





Από τη
Φιλοσοφική
στη
Ζαχαροπλαστική

...και άλλες εκπλήξεις που μας επεφύλαξε ο διαγωνισμός «Γίνε Ζαχαροπλάστης» του περιοδικού «Γλυκές ιστορίες», στον οποίο συμμετείχαν 82 νέοι από όλη την Ελλάδα.

ΤΗΣ ΡΑΝΙΩΣ ΝΙΖΑΜΙΔΗ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΙΤΗ



Οι 82 διαγωνιζόμενοι του ημιτελικού δήλωναν ερασιτέχνες, αλλά δούλεψαν σαν επαγγελματίες.



Πολλοί κλήθηκαν να χρησιμοποιήσουν για πρώτη φορά φλόγιστρο.



Η σοκολατένια τούρτα με πραλίνα χρειαζόταν προσοχή, διότι, αν μία στρώση δεν πάγωνε σωστά, το «οικοδόμημα» πιθανόν να κατέρρεε.



ε πείσμα της κοινωνικοπολιτικής κινδυνολογίας της εποχής, που αρέσκεται να συλλέγει ενδείξεις επικείμενης ή τετελεσμένης κατάλυσης πολλών και διάφορων θεσμών, το βράδυ της 17ης Σεπτεμβρίου γεννήθηκε πανηγυρικά ένας καινούργιος. Για τη θεμελίωσή του δεν χρειάστηκε παρά μια καλά δουλεμένη ιδέα, το ταλέντο 82 παιδιών και 90 τούρτες. Για τη μακρομέρευσή του ευελπιστούμε ότι θα φροντίσουν οι χιλιάδες αναγνώστες του περιοδικού «Γλυκές ιστορίες», μερικές εκατοντάδες από τους οποίους, πριν από μερικούς μήνες, ανταποκρίθηκαν θετικά στην προτροπή «Γίνε Ζαχαροπλάστης», την οποία ο Στέλιος Παρλιάρος τους είχε απευθύνει μέσα από τις σελίδες των ανοιξιάτικων τευχών. Πρόκειται για τον ομώνυμο διαγωνισμό, ο οποίος διοργανώθηκε, για πρώτη φορά

φέτος, με σκοπό να δώσει την ευκαιρία σε νέους ανθρώπους από 18 έως 30 ετών να δείξουν τις ικανότητές τους στη ζαχαροπλαστική και, κατ' επέκταση, να διαπιστώσουν κατά πόσον αυτές επαρκούν για να τους εξασφαλίσουν ένα επαγγελματικό μέλλον στον συγκεκριμένο τομέα.

Περίπου 250 ήταν οι επίδοξοι ζαχαροπλάστες που δήλωσαν -έγκαιρα και... έγκυρα- συμμετοχή μέχρι την 1η Ιουνίου, ημέρα λήξης της προθεσμίας υποβολής, και οι 99 πληρούσαν τις προϋποθέσεις για να προκριθούν στην επόμενη φάση. Πράγματι, προκρίθηκαν όλοι, διότι η συντακτική ομάδα του περιοδικού, ο Στέλιος Παρλιάρος και οι εκπρόσωποι του εκπαιδευτικού ομίλου Le Monde, του οποίου η αρωγή υπήρξε καθοριστική στην άρτια διεξαγωγή του διαγωνισμού, δεν θέλησαν να στερήσουν από κανέναν τη δυνατότητα να διεκδι-

κήσει ένα μέλλον φτιαγμένο από τα κεράκια του και όσο γλυκό ορίζει η συνταγή της επιτυχίας.

Προσπεράστε τους μελό ακροβατισμούς της διατύπωσης και μειντε στο εξής: Κάπου στο Σουφλί, στο Διδυμότειχο, στη Θεσσαλονίκη, στη Βέροια, στο Κιλκίς, στην Αριδαία, στα Γιαννιτσά, στην Πρέβεζα, στην Καρδίτσα, στη Ναύπακτο, στον Βόλο, στην Κόρινθο, στο Λουτράκι, στο Αίγιο, στην Πάτρα, στην Καλαμάτα, στην Πάρο, στη Ρόδο, στη Λέσβο, στο Ηράκλειο, στο Ρέθυμνο, στα Χανιά, στην Πάφο, στο κέντρο ή στο απόκεντρο της Αθήνας βρίσκονται παιδιά που επιδίδονται στην παρασκευή γλυκών. Τα περισσότερα έχουν κάνει σπουδές πανεπιστημιακού επιπέδου, αρκετά έχουν υπολογίσιμη εμπειρία σε εργασίες ανάλογες ή υποδεέστερες των προσόντων τους, αλλά όλα έχουν



Ο Στέλιος Παρλιάρος έδινε το «παρών» σε όλα τα εργαστήρια. Η ενθάρρυνση από τον δάσκαλο είναι πάντα καλοδεχούμενη.

Οι περισσότεροι συμμετέχοντες έχουν κάνει σπουδές πανεπιστημιακού επιπέδου, αλλά νιώθουν χρήσιμοι και δημιουργικοί φτιάχνοντας γλυκά.

βρει τον ίδιο τρόπο να νιώθουν χρήσιμα, δημιουργικά, ίσως και ευτυχισμένα: φτιάχνοντας γλυκά επιπέδου Ντίκενς - με μεγάλες προσδοκίες.

Η κουζίνα έγινε... κατασκήνωση

Γνωρίσαμε 82 από αυτά τα παιδιά κατά τις τέσσερις ημέρες που διήρκεσε η ημιτελική και η τελική φάση του διαγωνισμού, από τις 11 έως και τις 14 Σεπτεμβρίου, την εβδομάδα που προηγήθηκε της πανηγυρικής απονομής (και θεσμοθέτησης που λέγαμε...) των βραβείων της περασμένης Δευτέρας. Τα παρακολουθήσαμε πώς αντέδρασαν υπό πίεση, με το χρονόμετρο να μετράει αντίστροφα και το φούρνο να φλέγεται· πώς συμπεριφέρθηκαν στους καθηγητές και τους καταξιωμένους επαγγελματίες που βρέθηκαν κοντά τους για να τα καθοδηγήσουν και στη συνέχεια να τα κρίνουν· πώς διαχειρίστηκαν τις

ατυχίες και τις αποτυχίες τους· πώς πανηγύρισαν τις μικρότερες ή τις μεγαλύτερες νίκες τους. Πολλά επαινετικά επιρρήματα θα μπορούσαμε να παραχώσουμε στις προηγούμενες φράσεις, αλλά θα αρκεστούμε μόνο σε ένα σχόλιο: αυτό το χιλιοειπωμένο, ότι οι νέες γενιές έχουν απολέσει την αθωότητά τους, δεν ισχύει.

Το πρώτο κλισιό όμως που ανατράπηκε, ήδη από την Τρίτη 11/9, ημέρα των εγγραφών, ήταν εκείνο περί της ασυνέπειας του «Ελληναρά». Δύο ώρες περιθώριο είχαν αφήσει οι διοργανωτές στους συμμετέχοντες προκειμένου να προσέλθουν στις εγκαταστάσεις της σχολής Le Monde. Μέχρι να βρουν το δρόμο για το Μοσχάτο, να μπερδευτούν αν πρέπει να πάνε δώθε ή κείθε των γραμμών του τρένου, να μιλήσουν στα κινητά, να καπνίσουν, να πουν καφέ, να μαζευτούν στη ρεσεψιόν, να συμπλη-

ρώσουν τα στοιχεία τους όπως πρέπει, Κύριος οίδε πόσος χρόνος θα περνούσε. Λοιπόν, στις παρά είκοσι, πριν ακόμη σημάνει η προσυμφωνημένη ώρα, οι περισσότεροι είχαν δηλώσει το «παρών», είχαν ολοκληρώσει την εγγραφή τους και υπομονετικά περίμεναν να ξεκινήσει το μίνι σεμινάριο με τον Στέλιο Παρλιάρο, κατά τη διάρκεια του οποίου θα τον παρακολουθούσαν να φτιάχνει μπροστά τους το γλυκό στο οποίο οι μισοί θα διαγωνίζονταν την επόμενη και οι άλλοι μισοί τη μεθεπόμενη ημέρα. Τα 70 λεπτά που διήρκεσε η παρουσίαση, η αίθουσα είχε μετατραπεί σε εκκλησία. Παρότι είχαν το ελεύθερο από τον «δάσκαλο» να τον διακόπτουν ανά πάσα στιγμή για να του θέσουν τις ερωτήσεις τους, εκείνοι επέμεναν να σηκώνουν πρώτα το χέρι.

Με την ίδια φρονιμάδα και υποδειγματική μεθοδικότητα έφτιαξε ο κάθε

Τρεις ζαχαροπλάστες και δύο μάγειροι κλήθηκαν να βγάλουν το πόρισμα μες οκτώ από τις 82 πανομοιότυπες τούρτες άξιζαν για τον τελικό.

διαγωνιζόμενος το δικό του γλυκό την Τετάρτη 12/9 ή την Πέμπτη 13/9. Ίσως να ευθύνονταν τα τεράστια -σε σχέση με τη μέση οικιακή κουζίνα- εργαστήρια μέσα στα οποία κλήθηκαν τα παιδιά να δουλέψουν: ίσως ο υπερσύγχρονος εξοπλισμός που εύλογα προκαλεί δέος στον οποιονδήποτε ερασιτέχνη ζαχαροπλάστη: ίσως η προσοχή που τόσο άνθρωποι τους έδειχναν, από τους επόπτες καθηγητές και το διοικητικό προσωπικό της Le Monde μέχρι τους φωτογράφους, τους καμεραμέν και, βεβαίως, όλη την ομάδα των «Γλυκών ιστοριών». Σίγουρα έπαιξε ρόλο και η τούρτα με τα τρία είδη σοκολάτας, την πραλίνα, το μαλακό μπισκότο, το γυαλιστερό γλάσο και τη διακόσμηση της αρεσκείας τους, την οποία έπρεπε να έχουν έτοιμη, σωστά παγωμένη και κατόπιν ξεπαγωμένη, εντός τριώρου, ακολουθώντας αυστηρές οδηγίες. Πάντως, ούτε ένας από τους 82 επιδοξους ζαχαροπλάστες δεν προκάλεσε το παραμικρό «επεισόδιο». «Επειδή ασχολούνται με τη ζαχαροπλαστική, που θέλει προσήλωση και πειθαρχία. Ας ήταν στη θέση τους μάγειροι και θα βλέπατε τι χαμό θα έκαναν», σχολίαζε στα «παρασκηνία» ο Στέλιος Παρλιάρος. «Επειδή είναι άνθρωποι νεαρής ηλικίας και το πάθος τους για τη ζαχαροπλαστική δεν έχει “επιβαρυνθεί” με τις απογοητεύσεις και τα αποθνήμενα που αναπόφευκτα προστίθενται όσο περνούν τα χρόνια», συμπλήρωνε ο Νίκος Βελισσαρόπουλος, διευθυντής διεθνών σχέσεων και οικονομικών του ομίλου Le Monde.

Και ταυτόχρονα, μέσα στην τόση... νηφαλιότητα, οι διαγωνιζόμενοι κατάφεραν να γνωριστούν, να γίνουν παρέες-παρέες, να αποκτήσουν «ψυχολογία κατασκίνωσης» και να κάνουν ο ένας στον άλλο add και like στο Facebook. Μόνο λίγο πριν από την ώρα της κρίσης, διαπιστώσαμε κάποια χέρια να τρέμουν και μερικούς λαιμούς να ξεροκαταπίνουν. Τρεις ζαχαροπλάστες και δύο μάγειροι κλήθηκαν να βγάλουν το πόρισμα ποιες οκτώ από τις πανομοιότυπες τούρτες που παρήλασαν μπροστά τους άξιζαν για να δώσουν στους παρασκευαστές τους το εισιτήριο για τον τελικό της 14ης Σεπτεμβρίου: Στέλιος Παρλιάρος, Δημήτρης Χρονόπου-



Η κριτική επιτροπή επί το έργον.



© ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΖΑΒΟΣ

Τον Στέλιο Παρλιάρο και τους νικητές πλαισιώνουν (από αριστερά) οι Δημήτρης Αντωνόπουλος, διευθυντής μάρκετινγκ της Le Monde, Σωκράτης Τσιχλιάς, διευθυντής περιοδικών εκδόσεων ομίλου «Καθημερινής», Γιώργος Τσακίρης, πρόεδρος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδας, Δημήτρης Ασημακόπουλος, πρόεδρος της Γ Σ Ε Β Ε Ε, και Μάκης Βελισσαρόπουλος, ιδρυτής της Le Monde.

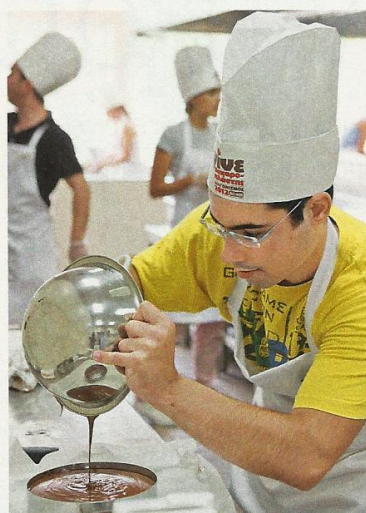


Η Μάρθα Δερτιλή, μέλος του Δ.Σ. της «Καθημερινής», με τη Μερόπη Παπαδοπούλου, διευθύντρια του περιοδικού «Οινοχόος», και την Ελένη Χεκμιγιάν.

λος, Κωνσταντίνος Χολέβας, Νένα Ισχυρνόγλου και Χριστόφορος Πέσκιος. Το ότι ήταν η ιδανική πεντάδα για να βαθμολογήσει δίκαια τους καλύτερους, χωρίς να αποκαρδιώσει τους υπολοίπους, το γνωρίζαμε εκ των προτέρων. Το ότι ήταν οι ιδανικοί και για να κωνέψουν 82 κουταλιές τούρτας έκαστος εντός 48ώρου το μάθαμε και το θαυμάσαμε επιτόπου. Μετά από αυτήν τη δοκιμασία, οι οκτώ τούρτες του τελικού -με πλούσια σοκολάτα, μία γενναϊόδωρη στρώση ζελέ αχλαδιού και ποτό Ουίλιαμ (απόσταγμα αχλαδιού)- φαίνονταν να μη φτάνουν ούτε για ορεκτικό...

«Το γλυκό είναι μέρος της εθνικής μας ταυτότητας»

Το απόγευμα της Παρασκευής 14/9, η χρυσή τριάδα που ξεχώρισε από όλη τη διαδικασία του διαγωνισμού ήταν έτοιμη να εισπράξει τα συγχαρητήρια. Δύο κοπέλες, η Βασιλική Πηλιανίδου από την Πτολεμαΐδα και η Ελένη Χατζηττοφή από την Κύπρο, και ένας νεαρός, ο Αντώνης Μαυρίδης-Μαντέρης από την Καβάλα, κέρδισαν τα μεγάλα εκπαιδευτικά δώρα που συνοδεύουν τα βραβεία, όπως και τη διαβεβαίωση ότι, αν το θέλουν και συνεχίσουν την προσπάθεια, στο άμεσο μέλλον θα «Γίνουν ζαχαροπλάστες». Στην επίσημη απονομή της Δευτέρας άκουσαν τον Σωκράτη Τσιχλιά, διευθυντή των περιοδικών εκδόσεων του ομίλου της «Καθημερινής», να αναφέρει μεταξύ άλλων: «Είμαστε μια χώρα τουριστική, το φαγητό, το κρασί και το γλυκό είναι μέρος της εθνικής μας ταυτότητας, του εθνικού μας προϊόντος. Πιστεύουμε ότι ο χώρος της μαζικής εστίασης πρέπει να διαθέτει μορφωμένους επαγγελματίες υψηλής εξειδίκευσης, που θα γνωρίζουν άριστα τις πρώτες ύλες, επαγγελματίες οι οποίοι θα πατάνε στη γη, ώστε να μπορούν να πετάξουν και να δημιουργήσουν, πλην των άλλων, ένα στέρεο, σύγχρονο, εθνικό συνταγολόγιο κουζίνας, αλμυρής και γλυκιάς». Το περιοδικό «Γλυκές ιστορίες», με τον ακούραστο Στέλιο Παρλιάρου επικεφαλής, θα φροντίσει γι' αυτό και του χρόνου, και του παραχρόνου, και όσο θα υπάρχουν ανάμεσά μας νέοι άνθρωποι με όρεξη να πετύχουν και να φτιάξουν την τέλεια τούρτα. Ελπίζουμε να συνεχίσουν να είναι πολλοί, διότι αυτοί που περιμένουμε να σερβιριστούμε είμαστε ήδη πάρα πολλοί: και απαιτητικοί. •



ΟΙ ΝΙΚΗΤΕΣ

1ο ΒΡΑΒΕΙΟ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΗΛΙΑΝΙΔΟΥ Το πτυχίο στο... συρτάρι

Δεν έχει ακόμα ξεμπερδέψει με τα φοιτητικά έδρανα και ετοιμάζεται να καθίσει και πάλι στα θρανία. Της Le Monde αυτήν τη φορά, αφού, ως νικήτρια του διαγωνισμού, της παρέχεται πλήρης υποτροφία για το διετές πρόγραμμα ζαχαροπλαστικής του εκπαιδευτικού ομίλου. Η 25χρονη φοιτήτρια του τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής μάς δήλωσε ευθαρσώς ότι ετοιμάζεται να βάλει το πτυχίο της στο συρτάρι και να αφοσιωθεί ολοκληρωτικά στη ζαχαροπλαστική.

2ο ΒΡΑΒΕΙΟ ΑΝΤΩΝΗΣ ΜΑΥΡΙΔΗΣ-ΜΑΔΕΡΗΣ Μόνος απέναντι σε επτά γυναίκες

Καθόλου δεν τον πτόσε το γεγονός ότι στον ημιτελικό διαγωνίστηκε μόνος του απέναντι σε επτά γυναίκες. Εκείνος είχε εστιάσει στο στόχο του, ο οποίος ήταν να μαθητεύσει για ένα χρόνο δίπλα στον Στέλιο Παρλιάρου, και τελικά τα κατάφερε. Ο συμπαθέστατος 23χρονος μάγειρας από την Καβάλα δεν σταμάτησε στιγμή να χαμογελάει και να εκφράζει τον ενθουσιασμό του για τη δεύτερη θέση που κατέκτησε.

3ο ΒΡΑΒΕΙΟ ΕΛΕΝΗ ΧΑΤΖΗΤΤΟΦΗ Από την Αμμόχωστο στη Valrhona

Τι κι αν δεν δοκίμασε ούτε μία μπουκιά από τις δύο σοκολατένιες τούρτες που έφτιαξε για το διαγωνισμό η μέλλουσα αρχιτέκτων Ελένη Χατζηττοφή από την Κύπρο (από την Αμμόχωστο); Το αποτέλεσμα τη δικαίωσε πανηγυρικά, χαρίζοντάς της την τρίτη θέση και ένα ταξίδι για να παρακολουθήσει σεμινάρια στη σοκολατοποιία της Valrhona. Η 21χρονη ονειρεύεται να συνδυάσει την αρχιτεκτονική με τη ζαχαροπλαστική, χτίζοντας ένα δικό της ζαχαροπλαστείο στην Κύπρο.