

Νέοι ζαχαροπλάστες βραβεύονται για τις γλυκές τους φιλοδοξίες

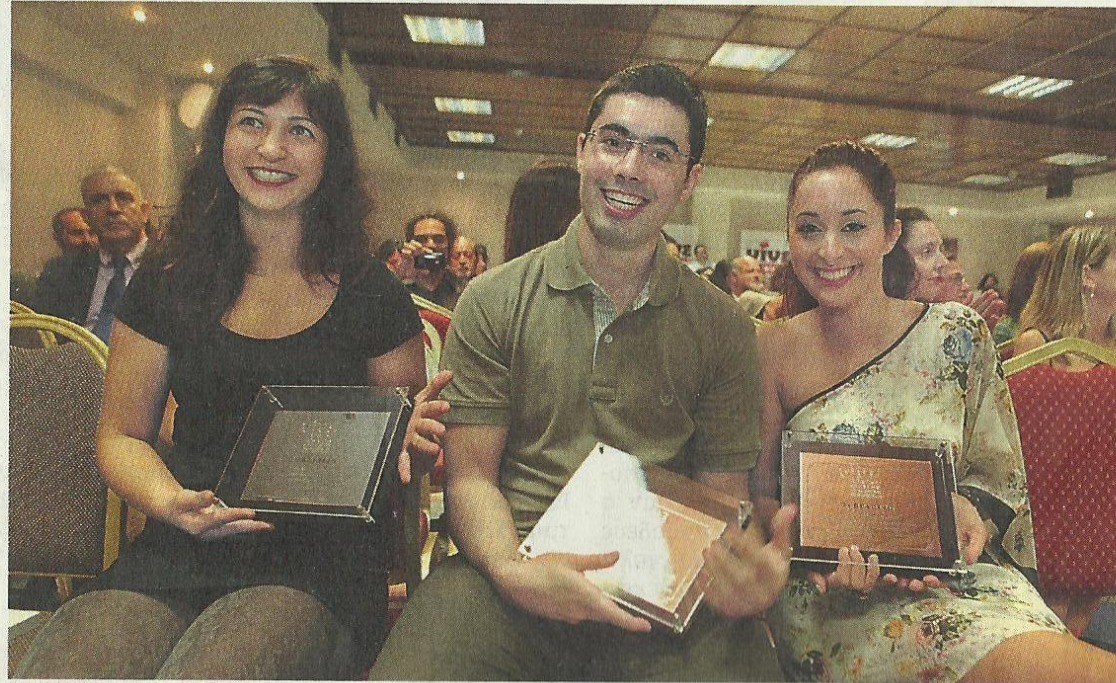
Της ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ ΤΖΙΑΛΛΑ

«Είμαι στο τέταρτο έτος της Φιλοσοφικής, στο Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας. Όταν τελειώσω, θα βάλω το πτυχίο μου στο συρτάρι και θα ασχοληθώ με το όνειρό μου, τη ζαχαροπλαστική». Τάδε ε-

Ογδόντα δύο νέοι, απόφοιτοι και φοιτητές ΑΕΙ, εντυπωσίασαν στον διαγωνισμό του περιοδικού «Γλυκές ιστορίες» και του εκπαιδευτικού ομίλου Le Monde.

φη η Βασιλική Πηλιανίδου, πρώτη νικήτρια του διαγωνισμού «Γίνε ζαχαροπλάστης», που διοργάνωσαν το περιοδικό «Γλυκές ιστορίες», με επικεφαλής τον Στέλιο Παρλιάρου, και ο εκπαιδευτικός όμιλος Le Monde.

Η απονομή των βραβείων πραγματοποιήθηκε την περασμένη Δευτέρα. Είχαν προηγηθεί, όμως, τέσσερις ημέρες αγонίας, δημιουργίας και εντατικής προσπάθειας για 82 νέους από όλη την Ελλάδα. Κινητρό τους; Να διεκδικήσουν μία από τις τρεις πρώτες θέσεις, που συνοδεύονταν από βραβεία εκπαιδευτικού περι-



Από αριστερά: 1ο βραβείο στη Βασιλική Πηλιανίδου. Συνοδεύεται από υποτροφία για το τμήμα ζαχαροπλαστικής της σχολής Le Monde, διάρκειας 2 ετών. 2ο βραβείο στον Αντώνη Μαυρίδη-Μαντέρη. Συνοδεύεται από έναν χρόνο μαθητείας στο εργαστήριο του Στέλιου Παρλιάρου. 3ο βραβείο στην Ελένη Χατζηττοφή. Συνοδεύεται από ένα σεμινάριο στη σχολή της Valrhona στη Γαλλία.

χομένου. Η πρόκληση; Να παρασκευάσουν ένα δύσκολο γλυκό εντός τριών ωρών. Φόρεσαν τις ποδιές και τους σκούφους τους, μελέτησαν προσεκτικά τη συνταγή που τους δόθηκε από τον Στέλιο Παρλιάρου και ξεκίνησαν να ζυγίζουν, να αναδεύουν, να ψήνουν, να γλασάρουν. Η συνεργασία όχι

μόνο δεν απαγορευόταν, αλλά εζητείτο. Επρεπε να εκπαιδευτούν στην αρμονική συνύπαρξη: η ζαχαροπλαστική είναι άλλωστε ομαδικό άθλημα. Το γεγονός ότι τα βραβεία ήταν μόλις τρία δεν φαίνεται να τους αποθάρρυνε. Τα παραδάκια που είχαν προηγηθεί μετασχηματίστηκαν σε νέες φιλίες,

όπως έδειχναν τα μηνύματα στηριξης και τα «like» κάτω από τις φωτογραφίες τους στη σελίδα των «Γλυκών ιστοριών» στο Facebook.

Παρά τις προβλέψεις ότι τελικώς θα επικρατούσαν όσοι από τους συμμετέχοντες είχαν μια πρότερη επαφή με τη ζαχαρο-

πλαστική, οι «πτυχιούχοι» έκαναν την έκπληξη. Ο ένας μετά τον άλλο οι διαγωνιζόμενοι παρήλαυναν μπροστά από την κριτική επιτροπή, με την τούρτα τους ανά χείρας, και έδιναν τα διαπιστευτήριά τους: τοπογράφος, πολιτικός μηχανικός, φυσικός, χημικός, λογιστής, γεωπόνος. Από τους οκτώ που πέρασαν στην τελική φάση του διαγωνισμού, οι επτά ήταν απόφοιτοι ή φοιτητές πανεπιστημίων και ΤΕΙ. Όπως η Ελένη Χατζηττοφή από την Κύπρο, που κέρδισε το τρίτο βραβείο: είναι τεταρτοετής Αρχιτεκτονικής, αλλά όνειρό της είναι να ανοίξει το δικό της ζαχαροπλαστείο. Θεωρεί δε πως ζαχαροπλαστική και αρχιτεκτονική δεν είναι ασύμβατες, αλλά μπορούν να συνδυαστούν. Ο πυρήνας της σκέψης της είναι σωστός: η ζαχαροπλαστική απαιτεί ταλέντο, γνώσεις και ιδέες.

Αυτός τελικώς είναι και ο στόχος του διαγωνισμού, όπως καιρία τον διατύπωσε ο διευθυντής των περιοδικών της «Καθημερινής», Σωκράτης Τσιχλιός, στη χαιρετιστήρια ομιλία του κατά την απονομή των βραβείων: «Να γίνει ένας ετήσιος θεσμός, εκπαιδευτικού χαρακτήρα, επαγγελματικού προσανατολισμού, ένα είδος αξιόπιστου τεστ για όσους θέλουν να γίνουν επαγγελματίες ζαχαροπλάστες»