

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2018 / Τεύχος 98

αρτοποιιός

freshbakery.gr



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΕΛΤΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΚΗΡΙΑΣ
ΚΡΗΤΗΣ 13, 42 21 ΤΟΝΑΙ
ΠΡΩΤΟΒΑΡΕΙΟ
750, 22 ΕΡΜΟΥ
ΑΘΗΝΑ 115 27
100% ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ
ΑΠΟ ΦΥΣΙΚΩΝ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Τσουρέκι Mix
Για παραδοσιακό ψίττικο τσουρέκι,
πιο εύκολα από ποτέ!



Clivanexport



Καλό Πάσχα

STEFANOU SA

Ένας σπουδαίος
ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ

φροντίζει καλύτερα

τις ανάγκες σας απ' ότι ένας
μεγάλος προμηθευτής



freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!”

*Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.*

Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του

Οκτάσπορο®

Γεύση και Υγεία

Snacking
με
Οκτάσπορο!



Απολαυστικά σνακ με τον μοναδικό συνδυασμό των οκτώ σπόρων!



72



16



32



36



64



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 11 Ρεπορτάζ αγοράς
- 19 Νέα της αγοράς
- 58 Fresh Pastry
- 68 Fresh Bakery
- 76 Γεύσεις από Ελλάδα

ΘΕΜΑΤΑ

- 8 Τα έξυπνα τρόφιμα της νηστείας
- 16 Falafel: Η (παλιά) νέα τάση
- 42 Νέες τάσεις στην Αρτοποιία και στις Υπηρεσίες Τροφίμων
- 45 Απολογισμός της SIGEP 2018
- 48 IBATECH 2018

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 32 Κακουλέ και Μαχλέπι: Γευστική ευεξία
- 52 Ασφάλεια Τροφίμων

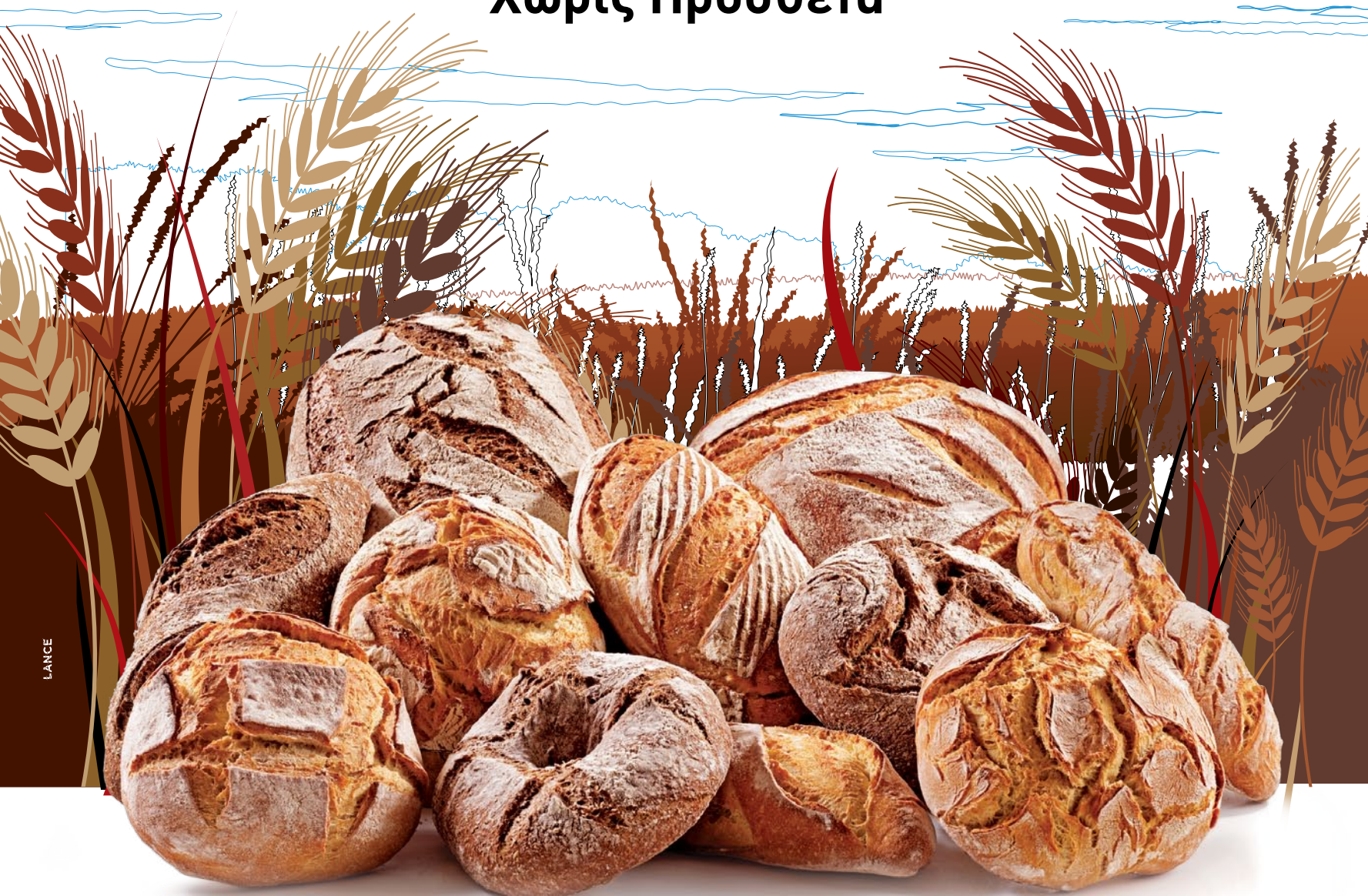
ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 36 Βεγκανισμός ή Νηστεία; Τα οφέλη στη διατροφή μας
- 38 Νηστίσιμα και Κυκλαδίτικη Σαρακοστή

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 30 Λαχταριστά Τσουρέκια από την Kenfood
- 64 Λαγάνα: Ο παραδοσιακός άρτος των Κούλουμων από τους Μύλους Κρήτης

ΦΥΣΙΚΑ ΥΓΡΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ Χωρίς Πρόσθετα



LANCE

Μαζί, σχεδιάζουμε την επιτυχία σας.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προσφέρει ένα ακόμη ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αρτοποιία: τα φυσικά υγρά προζύμια **BÖCKER Liquid 2** από σιτάρι, φυτό σταριού & σίκαλη και **BÖCKER Barley Liquid** (κριθάρι), καθώς και το **BÖCKER Vino**, υγρό preferment (ωριμασμένη ζύμη με μαγιά), σταθεροποιημένο με ξύδι και αλάτι. Είναι ειδικά σχεδιασμένα για παραδοσιακά και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα, εξασφαλίζουν γρήγορη διαδικασία παραγωγής και σταθερό αποτέλεσμα. Προσδίδουν εξαιρετικά φίνα αρώματα και γεύσεις, λαχταριστή εμφάνιση με τραγανή κόρα, ψίχα με προζυμμένα υφή αλλά και φρεσκάδα, που διαρκεί. Η εταιρία BÖCKER έχει πάνω από 100 χρόνια εμπειρία στην παραγωγή προζυμιών. **Είναι ωραίο να εμπνέεσαι από την παράδοση και να εξελίσσεσαι!**



EDITORIAL

Νέα χρονιά, νέοι στόχοι, νέο περιβάλλον! «Ο Αρτοποιός» μπαίνει στο 2018 πλήρως ανανεωμένος και έτοιμος να υποδεχθεί, να παρουσιάσει και να αξιολογήσει τις νέες τάσεις που θα επηρεάσουν φέτος τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Το πιο πλήρες και εμπεριστατωμένο περιοδικό του κλάδου εξελίσσεται σε ένα σύγχρονο και ενημερωμένο εργαλείο ενημέρωσης και επικοινωνίας του Έλληνα αρτοποιού και ζαχαροπλάστη, φιλοξενώντας στις σελίδες του όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν οι επαγγελματίες κάθε στιγμή.

Μια τέτοια στιγμή είναι τώρα τα προεόρτια της νηστίσιμης περιόδου. Στο τεύχος αυτό, λοιπόν, υπάρχει μια ευρεία θεματολογία σχετικά με τη νηστεία, η οποία περιλαμβάνει εκτενές ρεπορτάζ με προτάσεις για νηστίσιμα προϊόντα από καταξιωμένες εταιρείες του χώρου, απολαυστικά αφιερώματα, συγκριτικά άρθρα και φυσικά συνταγές για τις πιο νόστιμες σαρακοστιανές δημιουργίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Επίσης, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό περιλαμβάνονται τα νέα της αγοράς και χρήσιμα άρθρα που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων, στις τάσεις που φέρνει η νέα χρονιά στον κλάδο, αλλά και επιστημονικά διατροφολογικά και τεχνολογικά άρθρα για συστατικά που χαρίζουν γεύση στα προϊόντα και ευεξία στους καταναλωτές.

Ακόμα, στο τεύχος 98 θα βρείτε έναν απολογισμό της έκθεσης SIGEP 2018 που πραγματοποιήθηκε τον Ιανουάριο στο Ρίμινο της Ιταλίας, ενώ θα ενημερωθείτε και για την έκθεση IBATECH 2018, την ταχέως αναπτυσσόμενη έκθεση τεχνολογιών Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της Τουρκίας, που έρχεται τον Απρίλιο στην Κωνσταντινούπολη.

Καλή χρονιά με τις πιο νόστιμες δημιουργίες!

Από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ: Θ. Σπυροστρατουδάκη
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Γιάννης Γ. Σπυροστρατουδάκης
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Μαριάννα Σπανού
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Μ. Αρκουλίς
Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δασουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός, Γ. Κουντούρης,
Α. Δ. Κριτσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη,
Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μπασδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Βασιλική Πιπάρá
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ: Σουζάνα Κόκοτζη,
CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO
DTP: Αθανασία Βαβαρινού, Γεωργία Αγγελίδου,
Βάσια Τσάκα
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Μεγακλής Γαντζίας
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ: Σουζάνα Κόκοτζη
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ: Ελλάδα 30€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων
Εντύπων και Ραδιοηλεκτρονικών Μέσων
Ενημέρωσης Ελλάδος.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ



SHAPE IKE, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583, F 2102798487

INFO@SHAPE.COM.GR
WWW.SHAPE.COM.GR

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

Μέλος: **FAEP** **FIPP**

Oat Love

Η υγιεινή απόλαυση!



OAT LOVE: Ψωμί και σνακ από βρώμη πλούσια σε πολύτιμες β-γλυκάνες!



β-γλυκάνες βρώμης



επίπεδο χοληστερίνης



Το ψωμί OAT LOVE βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης!

Μόλις 170 γρ. (3-4 φέτες) ψωμιού OAT LOVE την ημέρα αρκούν για να λάβουμε την κατάλληλη ποσότητα από β-γλυκάνες που βοηθά να μειώσουμε τη χοληστερίνη!

Κανονισμός (ΕΕ) 1160/2011*

Διαθρεπτική επισήμανση ανά 100 γρ. ψωμιού:

Ενέργεια	1028 kJ (243 kcal)
Λιπαρά	3,4 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,7 γρ.
Υδατάνθρακες	40,3 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	5,2 γρ.
Εδώδιμες ίνες	4,8 γρ.
Πρωτεΐνες	10,5 γρ.
Αλάτι	1,4 γρ.
Β-Γλυκάνες	1,8 γρ.

* Έχει αποδειχθεί ότι η κατανάλωση τουλάχιστον 3 γρ. από β-γλυκάνες βρώμης την ημέρα μειώνει το επίπεδο χοληστερίνης στο αίμα. Η υψηλή χοληστερίνη είναι ένας από τους παράγοντες κινδύνου για την ανάπτυξη της στεφανιαίας καρδιακής νόσου. Το ψωμί από 100% OAT LOVE περιέχει 1,8 γρ. β-γλυκάνες βρώμης ανά 100 γρ.

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-003
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

www.laoudis.gr

IREKS



ΤΑ ΕΞΥΠΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΗΣ ΝΗΣΤΕΙΑΣ

Πλησιάζουμε την περίοδο της Σαρακοστής όπου σταδιακά αρκετοί πιστοί θα επιλέξουν να νηστέψουν. Μερικοί θα ακολουθήσουν την νηστεία όπως ακριβώς συστήνεται από την Ορθόδοξη εκκλησία και άλλοι απλά θα κόψουν το κρέας. Ένα από τα προβλήματα εκείνης την περιόδου, είναι ότι ένας σημαντικός αριθμός ατόμων νηστεύει χωρίς να γνωρίζει πώς να καλύπτει τις διατροφικές του ανάγκες με τα νησίσιμα τρόφιμα. Σε αυτό το σημείο η βιομηχανία τροφίμων είναι σημαντικό να μπορεί να προσφέρει επιλογές πλούσιες σε θρεπτικά συστατικά, κατάλληλες για την περίοδο της Σαρακοστής.

Το συγκεκριμένο άρθρο θα περιοριστεί στο κομμάτι της αρτοποιίας και στα έξιπνα τρόφιμα που μπορεί να χρησιμοποιηθούν ώστε να αυξηθεί η θρεπτική αξία των αρτοσκευασμάτων. Αξίζει να αναφερθεί ότι αυτές οι προτάσεις μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για χορτοφάγους.

Άλευρα

Το κύριο συστατικό των αρτοσκευασμάτων είναι το αλεύρι. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να είναι ποιοτικό, οπότε και θρεπτικό οπότε τα λευκά άλευρα είναι η τελευταία επιλογή. Η παρασκευή των προϊόντων καλό είναι να σπρίζεται σε ολικής άλεσης αλεύρι από διάφορα δημητριακά όπως το σάρι, το κριθάρι, η σίκαλη και η βρώμη. Άλλες προτάσεις για άλευρα είναι το χαρούπι, το κάστανο, η κινόα, τα όσπρια και οι ξηροί καρποί.

Όπως είναι ήδη γνωστό, τα άλευρα ολικής άλεσης δίνουν πληθώρα θρεπτικών συστατικών όπως είναι η βιταμίνη Ε και οι βιταμίνες συμπλέγματος Β αλλά και ιχνοστοιχεία όπως ο ψευδάργυρος, το μαγνήσιο και το μαγγάνιο. Συμπληρωματική θρεπτική αξία προσδίδουν οι φυτικές ίνες. Συνεπώς, πέρα από τη θρεπτική ενίσχυση που προσφέρουν, μπορούν να συσταθούν για περιπτώσεις ατόμων με Σακχαρώδη Διαβήτη και Καρδιαγγειακή Νόσο. Για τις περιπτώσεις των ατόμων με κοιλιοκάκη συστήνονται άλευρα χωρίς γλουτένη και εδώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν το χαρούπι, το κάστανο, η κινόα, τα όσπρια και οι ξηροί καρποί.

Έτσι με αυτόν τον τρόπο μπορούν να παρασκευασθούν:

Παξιμάδια με κριθάρι, χαρούπι, βρώμη, ζέα κ.α

Ψωμί από κεχρί, φαγόπυρο, ολικής άλεσης σιτάρι, κριθάρι κ.α.

Κράκερ με σπόρους χία, φαγόπυρο, κινόα, άλευρο αρακά κ.α

Ξηροί καρποί και τα προϊόντα τους

Υπάρχουν έρευνες που δείχνουν ότι η θρεπτική αξία των αρτοσκευασμάτων ανεβαίνει όταν προστεθούν ξηροί καρποί και σπόροι. Ιδιαίτερες επιλογές είναι τα καρύδια, τα αμύγδαλα, οι ηλιόσποροι και οι κολοκυθόσποροι. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιηθούν και τα παράγωγά των ξηρών καρπών όπως το ταχίνι, το φυστικοβούτυρο, το βούτυρο αμυγδάλου και το λινέλαιο. Οπότε ένας αρτοποιός μπορεί να τα χρησιμοποιήσει με τους εξής τρόπους:

Ψωμί που περιέχει σπόρους πχ κολοκυθόσπορους, ηλιόσπορους, σπόρους χία.

Παστέλια: με σπασάμι, αμύγδαλα κ.α.

Ενεργειακές Μπάρες με ταχίνι, φυστικοβούτυρο, χαρουπόμελο.

Λίπος και έλαια

Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η ποιότητα του αρτοσκευάσματος εξαρτάται και το είδος του λίπους. Οπότε την περίοδο της νηστείας αλλά και για όλο το χρόνο, εξαιρετικές πηγές λίπους είναι το ελαιόλαδο, οι ελιές, το ταχίνι και τα γενικά βούτυρα ξηρών καρπών.

Τα άλευρα ολικής άλεσης δίνουν πληθώρα θρεπτικών συστατικών όπως είναι η βιταμίνη Ε και οι βιταμίνες συμπλέγματος Β αλλά και ιχνοστοιχεία όπως ο ψευδάργυρος, το μαγνήσιο και το μαγγάνιο.

Σύμφωνα με έρευνες, η θρεπτική αξία των αρτοσκευασμάτων ανεβαίνει όταν προστεθούν ξηροί καρποί και σπόροι. Ιδιαίτερες επιλογές είναι τα καρύδια, τα αμύγδαλα, οι ηλιόσποροι και οι κολοκυθόσποροι.

<p>Ψωμιά</p> <p>Ψωμιά με άλευρα ολικής άλεσης εμπλουτισμένα με σπόρους πχ Ψωμί από κεχρί και φαγόπυρο</p> <p>Ψωμί σταρένιο με σπόρους χία</p> <p>Ψωμί ολικής με κουρκουμά και παπαρουνόσπορο, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο</p> <p>Ψωμί εσσαίω</p> <p>Ψωμί με γλυκοκολοκύθα</p> <p>Ψωμί ζέας</p> <p>Ελαιόψωμο</p> <p>Ταχινόψωμο</p> <p>Κουλούρι ολικής με σταφίδες ή ελιές</p>	<p>Μπάρες ενεργειακές</p> <p>Χρησιμοποιήστε δημητριακά όπως η βρώμη και η κινόα</p> <p>Αποξηραμένα φρούτα: σταφίδες, κράνμπερυ, goji berry, blueberries</p> <p>Φρέσκα φρούτα: πχ μπανάνα</p> <p>Ξηροί καρποί: φουντούκια, καρύδια, φιστίκια, αμύγδαλα, ηλιόσποροι, κολοκυθόσποροι</p> <p>Ταχίνι, φιστικοβούτυρο, ελαιόλαδο</p> <p>Μέλι, Χαρουπόμελο, μελάσα</p> <p>Μπαχαρικά: κανέλα, μέλι</p> <p>Πικρή σοκολάτα</p>
<p>Κράκερ</p> <p>Κράκερ με λαχανικά</p> <p>Κράκερ με σπόρους χία</p> <p>Κράκερ με ελιές</p> <p>Κράκερ φαγόπυρου</p>	<p>Πίτες</p> <p>Σπανακόπιτες, Πίτες με άγρια χόρτα</p> <p>Πατατόπιτες, Πίτες με αγκινάρα</p> <p>Μαραθόπιτες, Πίτες με γλυκοκολοκύθα</p> <p>Κρεμμυδόπιτες, Μελιτζανόπιτα</p>
<p>Παξιμάδια</p> <p>Κριθαρένια</p> <p>Με χαρούπι</p> <p>Βρώμης</p> <p>Ζέας</p>	<p>Νηστίσιμα γλυκά</p> <p>Σιροπιαστά</p> <p>Μαύρη σοκολάτα με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα</p> <p>Κουλουράκια λαδιού</p> <p>Κουλουράκια χαρουπιού με ελαιόλαδο</p> <p>Κέικ λαδιού χωρίς αβγά</p> <p>Νηστίσιμο κέικ με λάδι ή ταχίνι ή φιστικοβούτυρο.</p> <p>Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαύρη ζάχαρη και κουβερτούρα</p>
<p>Παστέλια</p> <p>Ξηροί καρποί: σουσάμι,μαυροκούκι, καρύδια, αμύγδαλα, φουντούκια</p> <p>Μέλι</p>	<p>Χαλβάς σιμιγδαλένιος</p> <p>Χαλβάς Φαρσάλλων</p> <p>Rapfote με σοκολάτα</p> <p>Νηστίσιμη μπλόπιτα</p>
<p>Επαλείμματα για αρτοσκευάσματα</p> <p>Βούτυρο αμυγδάλου, φουντουκιού, χαρουπιού, φιστικιού, καρύδας, ηλιόσπορων, κολοκυθόσπορων</p> <p>Επάλειμμα μαύρης σοκολάτας, Ταχίνι</p>	

Φρούτα

Η πιο χρήσιμη μορφή που μπορούν να ενταχθούν τα φρούτα στην αρτοποιία είναι ως αποξηραμένα. Με αυτόν τον τρόπο προσθέτονται πολύ εύκολα στα κουλούρια, τα κέικ και τα παστέλια. Άλλη μορφή είναι οι πουρέδες των φρούτων.

Από τις πιο υγιεινές και θρεπτικές επιλογές που μπορεί να επιλέξει ένας αρτοποιός είναι η μαύρη σταφίδα, η σουλτανίνα, τα δαμάσκηνα, οι κουρμάδες, τα βερίκοκα, τα σύκα, και οποιαδήποτε μορφή σε μούρα πχ goji berry, blue berry κ.α. Φυσικά πάντα λαμβάνοντας υπόψιν ότι δεν υπάρχει πρόσθετη ζάχαρη.

Λαχανικά

Τα λαχανικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πίτες όπως οι χορτόπιτες, οι πατατόπιτες και οι αγκιναρόπιτες. Επίσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή κριτσινιών. Ένα ψωμί επίσης που έχει ενδιαφέρον είναι αυτό με γλυκοκολοκύθα.



ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
(Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc
στη Διατροφή του Ανθρώπου)



ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Ρεπορτάζ με όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Επιλέξτε μέσα από μια μεγάλη ποικιλία από υλικά για νηστίσιμες πίτες, λαγάνες, cakes και σνακς και δώστε νέα γεύση στις νηστίσιμες δημιουργίες σας. Επίσης, βρείτε απαραίτητο τεχνικό εξοπλισμό για μεγαλύτερη ευκολία και το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ

από τη Γιαννίτσης Logistics AE - «Γάστρα»

Νηστίσιμη μανιταρόπιτα για λάτρεις των κίτρινων τυριών και για vegeterian. Η μανιταρόπιτα της εταιρείας ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ LOGISTICS AE - «Γάστρα» είναι χειροποίητο προϊόν με φύλλο ανοιγμένο στο χέρι και φρέσκιες πρώτες ύλες χωρίς συντηρητικά. Είναι ένα ακόμη προϊόν φτιαγμένο με γνώμονα την άριστη ποιότητα, το μεράκι στη δουλειά, την επαγγελματική συνείδηση και το σεβασμό στην παράδοση, αξίες που διέπουν όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας. Το προϊόν διατηρείται στην κατάψυξη για ένα χρόνο και διατίθεται σε πίτες 4, 6 και 8 μεριδών.
www.giannitsislogistics.gr



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΜΗΛΑ ΓΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΜΗΛΟΠΙΤΕΣ

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Φτιάξτε νόστιμες και εντυπωσιακές νηστίσιμες μηλόπιτες με τη σειρά Μήλων της ΒΑΚΒΕΛ. Η γκάμα περιλαμβάνει τα FRUIT FILLING DELUXE ΦΕΤΕΣ ΜΗΛΟΥ 70%, FRUIT FILLING DELUXE ΚΥΒΟΙ ΜΗΛΟΥ 70% και FRUIT FILLING DELUXE ΜΗΛΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 70%. Όλα τα προϊόντα περιέχουν 70% φρούτο άριστης ποιότητας, έχουν υπέροχη γεύση και τέλεια υφή. Δεν μαυρίζουν, διατηρούν άψογα τα χαρακτηριστικά τους και παραμένουν τραγανά μετά το ψήσιμο. Ιδανικά για γέμιση και διακόσμηση σε κέικ, μάφινς, τάρτες, πάστα φλώρα, δανέζικα κ.α. Σε δοχείο 5,5 κιλών.
www.konta.gr



ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΟΔΕΝΒΑΚΕ ΟΔΕΝΣΕ

από την Στέλιος Κανάκης ABEE

Με το έτοιμο μείγμα αμυγδαλόπαστας Οδενβακε της εταιρείας ΟΔΕΝΣΕ, έχετε τη δυνατότητα να παρασκευάσετε μία μεγάλη γκάμα από νησίσιμα κεράσματα και πι-φουρ όπως: αμυγδαλωτά, τύπου υδραίικα, γαρίδες, εργολάβους, ενώ είναι ιδανικό και για γεμίσεις σε σοκολατάκια. Είναι εύχρηστο, έχει εξαιρετική γεύση και άψογη συμπεριφορά στο ψήσιμο. Αναβαθμίζει ποιοτικά όποια συνταγή το περιέχει και την κάνει ξεχωριστή. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών.

www.stelioskanakis.gr

MAGIMIX RELAX, ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΛΑΓΑΝΑ

από την Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς

Magimix Relax της εταιρείας ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ, ένα μοναδικό προϊόν με ανενεργή μαγιά για ζυμάρια εύκολα στο άνοιγμα. Ιδανικό για την παρασκευή της παραδοσιακής λαγάνας. Ελαχιστοποιεί το μάζεμα του ζυμαριού, διευκολύνοντας το άνοιγμα χωρίς σκισίματα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με κάθε είδους αλεύρι αλλά ακόμη και με μίγματα και προ μίγματα. Ένα καινοτόμο προϊόν για να κάνετε τη δουλειά σας εύκολα, χωρίς προβλήματα, κερδίζοντας χρόνο. Σε συσκευασία 10κ.

www.zymes.gr



ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΥΝΗΣ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

από τους Μύλους Κρήτης

Το εκχυλίσμα υγρής βύνης κριθαριού των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ θα δώσει –μαζί με τη ζάχαρη – μια ελαφριά γλυκάδα, κάνοντας τις λαγάνες της Καθαρής Δευτέρας πιο αφράτες, με τραγανή κόρα και καλύτερη διατηρησιμότητα. Επιπλέον, η χρήση της υγρής βύνης στο διάλυμα με το νερό που βρέχουμε τις λαγάνες, βοηθά να κολλήσει πιο αποτελεσματικά το σουσάμι στην επιφάνεια και δίνει ένα ελαφρύ καραμελοποιημένο χρώμα στην κόρα. Η βύνη κριθαριού κυκλοφορεί σε δύο τύπους: Ξανθιά και σκούρα, σε επαγγελματική συσκευασία 6,5 κιλών.

www.mills.gr



ΜΗΛΟ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ & ΦΕΤΕΣ VORTUMNUS

από τη Fama Food Service

Για την νησίσιμη περίοδο, η FAMA Food Service προτείνει γέμιση μήλου σε κύβους και φέτες της εταιρείας Vortumnus, ηγέτιδας στην παραγωγή και συσκευασία φρούτων για χρήση σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Οι γεμίσεις περιέχουν Α' διαλογής μήλο σε ποσοστό 85%, προσδίδουν άριστη σταθερότητα και εμφάνιση στα γλυκίσματα, διατηρούν αναλλοίωτα χαρακτηριστικά σε ψύξη και κατάψυξη, ενώ διατίθενται σε αεροστεγώς κλεισμένη συσκευασία 11 κιλών για άριστη συντήρηση. Δοκιμάστε τες σε γεμίσεις για τάρτες, μπλόπιτες, σφολιάτες, κρουασάν, αλλά και για στόλισμα και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας.

www.fama.gr



ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ VEGAN CAKE IREKS

από την Αφοι Λαούδη ΑΕΒΕ
- Laoudis Foods

Εάν μέχρι σήμερα πιστεύατε ότι τα νησίσιμα προϊόντα είναι λιγότερο γευστικά από τα «κανονικά», το μίγμα για νησίσιμο κέικ της IREKS αποδεικνύει πόσο λάθος κάνατε! Το καινοτόμο μίγμα ζαχαροπλαστικής φούρνου VEGAN CAKE MIX, παρότι δεν περιέχει και δεν απαιτεί για την παραγωγή του, καθόλου αυγά και γαλακτοκομικές ύλες, προσφέρει ένα εξαιρετικό σε γεύση και εμφάνιση, κέικ λαδιού! Η φυσική βανίλια που περιέχει και η άφθαστη τεχνολογία της IREKS σε καινοτόμα προϊόντα φούρνου, αποτελούν την απόλυτη εγγύηση για πετυχημένο αποτέλεσμα!
www.laoudis.gr



ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΚΑΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ

από την Ακτίνα ΑΕ



Μια ακόμη εξαιρετική επιλογή από την μεγάλη συλλογή των πραλινών της εταιρείας ΑΚΤΙΝΑ. Γνωρίστε την πλούσια γεύση κακάο και τη βελουδίνη υφή της νησίσιμης πραλίνας, η οποία είναι φτιαγμένη αποκλειστικά με υλικά κατάλληλα για νηστεία. Είναι ιδανική για να προσφέρει την υπέροχη γεύση της πραλίνας σε γεμίσεις για νησίσιμα cake, cookies, muffins αλλά και για ανάμιξη με κρέμες ή επάλειψη. Διατίθενται σε συσκευασία 14,5kg.
www.aktinafoods.com

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ

από την Μ. Κοσμίδης & ΣΙΑ

Παραδοσιακός χειροποίητος χαλβάς με ταχίни και ζάχαρη ή στέβια ή μέλι σε διάφορες γεύσεις. Διατίθεται σε συσκευασίες των 450gr, 900gr, 2 kg, 4 kg, αλλά και χύμα. Η εταιρεία Μ. ΚΟΣΜΙΔΗΣ&ΣΙΑ διαθέτει υπερσύγχρονο εξοπλισμό και άρτια καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό, τα οποία σε συνδυασμό με το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (EN ISO 22000:2005 & EN ISO 9001:2008), το οποίο εφαρμόζει αποτελούν εγγύηση για την άριστη και υψηλή ποιότητα των προϊόντων της.
www.halvadopoiia.gr



ΜΙΓΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ PANE LUCIANE

από την CSM Hellas

Φτιάξτε νόστιμα σνακ με το Pane Luciane! Το μεσογειακό μίγμα της CSM Hellas με μπαχαρικά και ελαιόλαδο, χρησιμοποιείται σε δοσολογία 20% επί του αλεύρου! Για την περίοδο νηστείας που έρχεται σας συστήνουμε τσιππάτες με μαύρες και πράσινες ελιές!
www.csmbakerysolutions.com



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΑΧΙΝΙ ΕΔΕΣΣΗΣ

από την *Agrifreda*

Αγνό, φυσικό ταχίνι από την Agrifreda φτιαγμένο από τις καλύτερες ποικιλίες σουσαμιού, ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής. Για την παρασκευή του επιλέγονται οι κορυφαίες ποικιλίες σουσαμιού, το οποίο στη συνέχεια αποφλοιώνεται, ψήνεται και αλέθεται με τον παραδοσιακό τρόπο, παράγοντας μέσα από αυτή τη διαδικασία το εξαιρετικής ποιότητας ταχίνι με τη χαρακτηριστική και παραδοσιακή γεύση. Διατίθεται σε διάφορες παραλλαγές όπως απλό ταχίνι, ταχίνι ολικής άλεσης, ταχίνι με μέλι και ταχινόκρεμα σε πλαστικό βάζο ή πλαστικό δοχείο.
www.agrifreda.gr



ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

από την *Clivanexport Στεφάνου ΑΕ*

Γνωρίστε τη νέα επιτραπέζια φρυγανιέρα για κοπή τoστ, φρυγανιάς ή ψωμιού, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.

Επιλογές:

- μαχαίρια με επικάλυψη τεφλόν
- αυτόματο κάλυμμα-καπάκι
- μπορεί να τοποθετηθεί σε ανοξείδωτη βάση, με ρόδες και φρένο

Για περισσότερες πληροφορίες, τεχνικά χαρακτηριστικά και βίντεο με τη λειτουργία της μηχανής, επικοινωνήστε με την εταιρεία.

www.clivanexport.gr

ΜΙΞΕΡ SPAR SP-800

από την *Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε.*

Το Μίξερ Spar sp-800 κατέφθασε στην ελληνική αγορά από την εταιρία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. και αποτελεί μία σύγχρονη τεχνολογική πρόταση. Διαθέτοντας χωρητικότητα 8 λίτρων, το επιτραπέζιο αυτό μίξερ με λειτουργία τριών ταχυτήτων είναι αθόρυβο, χάρη στο μαντεμένο σασί και τα βαμμένα γρανάζια του. Παράλληλα, είναι δυνατό και εξαιρετικά εύκολο στην χρήση του, γεγονός που το καθιστά κατάλληλο για την ανάμιξη μικρών ποσοτήτων ζύμης για την παραγωγή όλων των ειδών γλυκισμάτων, κουλουριών και ειδών αρτοποιίας. Επιπλέον, διαθέτει τέσσερα λαστικένια καλύμματα στην βάση του, που το κάνουν ιδιαίτερα σταθερό κατά την λειτουργία του, καθώς και προστατευτικό κάλυμμα για την σωστή ανάμιξη των προϊόντων που κάνουν μεγάλη διόγκωση. Συνοδεύεται από έναν ανοξείδωτο κάδο και τρία εξαρτήματα, ενώ η χωρητικότητας της ζύμης διαφοροποιείται ανάλογα με το πόσο σκληρό είναι το προϊόν που θέλουμε να αναμείξουμε. Το εύχρηστο αυτό μίξερ είναι μονοφασικό(220v), με διαστάσεις 36 πλάτος x 47 βάθος x 66 εκατοστά ύψος και βάρος που φτάνει τα 29 κιλά.

www.kourlampas.gr



VEGAN CAKE ΑΦΡΑΤΟ ΚΑΙ... ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ!

από την *Kenfood*

Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο και... νησίσσιμο! Αυτό είναι το μείγμα Vegan Cake, από την KENFOOD. Είναι εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του και υπόσχεται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παρασκευή κάθε είδους κέικ. Συνδυάστε το με αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, για έξτρα γεύση και εμφάνιση. Και για τους λάτρεις της σοκολάτας, δοκιμάστε το Choco Vegan Cake. Απολαμβάνεται και εκτός Σαρακοστής!

www.kenfood.com

Αυτό το Πάσχα κάντε την διαφορά
επιλέγοντας Τσουρέκι
Μακεδονικό



Το μόνο μίγμα τσουρεκιού με αυθεντικά αρώματα Ανατολής από μαστίχα και μαχλέτι

Συνδυάστε το Ιδανικά με



Crema Classic Ταχίνι

Κρέμα με πλούσια γεύση ταχίνι



Crema Classic Thermo με 7 % φουντούκι

Κρέμα φουντουκιού με 7% φουντούκι.
Εξαιρετική γεύση, κατάλληλη για ψήσιμο

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου | Τ.Κ. 57022 | Τ +30 2310 569570 | F +30 2310 569571

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: 7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ. | Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341 | Τ +30 210 4834533 | F +30 210 2484732

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ: 3ο χλμ. Ηράκλειου - Μαλάδων | Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3 | Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500 | Τ +30 2810 311156

www.fama.gr
info@fama.gr

f /famafoodservice



ΦΑΛΑΦΕΛ Η (ΠΑΛΙΑ) ΝΕΑ ΤΑΣΗ

Το falafel, ο πεντανόστιμος ανατολίτικος μεζές, τα τελευταία πέντε χρόνια έχει αναδειχτεί ως μια πολύ αγαπημένη γευστική συνήθεια των Αθηναίων. Τα ολοένα αυξανόμενα στέκια του είδους, καθώς και η σταθερή και αμείωτη πελατεία τους, μας αναγκάζουν να το ανακηρύξουμε βασιλιά της εθνικής διατροφής και να βρούμε ποιό είναι οι λόγοι που γνωρίζει τόσο μεγάλη επιτυχία στο αθηναϊκό street food.



*Χορταστικό, φθινό,
οικείο, κοσμοπολίτικο.
Το φαλάφελ έχει όλα
εκείνα τα χαρακτηριστικά
που μπορούν να το
αναδείξουν σε βασιλιά
της νέας εποχής
του street food!*

Το φαγητό στο πόδι, το γνωστό μας fast food, ή αλλιώς street food, όπως είναι η σύγχρονη ορολογία, ήταν πάντα, από την εποχή του '60 ακόμα και των σουβλατζίδικων που ξεφύτρωναν σε κάθε γωνιά, ένα πολύ δημοφιλές είδος στην Ελλάδα. Τις επόμενες δεκαετίες το μενού εμπλουτίστηκε με την ιταλική pizza και το αμερικάνικο burger, για να φτάσει να απογειωθεί τα τελευταία χρόνια, ενισχυμένο με πιναλιές εθnic κουζίνας από όλες τις γωνιές του κόσμου. Τα κινέζικα, τα γαπωνέζικα, τα ινδικά και τα αραβικά gestos των δυο προηγούμενων δεκαετιών δίνουν δυναμικά τη θέση τους σε μικρά, χαριτωμένα μαγαζάκια, με λίγα απλά τραπεζοκαθίσματα, χαμπλές τι-

μές και ταχεία εξυπηρέτηση. Και ο πρωτοπόρος και βασιλιάς του street food; Το απολαυστικό falafel!

Όπως όλοι πλέον γνωρίζουμε, το falafel είναι ένα παραδοσιακό αραβικό φαγητό. Ουσιαστικά πρόκειται για ξεροτηγανισμένες κροκέτες με βάση τα ρεβύθια ή τη φάβα, αντίστοιχο των ελληνικών ρεβυθοκεφτέδων. Η προέλευσή του είναι αμφιλεγόμενη. Η θεωρία που έχει επικρατήσει λέει ότι έχει τις ρίζες του στην Αίγυπτο, όπου καταναλωνόταν από Κόπτες Χριστιανούς, ως αντικατάστατο του κρέατος σε περιόδους νηστείας. Καθώς η Αλεξάνδρεια είναι μια παρόχθια πόλη, πιθανότατα το falafel «ταξίδεψε» εύκολα προς τη Μέση Ανατολή, όπου η

φάβα αντικαταστάθηκε από τα πιο προσιτά στην τοπική παραγωγή, ρεβύθια. Συνήθως σερβίρεται μέσα σε πίτα, μαζί με λαχανικά και σάλτσα που είναι καυτερή και έχει βάση το ταχίνι. Και όπως οτιδήποτε περνά στην ευρεία κατανάλωση, το falafel σαν λέξη έχει πάψει από καιρό να νοηματοδοτεί τον ρεβυθοκεφτέ, έχοντας επεκτείνει τη σημασία του σε οτιδήποτε περιέχεται μέσα σε μια αραβική πίτα μαζί με γαρνιτούρα. Γι' αυτό και σε πολλές αθηναϊκές εκδοχές του θα το βρούμε ακόμα και με κρέας.

Τι είναι όμως αυτό που έκανε το falafel τόσο αγαπητό στο αθηναϊκό - και όπως όλα δείχνουν, στο ευρύτερο ελληνικό κοινό- και το καθιέρωσε ως μια

*Αυθεντικά αραβικά ή hipster αισθητικής μαγαζιά
κατακλύζουν πλέον το κέντρο, ενώ έχουν εξαπλωθεί
και στα βόρεια και νότια προάστια της πόλης,
προσφέροντας σε μεγάλη ποικιλία τη νέα μόδα
στο γρήγορο φαγητό.*

κλασική επιλογή στις street food προτιμήσεις μας; Πρώτα απ' όλα, η αραβική κουζίνα, λόγω της γεωγραφικής εγγύτητας και της συνάφειας των προϊόντων που παράγει η γη, είναι μια πολύ οικεία κατάσταση για τους γευστικούς μας κάλυκες. Η ελληνική γαστρονομική παράδοση γνωρίζει το ίδιο καλά την αξιοποίηση των οποιονδήποτε υλικών-μαζί με τα ρεβύθια- στην παραγωγή κεφτέδων. Δύσκολα μπορεί να φανταστεί κανείς κάποιον Αθηναίο να μένει ασυγκίνητος από την μυρωδιά έξω από ένα φαλαφελάδικο!

Από την άλλη, η εύκολη πλέον πρόσβασή μας σε ταξίδια στο εξωτερικό μας έχει κάνει πολίτες του κόσμου. Και μπορεί οι γεωπολιτικές συνθήκες να μας κρατούν δυστυχώς μακριά από την Μέση Ανατολή και τις ομορφιές της, όμως η Ευρώπη είναι στα πόδια μας και μας εθίζει σιγά σιγά στις συνθήκες της. Έτσι ο "Αραβας", το μικρό μαγαζάκι του μετανάστη που επισκεπτόμαστε σε όλες τις ευρωπαϊκές μας βόλτες, έγινε κοινός τόπος της πολιτισμικής μας ταυτότητας και όροι όπως το kebab, doner, falafel ή shawarma μπήκαν δυναμικά στο γευστικό μας λεξιλόγιο. Δεν είναι τυχαίο πως όσοι Έλληνες επιχειρηματίες αποφάσισαν να μας συστήσουν το falafel μέσα σε ένα πιο οικείο πλαίσιο-φαγάδικα Αράβων υπήρχαν πέριξ της Ομόνοιας εδώ και 2-3 δεκαετίες- ήξεραν πολύ καλά τις ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, είτε ως ταξιδιώτες είτε ως κάτοικοι. Κι από τη στιγμή που αποφάσισαν να κάνουν

την αρχή, τα μαγαζιά του είδους άρχισαν αν φυτρώνουν στις διάφορες γωνιές της πόλης σαν τα μανιτάρια!

Αν στα δύο προηγούμενα προσθέσουμε την πολύ δελεαστική του τιμή και την ικανότητα του να σε χορταίνει εύκολα, μπορούμε να εξηγήσουμε γιατί το falafel έχει καταξιωθεί σαν ένα από τα top street foods της πόλης!

Τα μαγαζιά που μπορούμε να το απολαύσουμε μαζί με τα διάφορα συνοδευτικά του, όπως το hummus ή τον tabbouleh, είναι πολλά και πλέον εξαπλώνονται και έξω από την περιοχή του Κέντρου. Χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες: τα αυθεντικά αραβικά, πιο γραφικά και παραδοσιακά, που συνήθως μετρώνε αρκετά χρόνια παρουσίας στην πόλη και ανήκουν σε Άραβες, και τα πιο μοντέρνα "ελληνικά", με hipster αισθητική και σύγχρονη λογική μάρκετινγκ, τα οποία έχουν ανοίξει τα τελευταία χρόνια από Έλληνες ιδιοκτήτες. Στην πρώτη κατηγορία μπορούμε να συμπεριλάβουμε το κλασικό πλέον Shish Kebab στη Λιοσίων στην πλατεία Βάθη, το γειτονικό του Falafel Abu Milad, το φρέσκο Sumsum, ένα μικρό μαγαζάκι γωνία Σόλωνος και Ασκληπιού, και το "ημίανατολίτικο" Fevgouz, ιδιοκτησία Ρωμιών της Μ. Ασίας και την Κωνσταντινούπολης, στην οδό Καρόρη, στη γειτονιά της Αιόλου. Σε αυτά να προσθέσουμε τα δεκάδες μικρομάγαζα των μεταναστών στα πέριξ της Ομόνοιας, όπου μπορούμε να βρούμε τους ίδιους ποιοτικούς μεζέδες σε πολύ χαμηλές τιμές.

Στην Αιόλου βρίσκουμε και τον "γε-

νάρχη" της δεύτερης κατηγορίας, το λιλιπούτειο Falafellas και λίγο παραδίπλα, στην οδό Ρόμβης, το πιο καινούργιο Not Just Falafel. Λίγες γειτονιές παραπέρα, στην πλατεία Βαρνάβα, συναντάμε το ρετρό Baba Ghanoush. Αν πάλι είμαστε παιδιά των προαστίων, στα βόρεια μπορούμε να επισκεφτούμε το Falafeladiko στην Κηφισιά και το The Falafel Project του Χαλανδρίου και στα νότια το κλασικό, πλέον Τα'μίγχα (η ονομασία του falafel στα αιγυπτιακά) στην Καλλιθέα.

Όποια κι αν είναι η επιλογή μας, το σίγουρο είναι πως το falafel βρίσκεται πλέον πολύ ψηλά στη λίστα των Αθηναίων όσον αφορά στο fast food, ενώ η φήμη του σταδιακά εξαπλώνεται και σε άλλες μεγάλες πόλεις. Άλλωστε, δεν είναι λίγα τα μαγαζιά στα διάφορα σοκάκια των τουριστικών ειδικά περιοχών που έχουν ήδη ανοίξει τις πόρτες τους για να προσφέρουν στους πάντα πρόθυμους για καλό φαγητό Έλληνες, το νέο αυτό, αλλά παλιό, έδεσμα. Δεν ξέρουμε, βέβαια, αν θα καταφέρει να ξεπεράσει το παραδοσιακό σουβλάκι στις προτιμήσεις μας, σίγουρα όμως αποτελεί σοβαρό ανταγωνισμό αλλά και μια σταθερά στη γευστική μας διασκέδαση, κάνοντας το ethnic κομμάτι της καθημερινότητάς μας.

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΥΓΔΑΝΗ
(Food Blogger)



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Στις σελίδες που ακολουθούν, θα βρείτε προτάσεις της αγοράς με προϊόντα που θα σας λύσουν τα χέρια και θα προσφέρουν εγγυημένο αποτέλεσμα στα προϊόντα σας. Επιπλέον, θα δείτε και νέα του κλάδου της αρτοποιίας και αρτοζαχαροπλαστικής, από εταιρείες που δίνουν στην κίνηση της αγοράς.

ΦΥΣΙΚΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ BÖCKER LIQUID 2

από τη Στέλιος Κανάκης ABEE

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει το BÖCKER LIQUID 2, φυσικό υγρό προζύμι, χωρίς πρόσθετα, από φυτό σιταριού και σίκαλη, σταθεροποιημένο με ξύδι και αλάτι. Είναι ιδανικό για ελληνικά παραδοσιακά αρτοσκευάσματα. Χαρίζει εξαιρετικά πλούσια γεύση, έντονο άρωμα, τραγανή κόρα και σφικτή ψίχα. Χρησιμοποιείται σε δοσολογία 3 - 15% ανάλογα με τις ανάγκες σας και διασφαλίζει σταθερή ποιότητα όλο το χρόνο, αλλά και εξαιρετικά μεγάλη φρεσκάδα στις δημιουργίες σας. Διατίθεται σε συσκευασία 10 κιλών (BaginBox). www.stelioskanakis.gr



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΕΔΕΣΣΗΣ

από την Agrifreda

Η εταιρεία Agrifreda προτείνει τον παραδοσιακό χειροποίητο χαλβά, φτιαγμένο με μεράκι από 100% αλεσμένο και αποφλοιωμένο σουσάμι υψηλής ποιότητας. Συνεχίζοντας την παράδοση και ακολουθώντας την αυθεντική μέθοδο ζυμώματος, ο χειροποίητος χαλβάς Εδέσσης παρασκευάζεται με την ανάμιξη φυσικού ταχινιού άριστης ποιότητας. Διατίθεται με γεύση κακάο ή βανίλια, καθώς επίσης και με ξηρούς καρπούς, όπως αμύγδαλα και φιστίκια σε διάφορες συσκευασίες. www.agrifreda.gr



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ σας προτείνει το εξαιρετικό GRANOPAN GRAND VILLAGE της AGRANO για πεντανόστιμα και πάντα φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης! Η βύνη και το προζύμι που περιέχει αναδύονται από την αργή ωρίμανση, που διαρκεί από 24 έως 72 ώρες, με αποτέλεσμα τα αρτοσκευάσματα να είναι απίστευτα γευστικά και μυρωδάτα, με τραγανή κόρα. Με το GRAND VILLAGE μπορείτε να ψήσετε απευθείας από το ψυγείο την ποσότητα που επιθυμείτε και να έχετε πάντα διαθέσιμο φρεσκοψημένο ψωμί. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. www.konta.gr



ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΖΥΜΗΣ ΜΕ ΣΧΑΡΑ ΚΟΠΗΣ

από την Clivanexport Στεφάνου ΑΕ



Γνωρίστε τη νέα πρέσα κοπής ζύμης, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή. Χαρακτηριστικά:

- Ημι-αυτόματη πρέσα, με δυνατότητα κοπής 20 τεμαχίων βάρους 100-950gr.
- Με επιπλέον σχάρα κοπής ζύμης για 31 διαφορετικές επιλογές σε σχάρες, σχέδια καθώς και γραμμάρια κοπής.
- Σε ρόδες με φρένο, για εύκολη μεταφορά
- Πολύ εύκολο καθάρισμα

Επικοινωνήστε με την εταιρεία για να μάθετε περισσότερες πληροφορίες, τεχνικά χαρακτηριστικά και βίντεο με τη λειτουργία της μηχανής.

www.clivanexport.gr

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ SIAL MIDDLE EAST 2017

από την Kenfood

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της Kenfood στην έκθεση SIAL Middle East 2017, που πραγματοποιήθηκε το διάστημα 12 -14 Δεκεμβρίου στο Abu Dhabi.

Η SIAL Middle East είναι η μεγαλύτερη εμπορική έκθεση στον κλάδο τροφίμων - ποτών στην περιοχή της Μέσης Ανατολής και αποτελεί την ταχύτερα αναπτυσσόμενη έκθεση στην περιοχή, με επίσης μάλιστα παρουσία.

Καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης, οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα πωλήσεων της Kenfood για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας.

Ο MasterBaker της εταιρείας, Χρήστος Τσουμάνης και η ομάδα του, έδωσαν το δυναμικό τους παρόν και παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό.



ΕΤΟΙΜΑ ΦΥΛΛΑ ΜΙΛΦΕΙΓ

από την Αφοι Λαούδη ΑΕΒΕ - Laoudis Foods

Το μιλφείγ, το αγαπημένο γαλλικό γλυκό με τα «χίλια φύλλα», δίνει τη δυνατότητα σε κάθε ζαχαροπλάστη να δημιουργήσει εύκολα «χίλιες διαφορετικές παραλλαγές». Από το κλασικό μιλφείγ με κρέμες πατισερί, έως φρούτα εποχής, καραμελωμένους καρπούς, σοκολάτα, παγωτό κ.α! Γιατί να ξεοδέυτε το δημιουργικό σας χρόνο στα φύλλα; Τα έτοιμα φύλλα μιλφείγ της Laoudis Foods είναι τραγανά, κυριολεκτικά άθραυστα και διατηρούνται άριστα, χωρίς ποτέ να πανιάζουν! Θα τα βρείτε σε διάσταση 20x8 εκ., αεροστεγώς συσκευασμένα ανά τριάδες, σε κιβώτιο 162 φύλλων συνολικά.

www.laoudis.gr



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

από την Zenith

Η Εταιρία Επαγγελματικών Ψυγείων ZENITH παρουσιάζει το ανακαινισμένο κατάστημα της βιοτεχνίας παραδοσιακών γλυκισμάτων Θωμάς Νικολάου "Ηπειρος Γη" στα Ιωάννινα. Η βιοτεχνία δραστηριοποιείται στο χώρο της παρασκευής και εμπορίας γλυκισμάτων με μακρά οικογενειακή παράδοση και ιδιαίτερα προϊόντα, όπως το γνωστό «κλωστάρι». Η εταιρία "Ηπειρος Γη", εμπιστεύθηκε και πάλι την Zenith, η οποία δημιούργησε μια εντυπωσιακή σύνθεση, επενδυμένη με ζεστές ακρυλικές επιφάνειες και φωτισμό LED, με σαφή πάντα προτεραιότητα την σωστή ψύξη και την καλή λειτουργία των ψυγείων.

www.zenith.com.gr

ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ

από την Αφοι Μάγειρα
Προγεύματα ΑΒΕΕ



Η εταιρεία ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ παρουσιάζει μία μεγάλη ποικιλία νηστίσιμων, vegeterian και vegan προϊόντων, η οποία καλύπτει τις απαιτήσεις των πελατών της. Κάποια από τα προϊόντα της ποικιλίας αυτής φτιάχνονται με ένα ξεχωριστό χωριάτικο φύλλο, το «εαρινό», το οποίο δίνει μία διαφορετική οπτική και μια τραγανή πινελιά. Σπανακόπιτα, χορτόπιτα, πρασόπιτα, μαραθόπιτα και χορτοπιτάκι φιλοξενούν φρέσκες πρώτες ύλες όπως σπανάκι, κρεμμύδι, πράσο, μάραθο, άνηθο και δυόσμο, που δένουν με ελαιόλαδο και ηλιέλαιο, για να δώσουν «σπιτική» γεύση σε κάθε δαγκωματιά!

www.afoimageira.gr

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟ 2018

από τη Fama Food Service



Η εταιρεία FAMA Food Service, από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας της στηρίζει ενεργά τον επαγγελματία προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες. Προτεραιότητα για την εταιρεία αποτελεί η άριστη εξυπηρέτηση με βέλτιστες λύσεις. Μετά την ολοκλήρωση των σεμιναρίων για το 2017, η εταιρεία ενημερώνει τους επαγγελματίες ότι για το 2018 έχουν προγραμματιστεί παρουσιάσεις σε συνεργασία με καταξιωμένους σεφ εταιρειών του εξωτερικού, οι οποίες σκοπό έχουν να περιλαμβάνουν ποιοτικές και νέες ιδέες που θα διαφοροποιήσουν τον κάθε πάγκο. Η εταιρεία, λαμβάνοντας υπόψη τις νέες τάσεις της εποχής και τις ανάγκες των καταναλωτών για νέα προϊόντα και νέες παρασκευές, έχει αποφασίσει να εστιάσει στην παρουσίαση πρωτότυπων συνταγών, οι οποίες είναι ικανές να προσφέρουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στους πελάτες της, διαφοροποιώντας τους πάγκους τους με καινοτόμες ιδέες και φρέσκα προϊόντα. Οι συνεργασίες με την κορυφαία Ιταλική εταιρεία Torgopalba στον τομέα των α' υλών παγωτού και με την διάσημη Γερμανική εταιρεία Ulldo στις α' ύλες αρτοποιίας, θα αποτελέσουν το εφαλτήριο για την έναρξη του νέου κύκλου παρουσιάσεων για τις οποίες μπορείτε να ενημερωθείτε μέσω του site της εταιρείας και μέσω της σελίδας στο Facebook.

www.fama.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΕΤΡΑΓΩΝΕΣ ΠΙΤΕΣ 1 ΚΙΛΟΥ

από την Αραμπατζής Μ. ΑΒΕΕ - Ελληνική Ζύμη



Η Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ εμπλουτίζει συνεχώς τη γκάμα της με νέα προϊόντα, που είτε σηματοδοτούν νέες γευστικές προσεγγίσεις από την παραδοσιακή διατροφική παρακαταθήκη της εταιρείας, είτε αφορούν σε νέες "βολικές" προτάσεις για τους συνεργάτες της, τόσο σε σχήμα όσο και σε βάρος. Αυτή τη λογική εξυπηρετεί και η τετράγωνη νηστίσιμη χορτόπιτα ενός κιλού, όπως και άλλοι δύο νέοι κωδικοί, οι παραδοσιακές πίτες τυρόπιτα και χορτοτυρόπιτα σε τετράγωνο σχήμα. Προσφέρονται σε κιβώτια των 7 κιλών.

www.elzymi.gr



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ECOLE LENÔTRE 2018

από τη Στέλιος Κανάκης ABEE

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE σε αποκλειστική συνεργασία με τη διάσημη γαλλική σχολή γαστρονομίας ECOLE LENÔTRE έχει προγραμματίσει 3 νέα σεμινάρια για το πρώτο εξάμηνο του 2018 στα CENTERS OF GASTRONOMY.

ΑΘΗΝΑ - 2 σεμινάρια:
 "Νέες Εφαρμογές στη Σοκολάτα & Πασχαλινές Δημιουργίες" στις 13 -16 Φεβρουαρίου και
 "Ιδιαίτερες Προτάσεις Γαλλικής Viennoiserie" στις 8 -11 Μαΐου.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - 1 σεμινάριο:
 "Ιδιαίτερες Προτάσεις Γαλλικής Viennoiserie" στις 15 -18 Μαΐου.

Για περισσότερες πληροφορίες και συμμετοχές επικοινωνήστε με τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE.
www.stelioskanakis.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΙ MARTINI

από την Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Νέο κατάστημα Φούρνοι MARTINI άνοιξε στο Κολωνάκι με την επιμέλεια της εταιρείας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE. Χρησιμοποιήθηκαν τεχνολογικά προηγμένοι εξοπλισμοί και υψηλής ποιότητας υλικά, ενώ μελετήθηκαν εκτενώς οι σχεδιαστικές λύσεις για άνετη προβολή των προϊόντων. Οι γραμμές του εξοπλισμού σε συνδυασμό με διακοσμητικές πινακίδες, όπως οι ρετρό πόρτες φούρνου, τα σκουρόχρωμα τούβλα στις κολώνες, η οροφή με ξύλινα δοκάρια και οι λεπτομέρειες στα φωτιστικά, δημιουργούν μια οικεία και ζεστή ατμόσφαιρα. Τα είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής φιλοξενούνται σε φωτιζόμενες κρυστάλλινες βιτρίνες, ενώ το πόστο του καφέ έχει την δική του, πλήρως οργανωμένη γωνιά.
www.antonopoulos.com.gr



Chocolate Graphics

Κάντε σοκολατένια εν...τύπωση!

σοκολατάκια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστείο σας

ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ
σοκολάτα
 ΠΙΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

...την επωνυμία σας,
 το λογότυπο σας,
 φωτογραφίες, σχέδια
 ή ότι άλλο φαντάζεστε!



Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
 ή στο netsales@chocolategraphics



**Πασχαλινό τσουρέκι από εκλεκτά υλικά,
ζυμωμένο με τέχνη και μεράκι.**

με αλεύρι
Super
Τσουρεκιού



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**



www.louismills.gr



www.facebook.com/louismills.gr



O!MEGA – ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΩΜΕΓΑ-3 ΛΙΠΑΡΑ

από τη Fama Food Service

Η FAMA Food Service προτείνει το μίγμα υγείας O!mega της ULDO Backmittel. Το O!mega bread είναι μια εξαιρετική πηγή Ωμέγα-3 λιπαρών οξέων. Το άλφα-λινολενικό οξύ (ομάδα Ωμέγα-3) συμβάλλει στη διατήρηση υγιών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Σύμφωνα με τις συστάσεις της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), οι ευεργετικές του επιδράσεις προέρχονται από την κατανάλωση τουλάχιστον 2 g άλφα-λινολενικού οξέος ημερησίως.

- Το O!mega bread περιέχει 2,4 g Ωμέγα-3 ανά 100 g (περίπου 2 φέτες ψωμί).

- Ίδανικό για μικρά στριφτά κριτσίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης, μπαγκέτες και κουβέρ.

www.fama.gr

ΑΛΕΥΡΙ SUPER ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από τη Μύλοι Λούλη



Στρογγυλή ή μακρόστενη πλεξίδα, με ή χωρίς κόκκινο αβγό, το παραδοσιακό τσουρέκι δε λείπει από κανένα αρτοζαχαροπλαστέιο. Βάλτε τέχνη και μεράκι και δημιουργήστε το πιο αφράτο, μαστικωτό τσουρέκι από εκλεκτά υλικά, με το αλεύρι Super Αμερικής από τη Μύλοι Λούλη. Ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα. Επιλέξτε το για εγγυημένο αποτέλεσμα στα προϊόντα σας.

www.loulismills.gr

ΜΙΞΕΡ SPAR MOD SP-60HI

από την Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε.

Η εταιρία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. φέρνει μία νέα πρόταση για τον αρτοποιό με το Μίξερ SPAR SP-60HI. Το επιδαπέδιο αυτό μίξερ χωρητικότητας 60 λίτρων, είναι αθόρυβο, διότι είναι κατασκευασμένο από μαντέμι και τα γρανάζια του είναι βαμμένα και ρεκτιφιρισμένα. Είναι πολύ ισχυρό με τριφασικό μοτέρ 2 ½ ίππων και τρεις ταχύτητες, ενώ διαθέτει και χρονοδιακόπτη που επιτρέπει την αυτόματη διακοπή της λειτουργία του σύμφωνα με τον προγραμματισμένο χρόνο. Διαθέτει υποδοχή για κοπτικό για τυρί, αμύγδαλα, ξηρούς καρπούς και κοπτικό κιμά, αλλά και ειδικό προστατευτικό κάλυμμα σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες, για την αποφυγή ατυχημάτων κατά την ώρα λειτουργίας του. Συνοδεύεται από έναν ανοξείδωτο κάδο και τρία εξαρτήματα (σπάτουλα, μαγκούρα, σύρμα), καθώς επίσης και από ειδικό τροχήλατο καροτσάκι μεταφοράς για την μεταφορά του μίγματος στον πάγκο μετά το πέρας της εργασίας. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα προσαρμογής και δεύτερου κάδου χωρητικότητας 40 λίτρων στο μίξερ, μαζί με τα ανάλογα εξαρτήματα (σπάτουλα, μαγκούρα, σύρμα). Όσον αφορά στις τεχνικές προδιαγραφές του, έχει διαστάσεις 63 πλάτος x 72 βάθος x 130 εκατοστά ύψος και βάρος 270 κιλά.

www.kourlambas.gr



ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΣΟΒΟΛΟΣ», ΓΛΥΦΑΔΑ

από την Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ

Η εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανακαίνισε το αρτοζαχαροπλαστέιο «Σόβολος» (Γούναρη 158, Γλυφάδα), κορυφώνοντας την πολυετή συνεργασία της με την οικογένεια! Το κατάστημα ξεχωρίζει για το περιβάλλον του και τη μεγάλη ποικιλία προϊόντων με έμφαση στην ποιότητα, την ισορροπημένη διατροφή και με σεβασμό στην παράδοση. Το industrial, μινιμαλιστικό design του αρτοζαχαροπλαστέιου με χαλκό, πέτρα, σκουριές, πλέγματα, μάρμαρα, κρυφούς φωτισμούς, εμφανές show, αναδεικνύει τις γεύσεις, τη φρεσκάδα, τις παραδοσιακές συνταγές, τα αγνά υλικά και την ποιότητα που παρέχει η οικογένεια από το 1979.

www.drakoulakis.gr



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.

Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- κατοπονημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα
Τ 210 3463133 F 210 3460388 E info@drakoulakis.gr
www.drakoulakis.gr





3^η ΕΚΘΕΣΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑΣ

από τη Μύλοι Λούλη

Για τρίτη συνεχόμενη χρονιά η εταιρεία "Μύλοι Λούλη" εξέδωσε την Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας του έτους 2016. Η έκθεση αποτελεί μια καταγραφή όλων των δράσεων της εταιρείας, που έχουν σαν αποδέκτες τους ανθρώπους της, το περιβάλλον, την αγορά και την κοινωνία. Είναι μια πρωτοβουλία που ακολουθεί έγκυρα διεθνή πρότυπα, έχει συνταχθεί «σε συμφωνία» (inaccordance) με τη βασική (core) επιλογή των Κατευθυντήριων Οδηγιών GRI G4 και έχει λάβει πιστοποίηση για το περιεχόμενό της. Και αυτή τη χρονιά η εταιρεία πέτυχε να υλοποιήσει τους περισσότερους από τους στόχους που είχε θέσει, παρουσιάζοντας σημαντική βελτίωση της επίδοσης στους περισσότερους τομείς της δραστηριότητάς της.



ΦΥΣΙΚΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

από την Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς



Το φυσικό ζωντανό υγρό προζύμι LVBD3000 είναι ένα καινοτόμο προϊόν που συνεργάζεται ιδανικά με όλα τα έτοιμα μίγματα της αγοράς. Προσφέρει όλα τα πλεονεκτήματα του προζυμιού, αναδεικνύοντας τις γεύσεις και τα αρώματα με σταθερό αποτέλεσμα στα παρασκευάσματα από γλυκά ζυμάρια. Χρησιμοποιήστε το λοιπόν για όλες τις μεθόδους αρτοποιίας και με όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Το αποτέλεσμα θα είναι μοναδικό! Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. www.zymes.gr

ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

από την Pandecor Πατερός Νικήτας ΑΒΕΕ

Η εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR δραστηριοποιείται χρόνια στο χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Στόχος της εταιρείας είναι να προσφέρει στους πελάτες υψηλής ποιότητας προϊόντα, με σκοπό την ικανοποίηση ακόμα και των πιο απαιτητικών αναγκών. Διαθέτει μία ευρεία ποικιλία προϊόντων από είδη συσκευασίας όπως κορδέλες, κουτιά και σελοφάν σε ρολό και κόλλες. Με το ειδικό σελοφάν για τη συσκευασία τσουρεκιού μπορείτε εύκολα, γρήγορα και οικονομικά να συσκευάσετε τα τσουρέκια σας σε καραμέλα. www.pandecor.gr



LAOUDIS CHEF ACADEMY: ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ 2018

από την Αφοι Λαούδη ΑΕΒΕ - Laoudis Foods

Η τεχνική ακαδημία της LAOUDIS FOODS, η Laoudis Chef Academy, ανακοίνωσε το νέο κύκλο σεμιναρίων για το 2018, συνεχίζοντας τη μεγάλη περσινή επιτυχία, όπου 80 ζαχαροπλάστες και γαλακτοκομικοί εκπαιδευτήκαν από τους φημισμένους καθηγητές chef της σχολής, σε 10 διαφορετικά 8μελή τμήματα! Το νέο πρόγραμμα ξεκινά αρχές Φλεβάρη με ζαχαρόπαστα (Cecilia Campana, Τ. Μεγαλοοικονόμου) και βιοτεχνικό παγωτό (Maestro Gelatiere Marco Bruno) σε διαφορετικά επίπεδα κατάρτισης (βασική, μέση και προχωρημένη). www.laoudis.gr



εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας



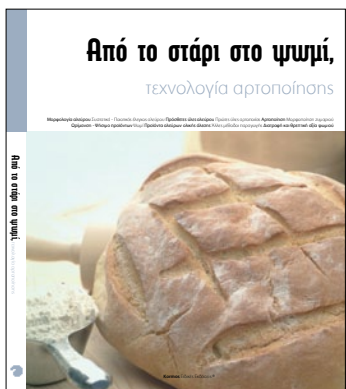
Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής
αλεύρου

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσις

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποιήσις και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό

ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

Για τα πασχαλινά σας τσουρέκια, η Kenfood προτείνει το Τσουρέκι Mix, ένα μείγμα παρασκευής παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού, αφράτου, με χρυσαφένια ψίχα και πλούσιο άρωμα μαστίχας. Εσείς προσθέτετε μόνο το νερό και τη μαγιά. Και για τους λάτρεις της σοκολάτας, το Τσουρέκι Mix Choco, συνδυάζει τη γεύση του παραδοσιακού τσουρεκιού με γεύση κακάο.



ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί
- Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά στη 2η ταχύτητα σε ταχυζυμωτήριο
- Η ζύμη στην αρχή είναι άγρια και έχει έντονο κίτρινο χρώμα ενώ όταν είναι έτοιμη θα γίνει λεία, αφράτη, κορδαρισμένη, δεν θα κολλάει και το χρώμα της θα είναι υποκίτρινο και θα πρέπει να είναι στους 30°C - 34°C
- Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για να διπλασιαστεί σε όγκο
- Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση
- Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία
- Αλείψετε με αυγό ή Brilliant mix
- Ψήνετε στους 160°C

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Τσουρέκι Mix
290 γρ. - 310 γρ. νερό
80 γρ. μαγιά
Αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΚΑΟ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί
- Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά (3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα) σε ταχυζυμωτήριο
- Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος ώστε να διπλασιαστεί σε όγκο
- Μορφοποιήστε τη ζύμη κατά βούληση
- Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία
- Αλείψετε με αυγό ή Brilliant Mix
- Ψήνετε στους 160°C σε περιστροφικό φούρνο για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανωτό φούρνο σε θερμοκρασία 55°C χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψήσιματος ψωμιού για 30 - 40 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Τσουρέκι Mix Choco
380 γρ. - 390 γρ. νερό
80 γρ. μαγιά
Αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη



KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Vegan Cake

*Νόστιμο, ζουμερό,
αφράτο και ...νηστίσιμο!*

KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπερσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com



www.kenfood.com



ΚΑΚΟΥΛΕ & ΜΑΧΛΕΠΙ: ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΥΕΞΙΑ

Από τη μία το κάρδαμο, ο «σπόρος του παραδείσου» κι από την άλλη το μακλέπι, η μυρωδιά της ζωής. Δύο μπαχαρικά, η αξία των οποίων δεν περιορίζεται στη γευστική πανδαισία που προσφέρουν στις αναρίθμητες παραδοσιακές συνταγές που τα περιλαμβάνουν, αλλά και στα τεράστια οφέλη που προσφέρουν στον ανθρώπινο οργανισμό, χάρη στις ιδιότητές τους.

Παρότι το κάρδαμο είναι ένα από τα ακριβότερα μπαχαρικά του κόσμου, στις Αραβικές χώρες χρησιμοποιείται για να βελτιώσει τη γεύση του καφέ, ενώ σε κάποιες ευρωπαϊκές είναι περισσότερο δημοφιλές ακόμα και από την κανέλα.

Είναι γνωστή σε όλους μας φράση που λέγαν οι παλιότεροι «φάε παιδί μου να καρδαμώσεις». Αυτή η φράση μόνο τυχαία δεν ήταν κατά το παρελθόν. Το Κάρδαμο ή Καρδάμωμο ή το Κακουλέ (Cardamomum), είναι μπαχαρικό που προέρχεται από τους σπόρους διαφόρων φυτών του γένους Ελεπάρια (Elettaria) και Άμωμον (Amomum) στην οικογένεια Ζιγγιβεροειδών (Zingiberaceae). Και τα δύο γένη είναι εγγενή στην Ινδία, το Πακιστάν, το Νεπάλ, το Μπουτάν και αναγνωρίζονται από τους μικρούς λοβούς του σπόρου, τριγωνικοί στη διατομή και σχήματος ατράκτου, με ένα λεπτό χαρτώδες εξωτερικό κέλυφος και μικρά μαύρα κουκούτσια (στο εσωτερικό τους).

Η προέλευση και η σύσταση του Κάρδαμου

Το κάρδαμο ή καρδάμωμο ονομάζεται «βασίλισσα των μπαχαρικών» ή «Σπόρος του παραδείσου». Είναι ένα από τα ακριβότερα μπαχαρικά του κόσμου και έχει ιστορία τόσο μακρά όσο και ο ίδιος ο άνθρωπος. Οι ρίζες του βρίσκονται στην Ινδία. Στην αραβική κουλτούρα, μάλιστα, ήταν σύμβολο φιλοξενίας και το σέρβιραν στους καλεσμένους. Στις Αραβικές χώρες χρησιμοποιείται για να βελτιώσει τη γεύση του καφέ, ενώ σε κάποιες ευρωπαϊκές είναι περισσότερο δημοφιλές ακόμα και από την κανέλα.

Από πολύ παλιά ήταν γνωστές οι δυναμωτικές, θεραπευτικές, αλλά και αφροδισιακές ιδιότητές του. Αυτό το δημοφιλές μπαχαρικό, μαύρου, πράσινου ή λευκού χρώματος είναι βασικό συστατικό στο μείγμα κάρι στην Ινδία και τη Σρι Λάνκα, καθώς και στο μείγμα μπαχαρικών γκαράμ μασάλα (garam masala). Είναι επίσης αναπόσπαστο συστατικό για μικρασιατικά τσουρέκια και βασιλόπιτες. Είναι πλούσιο σε αιθέρια έλαια, άμυλα και κολλώδεις ουσίες, που του χαρίζουν αποσυμφορητικές, διουρητικές και αντιβακτηριακές ιδιότητες. Στο πίνακα φαίνεται η διατροφική σύσταση του κάρδαμου.

Τα οφέλη του κακουλέ για την υγεία

Το κάρδαμο είναι ένα μπαχαρικό που ενδείκνυται για όσους υποφέρουν από γαστρικές ή εντερικές διαταραχές. Μπορούμε να μασήσουμε τους σπόρους του για να δροσίσουμε την αναπνοή μας μετά από ένα βαρύ γεύμα ή για να περιορίσουμε το κοιλιακό πρήξιμο. Το κάρδαμο είναι πλούσιο σε βιταμίνη C, αποτοξινωτικό, ανθελμινθικό και διουρητικό βότανο, καταπραΰνει τους ρευματικούς πόνους, ενώ βοηθά στην αντιμετώπιση της καταρροής. Χρησιμοποιείται ακόμη για τη θεραπεία του διαβήτη, ως καθαριστικό του αίματος και τονώνει το σπύκι. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για

Πίνακας: Διατροφικά στοιχεία Κάρδαμου

Διατροφικά στοιχεία Κάρδαμου	Ποσότητα ανά 100 g
Θερμίδες (kcal)	311
Λιπίδια	7 g
Χοληστερόλη	0 mg
Νάτριο	18 mg
Κάλιο	1,119 mg
Υδατάνθρακες	68 g
Φυτικές ίνες	28 g
Πρωτεΐνη	11 g
Βιταμίνη Α	0 IU
Ασβέστιο	383 mg
Βιταμίνη D	0 IU
Βιταμίνη Β12	0 μg
Βιταμίνη C	21 mg
Σίδηρος	14 mg
Βιταμίνη Β6	0,2 mg
Μαγνήσιο	229 mg

Το μαχλέπι χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες στην κουζίνα των χωρών της Μέσης Ανατολής, ενώ στην ελληνική κουζίνα χρησιμοποιείται κυρίως σε τσουρέκια, βασιλόπιτες και κουλουράκια, για να τονίσει την γλυκιά γεύση των παραδοσιακών γλυκισμάτων.

τη φυσώδη δυσπεψία και την ανακούφιση των κολικών πόνων. Διεγείρει την όρεξη και αυξάνει τη ροή σιέλου. Συχνά χρησιμοποιείται σαν άφυσο όταν χορηγούνται καθαρτικά. Έχει θερμαντική δράση και ηρεμεί. Βοηθάει την πέψη των γαλακτοκομικών προϊόντων και μειώνει την παραγωγή βλέννας μετά από την κατανάλωσή του. Επίσης μειώνει την απότομη επίδραση που έχει ο καφές στο νευρικό σύστημα, είναι άριστο ορεκτικό και βοηθά στην μείωση των φακίδων και των πανάδων του δέρματος.

Ερευνητές διαπίστωσαν ότι η καθημερινή κατανάλωση κάρδαμου ίσως να έχει αντικαρκινική δράση, επειδή φαίνεται πως παρεμβαίνει στην τροφοδοσία των όγκων με αίμα και οξυγόνο. Συγκεκριμένα ειδικοί από το Πανεπιστήμιο του Southampton διαπίστωσαν ότι ένα συστατικό του κάρδαμου (εκείνο που του δίνει την πιπεράτη γεύση) μπλοκάρει μια πρωτεΐνη που είναι ζωτικής σημασίας για την ανάπτυξη των καρκινικών κυττάρων - χωρίς αυτή την πρωτεΐνη τα καρκινικά κύτταρα φαίνεται πως δεν αναπτύσσονται. Στην έρευνά τους έδιναν σε εθελοντές 80 γραμμάρια κάρδαμου την ημέρα (περίπου μια κούπα) και όταν έπαιρναν αίμα αργότερα από αυτούς, διαπίστωναν ότι η κατανάλωση της σαλάτας ανέβαζε μέσα σε μία ώρα θεαματικά τα επίπεδα των φυσιολογικών αντικαρκινικών μορίων του οργανισμού τους. Το συστατικό που παίζει το ρόλο «κλειδί» φαίνεται πως είναι μια συγκεκριμένη ισοθειοκυανάτη. Αυτή η

ισοθειοκυανάτη αντιλαμβάνεται κατά κάποιον τρόπο την ανάγκη των καρκινικών κυττάρων για αίμα και οξυγόνο και διακόπτει τη διαδικασία, κάνοντάς τα τρόπον τινά να λιμοκτονούν.

Μαχλέπι: Γευστικό και καταπραϋντικό!

Το μαχλέπι είναι αρωματικό μπαχαρικό που κατασκευάζεται από τους σπόρους της πετροκερασιάς (*Prunus mahaleb*). Είναι ένα είδος κερασιάς που συχνά απαντάται ως Πετροκερασιά ή Μαχλεποκερασιά. Για να κατασκευαστεί το μαχλέπι οι σπόροι του κερασιού σπάζονται για να εξαχθεί ο πυρήνας του σπόρου, ο οποίος έχει διάμετρο περίπου 30 χιλιοστά και όταν είναι φρέσκος έχει μαλακή και μασιχωτή υφή. Μετά ο πυρήνας αλέθεται σε σκόνη πριν την χρήση. Στην γεύση είναι παρόμοιο με συνδυασμό πικραμύγδαλου και κερασιού. Χρησιμοποιείται σε μικρές ποσότητες για να τονίσει την γλυκιά γεύση των παραδοσιακών γλυκισμάτων. Εδώ και αιώνες χρησιμοποιείται ευρέως στην κουζίνα των χωρών της Μέσης Ανατολής ενώ οι μεγαλύτερες καλλιέργειες βρίσκονται στην Συρία και το Ιράν. Στην ελληνική κουζίνα χρησιμοποιείται κυρίως σε τσουρέκια, βασιλόπιτες και κουλουράκια. Στην Κύπρο λέγεται μέχλεπι και χρησιμοποιούνται σε μία παραδοσιακή πασχαλινή πίτα που λέγεται φλαούνα. Στην Τουρκία και στην Μέση Ανατολή χρησιμοποιείται σε γλυκά που τρώγονται στο ραμαζάνι όπως το μα-

αμούλ. Στην Αίγυπτο χρησιμοποιείται μαχλέπι σε σκόνη όπου αλέθεται και μαζί με μέλι, σουσάμι και ξηρούς καρπούς, φτιάχνεται μια πάστα που τρώγεται πάνω σε ψωμί για επιδόρπιο. Το μαχλέπι, περιέχει ένα συστατικό την κουμαρίνη, η οποία έχει καταπραϋντική και αντι-ερεθιστική δράση.

Με λίγα λόγια, τα δύο αυτά προϊόντα που τόσο απλόχερα μας παρέχει η γη, αποτελούν μαζί με τη μαστίχα την αγία τριάδα των μπαχαρικών, δημιουργώντας ένα σύνολο που δε λείπει από κανένα νοικοκυριό, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια των γιορτών των Χριστουγέννων και του Πάσχα. Και μπορεί οι αρτοποιοί να τα τιμούν για την ασύγκριτη γεύση που προσφέρουν στις γλυκές τους δημιουργίες, οι γιατροί, όμως, τούς αναγνωρίζουν τις θεραπευτικές ιδιότητες που διαθέτουν, κατατάσσοντάς τα στα τρόφιμα εκείνα που δεν πρέπει να λείπουν από τη διατροφή μας. Τελικά, το μόνο σίγουρο είναι ότι κανείς δε μπορεί να αντισταθεί στο γόητρο των φυσικών αυτών προϊόντων. Άλλωστε, ο συνδυασμός γεύσης και ευεξίας δε μπορεί παρά να μας πείθει όλους!

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου - Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία



ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

(Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων)

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρινών



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια



Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
 ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
 ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

www.kourlampas.gr - email: info@kourlampas.gr

ΒΕΓΚΑΝΙΣΜΟΣ Η' ΝΗΣΤΕΙΑ;

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ

Τι κοινό μπορεί να έχουν η Jennifer Lopez, η Ariana Grande, ο Tobey Maguire, ο Brad Pitt, η Pamela Anderson, η Beyonce; Και όμως, όλοι οι αστέρες του Hollywood ανήκουν στην οικογένεια των vegan. Πολλοί από τους αθλητές της άρσης βαρών, πολεμικών τεχνών, στίβου είναι οπαδοί της αυστηρής χορτοφαγικής διατροφής, ενώ ο αριθμός των βέγκαν αθλητών συνεχώς αυξάνεται. Ο ολυμπιονίκης Καρλ Λιουις έχει δηλώσει πως είχε εφαρμόσει τη χορτοφαγική δίαιτα.



**Αρκετοί
δαιτολόγοι
υποστηρίζουν ότι
η νηστεία δεν είναι δίαιτα
ή μέσο για την απώλεια
βάρους, αλλά μία διατροφή
που μοιάζει αρκετά
με τη μεσογειακή.**

Η αυστηρή ή ολική χορτοφαγία γνωστή και ως καθαρή χορτοφαγία, ο βεγκανισμός είναι ένας τρόπος ζωής που αποκλείει τη χρήση ζωικών προϊόντων ή παραγωγών τους για τροφή, ένδυση ή άλλους σκοπούς. Επίσης, οι περισσότεροι αυστηρά χορτοφαγικοί αποφεύγουν ακόμη και προϊόντα που έχουν πειραματιστεί σε ζώα.

Όταν το 1944 η Έλσι Σρίγκλεν και ο Ντόναλντ Γουάτσον ξεκίνησαν την κοινωνία των αυστηρά χορτοφάγων στη Μεγάλη Βρετανία, ούτε μπορούσαν να φανταστούν την έκταση που θα έπαιρνε η πράξη τους αυτή.

Αρκετές από τις έρευνες που έχουν γίνει σε Αγγλία και Αμερική, αποδεικνύουν τη συνεχώς αυξανόμενη τάση που λαμβάνει το κίνημα αυτό. Δημοσκοπήση η οποία δημοσιεύτηκε το 2002 στους Times και το CNN έδειξε ότι το 4% των Αμερικανών θεωρεί τον εαυτό του χορτοφάγο ενώ το 5% θεωρεί ότι ανήκει στους αυστηρά χορτοφάγους. Η εφημερίδα Times δημοσίευσε παρόμοια έρευνα που έγινε στη Μεγάλη Βρετανία και έδειξε πως υπάρχουν περίπου 250.000 αυστηρά χορτοφάγοι.

Ποια μπορεί, όμως, να είναι τα οφέλη μιας τέτοιας διατροφής για τον οργανισμό μας; Προσφέρει περισσότερα από ότι η νηστεία που ακολουθείται κατά κόρον από τους Χριστιανούς;

Και όμως, όλα τα ερωτήματα που δημιουργούνται, βρίσκουν τις απαντήσεις μέσα από τις διατροφικές μελέτες που γίνονται κατά καιρούς από μεγάλα πανεπιστήμια, δαιτολόγους και διατροφολογικές ενώσεις στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.

Μελέτες οι οποίες πραγματοποιήθηκαν από το τμήμα προληπτικής Ιατρικής και Διατροφής του Πανεπιστημίου

Κρήτης έδειξαν ότι όσοι ακολουθούν τη νησίσιμη διατροφή τουλάχιστον 180 μέρες το χρόνο έχουν ολική χοληστερόλη 12.5% χαμηλότερη σε σχέση με όσους δε νηστεύουν, αλλά και κακή χοληστερόλη (LDL) 20% χαμηλότερη. Οι φανατικοί της νηστείας έχουν επίσης πολύ λιγότερο οξειδωτικό στρες, μία αντίδραση του οργανισμού που θεωρείται η γενεσιουργός αιτία της αθηροσκλήρωσης, του καρκίνου αλλά και των εκφυλιστικών νοσημάτων του νευρικού συστήματος όπως είναι η νόσος του Πάρκινσον αλλά και η νόσος του Αλτσχάιμερ. Στη διάρκεια μιας περιόδου νηστείας, όσοι ακολουθούν τη διατροφή αυτή, χάνουν βάρος.

Όμως, αρκετοί δαιτολόγοι υποστηρίζουν ότι η νηστεία δεν είναι δίαιτα ή μέσο για την απώλεια βάρους αλλά μία διατροφή που μοιάζει αρκετά με τη μεσογειακή διατροφή, έναν από τους πιο υγιεινούς τρόπους διατροφής παγκοσμίως. Η επιδημιολογική έρευνα του 1990 με τίτλο "The China Study" έδειξε ότι η κατανάλωση ζωικών προϊόντων αυξάνει τον κίνδυνο νοσημάτων.

Αντίθετα, ο Αμερικανικός Σύλλογος Δαιτολόγων αναφέρει πως οι σωστά σχεδιασμένες χορτοφαγικές δίαιτες είναι κατάλληλες για κάθε στάδιο της ανθρώπινης ζωής, αλλά και για κάθε ηλικία ακόμη και στην περίοδο της βρεφικής, παιδικής ή εφηβικής. Σύμφωνα με τον Αμερικανικό Σύλλογο Δαιτολόγων, οι χορτοφάγοι έχουν λιγότερες πιθανότητες να χάσουν τη

ζωή τους από ισχαιμικό καρδιακό επεισόδιο ενώ η διατροφή τους περιλαμβάνει χαμηλότερα επίπεδα κορεσμένων λιπαρών, χοληστερίνης αλλά και υψηλά επίπεδα υδατανθράκων, φυτικών ινών, μαγνησίου, καλίου, των αντιοξειδωτικών βιταμινών C και E καθώς και των φωτοχημικών.

Ο βεγκανισμός θεωρείται συχνά μία πολύ δύσκολη διαιτητική επιλογή, ενώ μία καλά σχεδιασμένη αυστηρά χορτοφαγική δίαιτα μπορεί να προσφέρει όλα τα απαραίτητα στοιχεία στον ανθρώπινο οργανισμό. Η Αμερικανική Διατροφολογική Ένωση υποστηρίζει ότι η βέγκαν διατροφή είναι υγιεινή, διατροφικά επαρκής και μπορεί να συμβάλλει στην πρόληψη και τη θεραπεία ορισμένων ασθενειών.

Μπορεί αρχικά να αποτελούσε τον τρόπο ζωής των χίπηδων όμως ο βεγκανισμός είναι κάτι περισσότερο από μία τάση. Η αυστηρά χορτοφαγική διατροφή εξελίχθηκε σε στάση ζωής, την οποία ακολουθούν χιλιάδες άνθρωποι σε όλο τον κόσμο, καθώς πιστεύουν ότι, μέσω αυτής, μπορούν να σώσουν την υγεία τους αλλά και το περιβάλλον. Τα τελευταία χρόνια, μάλιστα, τείνει να εξελιχθεί σε «μανία», με τον αριθμό των πιστών ακόλουθων του βεγκανισμού να αυξάνεται με γεωμετρική πρόοδο.

Το σίγμα προς αυτή την κατεύθυνση δίνουν οι διάσημοι celebrities ανά τον κόσμο, πολλοί από τους οποίους έχουν εδώ και χρόνια ενσωματώσει τον βεγκανισμό στο lifestyle τους, παρακινώντας έτσι τους εκατομμύρια fans τους να ακολουθήσουν αυτόν τον τρόπο ζωής.

Σε κάθε περίπτωση, πάντως, δεν θα αργήσουμε να διαπιστώσουμε τα πραγματικά οφέλη της βέγκαν διατροφής για τη ζωή και τον πλανήτη μας.

ΓΕΩΡΓΙΑ ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ
(Δημοσιογράφος)



Κρεμμυδόπιτα Μικόνου



Αγκιναρόπιτα Τήνου



Σεφουκλωτή Νάξου



Μανιταρόπιτα Πάρου

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ & ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

Σε μια άκρως ανταγωνιστική αγορά και απέναντι σε ένα καλά εκπαιδευμένο κοινό, η αρτοποιεία εμπορεύεται μέσα από τοπικές παραδόσεις και τις επιμέρους κουζίνες της Ελλάδας. Η κυκλαδίτικη Σαρακοστή θα μας βοηθήσει και γέτος να δημιουργήσουμε ξεχωριστά νησισιμα προϊόντα, που μπορεί να φαντάζουν παλιά, αλλά μας προσφέρουν τις πιο φρέσκες και ποιοτικές ιδέες!

Το παραδοσιακό αρτοποιείο είναι ένας πολύ αγαπημένος χώρος για όλους όσοι λαχταρούν τις όμορφες μυρωδιές και τις πλούσιες γεύσεις. Ακόμα και στον πιο απαιτητικό αγοραστή, μπορεί να προσφέρει μια πληθώρα δεσμάτων για όλες τις ώρες της ημέρας, είτε ψάχνει κάτι για να ξεγελάσει την πείνα του είτε για να γλυκαθεί. Τι γίνεται, όμως, τις ημέρες της νηστείας, που για εμάς που ζούμε σε μία ορθόδοξη χώρα, καλύπτουν ένα μεγάλο μέρος του έτους;

Είναι γεγονός πως δεν είναι ανάγκη η νηστεία να μπαίνει εμπόδιο στην απόλαυση, αλλά ούτε και η απόλαυση να γίνεται τροχοπέδη στη νηστεία. Οι φούρνοι διαθέτουν πλέον μεγάλη ποικιλία από ζεστά ή κρύα σκευάσματα που επιτρέπουν την τέρψη, χωρίς να τεθεί σε κίνδυνο η πνευματική ακεραιότητα των καταναλωτών. Η επιλογή

μπορεί να γίνει μεταξύ μιας καλοψημένης χωριάτικης πίτας ή σφολιάτας, όπως μια σπανακόπιτα, μια πρασόπιτα, πατατόπιτα ή και ελαιόπιτα χωρίς τυρί, ένα παραδοσιακό κουλούρι Θεσσαλονίκης ή ένα γεμιστό κουλούρι με ελιά ή πατάτα, άλαδα κρισίνια και αλμυρά κουλουράκια σε διάφορες γεύσεις, όπως καρότο, κρασί, ντομάτα κ.α.

Αν πάλι απευθυνόμαστε σε λάτρεις του γλυκού, οι μπάρες δημητριακών, τα γλυκά παξιμάδια, τα μπισκοτολούκουμα, τα μπισκοτάκια μελιού, οι λουκουμάδες, οι φλωρεντίνες με αμύγδαλο ή σουσάμι, οι μπλόπιτες, οι τάρτες φρούτων και τα τραγανά ταρτάκια θα γλυκάνουν τον καταναλωτή, χωρίς να τον βάλουν σε πειρασμό.

Αυτές, βέβαια, οι προτάσεις ακολουθούν λίγο πολύ μια κλασική λογική αρτοποιητικής δημιουργίας. Τα τε-

λευταία, όμως, χρόνια, τόσο οι ατελείωτες εκπομπές μαγειρικής στην τηλεόραση, όσο και οι εκπομπές lifestyle, έχουν εκπαιδέψει το γαστρονομικό κοινό σε νέες τάσεις και το έχουν κάνει εξαιρετικά απαιτητικό. Ο αρτοποιός, όπως και κάθε επαγγελματίας, οφείλει να εφευρίσκει συνεχώς νέες ιδέες, να καινοτομεί και να εκπληρώσει, προκειμένου να κερδίσει αυτό το κοινό, που συνεχώς αναζητά κάτι νέο στις γευστικές του διαδρομές. Και όπως έχει αποδειχτεί τόσο στην θεωρία όσο και στην πράξη, το καινούριο έχει πάντα τις ρίζες του στο παλιό και η πιο πετυχημένη μόδα κρύβεται -πού αλλού;- στην ίδια την παράδοση.

Σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, βέβαια, η παράδοση είναι πολυποίλικη, πελεκημένη μέσα στους αιώνες από τα κραταιά βουνά, τις απέραντες πεδιάδες, αλλά κυρίως, το υδάτινο κομ-

Το κύριο χαρακτηριστικό του ελληνικού πολιτισμού, άλλωστε, εντοπίζεται στη γαστρονομία. Κι εμείς, σαν δημιουργοί, οφείλουμε αφενός να συμβάλλουμε στη διατήρηση αυτού του στοιχείου και αφετέρου να το εξελίσσουμε, ενσωματώνοντας τις παραδοσιακές συνταγές στο σύγχρονο τρόπο ζωής...

μάτι γης που έλαχε να μας αγκαλιάζει. Κι ενώ τα βουνά της Ηπείρου είναι αυτά που φημίζονται για την συνεισφορά τους στην τέχνη της αρτοποιίας, οι Κυκλάδες είναι το μεγάλο «αουτσάιντερ» που μπορεί να μας δωρίσει μια σειρά από πρωτότυπες και υπέροχες φουρνιστές λύσεις, ώστε να χαρίσουμε στο αγοραστικό κοινό μια μεγαλύτερη ποικιλία στις νηστίσιμες επιλογές του.

Αν και η γαστρονομία των Κυκλάδων βασίζεται, όπως είναι φυσικό, κυρίως στο ψάρι, οι πίτες είναι ένα πολύ δυνατό χαρτί της περιοχής. Μπορεί οι εδαφικές δυνατότητες του τόπου να είναι σχετικά φτωχές, οι κάτοικοι όμως έχουν βρει τον καλύτερο τρόπο να αξιοποιήσουν ακόμα και αυτές τις περιορισμένες δυνατότητες της γης. Οι νοικοκυρές συνήθιζαν να φτιάχνουν χορτόπιτες ειδικά την περίοδο της Σαρακοστής, όταν η φύση τους προσέφερε απλόχερα χόρτα και μυρωδικά. Σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων θα συναντήσετε χορτόπιτες σε διάφορες παραλλαγές, με βάση τα διάφορα χορταράκια που προσφέρει η εποχή. Σεφουκλωτή Νάξου, βασισμένη στο θεραπευτικό σέσκουλο, μαραθόπιτα Σύρου με δυόσμο, χορτοφουσκωτές Πάρου με διάφορα χορταράκια όπως λάπαθα, ζωχούς, βρούβες και άλλα, κρεμμυδόπιτα Μυκόνου αρμυρισμένη με ελιές. Σε αυτές μπορούμε να προσθέσουμε την αγκιναρόπιτα Τήνου στη νηστίσιμη μορφή της και τις παριανές μανιταρόπιτες, μιας και στην Πάρο αγαπάνε ιδιαίτερα τον γευστικό

αυτό μύκητα. Κατά αναλογία, τα γλυκά που μας δίνει η παράδοση των Κυκλάδων, παρόλο που βασίζονται σε απλά υλικά, είναι εξαιρετα. Πέρα από τα περίφημα συριανά λουκούμια, οι Κυκλαδίτες αγαπάνε ιδιαίτερα τα παρασκευάσματα του μούστου, όπως τη μουσταλευριά και τα μουστοκούλουρα αλλά και τα παστέλια με μουσταλευριά, μπόλικη κανέλα και σουσάμι. Στην Μύκονο, την περίοδο της Σαρακοστής, παρασκευάζουν διάφορα παραδοσιακά ντόπια αρτοποιήματα, όπως χριστόψωμα, λαγάνες, κουλούρες και κυρίως, τα περίφημα λαζαράκια, μικρά ψωμάκια γεμισμένα με σταφίδες, πολύ θρεπτικά και χορταστικά για μια τόσο απαιτητική διατροφική περίοδο. Μια ξεχωριστή κατηγορία είναι τα γλυκά με αποξηραμένα σύκα, όπως οι παστελαριές της Σύρου και της Πάρου, δηλαδή αποξηραμένα σύκα φουρνισμένα με σουσάμι, κανέλα, αμύγδαλα ή καρύδια αλλά και πιο σύγχρονα νηστίσιμα κέικ, με βάση το ξερό σύκο και του ξηρούς καρπούς. Με ένα ακριβέστερο ζουμ, μπορούμε να βρούμε πολλές ακόμα γλυκές λιχουδιές που βασίζονται στην επινοτικότητα των κατοίκων, όπως η κοπανιά της Σαντορίνης, δηλαδή μπαλάκια από κριθίνο παξιμάδι, κοπανισμένο με σταφίδα και πασπαλισμένο με σουσάμι, αλλά και το βρεχτό Κέας, μπαγιατίτικο ψωμί βρεγμένο με γλυκό κρασί, πασπαλισμένο με ζάχαρη και κανέλα.

Άλλες φορές πιο παραδοσιακά και μακρινά, άλλες φορές πιο προσिता στο

σύγχρονο τρόπο γαστρονομίας ή πιο εύκολα προσαρμόσιμα σε αυτόν, οι Κυκλάδες μάς προσφέρουν με απλοχεριά μια πληθώρα παρασκευασμάτων που θα μπορούσαμε να επιλέξουμε για να εμπλουτίσουμε τα προϊόντα της επιχείρησής μας. Με αυτόν τον τρόπο, όχι μόνο μπορούμε να ανταποκριθούμε στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις του αγοραστικού κοινού, να γίνουμε ανταγωνιστικοί σε μια πληθωρική αγορά και να αναδείξουμε την επιχείρησή μας ως πρωτότυπη και τολμηρή, αλλά επιπλέον να συνεισφέρουμε ως κλάδος και στην πολιτισμική εξέλιξη. Με αφορμή τη νηστεία της Σαρακοστής, λοιπόν, φέρνουμε ξανά στο προσκήνιο την παράδοση, μέσα από συνταγές που, είτε κοντεύουν να χαθούν μέσα στη κοάνη της νεωτερικότητας είτε είναι άγνωστες στο ευρύ κοινό, που ζει στις μεγαλουπόλεις. Το επάγγελμα του αρτοποιού, όσο κι αν εξελίσσεται τεχνολογικά, οφείλει να παραμένει πάντα στενά συνδεδεμένο με την παράδοση και τον πολιτισμό. Το κύριο χαρακτηριστικό του ελληνικού πολιτισμού, άλλωστε, εντοπίζεται στη γαστρονομία. Κι εμείς, σαν δημιουργοί, οφείλουμε αφενός να συμβάλλουμε στη διατήρηση αυτού του στοιχείου και αφετέρου να το εξελίσσουμε, ενσωματώνοντας τις παραδοσιακές συνταγές στο σύγχρονο τρόπο ζωής.

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΥΓΔΑΝΗ
(Food Blogger)



Artozyma

8η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

24-26
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ
2018

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 3ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- 24ο Πανελλαδικό Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής
- Γενική Συνέλευση Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοζαχαροπλαστών
- Ετήσια συγκέντρωση Προέδρων Σωματείων Αρτοποιιών Ελλάδας
- Healthy Food Area «Free From...»- Ειδικός χώρος προβολής προϊόντων εκθετών
 - Ημερίδα Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
 - Παρουσιάσεις νέων τεχνικών ζαχαροπλαστικής

Τ: +302310 291135 - <http://artozyma.helexpo.gr>

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ

 **Detrop**
boutique

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

HELEXPO



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
"ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"



ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η αρτοποιία είναι ένας τεράστιος και συνεχώς εξελισσόμενος τομέας τροφίμων. Από το πρωινό μέχρι τα σνακ και τα σάντουιτς, ο κλάδος της αρτοποιίας έχει επηρεαστεί σε μεγάλο βαθμό από τις κορυφαίες τάσεις στη βιομηχανία των τροφίμων, ενώ οι προβλέψεις κάνουν λόγο για ακόμα μεγαλύτερη ανάπτυξη του κλάδου μέσα στα επόμενα χρόνια.

Τα αρτοποιεία αποτελούν στις μέρες μας βασικό κομμάτι των υπηρεσιών τροφίμων. Ενδεικτικά, στη Γαλλία το 25% των επισκεπτών καταστημάτων τροφίμων, αφορά φούρνους και αρτοποιεία, πράγμα το οποίο οφείλεται τόσο στην παράδοση της γαλλικής αγοράς στον τομέα, όσο και στη μεγάλη ποικιλία προϊόντων που ικανοποιεί όλες τις πτυχές της καθημερινότητας, από πρωινά και μεσημεριανά γεύματα, μέχρι συνοδευτικά σε ροφήματα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα της ευρείας κατανάλωσης προϊόντων αρτοποιίας, αποτελεί επίσης η αγορά αρτοπαρασκευασμάτων από supermarkets. Οι πελάτες αγοράζουν ψωμί από τα supermarkets, με το 56% των καλαθιών να περιλαμβάνουν τουλάχιστον ένα προϊόν άρτου.

Οι τάσεις που αναπτύχθηκαν μέσα στο 2017

Υγεία και Ευεξία: Οι καταναλωτές αναζητούν πιο υγιεινά προϊόντα, προϊόντα χωρίς γλουτένη, μη αλλεργιογόνα, vegetarian, κλπ.

Προσωπικοποίηση: Προϊόντα που είναι προσαρμοσμένα στις γεύσεις των καταναλωτών, ενώ ταυτόχρονα προσφέρουν νέες γευστικές εμπειρίες.

Ψηφιοποίηση: Η τεχνολογία μπορεί να προσφέρει σημαντική βοήθεια στις Υπηρεσίες Τροφίμων και ειδικότερα στα αρτοποιεία και τα αρτοζαχαροπλαστικά. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, συγκεκριμένα, το 58% των καταναλωτών χρησιμοποιεί κάποια εφαρμογή για να πληρώσει για τις αγορές του σε σνακς.

Ευκολία: Τα αρτοποιεία και τα αρτοζαχαροπλαστικά προτείνουν φαγητό που μπορεί να καταναλωθεί και στο κατάστημα, εκτός από το φαγητό που μπορεί κανείς να αγοράσει και να φύγει.

Οι καταναλωτές του 2018

- Θα είναι πιο πιεσμένοι χρονικά, δεδομένου ότι η ζήτηση για ευκολία αυξάνεται εκθετικά, όπως συνέβη στις δεκαετίες του '80 και του '90. Με την αύξηση του αριθμού των γυναικών που εισέρχονται στην αγορά εργασίας (Bureau Labor Statistics), η

ανάγκη για ευκολία - ειδικά στο δειγματο-θα αυξηθεί. Δεν είναι ότι οι καταναλωτές δεν θέλουν να μαγειρεύουν, απλώς αναζητούν τρόπους να έχουν κάποιον άλλο να μαγειρεύει για αυτούς ή κάποιον να κάνει εξαιρετικά εύκολο το μαγείρεμα στο σπίτι. Ως αποτέλεσμα, τα delivery θα γνωρίσουν μεγάλη ανάπτυξη, μαζί με άλλες βολικές λύσεις γευμάτων, όπως τα ολοκληρωμένα σνακς.

- Θα παραγγέλνουν μέσω ίντερνετ και εφαρμογών για κινητά, διαδικασία η οποία σημείωσε μεγάλη ανάπτυξη ήδη από το 2017. Εάν είστε ιδιοκτήτης ενός καταστήματος τροφίμων που θέλει να αυξήσει την πελατεία του, πρέπει να αποφασίσετε σε ποιες διευκολύνσεις πρέπει να επενδύσετε. Κατά συνέπεια, πρέπει να κατανοήσετε τις επιθυμίες και τις ανάγκες των πελατών σας από την σκοπιά της τεχνολογίας. Η προσαρμογή στον ψηφιακό κόσμο δεν μπορεί πια να είναι επιθυμία. Πλέον, είναι ανάγκη για τους επιχειρηματίες που θέλουν να κατευθύνουν τη δουλειά τους σε μια θετική πορεία μέσα στο 2018.



Πάντα με φύλλο
ανοιγμένο στο χέρι,
φρέσκιες πρώτες ύλες &
χωρίς συντηρητικά.

Με πολύ μεράκι στη δουλειά μας, αλλά και με επαγγελματική συνείδηση και υπευθυνότητα, δημιουργούμε αγνά, αυθεντικά και νόστιμα προϊόντα.

Γυναίκες που υπηρετούν με αγάπη και απόλυτο σεβασμό την παράδοση, ανοίγουν για εσάς φύλλο στο χέρι, για να απολαύσετε τη γνήσια γεύση και το άρωμα της σπιτικής ρουμελιώτης πίτας.

Επιλέξτε μέσα από μια ποικιλία νηστήσιμων προϊόντων που φτιάξαμε ειδικά για εσάς. Απολαύστε την πλούσια γεύση της μανιταρόπιτας με τα νηστήσιμα τυριά και της πατατόπιτας με λιαστή ντομάτα και ελιές, την γευστική πρασόπιτα με πλιγούρι, την λαχταριστή μηλόπιτα καθώς και την παραδοσιακή χορτόπιτα.

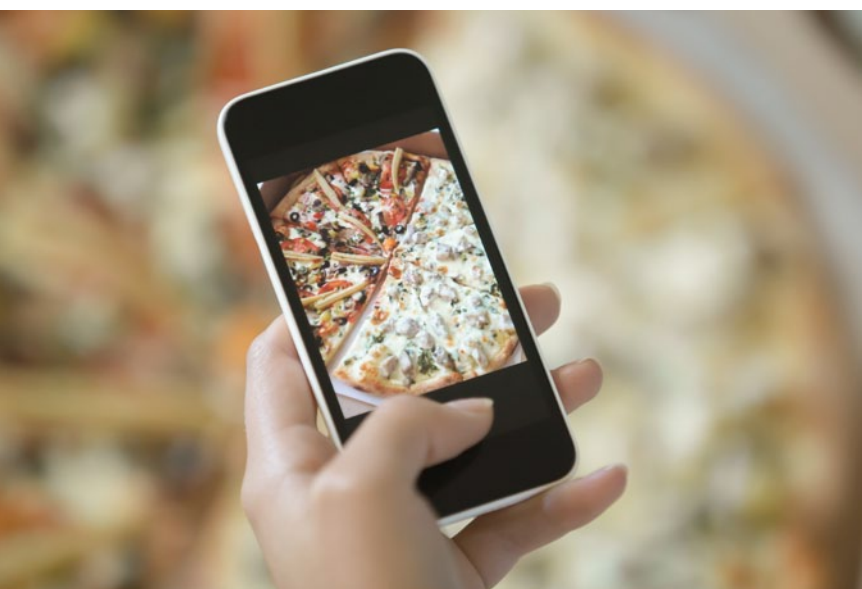
Μοσχοβολιές που μας ταξιδεύουν νοσταλγικά στο χρόνο, όπου οι αναμνήσεις από τις μυρωδιές της γάστρας και του ξυλόφουρνου, μας κρατούν αιχμάλωτους στο γευστικό όνειρο.

Τα προϊόντα «ΓΑΣΤΡΑ», διακρίνονται για τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους, με χειροποίητο φύλλο, ποιοτικά και φρέσκα υλικά.

Η ποιότητα αντανακλάται και στην γεύση που φέρνει αναμνήσεις από το παρελθόν.



Η προσαρμογή στον ψηφιακό κόσμο γίνεται πλέον είναι ανάγκη για τους επιχειρηματίες που θέλουν να κατευθύνουν τη δουλειά τους σε μια θετική πορεία το 2018.



- Θα μένουν στο σπίτι, ανεξάρτητα από που παίρνουν το φαγητό ή ποιος το φτιάχνει. Το μεταβαλλόμενο εργατικό δυναμικό, η ευκολία των ηλεκτρονικών αγορών, αλλά και η έκρηξη της διαδικτυακής ψυχαγωγίας, έχουν καταστήσει λιγότερους από ποτέ τους λόγους που κάποιος μπορεί να φύγει από το σπίτι. Το πιο δημοφιλές μέρος για φαγητό φέτος θα είναι το σπίτι. Σχεδόν το 50% των γευμάτων που αγοράζονται από τα καταστήματα τροφίμων καταναλώνονται στο σπίτι και πολλά από αυτά είναι πιάτα που κάποιος άλλος έχει ετοιμάσει για τους καταναλωτές. Οι επιχειρηματίες-αρτοποιοί μπορούν να επωφεληθούν από την κατάσταση, περνώντας από τα μικρογεύματα στα ολοκληρωμένα, έτοιμα γεύματα και καθιστώντας έτσι ευκολότερη την κατανάλωση φαγητών στο σπίτι. Για παράδειγμα, οι σαλάτες με μια ποικιλία από συνοδευτικά ψω-

μιά είναι ένα γεύμα που συνδυάζει όλες τις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή για απόλαυση στην άνεση του σπιτιού του, όσον αφορά στην υγιεινή διατροφή, τις νέες γεύσεις και την ευκολία.

Θα προσδοκούν εξαιρετική εξυπηρέτηση, παρόλο που οι εργασιακές σχέσεις αλλάζουν από μέρα σε μέρα. Ένας ικανοποιημένος υπάλληλος είναι ζωτικής σημασίας τόσο για τη διατήρηση της δυναμικής της επιχείρησης, όσο και για την ικανοποίηση των πελατών. Πρέπει να δοθεί μεγαλύτερη προσοχή στη σημασία της πρόσληψης και διατήρησης καλών υπαλλήλων, οι οποίοι γνωρίζουν το αντικείμενο της εργασίας τους και βοηθούν τον πελάτη να κάνει τη σωστή επιλογή του προϊόντος, λαμβάνοντας υπόψη τόσο τις ανάγκες τις δικές του, όσο και τις προτεραιότητες της επιχείρησης.

(Πληροφορίες από το NPD Group)



ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΗΣ SIGEP 2018

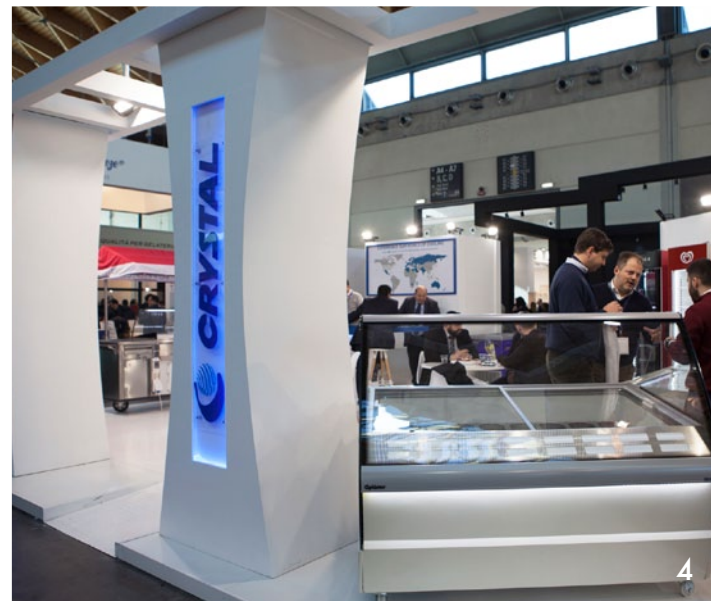
Με μεγάλη επιτυχία διεχίχθη για ακόμα μια χρονιά η SIGEP, η έκθεση που έχει θεσπιστεί ως παγκόσμιος οδηγός για τους καλλιτεχνικούς τομείς ζελατίνης και ζαχαροπλαστικής. Η 39η διοργάνωση περιελάμβανε διαγωνισμούς και εκδηλώσεις παγκόσμιας κλίμακας, με τους χιλιάδες επισκέπτες να γνωρίζουν και να αξιολογούν τις καινοτομίες που παρουσίασαν οι εκθέτες πάνω στους 4 τομείς της εφοδιαστικής αλυσίδας: πρώτες ύλες, συστατικά, τεχνολογία και εξοπλισμός.

Ο καινοτόμος χαρακτήρας της έκθεσης πήρε και πάλι μορφή μέσα από τις προτάσεις νέων εγκαταστάσεων, αλλά και τα πρωταθλήματα και τους διαγωνισμούς των ομάδων από όλο τον κόσμο που πήραν μέρος για να παρουσιάσουν τις ιδέες τους γύρω από το Παγωτό, τη Ζαχαροπλαστική, την Αρτοποιία και τον Καφέ.

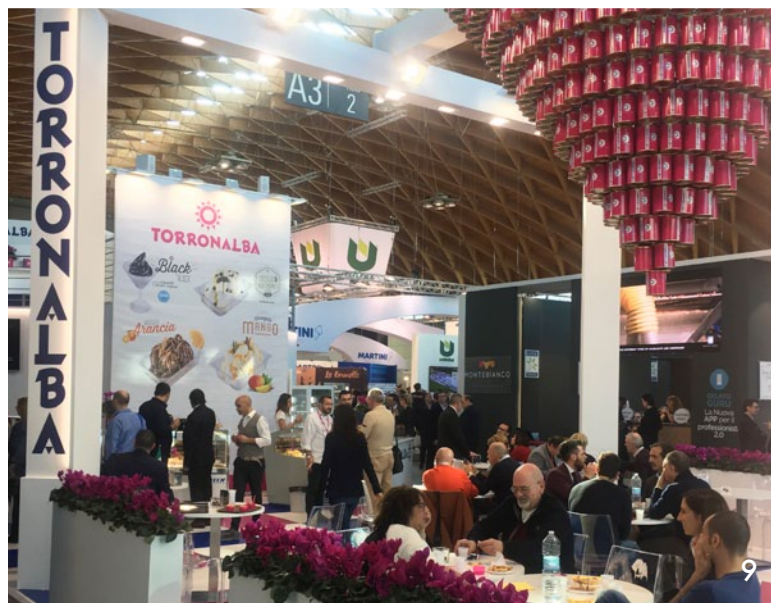
Τη σημαντικότερη, ίσως, πτυχή και της φετινής διοργάνωσης αποτέλεσε

ωστόσο η εκπαίδευση των επαγγελματιών του κλάδου με εργαστήρια, σεμινάρια και μαγειρικά shows που αποσκοπούν στην περαιτέρω κατάρτισή τους, αλλά και στην μεθόδευση νέων παραγωγικών στρατηγικών. Οι απονομές βραβείων φυσικά δεν έλειψαν από τις 5ήμερες εκδηλώσεις, όπως επίσης και τα πάνελ συζητήσεων, οι συνεντεύξεις τύπου και τα talk shows κατά τη διάρκεια των οποίων οι επα-

γγελματίες από όλο τον κόσμο ανταλλάξαν απόψεις για την πορεία του κλάδου και ιδέες την ανάπτυξή του. Το ραντεβού ανανεώθηκε για το 2019 στο Ρίμινι της Ιταλίας, με εκθέτες και επισκέπτες να αποχωρούν με τις καλύτερες εντυπώσεις για μία ακόμα άψογη διοργάνωση που τους προσέφερε πρακτικές γνώσεις αλλά και διεθνείς διασυνδέσεις απαραίτητες για την προώθηση της επιχειρηματικότητάς τους.



1. Pastrygel - Γιαννίκος Ανδρέας & Υιός ΟΕ: Ανδρέας Γιαννίκος και Χρήστος Γιαννίκος της Pastrygel, αντιπροσώπων των εταιρειών Comprital, Proni, Poloplast, Taddia στην Ελλάδα.
2. Gelatec: Την εταιρία Gelatec εκπροσώπησαν οι ιδιοκτήτες της Giuseppe Ruffolo, Αλέξανδρος Χαρτομασιδής και Χρήστος Λέκος
3. Ακτίνα ΑΕ: Cristiano Ferrero, CEO της εταιρίας Aromitalia και Νίκος Σακελλαριάδης, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρίας Ακτίνα ΑΕ
4. Crystal AE: Την εταιρεία εκπροσώπησαν ο Διευθύνων Σύμβουλος, Νίκος Τσεκλίδης και σύσσωμο το τμήμα πωλήσεων.
5. Από αριστερά: Απόστολος Θεοδωρόπουλος - Ζίο Ρεπερ, Μπέτυ Μακρή - Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης, Ιωάννα Τσαγκάρη - Ζύμες Τσαγκάρη, Ασπασία Παράσχου - Asra Foods Fresco, Θεοχάρης Παράσχος - Ζύμες Τσαγκάρη
6. Prime Pastry-Fugar: Βασίλης Μπακρής, Γιάννης Νικολόπουλος και Άρτεμις Κολιοπούλου της εταιρίας Prime Pastry, αποκλειστική αντιπρόσωπος του Ιταλικού οίκου FUGAR Spa στην Ελλάδα



7. Μωραϊτης - Metropak: Μάκης Λάμπρου, Μαρίνα Μωραϊτή, Στυλιανός Μωραϊτης από την Μωραϊτης - Metropak και Πάνος Παπαγιάννης από την Creme Royale, Andres Sanchez Rodriguez από την εταιρεία CENTROGEL COSTABLANCA S.L.

8. Στέλιος Γιαννίκας ΑΕΒΕ: Michele Nappi - Πρόεδρος /Ιδιοκτήτης της Nappi), Στέλιος Γιαννίκας - Πρόεδρος της Στέλιος Γιαννίκας ΑΕΒΕ, Άρτεμις Όρκουλα - Υπεύθυνη Τμήματος Εισαγωγών της Στέλιος Γιαννίκας ΑΕΒΕ, Βικτώρια Τσάβου - Υπεύθυνη Τμήματος Πωλήσεων της Στέλιος Γιαννίκας ΑΕΒΕ, Sergio Lamberti -Τεχνικός Gelatiere της Nappi

9. Fama foods: Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της Torronalba στην Ελλάδα και τα Βαλκάνια. Την εταιρία εκπροσώπησαν ο Κωνσταντίνος Κουτσοκώστας, Marketing Director, ο Αντώνιος Ξανθόπουλος, CEO, ένα άτομο από το τμήμα πωλήσεων και ένας σεφ, ενώ για την Torronalba παρευρέθηκαν ο Mauro Bongiovanni, CEO με την Export Manager, Lucia Arpino και τους σεφ.

10. Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος Ο.Ε.: Lanucci Nicola, Sorci Ugo, Rossi Marco, Βασίλης Κουρλαμπάς, Θοδωρίς Κουρλαμπάς

11. Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ: Γιώργος Κόστιουτσουκ, Γρηγόρης Τσατάς, Στέλιος Κανάκης, Μάκης Καλλιαντάσης, Αντώνης Γαζάκης

12. Αφοι Λαούδη ΑΕΒΕ - Laoudis Foods: Γιάννης Λαούδης, Μιχάλης Λαούδης, Θόδωρος Λαούδης, Κώστας Λαούδης και Πολυξένη Λαούδη της Laoudis Foods, αντιπροσώπου των εταιρειών MEC3, IRCA, DOBLA, ALCAS, SILIKOMART στην Ελλάδα.



IBATECH 2018

Η IBATECH, η ταχέως αναπτυσσόμενη έκθεση τεχνολογιών Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της Τουρκίας που διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στην Κωνσταντινούπολη, αποτελεί σημείο κατατεθέν για τον δυναμικό αυτό τομέα στην Τουρκία και στις γειτονικές χώρες. Μια ζωντανή και αναπτυσσόμενη αγορά, που η αξία της εκτιμάται σε πάνω από 6 εκατομμύρια δολάρια τον χρόνο.

Κωνσταντινούπολη, 12-15 Απριλίου 2018

Το 2018 πραγματοποιείται η 12η κατά σειρά διοργάνωση, που υπόσχεται καινοτομίες που θα δείξουν το δρόμο προς την περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου.

Το 2016 η έκθεση IBATECH που πραγματοποιήθηκε στην Κωνσταντινούπολη, φιλοξένησε χιλιάδες επισκέπτες από την Ασία, την Ευρώπη και

την Αφρική. Φέτος ανοίγει τις πόρτες της για ακόμα μια φορά, παρουσιάζοντας τα τελευταία προϊόντα από τις κορυφαίες εταιρείες του κλάδου παγκοσμίως. Στο πλαίσιο της διοργάνωσής της, δίνεται η ευκαιρία να αναπτυχθούν νέες αγορές και να δημιουργηθούν διεθνείς επαφές.

Η IBATECH τοποθετεί το αρτοποιείο στο προσκήνιο και παρουσιάζει τα τελευταία προϊόντα και τις τεχνολογίες στους τομείς της παραγωγής, του εξοπλισμού, των πρώτων υλών, της συ-

σκευασίας και του φαγητού στους τομείς της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Ο μηχανικός εξοπλισμός για την παραγωγή γλυκών, παγωτού, σοκολάτας και προϊόντων ζύμης, ο εξοπλισμός γέμισης και δοσολογίας, αλλά και ο εξοπλισμός για τη διακόσμηση μπισκότων, σοκολάτας και άλλων γλυκισμάτων που θα παρουσιαστεί από τους εγχώριους αλλά και τους διεθνείς εκθέτες, είναι απόδειξη της μεγάλης γκάμας εκθεμάτων.



ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Φυσικό προζύμι, δεν συγκρίνεται με τίποτα!

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!



KONTA AEBE

Α΄Υλεις Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr



BÖCKER

Οι Ειδικοί στα Προζύμια

Η IBATECH τοποθετεί το αρτοποιείο στο προσκήνιο και παρουσιάζει τα τελευταία προϊόντα και τις τεχνολογίες στους τομείς της παραγωγής, του εξοπλισμού, των πρώτων υλών, της συσκευασίας και του φαγητού στους κλάδους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Χρονιά – ρεκόρ το 2016

Η Διεθνής Εμπορική Έκθεση για την Αρτοποιία, τον Εξοπλισμό Ζαχαροπλαστικών, το Παγωτό, τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες Αρτοζαχαροπλαστικής θεωρείται το κορυφαίο γεγονός στον τομέα, τόσο για τη δυναμική και αναπτυσσόμενη τουρκική αγορά, όσο και για ολόκληρη την περιοχή της Ευρώπης και της Ασίας. 74.563 επισκέπτες από 114 χώρες παρακολούθησαν την έκθεση του 2016, 17% περισσότεροι από την προηγούμενη εκδήλωση το 2014, αριθμός ρεκόρ για όλες τις χρονιές που διοργανώνεται η έκθεση.

Για τους περισσότερους επισκέπτες, η παρουσία τους στην εμπορική έκθεση ήταν μια απόλυτα θετική εμπειρία. Εξαιτίας, μάλιστα, της ικανοποίη-

σής τους, σχεδόν όλοι οι επισκέπτες (98%) δήλωσαν πως θέλουν να δώσουν «το παρών» και στην έκθεση του 2018. Το 99% όσων απάντησαν, δήλωσε πως σκοπεύουν να προτείνουν την έκθεση και σε συναδέλφους τους, ανωτέρους τους ή άλλους συνεργάτες, ενώ το 90% πιστεύει ότι η συγκεκριμένη έκθεση μπορεί να γίνει ακόμα πιο σημαντική στο μέλλον. Γενικότερα, οι επισκέπτες έδειξαν μεγάλη διάθεση να επενδύσουν στην έκθεση, με την επίσημη έρευνα που πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκειά της να αναδεικνύει ποσοστό 82% των επισκεπτών που σίγουρα ή πιθανά να επενδύσουν σε αγορές προμηθειών κατά τη διάρκεια της επόμενης διοργάνωσης. Οι κατηγορίες προϊόντων που θα παρουσιαστούν φέτος

- Μηχανολογικός εξοπλισμός

- Αρτοποιιών και Ζαχαροπλαστικών
- Μηχανολογικός εξοπλισμός συσκευασίας
- Προϊόντα διακόσμησης
- Μηχανολογικός εξοπλισμός ζύμης
- Εξοπλισμός Αρτοποιιών και Ζαχαροπλαστικών
- Μαγειρικά σκεύη
- Πρόσθετα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής
- Μηχανολογικός εξοπλισμός
- Εξοπλισμός Ξενοδοχείων, Cafe-Bar, Κουζίνας
- Μύλοι άλεσης
- Φαγητά και ποτά
- Συστήματα και εξοπλισμός μεταφοράς
- Ψυκτικά μέσα
- Προϊόντα παγωτού
- Προϊόντα σοκολάτας
- Προϊόντα κατάψυξης
- Κατασκευή καταστήματος

Η Messe Stuttgart αναλαμβάνει τη μεγαλύτερη έκθεση αρτοποιίας στο Ιράν

Η Messe Stuttgart, διοργανώτρια εταιρεία της έκθεσης IBATECH, συνεχίζει να επεκτείνει τις επιχειρηματικές της δραστηριότητες, απευθυνόμενη αυτή τη φορά στην αγορά του Ιράν. Μια νέα συνεργασία με την πιο σημαντική εμπορική έκθεση της χώρας σχετικά με την αρτοποιία είναι πλέον πραγματικότητα, με την 11η διοργάνωση της IBEX τον Νοέμβριο του 2017 να προσελκύει 138 εκθέτες από 16 χώρες και περίπου 21.000 επισκέπτες. Μέσα στις αρμοδιότητές της ως διοργανώτρια της εμπορικής έκθεσης IBEX, η Messe Stuttgart θα είναι υπεύθυνη για όλα όσα σχετίζονται με τους διεθνείς εκθέτες και τις εγχώριες δραστηριότητες, από τις 22 μέχρι τις 25 Νοεμβρίου 2018. Τα σημεία που εστιάζει η έκθεση IBEX είναι τα μηχανήματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, τα αλεύρα και τα μηχανήματα παραγωγής και επεξεργασίας αλεύρων, οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα, όπως επίσης και οι τεχνολογίες συσκευασίας. Στο μέλλον αναμένεται να προστεθούν και οι τομείς της κατασκευής και διαχείρισης καταστημάτων, αλλά και οι επιχειρήσεις σνακ και καφέ.

Ο Ulrich Kromer, Πρόεδρος της Messe Stuttgart, χαιρέτισε τη θετική κατάληξη της συμφωνίας λέγοντας: «Δύο πλευρές που έπρεπε να συνεργάζονται, άρρισαν επιτέλους να συνεργάζονται. Ολόκληρη η βιομηχανία αρτοποιίας του Ιράν και μια εταιρεία διοργάνωσης εκθέσεων με διεθνή και τοπική εμπειρία. Εστιάζουμε με επιτυχία στον τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής εδώ και 39 χρόνια με την έκθεση "südback" στη Στουτγκάρδη, ενώ ταυτόχρονα είμαστε και ηγετικά στελέχη και της τουρκικής αγοράς, με την έκθεση IBATECH.

Συνεργάτες της IBEX είναι οι ενώσεις αλευροβιομηχανιών, τεχνολόγων αρτοποιίας και βιομηχανιών αρτοποιίας, με την έκθεση να λαμβάνει έτσι την πλήρη υποστήριξη από όλο τον κλάδο. Σε ομιλία του σχετικά με την έκθεση, ο εκπρόσωπος του κλάδου τροφίμων του Εμπορικού Επιμελητηρίου της Τεχεράνης, Kaneh Zargarani, σημείωσε: «Σκοπός μας είναι να υποστηρίξουμε και να προωθήσουμε την IBEX, ανάλογα με τον τρόπο που αλλάζει στις μέρες μας και η ιρανική αγορά. Θέλουμε να φέρουμε τεχνολογικά επιτεύγματα και γνώσεις στη χώρα, ώστε να βελτιώσουμε την παραγωγή ψωμιού, του βασικού μας φαγητού, και να προωθήσουμε την ανάπτυξη».



LIVENDO®

MORE THAN TASTE. MORE REASONS TO LOVE IT.

LVBD3000



ΦΥΣΙΚΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

**γεύση
& φρεσκάδα
που διαρκεί**

ασφάλεια ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για τον Έλεγχο των Τροφίμων (EFSA) προτείνει μια νέα, απλοποιημένη προσέγγιση στη Διαχείριση της Ασφάλειας των Τροφίμων για τις μικρές επιχειρήσεις, όπως τα αρτοποιεία και τα καταστήματα διάθεσης παγωτού.

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία, όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων, ανεξαρτήτου μεγέθους, υποχρεούνται να αναπτύξουν και να εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Μια σειρά από διαχειριστικά, οργανωτικά και τεχνικά εμπόδια καθιστούν δύσκολη την συμμόρφωση των μικρών επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις των υφιστάμενων Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ). Η εφαρμογή περίπλοκων αναλύσεων επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) είναι συχνά πέραν των δυνατοτήτων τους. Για την αντιμετώπιση αυτού του προβλήματος η EFSA ανέπτυξε απλά Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων για πέντε είδη μικρών επιχειρήσεων τροφίμων: κρεοπωλεία, παντοπωλεία, αρτοποιεία, ιχθυοπωλεία

και καταστήματα διάθεσης παγωτού. Σε αυτά τα νέα συστήματα, τα στάδια της παραγωγής συνοψίζονται σε διάγραμμα ροής. Η κλασική προσέγγιση της κατάταξης και της ιεράρχησης των κινδύνων η οποία απαιτείται συνήθως πριν ληφθούν οι αποφάσεις σχετικά με τα μέτρα ελέγχου, έχει καταργηθεί. Έτσι δεν είναι απαραίτητη η λεπτομερής περιγραφή συγκεκριμένων κινδύνων. Ο έλεγχος επιτυγχάνεται μέσα από την εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων (Prerequisite Programs - PRP's), το σύνολο δηλαδή των βασικών συνθηκών και δραστηριοτήτων που είναι απαραίτητες για την διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Τα προαπαιτούμενα προγράμματα είναι:

PRP 1: Κτιριακές εγκαταστάσεις και εξοπλισμός
 PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση
 PRP 3: Απεντόμωση και Μυοκτονία, δίνοντας έμφαση στην πρόληψη
 PRP 4: Συντήρηση του εξοπλισμού και βαθμονόμηση
 PRP 5: Παρεμπόδιση φυσικών και χημικών επιμολύνσεων από το περιβάλλον
 PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων
 PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων και αποβλήτων
 PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα
 PRP 9: Υγιεινή του προσωπικού
 PRP 10: Α' ύλες (επιλογή προμηθευτών και προδιαγραφές)
 PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας αποθήκευσης
 PRP 12: Τρόπος εργασίας
 PRP 13: Παροχή πληροφοριών σχετικά με τα προϊόντα, ενημέρωση πελάτη - καταναλωτή

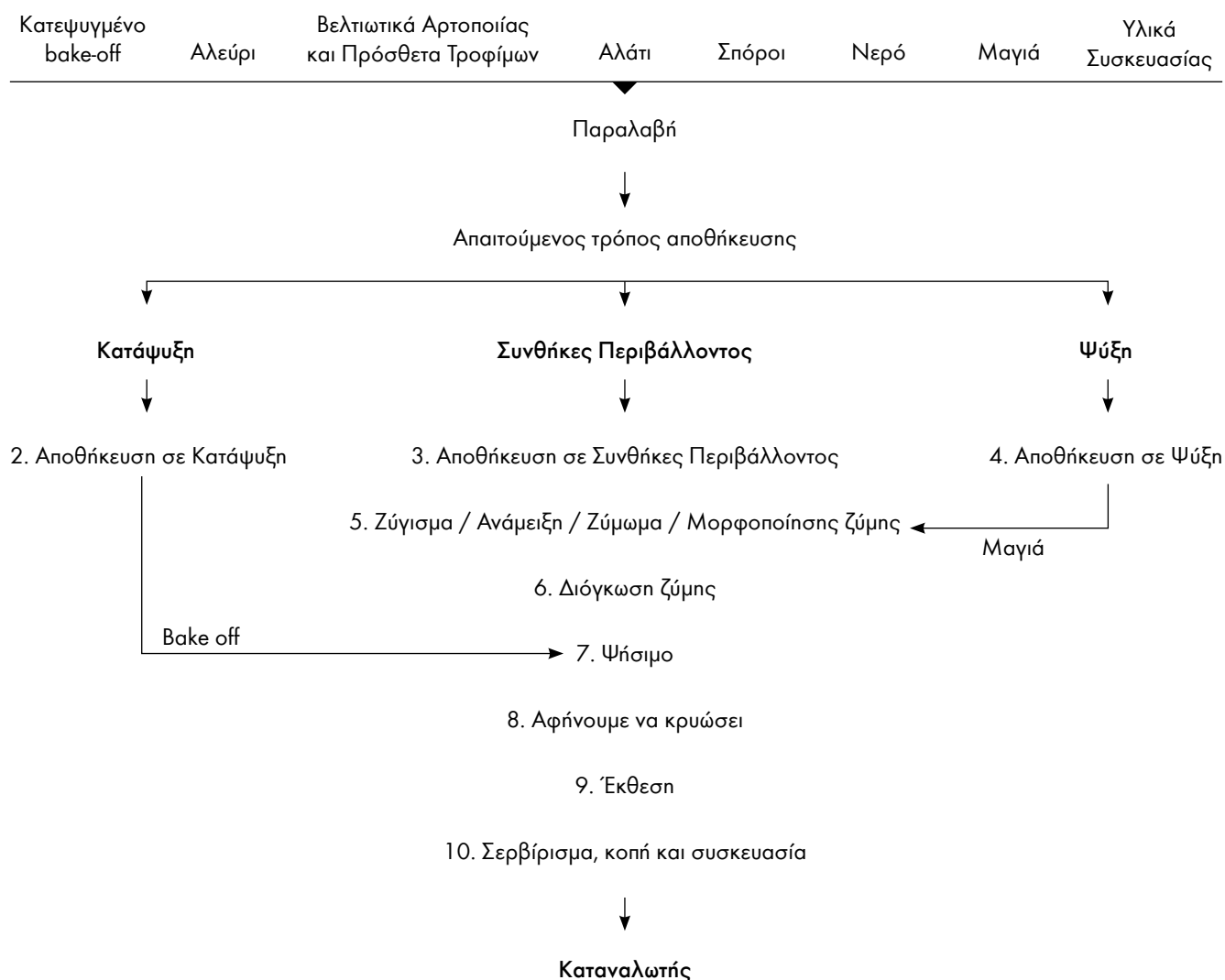
Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να γνωρίζουν ότι ενδέχεται να υπάρχουν βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι ή αλλεργιογόνα και πως η μη ορθή τήρηση βασικών ελέγχων θα μπορούσε να αυξήσει την πιθανότητα έκθεσης των καταναλωτών σε κίνδυνο. Όπου απαιτείται, περιλαμβάνονται κρίσιμα όρια, η παρακολούθηση και η τήρηση αρχείων.

Για την εφαρμογή των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, θα πρέπει να καθοριστούν διαδικασίες λειτουργίας όπου να καθορίζεται ο σκοπός και η συχνότητα της συγκεκριμένης εργασίας, ο υπεύθυνος για την εκτέλεση κάθε εργασίας και να περιλαμβάνεται λεπτομερής περιγραφή της εργασίας, καθώς και οι απαραίτητες διορθωτι-

κές ενέργειες που πρέπει να ληφθούν σε περίπτωση απόκλισης.

Παρακάτω παρατίθεται υπόδειγμα διαγράμματος ροής αρτοποιείου όπως αναφέρεται στο έντυπο EFSA Journal, Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems.

Διάγραμμα Ροής Αρτοποιείου



Στάδιο	Αναγνώριση κινδύνου				Δραστηριότητες που συμβάλουν στην μείωση ή την αύξηση ενός κινδύνου	Προαπαιτούμενα Προγράμματα
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	N	N	N	N	Μη διασφάλιση της ποιότητας εισερχόμενης πρώτης ύλης - μικροβιακό φορτίο Παρουσία χημικών, φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στην πρώτη ύλη	PRP 10: Α' ύλης (επιλογή προμηθευτών και προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας αποθήκευσης PRP 12: Τρόπος εργασίας PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων PRP 10: Α' ύλης (επιλογή προμηθευτών και προδιαγραφές) PRP 12: Έλεγχος θερμοκρασίας αποθήκευσης
Αποθήκευση σε χώρο περιβάλλοντος	N	N	N	N	Αύξηση του μικροβιακού φορτίου λόγω αύξησης της υγρασίας εκτός επιθυμητών ορίων Επιμόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό, κλπ Επιμόλυνση με αλλεργιογόνα	PRP 1: Κτιριακές εγκαταστάσεις και εξοπλισμός PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 1: Κτιριακές εγκαταστάσεις και εξοπλισμός PRP 3: Απεντόμωση και Μυοκτονία, δίνοντας έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Παρεμπόδιση φυσικών και χημικών επιμολύνσεων από το περιβάλλον PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων
Αποθήκευση με ψύξη	N	N	N	N	Αύξηση του μικροβιακού φορτίου λόγω αύξησης της θερμοκρασίας εκτός επιθυμητών ορίων Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ ωμών και τελικών προϊόντων Επιμόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό, κλπ Επιμόλυνση με αλλεργιογόνα	PRP 4: Συντήρηση του εξοπλισμού και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας αποθήκευσης PRP 12: Τρόπος εργασίας PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 3: Απεντόμωση και Μυοκτονία, δίνοντας έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Παρεμπόδιση φυσικών και χημικών επιμολύνσεων από το περιβάλλον PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων
Ζύγιση, Ανάμειξη, Ζύμωμα	O	N	N	N	Επιμόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα, από το περιβάλλον, το προσωπικό, ή πρόσθετα που από λάθος μπήκαν σε μεγαλύτερο ποσοστό από το επιτρεπτό, κλπ	PRP 4: Συντήρηση του εξοπλισμού και βαθμονόμηση PRP 5: Παρεμπόδιση φυσικών και χημικών επιμολύνσεων από το περιβάλλον PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων PRP 12: Τρόπος εργασίας
Διόγκωση ζύμης	O	N	N	N	Επιμόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό, κλπ Επιμόλυνση με αλλεργιογόνα	PRP 5: Παρεμπόδιση φυσικών και χημικών επιμολύνσεων από το περιβάλλον PRP 12: Τρόπος εργασίας PRP 6: Διαχείριση Αλλεργιογόνων

B = Βιολογικός Κίνδυνος \ X = Χημικός Κίνδυνος \ Φ = Φυσικός Κίνδυνος \ A = Αλλεργιογόνο \ N = Ναι \ O = Όχι

Τα στάδια που αναφέρονται στο διάγραμμα ροής συναντάμε στον παραπάνω πίνακα (EFSA Journal, Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems), όπου συγκεντρώνονται στα στάδια, οι κίνδυνοι, οι δραστηριότητες που επηρεάζουν την εμφάνιση ενός κινδύνου και τα προαπαιτούμενα προγράμματα

τα με τα οποία συνδέεται αυτός. Η νέα αυτή προσέγγιση στην ανάπτυξη ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, θα καταστήσει πολύ πιο εύκολο και για τις μικρές επιχειρήσεις να εφαρμόσουν ένα τέτοιο σύστημα, βελτιώνοντας έτσι τις παρεχόμενες προς τους πελάτες τους υπηρεσίες και διασφαλίζοντας την παραγωγή ασφαλών προϊόντων για τον καταναλωτή.

Πηγή: EFSA, Journal, Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems.

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
(Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων)



foodconsultant.gr
for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος,

Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό
- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΖΥΜΩΝΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

Τα τελευταία χρόνια η επιστημονική και ερευνητική κοινότητα ασχολείται μαζί του, λόγω της περιεκτικότητάς του σε αντιοξειδωτικά συστατικά. Οι σεφ το συμπεριλαμβάνουν σε όλο και πιο πολλές συνταγές και οι καταναλωτές μαθαίνουν σιγά-σιγά για την αξία του και αυξάνουν το ενδιαφέρον τους για προϊόντα με αυτό ως βασικό συστατικό.

Τελικά το ταχίνι μας έχει κερδίσει όλους και όχι άδικα!

Εμπλουτίζοντας ένα ψωμί με ταχίνι, δίνουμε στον καταναλωτή την δυνατότητα να επιλέξει μία πλήρη και ισορροπημένη διατροφή, που μπορεί να τη διατηρήσει όχι μόνο σε περιόδους νηστείας, αλλά καθ' όλη τη διάρκεια τους έτους.

Σε μια εποχή που οι καταναλωτές ζητούν από τη διατροφή τους όλα εκείνα τα στοιχεία που θα τους βοηθήσουν να παραμείνουν υγιείς, το ταχίνι έρχεται από το παρελθόν για να δείξει το δρόμο του μέλλοντος. Η αντιοξειδωτική του δράση που προστατεύει από καρδιαγγειακά νοσήματα, σακχαρώδη διαβήτη και διάφορες μορφές καρκίνου, αλλά και μειώνει τα επίπεδα χοληστερίνης στον οργανισμό το έχει καταστήσει απαραίτητο για μια ισορροπημένη διατροφή.

Το ταχίνι είναι μία ελαιώδης κρέμα που προέρχεται από την άλεση του αποφλοιωμένου σουσαμιού. Αποτελεί τρώσιμο εξαιρετικής θρεπτικής αξίας, με καλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη, ωφέλιμα λιπαρά οξέα και απαραίτητα για την καλή υγεία και ισορροπία του οργανισμού μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Συνεπώς, αποτελεί ιδανική επιλογή για το διαιτολόγιο των παιδιών και των εφήβων, αλλά και για τα άτομα της τρίτης ηλικίας λόγω της περιεκτικότητάς του σε αντιοξειδωτικά συστατικά. Ανήκει στις τροφές με σχετικά χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, που όμως ικανοποιούν το αίσθημα της γλυκιάς γεύσης, γι' αυτόν τον λόγο, οι ειδικοί συμβουλεύουν τους διαβητικούς να καταναλώνουν ταχίνι αντί για μέλι ή μαρμελάδα.

Εμπλουτίζοντας ένα ψωμί με ταχίνι, δίνουμε στον καταναλωτή την δυνατότητα να επιλέξει μία πλήρη και ισορροπημένη διατροφή. Πρόκειται, λοιπόν, για ένα προϊόν που μπορεί να ενταχθεί στην γκάμα των προϊόντων που προσφέρει ένα αρτοποιείο, όχι μόνο σε περιόδους νηστείας, αλλά καθ' όλη τη διάρκεια τους έτους.

Μια τέτοια συνταγή, παρ' ότι απλή και παραδοσιακή, ενσωματώνεται απόλυτα στον σύγχρονο τρόπο ζωής που επιτάσσει μικρά, υγιεινά γεύματα και θρεπτικά γεύματα. Το ψωμί με ταχίνι τρώγεται και σκέτο ή με μια ποικιλία τυριών και πράσινη σαλάτα, δημιουργώντας έτσι ένα τέλειο γεύμα για όποιον θέλει να ακολουθήσει μια σωστή διατροφή.

Συνταγή για ταχινόψωμο

ΥΛΙΚΑ

900 γρ. αλευρι 70% δυνατό

100 γρ. αλεύρι 90%

20 γρ. αλάτι

15 γρ. μέλι

5 γρ. σταφιδίνη

200 γρ. ταχίνι

5 γρ. κανέλα

550 γρ. νερό

30 γρ. μαγιά

Προαιρετικά:

200 γρ. καρύδι χονδροαλεσμένο

5 γρ. ξηρό προζύμι σίκαλης σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε όλα τα υλικά της συνταγής μας, εκτός από το ταχίνι, και ζυμώνουμε αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για 4 λεπτά, και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για άλλα 4 λεπτά. Προσθέτουμε το ταχίνι και συνεχίζουμε το ζύμωμα στη δεύτερη ταχύτητα για ακόμα 4 λεπτά περίπου, έως ότου σχηματιστεί μία λεία και ομοιογενής ζύμη. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 λεπτά και στη συνέχεια την κόβουμε στα επιθυμητά βάρη. Τοποθετούμε τα τεμάχια σε φόρμες ή πλάθουμε σε σχήμα σαλίγκαρου και διακοσμούμε την επιφάνεια με σπασάμι και μαυροσίσαμο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C για 35 λεπτά περίπου.

TIPS

Μόλις βγάλουμε το ψωμί από το φούρνο, μπορούμε να το αλλείψουμε ελαφρώς με λίγο ταχίνι διαλυμένο σε λάδι, για γυαλάδα και επιπλέον ένταση στη γεύση από το ταχίνι. Το σχήμα του σαλίγκαρου (κοχλία) παραπέμπει συνειρμικά στις κυπριακές ταχινόπιτες, γι' αυτό και επιλέγουμε το συγκεκριμένο. Το τριμμένο καρύδι και το προζύμι σε σκόνη, θα προσθέσουν ένταση στη γεύση του ψωμιού, αλλά είναι προαιρετικά.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

(Τεχνικός Αρτοποιίας - Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής)



ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ SOFT COOKIES

Τα Cookies μετά το ψήσιμο αποκτούν μαλακή δομή και παραμένουν ελαστικά και μαστιχωτά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το τελικό προϊόν έχει μεγάλη διάρκεια ζωής διατηρώντας τη φρεσκάδα, τη γεύση και το σχήμα του. Μπορούμε να αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη το προϊόν μας άψητο και όταν θελήσουμε το ψήνουμε απευθείας χωρίς ξεπάγωμα.



COOKIES

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε τα υλικά στο μπωλ του μίξερ και χτυπάμε στο φτερό για 2-3min στην 1η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη. Πριν αφαιρέσουμε τη ζύμη από το μπωλ προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να αναμιχθούν με τη ζύμη. Έπειτα πλάθουμε τα cookies και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα ψησίματος. Ψήνουμε για 8-10min (cookies ≈80gr) στους 190°C.

ΥΛΙΚΑ

1kg Μίγμα για Cookies
350gr. βούτυρο ή μαργαρίνη
150gr. μέλι ή σιρόπι γλυκόζης
2 αυγά
±50gr. νερό

ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το Μίγμα για Cookies Βρώμης, τα αυγά, το μέλι, το νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη και ομοιογενή ζύμη. Στη συνέχεια προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε. Απλώνουμε τη ζύμη μας σε λαμαρίνα αφού πρώτα έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε ≈30min στους 170°C. Αφού βγάλουμε τη ζύμη από το φούρνο κόβουμε ενώ είναι ζεστή στο επιθυμητό μέγεθος μπάρας.

ΥΛΙΚΑ

1kg Μίγμα για Cookies
Βρώμης
200gr. βούτυρο ή μαργαρίνη
100gr. μέλι
3 αυγά
200gr. νερό
200gr. Σταγόνες σοκολάτας Υγείας Delight Bake Stable
200gr. σταφίδες
150gr. λιναρόσπορο
150gr. ηλιόσπορο
200gr. κράνμπερι
150gr. σουσάμι
100gr. φιλέ αμυγδάλου



DELIGHT BAKE STABLE CHOCOLATE DROPS

ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Η ιδανική επιλογή για κάθε είδους ψηνόμενα παρασκευάσματα όπως cake, muffins, brioche, cookies κλπ. Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος για κάθε χρήση από τη συλλογή μας:

- ~18.000/kg
- ~8.000/kg
- ~5.500/kg

φτιάξτε τώρα αυθεντικά

soft Cookies



Φυσικά, με ποιότητα **Ακτίνα!**

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας



AGRIFREDA A.E.

Η εταιρεία AGRIFREDA A.E. δραστηριοποιείται στον τομέα μεταποίησης – επεξεργασίας και εμπορίας κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών, καθώς και προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Είναι η μόνη εταιρεία στην ελληνική γη που έχει την τεχνογνωσία επεξεργασίας κάστανων, μια ιδιαίτερα ειδική παραγωγή.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

Μαρμελάδες υψηλής ποιότητας με μεγάλη περιεκτικότητα σε φρούτο, προσδίδοντας στο προϊόν εξαιρετική υφή και γεύση. Έντονες γεύσεις και μεθυστικά αρώματα φρέσκου φρούτου συνθέτουν μια κορυφαία σειρά μαρμελάδων με σπιτικό χαρακτήρα. Διακρίνονται για την υψηλή ποιότητά τους αφού παράγονται από αγνά και προσεκτικά διαλεγμένα υλικά. Ιδανικές για γέμιση ή διακόσμηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής ή αρτοποιίας όπως cheese cake, πάστα φλώρα, κρουασάν, strudel κτλ. Διαθέσιμες σε μεγάλη ποικιλία γεύσεων και συσκευασιών επαγγελματικής και οικιακής χρήσης.

ΓΛΥΚΑ ΕΔΕΣΣΗΣ

Γλυκά του κουταλιού για άμεση απόλαυση. Μοναδικές αυθεντικές συνταγές από επιλεγμένα φρούτα της ελληνικής γης και φυσικό σιρόπι φρούτου. Οι σπιτικές συνταγές που όλοι αγαπήσαμε από παιδιά μπορούν να συνδυαστούν τέλεια με παγωτό ή γιαούρτι. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης για διακόσμηση ή γέμιση στη ζαχαροπλαστική. Διαθέσιμα σε μεγάλη ποικιλία γεύσεων και συσκευασιών επαγγελματικής και οικιακής χρήσης.



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Υψηλής ποιότητας κατεψυγμένα φρούτα στο κατάλληλο σημείο ωρίμανσης, πλούσια σε θρεπτικές ουσίες και βιταμίνες, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά τα οποία καλύπτουν κάθε επαγγελματία. Ολόκληρα φρούτα που διαλέγονται με το χέρι και καταψύχονται αμέσως μετά τη συγκομιδή τους ώστε να διατηρούν αναλλοίωτες τις βιταμίνες, το άρωμα και τη γεύση τους. Προσφέρονται για ποικίλες χρήσεις όπως στο παγωτό, τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική για να έχετε νόστιμα και ζουμερά φρούτα όλη τη διάρκεια του χρόνου. Φυλάσσονται σε θερμοκρασία -18°C. Διαθέσιμη σε διάφορες συσκευασίες επαγγελματικής και οικιακής χρήσης.

CHOCOFREDA

Κρέμα κακάο με υψηλά ποσοστά φουντουκόπαστας που υπερέχει γευστικά και αρωματικά. Το μυστικό της υπεροχής της βρίσκεται στη μεγάλη περιεκτικότητα φουντουκόπαστας αλλά και στις εξαιρετικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, οι οποίες επιλέγονται προσεκτικά με κριτήριο πάντα την υψηλή ποιότητα. Με υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή, η Chocofreda είναι ιδανική για γέμιση σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως κρουασάν, τσουρέκια, donuts, muffins, strudels, κέικ, σοκολατάκια κτλ. Διαθέσιμη σε διάφορες συσκευασίες επαγγελματικής και οικιακής χρήσης.





Η πιο λαχταριστή οικογένεια!!!



AGRIGEL



19th km SKIDRA-ARIDAIA • APSALOS ARIDAIAIS • GREECE • TEL: +30 2384065122 • www.agrifreda.gr



A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Η Α. & Δ. Βαρανάκης, μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες στο χώρο της μαζικής εστίασης, ιδρύθηκε το 1975. Η φιλοσοφία, το Know-how, η συνέπεια και η αποδοχή από την πελατεία της, την έχουν οδηγήσει επί σειρά ετών στην κορυφή των πιο επιτυχημένων επιχειρήσεων στον χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού μαζικής εστίασης.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΠΟ ΤΗ FIREX

Από αρχές Ιανουαρίου 2016, η εταιρεία Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ αντιπροσωπεύει το ιταλικό εργοστάσιο FIREX στην Ελλάδα. Πρόκειται για ένα σπουδαίο εργοστάσιο που εξειδικεύεται στην κατασκευή βιομηχανικών μηχανημάτων, ικανά να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των μεγάλων μονάδων, των εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής, των βιομηχανιών τροφίμων, των φαρμακοβιομηχανιών κι άλλων παρόμοιων χώρων. Δύο πολύ σημαντικά, λόγω της καινοτόμας τεχνολογίας τους, προϊόντα που φέρνει στην Ελλάδα η εταιρεία Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ, μέσω της FIREX, είναι οι βιομηχανικοί βραστήρες Cucimix/Cucimax και ο βραστήρας-παστεριωτής Fixpan. Πιο αναλυτικά:

- Οι βιομηχανικοί βραστήρες CUCIMIX/CUCIMAX έχουν μελετηθεί και κατασκευαστεί για το σωστό βράσιμο όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής που έχουν ως βάση την ζάχαρη, όπως καραμέλα, μαρμελάδα, κρέμα γαλακτομπούρεκου, μπάρες δημητριακών κ.α. Οι ανοξείδωτες αντιστάσεις για την θέρμανση των τοιχωμάτων του κάδου, το ενσωματωμένο μίξερ με 7 διαφορετικές ταχύτητες για την ανάδευση και ο πλευρικός βραχίονας του μίξερ, εγγυώνται τέλεια ομογενοποίηση! Μοντέλα των 30-70lt και 90-130-180-310lt με ηλεκτρική ανατροπή του κάδου.

- FIXPAN βραστήρας-παστεριωτής, εμμέσου θερμάνσεως με σταθερό κάδο. Μηνήματα ηλεκτρικά ή αερίου, ιδανικά για το βράσιμο σε νερό μεγάλων ποσοτήτων και για την παστερίωση συσκευασμένων προϊόντων. Για την παστερίωση το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με σένσορα μέτρησης της εσωτερικής θερμοκρασίας του προϊόντος και σύστημα κυκλοφορίας του νερού. Μοντέλα των 100-150-200-300-500-510lt. Extra καπάκι "χύτρα" για βράσιμο υπό πίεση, για χώρους εγκατάστασης σε μεγάλο υψόμετρο.



RIBOT: 1 ΜΗΧΑΝΗΜΑ= 1000 ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Απλή, στιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με κάδο με κάθετο κύλινδρο, για εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση, προσθήκη συστατικών κάθε στιγμή. Πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνες, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο/λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, παγωτό, sorbet, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες.

- Προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά.
- Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό.
- Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη.
- Βρύση-ντουζ και πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση.
- Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50lt

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΟΤΟΥ



2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνη



16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™



10 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™



6 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 46x33cm

Φούρνοι κυκλοφορίας αέρος (convection), ηλεκτρικοί και αερίου, ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας-σφολιατσειδών.

- Μεγάλη γκάμα μοντέλων με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο.
- Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους, επιλογή της υγρασίας και της αφύγρυνσης, πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX, αυτοκαθαριζόμενοι.
- PROTEK.Safe πόρτα και υψηλή θερμική μόνωση για ασφαλές περιβάλλον εργασίας.



PRATICA
Μηχάνες παγωτού
9-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



ECOGEL
Μηχάνες παγωτού
60-160Lt έτοιμο προϊόν

2
ΜΟΤΕΡ



EVOPASTO
Παστεριωτές-ωριμαντήρες
30-180Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



HBF 50/70A
Μηχάνες παγωτού
70-700Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



RIBOT
Πολυμηχάνημα για κρύες και ζεστές παρασκευές. Ιδανικό για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής/αρτοποιίας.



Καλάθι: 131x70cm



Καλάθι: 70x70cm



Καλάθι: 56x63cm



Καλάθι: 50x60

Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τετάρων

- Με διπλά τοιχώματα.
- Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- «Εξυμνα» πλυντήρια διαθέτουν τεχνολογίες και πατενταρισμένα συστήματα για καλύτερη απόδοση, εξοικονόμηση ενέργειας νερού και απορρυπαντικού έως και 35%.
- Αναλόγως τη σειρά διατίθενται με 3 ή 11 χρόνους πλυσίματος και συνεχής πλύση.



F&O. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113
www.varanakis.com, sales@varanakis.com



ΛΑΓΑΝΑ Ο ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΑΡΤΟΣ ΤΩΝ ΚΟΥΛΟΥΜΩΝ

Κάθε χρόνο μετά τις εορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς ο κόσμος της αρτοποιίας ανασυντάσσει τις δυνάμεις του, επισκέπτεται τις πολύ ενδιαφέρουσες κλαδικές εκθέσεις και ξεκινάει να σπίνει τις νησιίσμιες συνταγές του και να προετοιμάζεται για τη Σαρακοστή. Η κορύφωση όμως αυτής της προετοιμασίας έρχεται το τρίήμερο της Καθαρής Δευτέρας, όπου η λαγάνα έχει την τιμητική της και συνοδεύει στα Κούλουμα τα υπόλοιπα Σαρακοστιανά εδέσματα.

η γεύση στη λαγάνα



ΛΑΓΑΝΑ

ΜΕ ΒΥΝΗ

Η βύνη κριθαριού κάνει τη λαγάνα
πιο αφράτη, με τραγανή κόρα
και με καλύτερη διατηρησιμότητα



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

*Για να ικανοποιήσει
την ανάγκη του
κόσμου να βρει τη
λαχταριστή λαγάνα
ζεστή, αφράτη με
συνάμα τραγανή
κόρα ο αρτοποιός
πρέπει να έχει σε
αφθονία τις λαγάνες
σε μορφή ζύμης που
ωριμάζει.*

Δεν θα ήταν καθόλου λάθος να λέγαμε ότι η Καθαρά Δευτέρα και η παραμονή της είναι ίσως οι δυσκολότερες μέρες του έτους για τους αρτοποιούς. Κι αυτό γιατί πρέπει να είναι προετοιμασμένο το αρτοποιείο, ώστε να ικανοποιήσει την ανάγκη του κόσμου να βρει τη λαχταριστή λαγάνα ζεστή, αφράτη με συνάμα τραγανή κόρα, καθ' όλο το πρωινό της Καθαρής Δευτέρας.

Για αυτό το σκοπό, ο αρτοποιός εργάζεται ασταμάτητα από την προηγούμενη μέρα, ίσως και από το Σάββατο ακόμα, για να μπορέσει να έχει σε αφθονία τις λαγάνες σε μορφή ζύμης που ωριμάζει, αλλά και να είναι σε ετοιμότητα να μπορεί να ψήνει και να ξεφουρνίζει διαρκώς μυρωδάτες λαγάνες για όση ώρα διαρκούν οι εορταστικές εκδηλώσεις των Κούλουμων. Αυτό που χαρακτηρίζει τη λαγάνα είναι, πρωτίστως, το λεπτό πάχος της, διότι στις απαρχές του εθίμου η λαγάνα ήταν ένας άζυμος (δίχως μαγιά ή προζύμι) άρτος.

Οι λακούβες στην επιφάνειά της και το πολύ σουσάμι είναι αυτά που συμπληρώνουν την εικόνα της.

Λόγω του σχήματός της, η λαγάνα τείνει να μπαγιατέψει και να ξεραθεί γρηγορότερα από ένα κοινό ψωμί.

Έτσι παίζει σημαντικό ρόλο η συνταγή και η διαδικασία που θα ακολουθήσουμε ώστε η λαγάνες μας να παραμείνουν για πολλές ώρες αφράτες, νόστιμες και τραγανές.

Υπάρχουν πολλές παραλλαγές στη συνταγή και τον τρόπο παραγωγής. Από τα άλευρα που χρησιμοποιούνται (συνήθως σταρένιο αλεύρι), τα διαφορετικά υλικά που μπορεί κανείς να προσθέσει στη ζύμη (όπως ταχίνι, μέλι, εκχύλισμα βύνης, πετιμέζι, λάδι, ούζο, γλυκάνισο, ελιές, ρίγανη, πιπεριές, κρεμμύδια, λιαστή ντομάτα κλπ), αλλά και η μορφή (σε μπουγέτες, τελάρα, λαμαρίνες) και ο τρόπος που θα ωριμάσει η ζύμη (στο περιβάλλον ή με χρήση ψυγείου - στόφας).

Παρακάτω θα δούμε μία ενδιαφέρουσα συνταγή για λαχταριστές λαγάνες,

με προσθήκη ούζου και γλυκάνισου για υπέροχα αρώματα, ταχινιού ως λιπαρό για γεύση, καθώς και εκχυλίσματος υγρής βύνης που θα μας δώσει -μαζί με τη ζάχαρη - μια ελαφριά γλυκάδα και θα μας κάνει τις λαγάνες μας πιο αφράτες, με τραγανή κόρα και με καλύτερη διατηρησιμότητα.

Επιπλέον, η χρήση της υγρής βύνης στο διάλυμα με το νερό που θα βρέξουμε τις λαγάνες, θα βοηθήσει να κολλήσει πιο αποτελεσματικά το σουσάμι στην επιφάνεια και θα δώσει ένα ελαφρύ καραμελοποιημένο χρώμα στην κόρα.

Συνταγή για λαγάνα

Υλικά: 2.500 γρ. Αλεύρι Κίτρινο φιλό, 2.500 γρ. Αλεύρι Τ70%, 100 γρ. Αλάτι, 80 γρ. Μαγιά, 100 γρ. Ζάχαρη, 100 γρ. Υγρή βύνη, 100 γρ. Ούζο, 20 γρ. Γλυκάνισο κοπανισμένο 200 γρ. Ταχίνι, 2.800 γρ. Νερό
Για επάλειψη: χλιαρό νερό + υγρή βύνη (5%)

Εκτέλεση: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στην αργή ταχύτητα για 10 λεπτά και στη γρήγορη για 4 λεπτά. Κόβουμε το ζυμάρι σε μπάλες των 550 - 750 - 900 γραμμαρίων, στρογγυλοποιούμε και ξεκουράζουμε για μισή ώρα σε αλευρωμένο πάγκο. Ανοίγουμε τη λαγάνα με τον πλάστη ή τη σφολιατομηχανή, αλείφουμε με το διάλυμα της υγρής βύνης και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Τοποθετούμε για ωρίμανση σε σχετικά στεγνή στόφα με συνθήκες 65% υγρασία και 32°C, για περίπου 40 λεπτά. Μετά το πέρας της ωρίμανσης, της κάνουμε λακούβες είτε με τα δάκτυλα είτε με το κατάλληλο εργαλείο. Ψήνουμε σε φούρνο με αρκετό ατμό, στους 240°C για 30 λεπτά περίπου. Τα τελευταία λεπτά αφήνουμε τα τάρπερ ανοικτά.

Παραλλαγές: προς το τέλος του ζυμώνματος μπορούμε να προσθέσουμε ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, λιαστή ντομάτα, θυμάρι, δενδρολίβανο κλπ.

ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ

(Τεχνολόγος Τροφίμων

Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ)

Ανοίγει νέες πόρτες στο εμπόριο

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ

IBATECH

12^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ,
ΠΑΓΩΤΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΝΕΩΝ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ

12-15 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2018

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗΣ
CNR EXPO, ΓΙΕΣΙΛΚΙΟΪ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ - ΤΟΥΡΚΙΑ

www.imatech.com.tr

Χορηγοί



Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers



1-2-3-4-8^ο Περίπτερα

50.000

ΤΕΤΡΑΓΩΝΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Ltd. Şti.

Τηλ: +90 212 284 11 10 • Φαξ: +90 212 284 10 01

www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr

[f messe.stuttgartares](https://www.facebook.com/messe.stuttgartares) [AresMesse](https://www.twitter.com/AresMesse) [in messe-stuttgart-ares](https://www.linkedin.com/company/messe-stuttgart-ares) [messe_stuttgart_ares](https://www.instagram.com/messe_stuttgart_ares)

Ανακαλύψτε τις τεράστιες
δυνατότητες των
αναπτυσσόμενων αγορών
Εγγραφείτε από τώρα!





TAXINI

Το ταχίνι περιέχει πρωτεΐνες καλής βιολογικής αξίας καθώς είναι πλούσιο σε αμινοξέα (βασικά δομικά συστατικά των πρωτεϊνών). Όταν καταναλωθεί με τρόφιμα που περιέχουν το αμινοξύ λυσίνη, όπως οι ξηροί καρποί και τα όσπρια, η πρωτεΐνη που προκύπτει είναι σαν ζωϊκή, γεγονός ιδιαίτερα χρήσιμο σε περιόδους νηστείας.

ΚΡΕΜΑ ΤΑΧΙΝΙ

ΥΛΙΚΑ: 500 γρ. Νερό, 200 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική, 250 γρ. Ταχίνι, 50 γρ. Άμυλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Τοποθετούμε το νερό με τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και βράζουμε. Προσθέτουμε το άμυλο, διαλυμένο σε λίγο κρύο νερό, και ανακατεύουμε συνεχώς, χωρίς να κατεβάσουμε από τη φωτιά την κατσαρόλα, για 2-3 λεπτά μέχρι να αρχίσει να δένει ελαφρώς το μίγμα μας. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το ταχίνι συνεχίζοντας το ανακάτεμα, μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως στο μίγμα μας και να έχουμε μία ομοιογενή, ρευστή κρέμα. Με τη βοήθεια μιας κουτάλας, όσο η κρέμα είναι ακόμα ζεστή και ρευστή, γεμίζουμε τις ήδη έτοιμες ψημένες τάρτες και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Αφού κρυώσουν, μπορούμε να διακοσμήσουμε με λίγη άχνη ζάχαρη ή με ξύσμα σοκολάτας.

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΤΑΡΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΑΧΙΝΙ (ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ)

ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ
(Τεχνικός Αρτοποιίας - Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ:

200 γρ. Μαργαρίνη
250 γρ. Άχνη ζάχαρη
100 γρ. Χυμό πορτοκάλι
Βανίλια
Ξύσμα πορτοκάλι
500 γρ. Αλεύρι μαλακό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τη μαργαρίνη με την άχνη ζάχαρη και αφρατεύουμε. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά το χυμό πορτοκάλι, τα αρωματικά μας, και τέλος το αλεύρι, έως ότου έχουμε μία σφιχτή ομοιογενή ζύμη. Φορμάρουμε σε ειδικές ατομικές φόρμες για τάρτες και ψήνουμε για 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C.



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ CUPCAKES

ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΠΟ ΤΑΧΙΝΙ

JOY KIRKLAND
(Ζαχαρολάστρος)

Τα αγαπημένα cupcakes που έχουν γίνει συνώνυμο της απόλαυσης σε μια συνταγή που θα λατρέψουν όλοι.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ CUPCAKES:

400 γρ. ζάχαρη
240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1,25 γρ. αλάτι
115 γρ. βούτυρο γάλακτος (ή 120 ml γάλα με 3 ml ξύδι)
2 ολόκληρα αυγά
5 γρ. μαγειρική σόδα
4 γρ. βανίλια
225 γρ. βούτυρο
30 γρ. σκόνη κακάο
240 ml. νερό που βράζει
Κεράσια κονσέρβα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C και στρώνουμε χαρτί στα φορμάκια των muffin. Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι και τα αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα ξεχωριστό δοχείο, αναμειγνύουμε τα αυγά, το βούτυρο γάλακτος, τη μαγειρική σόδα και τη βανίλια. Τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν και τα αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα καθαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τη σκόνη κακάο και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το νερό που βράζει αφήνοντας το μείγμα να κοχλάσει για μερικά δευτερόλεπτα και μετά σβήνουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε το σοκολατένιο μείγμα πάνω από το μείγμα με το αλεύρι. Ανακατεύουμε μερικές φορές για να κρυώσει η σοκολάτα, ρίχνουμε το βούτυρο γάλακτος από πάνω και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Τοποθετούμε 3 από τα κεράσια στον πάτο του κάθε cup, πριν προσθέσουμε 56 γρ. βούτυρο. Ψήνουμε για 20 λεπτά.

ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΠΟ ΤΑΧΙΝΙ

ΥΛΙΚΑ: 250 ml ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, 125 ml ταχίνι, 500 ml ζάχαρη σε σκόνη, 7ml εκχύλισμα βανίλιας, 1ml φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο, μια τσιμπιά αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Χτυπάμε το ταχίνι με το βούτυρο μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προσθέτουμε λίγο-λίγο τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι. Γαρνίρουμε τα cupcakes με φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο.



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΑΧΙΝΙ

ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

(Τεχνικός Αρτοποιίας - Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής)

ΥΛΙΚΑ:

180 γρ. Μαργαρίνη, 100 γρ. Χυμό πορτοκάλι (συμπυκνωμένο), 400 γρ. Νερό, 200 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική, 100 γρ. Μαγιά, 5 γρ. Αλάτι, 10 γρ. Μαχλέπι, 5g Κακουλέ, 5g Μαστίχα, Βανίλια, 1000 γρ. Αλεύρι Super Αμερικής

ΓΥΑΛΙΣΤΙΚΟ ΥΓΡΟ ΕΠΑΛΕΙΨΗΣ:

100 γρ. νερό, 15 γρ. άμυλο πατάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά, διαλύουμε σε μία μπασίνα τη μαγιά σε 150γρ. κλιαρό νερό από το συνολικό νερό της συνταγής μας και προσθέτουμε και 150γρ. αλεύρι από το συνολικό αλεύρι της συνταγής. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να δράσει η μαγιά για 30 λεπτά περίπου, σε ένα ζεστό σημείο, έως ότου το μίγμα έχει περίπου διπλασιάσει τον αρχικό του όγκο. Στη συνέχεια, τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε με το γάτζο στην πρώτη ταχύτητα. Μόλις έχουμε μία ομοιογενή ζύμη, προσθέτουμε την αναπιασμένη μαγιά και συνεχίζουμε το ζύμμα στην πρώτη ταχύτητα, για 5 λεπτά ακόμη, και στη δεύτερη ταχύτητα για άλλα 10 λεπτά περίπου, έως ότου να έχουμε μία ζύμη λεία, σφιχτή, με πλήρη ανάπτυξη της γλουτένης. Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο του μίξερ, την τοποθετούμε σε μία πλαστική μπασίνα και ξεκουράζουμε για μισή ώρα περίπου, σε ένα ζεστό μέρος. Στη συνέχεια, κόβουμε σε επιθυμητά βάρη και πλάθουμε το σχήμα που θέλουμε. Αν θέλουμε να τα κάνουμε γεμιστά με την κρέμα ταχίνι, πλάθουμε σε σχήμα ορθογώνιο με το πλάστη, γεμίζουμε με τη βοήθεια μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής με τη κρέμα μας και κλείνουμε από τη μία άκρη του ζυμαριού προς την άλλη φτιάχνοντας ένα φυτίλι, το οποίο στο κέντρο του θα έχει την κρέμα. Δίνουμε σχήμα κοχλία, ή κόμπο και τοποθετούμε στη στόφα για μία ώρα περίπου. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 40 λεπτά περίπου. Μόλις τα βγάλουμε από το φούρνο, τα αλείφουμε με το ελαφρύ σιρόπι μας για να αποκτήσουν γυαλάδα.

ΚΡΕΜΑ ΤΑΧΙΝΙ

ΥΛΙΚΑ: 500 γρ. Νερό, 200 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική, 250 γρ. Ταχίνι, 50 γρ. Άμυλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Τοποθετούμε το νερό με τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και βράζουμε. Προσθέτουμε το άμυλο, διαλυμένο σε λίγο κρύο νερό, και ανακατεύουμε συνεχώς, χωρίς να κατεβάσουμε από τη φωτιά την κατσαρόλα, για 2-3 λεπτά μέχρι να αρχίσει να δένει ελαφρώς το μίγμα μας. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το ταχίνι συνεχίζοντας το ανακάτεμα, μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως στο μίγμα μας και να έχουμε μία ομοιογενή, ρευστή κρέμα.



ΣΥΝΤΑΓΗ

BISCOTTI

ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

JOY KIRKLAND
(Ζαχαροπλάστης)

Τα διπλοφουρνιστά γλυκά παξιμάδια που μας έρχονται από την Ιταλία αποτελούν τη σύγχρονη εκδοχή των συνοδευτικών του καφέ και του τσαγιού. Στενόμακρα, ελαφρώς γλυκά παξιμάδια αμυγδάλου, σε διάφορες λαχταριστές εκδοχές. Εδώ σας τα προτείνουμε λευκή σοκολάτα.

ΥΛΙΚΑ:

30 ml Amaretto
435 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
10 γρ. μαγειρική σόδα
3 γρ. αλάτι
57 γρ. ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
200 γρ. ζάχαρη
3 μεγάλα αυγά
1 μεγάλο αυγό ελαφρώς χτυπημένο
8,50 ml εκχύλισμα βανίλιας
105 γρ. ψιλοκομμένα αμύγδαλα
88 γρ. κομματάκια λευκής σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 165°C. Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι σε ένα μπολ. Στη συνέχεια ρίχνουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη και τα χτυπάμε στο μίξερ μέχρι το μείγμα μας να γίνει αφράτο (περίπου 2 λεπτά). Έπειτα, ρίχνουμε ένα-ένα τα 3 αυγά και μετά το amaretto και τη βανίλια. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά ενσωματώνουμε όλο το μείγμα, ρίχνοντας στο τέλος τα αμύγδαλα και τη λευκή σοκολάτα. Σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο. Σχηματίζουμε κάθε μισό σε ένα κορμό των 30 περίπου εκ. μήκος, 5 εκ. πλάτος και 2 εκ. πάχος. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Αλείφουμε με το χτυπημένο αυγό και ψήνουμε για 35 λεπτά. Στη συνέχεια παγώνουμε το μείγμα μας για 20 λεπτά, το κόβουμε διαγώνια σε 12 κομμάτια και το ξαναψήνουμε για 8 λεπτά σε κάθε πλευρά.

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Διακοσμούμε τα biscotti μας με λιωμένη λευκή σοκολάτα και λεπτές φέτες από ψημένα αμύγδαλα

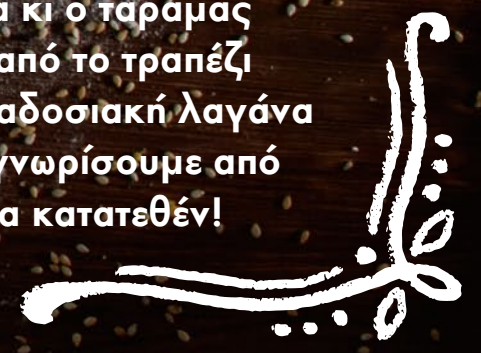


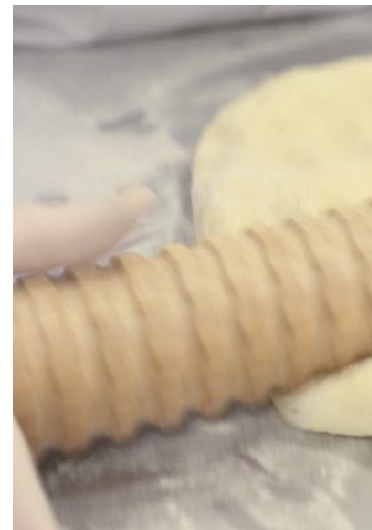


αρτοποιός

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Μπορεί το χταπόδι ή ακόμα κι ο ταραμάς
να λείψουν κάποια στιγμή από το τραπέζι
της Καθαρής Δευτέρας, η παραδοσιακή λαγάνα
όμως δε θα λείψει ποτέ. Ας γνωρίσουμε από
την αρχή ένα ψωμί... σήμα κατατεθέν!





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΛΑΓΑΝΑ

Η λαγάνα, που καταναλώνεται καθ'όλη την πρώτη εβδομάδα της Σαρακοστής, προετοιμάζει το ελληνικό νοικοκυριό την Καθαρή Δευτέρα για να ανταποκριθεί στις διαιτητικές απαιτήσεις της νηστείας. Στην Πτολεμαΐδα, βέβαια, οι κάτοικοι την απολαμβάνουν όλον τον χρόνο, αφού με λαγάνα φτιάχνουν σουβλάκια όλα τα σουβλατζήδικα της πόλης!

Η σημερινή λαγάνα αποτελεί εξέλιξη του γνωστού αρτολάγανου του αρχαίου κόσμου, που αναφέρει και ο Αριστοφάνης στις «Εκκλησιάζουσες», «λαγάνα πέπεται» (λαγάνα ψήνεται). Παρασκευάζεται από αλεύρι και νερό και σηματοδοτεί την έναρξη της νηστείας της Μεγάλης Σαρακοστής. Στα νεότερα χρόνια η λαγάνα ήταν αλλού ανεβατό ψωμί και αλλού άζυμο. Γινόταν με ανεβατό ζυμάρι, αλλά το πίεζαν με το πλαστήρι για να γίνει «πλακερό». Στη συνέχεια βύθιζαν τα δάκτυλα και φούρνιζαν. Κάπως έτσι γίνεται και σήμερα.

Αλλού τις ταύτιζαν με τις «προπύρες», τα ψωμιά που πλάθονταν πιο μικρά και πιο λεπτά και τις τοποθετούσαν στην έξω μεριά του φούρνου, από όπου τις ξεφούρνιζαν γρηγορότερα. Στο Διδυμότειχο λένε τη λαγάνα «μπαγλαμά» και την ψήνουν στο «σατς» ή στη θερμάστρα. Οι σαρακοστιανές κουλούρες των Σαρακατσάνων ήταν λεπτές σαν λαγάνες, αλλά δεν είχαν σπασάμι και τις έλεγαν «πεταχτές».

Η συνταγή που παρουσιάζουμε εδώ αποτελεί μια παραδοσιακή επιλογή για όσους θέλουν να φτιάξουν το αγαπημένο ψωμί της Καθαρής Δευτέρας που ταιριάζει εξίσου με τη γλυκιά γεύση του καλβά και με την αλμυρή της ελιάς και του ταραμά.



Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα με 7,5 κιλά νερό περίπου και βάζουμε το νερό ως εξής:
- Ξεκινάμε με τα 6 κιλά περίπου και μόλις δέσει η ζύμη προσθέτουμε το υπόλοιπο μέχρι τα 7,5 κιλά. Σιγά – σιγά, αναλόγως την ποιότητα των αλεύρων, μπορεί να πάρει και λίγο περισσότερο νερό.
- Ζυμώνουμε, λοιπόν, στην αργή ταχύτητα έως ότου αναπτυχθεί η ζύμη.
- Στο τέλος βάζουμε τη δεύτερη ταχύτητα για 2 λεπτά περίπου.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 20-30 λεπτά.
- Κόβουμε στο επιθυμητό πλάτος και πλάθουμε ελαφρά τη ζύμη σε μορφή καρβελιού.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη για δεύτερη φορά, πάλι για περίπου 20 λεπτά.
- Ανοίγουμε με τα δάχτυλα (όχι με την παλάμη), διαδοχικά, με ενδιάμεσες ξεκουράσεις, μέχρι να πάρει την τελική μορφή της.
- Καλό είναι το σουσάμι να μπει στη λαγάνα λίγο πριν το φούρνισμα.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

- 4 κιλά αλεύρι 70% μαλακό
- 6 κιλά αλεύρι χωριάτικο
- 200 γρ. αλάτι
- 100 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. φυτικό λίπος
- 200 γρ. σπασμέλαιο
- 100 γρ. γάλα σε σκόνη
- 15 γρ. μακλέπι

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΝΤΟΥΡΑΣ
(Αρτοποιός)

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

3-6

EUROPAIN {Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Σοκολάτας, Παρίσι}
www.europain.com

9-12

HORECA
{Έκθεση για Ξενοδοχεία, Καφέ και Εστιατόρια, Αθήνα}
www.horecaexpo.gr

24-26

ARTOZYMA {Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού & Έτοιμων Προϊόντων, Θεσσαλονίκη} www.artozyma.helexpro.gr

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

12-15

IBATECH {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία, τα Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής, το Παγωτό, τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες, Κωνσταντινούπολη} www.imatech.com.tr

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

15-20

IBA {Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Μόναχο}
www.iba.de

22-25

IBEX
{Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Τεχεράνη}
www.ibex.ir

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

17-20

GLUTEN FREE
{Διεθνής Έκθεση για την Αγορά και τα Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη, Ρίμινι}
www.en.glutenfreeexpo.eu

αρτοποιιός

freshbakery.gr

online
ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "αρτοποιιός" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο www.freshbakery.gr

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας.



freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό



ΔΩΡΕΑΝ

Επαγγελματικές Αγγελίες

- *Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων*
- *Μηχανήματα*
- *Εύρεση εργασίας*
- *Τεχνικοί σύμβουλοι*

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του", freshbakery.gr.

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

www.freshbakery.gr



QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.



ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPoulos
shop fittings - design