

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ

της ελληνικής ζαχαροπλαστικής



Η ΛΑΜΠΡΗ στο Ζαχαροπλασείο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

**ΓΡΗΓΟΡΗΣ
ΤΖΕΝΕΤΙΔΗΣ**

Πρόεδρος του Σωματείου Κομοτηνής

Χειροποίητα φύλλα
ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ:
ΠΑΓΩΤΟ

ΤΕΥΧΟΣ 155 - ΜΑΡΤΙΟΣ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2021 • ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΟΥΣ 82 • 152 32 ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΤΗΛ.: 210 68 10 921, • ΚΩΔΙΚΟΣ 2813



ΕΝΤΥΠΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ 944/95 Κ.Ε.Μ.Π.Α.



ZUCHELLI - FORNI
Όλων των ειδών φούρνοι, τελαρωτοί περιστροφικοί.



ALIGROUP - CATTABRIGA - ICE TEAM
Μηχανές παραγωγής παγωτού και κρεμών ζαχ/κής.



CIAO
Βιτρίνες Παγωτού.



FOODTOOLS
Κοπτικά μηχανήματα για κατεψυγμένα προϊόντα.



PADOVANI
Γεμιστικές μηχανές.



SCAIOLA
Βιτρίνες συντήρησης & κατάψυξης.



LILLE NORD
Βαθείς καταψύξεις -40C, συντηρήσεις, shock freezers.



FBM - JUMBO
Στρωτήρας σοκολάτας με σύστημα επικάλυψης και αποσπώμενου κοχλία. Η μεγαλύτερη επικαλυπτική μηχανή και στρωτήρας της Ευρώπης. Ταινία από 40 έως 60 cm. Παραγωγή 400 kg σοκολάτα την ώρα.



PIETRO BERTO
Μίξερ - ταχυζυμωτήρια.



ROBOQBO
Πολυμηχάνημα παραγωγής ζελέ, φρούτων, κρεμών ζαχαροπλαστικής, πραινών, προϊόντων μαγειρικής. Πάστες φρούτων για παγωτό, πάστες ξηρών καρπών για παγωτό και κρεμών Ζαχ/κής- pesto, ketchup, χυμούς φρούτων, σιρόπια, γάλα αμυγδαλού, προϊόντα μακράς διάρκειας.



FBM
Κουλουρομηχανές για μαλακά και σκληρά ζυμάρια.

FUGAR
PRODUZIONE

Προϊόντα Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής



Α ΄Υλεις Παγωτού

FRUCTITAL
bontà e tradizione nel gelato dal 1922
Α ΄Υλεις Παγωτού

KONDIMA



Πάστες αμυγδαλού, πραινές, σοκολάτες.



ZUM WALD
Συσκευαστικές μηχανές κερασμάτων.



PIETRO BERTO
Μορφοποιητική Μηχανή ζύμης για όλους τους τύπους ζύμης.



KRUMBEIN
Μηχανές κοπής παντεσπανιού & αρτοσκευασμάτων



HACOS
Γραμμές παραγωγής σοκολατινών



HOONVED
Επαγγελματικά πλυντήρια σκευών.

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη **KOPQNH A.E.**: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronis.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική **Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος A.E.**: Ιωαννίνων, Θεσ/νικη TK 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr

Ειδικό Συνεργάτες:

Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosis@cosmotemail.gr
Θεσσα/νικη: ΦΥΛΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Παννισίων 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylka@yahoo.gr • Ήπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα),
• Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froud ltd@hotmail.com (Λευκωσία) • Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσων Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπικός Έδρα: Θέση Καλαμώνας- ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788
Ανατ. Μακεδονία Θράκη: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475 • Δυτ. Μακεδονία: Σιλαΐδης Π. panos_svg@hotmail.com τηλ 6936507200
• Βασάνης Κυπρίης Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kyp57@gmail.com

VASO agencies
machines & raw materials
condemners - ice cream
chocolate - bakery - small tools
Έδρα 1, Τ.Κ. 1060 Λευκωσία
info@tsitsas.gr
m.tsitsas1949@gmail.com
Τηλ.: 0035722763340



Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2021
58
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρι / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, Φ. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

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

νηστίσιμο
*Angel's
Cake*
& vegan

Αγγελικά... Νόστιμο

- Με γεύση κανέλας και γαρύφαλλου
- Ιδανική επιλογή για περιόδους νηστείας
- Κατάλληλο για vegans, γιατί δεν περιέχει ζωικά συστατικά



τα συστατικά της επιτυχίας

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.mkyr@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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 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 155

ΜΑΡΤΙΟΣ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2021

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Ι. Γλύκος.....8

Η ΔΡΑΣΗ της ΟΕΖΕ και των Σωματείων10

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: Γ. Τζενετίδης

Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων Κομητηνής12

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΛΑΜΠΡΗ στο ζαχαροπλασείο14

Τα παραδοσιακά γλυκίσματα16

Οκτώ άγνωστα έθιμα20

Σοκολατένια λαγουδάκια26

ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ! ΠΑΓΩΤΟ34

Η ιστορία του ιταλικού ΤΖΕΛΑΤΟ38

«ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΣ» Χειροποίητο φύλλο44

Η χρήση του ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ στη ζαχαροπλαστική48

Τα επιδόρπια του Chef YANN DUYTSCHÉ.....50

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ52

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....56

Η σημασία του BRAND στις επιχειρήσεις.

Γράφει η Helen Phillips.....60

Το ΨΗΦΙΑΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ήρθε για να μείνει

Γράφει ο Θεόδωρος Καπούταγλης62

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 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 Ζαχαροπλάστων
του εξωτερικού.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ



DELIPASTE NONNA

Μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό!

- Με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών
- Ιδανικό και για εφαρμογές ζαχαροπλαστικής



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on   



Ένα βήμα μπροστά!



ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΣΕ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Ευχή όλων μας είναι η υποχώρηση της πανδημίας και η σταδιακή έστω εξομάλυνση της αγοράς. Οι αντοχές του επιχειρηματικού κόσμου, σε όλο τον πλανήτη, είναι πλέον οριακές και μαζί με την ψυχολογική κατάσταση των ανθρώπων δημιουργούν ένα μείγμα που έχει φτάσει πλέον σε καταστάσεις δύσκολα ελέγξιμες. Η σταθερά αυξανόμενη εμβολιαστική πορεία του πληθυσμού είναι μια ελπίδα μαζί με την βελτίωση του καιρού.

Σε λίγες μέρες έρχεται το Πάσχα. Ας ξεχάσουμε όλα αυτά τα προβλήματα και να ετοιμάσουμε όσο καλύτερα μπορούμε για την γιορτή της Λαμπρής, ελπίζοντας να μας δώσει μια ανάσα για να μπορέσουμε να ανταπεξέλθουμε στις υποχρεώσεις μας.

Ας ετοιμάσουμε λοιπόν τα τσουρέκια μας, τα σοκολατένια αυγά και τα κουλουράκια μας και να μπούμε στο πνεύμα της εποχής. Η Ανάσταση ας είναι η αρχή της ανάκαμψης όλων μας.

Καλή Λαμπρή! Καλή Ανάσταση!



Γ. ΤΖΕΝΕΤΙΔΗΣ
Πρόεδρος Σ. Ζ. Κομοτηνής 12



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΠΑΣΧΑ 14



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ 26



ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ... ΠΑΓΩΤΟ 34



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΦΥΛΛΟ 44



Ο ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ 48



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τα τσουρέκια σας, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, **κρέμα κακάο** ή **κρέμα λευκή** με βούτυρο κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη και διακόσμηση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι επίσης ιδανικές για κέικ, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα** και έχουν **μεγάλη σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες**. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, θα χαρίσετε στα τσουρέκια σας την επικάλυψη που τους αξίζει!



KONTA AEBE

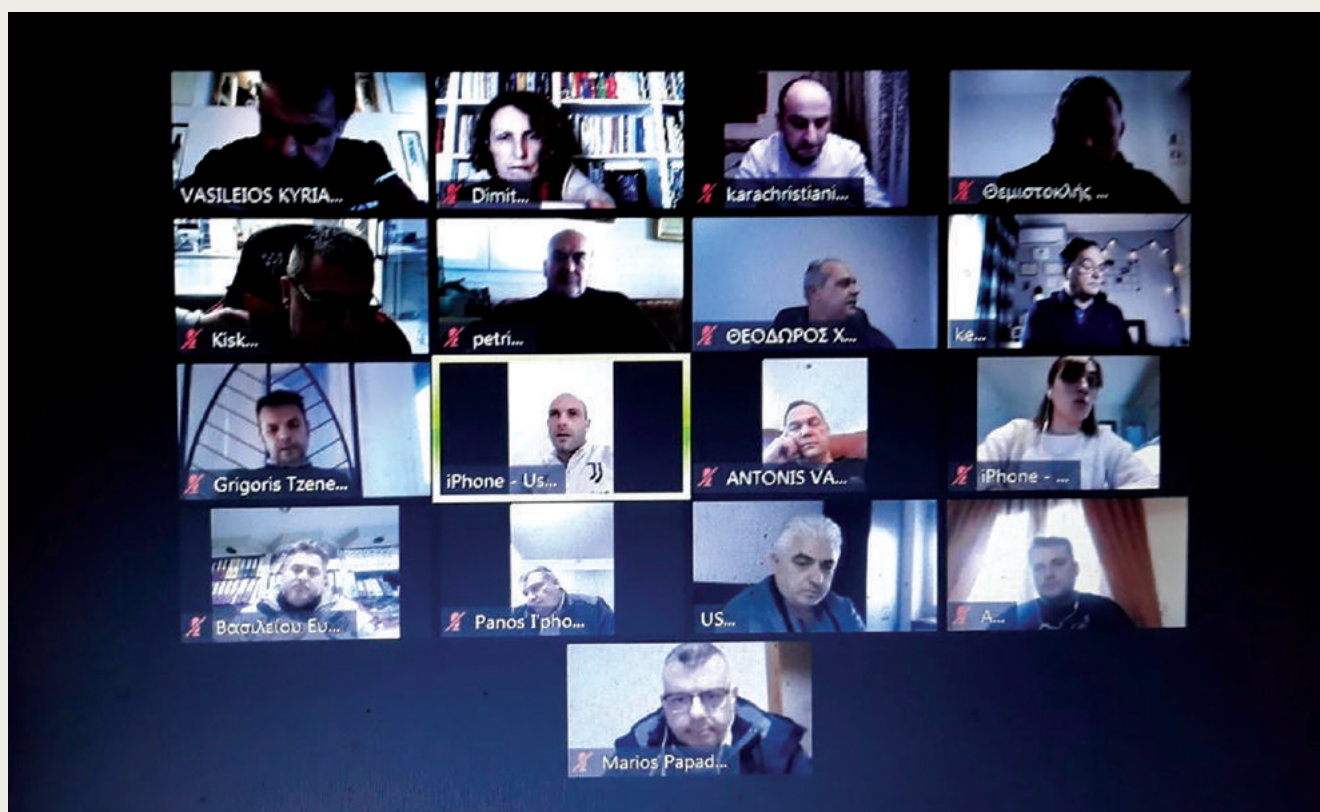
Α΄Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406694

info@konta.gr • www.konta.gr





Τηλεδιάσκεψη του Διοικητικού Συμβουλίου της ΟΕΖΕ

Την Δευτέρα 15 Φεβρουαρίου πραγματοποιήθηκε τηλεδιάσκεψη μεταξύ των Σωματείων-μελών της ΟΕΖΕ με τα ακόλουθα θέματα:

- Ενημέρωση για την Σ.Σ.Ε.
- Ενημέρωση **α)** για κοινή επιστολή με Αρτοποιούς προς τους Ευρωβουλευτές σχετικά με επικείμενη πρόταση αναθεώρησης του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και

β) επιστολή της ΟΕΖΕ προς το Υπουργείο Ανάπτυξης για την διεύρυνση του ωραρίου στα καταστήματά μας.

- Πανδημία / σχετικά με το ωράριο λειτουργίας των καταστημάτων μας / Μη τήρηση ωραρίου από συναδέλφους-φούρνους (Ενημέρωση από κ. Κάππα και προτάσεις).
- Συσκευασίες (Ενημέρωση από κ. Κάππα).
- Συζήτηση σχετικά με την κουμαρίνη.
- Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων.

"Έφυγε" ο Θώμας Μητσόπουλος

Εφυγε" ξαφνικά από τη ζωή ο πρώην Πρόεδρος του Σωματίου Ζαχαροπλαστών Καρδίτσας, -και ως το τέλος Γενικός Γραμματέας- Θώμας Μητσόπουλος.

Για πολλά χρόνια ήταν Πρόεδρος στο Σωματίο της Καρδίτσας, ενώ παράλληλα ήταν και μέλος του Δ.Σ της ΟΕΖΕ. Ιδιαίτερα δραστήριος στα κοινά του Κλάδου με χαρακτηριστικότερη στιγμή την συμμετοχή των Ζαχαροπλαστών της Καρδίτσας στην δημιουργία της νουγκατίνας 100 μέτρων και την καταγραφή της στο ρεκόρ Γκίνες τον Νοέμβριο του 2017.

Τα θερμά συλλυπητήρια στην οικογένειά του και στους οικείους του.



**ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ
TIMEΣ
ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΚΛΙΚ
ΜΑΚΡΙΑ !**

The logo for FF3, featuring the letters 'FF' and the number '3' in a stylized, rounded font. The letters are white with a thick black outline, set against a solid black background. The 'F's are connected to the '3', and there are three small white dots below the letters.

fabsa.gr

Είδη συσκευασίας | Χαρτικά - Καθαριστικά
Ποτήρια - Ποτηροθήκες | Τσάντες - Χαρτοπετσέτες

☎ 210 55 82 582

facebook.com/fabsa.gr

© [instagram.com/fabsa.gr](https://www.instagram.com/fabsa.gr)



Ο κ. Γρηγόρης Τζενετίδης μιλάει στο Περιοδικό "Κ" για την εκλογή του ως Πρόεδρος στο Σωματείο της Κομοτηνής, την σημασία της συσπείρωσης για τον Κλάδο καθώς και τις δυσκολίες και τους τρόπους αντιμετώπισης της πανδημίας σε τοπικό επίπεδο.



Πρόεδρος του Σωματείου Καταστηματαρχών Κομοτηνής

Γρηγόρης Τζενετίδης

Ευθυμίου Δούκας και Χασάν Χασάν. Το Σωματείο μας αριθμεί 42 ενεργά μέλη. Ο μόνος ορθός δρόμος προς τη συσπείρωση του κλάδου είναι η ειλικρινής σχέση μεταξύ των μελών και η προσπάθεια των συμφερόντων όλων των συναδέλφων.

Οφείλουμε να αναδεικνύουμε διαρκώς τα συγκριτικά μας πλεονεκτήματα έναντι των μεγάλων και απρόσωπων αλυσίδων, οι οποίες εντάσσουν ολοένα και περισσότερα προϊόντα ζαχαροπλαστικής στα ράφια τους. Ακόμη, υποχρέωσή μας αποτελεί η μάχη απέναντι στην μαύρη αγορά, το μερίδιο της οποίας αυξάνεται διαρκώς.

"Κ": Εδώ και ένα χρόνο ολόκληρος ο πλανήτης δοκιμάζεται από την πανδημία του κορωνοϊού. Στην Κομοτηνή πώς αντιμετωπίζετε εσείς και οι συνάδελφοί σας αυτήν την δύσκολη κατάσταση;

- Είναι σαφές ότι βιώνουμε πρωτόγνωρες καταστάσεις τις οποίες ένα χρόνο πριν δεν τις χωρούσε ούτε κατά διάνοια ο άνθρωπος. Βέβαια ο ικανός επαγγελματίας ήταν πάντα αυτός ο οποίος προσαρμοζόταν εύκολα στις συνθήκες που κατά καιρούς διαμορφωνόταν. Έτσι και στην Κομοτηνή, θεωρώ ότι το μεγαλύτερο μέρος των συναδέλφων προσαρμόστηκε στις νέες αυτές συνθήκες παρέχοντας στο καταναλωτικό κοινό τις ορθές επιλογές.

"Κ": Ποιές είναι οικονομικές επιπτώσεις στην Κομοτηνή από την πανδημία και τί αντίκτυπο έχει στις επιχειρήσεις του Κλάδου;

- Είναι ελάχιστοι οι κλάδοι οι οποίοι έχουν μείνει ανεπηρέαστοι από την πανδημία. Θα τολμήσω να πω ότι ο δικός μας ο κλάδος, αν εξαιρέσουμε ίσως τους πρώτους μήνες όπου δέχθηκε μία ισχυρή πίεση, κατάφερε να βρει τις ισορροπίες του. Θέλετε λόγω της φύσης των προϊόντων μας, λόγω της προσαρμοστικότητάς μας στα νέα δεδομένα ή λόγω της έλλειψης επιλογών για τον καταναλωτή από το κλείσιμο της εστίασης, ο Κλάδος ισορρόπησε οριακά, με μικρές ζημιές για κάποιους, σε σχέση με άλλους κλάδους, οι οποίοι επλήγησαν βαρύτερα.

"Κ": Πώς δουλέψατε τα Χριστούγεννα και πώς περιμένετε να δουλέψετε το Πάσχα; Δύο κατεξοχήν μεγάλες γιορτές για τον Κλάδο.

- Όπως αναφέραμε και προηγουμένως, τους τελευταίους μήνες ο Κλάδος κατάφερε να βρει την ισορροπία του, ένδειξη η οποία μας παρέχει τη δυνατότητα να είμαστε συγκρατημένα αισιόδοξοι για την περίοδο του Πάσχα.

"Κ": κ. Τζενετίδη, από πότε είστε Πρόεδρος στο Σωματείο της Κομοτηνής και ποιές είναι οι προτεραιότητες για την αναβάθμιση του Σωματείου σας;

- Καλησπέρα. Μου έκαναν οι συνάδελφοί μου την τιμή να είμαι Πρόεδρος από τον Ιανουάριο του 2020. Για να αναβαθμιστεί ένα Σωματείο οι δύο βασικοί άξονες είναι αφενός η παροχή προτάσεων και άμεσης ενημέρωσης προς τα μέλη του και αφετέρου η εξεύρεση λύσεων στα προβλήματα που ταλανίζουν τον Κλάδο εν γένει. Τα παραπάνω απαιτούν εγρήγορση από μέρους μας και συστράτευση των επαγγελματιών του Κλάδου.

"Κ": Ποιά είναι σήμερα η σύνδεση του Σωματείου; Πόσα μέλη έχετε; Ποιά είναι τα σχέδιά σας για την συσπείρωση των επαγγελματιών του Κλάδου;

- Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου μας είναι: Πρόεδρος: Γρηγόριος Τζενετίδης, Αντιπρόεδρος: Δημήτριος Αδαμίδης, Γεν. Γραμματέας: Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου, Ταμίας: Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος, Μέλη: Φίγκελσταϊν Καλούδης Ανδρέας,

Marguerite

Η Υπεροχή στη Γαλλική Ζαχαροπλάστική!



Πάνω από 100 χρόνια εμπειρίας & τεχνογνωσίας, καθιστούν τη MARGUERITE τη No 1 εταιρεία ζαχ/κής στη Γαλλία.





Πάσχα

Όποια και αν είναι η αγαπημένη σας πασχαλινή συνταγή, θα δώσετε τα δυνατό σας, με επαγγελματισμό και όρεξη για να ικανοποιήσετε και τους πιο απαιτητικούς πελάτες.

Τις γλυκές σας πασχαλινές προτάσεις φυσικά θα συμπληρώσουν τα παραδοσιακά μυρωδάτα σμυρναίικα κουλουράκια, καθώς και τα ευφάνταστα σοκολατένια αυγά σε μοναδικά σχέδια, φτιαγμένα με σοκολάτα υγείας, σοκολάτα γάλακτος ή λευκή που θα ξετρελάνουν μικρούς και μεγάλους. Το φρέσκο βούτυρο, η αίσθηση που αφήνει το μαχλέπι, το άρωμα της μαστίχας που αναδύεται με μια μυρωδιά σχεδόν μεθυστική και οι γλυκές παραδοσιακές ζύμες, είναι μερικά από τα συστατικά του εργαστηρίου σας που με τα αρώματά τους, θα κάνουν να ξεχωρίσει το ζαχαροπλαστείο σας και φέτος η γιορτινή εποχή του Πάσχα. Εκ των ων ουκ άνευ; Το λαμπριάτικο τσουρέκι!

Παραδοσιακό, γεμιστό με πραλίνα φουντουκιού και επικάλυψη σοκολάτας ή γεμιστό με πατέ κάστανο και επικάλυψη λευκής σοκολάτας.



Οι προετοιμασίες της Λαμπρής στο ζαχαροπλαστείο





Όπως γίνεται με όλες τις μεγάλες γιορτές, οι ρυθμοί είναι φρενήρεις στο ζαχαροπλαστείο και αυτό γίνεται για να βγει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Η εμπειρία σας και το μεράκι θα σας βοηθήσουν να αντεπεξέλдете σε τόσες πολλές ώρες εργασίας. Εάν καταφέρετε να πρωτοτυπήσετε, αυτός ο κόπος δεν δ' αργήσει να μεταφραστεί και σε αύξηση τζίρου. Και φυσικά δεν θα πρέπει να παραβλεφθεί και το γεγονός ότι θα καταφέρετε να προσελκύσετε νέους πελάτες, πράγμα το οποίο σημαίνει αύξηση πελατών, άρα επένδυση μελλοντική και κερδοφόρα. Οι πασχαλινές αυθεντικές γεύσεις που θα φτιάξετε θα δελεάσουν τον ουρανίσκο των πελατών σας και ταυτόχρονα θα τους χαρίσουν μια εντελώς ξεχωριστή αλλά και απολαυστική εμπειρία αισθήσεων.

Λαμπριάτικη Βιτρίνα

Μια εικόνα, χίλιες λέξεις... Όλοι εσείς οι επαγγελματιοβιοτέχνες ζαχαροπλάστες θα πρέπει να αποφύγετε τις διακοσμητικές υπερβολές, γιατί θα φέρουν ένα αρνητικό αποτέλεσμα από το επιθυμητό. Αυτό είναι και το μόνο απαγορευτικό. Οι υπερβολές στη γεύση από την άλλη μεριά, επιβάλλονται. Φροντίστε η εντύπωση που θα κάνουν τα προϊόντα σας να είναι αντίστοιχη και με την ποιότητα και την γεύση τους. Το οπτικό ερέθισμα είναι σημαντικός παράγοντας και βελτιώνει την όψη του μαγαζιού σας, προσελκύοντας και νέους πελάτες. Το τελικό αποτέλεσμα πρέπει να «ερεθίζει» το μάτι αλλά και να «στέκει» αισθητικά, αντικατοπτρίζοντας την φιλοσοφία του μαγαζιού σας. Φυσικά, θα πρέπει να δίνει και την πραγματική εικόνα των προϊόντων σας. Η περίοδος του Πάσχα συμπίπτει με την Άνοιξη και αποτελεί ιδανική ευκαιρία για να προχωρήσετε στην δημιουργία μιας άκρως εντυπωσιακής βιτρίνας ή στο στόλισμα της πρόσοψης του ζαχαροπλαστείου με πασχαλινά και ανοιξιάτικα είδη και μοτίβα.

Οι συσκευασίες της Λαμπρής

Την ίδια βαρύτητα θα δώσετε και στις συσκευασίες του ζαχαροπλαστείου σας. Τα κουτιά σας θα πρέπει να είναι αλλά και να δείχνουν πασχαλιάτικα. Ζητήστε από τους ειδικούς συνεργάτες σας στις αντίστοιχες προμηθευτικές εταιρείες να σας τυπώσουν επάνω στα κουτιά κάποια διακοσμητικά πασχαλινά σχέδια που ταιριάζουν στην επιχείρησή και το γούστο σας. Τσεκάρετε τα υλικά σας, αλλά και τις νέες τάσεις διακόσμησης που κυκλοφορούν στην αγορά για να διακοσμήσετε τα προϊόντα σας. Κάθε ιδέα που νομίζετε ότι θα σας διαφοροποιήσει από τα υπόλοιπα ζαχαροπλαστεία, εφαρμόστε την καθώς η εικόνα των πασχαλινών γλυκισμάτων σας είναι αυτή που θα παίξει ρόλο του «κράχτη» και που θα εκτινάξει τα μεγέθη των κερδών σας.

Λαμπριάτικη-επαγγελματική διακόσμηση στο ζαχαροπλαστείο

Για να δημιουργήσετε εορταστική ατμόσφαιρα στο μαγαζί σας, θα πρέπει να κινηθείτε στον άξονα προϊόντων - χώρου πώλησης. Θα πρέπει να υπάρχει μια κάποια αρμονία στην παρουσίαση των προϊόντων στη βιτρίνα με την υπόλοιπη διακόσμηση του καταστήματος. Διαλέξτε ένα βασικό φόντο και με βάση αυτό, κάντε τους ανάλογους συνδυασμούς. Ευτυχώς είναι τέτοιες και πολλές οι λύσεις που μπορούν να επινοηθούν, αρκεί η κατάλληλη διάθεση και το μεράκι που θέλετε.

Η επαφή σας με τον πελάτη πρέπει να είναι και αυτή γιορτινή. Πρέπει κι εσείς εκτός από τον χώρο σας να συμμετέχετε σε αυτήν την εορταστική «πανδαισία». Αυτή θα πρέπει να είναι η στρατηγική σας και ο τρόπος με τον οποίο δίνετε το μήνυμα της γιορτής στον καταναλωτή. Έτσι θα δείτε τον τζίρο ν' αυξάνεται, καθώς η προσωπική επαφή με τον πελάτη θα σας ανταμείψει. Διατηρήστε την απλότητα στον χώρο σας και κερδίστε τις εντυπώσεις!



Λαμπρή με παράδοση στα γλυκά του ζαχαροπλαστέιου

Ακολουθήστε τον δρόμο της παράδοσης και φέτος, βάζοντας στα μαγαζιά σας τα λαμπριάτικα παραδοσιακά ελληνικά γλυκά που όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος οι πελάτες σας θα προτιμήσουν χωρίς αμφιβολία.

Τα κλασικά μοσχομυρωδάτα πασχαλινά τσουρέκια με το κόκκινο αυγό και τα πασχαλινά κουλουράκια (νηστίσιμα και μη) με το φρέσκο βούτυρο, φέρνουν κάθε χρόνο με την μυρωδιά τους την Άνοιξη σε όλα τα σπίτια που προετοιμάζονται να τιμήσουν την Ανάσταση του Θεανθρώπου.



Αφράτο πασχαλινό τσουρέκι με την υπογραφή σας

Όλοι εσείς οι ζαχαροπλάστες σίγουρα θα θέλετε να ξεχωρίσετε την φετινή Λαμπρή. Τί πιο λογικό λοιπόν, από το να βάλετε την υπογραφή τους μαγαζιού σας στα τσουρέκια σας; Μιλώντας για προσωπική υπογραφή, εννοείται η συνταγή - σφραγίδα που θα κάνει τους πελάτες να σας ξαναπροτιμήσουν και την επόμενη χρονιά. Αυτό όπως πάντα συνηθίζουμε να λέμε, κατακτιέται με υπομονή, πολλή δουλειά και φυσικά μπόλικο μεράκι! Χρειάζεται όμως και ο χρόνος, ο οποίος είναι εκείνος που θα δείξει την αγάπη των πελατών σας για τα τσουρέκια σας.

Ερευνήστε όλες τις πιθανές Α' Υγες που θα προσθέσετε στην συνταγή σας και εξασφαλίστε, την αγνότητα και την γεύση τους. Αφού καταλήξετε (ύστερα από πολλούς πειραματισμούς στην συνταγή αυτή που θα ικανοποιήσει το προσωπικό σας γούστο, τότε θα είστε πραγματικά έτοιμοι να την υλοποιήσετε και να την βγάλετε προς πώληση.

Λίγα λόγια για την ιστορία του

Το τσουρέκι είναι παραδοσιακό γλυκό ψωμί το οποίο έχει διάφορες ονομασίες ανά τον κόσμο. Στην Αρμενία ονομάζεται chorek, στο Αζερμπαϊτζάν cörek, στην Βουλγαρία kozunak, στη Ρουμανία cozonac. Οι Έλληνες υιοθέτησαν το όνομα κατά την περίοδο της τουρκο-



κρατίας και άρχισαν από τότε να το φτιάχνουν προσθέτοντας αυγά, βούτυρο και γάλα. Το τσουρέκι συμβολίζει την ανάσταση του Χριστού, καθώς το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί το οποίο συμβόλιζε τη ζωή. Η ονομασία τσουρέκι, προέρχεται από την τουρκική λέξη cörek, που σημαίνει οποιαδήποτε ζύμη περιέχει μαγιά.

Το τσουρέκι στην Ελλάδα αποτελεί παραδοσιακό γλυκό ψωμί το οποίο παρασκευάζεται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου και κυρίως κατά την περίοδο του Πάσχα ή των Χριστουγέννων. Επίσης αναφέρεται και ως λαμπροκουλούρα ή λαμπρόψωμο, ωστόσο επικράτησε η λέξη τσουρέκι, από την περίοδο της τουρκοκρατίας.

Το σχήμα που βρίσκουμε στα τσουρέκια ποικίλλει ανάλογα με τις



τοπικές παραδόσεις. Το πιο γνωστό είναι φυσικά η πλεξούδα, με ή χωρίς κόκκινο αυγό. Οι πλεξούδες και οι κόμποι προέρχονται από τους ειδωλολατρικούς χρόνους ως σύμβολα για την απομάκρυνση των κακών πνευμάτων. Όπως όλοι γνωρίζουμε, το ζύωμα ξεκινάει το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης...

Λαμπριάτικο τσουρέκι (συνταγή)

Μπορείτε να φτιάξετε και μικρότερα, ατομικά πασχαλινά τσουρεκάκια, που είναι πιο εύκολο να καταναλώνονται με τον καφέ. Έτσι, μπορείτε να χωρίσετε τη ζύμη σας, αναλόγως και να πλάσετε σε μικρά τσουρεκάκια, σε σχήμα σαλιγκάρου ή απλής κοτσίδας (δηλαδή με ένα στριμμένο κορδόνι ζύμης και όχι την κλασική κοτσίδα με 3 κορδόνια).

Υλικά

- 1.000 - 1.200 γρ. αλεύρι*
- 300 ml χλιαρό νερό
- 60 γρ. νωπή μαγιά
- 300 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 4 αυγά
- Βανιλίνη
- 1 κ.τ.γ μαχλέπι, καλά κοπανισμένο σε σκόνη
- 1/3 κ.τ.γ κακουλέ, καλά κοπανισμένο σε σκόνη
- Ξύσμα από 1 σκέρωτο πορτοκάλι (ή από 1 σκέρωτο λεμόνι)
- 1 κρόκος από αυγού (για το αίλειμμα)
- Αμύγδαλο φιλέ (για το πασπάλισμα)

* Η ποσότητα στο αλεύρι, εξαρτάται από την ποιότητα που θα χρησιμοποιήσετε.



Πάσχα



Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπασίνα, κάντε μια λακκούβα στο κέντρο και ρίξτε εκεί το χλιαρό νερό και την τριμμένη μαγιά. Πάρτε λίγο από το αλεύρι, φέрте το στη λακκούβα με τη μαγιά και αρχίστε να ανακατεύετε και να τρίβετε με τα δάχτυλά, μέχρι να φτιάξετε έναν μέτριο χυλό. Αφήστε άθικτο το υπόλοιπο αλεύρι της λεκάνης. Κατόπιν, σκεπάστε τη μπασίνα και αφήστε για 1 - 1½ ώρα σε ζεστό σημείο, μέχρι το μείγμα της μαγιάς σχεδόν να διπλασιαστεί.

Στη συνέχεια, χτυπήστε στο μίξερ, τη ζάχαρη και το βούτυρο για μερικά λεπτά, μέχρι να φτιάξετε μια αφράτη και ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και χτυπήστε καλά μετά από κάθε προσθήκη. Στη συνέχεια, προσθέστε τη σκόνη βανίλιας, το μαχλέπι, το κακουλέ και το ξύσμα πορτοκαλιού (ή λεμονιού), χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να ενωθούν στο μείγμα.

Όταν το μείγμα της μαγιάς στη μπασίνα έχει πια φουσκώσει, ξεσκεπάστε και προσθέστε εκεί το μείγμα των αυγών. Αρχίστε να ανακατεύετε όλα τα υλικά του μείγματος, φέρνοντας το άθικτο αλεύρι από την περιφέρεια προς το κέντρο με τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε καλά για 7 - 8 λεπτά, μέχρι τελικά να έχετε μια ζύμη ελαστική και εύπλαστη. Χωρίστε σε 2 μέρη (αν φτιάξετε κανονικά τσουρέκια).

Κόψτε το καθένα σε 3 κομμάτια, πλάστε σε μέτρια κορδόνια και φτιάξτε κοτσίδες. Στο κέντρο του κάθε τσουρεκιού-κοτσίδας βυθίστε ένα κόκκινο πασχαλινό αυγό.

Στρώστε με λαδόκολλα μια μεγάλη λαμαρίνα φούρνου και βάλτε τα τσουρέκια. Σκεπάστε και αφήστε για 1 ώρα, μέχρι να φουσκώσουν καλά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180° C. Ξεσκεπάστε τη λαμαρίνα, αλείψτε τα τσουρέκια με κρόκο αυγού για να γυαλίσουν όμορφα και πασπαλίστε με φιλέ αμύγδαλο. Ψήστε για 1 ώρα, μέχρι να ροδίσουν.

Τα κουλουράκια της Λαμπρής

Σε κάθε ελληνικό σπίτι που τιμά την παράδοση, μέσα στις συνταγές που γίνονται την Μεγάλη Πέμπτη, συγκαταλέγονται εκτός από το τσουρέκι και τα τραγανά και μοσχοβολιστά και βουτυρένια κουλουράκια. Έτσι, εκτός από το βάψιμο των αυγών, η μέρα είναι

αφιερωμένη και στα πασχαλινά τσουρέκια και τα κουλούρια. Η παράδοση μάλιστα, θέλει τις γυναίκες να μην πλένουν, ούτε να κάνουν άλλες δουλειές του σπιτιού, παρά μόνο να ετοιμάζουν τις παραδοσιακές συνταγές για κουλουράκια και τσουρέκια. Οι δουλειές γίνονται την Μεγάλη Πέμπτη, διότι την Μεγάλη Παρασκευή είναι η μέρα πένθους και έτσι δεν επιτρέπεται στους πιστούς να ασχολούνται με καμιά δουλειά στο σπίτι, όπως και το Μεγάλο Σάββατο και την προετοιμασία της Ανάστασης.

Εσείς βέβαια αφού είστε επαγγελματίες, θα έχετε φροντίσει μέρες πριν, την προετοιμασία στις συνταγές σας, στις Α' Ύλες και στο εργαστήριό σας, για να έχετε ήδη βγάλει στα ζαχαροπλαστεία σας, όλα αυτά τα είδη αρκετά νωρίτερα. Και στα κουλουράκια ισχύουν φυσικά ό, τι ισχύει και για τα τσουρέκια: Μελετήστε πολλές συνταγές, καταλήξτε σε αυτήν που ξεχωρίζει σύμφωνα με την επαγγελματική σας πείρα και το προσωπικό σας γούστο και θα έχετε σίγουρη επιτυχία.

Πασχαλινά κουλουράκια (συνταγή)

Έχει σημασία να κρατάμε αυτές τις παραδοσιακές και αυθεντικές συνταγές, που θυμόμαστε από τα παιδικά μας χρόνια και να τις μεταφέρουμε στις νεότερες γενιές. Κάπως έτσι πήρα και εγώ τη συνταγή της γιαγιάς Θάλειας από το Καρπενήσι και μύρισε το σπίτι κάτι ξεχωριστό, κάτι αγνό και με μεγάλη ιστορία.

Υλικά

- 250 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 220 γρ. λευκή ζάχαρη
- 10 γρ. αμμωνία σκόνη
- 75 ml γάλα
- 2 αυγά
- 1 βανίλινη
- 5 γρ. μπέικιν πάουντερ
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και 1/2 λεμόνι
- 650 γρ. αλεύρι
- 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Αφήστε το βούτυρο να έρθει σε θερμοκρασία και στη συνέχεια χτυπήστε το μαζί με τη ζάχαρη, μέχρι να διαλυθεί όλη και να γίνει ένα αφράτο μείγμα. Στη συνέχεια προσθέστε ένα ένα τα αυγά συνεχίζοντας παράλληλα το χτύπημα.

Ζεστανετε ελαφρά το γάλα, χωρίς να κάψει και διαλύστε μέσα του την αμμωνία. Προσθέστε στον κάδο το μπέικιν πάουντερ, την βανίλια, το αλάτι και το ξύσμα από το πορτοκάλι και το λεμόνι και συνεχίστε το χτύπημα για λίγο. Το αποτέλεσμα πρέπει να είναι μία πολύ απαλή και λεία κρέμα. Στη συνέχεια προσθέστε σε δόσεις το αλεύρι κοσκινισμένο και ζυμώνετε.

Η ζύμη για τα πασχαλινά κουλουράκια είναι μαλακή αλλά θα πρέπει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα και να πλάθεται στα χέρια. Πλάστε τα κουλουράκια στα σχήματα που επιθυμείτε και αλείψτε με ένα μείγμα από κρόκο αυγού με λίγο γάλα. Αφήστε απόσταση 2 εκ. μεταξύ των κουλουριών γιατί θα φουσκώσουν και δεν θέλετε να κολλήσουν μεταξύ τους. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 175-180°C για 20-25 λεπτά.



Σταγόνες Κουβερτούρας από την



NEA
σταγόνες
λευκής
κουβερτούρας

Από εξαιρετικής ποιότητας κακάο οι σταγόνες κουβερτούρας ION
σε πρακτικό μέγεθος 0,5g και σε σταγόνες mini,
προσφέρουν ασύγκριτη ευκολία και οικονομία σε κάθε χρήση!

ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

Ελ. Βενιζέλου 69, 185 47 Ν. Φάληρο, Πειραιάς / Τ: 210 48 14 971 / Φ: 210 48 38 560 / Ε: info@ion.gr / www.ion.gr



Τα 8 Πασχαλινά άγνωστα έθιμα στην Ελλάδα

Ο ουσιαστικός θάνατος και η Ανάσταση του Θεανθρώπου εορτάζονται με ιδιαίτερη κατάνυξη και μεγαλοπρέπεια σε κάθε γωνία της χώρας, με τους πιστούς να επιστρέφουν στους τόπους καταγωγής τους και με αφορμή τη λαμπρότερη γιορτή της Χριστιανοσύνης να αναβιώνουν ήθη και έθιμα αιώνων. Ακόμη κι αν κάποιος δεν έχει τύχει να τα δει από κοντά ως πασχαλινός ταξιδιώτης, δεν γίνεται να μην έχει ακούσει για το Κερκυραϊκό Πάσχα με τους «Μπόπηδες», για τον ρουκετοπόλημο στον Βροντάδο της Χίου ή για την... υδρόβια (καθώς γίνεται μέσα στη θάλασσα) περιφορά του Επιταφίου στα Καμίνια της Ύδρας. Ωστόσο, το ελληνικό Πάσχα γιορτάζεται με εξίσου πρωτότυπο τρόπο και σε περιοχές που συνήθως δεν φιγουράρουν ως πρώτες επιλογές σε ταξιδιωτικούς οδηγούς...

1. Η μεσημεριανή Ανάσταση στην Πάτμο

Στο νησί της Αποκάλυψης ή αλλιώς στην «Ιερουσαλήμ του Αιγαίου», όπως διεθνώς αποκαλείται η Πάτμος, η Ανάσταση δεν γίνεται μόνο τη νύχτα του Μεγάλου Σαββάτου αλλά υπάρχει και... συνέχεια! Την Κυριακή του Πάσχα στις 3 το απόγευμα, στο Μοναστήρι της Πάτμου γίνεται η Δεύτερη Ανάσταση, κατά τη διάρκεια της οποίας το Αναστάσιμο Ευαγγέλιο διαβάζεται σε 7 γλώσσες (αγγλικά, γαλλικά, γερμανικά, ιταλικά, ρωσικά, σέρβικα, αλλά και ομηρικά αρχαία ελληνικά), ενώ ο ηγούμενος μοιράζει στους πιστούς κόκκινα αυγά.

2. Τα τουφέκια της Σάμου

Εδώ και περίπου μία εκατονταετία και με ρίζες από την Ελληνική Επανάσταση του 1821, στον Μαραθόκαμπο Σάμου αναβιώνει κάθε χρόνο την Κυριακή του Πάσχα το έθιμο των τουφεκιών. Οι προετοιμασίες για τη μεγάλη ημέρα διαρκούν μήνες, καθώς κατασκευάζεται μεγάλος αριθμός εκτοξευτήρων-τουφεκιών, από 1.600 έως και 2.000 από κάθε ενορία. Οι εκτοξευτήρες τοποθετούνται στο χώμα και την Κυριακή του Πάσχα, μετά τη μεσημεριανή περιφορά των Αναστάσεων, όλες οι ενορίες δίνουν ραντεβού σε προκαθορισμένο σημείο και κάθε μια ξεκινά τα «μπουμπουνητά». Νικήτρια ενορία θα αναδειχθεί αυτή που θα παρουσιάσει το πιο φασαριόζικο θέαμα. Όταν τελειώσουν οι «τουφεκιές», όλοι μαζί γιορτάζουν με αυγά, κουλούρια και παραδοσιακό σαμιώτικο κρασί.

3. Το «μπόουλινγκ» της Λαμπρής στη Σχοινούσα

Παραμένουμε στο Αιγαίο, αλλά σε ένα πολύ μικρότερο νησί, τη Σχοινούσα, όπου την Κυριακή του Πάσχα οι νησιώτες μαζεύονται στην κεντρική πλατεία και παίζουν μπίλιους! Οι «μπίλιοι» είναι μία παραλλαγή του γνωστού παιχνιδιού μπόουλινγκ, όπου αντί για κορίνες «στήνονται» 9 ξύλινοι στύλοι που έχουν μορφή μπουκαλιού με τον έναν από τους στύλους να έχει περίπου το μισό μέγεθος από τους υπόλοιπους.

4. Η γαμήλια κούνια της Κύθνου

Με μνημόσυνα αλλά και... παντρολογήματα κάνουν Πασχαλιά στην Κύθνο. Η αρχή είναι πένδυμη, καθώς το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου τηρείται το έθιμο του «συχώριου». Σύμφωνα με αυτό όσοι έχουν πεθαμένους συγγενείς πηγαίνουν στην εκκλησία ψητά, κρασί και ψωμί, τα οποία αφού «διαβαστούν» από τον ιερέα προσφέρονται στους επισκέπτες και στους κατοίκους του νησιού. Η επομένη είναι μέρα χαράς και όχι μόνο για την Ανάσταση του Κυρίου, αλλά και εξαιτίας ενός εντυπωσιακού εθίμου που φέρεται να έλκει την καταγωγή του από την Αρχαία Αθήνα. Ο λόγος για την «Κούνια», μια πραγματική κούνια που στήνεται την Κυριακή του Πάσχα στην πλατεία του νησιού και στην οποία «επιβιβάζονται» αγόρια και κορίτσια ντυμένα με παραδοσιακές στολές. Αυτός ή αυτή που θα κουνήσει κάποιον, δεσμεύεται ενώπιον Θεού και ανθρώπων για γάμο!

5. Ο Ζαφείρης που νεκρανασταίνεται στην Ήπειρο

Στην ηπειρωτική Ελλάδα, τώρα, την παράσταση στα έθιμα κλέβει ο «Ζαφείρης». Το όνομα δεν είναι σταθερό και μπορεί ανάλογα με την περιοχή της Ηπείρου ή και της Μακεδονίας όπου απαντάται να τιτλοφορείται ως «Μαγιόπουλο» ή ως «Φουσκοδέντρι».

Επί της ουσίας το έθιμο είναι παραφθορά ενός παλιού παιδικού παιχνιδιού και δεν είναι αποκλειστικά πασχαλινό, καθώς εκτός από την Κυριακή του Πάσχα τηρείται σε όλη τη διάρκεια της άνοιξης. Επί του... διαδικαστικού, ένα παιδί με παραδοσιακή φορεσιά υποδύεται τον ρόλο του «Ζαφείρη», παριστάνοντας τον νεκρό. Τα υπόλοιπα παιδιά μαζεύουν λουλούδια και φύλλα για να στολίσουν τον «νεκρό», μοιρολογώντας τον και κρατώντας στα χέρια τους καλά-μα αντί για λαμπάδες. Στο τέλος του μοιρολογιού, όλα τα παιδιά μαζί φωνάζουν «Σήκω Ζαφείρη» και ο «νεκρός» ανασταίνεται και κυνηγά τους ζωντανούς φωνάζοντας και γελώντας. Όποιον πιάσει ο «Ζαφείρης» θα είναι ο «νεκρός» της επόμενης χρονιάς ή του επόμενου γύρου.

6. Τα «Δάκρυα της Παναγιάς» στην Άμφισσα

Ένα ιδιαίτερο ως προς τον συμβολισμό του έθιμο της Ρούμελης που ονομάζεται τα «Δάκρυα της Παναγιάς» αναβιώνει κάθε Πάσχα στην Άμφισσα. Το μεσημέρι της Μεγάλης Παρασκευής



σχεδόν όλοι οι κάτοικοι της πόλης κάδονται σε καφενεία και εστιατόρια για να φάνε Σαρακοσιανά που είναι μαγειρεμένα χωρίς λάδι. Οι... μεζεδομαχίες συνοδεύονται όχι από κρασί (σ.σ. θεωρείται το αίμα του Χριστού), αλλά από μεγάλες ποσότητες τσίπουρου και ούζου, που είναι τα «Δάκρυα της Παναγίας».

Με το τραγούδι τους συγκεντρώνουν χρήματα και υλικά για να φτιάξουν παραδοσιακές πίτες, τις οποίες προσφέρουν το ίδιο απόγευμα στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου, υπό τους ήχους παραδοσιακής μουσικής.

7. Το τραγούδι της Ρωμάνας στην Αρκίτσα

Η ρουμελιώτικη Λαμπρή στην Αρκίτσα Φθιώτιδας φτάνει στο αποκορύφωμά της τη δεύτερη ημέρα του Πάσχα, όπου γυναίκες φορούν τις τοπικές ενδυμασίες και τραγουδούν το «τραγούδι της Ρωμάνας».

8. Οι αυγομαχίες στην Κερκίνη

Στην Καστανούσα Κερκίνης αναβιώνει την Κυριακή του Πάσχα το ποντιακό έθιμο «αυγομαχίες». Βασικός κανόνας του εθίμου είναι να τσουγκρίζονται μόνο αυγά που προέρχονται από κότες, ενώ συνολικά το τελετουργικό συμβολίζει την Ανάσταση του Ιησού και τη σύγκρουση του καλού με το κακό.



Πάσχα

Ο Μάριος Παπαδόπουλος, Πρόεδρος της Συντεχνίας καταστηματάρχων Ζαχαροπλαστών και Αντιπρόεδρος του ΒΕΘ και η ομάδα του ζαχαροπλαστείου Αβέρωφ του οποίου είναι ιδιοκτήτης, ανέλαβε μια ιδιαίτερως πρωτότυπη καλλιτεχνική πρωτοβουλία για το φετινό Πάσχα.

Ο στόχος με αυτήν την γλυκιά πρωτοβουλία είναι να εορταστεί η επετηακή χρονιά των 200 ετών από την έναρξη του απελευθερωτικού αγώνα. Να θυμίσουμε πως πέρσι το Πάσχα με μεγάλη επιτυχία ο Μάριος Παπαδόπουλος, είχε αναλάβει να φτιάξει σοκολατένιους κουνελογιατρούς «ντυμένους» με μάσκα που με την σύριγγα στο χέρι έδιναν μάχη με τον κορωνοϊό που εμφανίστηκε στην Ελλάδα τον περασμένο Φεβρουάριο.

«Η ιδέα των σοκολατένιων κουνελογιατρών, ήταν μια ιδέα, που αποτέλεσε ένα συμβολικό ευχαριστώ στους γιατρούς που παλεύουν να μας βγάλουν ζωντανούς από την πανδημία» δηλώνει ο ίδιος. Και συνεχίζει: «Ωστόσο, όπως αντιλαμβανόμαστε ο κόσμος έχει κουραστεί από όλο αυτό, φέτος είπαμε να μην επαναληφθούμε και μιας και βρισκόμαστε σε μια ιστορική και επετηακή χρονιά, να βρισκόμαστε δηλαδή 200 χρόνια ακριβώς από την ελληνική επανάσταση, θεωρήσαμε πως αυτός είναι ένας γλυκός τρόπος να επικοινωνήσουμε στους νεότερους της γενιάς μας, ένα τόσο μεγάλο ιστορικό γεγονός.

Έτσι λοιπόν φτιάξαμε τον Κουνελοκοτρώνη και την Κουνελλάδα, κάνοντας μια δουλειά καθόλου τσαπατσούλικη, αλλά με πολλή αγάπη. Όπως πριν από 200 χρόνια οι Έλληνες πάλεψαν να απελευθερωθούν από τους Τούρκους, φέτος οι Έλληνες παλεύουν να απελευθερωθούν από τον κορωνοϊό! Δυστυχώς το θέμα αυτής της πολλής σημαντικής επετείου δεν αναδείχθηκε όπως του έπρεπε, δυστυχώς λόγω της τρέχουσας επικαιρότητας με την πανδημία. Έτσι θελήσαμε να αναδείξουμε το γεγονός και εν όψει της 25ης Μαρτίου, αλλά και επειδή δεν θα γίνουν παρελάσεις. Όλοι εμείς οι Θεσσαλονικείς



θέλαμε να βάλουμε την δική μας υπογραφή με αυτόν τον τρόπο, καθώς είμαστε και μια πόλη που αγαπά ιδιαίτερα το γλυκό. Ο κουνελοκοτρώνης και η κουνελλάδα θα αποτελέσουν ένα περίφημο σοκολατένιο δώρο για όλα τα βαφτιστήρια που θα τα πάρουν ως δώρο για φέτος, καθώς είναι κάτι πρωτότυπο, γλυκό και κυρίως ελληνικό... Πήραμε ως πρότυπο, τη στολή του Κολοκοτρώνη και τη στολή της Αμαλίας και έτσι με αυτόν τον γλυκό τρόπο, προσπαθούμε να δείξουμε κάτι πολύ διαφορετικό, αλλά και πολύ ουσιαστικό. Η Θεσσαλονίκη πρωτοπορεί και πάλι και ελπίζει να δώσει χρώμα σε αυτήν την γκριζα περίοδο που όλου διανύουμε».

Για το συγκεκριμένο πρότζεκτ, χρειάστηκε πολύ περισσότερος χρόνος στον σχεδιασμό, μέχρι να φτάσουμε στην υλοποίηση. Σίγουρα βέβαια, δεν μπορούμε να έχουμε μια παραγωγή πολλών κομματιών, καθώς όλα τα κομμάτια είναι φτιαγμένα και κεντημένα στο χέρι με πολλή λεπτομέρεια. Τολμώ να πω, πως είναι μεγάλη μου η χαρά, γιατί βλέπω να γίνεται αποδεκτή η δουλειά μας αυτή, τόσο από τους μικρούς όσο και από τους μεγάλους. Τα πρώτα 2 που πουλήσαμε μάλιστα ήδη ταξιδεύουν για Γερμανία ως δώρα! Τέτοιου είδους πολύπλευρα προϊόντα θα πρέπει να αναδεικνύονται, καθώς και δείχνουν την δημιουργικότητα των ζαχαροπλαστών, αλλά και τονίζουν τα ιστορικά γεγονότα αυτού του τόπου. Επετηακοί λαγοί για μια επετηακή χρονιά».

Γιορτάζοντας τα 200 χρόνια με τον Κουνελοκοτρώνη και την Κουνελλάδα!



MoNA LISA®

CRISPY SPRINKLES IN THE 5 COLOURS OF CHOCOLATE



Did you know that MoNA LISA® Crispearls
come in the 5 Callebaut chocolate colours?
Made to spark up your creativity

Made for extraordinary sensations



ΛΗΔΡΑ ΕΠΕ | ΑΝΔΡΙΤΣΑΙΝΗΣ 1-3, 18541 ΠΕΙΡΑΙΑΣ Τ: 210 48 34 748

E: INFO@LEDRAFOODS.GR WWW.LEDRAFOODS.GR



Ledra Foods



Ledrafoods





Let this Easter be extraordinary and #UnboxCreativity with Cacao Barry chocolates!



Buy 20kg from the below chocolates (60kg in total).



ALUNGA™ 41%
20 KG



EXTRA-BITTER
GUAYAQUIL 64%, 20 KG



ZÉPHYR™ 34%
20 KG

Get one mold either laughing hen (15cm) or big rabbit (19cm) for free.



Ledra Foods

Ledrafoods



ΛΗΔΡΑ ΕΠΕ | ΑΝΔΡΙΤΣΑΙΝΗΣ 1-3, 18541 ΠΕΙΡΑΙΑΣ Τ: 210 48 34 748
E: INFO@LEDRAFOODS.GR WWW.LEDRAFOODS.GR



Πάσχα



5 γκουρμέ προτάσεις για σοκολατένια πασχαλινά λαγουδάκια





Πώς θα ήταν το Πάσχα χωρίς σοκολατένια λαγουδάκια; Ανάμεσα στις άλλες γλυκές απολαύσεις, το λαγουδάκι (μαζί βέβαια με το σοκολατένιο αυγό) και μάλιστα σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει, είναι αυτό που προτιμούν οι περισσότεροι να καταναλώσουν. Δικαίως, αλλά όλα τα σοκολατένια λαγουδάκια δεν είναι ίδια. Για να ζήσει όμως κανείς μια πραγματική εμπειρία με γκουρμέ σοκολάτα, πρέπει το σοκολατένιο πασχαλινό που θα γευτεί να έχει δημιουργηθεί από τον σωστό επαγγελματία τεχνίτη σοκολάτας. Ακολουθεί μια λίστα με τα πιο αγαπημένα σοκολατένια λαγουδάκια, που προτιμούν οι καταναλωτές στον κόσμο, τα οποία δημιουργήθηκαν με πολύ μεράκι από σοκολατοποιούς και εταιρείες παγκόσμιας φήμης.

1. Ο Mr. Goodtimes Easter Bunny από την εταιρεία Lake Champlain Chocolates

Το λαγουδάκι που ονομάζεται Mr. Goodtimes Bunny, έχει 42 εκατοστά ύψος και ζυγίζει 3 κιλά. Παρόλο που είναι κούφιο, αυτό δε σημαίνει ότι δεν αποτελείται από αρκετή ποσότητα σοκολάτας. Το λαγουδάκι αυτό, είναι φτιαγμένο από σοκολάτα γάλακτος και είναι διακοσμημένο στο χέρι με λευκή και μαύρη σοκολάτα. Ο Mr. Goodtimes είναι ένα από τα πιο ακριβά λαγουδάκια. Η εταιρεία όμως φτιάχνει επίσης και ένα πιο οικονομικό που το ονομάζει Cruisin' Easter Bunny.

2. Το διάσημο λαγουδάκι Robert L. Strohecker Rabbit από την εταιρεία Harbor Sweets

Αυτό το παραπλανητικά απλό στο σχέδιό του λαγουδάκι, είναι στην πραγματικότητα ένα μείγμα από ευχάριστες γεύσεις. Τα

αυτιά του περιέχουν καβουρδισμένα αμύγδαλα, το κεφάλι είναι φτιαγμένο από τραγανή σοκολάτα αμυγδάλου, το σώμα περιέχει καραμέλα με φιστίκια πεκάν και η βάση του έχει καβουρδισμένα αμύγδαλα. Διατίθεται σε εκδόσεις γάλακτος ή μαύρης σοκολάτας.

3. Το χρυσό λαγουδάκι από την εταιρεία Lindt

Η Lindt φτιάχνει λαγουδάκια σοκολάτας τυλιγμένα σε χρυσό φύλλο εδώ και 50 χρόνια. Διατίθενται σε μαύρη σοκολάτα, γάλακτος και λευκή. Αποτελούν μάλιστα από τα καλύτερα σε γεύση κουνελάκια σοκολάτας που μπορεί κανείς να βρει στην αγορά. Διατίθενται σε μεγέθη των 100 και 200 γραμμαρίων.

4. Ζωγραφισμένα χειροποίητα λαγουδάκια σοκολάτας Calico Bunny από την εταιρεία Moonstruck

Αυτά τα γλυκά και πανέμορφα λαγουδάκια φτιάχνονται από σοκολάτα γάλακτος και ζωγραφίζονται στο χέρι από τεχνίτες με κηλίδες σκουρόχρωμης και λευκής σοκολάτας. Διατίθενται σε δύο μεγέθη των 620 και 200 γραμμαρίων.

5. Τα σοκολατένια λαγουδάκια από την εταιρεία L.A. Burdick

Αυτό το πανέμορφο ξύλινο κιβώτιο περιέχει χειροποίητα διακοσμημένα λαγουδάκια σοκολάτας που αποτελούνται από σοκολάτα φουντουκιού, έχουν πορτοκάλι στο εσωτερικό τους και αυτάκια γεμισμένα με αμύγδαλο.



Κάθε Πάσχα, τα παλαιότερα χρόνια στην Γερμανία, υπήρχε το Rote Zuckerhase (κόκκινο λαγουδάκι από καραμέλα). Η αλήθεια είναι ότι το Zuckerhase με τα χρόνια άρχισε να εξαφανίζεται, γιατί σταμάτησαν να το φτιάχνουν πια, παρόλο που τόσοι πολλοί άνθρωποι έχουν συνδέσει πολλή ευχάριστες αναμνήσεις τους, με την συγκεκριμένη γλυκιά λιχουδιά.

Τί είναι το Zuckerhase;

Όπως αναφέραμε παραπάνω, το Zuckerhase είναι ένα πασχαλινό λαγουδάκι φτιαγμένο από ζάχαρη. Πριν από τον 18ο αιώνα, η ζάχαρη ήταν ένα ακριβό προϊόν, δεδομένου ότι η ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο έπρεπε να εισαχθεί. Ωστόσο, από τις αρχές του 18ου αιώνα, η ζάχαρη από ζαχαρότευτλα καθιστούσε τη ζάχαρη πολύ πιο προσιτή, την καραμέλα και τα γλυ-

Zuckerhase

Το γερμανικό πασχαλινό λαγουδάκι



κίσματα και έτσι μπορούσαν να αγοραστούν από τους ανθρώπους της μεσαιας οικονομικής τάξης. Περίπου κατά το ίδιο χρονικό διάστημα, τα ζαχαροπλαστεία άρχισαν να παράγουν πασχαλινά λαγουδάκια από καραμέλα, για το Πάσχα.

Τα καραμελένια λαγουδάκια Zuckerhase, κατασκευάζονταν από λιωμένη ζάχαρη, που βαφόταν σε κόκκινο χρώμα και χυνόταν σε αρδρωτά καλούπια. Η περίσσεια καραμέλας χυνόταν έξω, αφήνοντας μια επικάλυψη από λιωμένη καραμέλα στο εσωτερικό του καλούπιού. Μετά το σετάρισμα, τα καλούπια άνοιγαν και το το Zuckerhase ήταν έτοιμο για κάποιο τυχερό παιδί, που θα το έπαιρνε σαν δώρο για το Πάσχα. Υπήρχε επίσης και η κιτρινωπή εκδοχή των Rahmhasen (λαγουδάκια με κρέμα) που φτιάχνονταν με λιωμένη ζάχαρη σε συνδυασμό με κρέμα και βούτυρο. Αυτά τα λαγουδάκια ήταν λίγο πιο μαλακά και λιγότερο εύθραυστα, λόγω της κρέμας που περιείχαν.

Γιατί τα λαγουδάκια αυτά ήταν κόκκινα ή κίτρινα;

Τα χρώματα είναι εξαιρετικά συμβολικά στην διάρκεια του Πάσχα. Το κόκκινο συμβολίζει τη ζωή και το κίτρινο, τον λαμπρό ήλιο μετά τη σκοτεινή νύχτα. Ενώ πρόσδεταν κόκκινο χρώμα στη ζάχαρη για τα Zuckerhase, τα Rahmhasen έπαιρναν το κρεμώδες κίτρινο χρώμα τους από την προσθήκη των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Τί συνέβη με το Zuckerhase;

Τίποτα πραγματικά δεν συνέβη στα Zuckerhase, απλά έφυγαν από τη μόδα. Στα μέσα της δεκαετίας του 1950, η σοκολάτα έγινε φθηνότερη και πιο δημοφιλής. Έτσι οι τεχνίτες καραμέλας άρχισαν να χρησιμοποιούν τα καλούπια σε σχήμα λαγού για τα σοκολατένια τους. Τελικά, όμως η τέχνη των Zuckerhase ξεθώριασε. Σήμερα, φαίνεται ότι υπάρχει μια μικρή αναζωπύρωση του ενδιαφέροντος για τα Zuckerhase καθώς έχει αρχίσει να υπάρχει μια νοσταλγία για τις παλιομοδίτικες καραμέλες και έτσι σιγά σιγά τα φέρνει πίσω.



Ολοκληρωμένες λύσεις στην τεχνολογία ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ



Η **Techno Style**, ο πλέον εξειδικευμένος κατασκευαστής μηχανημάτων σοκολατοποιίας, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια πλήρη σειρά μηχανημάτων απευθυνόμενη σε κάθε ανάγκη και απαίτηση παραγωγής, από ένα ζαχαροπλαστείο έως μια βιομηχανία. Και με την πείρα του κατασκευαστή σας προτείνουμε λύσεις και μελέτες προσαρμόζοντάς τις στις δικές σας ανάγκες.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • <http://www.techno-style.gr>
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806



Πασχαλινά και... σοκολατένια!

Σήμα κατατεθέν του Πάσχα που είναι προ των πυλών είναι το σοκολατένιο αυγό. Αγαπημένη λιχουδιά των παιδιών που περιμένουν κάθε χρόνο τέτοιες μέρες από τη νονά! Εμείς σας προτείνουμε αυτό το Πάσχα να πρωτοτυπήσετε και να δοκιμάσετε να φτιάξετε υπέροχα σοκολατένια αυγά με έμπνευση που θα προσφέρετε στους μικρούς πελάτες σας!

Αδιαμφισβήτητα τα σοκολατένια πασχαλινά (σοκολατένια αυγά, σοκολατένια λαγουδάκια) είτε σε μικρό, είτε σε μεγάλο σχήμα αποτελούν την γιορτινή περίοδο του Πάσχα εκείνο το μεγάλο κεφάλαιο που ανεβάζει τον τζίρο στα ζαχαροπλαστεία σας. Γι' αυτό θα πρέπει να δώσετε μεγάλη βάση σε αυτό το κομμάτι. Μια απλή ιδέα είναι να επιστρατεύσετε στο εργαστήριό σας όλη σας την φαντασία και να φτιάξετε με άριστης ποιότητας σοκολάτα, πασχαλινές δημιουργίες που θα κλέψουν το μάτι των μικρών και μεγάλων πελατών σας.

Αφού καταλήξετε στα σχέδια, τις γεύσεις και τα χρώματα των λαμπριάτικων σοκολατένιων σας, επόμενο βήμα σας θα πρέπει να είναι το γιορτινό αμπαλάζ που θα επιλέξετε να τα τυλίξετε. Άλλο ένα επίσης σημαντικό κομμάτι που θα κάνει τα σοκολατένια σας αυγά ακόμη πιο θελκτικά στα μάτια των πελατών σας. Απευθυνθείτε στις αντίστοιχες προμηθευτικές εταιρείες συσκευασίας για να πάρετε κάποιες οικονομικές προσφορές αλλά και ποικίλες ιδέες γύρω από την αισθητική των φετινών πασχαλινών συσκευασιών.

Μια άκρως πρωτότυπη ιδέα για πασχαλινά σοκολατένια λαγουδάκια, είναι τα σοκολατένια λαγουδάκια σε ξυλάκια! Μια υπέροχη ιδέα για σοκολατένια λαμπριάτικα γλειφιτζούρια, που θα ξετρελάνουν τα παιδιά και τους φίλους τους! Γιατί όχι να μην κάνετε το ίδιο όμως και με τα σοκολατένια αυγουλάκια που θα φτιάξετε; Πειραματιστείτε με τέτοιες καινοτόμες ιδέες και θα δείτε ότι το νέο σας τόλμημα θα έχει ανταπόκριση. Παρακάτω, σας δίνεται η συνταγή για το κλασικό πασχαλινό σοκολατένιο αυγό:

Σοκολατένια πασχαλινά αυγά

Υλικά

- 200 γρ. λευκή σοκολάτα, σπασμένη σε κομμάτια
- 200 γρ. σοκολάτα γάλακτος, σπασμένη σε κομμάτια
- 800 γρ. σκούρα κουβερτούρα 55% περιεκτικότητα σε κακάο, σπασμένη σε κομμάτια

Εκτέλεση

Γεμίστε μια μικρή κατσαρόλα κατά το 1/3 με νερό. Βάλτε πάνω από την κατσαρόλα μια καθαρή μεταλλική μπασίνα. Προσθέστε τη



σκούρα σοκολάτα και λιώστε την σε χαμηλή φωτιά. Αφήστε για 4' να κρυώσει. Πρέπει να παραμείνει ρευστή. Γεμίστε μια σακούλα κορνέ με την σκούρα σοκολάτα. Με τα χέρια πιέστε το κορνέ και κάντε κυματιστές γραμμές στην 2 φόρμες αυγού. Αφήστε στο ψυγείο για 30' να παγώσει. Βάλτε σε μπεν μαρί και λιώστε την λευκή σοκολάτα. Αφήστε να κρυώσει για 8 λεπτά. Βάλτε την λευκή σοκολάτα σε άλλο κορνέ. Πιέστε το κορνέ με τα χέρια και κάντε κυματιστές γραμμές στην υπόλοιπη εσωτερική ακάλυπτη επιφάνεια στην 2 φόρμες αυγού. Βάλτε στο ψυγείο τα αυγά και αφήστε για 30' να παγώσουν. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία σε μπέν μαρί για να λιώσετε την σοκολάτα γάλακτος. Μόλις κρυώσει βάλτε την σε άλλο κορνέ και πιέστε με τα χέρια να φτιάξετε κυματιστές γραμμές στην υπόλοιπη ακάλυπτη εσωτερική επιφάνεια στις 2 φόρμες. Καθαρίστε γύρω από το χείλος στο καλούπι. Βάλτε στο ψυγείο και παγώστε τα αυγά για 30'. Βγάλτε από το ψυγείο τα αυγά και με την βοήθεια πινέλου, αλείψτε το εσωτερικό του αυγού με την λιωμένη μαύρη σοκολάτα για να δημιουργήσουμε παχύτερο κέλυφος στο αυγό. Βάλτε στο ψυγείο τις 2 φόρμες και αφήστε να παγώσουν για 4 ώρες. Στρώστε μια πετσέτα και πάνω από την πετσέτα μια λαδόκολλα. Αναποδογυρίστε τα καλούπια και βγάλτε προσεκτικά τα αυγά. Λιώστε την περίσσια σοκολάτα και αλείψτε το χείλος των 2 αυγών. Ενώστε τα αυγά και αφήστε να παγώσουν στο ψυγείο για 1 ώρα. Διακοσμήστε όπως εσείς θέλετε.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΠΑΓΩΤΟΥ



Φούρνοι αρτοποιίας ταρτανωτοί, ηλεκτρικοί, κυκλοθερμικοί, σωληνωτοί και ειδικοί φούρνοι με χτιστό καμίνι με καύσιμο τα ξύλα από 4.10 m² - 26.90 m² επιφάνεια ψησίματος!

DANZI *Τέλειο ψήσιμο*
Άριστη ποιότητα

Φούρνοι περιστρεφόμενοι ηλεκτρικοί, πετρελίου, γκαζιού, από 9 - 14 - 18 - 36 λαμαρινών.



Ηλεκτρομηχανικό
 ή ηλεκτρονικό πληκτρολόγιο



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
 ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
 ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
 ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

www.kourlampas.gr



Πάσχα



7



6



8

Πασχαλινά αυγά διάσημων ξενοδοχείων σε όλο τον κόσμο

1. Ξενοδοχείο «Ritz»

Παρίσι: Five o' clock egg (François Perret)

Ένα βρώσιμο φλιτζάνι που περιέχει ένα επιχρυσωμένο κλειδί (η εμβληματική υπογραφή του ιστορικού ξενοδοχείου). Η παρουσίαση συμπληρώνεται από ένα τραγανό μπισκότο Φλορεντίν, ένα κουλουράκι με σοκολάτα και ένα μπισκότο μαντλέν.

2. Ξενοδοχείο «The Dorchester»

Λονδίνο: Fat - free egg

Από την άλλη μεριά, το ξενοδοχείο Dorchester λέει ναι στα λουλούδια! Ο ανθοπώλης Philip Hammond δημιουργεί εξατομικευμένα πασχαλινά αυγά (χωρίς λιπαρά). Η απόλυτη εναλλακτική λύση δηλαδή για να κάνεις δώρο στα αγαπημένα σου πρόσωπα ένα αυγό σοκολάτας, με σφιχτά δεμένα μεταξύ τους σε μπουκέτο τριαντάφυλλα, στο χρώμα της σοκολάτας. Οι εν λόγω δημιουργίες γίνονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του εκάστοτε μεγέθους και χρώματος που θα ζητήσει ο πελάτης.

3. Ξενοδοχείο «Four Seasons Hôtel George V»

Παρίσι: Hot-air balloon egg

Ο Pastry Chef Maxime Frédéric δημιούργησε ένα καταπληκτικό πασχαλινό αυγό με βάση τις παιδικές αναμνήσεις που είχε από τα μπαλόνια με θερμό αέρα που περτούσαν στον γαλάζιο ουρανό της Νορμανδίας. Αυτό το αληθινό έργο τέχνης φέρει τον τίτλο «De l'Amour et du Chocolat» (Αγάπη και σοκολάτα) και έχει μια χειροποίητη χειρολαβή από σοκολάτα, η οποία είναι κατασκευασμένη με κακάο Μαδαγασκάρης και Βραζιλίας 75%, αποκλειστικά για το ξενοδοχείο Four Seasons Hôtel George V.

4. Ξενοδοχείο «Shangri-La»

Παρίσι: L'oeuf Croc'O Tresor

Αυτό και αν είναι ένα πασχαλινό αυγό που ξεχωρίζει! Ο Σεφ Ζαχαροπλαστικής Michaël Bartochetti, δημιούργησε ένα ολόκληρο πειρατικό πλοίο για αυγό του Πάσχα, κατασκευασμένο από σοκολάτα καραϊβικής και Jivara. Το καλύτερο κομμάτι του; Στο εσωτερικό του διαδέχεται κρυμμένο θησαυρό (κομμάτια από χρυσό).

5. Ξενοδοχείο «The Westin Place Vendôme»

Αφιέρωμα στην σοκολάτα (Florence Lesage)

Η Pastry Chef Florence Lesage, υπό την επίβλεψη του Chef David Réal, παρουσιάζει ένα «άπληστο» και γενναϊόδωρο αυγό, διακοσμημένο με εξαιρετικά άσπρα άνθη νεραγκούλας. Με αυτή την ντελικάτη διακόσμηση αποδίδεται απολύτως θα λέγαμε ένας φόρος τιμής στη σοκολάτα: το συγκεκριμένο αυγό δημιουργήθηκε εξ ολοκλήρου από σοκολάτα γάλακτος (40% κακάο), φύλλα από σκούρα σοκολάτα (66% κακάο) και λουλούδια με λευκή σοκολάτα (μόνο με 33% κακάο).

6. Ξενοδοχείο «La Meurice»

Παρίσι: Oeuf Croquant

Ο Pastry Chef Cédric Grolet επινόησε το πασχαλινό αυγό (η ειδικότητά του άλλωστε) και το ονόμασε Oeuf Croquant: πρόκειται για ένα σοκολατένιο αυγό που μοιάζει με αυγό κότας ακόμα και στο κέλυφος του. Όταν το σπας, ανακαλύπτεις μια σκουρόχρωμη στρώση πραλίνας, καλυμμένη με μαύρη σοκολάτα. Βγαίνει επίσης και στην έκδοση με πραλίνα-φιστίκι και φιστίκι - κακάο.

7. Ξενοδοχείο «Le Bristol»

Egg sculpture (Julien Alvarez)

Εμπνευσμένο από την πρωτοποριακή γλυπτική και την πρόσφατη επίσκεψή του σε ένα ηφαίστειο, ο Julien Alvarez δημιούργησε ένα αυγό που είναι φτιαγμένο με εξάισια περουβιανή σοκολάτα Grand Cru και καραμελωμένα φουντούκια. Το αυγό παρασκευάστηκε από μια σκούρα σοκολάτα και φαίνεται λες και τα φουντούκια να έκαναν μια καραμελωμένη έκρηξη και μετά να πάγωσαν αυτόματα. Επίσης το αυγό είναι πασπαλισμένο με μια χρυσή σκόνη. Αυτό το γλυπτό πασχαλινό αυγό βγήκε σε περιορισμένη έκδοση, έχει ύψος 60 εκ. και ζυγίζει 7 κιλά.

8. Ξενοδοχείο «The Peninsula Beverly Hills»

Handpainted egg (Stephanie Boswell)

Η Pastry Chef Stephanie Boswell δημιούργησε για το ξενοδοχείο The Peninsula Beverly Hills, ένα χειροποίητο κέλυφος σοκολάτας, γεμάτο με μια γλυκιά έκπληξη από σοκολάτα από διάφορα είδη που περιλαμβάνουν: σως σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας Godiva, crème de cacao και μους σοκολάτας.



1



3



2



5



4



Προβάλετε το παγωτό στο ζαχαροπλαστέίο σας

Έπειτα από έναν ομοηγοιμένως πολύ δύσκολο χειμώνα και υπό την συνεχή σκιά του κορωνοϊού εδώ και έναν χρόνο πάνω από τα κεφάλια μας, φτάνει εκείνη η στιγμή που ο καιρός ζεσταίνει και η διάθεση φτιάχνει.

Είναι αλήθεια ότι όλο αυτόν τον καιρό, τα ζαχαροπλαστέια σας, όσα τουλάχιστον κατάφεραν να σταθούν όρθια και σε αυτήν την οικονομική κρίση και έμειναν ανοιχτά, πρόσφεραν μια «γευστική παρηγοριά» που ειδικά φέτος, ο κόσμος είχε τόσο ανάγκη. Έχοντας πλέον την ελπίδα ότι τα δύσκολα έμειναν πίσω και ότι έρχονται καλύτερες μέρες, είναι καιρός να ετοιμαστείτε πλέον δυναμικά για την καλοκαιρινή σεζόν και να φτιάξετε συνταγές και προϊόντα παγωτού που θα εντυπωσιάσουν τους πελάτες σας.

Χύμα παγωτό

Το είδος παγωτού που πουλάει περισσότερο φυσικά είναι το χύμα παγωτό. Οι πελάτες σας κάθε χρόνο και μόλις καλοκαιριάζει αρχίζουν να το αναζητούν στα ζαχαροπλαστέια σας. Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να φροντίσετε αφού ενημερωθείτε από τις νέες τάσεις στις γεύσεις να τους το προσφέρετε, έχοντας φροντίσει να εξελίξετε τις συνταγές σας ακόμη περισσότερο, προσθέτοντας και την δική σας προσωπική πινελιά. Το χύμα παγωτό ανέκαθεν προσέλκυε τους λάτρεις του παγωτού στα μαγαζιά σας αυτήν την εποχή.

Έτσι λοιπόν, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να τοποθετήσετε το ψυγείο-βιτρίνα με τις πολύ καλά φροντισμένες βασκέτες σας, σε σημείο εμφανές κατά την είσοδο του καταστήματος, ώστε να είναι άμεσα ορατό από τον πελάτη που εισέρχεται στο μαγαζί.

Κατόπιν, θα πρέπει να γεμίζετε τις βασκέτες στην ώρα τους και να ανανεώνετε τις γεύσεις όταν οι προηγούμενες τελειώνουν.

Μην παραλείψετε να έχετε κοντά στο ψυγείο σας και όλα τα συνοδευτικά του παγωτού τα οποία είναι απαραίτητα για το σερβίρισμα στο χέρι ή σε πακέτο, καθώς επίσης και όλα τα διακοσμητικά στοιχεία (σιρόπια, χωνάκια, τρούφες κ.λ.π.) που το εμπλουτίζουν γευστικά αλλά και εμφανισιακά.

Παγωτίνια

Τα παγωτίνια αποτελούν άλλη μια γλυκιά λατρεία του καλοκαιριού. Πρόκειται για ένα προϊόν παγωτού το οποίο μαζί με το χύμα παγωτό πουλά μεγάλες ποσότητες καθώς οι πελάτες σας το προτιμούν και για την δική τους απόλαυση, αλλά και ως δώρο σε κάποια επίσκεψη. Φροντίστε να γεμίσετε τα ψυγεία παγωτού σας με μια



μεγάλη ποικιλία από παγωτίνια σε διαφορετικούς συνδυασμούς γεύσεων. Ψυλάκια, χωνάκια ή σάντουιτς, όλοι μας έχουμε μια ιδιαίτερη προτίμηση. Τα προϊόντα παγωτού όπως αυτά, μην ξεχνάτε πως είναι ιδιαίτερος ευαίσθητα, γι' αυτό έχετε κατά νου πως είναι αναγκαίο να ελέγχετε συχνά την κατάσταση της συντήρησής τους στην κατάψυξη σας, αλλά και την θερμοκρασία στην οποία και τα συντηρείτε. Επίσης πρέπει να είστε προσεκτικοί ως προς το ποιά προϊόντα τοποθετείτε στην κατάψυξη μαζί με τα προϊόντα παγωτού. Να έχετε πάντα υπόψη, πως το παγωτό έχει την ιδιότητα να απορροφά τις οσμές από άλλα προϊόντα. Μια σίγουρη λύση είναι να βάζετε στους καταψύκτες-βιτρίνες μόνο προϊόντα παγωτού.

Τούρτες/κορμοί παγωτού

Άλλο ένα εξαιρετικό προϊόν παγωτού με μεγάλη ζήτηση είναι οι τούρτες και οι κορμοί παγωτού. Μαζί με τα παγωτίνια καλύπτουν το γευστικό γούστο εκείνων που επιθυμούν κάτι πιο ιδιαίτερο και εκλεπτυσμένο. Οι τούρτες παγωτού, αρκετές φορές παίρνουν το ρόλο ακόμη και της τούρτας γενεθλίων, ειδικά όταν οι

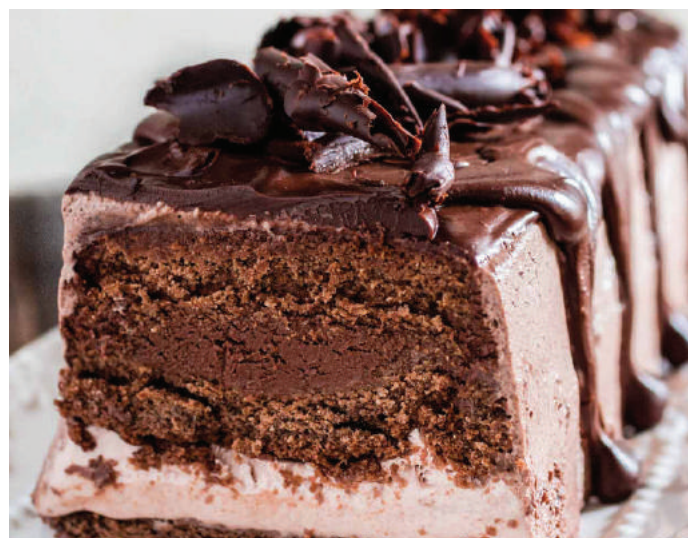
εορτάζοντες λατρεύουν το παγωτό. Βάλτε την φαντασία σας να δουλέψει και δημιουργήστε τούρτες παγωτού που θα ενθουσιάσουν τους πελάτες σας. Δουλέψτε με διαφορετικά γλάσα και τύπους παγωτών, ώστε να δώσετε γευστικό στυλ και υπογραφή στις τούρτες και τους κορμούς με παγωτό. Μην παραλείψετε να περιλάβετε και light εκδοχές στα προϊόντα σας, τόσο όσο προς την ζάχαρη, όσο και ως προς τις θερμίδες.

Συσκευασία παγωτού

Άλλο ένα πολύ σημαντικό κεφάλαιο στο κομμάτι του παγωτού είναι η συσκευασία του. Τα δοχεία για τα πακέτα που πουλάτε, μπορεί να ποικίλουν στα είδη των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένα και φυσικά ανάλογα με την χρήση τους. Για παράδειγμα τα δοχεία από φελιζόλ, προορίζονται για πακέτο και εφόσον ερωτηθεί ο πελάτης, εάν θα μεταφέρει το χύμα παγωτό που μόλις αγόρασε σε μια κάπως μακρινή απόσταση. Γι' αυτό άλλωστε και θα πρέπει να τα έχετε προμηθευτεί για κάθε ενδεχόμενο.



Παγωτό



Από κει και πέρα υπάρχουν και τα μικρά κυπελλάκια για παγωτό στο χέρι που μπορεί να είναι είτε χάρτινα, είτε πλαστικά. Εμείς σας ενθαρρύνουμε πλέον να χρησιμοποιείτε χάρτινα οικολογικά και ανακυκλώσιμα κυπελλάκια, μιας και είναι πιο φιλικά για το περιβάλλον και δείχνει και μια παραπάνω ευαισθητοποίηση από μέρους της επιχείρησής σας απέναντι στο περιβάλλον. Το ίδιο ισχύει και για τα λοιπά υλικά συσκευασίας, όπως κουταλάκια, χαρτοπετσέτες κ.λπ. Έχουμε μιλήσει στο παρελθόν πως η παραμικρή λεπτομέρεια μετράει. Απευθυνθείτε στις εταιρείες με είδη συσκευασίας και ανατρέξτε στους καταλόγους τους για μια έρευνα αγοράς. Κάθε χρόνο οι λίστες νέων προϊόντων ανανεώνονται διαρκώς και η καινοτομία τρέχει με ταχύτητα φωτός.

Οργάνωση εργαστηρίου & 'Α' Ύλες

Η κορωνίδα στο παγωτό είναι φυσικά η σωστή οργάνωση που θα κάνετε στο εργαστήριό σας. Αυτός είναι ο χώρος που δημιουργείτε άλλωστε και οφείλετε στους πελάτες σας, αλλά και στον εαυτό σας να είστε τυπικότατοι με την φροντίδα της υγιεινής και της

απόλυτης ευταξίας. Το παλάτι σας είναι το εργαστήριό σας, εκεί που βγάξετε τις πιο ευφάνταστες συνταγές για παγωτό αλλά και άλλους κωδικούς προϊόντων με παγωτό κάθε χρόνο. Ειδικά φέτος που οι συνθήκες υγιεινής είναι ακόμη πιο αυστηρές και επιτακτικές, λόγω του covid 19 σίγουρα θα έχετε εκπαιδευτεί και το υπόλοιπο προσωπικό της επιχείρησής σας, να εφαρμόζει στο έπακρο τα μέτρα αυτά. Το παγωτό που παράγεται θα πρέπει άμεσα να καταψύχεται και να διατηρείται στις πιο κατάλληλες θερμοκρασίες.

Το ίδιο ισχύει και με τις 'Α' ύλες που το αποτελούν. Το φρέσκο γάλα, το βούτυρο, οι κρέμες γάλακτος, η σοκολάτα, οι γεύσεις που προσδέτετε για να ενισχύσετε την κάθε γεύση παγωτού που παράγετε, θα πρέπει να φυλάσσεται σε σωστές συνθήκες και όχι να παραμελείται. Έτσι μόνο θα έχετε ένα άριστο γευστικό αποτέλεσμα. Ο τζίρος θα αυξηθεί μόνο με την παραγωγή άριστων προϊόντων με άριστες 'Α' ύλες. Γι' αυτό τον λόγο και οι προμήθειές σας θα πρέπει πάντα να έχουν τσεκαριστεί από εσάς και τους τεχνίτες σας, ότι λειτουργούν τέλεια στην εκάστοτε συνταγή προϊόντος παγωτού.



cattabriga

Cattabriga – Παγωτομηχανή MultiFreeze 8-12-18 Pro

Οι παγωτομηχανές Multifreeze Pro της Cattabriga διαθέτουν κάποια μοναδικά χαρακτηριστικά που δίκαια τις κατατάσσουν ως την κορυφαία επιλογή μεταξύ όλων των μηχανών παγωτού.

- Χάρη στο δεύτερο inverter που διαθέτουν οι μηχανές Multifreeze στο μοτέρ του αναδευτήρα, η ελάχιστη ποσότητα μίγματος που μπορούν να διαχειριστούν ξεκινά από 1,5 κιλό, προσφέροντας στον χρήστη μεγάλη ευελιξία. (1 inverter για την ψύξη του θαλάμου και 1 inverter για την κίνηση του αναδευτήρα).

- Το σύστημα ελέγχου της σκληρότητας "HARDOMATIC" που διαθέτουν, εγγυάται παγωτό με την ίδια σκληρότητα ανεξάρτητα από την ποσότητα μίγματος μέσα στον κάδο και ανεξάρτητα από τη συνταγή.

- Ο καθαρισμός της μηχανής γίνεται πολύ εύκολα και γρήγορα χάρη στην θέρμανση του κάδου με τη χρήση τεχνολογίας «hot gas». Ταυτόχρονα διαθέτει ανεξάρτητα ντούς που διευκολύνει τις ενδιάμεσες πλύσεις.

- Οι ειδικές σχεδιάσεις μονωμένες πόρτες με κενό αέρα ελαχιστοποιούν τις θερμικές απώλειες και το φαινόμενο του ανεπιθύμητου πάγου στην επιφάνεια της πόρτας δεν υπάρχει.

- Διαθέτουν σύστημα ψυχόμενης εξαγωγής του παγωτού και επιλογή ταχύτητας αργής εξόδου του παγωτού για την διακόσμηση με variegato.

- Ο αναδευτήρας είναι κατασκευασμένος εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι. Ένα δεύτερο set μαχαιριών τεφλόν συνοδεύουν την μηχανή για παραγωγή παγωτών με φρούτα.

- Προσφέρουν απίστευτα χαμηλό επίπεδο θορύβου, κατανάλωσης ρεύματος και νερού. 5,5-6 λεπτά κάθε κύκλος παραγωγής παγωτού στο μισό χρόνο. Αυτό σημαίνει μισή κατανάλωση νερού, μισή κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, μισό κόστος εργασίας.

- Διαθέτουν σύστημα απομακρυσμένης παρακολούθησης Dialog με ενσωματωμένη κάρτα Sim για απευθείας σύνδεση με το εργοστάσιο κατασκευής και τον εντοπισμό προβλημάτων της μηχανής από τους τεχνικούς της εταιρείας μας.

- Ρυθμιζόμενοι κύκλοι παραγωγής οι οποίοι μπορούν να διαφέρουν όσο αναφορά στην ένταση της ψύξης, την ταχύτητα ανάδευσης και την διάρκεια ανάδευσης με τη βοήθεια των 2 inverter.

- Μεγαλύτερη ψυκτική και μηχανική ισχύ για υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας.

- Πρωτοποριακή τεχνολογία του ψυκτικού συστήματος που επιτρέπει :

- Τη μικρότερη φθορά των ανταλλακτικών διασφαλίζοντας μεγαλύτερη διάρκεια ζωής τους.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Συνολική ισχύς : 12 kW Παροχή : 380/3/50 Hz

Διαστάσεις : 600X840X1370 χιλ. Βάρος : 415 κιλά



Αν θές να είσαι πρωταγωνιστής στις εξελίξεις του παγωτού και να σε αντιγράφουν, η ακαδημία παγωτού της Ice Team σου δίνει αυτή την δυνατότητα. Η ομάδα έμπειρων τεχνικών της Cattabriga, απαρτίζεται από άτομα πολύ έμπειρα με βαθιά γνώση του παγωτού που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και μεταφέρουν απλόχερα την τεχνογνωσία τους σε όλους τους συνεργάτες. Με την αγορά εξοπλισμού Cattabriga, σας δίνεται η δυνατότητα δωρεάν συμμετοχής σε ένα από τα εκπαιδευτικά trainings στην έδρα της εταιρείας στην Bologna όπου έχετε την δυνατότητα να διδαχτείτε τις βασικές αρχές του παγωτού από αρχάριο μέχρι πολύ προχωρημένο επίπεδο. Επιλέγοντας μηχανές Cattabriga, οδηγείτε τις εξελίξεις έχοντας εσείς τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Οι Ιταλοί λένε. I primi sono sempre migliori (Οι πρώτοι είναι πάντα οι καλύτεροι). Το 1927 ο Ottello Cattabriga παρουσίασε την πρώτη μηχανή παγωτού που κινείτο με ηλεκτρική ενέργεια και ψύξη.

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.: Ιωαννίνων, Θεσ/νίκη TK 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr

Ειδικοί Συνεργάτες:

Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosis@cosmotemail.gr

Θεσσα/νίκη: ΦΥΛΑΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Γιαννιτσών 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylaka@yahoo.gr • Ηπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα),

• Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froid ltd@hotmail.com (Λευκωσία) • Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσων Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπικός Έδρα: Θέση Καλαμώνας - ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788

Ανατ. Μακεδονία Θράκη: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475 • Δυτ. Μακεδονία: Συλάιδος Π. panos_svg@hotmail.com τηλ 6936507200

• Βασθάνης Κυπρίης Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kyp57@gmail.com



Ησας 1, Τ.Κ. 1060 Λευκωσία
info@tsitsas.gr
m.tsitsas1949@gmail.com
Τηλ.: 0035727263340

Η ιστορία του ιταλικού τζελάτο

Το γνωστό σε όλους ιταλικό τζελάτο χρονολογείται από τον 16ο αιώνα. Υπάρχει ωστόσο κάποια σύγχυση, τόσο με την προέλευση του, όσο και με το από πού προήλθε και το ποιός πραγματικά το εφηύρε. Σύμφωνα με τις περισσότερες ιστορίες, πιστώνεται στον Bernardo Buontalenti, ντόπιο από την Φλωρεντία ο οποίος το δημιούργησε για να το αποθαύσει η αυλή της Αικατερίνης των Μεδίκων. Από την άλλη μεριά, σίγουρα οι Ιταλοί πιστώνονται την εισαγωγή του τζελάτο στην υπόλοιπη Ευρώπη. Ο γεννημένος στην Σικελία Francesco Procopio dei Coltelli, αναμφίβοτα ήταν ένα από τα πιο επιδραστικά άτομα στην ιστορία του τζελάτο, καθώς ήταν ο πρώτος που το πούλησε στο ευρύ κοινό.

Το 1686 στο Παρίσι, άνοιξε ένα καφέ που πήρε το όνομά του από το όνομα «Cafe Procope», το οποίο γρήγορα έγινε ένα από τα πιο διάσημα μέρη συνάντησης της λογοτεχνικής κουλτούρας στη Γαλλία. Στην Ιταλία, εν τω μεταξύ, η τέχνη της παραδοσιακής παρασκευής τζελάτο, μεταβιβάστηκε από πατέρα σε γιο, βελτιώθηκε και τελειοποιήθηκε μέχρι τον 20ο αιώνα, όταν πολλοί κατασκευαστές τζελάτο άρχισαν να μεταναστεύουν, μεταφέροντας αυτήν την εμπειρία τους στην υπόλοιπη Ευρώπη.

Η λέξη gelato στα ιταλικά σημαίνει «κατεψυγμένο», αλλά βασικά χρησιμοποιείται για να δείξει τον ιταλικό τύπο παγωτού. Μία από τις βασικές διαφορές μεταξύ του τζελάτο και του παγωτού που γνωρίζουμε στον υπόλοιπο κόσμο, είναι ότι περιέχει κατά 2/3 λιγότερα λιπαρά και δεν έχει τόσο πολύ αέρα, επομένως έχει μια πιο έντονη γεύση. Το ιταλικό τζελάτο είναι πιο υγιεινό από το απλό παγωτό, αφού παρασκευάζεται με όλα τα φυσικά συστατικά και περιέχει λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά από βούτυρο. Επίσης το τζελάτο σερβίρεται 10-15 βαθμούς υψηλότερα από το παγωτό. Δεδομένου ότι είναι λιγότερο παγωμένο, η γεύση του τζελάτο ενισχύεται ακόμη παραπάνω και λιώνει στο στόμα.

Σήμερα, οι περισσότερες τζελατερίες στην Ιταλία, φτιάχνουν το τζελάτο φρέσκο σε δικές τους εγκαταστάσεις, ώστε να μπορούν να προσφέρουν στους λάτρεις του, προϊόντα υψηλής ποιότητας, χρησιμοποιώντας ντόπια προϊόντα που καλλιεργούνται ανά τόπο, για την πιο φρέσκια και δυνατή γεύση.

Είναι υγιεινό το τζελάτο;

- Το τζελάτο έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά και θερμίδες σε σύγκριση με το παραδοσιακό παγωτό. Στις περισ-

σότερες χώρες του κόσμου το παγωτό γενικά παρασκευάζεται με κρέμα γάλακτος και ταξινομείται βάσει της περιεκτικότητάς του σε λιπαρές ουσίες (12% - 25%).

- Το τζελάτο παρασκευάζεται από γάλα ή νερό, το οποίο αντιπροσωπεύει μικρότερο ποσοστό λιπαρού λίπους (0% - 5%) και επομένως θερμίδες και λίπος. Το τζελάτο, ειδικά όταν παρασκευάζεται με γάλα ή και ξηρούς καρπούς, περιέχει υψηλή ποσότητα πρωτεΐνης, η οποία απαιτείται καθημερινά στην ανθρώπινη διατροφή.
- Το τζελάτο περιέχει επίσης μεγάλο αριθμό βιταμινών. Συγκεκριμένα τα σορμπέ φρούτων, τείνουν να έχουν υψηλότερη ποσότητα βιταμινών, αλλά ακόμη και οι γεύσεις με κρέμα που παράγονται από γάλα περιέχουν βιταμίνες απαραίτητες στον οργανισμό.
- Επειδή το τζελάτο είναι φτιαγμένο αποκλειστικά από γάλα, αποτελεί μια εξαιρετική πηγή ασβεστίου για εκείνους που δεν πίνουν γάλα.

Οι απεριόριστες γεύσεις στο τζελάτο

Το να διατηρείτε τις γεύσεις καινούριες και φρέσκες για να διατηρήσετε το ενδιαφέρον των πελατών σας, είναι το κλειδί για τη μακροζωία και την επιτυχία μιας τζελατερίας. Οι τεχνίτες τζελάτο σε όλο τον κόσμο ερευνούν συνεχώς και αναπτύσσουν νέα προφίλ γεύσεων για να ευχαριστήσουν, ακόμη και εκείνους που έχουν έναν πιο εκλεπτυσμένο ουρανίσκο. Κάθε χρόνο προσφέρουν και κάτι διαφορετικό καθώς οι τάσεις στις Α' ύλες που προκύπτουν μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη των νέων γεύσεων. Από λαχανικά, βότανα έως έλαια, μπαχαρικά και εξωτικά φρούτα, οι γεύσεις



στο τζελάτο μπορούν πραγματικά να δημιουργήσουν μια νέα αίσθηση. Ενώ οι παραδοσιακές γεύσεις αντιπροσωπεύουν ένα μεγάλο μέρος των πωλήσεων, επειδή προσελκύουν το μεγαλύτερο πελατειακό κοινό-στόχο, υπάρχει πάντα κάποιος εκεί έξω που ψάχνει κάτι ακόμη πιο συναρπαστικό και γι' αυτό είναι επιτακτική η δημιουργία νέων γεύσεων.

Η δημιουργία σύγχρονων τάσεων στις γεύσεις συνήθως εμπίπτει σε μερικές κατηγορίες που τελικά καθορίζουν το ευρύ φάσμα των «ιντριγκαδόρικων» γεύσεων κάθε χρόνο.

σκευάσματα εκείνα που προέρχονται από τις μεγάλες εταιρείες παγωτού και που κάνουν τους Αμερικανούς να το θέλουν περισσότερο. Το ίδιο μπορεί να ειπωθεί και για το τζελάτο. Για να παραμείνουν στην αγορά, οι Αμερικανοί κατασκευαστές τζελάτο έχουν ενσωματώσει σύγχρονες βασικές γεύσεις όπως:

- Ζύμη κέικ
- Ζύμη μπισκότων
- Φυστικοβούτυρο
- Rocky Road

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Κληρονομιά & Παράδοση

Ενώ το τζελάτο έχει μακρά παράδοση στον ιταλικό πολιτισμό, ο πολιτισμός κάθε χώρας επηρεάζει την ανάπτυξη νέων και σύγχρονων γεύσεων τζελάτο. Οι τζελατιέρηδες που το φτιάχνουν και που δεν προσαρμόζονται στο πολιτιστικό τους περιβάλλον, μπορεί πολύ εύκολα να αντιμετωπίσουν οικονομικές δυσκολίες επειδή δεν ικανοποιούν σωστά τη ζήτηση. Οι σύγχρονες γεύσεις που αναγνωρίζονται σε όλο τον κόσμο περιλαμβάνουν τις:

- Dulce de Leche ή Caramellatte
- Πράσινο τσάι
- Κόκκινο φασόλι
- Torrone (Τορόνε)
- Ρύζι
- Spekulatius
- Τιραμισού

Ο εξαμερικανισμός στο τζελάτο

Το παγωτό αποτελεί μια βιομηχανία δισεκατομμυρίων δολαρίων στις Η.Π.Α. και ενώ η σοκολάτα και η βανίλια παραμένουν στην κορυφή ως οι πιο λαχταριστές γεύσεις, είναι τα νεότερα παρα-

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΥΒΡΙΔΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

Μερικές φορές δύο γεύσεις είναι καλύτερες από μια

Οι δύο γεύσεις είναι δύο φορές πιο νόστιμες! Γενικά στην Ιταλία, το τζελάτο σερβίρεται με δύο συνδυασμούς γεύσεων δίπλα-δίπλα. Ωστόσο, οι τεχνίτες που παρασκευάζουν τζελάτο, το πάνε ένα βήμα παραπέρα δημιουργώντας υβριδικές γεύσεις. Η έρευνα διαπίστωσε ότι πολλές γεύσεις αλληλοσυμπληρώνονται καλύτερα, όταν αναμιγνύονται και δημιουργούν ένα νέο, έντονο προφίλ γεύσης. Η λίστα των διαφορετικών υβριδικών δημιουργιών περιλαμβάνει μερικά από τα αγαπημένα που είναι τα εξής:

- Πραλίνα - Φουντούκι
- Καραμέλα - Μπανάνα
- Σοκολάτα - Βατόμουρο
- Φράουλα - Κρέμα
- Μπανάνα - Φράουλα
- Φιστίκι - Σοκολάτα
- Φουντούκι - Κανέλα
- Σοκολάτα - Καπουτσίνο
- Καρύδι - Μπανάνα
- Κεράσι - Σοκολάτα
- Μάνγκο - Ροδάκινο
- Σοκολάτα - Μέντα



Παγωτό



ΠΡΟΣΘΕΤΟΝΤΑΣ ΑΛΚΟΟΛ

Τα παγωμένα επιδόρπια και τα αλκοολούχα ποτά ταίριαζαν πάντα καλά μαζί. Οι γεύσεις στο τζελάτο που δημιουργούνται ή ενισχύονται με αλκοόλ δημιουργούν ένα τελικό προϊόν που «ξυπνά» μέχρι και τον πιο εκλεπτυσμένο ουρανίσκο. Οι γεύσεις του τζελάτο που παρασκευάζονται με αλκοολούχα ποτά περιλαμβάνουν τις εξής:

- Μερλό (Merlot)
- Σαμπάνια ροδάκινο
- Πίνα κολάντα (Pina Colada)
- Καμπερνέ Φράουλα
- Bailey's Ιρλανδέζικη κρέμα
- Malaga (Ρούμι & Σταφίδα)
- Cointreau Crème à l' Orange (κρέμα πορτοκάλι)

ΤΟΠΙΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Φρέσκα καλλιεργημένα τοπικά προϊόντα και τζελάτο

Το γεωργικό και γεωγραφικό τοπίο μιας περιοχής μπορεί να διαδραματίσει τεράστιο ρόλο στον προσδιορισμό της γεύσης των τροφίμων που προτιμούν οι καταναλωτές. Τα ντόπια καλλιεργημένα φρούτα και λαχανικά, οι εποχιακές προσφορές και η διαθεσιμότητα συμβάλλουν στη μοναδικότητα των γεύσεων κάθε παρασκευαστή τζελάτο. Αυτό ισχύει ακόμη και για ορισμένες παραδοσιακές γεύσεις, καθώς μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα και την αγορά. Αυτό που μπορεί να θεωρηθεί ως άγνωστη γεύση στις ΗΠΑ, μπορεί να αποδειχθεί ότι είναι μια εξέχουσα γεύση κάπου αλλού. Ορισμένες γεύσεις που είναι εξωτικές για τις Η.Π.Α. ή σε ορισμένες περιοχές των ΗΠΑ, αλλά αναγνωρίζονται και σε άλλα μέρη της χώρας και του κόσμου είναι τα εξής:

- Leche
- Ρόδι
- Αχλάδι
- Κίτρινη κολοκύδα (εποχιακή)
- Γκουάβα
- Φρούτα του πάθους
- Παπάγια

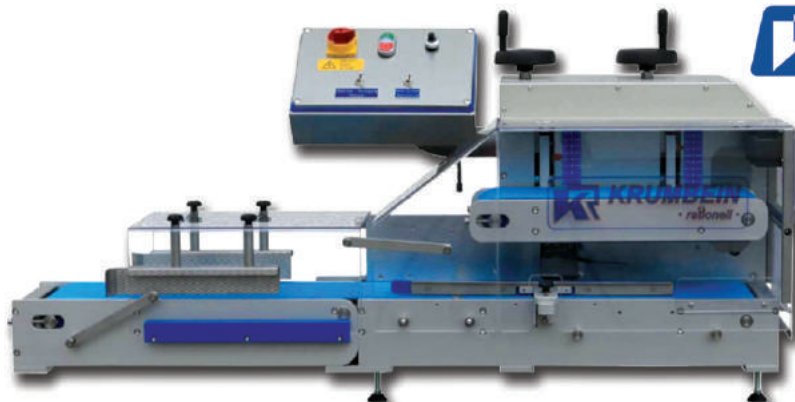
Ο ΟΥΡΑΝΟΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΟΡΙΟ

Ποτέ δεν υπάρχει έλλειψη γεύσεων στο τζελάτο

Η τελική κατηγορία είναι πραγματικά η διαφορετική γεύση που δεν ταιριάζει σε καμία από τις άλλες κατηγορίες ή απλώς αντιπροσωπεύει τυπικές γεύσεις που είναι πιο μοντέρνες από τις παραδοσιακές. Όπως δηλώνει η επικεφαλίδα της κατηγορίας, για τον κατασκευαστή του τζελάτο, ο ουρανός είναι το όριο. Χρειάζεται απλώς δημιουργικότητα, πάθος και επιθυμία να δοκιμάσετε νέα πράγματα για να αναπτύξετε μια υπέροχη και μοντέρνα γεύση. Μερικές σύγχρονες γεύσεις που αξίζει να δοκιμάσει κανείς είναι οι εξής:

- Τζικέικ
- Ροζ γκρέιπφρουτ
- Τσιχλόφουσκα
- Μαλλί της γριάς
- Καφές
- Καρύδα
- Καρπούζι
- Ακτινίδιο





KRUMBEIN

BBS VE BREAD ROLL & BAGUETTE SLICER

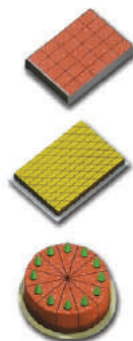
Μηχανή κοπής για ψωμάκια, μπριος, στρογγυλά σάντουιτς, μακρόστενα φρατζολάκια, μπακέτες & μπρέτσελ.

Οικονομία χρόνου και φυσικά χρήματος.



TKSM Mini

Μηχανή κοπής παστών & τουρτών. Τεμαχίζει σε τετράγωνα, παραλληλόγραμμα και τρίγωνα με μεγάλη ακρίβεια.



USM

Αυτόματη μηχανή κοπής παστών & τουρτών, κατάλληλη για όλα τα σχήματα.



HGS

Μηχανή κοπής παντεσπανιών όλων των σχημάτων, με ρυθμιζόμενη επιλογή ύψους. Η πίεση του ιμάντα στο πάνω μέρος κρατά το παντεσπάνι σταθερό, ενώ το παλλόμενο μαχαίρι καθαρίζεται σε κάθε κοπή με αποτέλεσμα να υπάρχουν μηδενικά τρίμματα.



SNACK FLEX

Γραμμή παραγωγής γεμιστών προϊόντων (σάντουιτς, τοστ, μπριος) με εναπόθεση αλοιφής (βούτυρο, κέτσαπ κτλ).

Sweet Ice

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
info@sweetice.gr
2104125413 / 2104818617

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.: Ιωαννίνων, Θεσ/νίκη ΤΚ 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr

Ειδικοί Συνεργάτες:

Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosis@cosmotemail.gr
Θεσσα/νίκη: ΦΥΛΑΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Γιαννιτσών 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylka@yahoo.gr • Ήπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα),
• Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froid ltd@hotmail.com (Λευκωσία) • Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσιων Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπικός Έδρα: Θέση Καλαμώνας- ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788
Ανατ. Μακεδονία Θράκη: Τσιόρδας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475 • Δυτ. Μακεδονία: Συλάιδος Π. panos_svg@hotmail.com τηλ 6936507200
• Βασθάνης Κυπρίης Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kypp57@gmail.com

VASO agencies
ΠΑΣΤΙΜΕΣ & ΣΤΥΛ ΜΟΝΤΑΡΙΣΤΩΝ
confectionery - ice cream
chocolater - bakeries - small bakes
Όρος 1, Τ.Κ. 1060 Λευκωσία
info@tsitsas.gr
m.tsitsas1949@gmail.com
Τηλ.: 0035722763340



Παγωτό

Γιατί μας πιάνει πονοκέφαλος από το παγωτό;



Σας έχει τύχει ποτέ, εκεί που απολαμβάνετε το ωραίο δροσερό παγωτό σας, να αισθανθείτε ξαφνικά έναν οξύ πόνο στο μέτωπο. Αυτή η κατάσταση είναι γνωστή ως πονοκέφαλος από παγωτό ή πάγωμα του εγκεφάλου.

Αυτός ο πονοκέφαλος ονομάζεται σφηνουίπερβία γαγγλιονευραλγία (sphenopalatine ganglioneuralgia). Μετά από αμέτρητες ώρες έρευνας, οι επιστήμονες έχουν μάθει πολλά για το πώς λειτουργεί το πάγωμα του εγκεφάλου ακόμα και αν κάποια στοιχεία παραμένουν ένα μυστήριο.

Τα αιμοφόρα αγγεία που βρίσκονται στον ουρανίσκο συστέλλονται όταν εκτεθούν σε κάτι τόσο κρύο όπως παγωτό ή μιλκσέικ. Λίγα δευτερόλεπτα αργότερα θα διασταλούν, επανερχόμενα στο συνηθισμένο τους μέγεθος.

Γιατί αυτό προκαλεί πονοκέφαλο;

Σύμφωνα με μία θεωρία, αυτή η ταχεία συστολή και διαστολή ενεργοποιεί τους υποδοχείς πόνου στον ουρανίσκο. Όμως, αυτοί οι υποδοχείς επικοινωνούν με τον εγκέφαλο μέσω του τριδύμου νεύρου, ένα νεύρο του προσώπου του οποίου τα κλαδιά απλώνονται στη μύτη, το πηγούνι, τα μάγουλα και το μέτωπο μας. Ο εγκέφαλός σας βιώνει ένα φαινόμενο γνωστό ως αντανάκλαστικό πόνο. Δηλαδή ο πόνος γίνεται αισθητός σε κάποιο σημείο μακριά από την πάσχουσα θέση. Αυτό μπορεί να εξηγήσει γιατί ο εγκέφαλος αντιλαμβάνεται τον πόνο στο κεφάλι, αντί για το στόμα.

Μια άλλη θεωρία υποστηρίζει ότι ο εγκέφαλος έχει ένα ενσωματωμένο μηχανισμό άμυνας ενάντια στις απότομες πτώσεις της θερμοκρασίας. Κρατάει τον εαυτό του ζεστό αυξάνοντας τη ροή του αίματος της εσωτερικής εγκεφαλικής αρτηρίας ακριβώς πίσω από τα μάτια.

Μια πρόσφατη μελέτη εξέτασε τη ροή του αίματος στο κεφάλι των ανθρώπων που έπιναν παγωμένο νερό με καλαμάκι. Όταν η εσωτερική εγκεφαλική αρτηρία διαστέλλονταν, αισθάνθηκαν εκείνο το γνωστό οξύ πόνο στο μέτωπό τους. Αλλά όταν η αρτηρία χαλάρωνε, ο πόνος εξαφανιζόταν.

Πώς θα το αποφύγετε

Το πάγωμα του εγκεφάλου συνήθως εξαφανίζεται μετά από λίγα δευτερόλεπτα και σπάνια διαρκεί περισσότερο από ένα ή δύο λεπτά. Αλλά υπάρχουν τρόποι για να απαλλαγείτε από αυτό και να το αποφύγετε τελείως.

Πατώντας τη γλώσσα σας στον ουρανίσκο μπορεί να βοηθήσει να ζεσταθούν τα αιμοφόρα αγγεία πιο γρήγορα και να συντομεύσουν τη διάρκεια του πονοκεφάλου. Επίσης, τρώγοντας ή πίνοντας κρύα πράγματα σιγά-σιγά αποφεύγουμε το πάγωμα του εγκεφάλου.

Και αν είστε οπαδός του ακραίου, μπορείτε να τρώτε πάντα τις παγωμένες γεύσεις σας όταν έχει παγωνιά. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αισθανθείτε το πάγωμα του εγκεφάλου αν το σώμα σας ήδη μάχεται σε χαμηλές θερμοκρασίες.



Ολοκληρωμένες λύσεις για τον ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ



ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΑΛΙΝΑΣ



ΨΥΚΤΙΚΑ ΤΟΥΝΕΛ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Από 5 -12 μέτρα

**ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ
ΣΤΡΩΤΗΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**
Από 25 -60 κιλά



**ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**



ΦΟΥΡΝΟΣ ΖΑΧ/ΚΗΣ



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ
Από 40-300 LT



ΣΙΛΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Από 100-1000 LT



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ - ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟ



ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ



ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΣΚΕΥΩΝ



ΜΙΞΕΡ
Από 5 -120 LT



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΠΑΠΠΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • www.techno-style.gr
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806

ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΣ

Χειροποίητο φύλλο

Ο πατέρας... ξεκίνησε την επιχείρηση από ένα υπόγειο στους Αμπελόκηπους το 1937.

Από το 1969 η επιχείρηση χειροποίητου παραδοσιακού φύλλου της οικογένειας Μαρκόπουλου βρίσκεται στο Νέο Κόσμο, όπου ασταμάτητα ληιτουργεί και παράγει προϊόντα φύλλου & ζύμης.

Το 1984 έφυγε από τη ζωή ο πατέρας τους, ο ίδιος συνεχιστής της επιχείρησης, από τον δικό του τον πατέρα.

Η διαδοχή συνεχίστηκε και τα 2 αδέρφια Πέτρος και Μανώλης, ανέλαβαν να συνεχίσουν το μαγαζί και ταυτόχρονα να διατηρήσουν την παράδοση της τέχνης ζωντανή έως και σήμερα. Στη συνέντευξη που ακοιουθεί μας εξιστορούν την ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης, τις δυσκοιίες της τέχνης τους και το πώς άντεξε έως και σήμερα.



«Κ»: κ. Μαρκόπουλε ποιά είναι η μακροχρόνια πορεία του εργαστηρίου; Πότε άρχισε;

- Η επιχείρησή μας χωρίζεται σε 2 εποχές. Η μια είναι όταν μπήκε ο παππούς μου, Πέτρος Μαρκόπουλος στη δουλειά το 1923-24 με ένα μικρό μαγαζάκι στην οδό Δημητσάνας στους Αμπελοκήπους σε ένα υπόγειο, που είχε 15 σκαλιά για κατέβεις. Εκεί μέσα είχε 2 τελαράκια και έβγαζε φύλλο. Το 1937 στην ηλικία των 10 ετών και μόλις είχε μισοτελειώσει το δημοτικό, μπήκε και ο πατέρας μου στην δουλειά και τον βοηθούσε. Εμείς θεωρήσαμε πιο σωστό να βάλουμε στην επωνυμία μας την εποχή του πατέρα μας, γι' αυτό και αναγράφεται το 1937, επειδή στην ουσία εμείς πήραμε την σκυτάλη από αυτόν. Από

το 1937 έως το 1952 υπάρχει εκεί. Ακολούθως γκρεμίζεται αυτό το ακίνητο και κατεβαίνει στα Πατήσια (Πατησίων 268) ανάμεσα στην πλατεία Κολιάτσου και τον Άγιο Λουκά. Και αυτό ήταν υπόγειο. Τότε συνεργάστηκε με τους Τσερετόπουλους. Αυτό ήταν ένα πολύ μεγάλο μαγαζί με 3-4 τελάρα μέσα. Πήγαινα μάλιστα κι εγώ μικρός εκεί και βοηθούσα.

Κατόπιν το 1969-70 το μαγαζί αυτό το αγόρασε μια μεγάλη πολυεθνική εταιρεία, έτσι έφυγε από εκεί. Ταυτοχρόνως είχαν γκρεμιστεί και τα σπίτια μας στον συνοικισμό, στον Κουντουριώτη στους Αμπελοκήπους και κατεβήκαμε όλοι εδώ, στην περιοχή του Νέου Κόσμου. Οπότε τον Αύγουστο του 1969 το μαγαζί μεταφέρθηκε στο Νέο Κόσμο και υπάρχει έως και σήμερα.

«Κ»: Ποιά ήταν τότε η γκάμα των προϊόντων και ποιά είναι σήμερα;

- Η γκάμα των προϊόντων είναι ακριβώς η ίδια! Αυτό μάλιστα είναι κάπως αξιοπερίεργο: Το πώς δηλαδή καταφέρνει αυτή η οικογενειακή επιχείρηση να υπάρχει μέχρι σήμερα και να πουλάει ακριβώς ό, τι πουλούσε και ο παππούς μου την δεκαετία του 1920-30. Μετά από περίπου 100 χρόνια... Πιο συγκεκριμένα φτιάχνουμε: Φύλλο, κανταΐφι, σφολιάτα. Δεν πουλάμε εποχιακά προϊόντα όπως π.χ οι ζαχαροπλάστες κάνουν το Πάσχα, τα Χριστούγεννα και τις λοιπές γιορτές. Αυτό βέβαια επιφέρει τρομακτικές οικονομικές συνέπειες. Εμείς πάντα από τον Μάιο μέχρι και τον Σεπτέμβρη έχουμε να αντιμετωπίσουμε μια πολύ πεσμένη δουλειά, καθώς η ζήτηση

“Η γκάμα των προϊόντων είναι ακριβώς η ίδια! Αυτό μάλιστα είναι κάπως αξιοπερίεργο: Το πώς δηλαδή καταφέρνει αυτή η οικογενειακή επιχείρηση να υπάρχει μέχρι σήμερα και να πουλάει ακριβώς ό, τι πουλούσε και ο παππούς μου την δεκαετία του 1920 - 30. Μετά από περίπου 100 χρόνια...”



και η πώληση στα σιροπιαστά γλυκά τους συγκεκριμένους μήνες μειώνεται δραματικά. Πιστεύω ότι είναι άθλος, το ότι έρχεστε και μας βλέπετε να υπάρχουμε...

«Κ»: Ποιά είναι η διαφορά του χειροποίητου φύλλου από αυτό της βιομηχανίας; Μιλήστε μας για τις ιδιαιτερότητές του...

- Αρχικά, θα ξεκινήσουμε από το θέμα της παραγωγής. Υπάρχει τεράστια διαφορά στην παραγωγή. Το χειροποίητο φύλλο σε αυτό το κομμάτι είναι πολύ πιο δύσκολο. Έχεις να κάνεις με τον καιρό (αν έχει υγρασία ή ξηρασία). Επίσης κάποια μέρα μπορεί να σε πονάει το πόδι σου ή η μέση σου. Πρέπει να γυρίζεις γύρω γύρω από το τελάρο, ώστε να κάνεις σωστά την δουλειά σου. Άπαξ και ξεκινήσεις

πρέπει και να το τελειώσεις ή δεν ξεκινάς καν. Εάν δεν είσαι καλά δεν ξεκινάς...

Από την άλλη μεριά, σε ό, τι αφορά στην ποιότητα, οι διαφορές είναι τεράστιες. Καταρχήν είναι πιο γευστικό το παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο. Νερό, αλεύρι και αλατάκι. Το χειροποίητο φύλλο επίσης, έχει τη δυνατότητα και απορροφά περισσότερο το σιρόπι, άρα και πιο αποδοτικό στις συνταγές για μπακλαβαδάκι, σαραγλί και κουρκουμπινάκια. Επίσης τα δικά μας υλικά δεν περιέχουν συντηρητικά. Ας μην ξεχνάμε και το ρόλο που παίζει η λινάτσα κατά την παρασκευή του φύλλου. Με αυτόν τον τρόπο το φύλλο μας επάνω στη λινάτσα, στεγνώνει με τελείως φυσιολογικό τρόπο, γι' αυτό πριν σας μιλήσω και για την σημασία που παίζει σε εμάς, το τί καιρό θα κάνει, εάν έχει υγρασία ή όχι.

Στο βιομηχανικό φύλλο πέφτουν οι φωτιές ή οι αντιστάσεις (ανάλογα τί μηχανές χρησιμοποιούν) και το στεγνώνει το φύλλο.

Όταν πρωτομπήκαμε στην δουλειά εγώ και ο αδερφός μου, θυμάμαι τον πατέρα μου που έβγαινε στο μπαλκόνι κάθε βράδυ, και του έλεγα: «Γιατί βγαίνεις κάθε λίγο και λιγάκι έξω;» και κείνος όταν έβλεπε να έχει πολλή υγρασία μας έλεγε: «Θα τυραννηδούμε αύριο στη δουλειά, έχει υγρασία». Εμείς βέβαια τότε δεν καταλαβαίναμε ακόμη τον λόγο... Οπότε καταλαβαίνετε πόσο τεράστιες είναι οι διαφορές. Είναι σα να κυνηγάς το μιράζ με ένα πατίνι! Αυτοί είμαστε τώρα εμείς. Η βιομηχανία πατάει το κουμπί και βγάζει τόνους. Εδώ όπως είμαστε οι τρεις μας, από το πρωί μέχρι τις 4-5 το απόγευμα άντε να βγάλουμε 100-120 κιλά... Και εννοείται ότι ερχό-



μαστε από τις 4 το πρωί. Δεν μπορούμε να κάνουμε κάτι παραπάνω, με 2-10 τελάρα που έχουμε.

«Κ»: Πόσο ρόλο παίζει η ποιότητα των αλεύρων και πόσο η τεχνική του μάστορα;

- Αυτοί είναι δύο σημαντικοί παράγοντες. Το θέμα της ποιότητας των αλεύρων είναι το πρώτο σημαντικό. Εμείς για να καταλάβετε ό,τι αλεύρι και να δουλέψουμε είναι πάνω από το ευρώ. Θέλουμε καλό προϊόν και από εκεί και πέρα, να κάτσει ο τεχνίτης με υπομονή, γιατί θέλει πολύ μεράκι για να την κάνει αυτήν την δουλειά. Πρέπει να είσαι ερωτευμένος. Για να σας αποδείξω πόσο δύσκολο επάγγελμα είναι αυτό του τεχνίτη και πλέον καθόλου αποδοτικό θα σας πω το εξής: Από την στιγμή της παγκοσμιοποίησης, ήρθαν πολλοί εργάτες από άλλες χώρες να αναζητήσουν δουλειές, ως ταξιτζήδες, κρεοπώλες, ζαχαροπλάστες, αρτοποιοί, ελαιοχρωματιστές κ.λ.π. Εδώ στην δική μας επιχείρηση για να ζητήσει δουλειά δεν ήρθε ούτε ένας! Έχω την εντύπωση ότι άνθρωπος που δεν έχει μπει από μικρός σε αυτήν την δουλειά δεν θα βρει εύκολα την δύναμη να αποφασίσει να ακολουθήσει και να μάθει την τέχνη αυτή. Πρόκειται για μια άκρως κουραστική δουλειά και εξόχως χρονοβόρα. Εμείς συγκεκριμένα για τα χρόνια δουλειάς του πατέρα μου, έχουμε υπολογίσει ότι έκανε πολλά χιλιόμετρα. Σαν να πήγε στην Γερμανία 50 φορές με τα πόδια και γύρισε! Δεν αργεί η στιγμή που θα κουραστείς, θα μεγαλώσεις και φυσικά θα σε πιάσει και η μέση, το γόνατο, οι αγκώνες, καθώς είσαι όλη την ημέρα όρθιος.

«Κ»: Και το στέγνωμα των φύλλων;

- Τους μήνες που έχουμε καλοκαιρία αφήνουμε ανοιχτά τα παράθυρα, ώστε να στεγνώνουν τα σεντόνια. Τον χειμώνα με τις τρομακτικές υγρασίες έχουμε το στεγνωτήριο, μέσα στο οποίο δουλεύουν σόμπες, ένας ανεμιστήρας μεγάλος. Έτσι κάθε φορά που ανοίγουμε το φύλλο, αυτό κάθε φορά υγρασιάζει και ακολούθως δέλει στέγνωμα. Και μετά μπαίνει μέσα στο στεγνωτήριο για να στεγνώσει. Αυτή είναι μια επίπονη και πολλή σημαντική διαδικασία. Ειδικά όταν έχει υγρασία. Όμως επειδή αγαπούσαμε τον πατέρα μας και δεν θέλαμε να τον στενοχωρήσουμε, μείναμε στη δουλειά. Εγώ προσωπικά πολλές φορές σκέφτηκα να φύγω, αλλά έβλεπα την αντίδρασή του και δεν γινόταν. Τότε όμως όλα ήταν διαφορετικά, προλάβαμε και τις παλαιότερες γενιές ζαχαροπλαστών. Ήταν διαφορετικοί και οι μάστορες αλλά και οι συμπεριφορές των ανθρώπων της παλιότερης γενιάς.

«Κ»: Οι ζαχαροπλάστες γιατί τόσα χρόνια προτιμούν τα δικά σας προϊόντα;

- Εκείνοι που μας προτιμούν μέχρι σήμερα, είναι αυτοί που έχουν τα κλασικά μαγαζιά. Οι υπόλοιποι έχουν απομακρυνθεί. Εντωμεταξύ έχουν οργανωθεί πάρα πολύ και οι εταιρείες. Για να καταλάβετε τί δύσκολο είναι αυτό που κάνουμε εμείς: Όλες οι βιομηχανίες του φύλλου ξεκίνησαν με φύλλο. Ακολούθως, για να μπορέσουν να αντέξουν έβαλαν και πίτες, σπανακόπιτες, τυρόπιτες, τυροπιτάκια, άλλοι έβαλαν κρουασάν, μπισκότα κ.λ.π. Πλέον δεν υπάρχει καμία βιομηχανική εταιρεία που να μην έχει και άλλα προϊόντα. Εμείς έχουμε αυτό το προϊόν. Και τώρα πια

εμείς υπάρχουμε, χάρη στο ότι υπάρχουνε λίγα μαγαζιά τα οποία επιμένουν σε αυτό το φύλλο. Και είναι λίγα... Ξέρω καλά ότι στην Αθήνα υπάρχουν 2-3 εργαστήρια φύλλου και αυτά μάλιστα με πτωτική τάση, στην Κρήτη άλλο 1 με 2 αλλά με πολύ μικρή παραγωγή. Το δικό μας μαγαζί είχε μεγάλη παραγωγή. Εάν σας δείξω τιμολόγια θα δείτε ότι πηγαίναμε στον Φλόκα, στο Zonars, στον Παπασπύρου...

«Κ»: Ποιοί είναι οι πιο γνωστοί πελάτες που έχετε;

- Οι πιστοί πελάτες μας μέχρι σήμερα είναι: Το «Κοσμικόν», ο Ασημακόπουλος στην Χαριλάου Τρικούπη, ο Βάρσος στο Χαλάνδρι, Το «Πανόραμα» στο Μαρούσι, ο «Κίσκος» στην Καλλιθέα, ο «Γαλυφιανάκης», ο «Ασπρούδης» στην Καλλιθέα ο Γιώργος ο Χριστοδούλου. Αποτελούν πολύ καλά μαγαζιά. Οι περισσότεροι όμως σήμερα επιλέγουν να δουλέψουν με φύλλο μηχανής.

«Κ»: Πείτε μας μια ιστορία από τα παλιά...

- Εγώ πιστεύω πως οι παλαιοί μάστορες είναι ανεπανάληπτοι. Προσωπικά θεωρώ πως ήταν κύριοι. Αναφέρομαι στην δεκαετία του '60. Την εποχή δηλαδή που εγώ πρόλαβα και θυμάμαι καλά. Καταρχήν θυμάμαι που έκανα τις διανομές με το ποδήλατο και πήγαινα στον Γούνη ένα εκπληκτικό μαγαζί (:). Μετά στην Πανεπιστημίου 9 στο Zonars, στον Φλόκα και μετά στον Ασημακόπουλο.

Ακούστε και μια ωραία ιστορία: Μια φορά στο Χίλτον, αρχές δεκαετίας του '70, έχω αρχίσει να πρωτοκαβαλάω το μηχανάκι και ο Φλόκας ήταν στην Κηφισίας 118. Κάθε πρωί πήγαινα εκεί 20-30 κιλά φύλλο και 40-





50 κιλά κανταΐφι, όλα πάνω στο μηχανάκι! Μια ημέρα και ενώ βρισκόμουν ακριβώς στο Χίλτον, είναι ένας τροχονόμος, με σταματάει και μου λέει: «Ρε παιδάκι μου, σε βλέπω κάθε πρωί με γεμάτο το μηχανάκι σου. Πώς μπορείς και οδηγάς έτσι σαν ακροβάτης»; Του απάντησα ότι πρέπει να ξεφορτώσω για να του δείξω τα χαρτιά μου. Μου απάντησε: Δε θέλω τα χαρτιά σου. Να προσέχεις μόνο θέλω μόνο να μη σκοτωθείς τόσο πολύ που είσαι φορτωμένος! Του είπα ευχαριστώ και την άλλη μέρα που ξαναπέρασα από εκεί, του πήγα για δώρο φύλλο χωριάτικο. Από τότε και κάθε φορά που με έβλεπε μου έλεγε τί νόστιμο φύλλο ήταν αυτό που δοκίμασε! Αυτή είναι μια ιστορία που θα μου μείνει πραγματικά αξέχαστη.

«Κ»: Ποιό προβλέπετε ότι θα είναι το μέλλον αυτής της τέχνης;

- Δεν πιστεύω πως θα συνεχιστεί. Θα εκλείψει. Και πιστεύω πως είναι καθαρά θέμα χρόνου. Και είμαι κάθετος σε αυτό. Γιατί και να βρεθεί ένας νέος άνθρωπος που θα πει να το οργανώσει και να το στήσει, πλέον είναι τρομακτικά τα έξοδα. Δεν μπορείς πλέον να ανταγωνιστείς την βιομηχανία. Και δεν είναι τυχαίο που εστιάζω πολύ ως προς αυτό. Είναι σα να μου λένε τώρα να πάω δίπλα στον Σκλαβενίτη και να ανοίξω ένα μπακάλικο. Και σας το λέω εγώ που είμαι στην δουλειά αυτή ακριβώς 50 χρόνια. Όσο λίγα και να ξέρω κάτι έχω καταλάβει. Είμαι σε θέση να το γνωρίζω καλύτερα αυτό το θέμα, γιατί εμείς κατορθώσαμε να υπάρχουμε χωρίς να έχουμε καμία υποχρέωση ανοιχτή. Η σημαία μας είναι πολύ ψηλά, παρόλο που είμαστε σε ημι-υπόγειο. Ο ιστός της είναι ψηλά γιατί είμαστε υπερήφανοι και για τον

πατέρα μας, του οποίου το στυλ και καλούπι συνεχίσαμε. Ακόμα και σήμερα έρχεται ο αλευράς στις 6 το πρωί του λέω να σε πληρώσω; Μου λέει όχι κύριε Μαρκόπουλε μου είπανε να περάσουν πιο μετά. Νομίζω για εμάς αυτό πως είναι επιτυχία. Αυτό που μας έδωσε αυτή δουλειά, είναι μια αξιοπρέπεια, το ότι είχαμε να ζήσουμε τις οικογένειές μας, σπούδασα τα παιδιά μου, και αποκαταστάθηκαν πλήρως επαγγελματικά δόξα τω θεώ. Την αγαπάμε πολύ αυτήν την δουλειά. Ακόμη και Κυριακή πρωί εδώ θα πιούμε τον καφέ μας από τις 7 το πρωί με όλους τους καλούς μας φίλους.

«Κ»: Πέρασαν πολλοί μάστορες από το δικό σας μαγαζί;

- Όχι. Κυρίως ήρθαν άνθρωποι που είχανε μαγαζιά και τα κλείσανε ή δούλευαν σε κάποιο μαγαζί που έκλεισε και ήθελαν μια δουλειά. Δεν είχε ποτέ μεγάλη ζήτηση αυτό το επάγγελμα. Μπορεί να είναι και 20-30 χρόνια που δεν έχει σταματήσει ένας άνθρωπος να πει: «θέλετε ένα παιδί για δουλειά»;

«Κ»: Πότε άρχισε αυτή η πτώση; Ποιές περιόδους αυξανόταν ο όγκος δουλειάς στο εργαστήριό σας;

- Από το 1970 και μετά που ήρθαν οι πρώτες μηχανές. Παρ' όλα αυτά από το 1970 παλεύουμε την βιομηχανία και αντέχουμε! Την παλεύουμε και σε θέματα συσκευασίας, γιατί όσο εμείς είμαστε εδώ και φτιάχνουμε φύλλο, αυτοί έχουν έξω τους πωλητές τους και πουλάνε φύλλο. Εμάς βέβαια μας γνωρίζουν οι πελάτες από στόμα σε στόμα. Φημιζόμαστε άλλωστε και στο θέμα της εξυπηρέτησης, καθώς ό, τι ώρα και να μας ζητηθεί θα

τρέξουμε να εξυπηρετήσουμε. Χτίζουμε την προσωπική σχέση και αυτό είναι πολύ βασικό πιστεύω.

Εδώ στο εργαστήριό μας, είχαμε τρομερό όγκο δουλειάς που άρχιζε την εβδομάδα της Τσικνοπέμπτης. Τότε θυμάμαι που ζυμώναμε πρωί βράδυ (από το καλοκαίρι!) και στέλναμε φύλλο μέχρι και στην Κύμη. Τους περισσότερους βέβαια από αυτούς τους πελάτες με τον καιρό τους χάσαμε, λόγω της βιομηχανίας φύλλου που μπήκε δυνατά στον ανταγωνισμό. Για εμάς η περίοδος πριν την Καθαρά Δευτέρα ήταν η καλύτερη, από άποψη όγκου δουλειάς. Αυτή η περίοδος για τον τζίρο μας ήταν η καλύτερη, σε σχέση ακόμη και με τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά. Έχω όμως την ταπεινή γνώμη ότι κανένας δεν μπορεί να φέρει πίσω εκείνες τις μέρες πια. Άλλωστε έχουν αλλάξει και τα γούστα του κόσμου.

«Κ»: Μιλήστε μας για τις προτιμήσεις του κόσμου ως προς τα προϊόντα φύλλου σήμερα

- Ο κόσμος πλέον δεν μπαίνει να ψωνίσει στο εργαστήριο χειροποίητο φύλλο, όπως παλιά που έκαναν ουρές για φύλλο μπακλαβά κ.λπ. Από την στιγμή που μπορούν πλέον να τα βρουν έτοιμα η δουλειά μας μειώθηκε και η ζήτηση έπεσε. Σήμερα βρίσκουν έτοιμο μπακλαβά, έτοιμο γαλακτομπούρεκο, έτοιμη σπανακόπιτα... Έχει αλλάξει και ο δεσμός της οικογένειας πολύ... Προτιμούν να αγοράσουν έτοιμα προϊόντα από το σούπερ μάρκετ που είναι έτοιμα για ψήσιμο. Πιστέψτε με ότι πλέον όλοι οι πελάτες που μπαίνουν το μαγαζί μας είναι πάνω από 60 ετών. Οι τελευταίοι δηλαδή μιας γενιάς που έμαδε να τρώει αλλιώς.





Η χρήση του **Βασιλικού** στη ζαχαροπλαστική

Στις κουζίνες των εστιατορίων, είναι πολύ συνηθισμένο να χρησιμοποιείται ο βασιλικός, είτε φρέσκος, είτε αποξηραμένος: σε σαλάτες, σε σούπες λαχανικών, σε πιάτα ζυμαρικών ή σε πιάτα με κρέας. Με το πέρασμα του χρόνου, έχει παρατηρηθεί αυτό το αρωματικό βότανο να χρησιμοποιείται όλο και περισσότερο και στην υψηλή ζαχαροπλαστική. Πέρα από την χαρακτηριστική του γεύση και άρωμα, δίνει έντονο και ελκυστικό πράσινο τόνο σε οποιοδήποτε παρασκεύασμα, χωρίς τη χρήση τεχνητών χρωστικών ουσιών.

Παρακάτω, έχουμε συγκεντρώσει ορισμένες προτάσεις επιδορπίων που σας δείχνουν πώς να εκμεταλλευτείτε, όλοι εσείς οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες τις δυνατότητες του βασιλικού στο έπακρο, όχι μόνο σε επίπεδο γεύσης, αλλά και ως διακοσμητικό στοιχείο. Διαβάστε και εμπνευστείτε!

1. Πράσινο: το πανταχού παρόν χρώμα στο ζαχαροπλαστέιο του Frank Haasnoot

Στο «Prisma», το πρώτο βιβλίο του Frank Haasnoot, το φως χωρίζεται σε έξι χρώματα (λευκό, κίτρινο, κόκκινο, πράσινο, μωβ και μαύρο), τα οποία με τη σειρά τους είναι οι πρωταγωνιστές της μισής εκατοντάδας

των μοναδικών του δημιουργιών. Στο πράσινο κεφάλαιο, βρίσκουμε αυτό το κέικ με βασιλικό που με το οβάλ και τις διαφορετικές υφές.

«Είχα ξαναφτιάξει ένα κέικ σε σχήμα φύλλου, αλλά εδώ ήθελα το σχήμα του φύλλου βασιλικού να ενισχύσει το προφίλ αυτής της γεύσης. Είναι δροσιστικό και έχει ένα ευχάριστο άρωμα λεμονιού και βασιλικού», εξηγεί.

2. Ο Sergi Vela τον συνδυάζει με φράουλα

Μετά από πολλά χρόνια ωρίμανσης των ιδεών του, ο Sergi Vela άνοιξε το δικό του χώρο, ένα εργαστήριο, στο οποίο σκοπεύει να οργανώνει κάθε είδους δραστηριότητες αλλά και εκπαιδευτικά σεμινάρια, συμπληρώνοντας την εργασία του ως καθηγητής στη Βαρκελώνη, στην Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών. Σε αυτό το νέο «εργαστήριο», ο Pastry Chef δίνει ελευθερία στη δημιουργικότητά του, με δημιουργίες όπως αυτή η κομψή και ντελικάτη τούρτα με εμφανή απλότητα που κρύβει έναν λεπτό συνδυασμό γεύσεων και μια παρουσίαση που χαρακτηρίζεται από βελούδινη υφή και ομοιόμορφο χρώμα. Αυτή η δημιουργία με φράουλα και βασιλικό είναι ένας αρκετά πρωτότυπος γευστικός συνδυασμός.

3. Eunyoung Yun, πέρα από το εκλέρ

Η Pastry Chef Eunyoung Yun είναι γνωστή ως η βασίλισσα του εκλέρ στην Κορέα, αλλά το πάθος της για καλή ζαχαροπλαστική δεν περιορίζεται σε ένα μόνο προϊόν. Στην έδρα της στη Σεούλ (Νότια Κορέα), οι πελάτες μπορούν να δοκιμάσουν μια μεγάλη γκάμα από μοντέρνα επιδόρπια και γλυκές λιχουδιές ευρωπαϊκής προέλευσης, με έντονες πινελιές στον τοπικό πολιτισμό. Μια από αυτές τις δημιουργίες είναι αυτό το επιδόρπιο, που σας δείχνουμε, όπου το λεμόνι και ο ανανάς ενώνονται και η Eunyoung χρησιμοποιεί και άλλους συμμάχους, όπως ο βασιλικός και η καρύδα για να επιτύχει ένα ισορροπημένο γευστικό αποτέλεσμα.

4. Ο Josep Maria Ribé φτιάχνει τη δική του συμπυκνωμένη πάστα

Ο βασιλικός είναι το κύριο στοιχείο αυτού του επιδορπίου, στο οποίο ο Josep Maria Ribé, διευθυντής της Ακαδημίας Σοκολάτας της Βαρκελώνης, ενσωματώνει το χρώμα και τη γεύση του βοτάνου, όχι μόνο στο γλάσο, αλλά και στην μους, καθώς και στο κραμπλ και στο κέικ. Για να το κάνει αυτό, φτιάχνει τη δική του συμπυκνωμένη πάστα βασιλικού με ένα ευέλικτο μικρού μεγέθους μπλέντερ.



5. Η υγιεινή πρόταση του Andrés Moron

Σε αυτό το επιδόρπιο συναντάμε φυσικά συστατικά και πιο έντονες και καθαρές γεύσεις. Τα γευστικά κλειδιά για αυτό το γευστικό αποτέλεσμα είναι τα λεμόνια yuzu με παγωτό βασιλικό, ένα επιδόρπιο που έχει αναπτύξει ο Pastry Chef Andrés Moron. Όπως σε όλες τις δημιουργίες του, δεν υπάρχει ίχνος γαλακτοκομικών προϊόντων και παραγώγων του, ούτε αυγά, μαργαρίνες, σάκχαρα, ή εξευγενισμένα άλευρα και φυσικά χωρίς τεχνητά χρώματα ή συντηρητικά.

6. Ο Oriol Balaguer εκθειάζει την διακόσμηση

Είναι το πρώτο «concept επιδόρπιο», με φιλοσοφία μαγειρικής και τεχνική εκτέλεση ζαχαροπλαστικής, που έφτιαξε ο Oriol Balaguer το 2003 και μπορείτε να βρείτε στο βιβλίο του «Obsession». Ένα επιδόρπιο εστιατορίου που ταιριάζει επίσης και σε ζαχαροπλαστείο. Η ιδέα του εδώ είναι να φτιάξει έναν συνδυασμό τόσο κλασικό, όσο το μήλο με το τυρί, σε ένα επιδόρπιο που μπορούμε να κατατάξουμε ανάμεσα στην τούρτα και το κέικ. Τα καραμελωμένα φύλλα βασιλικού, εκτός από το ότι δίνουν ένα φρέσκο και ελαφρώς πικρό στοιχείο στην γευστική σύνθεση, χρησιμεύει και ως διακοσμητικό στοιχείο.

7. Το εξελιγμένο επιδόρπιο του Carles Mampel

Μέσα στην εξελιγμένη ιδέα των τουρτών κέικ του Pastry Chef Carles Mampel, αυτή η Sablée Provençs ξεχωρίζει. Μια δημιουργία που δείχνει μια εξέλιξη σε τεχνικό επίπεδο, αφού τα μείγματα επεξεργάζονται αντίστροφα, προσθέτοντας τα στερεά στην αρχή και το βούτυρο στο τέλος με ένα γαλάκτωμα στο μίξερ. Επίσης το εν λόγω επιδόρπιο αποτελεί μια εξέλιξη στο επίπεδο των συστατικών.

Ο Ζαχαροπλάστης Σεφ, μειώνει δραστικά την ποσότητα της ζύμης και ενσωματώνει στοιχεία, όπως το «χαβιάρι» από βασιλικό που εμπλουτίζουν την προετοιμασία.

8. Ο Abel Brano και το αφιέρωμά του στη Μεσόγειο

Η γη και η καινοτομία είναι οι δύο πυλώνες στους οποίους βασίζεται το ζαχαροπλαστείο του Abel Brano. Δύο πτυχές που συνδυάζονται στο μεσογειακό επιδόρπιό του, στο οποίο ήθελε να αναμίξει μακρινά προϊόντα αλλά ενωμένα με κάτι κοινό: τη Μεσόγειο. Για να το φτιάξει, τοποθετεί ένα δίσκο μαλακού κέικ αμυγδάλου μέσα στο σαρπλέ. Το γεμίζει με περγαμόντο και κρέμα βασιλικού και καλύπτει την κορυφή με ζαχαρωμένα ροδάκινα, μπάλες από περγαμόντο και κρέμα βασιλικού, αφρό αμυγδάλου και φύλλα βασιλικού.

9. Φρέσκος βασιλικός από τον David Gil

Ο David Gil, επικεφαλής των γλυκών προτάσεων του «ElBarri», παρουσιάζει αυτό το κομψό επιδόρπιο στο «Bodega 1900», ένα από τα εστιατόρια του γκρουπ. Το επιδόρπιο με την ονομασία Wild Strawberry Aspic βασίζεται σε δύο κόνσепт. «Από τη μία πλευρά, το γαλλικό Aspic: ένας τύπος ζελατίνης με σχήμα από καλούπι και αρωματισμένος, που χρησιμοποιείται στην παρασκευή κρούσ ζαμπόν, φουά γκρα, θαλασσινών, λαχανικών, ακόμη και πιάτων με φρούτα.

Από την άλλη πλευρά, ικανοποιεί την ανάγκη δημιουργίας ενός πολύ φρέσκου σορμπέ, το οποίο αντανάκλα το έντονο πράσινο χρώμα της χλωροφύλλης.

Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο αρνούμαστε να χρησιμοποιήσουμε μια βάση από γαλακτοκομικά προϊόντα για να το δουλέψουμε.

Γι' αυτό παρασκευάζεται και καταναλώνεται την ίδια μέρα, έτσι ώστε ο βασιλικός, το κύριο χαρακτηριστικό αυτού του επιδορπίου, να μην οξειδώνεται ή να σκουραίνει.

Από τη στιγμή που ο βασιλικός μπαίνει στο παιχνίδι, τα διαφορετικά βήματα κατά την προετοιμασία πρέπει να γίνονται σωστά, αλλιώς το ελκυστικό πράσινο χρώμα της χλωροφύλλης θα χαθεί.



Ο Pastry Chef Yann Duytsche



Στο εργαστήριο του ζαχαροπλαστέιου «Dolç»

Τα τραγανά γαστρονομικά επιδόρπια του Pastry Chef Yann Duytsche

Στο «Dolç», το κατάστημα που διατηρεί ο Yann Duytsche στο Sant Cugat στην Βαρκελώνη, μπορεί κανείς να δοκιμάσει αυτά τα έξι φρέσκα επιδόρπια με έντονη, τραγανή υφή και κρεμώδη γεύση. Έξι απολαυστικά μικρά αριστουργήματα, που είναι μόνο ένα μικρό δείγμα των γαστρονομικών γλυκισμάτων που παράγει καθημερινά στο εργαστήριό του.

Στο βιβλίο, «A week with Yann Duytsche» («Μια εβδομάδα με τον Yann Duytsche»), εκτός από αυτά τα γλυκά, υπάρχουν τα πάντα, από γλυκά για τσάι και πατισερί έως κέικ και μους, παγωτά, σοκολατάκια, σνακ και επιδόρπια σε πιάτο. Ένα ευρύ φάσμα προϊόντων που υπογράφονται από τον Γάλλο Σεφ Ζαχαροπλάστη.

1. Cherry Manjari

Τρία στοιχεία και τρεις υφές που δεν αντιτίθενται μεταξύ τους, αλλά αλληλοσυμπληρώνονται τέλεια. Ένα τρίο που σχηματίζεται από μια ελαφριά μους, τυλιγμένη σε ένα πέπλο από ζελέ και σερβίρεται επάνω σε τραγανό σαμπλέ. Απλό, παιχνιδιάρικο και πολύχρωμο, αλλά χωρίς τεχνητά χρώματα.

2. 'A fleur de peau

Οι επιφάνειες ορισμένων συστατικών αποτελούν ένα ισχυρό στοιχείο αρωμάτων, φυσικών ελαίων, ινών... Αξιοποιούμε τα εσπεριδοειδή φρούτα και τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς για να ενισχύσουμε αυτά τα αρώματα και να πάρουμε όλη την οργανική πολυπλοκότητά τους. Συνιστώ τη χρήση βιολογικών προϊόντων, έτσι ώστε να μην έχουν χημικά υπολείμματα στο φυσικό τους περιβάλλον. Φυσικά, όπως πάντα, δίνουμε τη μέγιστη προσοχή κατά την προετοιμασία της συνταγής. Οποιαδήποτε λεπτομέρεια είναι σημαντική, το λάθος βάρος ή η λάθος θερμοκρασία κατά την ανάμιξη ή το βράσιμο-ψήσιμο μπορεί να καταστρέψει τα πάντα. Η ζαχαροπλαστική είναι μια διαδικασία που προϋποθέτει βαθιά παιδαρχία που δεν επιδέχεται προσέγγισης, αλλά αυστηρή ακρίβεια και λεπτομέρεια.

3. Σου με κακάο, σοκολάτα καφέ

Είναι σημαντικό αυτές οι τραγανές και κρεμώδεις μπουκίτσες από σου να παρασκευάζονται καθημερινά και να γεμίζονται έγκαιρα. Έτσι, οι υφές παρουσιάζονται σε όλο τους το μεγαλείο προσφέροντας μια παιχνιδιάρικη γεύση.

Για τη διευκόλυνση της συνταγής, μπορείτε να αποθηκεύσετε στον καταψύκτη τα petit choux και τους τραγανούς δίσκους που έχουν ήδη κοπεί. Έτσι μέχρι η ζύμη να φουσκώσει σωστά, είναι καλύτερο να ψήσουμε τα κομμάτια μόλις ξεπαγώσουν.

Οι ποικιλίες που παρουσιάζονται στην βιτρίνα είναι ατελείωτες: με εξαιρετική βανίλια, πραλίνα σαντινί, ζαχαρωμένα φύλλα μέντας και ζελέ φρούτων.

4. Γλυκά «ρίονο» με πράσινο τσάι και βερίκοκο

Εμπνευστήκαμε από τα νόστιμα γλυκά ριονο του ζαχαροπλαστέιου Ysla, στη Santa Fé (Γρανάδα), του οποίου ο ιδρυτής, Ceferino Isla Gonzalez, τα δημιούργησε για πρώτη φορά το 1897. Μια λιχουδιά που ταξιδεύει πέρα από τη μητρική της χώρα την Ανδαλουσία.

Τα ριονο μας, έχουν ένα παντεσπάνι πράσινου τσαγιού μάτσα,



Cherry Manjari



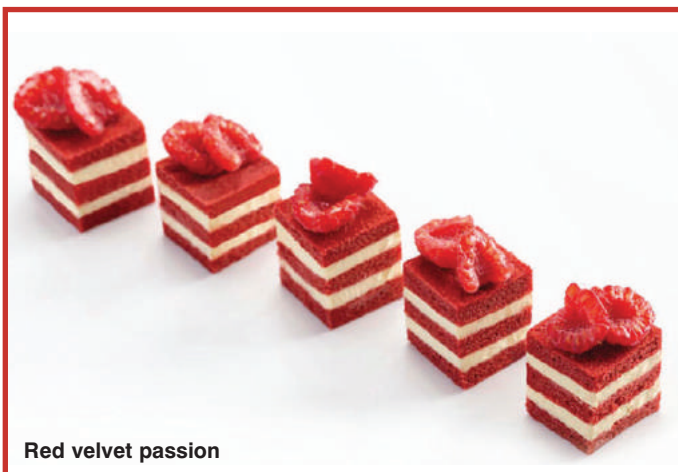
A fleur de peau



Σου με κακάο, σοκολάτα καφέ



ρίοποπο» με πράσινο τσάι και βερίκοκο



Red velvet passion



Αναποδογυριστά γλυκάκια

ο «roulard», το οποίο τυλίγεται πάνω από μια γέμιση από κουλί βερίκοκο. Η κρέμα με βάση τα αυγά που καλύπτει την κορυφή του ρολού είναι καραμελωμένη, δίνοντας έτσι μια επιπλέον γλυκιά πινελιά σε αυτήν τη δημιουργία.

5. Red velvet passion

Τα συγκεκριμένα γλυκάκια προσθέτουν σε αυτήν την υπέροχη κλασική δημιουργία της αμερικανικής ζαχαροπλαστικής, μια εξωτική πινελιά, που για άλλη μια φορά αποτελούν τάση στα ζαχαροπλαστεία σε όλο τον κόσμο. Φτιάχνουμε την αρχική έκδοση

με τυρί κρέμα από μασκαρπόνε, κρέμα ζαχαροπλαστικής και ζάχαρη άχνη, ακολουθώντας τις συμβουλές των Christian Escribà και Patricia Schmidt.

6. Αναποδογυριστά γλυκάκια

Σαν να είναι σάντουιτς, το σοκολατένιο στέμειχ αρωματίζεται με καρπούς τόνκα και νότες βανίλιας και πικραμύγδαλου και μπαίνει ανάμεσα από ένα τραγανό σαμπλέ με κακάο και ένα μαλακό κέικ με κακάο και ζάχαρη muscovado από το νησί του Μαυρίκιου.



Η Boiron μηδενίζει την ζάχαρη!

Με μεγάλη ιστορία και παγκόσμια φήμη στην επεξεργασία κατεψυγμένου πουρέ φρούτων, η γαλλική εταιρεία Les Vergers Boiron, για μια ακόμη φορά πρωτοπορεί: Συγκεκριμένα πριν από λίγες ημέρες ανακοίνωσε ότι μέσα στο 2021 σχεδόν ολόκληρη η γκάμα φρούτων της σε πουρέ θα γίνει 100% -δηλαδή χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Θα κυκλοφορούν σε δύο εκδοχές (μία 100% και μία με προσθήκη ζάχαρης) μόνο η φράουλα, το βατόμουρο και η καρύδα, ενώ η ζάχαρη θα διατηρηθεί στα specialties (Ginger, Citrus cocktail, Caribbean Rum Cocktail, Spicy Mango και Κάστανο με Βανίλια).

Ο κ. Στέλιος Γιαννίκας της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ που αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα την εταιρεία Les Vergers Boiron σχολίασε την είδηση υπογραμμίζοντας ότι η παγκόσμια τάση για προϊόντα με μειωμένη ή καθόλου ζάχαρη είναι ισχυρή και στη χώρα μας, που σημαίνει ότι η πρωτοβουλία της Boiron θα σηματοδοτήσει εξελίξεις στην παγκόσμια αγορά κατεψυγμένων φρούτων.

www.yiannikas.gr

CATTABRIGA UNIVERSITY OF GREECE TSITSAS

Η τέχνη του παγωτού

Η περίοδος της παρουσίασης των πρώτων υλών από καταξιωμένους ανθρώπους του χώρου για κάθε κλάδο έχει τελειώσει. Η σελίδα έχει γυρίσει για τους πιο κάτω λόγους.

Η νέα γενιά ανθρώπων που ασχολούνται με το παγωτό, την σοκολάτα, και την ζαχαροπλαστική, έχει δίψα για μάθηση, και πολλές φορές γνωρίζει περισσότερα από τον πωλητή που τον επισκέπτεται.



Με πολύ σεβασμό σε όλα τα παιδιά που ασχολούνται με τις πωλήσεις.

Αυτός ακριβώς ο λόγος μας οδήγησε (η δίψα για μάθηση) να ιδρύσουμε στην πατρίδα μας πλέον με την συνεργασία της **CATTABRIGA** και της καλύτερης ομάδας επαγγελματιών, στον χώρο του παγωτού, το πρώτο **CATTABRIGA GELATO UNIVERSITY (TSITSAS) ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ, (7 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΘΗΣΗΣ),**

1. Εισαγωγικό μάθημα στον κόσμο του παγωτού

Δυναμικό πρόγραμμα, εναλλασσόμενο ανάμεσα σε τεχνικές πληροφορίες με επιδείξεις και γρήγορες συνταγές. Θα αναλυθούν επίσης έννοιες marketing, παραδείγματα μενού και υπηρεσιών, επιχειρήσεων delivery και δυνατότητες ανάπτυξης. Χρόνος διάρκειας 2 ημέρες.

2. Μάθημα gelato (επίπεδο 1)

Τεχνικές εξισορρόπησης, διαδικασίες παραγωγής και πλήρες μενού παγωτού. Οι προσκεκλημένοι θα συμμετέχουν στην προετοιμασία και τη διαχείριση μιας βιτρίνας καταστήματος παγωτού. Θα παρέχεται Πιστοποιητικό συμμετοχής, αρχείο ισορροπίας και βιβλίο συνταγών σε μορφή excel καθώς και πρόσβαση σε online υποστήριξη. Χρόνος διάρκειας 3 μέρες

3. Προχωρημένο μάθημα (επίπεδο Master)

Διδάσκονται τεχνικές της εξισορρόπησης, παραγωγή και διαχείριση ενός σύγχρονου μενού παγωτού που να περιλαμβάνει τροφικές δυσανεξίες, lifestyle (vegetarian/vegan) και πρωτοποριακές - παραδοσιακές γεύσεις. Οι προσκεκλημένοι θα συμμετέχουν σε ομαδικό διαγωνισμό, σε ασκήσεις εξισορρόπησης και στην ανάπτυξη ξεχωριστών γεύσεων. Δομική και αισθητική ανάλυση του παγωτού. Θα παρέχεται Πιστοποιητικό συμμετοχής, αρχείο ισορροπίας και βιβλίο συνταγών σε excel καθώς και πρόσβαση σε online υποστήριξη. Χρόνος διάρκειας 5 μέρες

4. Μάθημα Vegan/Healthy/Keto

Διεισδυτική ματιά σε σύγχρονα συστατικά και τεχνικές επεξεργασίας καθώς και εξατομικευμένες συνταγές, γεύση προς γεύση.

5. Demo για πολυκαταστήματα/ Franchising concept

Δυναμική επίδειξη για μεγάλη παραγωγή παγωτού για πελάτες με αλυσίδες καταστημάτων, καταστήματα franchise και εργαστήρια κεντρικής παραγωγής, αποθήκευσης και διανομής.

6. Demo πρόσκλησης για το concept soft Παγωτού

Επίδειξη για παραγωγή και σερβίρισμα soft Παγωτού για καφέ /ζαχαροπλαστική/φούρνους καθώς και εστιατόρια/catering/εταιρικές καντίνες/γωνίες εμπορικών κέντρων/ξενοδοχεία.

7. Demo πρόσκλησης για το concept Cubo

Παραγωγή, σερβίρισμα και αποθήκευση Χειροποίητου Gelato με «καθαρή ετικέτα» και ελάχιστο αριθμό συστατικών για Εστιατόρια καθώς και καταστήματα καφέ / Ζαχαροπλαστική / Φούρνους / Catering / Ξενοδοχεία.

Για περισσότερες πληροφορίες:
Τηλ: 210 4817244 - 6944431475,
210 4125413, και 6942203641,
και 6946055863, και 210 4818617.
Κύπρος: 00357 99599302 και 6976083167.



LIVE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ GELATO TRENDS 2021 ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά. Στις 18 Φεβρουαρίου και 9 Μαρτίου πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία δύο LIVE Διαδικτυακές Επίδειξεις Παγωτού με θέματα «GELATO TRENDS 2021» και «ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ & ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ 2021» για τη νέα σεζόν που τώρα ξεκινά με προϊόντα FABBRI 1905 και ενδουσίασε για ακόμα μια φορά.

Εκπέμποντας ζωντανά από το Athens Center of Gastronomy η ομάδα του Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κής & Παγωτού της Εταιρείας μετέδωσε γνώση, έμπνευση, ιδέες, συμβουλές και ολοκληρωμένες λύσεις για τη βιτρίνα παγωτού, σε περισσότερους από 400 συμμετέχοντες συνολικά, από όλη την Ελλάδα και τα Βαλ-

κάνια. Στην 1η Διαδικτυακή Επίδειξη «GELATO TRENDS 2021» η παρουσίαση ξεκίνησε από τα μυστικά για μια επιτυχημένη βάση παγωτού και προχώρησε σε εντυπωσιακές γεύσεις και ιδιαίτερους συνδυασμούς που θα κερδίσουν τις εντυπώσεις και τους καταναλωτές.

Στην 2η Διαδικτυακή επίδειξη «ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ & ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ», παρουσιάστηκαν εντυπωσιακά παγωτίνια σε διάφορες μορφές, με απολαυστικές γεύσεις, αλλά και υπέροχες τούρτες & πρωτότυπες τάρτες με ένδετο παγωτό σε ιδιαίτερους συνδυασμούς. Στην ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ μένουμε συνδεΔΕΜΕΝΟΙ, μένουμε πάντα δίπλα σας με νέες ιδέες και τεχνική εξειδίκευση.

Ανακαίνιση του "ΚΟΥΤΣΙΚΟΣ"

Σε ανακαίνιση του καταστήματος του προχώρησε ο κύριος Κούτσικος, στην περιοχή της Βούλας. Για ακόμα μία φορά εμπιστεύθηκε την εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ για την ανακαίνιση. Ο σχεδιασμός του καταστήματος έχει δυναμικό χαρακτήρα με εκλεπτυσμένες πινελιές συνθέτοντας ένα υπέροχο αποτέλεσμα. Έμφαση δόθηκε τόσο στην εμφάνιση όσο και στην σωστή διάταξη του χώρου, προκειμένου να φιλοξενηθούν σωστά, σε άνετες κρυστάλλινες βιτρίνες, όλα τα διατιθέμενα προϊόντα. Για την διακόσμηση επιλέχθηκε κεντρικά το ύφος industrial vintage, το οποίο συνδυάζει επενδύσεις με ιδιαίτερης αισθητικής πλακάκι μαζί με επιφάνειες σε τόνους του γκρι και περιμετρική διακόσμηση. Στον υπόλοιπο χώρο κυριαρχούν οι ανοιχτόχρωμες ξύλινες επιφάνειες που μαζί με τον φωτισμό αναδεικνύουν το χώρο.





Ο Captain America, ο Batman, ο Superman και ο Harry Potter είναι οι πρωταγωνιστές της πασχαλινής καμπάνιας του Lluc Crusellas

Αυτό το Πάσχα, ο Lluc Crusellas, ένας νέος Pastry Chef από το «El Carme Patisserie», που βρίσκεται στο Vic, έναν δήμο που βρίσκεται στην επαρχία της Βαρκελώνης (Ισπανία), παρουσιάζει τέσσερις σοκολατένιες δημιουργίες που αντιπροσωπεύουν τέσσερις δημοφιλείς υπερήρωες:

Ο Batman, ο Captain America, ο Superman και ο Harry Potter. Η ιδέα προέκυψε «επειδή η Marvel και όλοι οι ήρωες του κινηματογράφου αποτελούν τάση», εξηγεί και προσθέτει ότι: «αυτοί οι τέσσερις χαρακτήρες είναι αυτοί που μεταδίδουν κάτι το μαγικό και επιπλέον, με την πρώτη ματιά, αναγνωρίζονται από χρώματα σήματα κατατεθέν, καθώς αποτελούν τα προσωπικά τους στοιχεία και την ταυτότητά τους».

Τέσσερα κομμάτια με τα οποία κατάφερε να κάνει τη διαφορά, σε σχέση με άλλα δημιουργήματά του, καθώς είναι εμπορικά, πρωτότυπα και ιδιαίτερος ελκυστικός. Όλες οι φιγούρες έχουν την ίδια δομή: Μια βάση 15 x 15 εκ. και ένα αυγό 20 εκ. στην κορυφή, «η οποία τροποποιείται ελάχιστα με αρκετές λεπτομέρειες, ώστε όλα τα παιδιά να αναγνωρίσουν τον χαρακτήρα», λέει. Επιπλέον, είναι κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από σοκολάτα (σκούρα Μαδαγασκάρης 60%, γάλακτος 35%, λευκή 30%), με εξαίρεση τη χρωστική που χρησιμοποιείται για να τους δώσει χρώμα.

Η παραγωγή αυτών των πρωτότυπων πασχαλινών αυγών δεν είναι εύκολη ή γρήγορη καθώς στο εργαστήριο του «El Carme», δουλεύουν πάντα για να επιτύχουν ένα γυαλιστερό αποτέλεσμα που να είναι όσο το δυνατόν τελειότερο. «Ευτυχώς, έχουμε μια σούπερ ομάδα από 12 Σεφ Ζαχαροπλαστικής των οποίων η μέση ηλικία είναι περίπου 23 και 27 ετών και είναι συνηθισμένοι σε μεγάλες παραγωγές».

Αυτό μας επιτρέπει να προσαρμοστούμε σε αυτές τις συνθήκες. Είναι όλοι τους επαγγελματίες με μεγάλη επιθυμία και προθυμία και απολαμβάνουν να δουλεύουν με ό,τι και αν τους αναθέτουμε», λέει ο Pastry Chef.

Giacomo Schiavon στο CATTABRIGA UNIVERSITY OF GREECE TSITSAS

Η επαγγελματική μου καριέρα στον κόσμο του παγωτού ξεκίνησε το 1987 στο παλαιότερο και πιο φημισμένο εργαστήριο παγωτού της Βολογνα, το οποίο ιδρύθηκε το 1937. Σε ηλικία 21 ετών έγινα Διευθυντής Παραγωγής παγωτού, όταν είχαν εντωμεταξύ ανοίξει περισσότερα καταστήματα στην Βολογνα της Ιταλίας.



Το 1994 ξεκίνησα με το δικό μου κατάστημα παγωτού στην Βολογνα, με το εργαστήριο παραγωγής σε ανοιχτή θέα, την SorbetteriaCastiglione και το 2018 άνοιξα ένα καινούργιο concept κατάστημα παγωτού, το SchiavonGelato.

Το 2014, ο συνολικός αριθμός καταστημάτων του brand μου έφτασε τα 5.

Τιμήθηκα 2 φορές με το βραβείο «Italythatworks», σε αναγνώριση δραστηριοτήτων που διακρίθηκαν σε τοπικό και εθνικό επίπεδο.

Παρά ταύτα, τα πιο αντιπροσωπευτικά βραβεία είναι τα «SlowFood», για την ποιότητα και την έρευνα στα υλικά, καθώς και το «PassionAward» για το καλύτερο παγωτό στον κόσμο. Το 2014 η εταιρεία μου έλαβε το πιστοποιητικό «Πρέσβης του Φαγητού στον Κόσμο» από το Αμερικανο-Ιταλικό Επιμελητήριο.

Συμμετοχή σε κριτικές επιτροπές διαγωνισμών τεχνικής και βραβείων για καταστήματα παγωτού, επί 18 έτη καθηγητής στο Gelateneo/Cattabriga και στο MasterSchool με πάνω από 700 φοιτητές να γίνονται παραγωγοί παγωτού. Στο Icelteam/CarpiigianiGroup είμαι επίσης τεχνικός σύμβουλος επί της ανάπτυξης νέων τεχνολογιών και συνεργάτης εταιριών προϊόντων/συστατικών παγωτού.

Τα τελευταία 22 χρόνια επιδεικνύω και διδάσκω τους διανομείς και αντιπροσώπους της Icelteam ανά τον κόσμο και συμβουλευώ ειδικούς επενδυτές.

Πολλές συνεργασίες και συμβουλευτικές στην Ιταλία και τον κόσμο, με Ιταλούς πελάτες αλλά και στη Σαουδική Αραβία, στην Ευρώπη (Γαλλία, Ελλάδα, Αυστρία, Ηνωμένο Βασίλειο, Βέλγιο, Σουηδία, Πολωνία, Τσεχία, Γερμανία), Ισραήλ, Ηνωμένες Πολιτείες και Καναδά, καθώς και Ασία (Ινδονησία, Κίνα, Σιγκαπούρη, Χονγκ-Κονγκ, Νότια Κορέα, Ιαπωνία) και Αυστραλία.

LE MONDE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ OPEN DAY

ΓΝΩΡΙΣΕ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΣΧΟΛΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Αν ονειρεύεσαι να ξεχωρίσεις ως επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης ή Μάγειρας και να εξασφαλίσεις μια πετυχημένη καριέρα, ξεκίνα κάνοντας το πρώτο βήμα. Επίλεξε την κατάλληλη σχολή. Τη Δευτέρα 19 Απριλίου στις 17.30 η LE MONDE, η κορυφαία σχολή τουριστικών σπουδών στην Ελλάδα, προσκαλεί όλους τους ενδιαφερόμενους για την ειδικότητα ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής σε μια διαδικτυακή παρουσίαση της σχολής.

Η ξενάγηση θα πραγματοποιηθεί μέσω ειδικής πλατφόρμας, για την οποία απαιτείται η σύνδεση μέσω e-mail. Όσοι εξασφαλίσουν τη θέση τους, θα έχουν την ευκαιρία να δουν τα υπερσύγχρονα εργαστήρια της σχολής και να ενημερωθούν αναλυτικά για τις δυνατότητες σπουδών και τα σημεία υπεροχής της σχολής LE MONDE.

Κλείσε θέση στο 210 4830500 και ανακάλυψε γιατί η σχολή LE MONDE, μπορεί να σου εξασφαλίσει μια πετυχημένη καριέρα στον τομέα της ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE είναι εξειδικευμένος αποκλειστικά στις τουριστικές, ξενοδοχειακές και γαστρονομικές σπουδές. Προσφέρει προγράμματα σπουδών αναγνωρισμένα από το Υπουργείο Παιδείας και κυρίως καταξιωμένα στη συνείδηση των επαγγελματιών της ζαχαροπλα-



στικής - αρτοποιίας. Οι ειδικότητες που οδηγούν σε πτυχίο μετά από 2 χρόνια φοίτησης είναι:

- Επαγγελματική Ζαχαροπλαστική - Pastry Chef,
- Επαγγελματική Μαγειρική - Chef,
- Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων - Hotel Management.

LE MONDE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ OPEN DAY
Δευτέρα 19 Απριλίου, 17.30

Η κράτηση θέσης γίνεται τηλεφωνικά στο 2104830500, και θα χρειαστεί να δοθεί διεύθυνση e mail για την είσοδο στην πλατφόρμα.

Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE

Οι κορυφαίοι των τουριστικών σπουδών Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο
(Απέναντι από τον ΗΣΑΠ και παράλληλα στην οδό Πειραιώς)
Τ. 210 4830500, W. www.lemonde.edu.gr,
E. info@lemonde.edu.gr

ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΟ PANE DI CARO ΡΟΔΟΣ

Η δημοφιλής αλυσίδα καταστημάτων "Pane Di Caro" στην Ρόδο, απέκτησε ένα ακόμη νέο κατάστημα και πάλι με την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Πρόκειται για ένα μοντέρνο κατάστημα με έμφαση στις μεταλλικές κατασκευές σε συνδυασμό με την έντονη παρουσία πέτρας τόσο στους τοίχους όσο και στις επενδύσεις των υπερσύγχρονων βιτρινών της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ που αναδεικνύουν τα ποιοτικά προϊόντα του. Ξεχωρίζει το open show εργαστήριο και η ιδιαίτερη οροφή με μέταλλο, ξύλο και λουλούδια που προσδίδει μια ξεχωριστή ζεστασιά στο κατάστημα, ενώ υπάρχει και εξωτερικό καθιστικό για να απολαύσετε τον καφέ σας.



Τσουρέκι Ανατολίτικο από την **AKTINA**

Το μείγμα AKTINA για την παρασκευή αφράτου και μυρωδάτου παραδοσιακού τσουρεκιού προσδίδει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με καλή σχοίνασμα. Το τελικό προϊόν διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποιίας. Στο ψήσιμο παίρνει καλό όγκο σχηματίζοντας έντονες καμπύλες.

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά το Τσουρέκι σας με τα Covering/Ganache AKTINA με γεύση σοκολάτα, λευκή σοκολάτα και πικραμύγδαλο. Επικαλύπτουν τέλεια, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν προστατεύοντας το και χαρίζοντας του ξεχωριστή γεύση.

AKTINA A.E. Πάππου 21, 104 43 Αθήνα

Τηλ: 210 5122410 Φαξ: 210 5140607 Email: aktina@aktinafoods.com



CHOCOLATE WORLD ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑ

Η μεγαλύτερη εταιρεία στον κόσμο με τεράστια ποικιλία στα καλούπια για την σοκολατοποιία. Μοναδικά και μοντέρνα σχέδια για όλες τις προτιμήσεις και όλες τις ηλικίες που θα απογειώσουν το ζαχαροπλαστικό σας. Πολύ εύκολα και απλά στη χρήση με πολλά σχήματα για κάθε είδος σοκολάτας.

Αυγέρης Τσίτσας & Σια Ε.Ε : Αγ. Ελευθερίου 91 Πειραιάς

Τηλ :210-4817244 Κιν 6944341782 , 6944431475

www.avgerisgroup.com

Επικαλυπτική μηχανή **στρωτήρα σοκολάτας**

Η techno style παρουσιάζει στην ελληνική αγορά την νέα mini σειρά επικαλυπτικών μηχανής στρωτήρα σοκολάτας. Τα μεγάλια της ατού είναι οι ιδιαίτερα περιορισμένες εξωτερικές της διαστάσεις και η εκπληκτική της τιμή. Διατηρώντας παράλληλα όλα τα τεχνικά χαρακτηριστικά των μεγαλύτερων μοντέλων της εταιρείας. Με χωρητικότητα κάδου 25 λίτρων και πλάτος ταινίας 18 εκ. την καθιστούν ιδανική για να καλύψει απόλυτα κάθε ανάγκη ενός παραγωγικού εργαστηρίου.

Για περισσότερες πληροφορίες: Μεθώνης 4, Περιστερί, Τηλ- Fax: 210-5776786,

www.techno-style.gr, κιν: 6977992806



Crema Fiorentina

Μια πλούσια, παραδοσιακή, Ιταλική κρέμα με καταγωγή από τη Φλωρεντία με απαλές νότες Βανίλιας και επίγευση αυγού και μελιού.

Ένα προϊόν της κατηγορίας Pronti Aromitalia για την εύκολη Παρασκευή παγωτού, προσθέτοντας μόνο γάλα και κρέμα γάλακτος.

Διατίθεται σε συσκευασία 1,1kg.

AKTINA A.E. Πάππου 21, 104 43 Αθήνα

Τηλ: 210 5122410 Φαξ: 210 5140607 Email: aktina@aktinafoods.com



FUGAR Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής με πιστοποίηση **VEGANOK**

Η Fugar διαθέτει μια πλούσια γκάμα προϊόντων Vegan, τα οποία έχει δημιουργήσει μέσα από επιμελή έρευνα, σεβόμενη τις αξίες της φιλοσοφίας vegan. Σοκολάτες για επικάλυψη, κρέμα custard, μείγμα για μους και ζελέ vegan, καθώς επίσης και βάσεις παγωτού με 100% αγνά υλικά που φέρουν την σφραγίδα της ιταλικής πιστοποίησης Veganok.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με την εταιρεία

Sweet Ice 210 4125413, 4818617.



Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** παρουσιάζει τη νέα σειρά **ΧΩΝΑΚΙΑ & ΚΥΠΕΛΛΑ ΒΑΦΛΑΣ** ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ της εταιρείας **FRIMA**.

Βασισμένα σε αυθεντική παλιά δανέζικη συνταγή, είναι ειδικά σχεδιασμένα για παγωτό και χαρακτηρίζονται από τη μοναδική τραγανότητα τους.

Ψημένα με βούτυρο και με αυθεντική βανίλια που ενισχύει τη γεύση του παγωτού, διαθέτουν υπέροχη εμφάνιση και φανταστική γεύση.

Διατίθενται σε διαφορετικά μεγέθη και σχέδια.

Σερβίρετε το παγωτό σας σε χωνάκια και κυπελλάκια βάφλης FRIMA και προσφέρετε στους πελάτες σας μία μοναδική εμπειρία γεύσης!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τηλ: 2102419700 e-mail: info@stelioskanakis.gr

Νέο Extra Moist Cake



Νέο, πολυχρηστικό μείγμα από την APTIZAN για αυθεντικά Αμερικάνικα παρασκευάσματα: Muffins, Layer Cakes, Brownies ακόμη και σοκολατόπιτα.

Το EXTRA MOIST CAKE διατίθεται σε δυο γεύσεις: PLAIN και CHOCOLATE.

Έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και extra υγρασία για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα.

Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

APTIZAN Hellas S.A., Τηλ.: 210.2589200



Ταχεία κατάψυξη (Shock Freezers)

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. προσφέρει στην Ελληνική αγορά ταχείες καταψύξεις (blast chillers - shock freezers) κατασκευασμένες εξ ολλοκλήρου στην Ιταλία, εφοδιασμένες με ισχυρά tropical μοτέρ ψύξης.

Η πλούσια γκάμα ξεκινάει από χωρητικότητες 5 λίγαρινών 60x40 έως 20 λίγαρινών 60x40. Ένα απαραίτητο εργαλείο για κάθε ζαχαροπλαστικό, gelateria ή αρτοποιείο σε απίστευτες τιμές.

Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Τηλ: 210-5773177-8, fax: 210-5727253, www.kourlampas.gr



Νέα μοντέλα **BLAST CHILLERS** παγωτού & ζαχαροπλαστικής

Νέες σειρές ταχείων καταψύξεων παρουσιάζει η POLIN Ιταλίας, την σειρά Classic με 6 προγράμματα και χωρητικότητα 5, 10 ή 15 σχαρών 40x60 εκ. καθώς και την σειρά βαρέως τύπου Avant με δυνατότερα μοτέρ, με ψηφιακό χειριστήριο 99 προγραμμάτων και με ειδικά προγράμματα παγωτού, με ίδιες χωρητικότητες με την σειρά Classic αλλά & για πρώτη φορά για την κατηγορία, μοντέλο για 10 σχάρες 60x80 εκ.

Πληροφορίες: ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ,

Θεσ/νίκη: 2310-531.421 & 2310-541.123,

Αθήνα: 210-92.14.207 Κρήτη: 2810-222.705

ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ COLOMBA

Ετοιμάστε αυθεντική, χειροποίητη COLOMBA χρησιμοποιώντας τα Clean Label προϊόντα του ιταλικού brand GOLOSA. Αρχικά δημιουργήστε προζύμι χρησιμοποιώντας το BASE MADRE με φυσική άγρια μαγιά, ενώ στην κύρια ζύμωση θα προσθέσετε το EXTRA LIFE 3, ειδικό προϊόν με φυτικές ίνες, ένζυμα και αλεύρι ειδικής κοκκοποίησης για extra διατηρησιμότητα. Συνδυασμός σίγουρης επιτυχίας που εξασφαλίζει άψογη εμφάνιση, καταπληκτική γεύση, πλούσιο άρωμα, τέλεια δομή και φρεσκάδα για περισσότερες από 80 ημέρες.

**Αποκλειστική Διάθεση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688,
Fax: 210 2460694, Info@konta.gr**



Πρέσα τάρτας

Μηχανή παραγωγής για τάρτες και μηλόπιτες, εύκολη στη λειτουργία της. Μόνο με δύο κινήσεις διαμορφώνει την ζύμη με ρυθμιζόμενο πάχος και μέγεθος, ανάλογα με το καλούπι που χρησιμοποιούμε. Φέρει αντίσταση για το εύκολο ξεκόλλημα της ζύμης. Παραγωγή 700 τεμάχια την ώρα.

Για περισσότερες πληροφορίες:
Θεόδωρος Κουρλημπάς, Λαγόρα 6, Περιστέρι, Αθήνα,
Τηλ: 210-5773177-8, Fax: 210-5727253



Νέος Παστεριωτής PSK 185 pro από την CATTABRIGA

Ένα νέο μοντέλο παστεριωτή με δυνατότητα παστερίωσης 170 λίτρα ανά κύκλο παραγωγής, παρουσίασε η ηγέτιδα εταιρεία στον χώρο των μηχανών παγωτού Cattabriga. Ο PSK185 pro είναι εξοπλισμένος με τον νέο ομογενοποιό που αφαιρείται πολύ εύκολα διευκολύνοντας τον καθαρισμό και με την νέα περιστροφική τάπα εξόδου για ασφαλέστερη έξοδο του μείγματος. Το σημαντικότερο προσόν του νέου μοντέλου είναι η ευελιξία που προσφέρει εφόσον μπορεί να παστεριώσει από 55 έως 170 λίτρα μείγματος και να συντηρεί εντός του κάδου από 35 έως 170 λίτρα. Είναι ένα πραγματικά πολύτιμο εργαλείο που ήρθε να συμπληρώσει την επιβεγμένη συλλογή μηχανών παγωτού της CATTABRIGA.

Για περισσότερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με την εταιρεία Sweet Ice (Νόξου 21, Καμίνια Πειραιά, τηλ: 210 4125413, Info@sweetice.gr)



VEGAN ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΘΕΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ!

Ακολουθώντας την τάση για wellness παγωτό, η KONTA AEBE παρουσιάζει το κορυφαίο Vegan προϊόν PURONERO της πρωτοποριακής ιταλικής εταιρείας GALATEA. Με αυτό θα ετοιμάσετε φυσικό, vegan παγωτό Σοκολάτα με έντονη γεύση και βελούδινη υφή, που θα συναρπάσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Είναι ιδιαίτερα εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του, αφού παρασκευάζεται μόνο με νερό, και δεν περιέχει συστατικά ζωικής προέλευσης. Απαλλαγμένο από τεχνητά αρώματα και χρώματα, φέρει πληθώρα πιστοποιήσεων, όπως: Vegan, 100% Clean Label, Free from Palm Oil και Gluten free. Διατίθεται σε κιβώτιο 8 x 1,9 κιλά.

Αποκλειστική διάθεση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, Info@konta.gr

Ποτά Ζαχαροπλαστικής σε επαγγελματικές συσκευασίες από την ELLVINO

5 και 2 λίτρων.
Αηχόη και άρωμα σε απόλυτη αρμονία.
Δίνουν δροσιά, ένταση και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα γλυκά σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Σκαρामαγκάς, 210-5576410, www.ellvino.com



Πασχαλινά Διακοσμητικά της εταιρίας LEMAN CAKE DECORATIONS

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη Νέα Συλλογή Πασχαλινών Διακοσμητικών της εταιρίας LEMAN CAKE DECORATIONS. Δημιουργήστε υπέροχες πασχαλινές συνταγές και δώστε τους μοναδικό χαρακτήρα & εμφάνιση με τα Νέα Πασχαλινά Σοκολατένια διακοσμητικά της LEMAN CAKE DECORATIONS. Υπέροχα, μοντέρνα & πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, τσουρέκια, σοκολατένια αυγά κ.ά. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες. Διατίθενται σε 10 διαφορετικά σχέδια και χρώματα.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τηλ: 2102419700 e-mail: info@stelioskanakis.gr



Επιτραπέζιες μηχανές παγωτού για ευέλικτες και οικονομικές λύσεις από **GROUP-ALI ICE TEAM COLDELITE**

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:
ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ
Αγ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς τηλ: 210 4826098
6944341782 Info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr
Βάσω Αντιπροσωπείες Μηχανημάτων & Βοηθητικών
Υλών Ζαχαροπλαστικής
Ήρας 1 (1ος όροφος) τηλ: 210 4826098 - 6944341782 Τ.Κ 1080
Λευκωσία, Κύπρος



ΕΥΕΡΓΕΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ

Το SPIRULI της GALATEA είναι 100% φυσικό παγωτό με μοναδικό μπλε χρώμα, φτιαγμένο από άληγη σπιρουλίνα και περιέχει όλα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά της σπιρουλίνας. Καθόλου πρόσθετα, διατίθεται σε μορφή ready mix και είναι πολύ εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του. Παράλληλα, χρησιμοποιείται και για ζαχαροπλαστική χρήση. Το SPIRULI θα ενθουσιάσει οπτικά αληθιά και γευστικά τους λάτρεις του παγωτού. Σε κιβώτιο 4 x 1,2 κιλά.

Αποκλειστική Διάρθρωση: KONTA AEΒΕ,
Για περισσότερες πληροφορίες
Τηλ: 210 2406990, 210 2406688,
Fax: 210 2406694, info@konta.gr



Παραδοσιακό ελληνικό παγωτό γιαούρτι από την **Fructital**

Με μια νέα σειρά προϊόντων εμπνευσμένα από τις παραδοσιακές γεύσεις του κάθε τόπου εγκαινιάζει το 2021 η Fructital.

Δίπλα στο miscella fondente origine, το vegan σορμπέ σοκολάτας που μας επιτρέπει να χρησιμοποιήσουμε την κουβερτούρα της επιλογής μας, προστίθεται το Yogurt Origine, ένα μείγμα για παγωτό γιαούρτι που φτιάχνεται από 100% φρέσκο γιαούρτι της επιλογής μας ή του τόπου μας, δίνοντας στο παγωτό γιαούρτι την δική μας ελληνική υπογραφή.

Διατίθεται σε σακούλι 1 κιλού.

SWEET ICE - Τηλ: 210 4125413/ 4818617, e-mail: info@sweetice.gr



Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ BRAND ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

ΤΙ ΟΝΟΜΑΖΟΥΜΕ BRANDING;

Branding είναι το σύνολο των εμπειριών και εντυπώσεων που δημιουργεί ένα brand στους καταναλωτές

ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ BRANDING

Τα βασικά στοιχεία που διαμορφώνουν το brand στο μυαλό του καταναλωτή είναι:

- Η Εικόνα
- Η Υπόσχεση
- Το Συναισθημα
- Η Εμπειρία

4 ΒΑΣΙΚΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ BRANDING

- Το όνομα (Brand Name)
- Το λογότυπο (Logo)
- Εταιρική Γραμματοσειρά (Corporate Font)
- Εταιρικά Χρώματα (Color palette)

ΤΟ ΟΝΟΜΑ

Με τον όρο Brand Name εννοούμε το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης (εμπορική επωνυμία). Το όνομα μιας επιχείρησης αποτελεί την αρχή και το τέλος όλων των επικοινωνιακών της ενεργειών. Η εύρεση του ονόματος προκύπτει με βάση τον προσδιορισμό της εταιρείας στην αγορά, ώστε να αντιπροσωπεύει το είδος της και να αποτυπώνεται εύστοχα στη μνήμη του καταναλωτή.

ΤΟ ΛΟΓΟΤΥΠΟ

Το λογότυπο εκφράζει τη συνολική άποψη που θέλουμε να αναγνωρίζει και να θυμάται εύκολα ο καταναλωτής.

Η στρατηγική βάσει της οποίας δημιουργείται το λογότυπο εκφράζει, μεταξύ άλλων, τη φιλοσοφία και το όραμα μιας επιχείρησης και προσελκύει πάντα την προσοχή των πελατών σας, δημιουργώντας τους μια θετική εντύπωση προς το brand.

Μέσω της συνέπειας που πρέπει να ακολουθήσει η εταιρία στην στρατηγική αυτή -σε όλες τις μορφές επικοινωνίας της- δημιουργείται με το χρόνο ένα ισχυρό brand.

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΕΙΡΑ

Η γραμματοσειρά που θα επιλέξετε αποτελεί βασικό στοιχείο του brand σας και είναι απαραίτητο να τη χρησιμοποιείται σε όλα τα μέσα



επικοινωνίας της επιχείρησης. Με αυτό τον τρόπο πετυχαίνετε την αναγνωσιμότητα του brand.

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΧΡΩΜΑΤΑ

Τα εταιρικά χρώματα που θα επιλέξετε για το brand σας, θα πρέπει να προκύπτουν από τη φιλοσοφία και το όραμα της επιχείρησης σας.



Rithymna Beach Hotel

Η σωστή επιλογή τους έχει σκοπό να προσδώσει περισσότερο κύρος και υπεραξία στην μάρκα.

Τα οφέλη του Rebranding σε μια επιχείρηση

Rebranding ονομάζουμε τη διαδικασία «επανατοποθέτησης» του brand στην αγορά και την επανεγκατάσταση της νέας εικόνας στη συνείδηση του κοινού. Οι λόγοι για τους οποίους μια επιχείρηση χρειάζεται αναβάθμιση στην εταιρική της ταυτότητα μπορεί να ποικί-

λουν. Ένας από τους σημαντικούς και πιο συνηθισμένους λόγους που πρέπει μια επιχείρηση να προχωρήσει σε μια αλλαγή στην εταιρική της ταυτότητα είναι το γεγονός ότι η εικόνα της είναι πλέον ξεπερασμένη και δίνει της αίσθηση ενός παλιομοδίτικου brand. Ως αποτέλεσμα το brand name μας δεν αντικατοπτρίζει πια το όραμα και την στρατηγική της εταιρείας.

Ανά διαστήματα οι επιχειρήσεις έχουν ανάγκη από ένα λεγόμενο makeover με στόχο τον εκσυγχρονισμό τους. Σε αυτή την παράμετρο προστίθεται και η τεχνολογική καινοτομία ως ένας βασικός μοχλός αλλαγών στις συνήθειες της αγοράς οι οποίες μπορούν να αναγκάσουν μια επιχείρηση να προσαρμοστεί ανάλογα.

Το γεγονός ότι η αγορά συνεχώς εξελίσσεται μπορεί να οδηγήσει μια επιχείρηση να μην έχει πλέον τη δυνατότητα να ξεχωρίζει ανάμεσα στον ανταγωνισμό. Αυτό συμβαίνει όταν η αγορά είναι γεμάτη από επιχειρήσεις που προσφέρουν παρόμοια προϊόντα και υπηρεσίες με τη δική σας επιχείρηση.

Ένα σωστό και μελετημένο rebranding βοηθάει την επιχείρηση να επικοινωνήσει τις αξίες της, να επηρεάσει θετικά το κοινό της, να δικαιολογήσει σε ένα βαθμό την αύξηση τιμών των προϊόντων, ακόμη και να εκτοξεύσει τις πωλήσεις της.

Το rebranding επικοινωνεί εξέλιξη, μέλλον, νέα εικόνα και φιλοσοφία, νέες αγορές και προσανατολισμό. Ειδικά για τις γηραιότερες επιχειρήσεις, αποδεικνύει στο κοινό τους την ύπαρξη μιας ζωντανής σχέσης στραμμένη στο μέλλον χωρίς να ξεχνάμε τα βασικά στοιχεία που έχει αγαπήσει το κοινό σε αυτό το brand.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

κα Helen Phillips

Σύμβουλος στρατηγικού σχεδιασμού Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας
+30 6944 8959 05
Email: hp@helenphillips.eu



Ομοσπονδία
Επαγγελματιών
Ζαχαροπλαστών
Ελλάδας



Η Ομοσπονδία Επαγγελματιών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) Δικαιούχος της Πράξης «ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5002765, η οποία εντάσσεται στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020»

ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ:

- *Τους εργαζόμενους σε επιχειρήσεις του ιδιωτικού τομέα (ανεξαρτήτως κλάδου ή τομέα απασχόλησης)*

να υποβάλλουν **ΑΙΤΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ** στις δράσεις κατάρτισης και πιστοποίησης της παραπάνω πράξης, και ειδικότερα στα κάτωθι εκπαιδευτικά προγράμματα:

- **Ειδικές Εφαρμογές Ζαχαροπλαστικής Τέχνης:** παρασκευές πρωινών και αρτοποιημάτων, διακόσμηση
- **Σύγχρονες τάσεις ζαχαροπλαστικής τέχνης**
- **Διοίκηση μονάδων ζαχαροπλαστικής τέχνης**

Οι ωφελούμενοι, με την παρακολούθηση των προγραμμάτων κατάρτισης:

✓ **Θα λάβουν εκπαιδευτικό επίδομα το οποίο αντιστοιχεί σε (5,00 €) μικτά ανά ώρα κατάρτισης.**

✓ **Θα αποκτήσουν πρόσθετες δεξιότητες και επίκαιρες γνώσεις**, ενισχύοντας τη δυνατότητα απασχόλησής τους, την προοπτική βελτίωσης των όρων απασχόλησής τους και την επαγγελματική τους κινητικότητα.

✓ **Θα αποκτήσουν πιστοποίηση** των αποκτηθέντων από τα προγράμματα προσόντων/δεξιοτήτων από διαπιστευμένους φορείς σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα.

Αναλυτικά η Πρόσκληση καθώς και η αίτηση συμμετοχής θα αναρτηθούν στην ιστοσελίδα της ΟΕΖΕ www.oeze.gr



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΤΟ ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΣ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΗΡΘΕ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ



π.χ. με τα smartphones τους, ενώ αυτοί περπατούν έξω από το κατάστημα. Η προσφορά εξατομικευμένων προϊόντων αποτελεί θεμελιώδη στρατηγική προσέγγιση στο e-shopping.

Κάτι άλλο ιδιαίτερα σημαντικό που αξίζει να επισημανθεί, είναι ότι οι διάφοροι κατά καιρούς εναλλακτικοί τρόποι αγορών που βλέπουν το φως της δημοσιότητας π.χ. click away, click in shop κ.λπ σε καμιά περίπτωση δεν υποκαθιστούν τη φυσική παρουσία στο κατάστημα. Πρόκειται για αναγκαστικές λύσεις λόγω της πανδημίας, μέχρις ότου η αγορά επανέλθει στην κανονικότητα και ομαλοποιηθεί η κατάσταση. Βέβαια η ζωή ποτέ δεν θα γίνει όπως ήταν πριν, καθώς οι μετακινήσεις για μεγάλο χρονικό διάστημα θα περιοριστούν, η τηλεργασία θα παραμείνει και ο χρόνος εργασίας με φυσική παρουσία θα περιοριστεί στα κέντρα των πόλεων και τα μικρά περιφερειακά, τοπικά καταστήματα θα γνωρίσουν μεγάλη άνθηση. Σε αυτή την άνθηση πρέπει να είστε και εσείς εκεί. Οι νέες εποχές απαιτούν καινοτομίες και δραματικές αλλαγές. Η καινοτομία και οι ψηφιακές παρεμβάσεις, είναι πλέον παράγοντας επιβίωσης για το σύνολο των επιχειρήσεων ανεξαρτήτως μεγέθους.

Οι Τοπικοί Σύλλογοι και οι Κλαδικές Ομοσπονδίες έχουν υποχρέωση να συσπειρώσουν τα μέλη τους και να παρέχουν την γνώση

Η πανδημία ώθησε πολλές επιχειρήσεις να αποκτήσουν δικούς τους e-shop στο πλαίσιο μιας νέας ψηφιακής κουλτούρας που ήρθε για να μείνει στη σημερινή κατάσταση για online πωλήσεις.

Η υγειονομική κρίση στην παρούσα φάση λειτουργεί ως ψηφιακός επιταχυντής εξελίξεων στο λιανεμπόριο. Η αναγκαιότητα επένδυσης στον ψηφιακό μετασχηματισμό βρίσκει τις επιχειρήσεις σύμφωνες σε πολύ μεγάλο βαθμό η και σε μέτριο. Αξίζει να σημειωθεί ότι αυτή την περίοδο πολλά καταστήματα είδαν την online επισκεψιμότητά τους να αυξάνεται σε σχέση με το 2019, όχι βέβαια με εντυπωσιακή άνοδο εκτός κάποιων εξαιρέσεων. Σύμφωνα, λοιπόν, με επίσημες έρευνες τόσο στην Ευρώπη όσο και στη χώρα μας από τώρα και μέχρι το 2030 θα πρωτοστατήσει η γενιά ηλικίας (μεταξύ 20 έως 30 ετών) ως το αγοραστικό τμήμα πληθυσμού που αφενός, θα διενεργεί τις περισσότερες και μεγαλύτερες αγορές σε ποσοστό άνω του 40% και αφετέρου, θα επηρεάσει όσον αφορά τις αγοραστικές προτιμήσεις τον κοινωνικό περίγυρο που συναλλάσσεται αλλά και άλλα μέλη της οικογένειας.

Οι επιχειρήσεις ως εκ τούτου θα πρέπει να προσαρμόσουν τα επενδυτικά τους σχέδια σε σειρές προϊόντων που απευθύνονται σε αυτή την κατηγορία καταναλωτών οι οποίοι γεννήθηκαν μεταξύ του 1996 έως το 2010 και δευτερευόντως στους λεγόμενους Millennials (όσοι έχουν γεννηθεί μεταξύ 1980 και 1995) που αντιπροσωπεύουν ποσοστό αγορών άνω του 30%, εξίσου βέβαια σημαντικό. Τα χαρακτηριστικά που πιστώνονται στη γενιά αυτή είναι ο πραγματισμός, ο ανοιχτός τρόπος σκέψης, η κοινωνική υπευθυνότητα, η διάθεση για εξατομικευμένη εξυπηρέτηση και η ψηφιακή εξοικείωση. Σχετικά με τα καταστήματα λιανικής τροφίμων, οι βιτρίνες θα παίζουν στο εξής κυρίαρχο ρόλο, αφού θα απαιτείται να γίνουν περισσότερο διαδραστικές, ώστε να προκαλούν τους καταναλωτές να αγοράσουν



που έχουν άλλα και που αποκτούν σε αυτό το ανταγωνιστικό «γίγνεσθαι». Γίνονται μεγάλες αλλαγές στο λιανεμπόριο τροφίμων, κυρίως από τους μεγάλους παίκτες του χώρου, αρκεί κανείς να κοιτάξει τι γίνεται στην γειτονιά του. Τα μερίδια αγοράς πρόκειται να γίνουν «λάστιχο» στα επόμενα χρόνια και εμείς δεν μπορούμε να λείψουμε. Τολμώ να πω ότι το επόμενο θέμα στο Συνέδριο της Ομοσπονδίας πρέπει να είναι μονοθεματικό: ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ...

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 συνθέσεις 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 (stylists, 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

Φάτε πρώτα το γλυκό για ν' αδυνατίσετε!



Το γλυκό πάντα είχε αρνητική φήμη όσων αφορά στο αδυνάτισμα. Τώρα όμως οι επιστήμονες απενοχοποιούν τα γλυκά εδέσματα που τόσο λαχταρούμε όλοι. Έρευνα που έκαναν επιστήμονες του Κολεγίου Ιμπερίαλ του Λονδίνου, και δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό περιοδικό Journal of Clinical Investigation έδειξε πως αν φάμε το γλυκό στην αρχή του γεύματος, κι όχι μετά το φαγητό, βοηθάμε στον καλύτερο έλεγχο της όρεξης, άρα και στην απώλεια βάρους.

Οι ερευνητές εστίασαν την μελέτη τους στην γλυκόζη και ακολούθησαν την εξής αλληλουχία. Η γλυκόζη αποτελεί βασική πηγή ενέργειας για τον ανθρώπινο εγκέφαλο. Ο εγκέφαλος παράγει με τη σειρά του την πρωτεΐνη γλυκοκινάση. Η γλυκοκινάση που βοηθά τον οργανισμό να αντιλαμβάνεται πόση γλυκόζη έχει καταναλώσει. Με άλλα λόγια, αν έχουμε πάρει λίγη γλυκόζη πριν το φαγητό, δεν μπορούμε να καταλάβουμε το ίδιο εύκολα πόσο έχουμε χορτάσει κι έτσι ζητάμε περισσότερη τροφή.

Για να βγάλουν αυτά τα συμπεράσματα, οι επιστήμονες έκαναν πειράματα σε ποντίκια. Έδωσαν λοιπόν στα πειραματόζωα την επιλογή, είτε να φάνε ότι συνήθως ή να πιουν νερό με ζάχαρη. Τα ποντίκια αρχικά προτίμησαν το φαγητό τους. Όταν όμως οι ερευνητές αύξησαν την ποσότητα της γλυκοκινάσης στον εγκέφαλο των τρωκτικών, η προτίμησή τους άλλαξε και προτίμησαν το ζαχαρόνερο.

Στη συνέχεια έκαναν κι ένα δεύτερο πείραμα. Τα άφησαν νηστικά για 24 ώρες και διαπίστωσαν πως είχαν αυξημένη γλυκοκινάση στον εγκέφαλό τους. Τα επίπεδα της δραστηριότητας της γλυκοκινάσης, όπως είπαν, εξηγούν γιατί ορισμένοι άνθρωποι έχουν μια φυσική προτίμηση προς τα γλυκά. Αυτό που πρέπει να θυμάστε εσείς είναι πως αν φάτε το γλυκό πριν το φαγητό ο εγκέφαλος σας θα χρειαστεί λιγότερο χρόνο για να σας πει πως χορτάσατε, άρα θα φάτε και λιγότερο.

Λιγότερα τα εγκεφαλικά σε όσους τρώνε σοκολάτα!

Ακόμα ένα όφελος της σοκολάτας στην υγεία ανακάλυψαν Σουηδοί ερευνητές. Σε μελέτη με περισσότερες από 33.000 εθελόντριες διαπίστωσαν πως όσο περισσότερη σοκολάτα έτρωγαν, τόσο

λιγότερα εγκεφαλικά επεισόδια πάθαιναν. Τα ευρήματα προστίθενται στην πληθώρα των επιστημονικών στοιχείων που συσχετίζουν την συστηματική κατανάλωση κακάο με την καρδιαγγειακή υγεία. Εντούτοις, δεν σημαίνουν πως μπορεί κανείς να τρώει ακατάσχετα σοκολάτες, διότι περιέχουν πολλές θερμίδες, λίπη και ζάχαρη, κατά την επικεφαλής ερευνήτρια δρ. Σουζάνα Λάρσον, από το Ίδρυμα Καρολίνσκα, στην Στοκχόλμη.

Επειδή, εξάλλου, η μαύρη σοκολάτα «περιέχει περισσότερο κακάο και λιγότερη ζάχαρη απ' ό,τι η σοκολάτα γάλακτος, η κατανάλωση της μαύρης σοκολάτας πιθανώς είναι η πιο ωφέλιμη», λέει. Όπως γράφουν η δρ. Λάρσον και οι συνεργάτες της στην «Επίδεωξη του Αμερικανικού Κολεγίου



Καρδιολογίας», οι εθελόντριές τους είχαν ηλικία 49 έως 83 ετών και συμμετείχαν στη μελέτη τους επί μία δεκαετία.

Στη διάρκεια της δεκαετίας, 1.549 από αυτές έπαθαν εγκεφαλικά. Όσο περισσότερη σοκολάτα έτρωγαν οι γυναίκες, τόσο μικρότερος ήταν ο κίνδυνος εγκεφαλικού. Στην πραγματικότητα, μεταξύ των εθελοντριών με την υψηλότερη εβδομαδιαία κατανάλωση σοκολάτας (πάνω από 45 γραμμάρια), καταγράφηκαν 2,5 εγκεφαλικά ανά 1.000 γυναίκες ανά χρόνο.

Η αντίστοιχη αναλογία στις γυναίκες με την μικρότερη εβδομαδιαία κατανάλωση σοκολάτας (κάτω από 8,9 γραμμάρια) ήταν 7,8 εγκεφαλικά ανά 1.000 γυναίκες ανά έτος. Οι επιστήμονες πιστεύουν πως η μείωση του κινδύνου οφείλεται στα φλαβονοειδή της σοκολάτας (ένα είδος θρεπτικών συστατικών που μειώνει την αρτηριακή πίεση) η οποία αποτελεί τον κύριο παράγοντα κινδύνου για εγκεφαλικά. Τα φλαβονοειδή βελτιώνουν επίσης ουσίες στο αίμα που σχετίζονται με την καρδιαγγειακή υγεία.





Καναδική εταιρεία αναζητά δοκιμαστές για γλυκίσματα

Με μισθό 30\$ την ώρα Οι δοκιμαστές θα αξιοποιηθούν τα προϊόντα της εταιρείας

Για τους λάτρεις των γλυκών, φαντάζει η ιδανική επαγγελματική ευκαιρία: εταιρεία στον Καναδά αναζητά ανθρώπους που θα πληρώνει για να δοκιμάζουν τα γλυκίσματά της. Οι δοκιμαστές θα πληρώνονται 30 δολάρια την ώρα, ενώ θα μπορούν να απολαμβάνουν τα γλυκίσματα όπου θέλουν, καθώς πρόκειται για εξ αποστάσεως εργασία. Το Candy Funhouse είναι ένα διαδικτυακό κατάστημα γλυκισμάτων που αναζητά υπαλλήλους- για πλήρη απασχόληση και ημιαπασχόληση- οι οποίοι θα είναι διατεθειμένοι να δοκιμάσουν και να αξιολογήσουν με ειλικρίνεια καραμέλες, σοκολάτες και άλλα γλυκίσματα.

Οι υποψήφιοι για τη θέση του «candyologist», όπως την έχει ορίσει η εταιρεία, θα είναι υπεύθυνοι για τη δοκιμή και την αξιολόγηση 3.000 προϊόντων, αναφέρει το Candy Funhouse. «Πρέπει να έχουν ενδουσιασμό και ζήλο για να δοκιμάσουν γλυκίσματα. Αναζητούμε ειλικρινείς και αντικειμενικές γνώμες για τα προϊόντα των οποίων τη γεύση θα δοκιμάσουν», σημειώνει η εταιρεία. Οι συγκεκριμένοι εργαζόμενοι θα βοηθήσουν στην επιλογή των 10 προϊόντων που θα συμπεριληφθούν στην πρώτη σειρά γλυκισμάτων με το όνομα της εταιρείας. Η ημιαπασχόληση αφορά 15 ώρες εργασίας την εβδομάδα και η πλήρης απασχόληση 40 ώρες, με ωρομίσθιο 30 δολαρίων και στις δύο περιπτώσεις. Για τη θέση δεν απαιτείται προϋπηρεσία.



Σοκολάτα 120 ετών βρέθηκε στα προσωπικά αντικείμενα Αυστραλού ποιητή

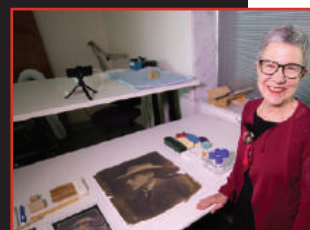
Η σοκολάτα ήταν στα προσωπικά αντικείμενα που απέκτησε πρόσφατα η Εθνική Βιβλιοθήκη Αυστραλίας

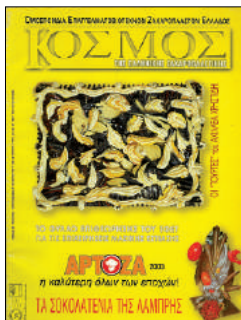
Όταν η Εθνική Βιβλιοθήκη της Αυστραλίας απέκτησε πρόσφατα τα προσωπικά αντικείμενα του ποιητή Βαλντ Ράτερσον κανείς δεν περίμενε ότι ανάμεσα στα γραπτά, τις φωτογραφίες και τα αναμνηστικά θα υπήρχε μια σοκολάτα 120 ετών. Η σοκολάτα ήταν μέσα σε ένα μεταλλικό κουτί και είναι καλά διατηρημένη. Είχε κατασκευαστεί από την Cadbury και το σήμα της εταιρείας διακρίνεται ακόμη πάνω σε κάθε κομμάτι.

Ο Ράτερσον είναι ένας από τους πιο γνωστούς ποιητές της Αυστραλίας, ενώ το πρόσωπό του είναι στο χαρτονόμισμα των 10 δολαρίων. Αυτό που ίσως δεν γνωρίζουν πολλοί είναι πως ο Ράτερσον ήταν πολεμικός ανταποκριτής, κατά τη διάρκεια του Πολέμου των Μπόερς, σημειώνει η δρ. Σιρλίν Ρόμπινσον, της Εθνικής Βιβλιοθήκης της Αυστραλίας, που εξήγησε πώς βρέθηκε στα χέρια του ποιητή αυτή η σοκολάτα. Κατά τη διάρκεια του πολέμου, με αφορμή την έλευση του 1900 η βασίλισσα Βικτώρια αποφάσισε να μοιράσει σοκολάτες στο στράτευμα, για να κρατήσει ψηλά το ηθικό

των στρατιωτών. Το ανέθεσε στην Cadbury, αλλά η εταιρεία ήταν απρόθυμη. Οι ιδιοκτήτες της ήταν ειρηνιστές και δεν ήθελαν να υποστηρίξουν τον πόλεμο. «Τελικά, αποφάσισαν να δωρίσουν τις σοκολάτες τους, προκειμένου- υποθέτω- να μην προσβάλλουν τη βασίλισσα και εκείνη κανόνισε να πληρώσει τα κουτιά, μέσα στα οποία θα ήταν οι σοκολάτες», περιέγραψε η δρ. Ρόμπινσον. Τα κουτιά έκαναν θραύση κοντά στο μέτωπο και πωλούνταν έως 20 λίρες το καθένα. Έτσι, έφτασε στα χέρια του ποιητή η σοκολάτα, περιέγραψε η ίδια. «Προφανώς ήταν κάτι είχε αξία για εκείνον, λόγω του γεγονότος ότι το κράτησε», συμπλήρωσε. Τώρα η σοκολάτα, μαζί με την υπόλοιπη συλλογή του Ράτερσον, θα φυλαχθεί στην Εθνική Βιβλιοθήκη.

Πηγή: www.lifo.gr





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

«ΟΛΕΘΡΙΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ»

Από τον ζωγράφο Αχιλλέα Χρηστίδη



Όταν ένας εικαστικός καλλιτέχνης «μπερδεύει» με τόσο δημιουργικό τρόπο την ορμή των καθαρών χρωμάτων με την υψηλή τέχνη της ζαχαροπλαστικής και τον απόλυτο αισθησιασμό της έντασης, παράγοντας ζωγραφικές σχεδόν «βρώσιμες», τότε έχει κάθε δικαίωμα να ονοματίσει τη νέα του δουλειά «ΓΛΥΚΙΑ ΖΩΗ»...

Οι πίνακες του Αχιλλέα Χρηστίδη εκτέθηκαν πριν από λίγες μέρες στη Γκαλερί «Καλφαγιάν» στο Κολωνάκι και προκάλεσαν μεγάλη

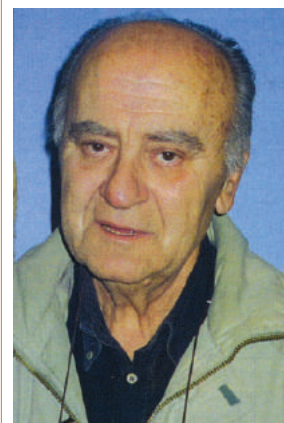
αίσθηση στους φιλότεχνους. DOLCE VITA ο τίτλος της έκθεσης και καθόλου τυχαίος. Οι «Τούρτες» του Χρηστίδη, ερεθιστικές για την όραση αλλά και την παραπομπή τους στη γεύση, θα έκαναν να αισθάνονται υπερήφανοι, τόσο ο ζωγράφος Τζάκσον Πόλοκ, όσο και ο μέγας Σεφ Εσκοφιρ! Αυτή ήταν η 23η ατομική έκθεση του ζωγράφου, τον κατάλογο της οποίας προλόγισαν οι γνωστοί Μαρία Χαραμή και Γιώργος Βέλτσος.

«Από το καλό γλυκό θα πηγάσει το κέρδος του Ζαχαροπλάστη»

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Δ. ΤΑΜΠΑΚΗΣ
(ΜΕΛΕΤΗΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)

Ο κ. Αποστόλης, εδώ και 45 συναπτά έτη υπερασπίζεται την παράδοση της γνώσης του γάλακτος. Γόνος κτηνοτροφικής οικογένειας -γεννήθηκε το 1937- δήτευσε σαν τεχνίτης στον χώρο της γαλακτοκομίας και αφού αποκόμισε προσωπικές εμπειρίες, ασχολήθηκε με το εμπόριο και τις προμήθειες σε όλο το φάσμα των προϊόντων του γάλακτος.

Χωρίς ζάχαρη και γάλα, ζαχαροπλαστική τέχνη δεν υπάρχει. Γι' αυτό και η συνέντευξη από έναν ΜΕΛΕΤΗΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι επιβεβλημένη. Ο κ. Απ. Ταμπάκης, με σπουδές «πεζοδρομίου» όπως μας δήλωσε, δίνει τα φώτα του σε τυροκόμους, Τεχνολόγους Τροφίμων, Γεωπόνους, αλλά και Καθηγητές Πανεπιστημίου. Δεν αναζητά νέους πελάτες. Του αρκεί η πελατεία που έχει, ανάμεσά τους και κάποια ζαχαροπλαστέα που προσέχουν ιδιαίτερα τις πρώτες τους ύλες. Τώρα έχει ρίξει όλο του το βάρος στο ΤΥΡΙ του ΟΜΗΡΟΥ που είναι έργο ζωής...



"ότι κάνει η γίδα στο πουρνάρι, θα το βρίσκει στο τομάρι"



Φωτό α': Τουλούμι από προβατιά κατσικιά για πήσιμο τυριού και στραγγιστήρι για Ανθότυρο
Φωτό β': Μπουτινέλο Παραδοσιακό ηλικίας 100 ετών

Ζαχαρόνερο αντί Βενζίνης στα αυτοκίνητα;

«Θα ήθελα μια τούρτα για το σπίτι κι ένα ταψάκι κανταΐφι με μπόλικο σιρόπι, γιατί έμεινα στη γωνία».

Εντάξει, είναι λίγο τραβηγμένο το παράδειγμα, αλλά αν μιλάμε για αυτοκίνητα που κινούνται με ... σιρόπι, γιατί να μην κάνουμε λόγο και για οχήματα που θα εξασφαλίσουν την αυτονομία τους με λίγες πάστες ή κάποιο άλλο προϊόν της ζαχαροπλαστικής τέχνης;

Η ιδέα για το ζαχαρόνερο (που ούτως ή άλλως μοιάζει ολίγον τι εκκεντρική αλλά έχει βάση) ξεκίνησε από μια ομάδα Αμερικανών ερευνητών, οι οποίοι δίνουν μια νόστιμη απάντηση σε ένα βασικό πρόβλημα που αντιμετωπίζουν τα αυτοκίνητα που κινούνται με υδρογόνο.

Η προσέγγιση των ερευνητών βασίζεται στην διάσπαση του υδρογόνου, το οποίο βρίσκεται αποθηκευμένο στο ντεπόζιτο σε μια ανώδυνη μορφή, όπως η γλυκόζη και άλλοι υδατάνθρακες. Η διαδικασία βασίζεται σε μια σειρά χημικών αντιδράσεων. Οι επιστήμονες ισχυρίζονται πως όλα αυτά τα... μαγικά συμβαίνουν σε μια λογική θερμοκρασία της τάξης των 230 βαθμών Κελσίου.

Πώς αντιδρούν οι αυτοκινητοβιομηχανίες; Δεν έμειναν αδιάφορες, αλλά δεν ενδουσιάστηκαν κιόλας. Υπάρχουν λένε δυσκολίες, αλλά όχι ανυπέβλητες. Άντε και πρατηριούχοι συνάδελφοι!





pandecor
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.
Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα
Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732
<http://www.pandecor.gr>, Email: pandecor@pandecor.gr



Drakoulakis

SHOP FITTINGS

[PASSARELLA]



SWEETS & SPICE
& ALL THINGS NICE

**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**

www.drakoulakis.gr



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ p in

