τα θρυμματισμένα μαύρα μυρμήγκια για να ζυμώσει τη δική του εκδοχή του γλυκού, που συνήθως είναι ένα κέικ σοκολάτας με τριμμένη καρύδα. Στη βερσιόν που εμπνεύστηκε ο Σιούρι, το γλυκό είναι καλυμμέ-



νο με μαύρα αυστραλιανά μυρμήγκια, καρύδα και μια εξαιρετικής ποιότητας σοκολάτα που προέρχεται από αυστραλέζικη ποικιλία.

Το δείπνο στο «Attica» κοστίζει 295 δολάρια το άτομο. Και ναι, έχει πολλούς πελάτες παραδόξως...



## Φτερωτοί «κλέφτες» παγωτών!

**Ό**πως σε όλες τις επιδρομές από αέρος, απαιτείται λεπτομερής σχεδιασμός, ακρίβεια και αυτοπεποίθηση. Αφού επιλέξει ένα σημείο με καλή ορατότητα ο κυνηγός περιμένει το δύμα του να εμφανιστεί. Μόλις το δύμα ξεμυτίσει εφορμά με ταχύτητα χτυπά το στόχο και όλα τελειώνουν σε ελάχιστα δευτερόλεπτα.

Θα μπορούσε να είναι η αφήγηση μια πολεμικής επιδρομής αλλά ο κυνηγός είναι γλάρος και τα δύματα ανυποψίαστοι τουρίστες που απολαμβάνουν το παγωτό τους. Οι συγκεκριμένοι γλάροι, άγνωστο πώς, λατρεύουν το παγωτό και δε διστάζουν να επιτίθενται στους τουρίστες για να γευθούν τη λιχουδιά. Το φαινόμενο βέβαια χαρίζει σπαραταριστές στιγμές. Δεν ξέρουμε βέβαια πόσο γέλασαν οι ιδιοκτήτες των παγωτών...



## Σοκολάτα: Το καλύτερο φάρμακο για τον βήχα



**Ο** βήχας είναι το «σάουντρακ του Ιανουαρίου», όπως γράφει ο ιρλανδικός Independent και η σοκολάτα φαίνεται να είναι το καλύτερο φάρμακο. Σύμφωνα με την καθηγήτρια Αλίν Μόρις του πανεπιστημίου του Χαλ στη Βρετανία τα συστατικά της σοκολάτας καταπραΰνουν τον ενοχλητικό ξερόβηχα πολύ καλύτερα από ό, τι το λεμόνι και μέλι.

Οι ερευνητές δοκίμασαν τη συνταγή της σοκολάτας σε 163 ασθενείς που έβηχαν έντονα και πέτυχαν. Στόχος τους ήταν να βρουν κάτι που να καταπραΰνει τον βήχα, αν κάποιος είναι στο σπίτι και δεν μπορεί να βγει έξω για να αγοράσει ένα αντιβηχικό φάρμακο. Διαπίστωσαν ότι το κακάο, χάρη στη δεοβρωμίνη, είναι το ίδιο και ίσως περισσότερο ευεργετική με ένα αντιβηχικό σιρόπι.

Οι Βρετανοί επιστήμονες χάρισαν τους ασθενείς σε δύο κατηγορίες: στην πρώτη κατηγορία των ασθενών οι γιατροί χορήγησαν φαρμακευτικό σκεύασμα για την αντιμετώπιση του βήχα που κυκλοφορεί στα φαρμακεία. Στην δεύτερη κατηγορία των ασθενών, οι επιστήμονες χορήγησαν ένα φάρμακο με βάση το κακάο.

Όπως εξηγεί η καθηγήτρια Μορίς, το κακάο είναι μία ουσία πιο παχύρευστη από ένα κλασικό φάρμακο για τον βήχα με αποτέλεσμα να προστατεύει καλύτερα τα ευαίσθητα τοιχώματα του λαιμού. Η Βρετανίδα καθηγήτρια πιστεύει πως ο βήχας είναι ένας, ότι δεν διαφοροποιείται ανά ασθενή και πως τα διαφορετικά αντιβηχικά φάρμακα που κυκλοφορούν στο εμπόριο, είναι απλά ένα κόλπο των φαρμακοβιομηχανιών για αύξηση της κατανάλωσης και του κέρδους.



## Παγωτό ξυλάκι για να αντέξει τη ζέστη



**Ο** υπέρβαρος ουρακοτάγκος κατάφερε να το αρπάξει από επισκέπτη.

Με τις θερμοκρασίες στην Τζακάρτα να ξεπερνούν τους 32ο C, δεν προκαλεί εντύπωση που ο συμπαθέστατος ουρακοτάγκος προσπάθησε να βρει τρόπους να... δροσιστεί! Ο

πεινασμένος και ολίγον τι υπέρβαρος Bendot κατάφερε να «πείσει» έναν επισκέπτη του ζωολογικού κήπου Rangunap στην πρωτεύουσα της Ινδονησίας να του δώσει το παγωτό του... παρόλο που τα κιλά του απαγορεύουν τέτοιου είδους απολαύσεις!



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

## ΘΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΤΟΥ 12ου ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

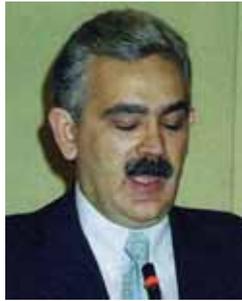
Στις 1,2 και 3 Ιουνίου, η Ομοσπονδία Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ), με τη συμμετοχή και της Κυπριακής Ομοσπονδίας, πραγματοποίησε το 12ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής, στο Συνεδριακό Κέντρο του Πανεπιστημίου Πατρών.

Την ευθύνη της οργάνωσης είχε το Σωματείο Ζαχαροπλαστών Πάτρας. Συμμετείχαν 350 και πλέον επιχειρηματίες του Κλάδου από Ελλάδα και Κύπρο.

Τα θέματα του Συνεδρίου αναπτύχθηκαν από ειδικούς επιστήμονες και συζητήθηκαν με την συμμετοχή όλων των παρισταμένων. Το 13ο Συνέδριο θα διεξαχθεί στη Λάρισα, τον Ιούνιο του 2002.

## Με ανοιχτό παράθυρο στο μέλλον!

Το πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής του 21ου αιώνα πραγματοποιήθηκε φέτος στην Πάτρα. Ο κλάδος των Ελλήνων και Κύπριων Ζαχαροπλαστών, συνεπής στο ετήσιο ραντεβού του, βρέθηκε σύσσωμος στις 1,2 και 3 Ιουνίου στη φιλόξενη και πανέ-



μορφη πρωτεύουσα της Αχαΐας. Ήταν ένα δυναμικό Συνέδριο με έντονους προβληματισμούς, αλλά και απαντήσεις στις μεγάλες προκλήσεις της νέας εποχής. Τις τριήμερες εκδηλώ-

σεις του 12ου Πανελλήνιου Συνεδρίου Ζαχαροπλαστικής, υποστήριξε με αποκλειστική χορηγία η βιομηχανία ΙΟΝ Α.Ε

### Η ΕΝΑΡΚΤΗΡΙΑ ΟΜΙΛΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΗΣ ΟΕΖΕ Κ. ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

Κύριες, Κύριοι, Αγαπητοί Συνάδελφοι, Είναι ιδιαίτερη προσωπική τιμή για μένα να χαιρετιζώ για άλλη μια φορά το

ετήσιο συνέδριο του Κλάδου, το 12ο Συνέδριο του 2001. Το πρώτο Συνέδριο της νέας εποχής, της νέας χιλιετίας. Ένα Συνέδριο που πρέπει να απαντήσει και να προβληματισθεί στις μεγάλες προκλήσεις της νέας αυτής εποχής.

Η νέα διευρυμένη διακρατική αγορά απαιτεί νέους σχεδιασμούς και δράσεις για τις μικρές επιχειρήσεις και νέα εργαλεία για την αντιμετώπιση των δυσκολιών. Οι σκληρές συνθήκες ανταγωνισμού που κυριαρχούν ήδη και θα ενταθούν περισσότερο, είναι σίγουρο ότι θα πλήξουν τον ιστό των Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων...

Κύριες Κύριοι, Ίσως κούρασα με τη μονότονη αναφορά στην ποιότητα. Βεβαίωτα ο προσδιορισμός της έννοιας θέλει δουλειά και ο απογαλακτισμός όλων μας από τα πρότυπα της περασμένης εικοσαετίας, όπου πιστεύαμε «ό, τι λάμπει είναι χρυσός» απαιτεί έντονες προσπάθειες. Οι συγκυρίες πάντως βοηθούν.

Το Συνέδριο αυτό που αβίαστα μπορεί να έχει τίτλο «Με ανοιχτό παράθυρο στο μέλλον» θα οφείλει την επιτυχία του σε όλους μας, στους ομιλητές και εισηγητές των θεμάτων, κύρια όμως στους διοργανωτές συναδέλφους της Πάτρας, στο Δ.Σ και στον Πρόεδρο κ. Μιχαλόπουλο.

**18**  
Με ανοιχτό παράθυρο στο μέλλον!



Το πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής του 21ου αιώνα πραγματοποιήθηκε φέτος στην Πάτρα. Ο κλάδος των Ελλήνων και Κύπριων Ζαχαροπλαστών, συνεπής στο ετήσιο ραντεβού του, βρέθηκε σύσσωμος στις 1, 2 και 3 Ιουνίου στη φιλόξενη και πανέμορφη πρωτεύουσα της Αχαΐας. Ήταν ένα δυναμικό Συνέδριο με έντονους προβληματισμούς, αλλά και απαντήσεις στις μεγάλες προκλήσεις της νέας εποχής. Τις τριήμερες εκδηλώσεις του 12ου Πανελλήνιου Συνεδρίου Ζαχαροπλαστικής, υποστήριξε με αποκλειστική χορηγία η βιομηχανία ΙΟΝ Α.Ε.



Αγαπητοί συνάδελφοι,  
ενημερωθείτε για τα  
**ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ**  
από το site της ΟΕΖΕ:  
[www.oeze.gr](http://www.oeze.gr)



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