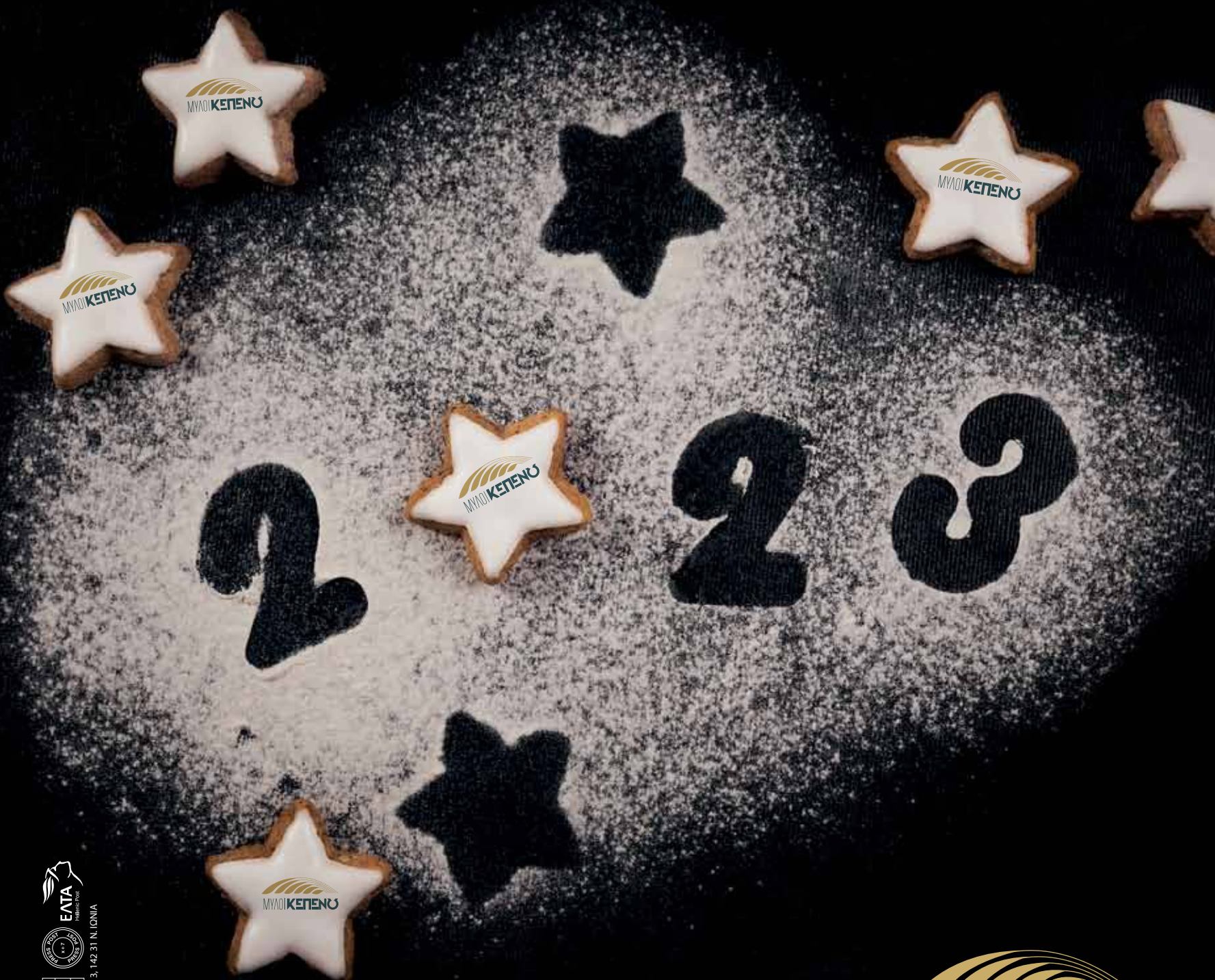




αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2023 / Τεύχος 128



Μπαίνουμε στη νέα χρονιά
με **έμπνευση.**

ΜΥΛΟΙ ΚΕΡΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι *Τέχνη.*



Μόνο απο τα συστατικά
που αναγράφονται
στην Αγία Γραφή



..με κριθάρι, σιτάρι, κεχρί, αλεύρι φασολιού, παπαρούνα,
λινάρσπορο, μέλι και.. αλάτι από την νεκρά θάλασσα

Μια νέα Πασχαλινή πρόταση απο την Backem Αφοί Τουντόπουλοι. Το Ψωμί της Βίβλου (Bible Mix). Το μίγμα με το οποίο μπορείτε να φτιάξετε ψωμί μόνο απο τα συστατικά της Αγίας γραφής. Ταιριάζει τέλεια με το πνεύμα των ημερών και αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση για τους πελάτες σας για τις μέρες του Πάσχα και όχι μόνο. Με μέλι, κριθάρι, αλάτι απο την νεκρά θάλασσα και άλλα, θυμίζει το ψωμί από τα παλιά. Το Ψωμί της Βίβλου, Σταλμένο απο τον Παράδεισο!



Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
τηλ. 210 2027042-3,
email:info@backem.gr, www.backem.gr



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ
Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

12



50



36



54



20



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ Αγοράς: Τσουρέκι

16 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

8 Παραδόσεις του Πάσχα στην Ελλάδα και τον κόσμο

20 Ψωμί με Ιστορία

34 Holy Lamb, ο vegan φούρνος της Αθήνας

ΤΕΧΝΙΚΑ

36 Αρτοσκευάσματα με προσθήκη φύτρου σταριού

40 Περιγραφική Έκθεση & Διάγραμμα Ροής εργασιών

44 Ψωμί, το τρόφιμο των 5 αισθήσεων

50 Το αλάτι στην αρτοποιία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

54 Φιτούρες Ζακύνθου

56 Pretzel

{ **bakery-pastry.gr**

ΜΕ
υψηλή
Διατροφική
ΑΞΙΑ

Τα
ψωμιά
της νέας εποχής!



ΜΕ
Γλυκαιμικό
Δείκτη
μόλις 54*



Multiseed

- ✓ Συνδυασμός προζυμιού, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Πηγή Εδώδιμων Ινών

*Πιστοποίηση Πανεπιστημίου Oxford Brookes, School of Life Sciences, Nutrition & Food, Science Group UK



Για όσους
προσέχουν
τη σιλουέτα
τους



Pro Body

- +60% περισσότερη Πρωτεΐνη*
- +14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα*
- 80% λιγότεροι Υδατάνθρακες*
- 60% λιγότερα Σάκχαρα*

*έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ψωμιού Ολικής άλεσης (πηγή USDA 05/2016)



Υψηλή
διατροφική
αξία με
Superfoods



Chia Quinoa

- ✓ Με ευεργετικούς σπόρους Chia & Quinoa
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών και Εδώδιμων Ινών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



Σκανάρετε
τα QR codes
για περισσότερες
πληροφορίες
στο κινητό σας



Vegan Γεύση
& Ευεξία



Grainstar

- ✓ Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Με 30% λιγότερους υδατάνθρακες από τα πολύσπορα αρτοσκευάσματα



Οι διατροφικοί ισχυρισμοί ισχύουν πάντα μέσα στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής.



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE T 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: T 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Νέα χρονιά! Το 2023 έχει μπει για τα καλά και όπως κάθε νέα χρονιά, έτσι και αυτή, γεννά την επιθυμία για νέους στόχους και επαναπροσδιορισμό σε διάφορα επίπεδα.

Ο Αρτοποιός ανανεώνεται!

Έχοντας 25 χρόνια εμπειρίας στον κλάδο της αρτοζαχαροπλαστικής, παρακολουθώντας τις δυναμικές εξελίξεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και λαμβάνοντας υπόψη την ανάγκη ακόμα και του πιο απαιτητικού επαγγελματία του κλάδου για άρτια ενημέρωση, το περιοδικό μας ανανεώνεται με δύο ξεχωριστές ενότητες, "Αρτοποιός-BAZ" και "Fresh Pastry", για την αρτοποιία & ζαχαροπλαστική αντίστοιχα. Η κάθε ενότητα έχει το δικό της εξώφυλλο και ύλη. Έτσι, ο επαγγελματίας θα μπορεί να έχει πρόσβαση σε ύλη που αφορά αποκλειστικά τον κλάδο του, με παρουσίαση προϊόντων, ενδιαφέροντα άρθρα, συνεντεύξεις, συνταγές και πολλά άλλα.

Το πρώτο τεύχος του έτους σας προετοιμάζει για το Πάσχα. Ρεπορτάζ για τσουρέκι, που αποτελεί και το πιο χαρακτηριστικό προϊόν της πασχαλινής περιόδου, το οποίο, αν και οι επαγγελματίες παρασκευάζουν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, τη συγκεκριμένη περίοδο έχει την τιμητική του.

Επίσης, θα έχετε τη δυνατότητα να διαβάσετε ενδιαφέροντα τεχνικά άρθρα, να δείτε παρουσιάσεις φούρνων, να δοκιμάσετε συνταγές που θα βρείτε και πολλά άλλα.

Καλή ανάγνωση και καλή χρονιά να έχουμε!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλίδης
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσάντωνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπισδικός
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιόκος

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

ΝΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Ε. Σαλαβράκος
τηλ.: 6979 061 721



ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.
Κρήτης 13, 142 31
Ν. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr



Νέα & διαχρονικά, όλα τα υπέροχα
ψωμιά της Ireks σας περιμένουν
να τα δοκιμάσετε στην Artoza 2023!

OatLove



LAUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr



IREKS

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Pâtisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπορικά 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.

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες του περιοδικού

Με την ευκαιρία της έκδοσης του πρώτου τεύχους 2023 θα ήθελα να ευχηθώ σε όλους, το ξεκίνημα αυτής της χρονιάς να αποτελέσει την έναρξη μιας δημιουργικής εποχής.

Το 2022 έφυγε και δυστυχώς ο κλάδος μας βίωσε δύο σημαντικές απώλειες. Τους δύο συμβούλους της Ομοσπονδίας μας, τον Χαρίλαο Μάνο, Πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων και τον Γεώργιο Τσουκαλά, Πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιιών Πειραιώς και Νήσων. Δύο απώλειες, οι οποίες κληροδότησαν στην αρτοποιία γνώση, συνδικαλιστικό λόγο και σύμπνοια μεταξύ όλων των συναδέλφων. Μία σύμπνοια, η οποία είναι πρόδηλη σε κάθε γεγονός, ευχάριστο ή δυσάρεστο, που πρέπει να αντιμετωπίσουμε ως κλάδος.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να συγχαρώ τον Πρόεδρο του Σωματείου αρτοποιιών Καβάλας, κ. Δρόσο Ιωάννη και τα μέλη του ΔΣ για την άψογη διοργάνωση της ημερίδας με τίτλο: «Ενεργειακή κρίση και εξελίξεις στην αρτοποιία», η οποία πραγματοποιήθη-

κε στις 27.11.2022, στο ξενοδοχείο Galaxy Airotel Καναλα, στο πλαίσιο της οποίας παρουσιάστηκε η έρευνα αγοράς του κλάδου καθώς και τα προβλήματα που ανέκυψαν την περίοδο της ενεργειακής κρίσης. Προβλήματα, τα οποία, σε συνάρτηση με τις ανατιμήσεις των Α' υλών, έχουν φέρει στα όρια της επιβίωσης χιλιάδες επιχειρήσεις.

Αναφορικά με τα ανωτέρω, θα ήθελα να σας ενημερώσω ότι δημοσιεύθηκε η Υπουργική Απόφαση που αφορά στην επιπλέον χορήγηση επιδότησης, στα αρτοποιεία **που έχουν κύρια δραστηριότητα με Κωδικό Αριθμό Δραστηριότητας (ΚΑΔ) 10.71 (Αρτοποιία), η οποία, ανεξαρτήτως ισχύος και κατανάλωσης**, παρέχεται για την κατανάλωση των μηνών Φεβρουαρίου έως και Νοεμβρίου του έτους 2022 και χορηγείται επιπλέον των επιδοτήσεων, οι οποίες ορίστηκαν και αποδόθηκαν από τον Φεβρουάριο 2022.

Αγαπητοί αναγνώστες, το έτος 2023 μπήκε με αισιοδοξία και κοιτώντας μπροστά, δρομολογούμε νέες δράσεις και ταυτόχρονα, μπαίνουμε στην τελική ευθεία για την παρουσία όλου του κλάδου στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ, που θα πραγματοποιηθεί τον Μάρτιο 2023.



Δράττομαι της ευκαιρίας αυτού του τεύχους, να σας ενημερώσω ότι στο πλαίσιο της έκθεσης θα πραγματοποιηθεί και η επίσημη συγκέντρωση Προέδρων μελών της Ομοσπονδίας μας, καθώς και η συνεδρίαση του Διοικητικού μας συμβουλίου.

Ελπίζω να σας δω όλους εκεί...

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος



FIBRAPAN

Υπέροχη γεύση και ενέργεια όλη μέρα!

Πηγή
Πρωτεϊνών,
Εδώδιμων Ινών
& Φωσφόρου

80%
Λιγότερα Σάκχαρα
σε σχέση με τα πολύσπορα
ολικής άλεσης*

* Πηγή USDA 04/2018



Το **FIBRAPAN** είναι ένα εξαιρετικά γευστικό πολύσπορο αρτοσκεύασμα με **πολλήλαπλά διατροφικά οφέλη**. Πηγή Πρωτεϊνών, Εδώδιμων Ινών και Φωσφόρου, και με πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (80% λιγότερα σε σχέση με τα πολύσπορα ολικής άλεσης*), το FIBRAPAN δημιουργήθηκε για να καλύψει τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες μικρών και μεγάλων. Περιέχει **δημητριακά, σόρια και εδώδιμες ίνες μήλου** και εγγυάται αρτοσκευάσματα με υπέροχη γεύση, εξαιρετική δομή και μεγάλη διατηρησιμότητα.

Τέλειο κάθε στιγμή της ημέρας, θα καλύψει τις καθημερινές ανάγκες για μια ισορροπημένη διατροφή και θα ενθουσιάσει όλη την οικογένεια.



KONTA AEBE
Α' Υλης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr



ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Κάθε γωνιά της Ελλάδας έχει και ένα ξεχωριστό δικό της έθιμο που είναι συνήθως άρρηκτα συνδεδεμένο με την ιστορία του κάθε τόπου, με τους ίδιους τους ανθρώπους του.

Ένα νησί που ζει για τα καλά το Πάσχα με ιδιαίτερα παραδοσιακά έθιμα, τα οποία ακολουθούνται πιστά από τους κατοίκους. Βρισκόμαστε στη **Ζάκυνθο** και το πρωί του Σαββάτου του Λαζάρου, θα κρεμαστεί το «βαγί» στα καμπαναριά, ενώ την ίδια στιγμή, οι «νότσολοι», οι νεοκόροι των ναών, θα το μοιράζουν στα σπίτια για να μπει στο εικόνισμα. Αναφερόμενοι στο βαγί, εννοούμε τους πλεγμένους σταυρούς με κτρινωπά φύλλα από τους φοίνικες. Την Μ. Παρασκευή, θα γίνει η λιτανεία του Εσταυρωμένου, ενώ η περιφορά του Επιταφίου, σε αντίθεση με άλλα μέρη που γίνεται το βράδυ της ίδιας ημέρας, εδώ πραγματοποιείται τα ξημερώματα του Μ. Σαββάτου και αυτό μόνο στη μητρόπολη του νησιού, τον Άγιο Νικόλαο των Ξένων. Ακολουθεί η Γκλόρια, η πρώτη Ανάσταση, ενώ παράλληλα στην πλατεία του Αγίου Μάρκου, πραγματοποιείται το «κομμάτι», όπου σπάνε τις πλίνες κανάτες, τις «βίκες».

Πίσω στο 1630 μας πάει η λιτανεία του σκηνώματος του Αγίου Σπυρίδωνα, η οποία πραγματοποιείται την Κυριακή των Βαΐων, και έρχεται να μας θυμίσει την απαλλαγή του νησιού την πανώλη, που το 1629 οδήγησε στο θάνατο σε πολλούς

Κερκυραίους. Το Μ. Σάββατο το πρωί γίνεται ο «τεχνητός σεισμός» ο οποίος αποτελεί την αναπαράσταση του σεισμού που περιγράφεται στο Ευαγγέλιο ως άγγελμα της Αναστάσεως. Ο Επιτάφιος του Αγίου Σπυρίδωνα θα γίνει και αυτός το πρωί του Μ. Σαββάτου, μαζί με την περιφορά της εικόνας του Αγίου, καθώς το 1574, οι Βενετσιάνοι απαγόρευαν στους ορθοδόξους την περιφορά το βράδυ της Μ. Παρασκευής.

Παμπάλαιο έθιμο στη **Δράμα** που σχετίζεται με την επίκληση για την προστασία της φύσης και παράλληλα για την αποτροπή άσχημων καιρικών φαινομένων που θα καταστρέψουν τις καλλιέργειες της περιοχής. Το έθιμο αυτό πραγματοποιείται την πρώτη Πέμπτη μετά το Πάσχα, όπου μετά το τέλος της Λειτουργίας στον Προφήτη Ηλία, ξεκινά η περιφορά των εικόνων. Η διαδικασία αυτή συνήθως παίρνει 5 ώρες, όπου με πεζοπορία οι συμμετέχοντες θα επισκεφτούν τα χωκλήσια της περιοχής. Κάποιες φορές υπάρχουν κάποιοι που ακολουθούν με τα άλογα. Ακολουθεί γλέντι και έρχονται οργανοπαίχτες από την Ηράκλεια, παίζοντας ζουρνάδες και νταούλια.



Η γεύση είναι
στους **σπόρους!**



Το Πάσχα είναι μία από τις σημαντικότερες εορτές της Ορθοδοξίας, η οποία «κρατάει» τα δικά της ήθη και έθιμα σε κάθε γωνιά της χώρας.

Το Σάββατο του Λαζάρου, πραγματοποιείται στην Αιανή της **Κοζάνης**, ένα έθιμο που είναι αφιερωμένο στις Λαζαρίνες. Κατά το πρώτο στάδιο αυτού του εθίμου τα ανύπαντρα κορίτσια, αφού χωριστούν σε παρέες, τις λεγόμενες μπλίκιες, φορούν τη φορεσιά της λαζαρίνας και περνάνε από τα σπίτια του οικισμού και χορεύουν τραγουδώντας τα Λαζαριάτικα. Οι στίχοι μάλιστα προσαρμόζονται ανάλογα και με το σπίτι στο οποίο βρίσκονται. Το απόγευμα της ίδιας ημέρας, πραγματοποιείται ο τρανός χορός ο «Τσιντσιρός» από τις Λαζαρίνες όλων των ηλικιών στην κεντρική πλατεία, και ακολουθεί γλέντι. Κατά το παρελθόν στις εκδηλώσεις αυτές δεν βρίσκονταν άντρες, ωστόσο πλέον αυτό έχει ατονήσει.

Τα έθιμα του Πάσχα είναι κοινά σε πολλές χώρες, όμως δεν λείπουν και οι ενίοτε παράξενες παραδόσεις με τις οποίες γιορτάζεται η Κυριακή του Πάσχα.

Στη **Φλωρεντία**, οι ντόπιοι γιορτάζουν μια παλαιά παράδοση 350 χρόνων, γνωστή ως Scoppio del Carro ή «έκρηξη του καλαθιού». Ένα περίτεχνο καλάθι, γεμάτο με πυροτεχνήματα, οδηγείται στους δρόμους της πόλης από ανθρώπους με πολύχρωμα κοστούμια του 15ου αιώνα, πριν σταματήσει έξω από το Ντουόμο. Ο Αρχιεπίσκοπος της Φλωρεντίας βάζει φωτιά στο καλάθι και πυροδοτεί ένα ζωηρό θέαμα πυροτεχνημάτων. Το νόημα πίσω από το έθιμο χρονολογείται από την πρώτη Σταυροφορία και έχει ως στόχο να εξασφαλίσει μια καλή συγκομιδή. Τα παιδιά στη **Φινλανδία** ντύνονται σαν μάγισσες και βγαίνουν ζητώντας αυγά σο-

κολάτας, στους δρόμους με τα κασκόλ γύρω από τα κεφάλια τους, που φέρνουν δέσμες από κλαδιά ιτιάς διακοσμημένα με φτερά. Σε ορισμένες περιοχές της Δυτικής Φινλανδίας, οι άνθρωποι βάζουν φωτιές την Κυριακή του Πάσχα, μια σκανδιναβική παράδοση που απορρέει από την πεποίθηση ότι οι φλόγες απομακρύνουν τις μάγισσες που πετούν πάνω στις σκούπες τους μεταξύ της Μεγάλης Παρασκευής και της Κυριακής του Πάσχα.

Στην **Πολωνία**, τη Δευτέρα του Πάσχα, τα αγόρια προσπαθούν να βρέξουν άλλους ανθρώπους με κουβάδες νερού, νεροπίστολα ή οτιδήποτε άλλο. Ο θρύλος λέει ότι τα κορίτσια που έχουν μουσικευτεί θα παντρευτούν εντός του έτους. Η αναζωογονητική παράδοση έχει τις ρίζες της στο βάπτισμα του Πολωνού πρίγκιπα Mieszko, τη Δευτέρα του Πάσχα το 966 μ.Χ.

Στο **Βατικανό**, τη Μεγάλη Παρασκευή, ο Πάπας μνημονεύει τη Via Crucis στο Κολοσσαίο: Ένας τεράστιος σταυρός με δαυλούς φωτίζει τον ουρανό καθώς οι 14 Σταθμοί του Σταυρού περιγράφονται σε πολλές γλώσσες. Την Κυριακή του Πάσχα, χιλιάδες επισκέπτες συναθροίζονται στην πλατεία του Αγίου Πέτρου για να περιμένουν την ευλογία του Πάπα από το μπαλκόνι της εκκλησίας, γνωστό ως «Urbi et Orbi».

Στο Prizzi της **Σικελίας**, το Abballu de daivuli είναι μια αναπαράσταση των διαβόλων, από τους ντόπιους, φορώντας τρομακτικές μάσκες ψευδαργύρου και ντυμένοι με κόκκινη ρόμπα. Οι ντυμένοι βασανίζουν όσες περισσότερες ψυχές μπορούν (πράγμα που σημαίνει ότι τους κάνουν να πληρώσουν για ποτά) πριν από το απόγευμα, όταν η Θεοτόκος και ο αναστημένος Χριστός έρχονται να στείλουν τους διάβολους μακριά με αγγέλους.

Καινοτόμες λύσεις υψηλής ποιότητας για τις καθημερινές ανάγκες του αρτοποιού!

Βελτιωτικό γενικής χρήσης

Olympus Top
#382104

Υγρό βελτιωτικό χαμηλής δοσολογίας

Masaferm
#382102

Βελτιωτικό κατάψυξης

Bios 90 Freddo
#382105

Προζύμι & Ξινό σε σκόνη

Olympus Pro
#382103





ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου.



BIOS 90 FREDDO
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ
από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το Bios 90 Freddo, ένα βελτιωτικό κατάψυξης για ζυμάρια πριν και μετά τη στόφα, αλλά και για προψημένα αρτοσκευάσματα. Είναι κατάλληλο ακόμη και για μεγάλους χρόνους διατήρησης. Επίσης, είναι ιδανικό για γλυκά ζυμάρια που θα καταψυχθούν (πχ. τσουρέκια, πανετόνε). Δίνει καλύτερο όγκο στο τελικό προϊόν, αυξάνει την αντοχή του ζυμαριού στη μηχανική καταπόνηση, ρυθμίζει το ρυθμό γινώματος, εξασφαλίζει μετά το ψήσιμο κόρα χωρίς φουσκάλες, βελτιώνει τη διατηρησιμότητα του ψωμιού και των γλυκών παρασκευασμάτων (τσουρέκια, πανετόνε, μπριός κλπ.). Δοσολογία: 1-3% επί του αλεύρου. Συσκευασία: Σακί 25 κιλών www.olympic-foods.gr



SILK COVERS: ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΠΟΥ ΜΑΓΝΗΤΙΖΟΥΝ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ
από την KONTA AEBE

Οι κορυφαίες κρέμες CHOCOSILK COVER, WHITE SILK COVER και RUBY SILK COVER της SIEBIN, απογειώνουν τις γλυκές δημιουργίες σας. Χαρίζουν άψογη εμφάνιση και εξαιρετική γυαλάδα, εγγυώνται μοναδική σταθερότητα και διαθέτουν λαχταριστή, πλούσια γεύση. Ιδιαίτερα απλές στη χρήση, εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα και αποτελούν την ιδανική επιλογή για να διακοσμήσετε μεγάλη ποικιλία γλυκισμάτων. Αποτελούν ιδανική επιλογή για να επικαλύψετε τα τσουρέκια σας. Κατάλληλες και για κέικ, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Σε δοχείο των 6 κιλών. www.konta.gr

EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, θέλοντας συνεχώς να διευκολύνει το έργο των πελατών της, παρουσιάζει το Extra Τσουρεκιού, ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και εξειδικευμένο, αποκλειστικά για τη δημιουργία τσουρεκιού. Με το Extra Τσουρεκιού, αποφεύγεται το «κάθισμα» των τσουρεκιών μετά το ψήσιμο, επιτυγχάνεται μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας των προϊόντων και επιπλέον, ο επαγγελματίας αισθάνεται πιο ασφαλής για την επιτυχία του αποτελέσματος! Είναι το ιδανικό αλεύρι για τα πασχαλινά σας τσουρέκια! www.loulismills.gr



ΜΙΓΜΑ
ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
από την ARTIZAN HELLAS S.A.

Νέο μίγμα από την ARTIZAN, για την παρασκευή παραδοσιακού τσουρεκιού. Αφράτο τσουρέκι, με μαχλέπι, άρωμα μαστίχας και πορτοκάλι! Γρήγορα και εύκολα, μόνο με την προσθήκη νερού και μαγιάς. Σε συσκευασία 15 κιλών. Δοκιμάστε το! www.artizanhellas.gr



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.
Η επιλογή του επαγγελματία!

Η εμπιστοσύνη είναι η μαγιά στο χώρο της αρτοποιίας!

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μεγάλη γνώση και εμπειρία στα άλευρα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Σήμερα, η εταιρεία μέσα από μια μακρόχρονη και δημιουργική παράδοση στην αλευροποιία, συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας, απασχολεί εξειδικευμένο προσωπικό σε όλα τα στάδια της έρευνας, παραγωγής και εμπορίας, παράγει μεγάλη ποικιλία αλεύρων και μειγμάτων και ξεχωρίζει για τις σταθερές σχέσεις συνεργασίας στο χώρο της αρτοποιίας. Αποτελεί μία από τις κορυφαίες αλευροβιομηχανίες όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη, τα Βαλκάνια και τη Μεσόγειο.



94

Χρόνια παράδοση
και ποιότητα

20

Χώρες εξαγωγής
ανά τον κόσμο

100

Διαφορετικοί τύποι
αλεύρων και μειγμάτων



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079
Τηλ. Κέντρο: 23730 71174, Fax: 23730 71066

E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΟΣΥΡΕΚΙ

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

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

www.aktinafoods.com



ΤΣΟΥΡΕΚΙ

από την MILLBAKER

Η γαλλική τεχνογνωσία συνάντησε την ελληνική παράδοση. Η ισορροπία του πλέγματος της γλουτένης, ανάμεσα στην εύπλαστη - χαλαρή αλλά και ανθεκτική ζύμη, επιτυγχάνεται με μικρό χρόνο ξεκούρασης. Πιο αφράτα, μασητικώτα τσουρεκία με κατακράτηση υγρασίας στη ζύμη και φρεσκάδα, μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και πιο γεμάτη αίσθηση γεύσης κατανάλωσης. Προσφέρεται μία σειρά βελτιωτικών για να βελτιώσετε και να εξασφαλίσετε την παραγωγή σας ή έτοιμα συστατικά για να απλοποιήσετε το πιο σημαντικό πασχαλινό σας αρτο-ποίημα.

www.trofigred.com

SUPER ATLAS

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, πρόκειται για ένα ειδικό αλεύρι, ιδανικό για δημιουργίες, που θα ξεχωρίσουν. Χαρακτηριστική εφαρμογή του είναι το τσουρέκι με βαριά συνταγή, στο οποίο δίνει μεγάλη διόγκωση, δομή με έντονες ίνες και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά καθιστούν το ειδικό αλεύρι Super Atlas κατάλληλο για μοσχομυριστά τσουρεκία, δίνοντάς τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα.

www.kepenos.gr



ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ Τ. 55% ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Μαλακό αλεύρι τ. 55% βγαλμένο από την καρδιά του μαλακού σιταριού, χωρίς συντηρητικά, κατάλευκο, ιδανικό για το άνοιγμα χειροποίητου φύλλου πίτας, κατάλληλο και για κέικ, παντεσπάνι, κουραμπιέδες, ζύμη πίτσας, σπιτικών τσουρεκιών και μας στέλνει ειδικά ειδήσεις ζαχαροπλαστικής.

www.cfm.com.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΜΕ ΦΥΤΡΟ ΣΤΑΡΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το φυτό είναι το μέρος του σπόρου το οποίο θα βλαστήσει και θα μας δώσει το νέο φυτό. Σε ένα λευκό αλεύρι, το φυτό αφαιρείται εξολοκλήρου, ενώ στα αλεύρια ολικής αλέθεται, όμως αποτελεί μόνο το 2,5% του σπόρου. Το φυτό θεωρείται από τις πιο θρεπτικές τροφές καθώς προσφέρει σημαντική ποσότητα βιταμινών, μετάλλων και πρωτεϊνών, ενώ είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και περιλαμβάνει μόνο πολυακόρεστα λιπαρά. Το Αλεύρι με Φυτό των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ είναι ενισχυμένο με πενταπλάσιο φυτό από ένα αλεύρι ολικής. Για τις πασχαλινές δημιουργίες σας αναζητήστε το Αλεύρι Τσουρεκιού με Φυτό.

www.mills.gr



Extra Fino / Ζυμωτό / Τοπικό Χωριάτικο / Χονδρό / Χωριάτικο Ξυλόφουρνου / Χωριάτικο ολικής / Σκληρό Πετρόμυλου / Extra Ζυμωτό / Διαλεχτό / Αλώνι / Βιολογικό Χωριάτικο Ολικής / Βιολογικό Χωριάτικο

Γεύση βγαλμένη από την παράδοση και μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα, με τη σειρά χωριάτικων αλεύρων Μύλοι Λούλη.

Η πιο ολοκληρωμένη σειρά χωριάτικων αλεύρων, με 12 διαφορετικούς τύπους για κάθε σας ανάγκη.



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr



Proudly
developed by



ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΟΑΕ

στο Galaxy Hotel της Καβάλας

Στις 27 Νοεμβρίου 2022 πραγματοποιήθηκε η ενημερωτική ημερίδα της ΟΑΕ σε συνεργασία με τη Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Καβάλας, μέσω της οποίας αναδείχθηκαν τα προβλήματα που απειλούν τα μικρομεσαία αρτοποιεία. Στη διάρκεια της ημερίδας παρουσιάστηκε μελέτη της Ομοσπονδίας που αποδεικνύει τα προβλήματα και τους κινδύνους κλεισίματος καταστημάτων. Στην ομιλία του, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος, υποστήριξε ότι οι καταστάσεις για τη βιοτεχνική αρτοποιία παραμένει δύσκολη, ενώ αναφέρθηκε και στους λογαριασμούς ρεύματος. Μεταξύ άλλων σημείωσε ότι η κατανάλωση στους φούρνους μειώθηκε στο 20%. «Πουλάμε στο κόστος» είπε χαρακτηριστικά ο Πρόεδρος της ΟΑΕ.



ΕΚΛΕΙΣΑΝ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΦΟΥΡΝΟΙ ΣΤΟΝ Ν. ΚΑΒΑΛΑΣ

λόγω της ενεργειακής κρίσης

Για τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι αρτοποιοί εξαιτίας της ενεργειακής κρίσης μίλησε ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Καβάλας, Γιάννης Δρόσος, αποκαλύπτοντας ότι στην Ανατολική Μακεδονία και τη Θράκη, τους τελευταίους μήνες, έχουν κλείσει 17 φούρνοι, οι τέσσερις εκ των οποίων στο νομό Καβάλας. «Δυσκολευόμαστε. Είναι πολλά τα προβλήματα. Συνάδελφοι κλείνουν τις επιχειρήσεις τους για να προσταχτούν από τα χειρότερα», σημείωσε ο κ. Δρόσος, σχολιάζοντας ότι τα μέτρα στήριξης που πάρθηκαν δεν αρκούν. Ωστόσο, εξήγησε ότι δεν μπορούν να υπάρξουν κι άλλες αυξήσεις στο ψωμί και στα προϊόντα.



ΤΟΠΟΥΖΟΓΛΟΥ



drakoulakis
SHOP FITTINGS

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

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

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

f @ p in





**ΣΕ ΔΙΨΗΦΙΟ ΠΟΣΟΣΤΟ
Η ΑΝΑΤΙΜΗΣΗ
ΣΤΟ ΨΩΜΙ**

ο πληθωρισμός εκτοξεύει
την τιμή του

Μπορεί στη χώρα μας η αύξηση στην τιμή του ψωμιού να μην είναι ανάλογη άλλων ευρωπαϊκών χωρών, αλλά το ποσοστό είναι πλέον διψήφιο. Τον τελευταίο χρόνο τα παραδοσιακά αρτοποιεία προσπάθησαν να μην περάσουν το σύνολο των αυξήσεων με τις οποίες επιβαρύνθηκαν, ωστόσο σημαντικό μέρος τους έχει ήδη φτάσει στην αγορά, όπως προκύπτει από τα τελευταία στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής και της Eurostat. Σύμφωνα με αυτά, μέσα σε ένα χρόνο η τιμή της φραντζόλας αυξήθηκε κατά 18,4% τον μήνα Σεπτέμβριο, ενώ μόνο στο διάστημα Αυγούστου – Σεπτεμβρίου 2022 η αύξηση ήταν 2%.



**ΣΥΝΕΧΗ ΤΑ ΛΟΥΚΕΤΑ ΣΤΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΤΡΑΣ**

θύμα της κρίσης ο πρόεδρος
της τοπικής Συντεχνίας

Τσουνάμι λουκέτων λόγω της ενεργειακής κρίσης σαράννει τους τελευταίους μήνες τα συννοικιακά αρτοποιεία της Πάτρας, που αδυνατούν πλέον να σηκώσουν το υπέρμετρο οικονομικό βάρος του ηλεκτρικού ρεύματος. Ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Πάτρας, Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος, είναι και ο ίδιος θύμα της ενεργειακής κρίσης και των σαρωτικών ανατιμήσεων στις πρώτες ύλες που μαστίζουν τα μικρομάγαζα, αφού έφτασε μέχρι και να κλείσει το αρτοποιείο του στα τέλη Νοεμβρίου, δηλώνοντας ότι μετά τις γιορτές θα αφήσει και την προεδρία της Συντεχνίας σε άλλα χέρια.



**ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΑΑΠ ΜΕ ΚΛΙΜΑΚΙΟ
ΤΟΥ ΠΑΣΟΚ – ΚΙΝΑΛ**

για τα προβλήματα του κλάδου της βιοτεχνικής αρτοποιίας

Ο πρόεδρος και μέλη του Δ.Σ. της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων Περιχώρων (ΣΑΑΠ) συναντήθηκαν με κλιμάκιο του ΠΑΣΟΚ –Κινήματος Αλλαγής. Αρχικά, τονίστηκαν τα πολλά και έντονα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας και οι αρτοποιοί της Αθήνας. Στη συνέχεια, οι εκπρόσωποι του ΣΑΑΠ παρουσίασαν τις άμεσες προτάσεις παρέμβασης για την αντιμετώπιση του κόστους παραγωγής, την αύξηση ασφαλιστικών εισφορών για τους ελεύθερους επαγγελματίες, τα μαλακά σιτηρά και τη συμβολαιογραφική γεωργία, το φθινότερο ρεύμα, το ασυσκεύαστο ψωμί και το καλάθι του νοικοκυριού.



**ΔΙΕΘΝΕΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΤΟΠΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ LOC FOOD**

με τη συμμετοχή του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης

Τον Νοέμβριο του 2022, το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» συμμετείχε ως εκθέτης στο «Διεθνές Φεστιβάλ Τοπικών Παραδοσιακών τροφίμων- LOCFOOD». Ανάμεσα σε Έλληνες παραγωγούς παραδοσιακών προϊόντων από τις Περιφέρειες Κεντρικής Μακεδονίας και Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης καθώς και παραγωγούς τοπικών προϊόντων από τη Ρουμανία, Βουλγαρία, Μολδαβία, που συμμετέχουν στο πρόγραμμα, βρέθηκε και το ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, το οποίο είναι πρώτο στη λίστα των υποψηφίων προϊόντων προς πιστοποίηση Γεωγραφικής Ένδειξης προϊόντων του έργου LOCFOOD.



**ΤΟ ΣΑΘ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ
ΣΤΗ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ
ΔΡΑΣΗ “ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ”**

Τον Δεκέμβριο, στον πεζόδρομο της Αγίας Σοφίας, στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, συμμετείχε στη χριστουγεννιάτικη δράση «Αυθεντικά Χριστούγεννα» που πραγματοποίησε η ΘΗΤΑ ΚΟΙΝΣΕΠ και ο Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας, στο πλαίσιο του AUTHENTICITY και των χριστουγεννιάτικων εκδηλώσεων του Δήμου Θεσσαλονίκης. Το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης παρουσίασε και μοίρασε, σε έντυπο υλικό, τη συνταγή για το «Κουλούρι Θεσσαλονίκης» και οι διερχόμενοι είχαν την ευκαιρία να γευτούν το μοναδικό και με πλούσια διατροφική αξία, «Κουλούρι Θεσσαλονίκης». Το ΣΑΘ ευχαριστεί θερμά τους διοργανωτές της εκδήλωσης και παραμένει αρωγός σε παρόμοιες πρωτοβουλίες και εκδηλώσεις, ανάδειξης της κουλτούρας της αυθεντικότητας της Θεσσαλονίκης, ως πόλη ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ.



**ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ**

Δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ η απόφαση ΥΠΕΝ/ΔΗΕ/152/4 η οποία αφορά στη χορήγηση επιδότησης, από το Ταμείο Ενεργειακής Μετάβασης, της τιμολογντέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας μη οικιακών καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας με παροχές ισχύος μέχρι και 34kVA, καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας, που έχουν κύρια δραστηριότητα με Κωδικό Αριθμό Δραστηριότητας (ΚΑΔ) 10.71 (Αρτοποιία) καθώς και καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας με παροχή αγροτικής χρήσης. Η επιδότηση παρέχεται για την κατανάλωση των μηνών Φεβρουαρίου έως και Νοεμβρίου του έτους 2022 και χορηγείται επιπλέον των επιδοτήσεων οι οποίες ορίστηκαν με την υπό στοιχεία ΥΠΕΝ/ΔΗΕ/12477/435/09.02.2022 ΚΥΑ ” Χορήγηση επιδότησης, από το Ταμείο Ενεργειακής Μετάβασης, της τιμολογντέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας των μη οικιακών καταναλωτών”(Β’ 603).



**ΑΠΟΦΑΣΗ ΥΠΑΑΤ Γ.ΓΕΩΡΓΑΝΤΑ
ΓΙΑ ΤΡΙΜΗΝΗ ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΤΗΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗΣ
ΔΗΛΩΣΗΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ**

Με απόφαση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, κ. Γιώργου Γεωργαντά (14/12/22), οι υποχρεώσεις που απορρέουν από το άρθρο 87 του ν.4916/2022 (Α’65), καθώς και όσες εξειδικεύτηκαν με την υπ’ αριθμ. 1368/01.04.2022 Κοινή Απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Δήλωση αποθεμάτων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» (Β’1549), παρατείνονται για χρονικό διάστημα τριών μηνών από την έναρξη ισχύος της απόφασης του ΥπαΑΤ. Η παράταση για ένα τρίμηνο των έκτακτων μέτρων για την εξασφάλιση της επάρκειας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων κρίνεται αναγκαία για την επισιτιστική ασφάλεια και την αποφυγή αθέμιτων εμπορικών πρακτικών.



**ΑΝΑΤΙΜΗΣΕΙΣ
ΣΕ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ**

συγκρατημένες αναλογικά με τις αυξήσεις στην ενέργεια

Με τιμές της τάξης των 12-14 ευρώ το κιλό για τα μελομακάρονα και 13-15 ευρώ για τους κουραμπιέδες έκαναν την εμφάνισή τους τα παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα στα αρτοποιεία της Λάρισας. Σύμφωνα με τον πρόεδρο της τοπικής Συντεχνίας Αρτοποιών, Αλέξανδρο Γκούλιο, οι ανατιμήσεις αυτές ήταν αρκετά συγκρατημένες, αν αναλογιστεί κανείς τις τεράστιες αυξήσεις σε ρεύμα-φυσικό αέριο, αλλά και στις πρώτες ύλες που έχουν κληθεί να απορροφήσουν οι αρτοποιοί όλο το προηγούμενο διάστημα. Πέρυσι, αντίστοιχα, οι τιμές είχαν διαμορφωθεί σε επίπεδα χαμηλότερα κατά περίπου 2 ευρώ αντίστοιχα.

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΙΝΔΡΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Η Συντεχνία Αρτοποιών Ιωαννίνων ιδρύθηκε τη δεκαετία του 1920 και αυτή τη στιγμή αριθμεί περίπου 140-150 μέλη σε όλο το νομό. Ο κ. Θεόδωρος Σίνδρος είναι πρόεδρος από το 2014. Όπως ανέφερε ο ίδιος, δυστυχώς τον τελευταίο χρόνο λόγω πανδημίας, ενεργειακής και οικονομικής κρίσης, έχουν κλείσει περίπου 10-12 αρτοποιεία στο νομό, η πλειοψηφία των οποίων είναι μέσα στην πόλη των Ιωαννίνων, με μόλις το 20% να αφορά στα περιφερειακά αρτοποιεία.



Σε ποιες κινήσεις και δράσεις προσανατολιζέστε σαν σωματείο;

Σαν Διοικητικό Συμβούλιο και σαν Συντεχνία Αρτοποιών αυτά τα οκτώ χρόνια έχουμε καταφέρει πολλά πράγματα. Φτιάξαμε ένα μητρώο συναδέλφων με πλήρη στοιχεία και γνωρίζουν όλοι ανά πάσα ώρα και στιγμή όλες τις εξελίξεις που τρέχουν στο χώρο. Τον πρώτο χρόνο κάναμε μια Γιορτή Ψωμιού στην κεντρική πλατεία των Ιωαννίνων, στην οποία αναδείξαμε το επάγγελμα του αρτοποιού, τη δουλειά του και την αγάπη προς το προϊόν που προσφέρει στους καταναλωτές. Το 2017 συνδιοργανώσαμε το 33ο συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών στην πόλη μας. Στην Ομοσπονδία, μάλιστα, η Συντεχνία μας έχει δύο εκλεγμένα μέλη, ένα πολύ καλό ποσοστό για ένα σωματείο που ήταν τόσα χρόνια στην αφάνεια. Ακόμη, έχουμε διοργανώσει χοροεσπερίδες, προγράμματα ΛΑΕΚ εκπαίδευσης-κατάρτισης των εργαζομένων στα αρτοποιεία, ενημερωτικές επισκέψεις σε μύλους για να δούμε πώς έρχεται το αλεύρι από τον πρωτογενή τομέα. Έχουμε ένα σωματείο ενεργό που τα μέλη του συμμετέχουν στις γε-

νικές συνελεύσεις και εκφράζουν τις απόψεις τους. Τέλος, όλοι οι συνάδελφοι στηρίζουν τις δομές των συσσιτίων σε όλο το νομό Ιωαννίνων, με καθημερινή δοτικότητα και με πολλή αγάπη. Έχουμε φτάσει, όμως, στο σημείο να μας λένε από τα συσσίτια ότι είναι τόσο πολύ το ψωμί που τους πηγαίνουμε που δεν το χρειάζονται. Να σημειώσω εδώ ότι από το 1992 η Ήπειρος είναι χαρακτηρισμένη ως η «μητρόπολη της αρτοποιίας». Ήταν από τα πρώτα επαγγέλματα που επέλεξαν οι Ηπειρώτες λόγω της ανέχειας που υπήρχε και το αναγάγαμε σε μια επαγγελματική δραστηριότητα κατ' εξοχήν ηπειρώτικη.

Πώς θα αποτυπώνετε την καταναλωτική κίνηση για την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων;

Κάποτε οι γιορτές ήταν πραγματικά γιορτές. Τώρα πλέον είναι πολύ μετρημένη η κατανάλωση των εποχιακών προϊόντων. Σε αυτό συντελεί η γενικότερη οικονομική κατάσταση και δυστυχώς τα έξοδα στα καταστήματά μας είναι τόσο δυσβάσταχτα που οι γιορτές αυτή τη στιγμή αποτελούν πρόβλημα. Δεν κατανάλωσε ο κόσμος, φέτος δεν υπήρχε πλέον κουτί του κιλού σε κουραμπιέδες και μελομακάρονα, ζητούσαν απλά 4-5 κομμάτια να τα δοκιμάσουν, οπότε το αίσημα των γιορτών σε καμία περίπτωση δεν μεταφράστηκε σε χρήμα.

Πού εντοπίζετε το μεγαλύτερο πρόβλημα για τα αρτοποιεία, στις πόλεις ή στις μικρότερες περιοχές;

Θεωρώ ότι στις πόλεις υπάρχει το μεγαλύτερο πρόβλημα επειδή τα σημεία πώλησης έχουν αυξηθεί από τις «θερμές γωνιές»-bake off, από τα σούπερ μάρκετ και από πολλές αλυσίδες εστί-

σης που έχουν πάρει μεγάλο μερίδιο από τα αρτοπαρασκευάσματα του αρτοποιείου. Η ενέργεια σαφώς είναι ο βασικότερος λόγος που έχει φτάσει στο απροχώρητο η αρτοποιία και δυστυχώς αυτή τη στιγμή περνάμε τη μεγαλύτερη κρίση της τελευταίας δεκαετίας.

Ποια η γνώμη σας για τις κινήσεις στήριξης από το Κράτος και τη διαχείριση των προβλημάτων του κλάδου από την Ομοσπονδία;

Η ερμηνεία και η μεταφορά των προβλημάτων στους καθ' ύλην αρμόδιους, στον υπουργό Ενέργειας, Κώστα Σκρέκα και στον υπουργό Ανάπτυξης, Άδωνι Γεωργιάδη, είναι άμεση και αποτελεσματική και αναδεικνύει το μεγάλο έργο που επιτελεί η ΟΑΕ. Από την αρχή της υγειονομικής κρίσης μπήκαμε στις πληττόμενες επιχειρήσεις και στην αρχή της ενεργειακής κρίσης ήμασταν από τους πρώτους κλάδους που αντιδράσαμε προς όφελος του καταναλωτή για να μην αυξηθεί η τιμή στο ψωμί. Θεωρώ ότι όσα συνέβησαν μετά με την ενέργεια είναι και παιχνίδια των εισαγωγέων και των μεγάλων εταιρειών που αύξησαν τα κοστολόγια στις πρώτες ύλες και σε συνδυασμό με την ενέργεια κάποιες αυξήσεις ήταν αναπόφευκτες. Ωστόσο, το Καλάθι του Νοικοκυριού μάς έχει χτυπήσει γιατί οδηγεί τον κόσμο και πάλι στα σούπερ μάρκετ, είναι πλήγμα στην αρτοποιία. Η αλήθεια, όμως, είναι ότι μόνο στον φούρνο της γειτονιάς θα βρει κάποιος την ποιότητα και την καλή τιμή στο ψωμί. Τα προϊόντα του σούπερ μάρκετ μόνο στο όνομα είναι ίδιο με αυτό των φούρνων της γειτονιάς. Τα προϊόντα των αρτοποιείων δε μπορούν να αντιγραφούν, ούτε στη γεύση ούτε στην ποιότητα.

ΠΙΤΑ ΜΠΑΤΣΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

800 γραμμάρια αλεύρι καλαμποκιού
Νερό (όσο πάρει για να γίνει κυλός)

Δύο αυγά

Ένα κεσεδάκι γιαούρτι

Αλάτι

Χόρτα διάφορα
(σπανάκι, πράσο, άνηθο,
μαϊντανό, κρεμμύδι φρέσκο)

Τυρί φέτα

Λίγο ελαιόλαδο

Σε ένα ταψί ρίχνουμε το μισό
περίπου μείγμα του κυλού
και από πάνω βάζουμε τα χόρτα
και τρίβουμε τη φέτα.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε και τον
υπόλοιπο κυλό από πάνω,
μαζί με λίγο ελαιόλαδο.

Ψήνουμε στο φούρνο στους
180 βαθμούς, για 90 λεπτά.



ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΙΝΔΡΟΣ

Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Ιωαννίνων



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ

- Ηλεκτρικοί
- Αερίου
- Έκδοση χύτρα

Χωρητικότητας από 30 έως 500Lt.



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία
των μηχανημάτων στο VaranakisTV



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.



ΤΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ 60% ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΠΡΩΤΕΪΝΗ*

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το καινοτόμο και βραβευμένο με Healthy Diet Award αρτοσκεύασμα ProBody Low Carb, της εταιρείας KOMPLET, ξεχωρίζει ανάμεσα στην ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων με διατροφικά οφέλη που έχει εξασφαλίσει η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Είναι η απολαυστική λύση για όσους προσέχουν το σωματικό τους βάρος, χάρη στη χαμηλή περιεκτικότητα υδατανθράκων και την υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών. Έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ολικής άλεσης*, το αρτοσκεύασμα ProBody Low Carb έχει 60% περισσότερη πρωτεΐνη, 59% περισσότερες εδώδιμες ίνες, 14 φορές περισσότερα Ω-3 λιπαρά οξέα, 80% λιγότερους υδατάνθρακες και 60% λιγότερα σάκχαρα (*πηγή USDA 05/2016). www.stelioskanakis.gr



ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ VISION 2030

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το «VISION 2030» 70/90 είναι η νέα βιτρίνα γλυκών συντήρησης - κατάψυξης της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Αποτελεί ιδανική λύση, για την καλύτερη δυνατή προβολή των γλυκισμάτων, αλλά και για την απόλυτη χρηστικότητα, αφού διαθέτει 4 πλευρές από τριπλό κρύσταλλο και φωτισμό led, όπως επίσης 2 ανοιγόμενες πόρτες μπρος - πίσω. Επίσης έχει αυτοκαθαριζόμενο συμπτυκτική, για καλύτερη απόδοση και εξοικονόμηση ενέργειας, γρήγορο σύστημα απόψυξης και ομοιόμορφο κύκλο αέρα, για τις καλύτερες δυνατές συνθήκες. Διατίθεται σε δύο μεγέθη (70cm & 90cm πλάτος). www.drakoulakis.gr



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ROLLMATIC "BULL"

από την ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Το πλανητικό μίξερ BULL 100 - 160 είναι ένα ισχυρό και ανθεκτικό μηχάνημα και έχει σχεδιαστεί ειδικά για μεσαία και μεγάλα βιομηχανικά εργαστήρια. Βαρέος τύπου κατασκευή. Διαθέτει ρύθμιση ταχύτητας με inverter, ανοξείδωτο κάδο, ηλεκτρική ανύψωση κάδου κ.α. Διαθέτει σύρμα, σπάτουλα και σπιράλ στον standard εξοπλισμό. Διαθέσιμα μοντέλα 100 & 160ltr. www.dakoronias.gr

AB MAURI & KALLAS INC. A.E ΕΝΩΝΟΥΝ ΤΙΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ ΤΟΥΣ!

Νωπή μαγιά GIST 100 PRATICO της AB MAURI, η πιο γνωστή μάρκα μαγιάς στο χώρο της αρτοποιίας, τώρα από την KALLAS INC. A.E. Πρακτικότητα, γρήγορη ενεργοποίηση, ευκολία στην ανάμιξη. Χρησιμοποιείται είτε διαλυμένη είτε με απευθείας ενσωμάτωση στο μίγμα, κατάλληλη για ζύμες φτιαγμένες στο χέρι ή στο μίξερ. Αεροστεγής συσκευασία, διατηρείται στο ψυγείο στους 2°C. Διατίθεται σε κιβώτιο 20 τεμαχίων, 500 γρ./τμχ. www.kallasinc.com

Τα φύλλα της Εύας

— (ανοιγμένα στο χέρι) —

Ποιοτική και Γευστική Απόλαυση

Με μηδέν χρόνο προετοιμασίας του φύλλου για πίτα, δημιουργήστε τις δικές σας παραδοσιακές πίτες με τα Φύλλα της Εύας και ενθουσιάστε τους πελάτες σας με τη μοναδική σπιτική γεύση που μόνο η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΠΙΤΑ μπορεί να σας προσφέρει.

Προτείνεται για αρτοποιεία, αναψυκτήρια, catering, ξενοδοχεία, mini market κ.α.



Φύλλο με αλεύρι
από δίκocco σιτάρι



Χωριάτικο φύλλο



Φύλλο με αλεύρι
ολικής άλεσης



Σπιτική σφολιάτα
με βούτυρο γάλακτος



BIO - Με βιολογικό αλεύρι
από δίκocco σιτάρι



BIO - Με βιολογικό αλεύρι
ολικής άλεσης



Λεωφόρος Μαραθώνος 8, Τ.Κ. 19009, Αθήνα - Τηλ. 2110122305
email: info@mesogeiaiki-pita.gr - www.mesogeiaiki-pita.gr

ΣΕΙΡΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η πληρέστερη σειρά χωριάτικων αλεύρων έχει την υπογραφή της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Η πλούσια γκάμα περιλαμβάνει δώδεκα διαφορετικούς τύπους αλεύρων, από εκλεκτά σκληρά σιτηρά, καλύπτοντας πλήρως τις ανάγκες του σύγχρονου αρτοποιού. Εμπνευσμένη από την παράδοση, η σειρά χωριάτικων αλεύρων χαρίζει ξεχωριστή γεύση και άρωμα στα παραγόμενα προϊόντα, ενώ συγχρόνως προσδίδει μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα στα αρτοσκευάσματά σας. Στη φετινή ΑΡΤΟΖΑ οι ενδιαφερόμενοι θα έχουν τη δυνατότητα να δουν ότι τα άλευρα της σειράς εξασφαλίζουν τέλεια κυψέλωση, εξαιρετική δομή ψίχας και υψηλή διατηρησιμότητα.

www.loulismills.gr



NEO EXTRA MOIST CAKE

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από την ARTIZAN για αυθεντικά, αμερικάνικα παρασκευάσματα: Muffins, Layer Cakes, Brownies ακόμη και σοκολατόπιτα. Το EXTRA MOIST CAKE διατίθεται σε δύο γεύσεις: PLAIN και CHOCOLATE. Έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και extra υγρασία για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

www.artizanhellas.gr



CRÈME DE LEVAIN ΟΛΥΡΑΣ/ ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Συνεχίζοντας την παράδοση της καινοτομίας, η LESAFFRE παρουσιάζει ένα νέο, πρωτοποριακό προζύμι στην ελληνική αγορά, ενεργό – ζωντανό – βιολογικό, με βάση το Αγριοσίταρο (αρχέγονος σίτος που καλλιεργείται εδώ και 6.000 χρόνια). Σχεδιάστηκε ειδικά για άσπρα και κίτρινα άλευρα. Ιδανικό για αργή ωρίμανση με την τεχνική Poolish. Παράγει κορυφαία, ελληνικά, παραδοσιακά ψωμιά.

www.lesaffre.gr



ΦΑΡΙΝΑ ZERO ΑΛΕΥΡΙ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Προερχόμενο από την άλεση εξαιρετικής ποιότητας μαλακού σίτου, λεπτόκοκκο, με υψηλό περιεχόμενο γλουτένης. Κατάλληλο για την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής, σάντουιτς, χάμπουργκερ, τوست, πίτσα, πείνιρλί, σφολιάτα, λευκό, χωριάτικο ψωμί κ.α.

www.cfm.com.gr

MASAFERM – ΥΓΡΟ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΧΑΜΗΛΗΣ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑΣ

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS εμπλουτίζει τη γκάμα της με το υγρό βελτιωτικό χαμηλής δόσολογίας Masaferm, σε δοχείο 10 κιλών. Προσφέρει εύπλαστο ζυμάρι, σημαντικά αυξημένη απορρόφηση νερού, τραγανή, λεπτή κόρα και ομοιόμορφη κυψέλωση, άρωμα, γεύση και διατηρησιμότητα. Σταθεροποιεί τα φυσικά προζύμια και σαν αποτέλεσμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε μόνο του, είτε μαζί με παραδοσιακό προζύμι γρήγορης ή αργής ωρίμανσης. Είναι ιδανικό για χρήση κατά τους καλοκαιρινούς μήνες που πάντα υπάρχει κίνδυνος μόλυνσεων από βάκιλο.

www.olympic-foods.gr



Τα Γαλλικά συστατικά αρτοποιίας

Διατροφικά

Κλασσικά

Καινοτομικά

Γαλλικά

Νόστιμα



DIABEMIX

Χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης <43, πηγή πρωτεϊνών, χαμηλοί υδατάνθρακες



DINKEL

Με άλευρο & σπόρους ζέας & βύνες & προζύμια



CELESTE

Ξηροί καρποί & φρούτα με γευστικές βύνες



BELLE DAME

Η αυθεντική Γαλλική προζύμνια μπαγκέτα



BRIOCHE TOP FRESH

Πιο μαλακό, πιο αφράτο, πιο φρέσκο, πιο γευστικό brioche!



Millbaker SAS
www.millbaker.gr
info@millbaker.gr



Goteborgs Food
www.goteborgsfood.hu
vassilis@goteborgsfood.hu

Επισκεφθείτε μας στην ARTOZA HALL 2 B08/C07 και δοκιμάστε τα προϊόντα μας!

Sugar free

Utz/rainforest

Bio

High Protein

Palm fat free

Hydrogenated fat free



GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.

Κουβερτούρες & Compound σοκολάτας

Πραλίνες γέμισης & επικάλυψης

Κουβερτούρες Ice

Γλάσσο



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ FIREX

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Οι βραστήρες αμέσου θερμάνσεως CUCIMIX Confectionery, της Firex, έχουν μελετηθεί και κατασκευαστεί για το σωστό βράσιμο όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής, όπως καραμέλα, σοκολάτα, μαρμελάδα, μπάρες δημητριακών, κρέμα γαλακτομπούρεκου κ.α. Το ενσωματωμένο μίξερ με 7 διαφορετικές ταχύτητες για την ανάδευση και ο πλευρικός βραχίονας του μίξερ, εγγυώνται τέλεια ομογενοποίηση! Ανοξείδωτες αντιστάσεις για τη θέρμανση των πλευρικών τοιχωμάτων του κάδου σε 3 επίπεδα, που φτάνει έως τους 130°C, και ρύθμιση θερμοκρασίας έως 200°C. Μοντέλα χωρητικότητας από 30 έως 400 lt και μοντέλα κύττα για βράσιμο υπό πίεση.
www.varanakis.com



ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ, ΝΕΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ υποδέχεται το νέο έτος με αισιοδοξία και ελπίδα για σταθερότητα! Η εταιρεία αφήνει πίσω της μία απαιτητική χρονιά με εξελίξεις σε διεθνές και εγχώριο επίπεδο με έμφαση στις πολεμικές συγκρούσεις στην Ουκρανία, την ενεργειακή κρίση και τις πληθωριστικές τάσεις που κυριαρχούν. Παρά τις αντιξοότητες, όμως, τηρώντας πιστά το στρατηγικό πλάνο, η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ κατάφερε να κλείσει τη χρονιά με θετικό πρόσημο.
www.kepenos.gr

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ: ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ διαθέτει προϊόντα υψηλής ποιότητας. Με συνεχή παρουσία σε όλη την Ελλάδα, ολοκληρώνει την ανάπτυξή της στην περιοχή της Κρήτης. Εντός Ιανουαρίου του 2023 ξεκινά η παρουσία και στη Δυτική Κρήτη, στους νομούς Χανίων και Ρεθύμνου. Η καθημερινή εξυπηρέτηση των πελατών - συνεργατών και η παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών είναι ο μοναδικός στόχος αυτής της προσπάθειας. Η εταιρεία φιλοδοξεί να είναι ένας σταθερός και χρήσιμος συνεργάτης για όλους τους επαγγελματίες της Κρήτης.
www.cfm.com.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προχώρησε πρόσφατα σε ανανέωση της εταιρικής ιστοσελίδας της. Με μοναδική αισθητική, η νέα ιστοσελίδα έχει σχεδιαστεί ώστε να προσαρμόζεται σε όλες τις συσκευές και υπόσχεται άνετη πλοήγηση. Οι επισκέπτες της ιστοσελίδας μπορούν να περιηγηθούν στις αναλυτικές πληροφορίες που παρέχονται τόσο για την Εταιρεία όσο και για το σύνολο των προϊόντων. Με τις φόρμες επικοινωνίας ενθαρρύνεται η διάδραση με τους επαγγελματίες και τους ενδιαφερόμενους, καθώς παρέχεται η δυνατότητα να επικοινωνήσουν απευθείας, ζητώντας οποιαδήποτε πληροφορία και συνταγές με τα προϊόντα που διαθέτει η Εταιρεία.
www.konta.gr

ΦΩΛΙΑ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΣ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Νέα χρονιά, νέο προϊόν. Ποδαρικό κάνει η νέα φωλιά σπανάκι-τυρί, με την πλούσια γέμιση από σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, μυζήθρα και φέτα σε ένα τραγανό και γευστικό φύλλο σφολιάτας, πασπαλισμένο με μαύρο σουσάμι. Υπέροχη γεύση και επιλεγμένες πρώτες ύλες, πάντα με τη μοναδική ποιότητα του Ελληνικού Φούρνου. Προσθέστε το στον κατάλογό σας. Βάρος 140 γρ.
www.brakopoulos.gr



mondial forni
just bake it



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
DEKOMONDIAL 3.0
από 4m² έως 22,80m²



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ
ECOMONDIAL
από 6,10m² έως 20,30m²



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP
από 10 - 60 λίτρα



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO
Από 50 - 250 kg



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακορώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΗΜΑΤΟΣ "ΚΑΤΣΙΟΥΛΗΣ" ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική ανακαίνιση προχώρησε το γνωστό κατάστημα Κατσιούλης, στην περιοχή του Ελληνικού. Την μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η ποιότητα σε κάθε στάδιο κατασκευής και η απαίτηση για ξεκάθαρη και εργονομική σχεδίαση οδήγησαν τη σχεδιαστική ομάδα σε λύσεις με μοντέρνα αισθητική που ξεχωρίζουν. Η επιλογή του εξοπλισμού συμπεριέλαβε προηγμένης τεχνολογίας ψυγεία γλυκών και παγωτού και άνετες, φωτιζόμενες, κρυστάλλινες επιφάνειες που αναδεικνύουν τα προϊόντα. Η minimal προσέγγιση και η κομψότητα του χώρου αφήνει στους επισκέπτες άριστες εντυπώσεις.

www.antonopoulos.com.gr



Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΠΙΣΤΗ ΣΤΗΝ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗΣ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑΣ

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS διοργάνωσε και φέτος την 7η Εθελοντική Αιμοδοσία των εργαζομένων της, στις εγκαταστάσεις της στο Κερασίни και στη Σούρρη αντίστοιχα. Η εθελοντική αιμοδοσία αποτελεί μια πράξη αγάπης για τον συνάνθρωπο και το αποτέλεσμα της φεινής διοργάνωσης ήταν να συγκεντρωθούν 42 μονάδες αίματος. Η εταιρεία εστιάζει στον πλέον ευαίσθητο τομέα αναγκών της δημόσιας υγείας και υλοποιεί πρωτοβουλίες για την ενίσχυση της αιμοδοσίας και την ανάδειξη της αξίας του εθελοντισμού, υποστηρίζοντας έτσι στην πράξη το Στόχο 3, των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης του Ο.Η.Ε. για «καλή υγεία και ευημερία».

www.loulismills.gr



Η KENFOOD ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΕΝΕΡΓΑ ΣΤΗ ΗΟ.ΡΕ.СΑ 2023!

Από 10-13 Φεβρουαρίου θα τη βρείτε στο Hall 4 / Stand A15-16! Η KENFOOD δραστηριοποιείται εδώ και 30 χρόνια στην παραγωγή πρώτων υλών και μειγμάτων για αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και επαγγελματίες μαζικής εστίασης (ΗΟ.ΡΕ.СΑ). Συμμετέχει και φέτος ενεργά στη ΗΟ.ΡΕ.СΑ 2023 δίνοντας πάντα τον καλύτερό της εαυτό, προσπαθώντας πάντα για το μέγιστο αποτέλεσμα. Έμπνευσή της είναι το πελατολόγιο της και γι' αυτό συνεχίζει όλα αυτά τα χρόνια. Ετοιμαστείτε για ένα ταξίδι με ευφάνταστες και πρωτότυπες εκδοχές των αγαπημένων rapsakes, waffles & crepes που θα σας συνεπάρουν.

www.kenfood.com



ΚΕΪΚ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ CAROB CAKE MIX IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Το χαρούπι είναι ένα αρχέγονο superfood, το οποίο επανανακαλύφθηκε σχετικά πρόσφατα, τόσο για τα διατροφικά οφέλη του, όσο και για την υπέροχη, «σοκολατένια» γεύση του! Το χαρούπι ήταν το αγαπημένο γλυκό σνακ της αρχαιότητας, καθώς αποτελεί υποκατάστατο του κακάο, όντας το ίδιο γλυκό και χωρίς καφεΐνη. Η Ireks σας προσφέρει τώρα το νέο Carob Cake Mix, για να δημιουργήσετε λαχταριστά κέικ και cookies χαρουπιού, με πολύ πλούσια γεύση σοκολάτας! Υγρό, με πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα και πάρα πολύ νόστιμο, το Carob Cake θα εντυπωσιάσει όποιον το δοκιμάσει! Θα το βρείτε σε σάκο 12,5 κιλών.

www.laoudis.gr



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ BRIOCHE

από την FOODSTUFF ΑΕ

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το νέο μοναδικό και πολυχρηστικό μίγμα για μπριός. Το BRIOCHE BLEND C παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα με ή χωρίς αυγά και βούτυρο. Είναι ιδανικό για ψωμάκια μπριός, μπόμπες, snack με διάφορες γεύσεις και γεμίσεις αλλά και για γλυκές δημιουργίες, όπως monkey bread, ρολά με κρέμες, πραλίνες ή κανέλα, σταφιδόψωμα και πολλές άλλες λιχουδιές.

www.foodstuff.gr

"ΦΩΛΙΑ" ΣΠΑΝΑΚΙ - ΤΥΡΙ

ΝΕΟ!



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

T/ 210 66.26.562 • E/ info@brakopoulos.gr • www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ, ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

BAKERY-PASTRY COFFEE “KAKLIDIS” ΣΤΗΝ ΚΟΖΑΝΗ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ανακαινισμένο και ανανεωμένο το κατάστημα στην Παύλου Μελά 10, στην Κοζάνη. Η ομάδα της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ανέλαβε την καθολική ανακαίνιση, αναλαμβάνοντας το σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση του καταστήματος. Στόχος να δημιουργηθεί ένας χώρος ξεκάθαρα τμηματοποιημένος και εργονομικός, που προβάλλει στο μέγιστο την εκτεταμένη ποικιλία αρτοποιημάτων και γλυκών της επιχείρησης, όπως και τη βελτίωση στο πόστο του café. Με βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας, που συντηρούν ιδανικά την κάθε κατηγορία ξεχωριστά, η αγοραστική και γευστική εμπειρία του πελάτη αναβαθμίζεται διατηρώντας την υψηλή ποιότητα των προϊόντων αναλλοίωτη.

www.drakoulakis.gr



“D’ANGELO”
από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ένα νέο κατάστημα, με την υπογραφή της DIFFER, ήρθε να στολίζει το κέντρο της Θεσσαλονίκης: “D’Angelo” στην Ερμού. Ένας χώρος ζεστός και μοντέρνος, όπου κυριαρχούν οι δρύινες επενδύσεις στο χρώμα της καρδιάς, εξαιρετικά δουλεμένες από την DIFFER, αλλά και άριστα συνδυασμένες με τα υπόλοιπα υλικά, corian και βαθύ μπλε μέταλλο. Βιτρίνες με καθαρές επιφάνειες προβολής, με υψηλή αισθητική και τεχνολογική υπεροχή, αναδεικνύουν άριστα τα ξεχωριστά προϊόντα του καταστήματος και εγγυώνται την άριστη συντήρησή τους. Άλλο ένα εξαιρετικό έργο της DIFFER!

www.differ.gr

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023
από την LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS FOODS θα βρίσκεται και σε αυτή την Αρτοζα στη γνώριμη θέση της, στην είσοδο του Hall 3. 48 νέες και αγαπημένες γεύσεις παγωτού Mec3, πάνω από 20 νέες προτάσεις ζαχ/κής με ύλες της Irga, νέα και καταξιωμένα μίγματα αρτοποιίας και αρτοζαχ/κής της Irga, ο ιταλικός καφές Miscela d’Oro, τα προϊόντα των Corman, Silikomart και πολλών άλλων Ευρωπαϊκών παραγωγών, καθώς και σύσσωμη η ομάδα των τεχνικών συμβούλων, των Chef από το εξωτερικό και των υπεύθυνων πωλήσεων της LAOUDIS FOODS απ’ όλη την Ελλάδα, θα είναι εκεί, στις 3-6 Μαρτίου, για να σας υποδεχθούν!

www.laoudis.gr



Η ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ σας υποδέχεται στην ΑΡΤΟΖΑ 2023! Συμμετέχει με εταιρικό περίπτερο στην κορυφαία έκθεση για την Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική, που θα πραγματοποιηθεί 3-6 Μαρτίου 2023, στο Metropolitan Expo, Hall 3, Stand B10, C09 -C10. Με χαρά θα υποδεχτεί τους συνεργάτες της για να τους παρουσιάσει τα νέα προϊόντα της, να μοιραστεί την τεχνογνωσία της και να βρει τις ιδανικές λύσεις για τις επιχειρήσεις των πελατών της.

www.aktinafoods.com

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ σε συνέχεια της επιτυχημένης της πορείας εδώ και σχεδόν 5 δεκαετίες, προχωράει σε επενδύσεις για την επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων παραγωγής της, καθώς και την είσοδό της σε νέες αγορές, με νέες προϊόντικές κατηγορίες. Επεκτείνει τη γκάμα των 400+ προϊόντων που σήμερα παράγει και διανέμει, με έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας και plant based επιλογών. Έτσι, η εταιρεία πλέον θα καλύπτει το σύνολο των αναγκών των επαγγελματιών, προσφέροντας προϊόντα για την διατροφή των καταναλωτών για κάθε ώρα της ημέρας, εκτός και εντός σπιτιού. Τέλος, εντείνει την εξαγωγική της προσπάθεια για μεγαλύτερη διείσδυση στις αγορές του εξωτερικού.

www.brakopoulos.gr



Τα δικά σας
Έργα Τέχνης



Από μοναδικά μίγματα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας μέχρι βιολογικά αλεύρια, οι Μύλοι Κεπενού σας εμπνέουν με 20 πρωτοποριακά προϊόντα για να δημιουργήσετε τα δικά σας έργα τέχνης. Όλα με προσεκτικά διαλεγμένες πρώτες ύλες για να είστε σίγουροι ότι προσφέρετε πάντα το καλύτερο.



Η vegan φιλοσοφία ήταν για την Κελλίνα και την Εριέττα μία αφορμή για να πειραματιστούν, να καινοτομήσουν και τελικά να κερδίσουν και τους πιο δύσπιστους.

HOLY LLAMA Ο VEGAN ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Πριν από περίπου δύο χρόνια, στην περιοχή του Υμηττού, έκανε την εμφάνισή του το Holy Llama, ένας vegan φούρνος, έμπνευση δύο κοριτσιών, της Κελλίνας Δημητριάδη και της Εριέττας Κούρκουλου. Σκοπός της δημιουργίας του δεν ήταν να επαναλάβει όσα ήδη ξέρουμε για το τι είναι vegan αλλά να επανατοποθετήσει παραδοσιακές συνταγές, όπως το τσουρέκι, το κρουασάν κ.ά και τα ξανασυστήσει στο κοινό, φρέσκα, νόστιμα και... vegan.

Η vegan φιλοσοφία αναπτύσσεται συνεχώς και αυτό είναι κάτι που τα δύο κορίτσια ξέρουν καλά, γι' αυτό και θέλησαν να δραστηριοποιηθούν επιχειρηματικά με κέντρο τα plant-based προϊόντα, αντικαθιστώντας τα ζωικά λιπαρά με βιολογικό φυτικό βούτυρο, τα γάλατα με βιολογικά ροφήματα αμυγδάλου, καρύδας και σόγιας. Τη θέση της ζάχαρης έχει πάρει το σιρόπι αγαύης και σφενδάμου ή ζάχαρη καρύδας. Οι πραλίνες είναι ιδιοπαράγωμες, με βάση ελληνικούς, βιολογικούς ξηρούς καρπούς. Όπως παραδέχονται, πέρασαν αρκετούς μήνες δοκιμών, αποτυχιών και δημιουργικότητας μέχρι να καταλήξουν σε αυτά που τελικά προσφέρουν στους πελάτες τους. Η vegan φιλοσοφία ήταν για την Κελλίνα και την Εριέττα

μία αφορμή για να πειραματιστούν με προϊόντα και ύλες, να καινοτομήσουν και τελικά να κερδίσουν και τους πιο δύσπιστους. Το μενού τους έχει στηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να προσφέρει επιλογές για πρωινό, δεκατιανό αλλά και για λικουδιές που όλοι ζητάμε μέσα στην ημέρα. «Θέλουμε να αποδείξουμε στον κόσμο πως οι plant-based επιλογές μπορούν να είναι εξίσου νόστιμες με εκείνες που έχει συνηθίσει, αν όχι νοστιμότερες. Επίσης, θέλουμε σταδιακά να απεγκλωβιστούμε από το κλισέ που θέλει την ολική χορτοφαγία να είναι μια αποστειωμένη και άνοστη διατροφή. Σήμερα τα υλικά και οι δυνατότητες που δίνουν είναι άπειρες, μπορούμε να δημιουργήσουμε μια νόστιμη κουζίνα βασισμένη στην ηθική».

Το όραμά τους είναι να συνεχίσουν να είναι δημιουργικές και να προσφέρουν προϊόντα με πολύ καλή ποιότητα όπως τώρα. Να συναναστρέφονται με συνεργάτες που τους γεμίζουν με ιδέες και όνειρα και να μεγαλώσουν σαν brand τόσο ώστε να έχουν πρόσβαση στο φαγητό τους όλο και περισσότεροι άνθρωποι, χωρίς να συμβιβάζουν την ταυτότητα και την προσιτότά τους. Εκτός από το φούρνο, το Holy Llama άνοιξε ως εστιατορικός χώρος και στο Σύνταγμα προσφέροντας φουρνιστές λικουδιές άνευ ζωικών προϊόντων αλλά και καινούργιες, ευφάνταστες προτάσεις για vegan brunch.

Holy Llama bakery, Γρ. Κυδωνιών 8, Υμηττός

Ο εμπλουτισμός των αρτοσκευασμάτων με φύτρο
σταριού αποτελεί μία σύγχρονη τάση,
με τους καταναλωτές να το συμπεριλαμβάνουν
συχνά στις διατροφικές τους προτιμήσεις.

Μορφολογία σταριού

Στον κόκκο του σιταριού διακρίνουμε τρία βασικά μέρη:

- Το ενδοσπέρμιο που είναι το αλευρώδες τμήμα από το οποίο προκύπτει το αλεύρι. Αποτελεί το 83% του κόκκου.
- Το περίβλημα που αποτελεί το 13%-15% και δίνει κατά την άλεση το πύυρο. Είναι μια ξυλώδης στοιβάδα με σύσταση κυτταρίνης και λιγνίνης η οποία απομακρύνεται κατά την άλεση.
- Το φύτρο που αποτελεί το 2.5% του σπόρου. Είναι το μέρος που θα βλαστήσει και θα μας δώσει το νέο φυτό.

Στα επεξεργασμένα δημητριακά όπως είναι το λευκό αλεύρι, έχουν αφαιρεθεί το πύυρο και το φύτρο, που σημαίνει ότι υπολείπονται σε θρεπτικά συστατικά.

Τα δημητριακά και το αλεύρι ολικής αλέσεως περιλαμβάνουν και τα τρία μέρη, έτσι προσφέρουν φυτικές ίνες, σύνθετους υδατάνθρακες, βιταμίνες, μέταλλα, ω3 λιπαρά οξέα και αντιοξειδωτικά.

Ένας από τους λόγους που αφαιρείται το φύτρο κατά την άλεση, πέραν της ανάγκης εξευγενισμού για την παραγωγή λεπτόκοκκου και λευκού αλεύρου,

είναι για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα μιας και η παρουσία των πολυακόρεστων ω3 λιπαρών σε συνδυασμό με τα ένζυμα που περιέχει, καθιστά το αλεύρι ευοξειδωτο κι έτσι ενδέχεται να ταγίσει κατά την αποθήκευση και να αποδώσει δυσάρεστη οσμή και γεύση. Το φύτρο σταριού παράγεται εμπορικά με διαχωρισμό, ξήρανση και θρυμματισμό για την επιθυμητή κοκκομετρία. Υπόκειται επίσης σε ειδική κατεργασία σταθεροποίησης που το καθιστά ανθεκτικό στο τάγγισμα.

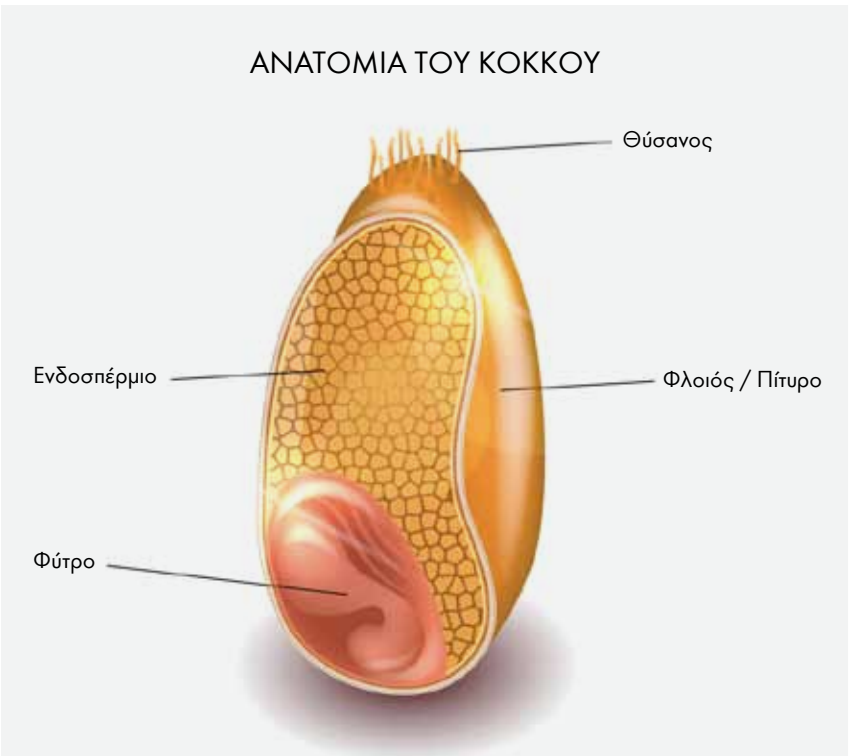
Διατροφικά οφέλη

Το φύτρο σταριού θεωρείται από τις πιο θρεπτικές τροφές καθώς προσφέρει σημαντική ποσότητα βιταμινών του συμπλέγματος Β (θειαμίνη, φυλλικό) αλλά και τοκοφερολών (βιταμίνη Ε) ω3 και ω6 λιπαρών, ενζύμων, μετάλλων (φώσφορος, μαγνήσιο, μαγγάνιο, ψευδάργυρος, κάλιο) εδωδιμων ιών και πρωτεϊνών. Μελέτες έχουν δείξει ότι το φύτρο σιταριού μπορεί να βοηθήσει στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού και στη διατήρηση υγιούς καρδιαγγειακού συστήματος.

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), υπάρχουν αρκετά στοιχεία που υποδηλώνουν ότι το φύτρο σταριού περιέχει σημαντικές ποσότητες φυτοστερολών που μπορούν να βοηθήσουν στον έλεγχο των επιπέδων χοληστερόλης. Ένα ακόμα σημαντικό πλεονέκτημα του φύτρου σιταριού είναι ότι έχει υψηλή περιεκτικότητα σε διαιτητικές ίνες, οι οποίες βοηθούν το σώμα μας να

ΤΟ ΦΥΤΡΟ ΣΤΑΡΙΟΥ Η ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ

Εδώ και χιλιάδες χρόνια οι σπόροι και τα δημητριακά είναι απαραίτητα στην καθημερινή διατροφή των ανθρώπων σε όλη την υφήλιο. Το σιτάρι είναι ίσως το πλέον βασικό στοιχείο στη διατροφή των πολιτισμών σε όλο τον κόσμο. Στη βάση της πυραμίδας της μεσογειακής διατροφής είναι τα δημητριακά και πιο συγκεκριμένα τα λιγότερο επεξεργασμένα, όπως τα ολικής άλεσης με όλο το πύυρο και το φύτρο τους, τα οποία περιέχουν σύνθετους υδατάνθρακες, εδωδιμες ίνες, βιταμίνες και μέταλλα.



Μελέτες έχουν δείξει ότι το φύτρο σιταριού μπορεί να βοηθήσει στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού και στη διατήρηση υγιούς καρδιαγγειακού συστήματος.

διατηρεί τακτικές κινήσεις του εντέρου και εξισορρόπηση του υγιούς μικροβιώματος. Εκχύλισμα φύτρου σιταριού βρίσκει κανείς ακόμα και σε συμπληρώματα διατροφής που προτείνονται για ασθενείς με καρκίνο.

Χρήσεις

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι με τους οποίους μπορούμε να εντάξουμε το φύτρο στην παραγωγή προϊόντων. Η χρήση του σε αρτοσκευάσματα είναι σχετικά πρόσφατη και συνδέεται με την προστιθέμενη θρεπτική του αξία. Αρκετοί ίσως το γνωρίζουν από τα εμπλουτισμένα με φύτρο ψωμιά γνωστής αρτοβιομηχανίας στη Μεγάλη Βρετανία που τα εξαγει σε όλη την Ευρώπη. Πέρα

όμως από τα θρεπτικά συστατικά, το φύτρο μπορεί να προσδώσει μια ευχάριστη γεύση ξηρών καρπών. Προστίθεται σε αρτοσκευάσματα και για τραγανή υφή (π.χ. σε παξιμάδια ή μπισκότα) ή για καλύτερη δέμευση του νερού σε φρέσκα ψωμιά που σημαίνει αφρατάδα και διατηρησιμότητα. Μπορεί λοιπόν κανείς να το προσθέσει σε διάφορα προϊόντα όπως μάφιν, κέικ, ψωμιά, μπιρίς κλπ, να το καταναλώσει με γιαούρτι, να το χρησιμοποιήσει σε παναρίσματα ή να το ανακατέψει σε γκρανόλα, μούσλι, μπάρες, κεφτέδες ή ακόμα και μπιφτέκια λαχανικών. Στην αγορά υπάρχει αλεύρι ενισχυμένο με πενταπλάσια ποσότητα φύτρου απ' ό,τι σε ένα αλεύρι ολικής, ώστε να παρέχει επιπλέον οφέλη

υγείας. Παρακάτω δίνω μια ενδεικτική συνταγή για τσουρέκι με φύτρο.

Συμπερασματικά

Σήμερα οι καταναλωτές επιζητούν αυθεντικές γεύσεις και αξιολογούν τα δημητριακά ολικής άλεσης ως υγιεινή προσθήκη στην καθημερινή τους διατροφή. Ο εμπλουτισμός των αρτοσκευασμάτων με φύτρο σιταριού αποτελεί μία σύγχρονη τάση, με τους καταναλωτές να το συμπεριλαμβάνουν συχνά στις διατροφικές τους προτιμήσεις σε πληθώρα προϊόντων, καθώς προσφέρουν γεύση και υφή με πολλαπλά οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Image by freepik.com

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΦΥΤΡΟ

ΠΡΟΖΥΜΙ

- 300 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού
- 300 γρ. Μαγιά υψηλής ώσμωσης
- 300 γρ. Νερό (χλιαρό)
- 100 γρ. Ζάχαρη

ΖΥΜΗ

- 3.000 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού εμπλουτισμένο με φύτρο
- 900 γρ. Ζάχαρη
- 750 γρ. Γάλα πλήρες (χλιαρό)
- 600 γρ. Αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
- 450 γρ. Βούτυρο T82% (μαλακό)
- 20 γρ. Μαχλέπι
- 10 γρ. Αλάτι
- 5 γρ. Μαστίχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το προζύμι και αφήνουμε στη στόφα για μία ώρα περίπου να φουσκώσει.
Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα μυρωδικά και το αλάτι μέχρι να αφρατέψουν καλά και να λιώσει η ζάχαρη.
Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά.
Προσθέτουμε το αλεύρι και το προζύμι στο παραπάνω μίγμα και συνεχίζουμε το ζύμωμα με τον γάντζο για 3 λεπτά στην πρώτη και 10 στη δεύτερη ταχύτητα.
Τοποθετούμε τη ζύμη σε λεκάνη σκεπασμένη και την αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για μια ώρα περίπου.
Πλάθουμε και τοποθετούμε στη στόφα για 40-50 λεπτά.
Αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με αμύγδαλο φιλέ.
Ψήνουμε στους 160°C για 35-40 λεπτά.



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων,
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης
και Τεχνικής Υποστήριξης
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.



**ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΕ
ΦΥΤΡΟ**

Φέτος το Πάσχα, δώστε στους πελάτες σας όλη τη γεύση και το άρωμα των πασχαλινών γλυκισμάτων προσθέτοντας περισσότερη υγεία με φύτρο σιταριού!



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, Σούδα, Χανιά,
Τ: 28210 81380 F: 28210 89898,
info@mills.gr www.mills.gr

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ & ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Βάσει της Υγειονομικής Διάταξης Αριθμ.Υ1γ/Γ.Π/οι.47829, για την αδειοδότηση νέων και τη συμμόρφωση υφιστάμενων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, χαμηλού κινδύνου, είναι απαραίτητη η δημιουργία διαγράμματος ροής των διεργασιών της επιχείρησης, ενώ για τις επιχειρήσεις μεσαίου και υψηλού κινδύνου θα πρέπει επιπλέον να συνταχθεί και περιγραφική έκθεση. Οι μελέτες συντάσσονται και υπογράφονται από επιστήμονα σχετικής ειδικότητας και κατατίθενται στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία.

Για τις επιχειρήσεις που έχουν περισσότερες από μια διαδικασία παραγωγής, πιθανώς να είναι απαραίτητο να υπάρχουν περισσότερα διαγράμματα ροής.

Διάγραμμα Ροής

Το Διάγραμμα Ροής αποτυπώνει τη ροή των πρώτων υλών, από την είσοδό τους στην επιχείρηση, τον τρόπο που μεταποιούνται, τις διαδικασίες παρασκευής των έτοιμων προϊόντων, πώς συσκευάζονται και αποθηκεύονται, μέχρι την τελική τους διάθεση. Καταγράφει όλα τα στάδια των διεργασιών της παραγωγής και όλα τα εισερχόμενα υλικά. Μας βοηθάει να εντοπίσουμε τους κινδύνους που εγκυμονούν σε κάθε στάδιο και να καθορίσουμε τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Κάθε Διάγραμμα Ροής περιλαμβάνει:

- Τα εισερχόμενα υλικά: Όλες τις πρώτες ύλες τροφίμων (αναφέρονται ομαδοποιημένα) και τα υλικά συσκευασίας. Περιγράφονται οι συνθήκες αποθήκευσής τους.
- Τους τρόπους επεξεργασίας των εισερχομένων. Οι χρόνοι επεξεργασίας, οι θερμοκρασίες ή άλλες κρίσιμες παράμετροι (π.χ. pH) πρέπει να αναφέρονται όπου είναι καθοριστικές για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Τη χωροταξική αποτύπωση των διεργασιών. Δηλαδή σε ποιο χώρο εκτελείται η κάθε διεργασία.
- Τα τελικά προϊόντα, τρόπο συσκευασίας τους, διάθεσής τους στον πελάτη – καταναλωτή.
- Τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς τελικών προϊόντων.

Για τις επιχειρήσεις που έχουν περισσότερες από μια διαδικασία παραγωγής, πιθανώς να είναι απαραίτητο να υπάρχουν περισσότερα διαγράμματα ροής. Το διάγραμμα ροής μαζί με το αρχιτεκτονικό σχέδιο θα πρέπει να μας βοηθούν να κατανοήσουμε τη ροή των διεργασιών.

Το διάγραμμα ροής επαληθεύεται κατά τον έλεγχο. Σε περίπτωση που αφαιρεθεί δραστηριότητα, ή υπάρξει αλλαγή στη ροή των εργασιών ή προσθήκη επιπλέον δραστηριότητας (της ίδιας υποκατηγορίας), θα πρέπει το διάγραμμα ροής να αναπροσαρμόζεται.

Περιγραφική Έκθεση

Η Περιγραφική Έκθεση περιλαμβάνει τα εξής μέρη:

- Περιγραφή της υποδομής: Εσωτερικοί και εξωτερικοί χώροι, το σύνολο του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.
- Αναφορά των προϊόντων που διαχειρίζεται η επιχείρηση: Πρώτες ύλες και τελικά προϊόντα που παρασκευάζονται στην εγκατάσταση, ομαδοποιημένα σε κατηγορίες.

Όλες οι επιχειρήσεις, ανεξάρτητα από το μέγεθός τους, οφείλουν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

- Περιγραφή των παραγωγικών διαδικασιών, συσκευασίας και διάθεσης των προϊόντων
 - Περιγραφή των σημείων ελέγχου και για τα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας τα κρίσιμα σημεία ελέγχου σε κάθε στάδιο, τα προληπτικά μέτρα, τον τρόπο παρακολούθησης αυτών και τα κρίσιμα όρια (εφόσον υπάρχουν). Γίνεται αναφορά / σύνδεση με το διάγραμμα ροής.
- Η περιγραφική έκθεση συνοδεύεται από κατόψεις /τομές των σχεδιαγραμμάτων

Το διάγραμμα ροής βοηθάει να εντοπίσουμε τους κινδύνους που εγκυμονούν σε κάθε στάδιο και να καθορίσουμε τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

του μηχανικού, όπου αποτυπώνονται η διάταξη των χώρων, εσωτερικών και εξωτερικών, ο εξοπλισμός και οι χώροι των καθήμενων πελατών. Επιπλέον υπολογίζεται η δυναμικότητα: α) στη βάση των παραγομένων μερίδων (αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων επί τρεις μερίδες), β) στη βάση των καθημένων πελατών (συνολικός αριθμός εντός εκτός καταστήματος).

Πότε απαιτείται το Διάγραμμα Ροής και η Περιγραφική Έκθεση

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, για να λειτουργήσουν, πρέπει να έχουν αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης από τις εκάστοτε αρμόδιες αρχές. Η γνωστοποίηση ίδρυσης υποβάλλεται στις αρμόδιες αρχές μαζί με το Διάγραμμα Ροής και την Περιγραφική Έκθεση. Σε περίπτωση μεταφοράς της επιχείρησης σε άλλο χώρο, απαιτείται εκ νέου διαδικασία δήλωσης γνωστοποίησης. Εφόσον γίνει προσθήκη επιπλέον χώρων γίνεται μεταβολή της γνωστοποίησης. Η υποβολή γνωστοποίησης, το διάγραμμα ροής και η περιγραφική έκθεση μαζί με τις κατόψεις / τομές του μηχανικού, φυλάσσονται από την επιχείρηση και είναι μέρος των υποχρεωτικών αρχείων που πρέπει να τηρεί και να επιδεικνύει σε περίπτωση ελέγχου.

Κατηγοριοποίηση επιχειρήσεων

Ανάλογα με τη φύση των διεργασιών, το μέγεθος αυτών και την κατηγορία του πληθυσμού στον οποίο απευθύνονται, οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών κατατάσσονται σε τρία επίπεδα:

- Επίπεδο I – Χαμηλού Κινδύνου: π.χ. παντοπωλεία, πρατήρια άρτου, αναψυκτήρια, κ.ά.
 - Επίπεδο II – Μεσαίου Κινδύνου: π.χ. αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια, κ.ά.
 - Επίπεδο III – Υψηλού Κινδύνου: π.χ. catering, παρασκευαστήρια προϊόντων ζύμης και σφολισατοειδών, κ.ά.
- Όλες οι επιχειρήσεις, ανεξάρτητα από το μέγεθός τους, οφείλουν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής. Με την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησης, το διάγραμμα ροής και η περιγραφική έκθεση θα χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη της μελέτης HACCP, η οποία προσαρμόζεται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης. Κάθε επιχείρηση είναι μοναδική: τα υλικά που χρησιμοποιεί, οι διαδικασίες παραγωγής που ακολουθεί, τα τελικά προϊόντα που παρασκευάζει, οι χώροι που διαθέτει. Γι' αυτό και κάθε επιχείρηση χρειάζεται ξεχωριστή μελέτη, που να αποτυπώνει την ίδια και τις ιδιαιτερότητές της. Για την εκπόνηση του διαγράμματος ροής και της περιγραφικής έκθεσης, καθώς και της μελέτης HACCP, είναι απαραίτητη η γνώση θεμάτων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

ΠΗΓΕΣ:
Υγειονομικής Διάταξης Αριθμ.Υ1γ/Γ.Π./οι.47829
«Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις για την λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις». (ΦΕΚ 2161/23-06-2017)



ΕΛΕΝΗ ΠΙΑΝΑ

Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων,
FOODCONSULTANT
email: info@foodconsultant.gr



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, 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 info@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΨΩΜΙ: ΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΤΩΝ 5 ΑΙΣΘΗΣΕΩΝ

ΕΝΑ ΠΟΛΥΕΡΓΑΛΕΙΟ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ

Πριν από αρκετά χρόνια, το μεγαλύτερο μέρος των καταναλωτών έπαιρνε και έτρωγε ψωμί για να χορτάσει. Με την πάροδο των ετών και τις αλλαγές τόσο στην καθημερινή τους ζωή όσο και στις διατροφικές τους συνήθειες, οι καταναλωτές αγοράζουν και τρώνε το ψωμί για να συνοδεύσουν το φαγητό.

Έτσι, σήμερα, το ψωμί που καταναλώνεται συνήθως συνοδεύει το φαγητό, και η επιλογή του γίνεται πλέον με βάση την ευχαρίστηση που του προσφέρει και με βάση τις προτιμήσεις που δημιουργούν οι πέντε αισθήσεις του.

Όραση, Όσφρηση, Ακοή, Αφή & Γεύση

Καταλαβαίνουμε λοιπόν τη διαφορά στην κατανάλωση που έχει συμβεί τα τελευταία χρόνια. Κατά τη διάρκεια αυτών των αλλαγών οι έρευνες έδειχναν ότι η κατανάλωση αλεύρου έχει μετατοπισθεί σε πολλά άλλα προϊόντα που κάλυψαν τις διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου και σε σχέση με το σύγχρονο τρόπο ζωής. Σε αυτά μπορούμε να συμπεριλάβουμε τα ψωμάρια για σάντουιτς και άλλα αρτοσκευάσματα τύπου σνακ.

Έρευνα του 2021 που η Lesaffre πραγματοποίησε σε όλη την Ελλάδα έδειξε ότι:

- το 30% περίπου αγοράζουν ψωμί για να χορτάσουν.
 - το 68% το αγοράζουν ως συμπληρωματικό στο τραπέζι.
 - το 80% τους αρέσει το ψωμί ως τροφή.
 - το 80% των Ελλήνων θεωρεί ότι το ψωμί είναι χρήσιμο για μια ισορροπημένη διατροφή χωρίς ωστόσο να τη θεωρεί απαραίτητη.
- Η σημερινή πραγματικότητα είναι ότι η κατά κεφαλή κατανάλωση αρτοσκευασμάτων είναι 130 γραμ/ημέρα, συμπεριλαμβανομένων και αυτών στην κατανάλωση street food (sandwiches, πίτες, κρουασάν, πρωινού κτλ.) ενώ σε άλλα προϊόντα, όπως το κρέας, είναι μεγαλύτερη!

Αυτές οι αλλαγές, στις καταναλωτικές συνήθειες των Ελλήνων, επιφέρουν τεράστιες αλλαγές στα αρτοποιεία τόσο σε παραγωγικό επίπεδο όσο και σε επίπεδο μάρκετινγκ-πωλήσεων. Το νέο αρτοποιείο σήμερα χρειάζεται προσαρμογή νοοτροπίας και προσαρμογή προϊόντων στις νέες καταναλωτικές συνήθειες, εμφάνιση του καταστήματος, αλλαγή των διατροφικών ισχυρισμών κτλ. Ακούγονται δύσκολα, αλλά δεν είναι! Οι καταναλωτές για να αποφασίσουν και να συνεχίσουν να αγοράζουν ψωμί, θα πρέπει να έχουν μία ευχάριστη καταναλωτική εμπειρία από το φούρνο. Γι' αυτή, χρησιμοποιούν τις πέντε αισθήσεις τους και οι αρτοποιοί θα πρέπει να προσαρμοστούν σε αυτές τις νέες καταναλωτικές συνήθειες για να επιβιώσουν. Οι μυρωδιές προκαλούν ευχάριστες αναμνήσεις, οι οποίες ενθαρρύνουν την

Ο καταναλωτής σήμερα, για την επιλογή του ψωμιού, χρησιμοποιεί και τις 5 αισθήσεις.

Πέρασε η εποχή όπου το ψωμί το αγόραζε για να χορτάσει. Σήμερα το ψωμί αγοράζεται για την ικανοποίηση και ευχαρίστηση των αισθήσεων!

αγορά προϊόντων. Η μυρωδιά φρεσκοψημένου ψωμιού μπορεί να προκαλέσει τη μνήμη της παιδικής μας ηλικίας ή της σπιτικής κουζίνας. Αυτό οδηγεί σε αίσθημα οικειότητας και εμπιστοσύνης και τελικά σε περισσότερες αγορές.

Οι διατροφικές επιλογές κάθε ανθρώπου επηρεάζονται καθημερινά από τις βασικές του αισθήσεις. Όλες, χωρίς εξαίρεση, με τις εικόνες και τα ερεθίσματα που προκαλούν στον εγκέφαλο διεγείρουν την κατανάλωση ή μη ενός τροφίμου. Ωστόσο, η γεύση αποτελεί την αίσθηση που δημιουργεί τις μεγαλύτερες εντυπώσεις, δίνοντας την ευκαιρία ακόμη και στους πιο επιλεκτικούς ουρανίσκους να γευτούν και να αποκωδικοποιήσουν κάθε γεύση ξεχωριστά, χάρη στους γευστικούς κάλυκες της γλώσσας.

Ωστόσο, οι ευρέως γνωστές γεύσεις είναι το πικρό και το ξινό, το αλμυρό και το γλυκό, που χαρακτηρίζει την κατανάλωση υδατανθράκων. Παγκόσμιας αποδοχής χαίρει μια ακόμα επίσημη γεύση, το **ουμάμι** που χαρακτηρίζεται ως καλλίγευστον και ενεργοποιείται μετά την κατανάλωση πρωτεΐνης. Πώς λοιπόν μπορούμε να καταλάβουμε και να αποκωδικοποιήσουμε τις 5 αισθήσεις του ψωμιού και κατ' επέκταση της προτιμήσεις των πελατών;

Όραση: Εμφάνιση, όγκος και σκασίματα είναι αυτά που θα μαγνητίσουν τα μάτια των καταναλωτών, σε συνδυασμό με τα χρώματα της κόρας από το καφέ έως το χρυσοκίτρινο. Τα μάτια λειτουργούν σαν κάμερες και στέλ-

νουν τις εικόνες στον εγκέφαλο. Το δε σχήμα είναι ένα χαρακτηριστικό οπτικό γνώρισμα του κάθε προϊόντος. Με την πρώτη ματιά οι καταναλωτές ενστικτωδώς συνδέουν ένα ωραίο σε εμφάνιση ψωμί με την καλύτερη γεύση και ποιότητα. Η όψη επηρεάζει άμεσα τις αισθήσεις μας όπως επίσης και το περιβάλλον του προϊόντος. Είναι μια πραγματική ευχαρίστηση όταν μπαίνει κανείς σ' ένα αρτοποιείο όπου η διακόσμηση, σε συνδυασμό με τις μυρωδιές και την ποικιλία των ψωμιών στην αρτοποιία, συγκινούν όλες τις αισθήσεις και κάνουν τους πελάτες να ονειρεύονται.

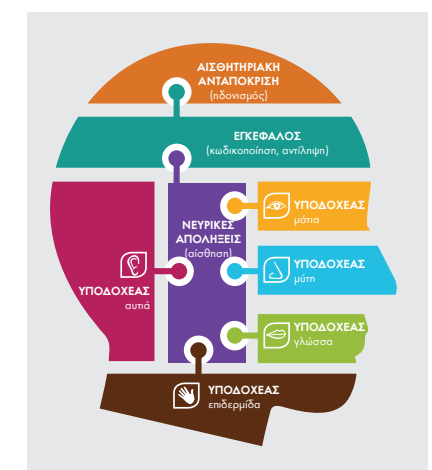
Βρίσκουμε στη διακόσμηση παιδικές μνήμες, την ενσάρκωση του αγνού, καλοφτιαγμένου, παραδοσιακού προϊόντος.

Όσφρηση: Μυρωδιά, άρωμα. Είναι αυτό που θα σε ειδοποιήσει από μακριά και θα σε οδηγήσει κατ' ευθείαν στην αγορά του, μεθώντας από τα αρώματα που αναδύει το φρεσκοψημένο ψωμί. Όπως η όσφρηση είναι συνδεδεμένη με την ανθρώπινη διάθεση και δημιουργεί συγκινήσεις και συναισθήματα. Η ανάπτυξη αρωμάτων και γεύσεων των προϊόντων αρτοποιίας γίνεται σε όλη τη διαδικασία παρασκευής του ψωμιού. Όμως, είναι τα στάδια της ζύμωσης και του ψησίματος που παίζουν το μεγαλύτερο ρόλο. Έτσι, το 40% των ηπιτικών ενώσεων στα ψωμάρια με κόρα προέρχεται από ζύμωση. Το 33% οφείλεται στην αντίδραση Maillard που συνδέεται με το ψήσιμο. Και το 27% συνδέεται με την

οξείδωση των λιπιδίων, κατά το ζύμωμα και στη συνέχεια την αποθήκευση.

Ακοή: Ήχος του ξεροψημένου και της τραγανής κόρας που θα οδηγήσει στο εσωτερικό του ψωμιού, την ψίχα και θα απελευθερώσει οσμές και αρώματα. Από την κίνηση -δόνηση μεταφέρονται ηχητικά κύματα στο εσωτερικό του αυτιού, στο τύμπανο και αυτό με τη σειρά του στον εγκέφαλο. Η «δύναμη» του ήχου κρίνεται πολύ μεγάλη για την αίσθηση του καταναλωτή.

Αφή: Η αίσθηση, στα χέρια μας, της κόρας και της ψίχας που θα στείλει και αυτή μηνύματα στον εγκέφαλο τι θα επακολουθήσει. Αν πρόκειται όμως για άλλο είδος αρτοσκευάσματος η αίσθηση της μαλακότητας του προϊόντος, θα δώσει το μήνυμα του φρέσκου αρτοσκευάσματος. Η αφή είναι σημαντικός παράγοντας της ανθρώπινης σωματικής και ψυχικής κατάστασης και το δέρμα το μεγαλύτερο όργανο σε επιφάνεια του ανθρώπινου σώματος.



Οι καταναλωτές για να αποφασίσουν και να συνεχίσουν να αγοράζουν ψωμί, θα πρέπει να έχουν μία ευχάριστη καταναλωτική εμπειρία από τον φούρνο.

Οι προτιμήσεις των καταναλωτών έχουν μετατοπιστεί προς ψωμιά με λεπτότερη και πιο εύκαμπτη κόρα. Αυτό συμπίπτει με την όρεξή τους για απασχόληση, όπως φαίνεται και από τη συνεχή ανάπτυξη της αγοράς ψωμιού σάντουιτς. Αυτές οι τάσεις δημιουργούν μια νέα πρόκληση: τη διατήρηση του αρωματικού προφίλ των ψωμιών με κόρα αλλά έχοντας λιγότερη... κόρα. Σημειώστε, ωστόσο, ότι πολλοί παραμένουν λάτρεις του «καλοψημένου» ψωμιού. Ομολογουμένως, οι πωλήσεις προϊόντων μαλακού ψωμιού αυξάνονται, όπως τα ψωμάκια, για μπέργκερ, ή τύπου μπριόζ. Αλλά τα ψωμιά με κόρα παραμένουν ευρέως αναγνωρισμένα στην Ευρώπη. Η εκτίμησή τους από τον καταναλωτή προκύπτει κυρίως από την αντίληψη των αρωμάτων και της υφής τους. Για να κρίνει την ποιότητά τους, ο πρώτος παράγοντας στον οποίο μπορεί να βασιστεί ο καταναλωτής είναι η υφή τους και η εμφάνισή τους. Ανάλογα με την εξωτερική εμφάνιση, τον όγκο και την κόρα του ψωμιού, ο πελάτης εκτιμά αν το προϊόν θα μπορούσε να είναι κατάλληλο για αυτόν ή όχι. Η κόρα συμβάλλει έντονα στη γεύση του ψωμιού, είναι υπεύθυνη για την τραγανότητα, αλλά και για τη γεύση του ψωμιού. Και αυτό γιατί είναι πλούσιο σε αρωματικές ενώσεις. Αυτά προέρχονται από τις αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης. Μια φέτα ψωμί μπορεί να περιέχει περισσότερα από 540 αρωματικά μόρια. Πρόκειται για ανώτερες αλκοόλες, καρβονυλικές

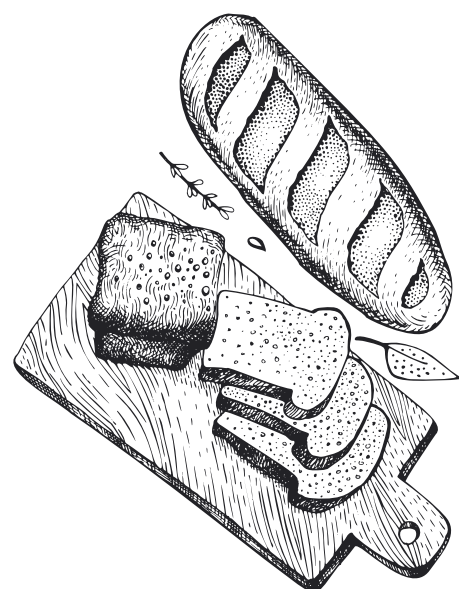
ενώσεις, εστέρες, οργανικά οξέα. Προφανώς ο ουρανίσκος και ο εγκέφαλός μας δεν τα ορίζουν με ακρίβεια, αλλά ξέρουν πώς να αποφασίσουν αν το αποτέλεσμα μας ευχαριστεί. Αυτό επιβεβαιώνεται από μια μελέτη που διεξήχθη από το εργαστήριο αισθητηριακής ανάλυσης Lesaffre (<https://lesaffre.fr/nos-services/#analyse>). Αυτό το εξωτερικό στρώμα πράγματι αρωματίζει ολόκληρο το προϊόν και επομένως επηρεάζει τη συνολική αίσθηση. Σίγουρα η γεύση του είναι η πρώτη αντιληπτή όταν δαγκώνεις ένα κρουτόν ή ακόμα και μια φέτα ψωμί, για παράδειγμα. Αλλά και η αντίληψη της αλμυρής γεύσης, εντείνεται και κατά τη διάρκεια της δοκιμής. Αυτό δείχνει ότι υπερκαλύπτει τις γεύσεις της ψίχας. Μια άλλη μελέτη προσπάθησε να συγκρίνει δείγματα ψωμιού μόνο με την ψίχα ή τη διατήρηση της ψίχας και της κόρας. Τα αποτελέσματα δείχνουν ότι οι αρωματικές αντιλήψεις εξηγούνται καλύτερα όταν η δοκιμή συσχετίζει την κόρα. Οι αρωματικές του ενώσεις απελευθερώνονται πιο γρήγορα από αυτές που υπάρχουν μέσα στο ψωμί. Η αναλογία κόρας /ψίχας, άρα και το πάχος της κόρας, είναι σημαντικός παράγοντας για την αντίληψη και την εκτίμηση της γεύσης του ψωμιού.

Ο καταναλωτής αναζητά μια υφή ειδική για τα ψωμιά με κόρα

Η υφή παίζει ρόλο στη συνολική εκτίμηση του ψωμιού από τον καταναλωτή. Η ποιότητα συνδυάζει γι' αυτόν μια

	Ψίχα	Κόρα	Ψίχα + Κόρα
Έναρξη μάσπησης	Λευκό αλεύρι και αλάτι	Ψητό και αλατισμένο	Ψημένο λευκό αλεύρι και αλάτι
Τέλος μάσπησης	Λευκό αλεύρι + Αλμυρό ώριμο σιτάρι	Ψητό αλατισμένο	Λευκό αλεύρι + Ψητό + Αλμυρό

Τύπος υφής	Γνωρίσματα	Το μέρος του ψωμιού που αφορά
Αφή	Τραγανότητα, θρυμματισμός, αντοχή στο κόψιμο	Κόρα
	Υγρασία, ελαστικότητα	Ψίχα
Στο στόμα	Αντοχή (σκληρότητα), τραγανότητα	Κόρα
	Λιώσιμο, υγρασία, μαστιχωτό	Ψίχα



Crème
de Levain®
Αγριοσίταρο



Το ΝΕΟ πρωτοποριακό προζύμι για κορυφαία ελληνικά, παραδοσιακά ψωμιά

Με την δύναμη της άχριας φύσης

Αγριοσίταρο: Αρχέγονος σίτος, που καλλιεργείται εδώ και 6.000 χρόνια, είναι:

- **Ζωντανό** (περιέχει γαλακτοβάκιλλους)
- **Ενεργό** (έχει ζυμωτική ικανότητα χωρίς να περιέχει μαγιά)
- **Βιολογικό**



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

10° χλμ. Αττικής Οδού
• Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος
Τ: 210 4835386 • Τ: 210 5580240 • F: 210 4835387
E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr

YouTube Instagram Facebook Twitter LinkedIn

τραγανή κόρα και μια απαλή ψίχα. Χαρακτηριστικά που γίνονται αντιληπτά στο επίπεδο της αφής και μετά στο στόμα (πίνακας 2). Δύο διαστάσεις σε συνεχή αλληλεπίδραση. Η κόρα και η ψίχα συμβάλλουν στην εμφάνιση του ψωμιού, στην υφή, στη μυρωδιά και στη γεύση του. Επιπλέον, η δομή και η υφή του ψωμιού επηρεάζουν την ίδια την αντίληψη των αρωμάτων.

Η ισορροπία της υφής, μεταξύ της τραγανότητας και της απαλότητας του ψωμιού

Η κόρα περιέχει λιγότερο από 15% νερό, η ψίχα περίπου 50%. Σκληρό, πυκνό και πολύχρωμο, το πρώτο έχει τραγανή και άκαμπτη υφή. Η ψίχα μαλακή και εξαιρετικά πορώδης, χαρακτηρίζεται από κυψελωτή δομή. Αυτό της δίνει μια απαλή και ελαστική υφή. Διόλου ευκαταφρόνητα, η υφή του ψωμιού είναι μια σημαντική παράμετρος για τον καταναλωτή, ο οποίος τη συνδέει με την αντίληψη της φρεσκάδας. Αυτό το κριτήριο είναι απαραίτητο γι' αυτόν. Η διαδικασία ψησίματος επηρεάζει το σχηματισμό της κόρας και τη διάχυση των γεύσεων. Η ανάπτυξη ηπιτικών ενώσεων στην ψίχα και η μεταφορά τους προς τα έξω εξαρτώνται από την πρόοδο του ψησίματος. Όταν η κόρα δεν έχει ακόμη σχηματιστεί, οι πολύ ηπιτικές ενώσεις εξατμίζονται προς τα έξω. Μόλις η κόρα σχηματιστεί, λειτουργεί ως φράγμα. Οι ηπιτικές ενώσεις μέσα στο ψωμί δεν μπορούν πλέον να διαφύγουν. Μετά το ψήσιμο όμως η εξαέρωση του νερού συνεχίζεται. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το ψωμί χάνει 1-2% του βάρους του και οι αρωματικές ενώσεις συνεχίζουν να περνούν από την ψίχα στην κόρα και αντίστροφα. Όταν βγαίνουν από το φούρνο, τα ψωμιά πρέπει, όπως γνωρίζετε να φυλάσσονται σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο, φροντίζοντας να τα αφήνετε μακριά, διαφορετικά θα μαλακώσουν και αυτό ο καταναλωτής δεν το εκτιμά. Η διατήρηση του αρωματικού προφίλ είναι μια πρόκληση. Η προσθήκη συστατικών με γευστικά χαρακτηριστικά είναι απαραίτητα αν θέλετε ιδιαιτερότητες στην κόρα. Μπορείτε να ενσωματώσετε συστατικά που ανα-

πτύσσουν αρωματικές ενώσεις, όπως προζύμι, μαγιά, εκχυλίσματα μαγιάς, βύνες ή ακόμα και ένζυμα και καθιστούν δυνατή τη λήψη ποικίλων αρωματικών προφίλ. **Γεύση:** Η τελική ικανοποίηση και ευχαρίστηση των όσων προηγήθηκαν, ξεκινώντας από τα χείλη, τη γλώσσα και τους στροβιλισμούς κατά τη μάσηση, όπου θα ικανοποιηθεί και ο ουρανίσκος και η απόλαυση φτάνει στο αποκορύφωμα. Η γεύση και η όσφρηση είναι άμεσα συνδεδεμένες. Και δε θα ήταν λάθος να πούμε ότι κάποιος μυρίζει περισσότερο από ότι γεύεται. Για παράδειγμα, αν κάποιος έχει κρυολογήσει κάνει την αίσθηση της όσφρησης και αυτομάτως το 80% της γεύσης του. Οι γυναίκες είναι γενικά αποδεκτό ότι έχουν μεγαλύτερη την αίσθηση της γεύσης σε σχέση με τους άνδρες και αυτό λόγω ότι έχουν πολύ περισσότε-

Είναι χρέος του αρτοποιού να βρει το κλειδί για μεγιστοποιήσει την ικανοποίηση του πελάτη και να και να τον βοηθήσει να βρει σε νέες αισθήσεις.

ρα αισθητήρια όργανα στη γλώσσα, στον ουρανίσκο, και στο πίσω μέρος του λάρυγγα. Ο κάθε άνθρωπος γεύεται διαφορετικά και όσο μεγαλώνει η αίσθηση της γεύσης μειώνεται. Η πολιτισμική διάσταση της γεύσης είναι αδιαμφισβήτητη. Είναι κρυμμένη βαθιά στη ψυχοσύνθεση του καταναλωτή η ανάγκη να βρει την «καλύτερη» γεύση που θα ικανοποιήσει την απαίτησή του γι' αυτή τη διάσταση. Έχουμε την ανάγκη να φάμε ένα προϊόν που θα έχει ωραία γεύση και θα προκαλέσει τις αισθήσεις μας. Είτε το προϊόν προέρχεται από το φούρνο της γειτονιάς ή από τη βιομηχανία, είτε η ζύμωση βασίζεται σε μαγιά ή σε προζύμι. Στις μέρες μας, το ψωμί στέκεται στο τραπέζι ως αυτόνομο γεύμα. Δε συνοδεύει απλά κάποιο πιάτο, αποτελεί από μόνο του ένα γεύμα που αρμόζει στους «γνώστες της γεύσης».

Όταν συνοδεύει, μάλιστα, άλλα πιάτα, τα μετατρέπει σε πραγματικά «μονοπάτια γεύσης». Το ψωμί δεν είναι μόνο ένα λειτουργικό τρόφιμο, αλλά καλύπτει συγκεκριμένες απαιτήσεις διατροφής και ενέργειας. Για το λόγο αυτό, μια καλή φέτα ψωμί είναι δυνατό να εκτιμηθεί μέσω μιας συνέργειας αντιλήψεων που σχετίζονται με την παράδοση, την υγεία, την ευζωία και την ασφάλεια τροφίμων. Είναι χρέος του αρτοποιού να βρει το κλειδί για μεγιστοποιήσει την ικανοποίηση του πελάτη και να και να τον βοηθήσει να βρει σε νέες αισθήσεις. Ένα ακόμη σημαντικό στοιχείο είναι το όνομα. Αυτό είναι η γλώσσα επικοινωνίας ανάμεσα στον αρτοποιό και τον καταναλωτή. Το όνομα λοιπόν που θα έχει το προϊόν αποτελεί μία «ταυτότητα» που με μια ή δυο λέξεις πρέπει να το κάνει να ξεχωρίσει και να το αντιπροσωπεύει πλήρως ως προς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Με τα παραπάνω πρέπει να κατανοηθούν οι νέες καταναλωτικές τάσεις που διαμορφώνονται και ο αρτοποιός πρέπει να καταλάβει πώς δουλεύουν οι 5 αισθήσεις του πελάτη του και με βάση αυτό, να διαμορφώσει την κατάλληλη προσφορά (συνδυασμός: ψωμί-προϊόν, περιβάλλον καταστήματος, υπηρεσίες πώλησης) ώστε ο καταναλωτής να έχει θετική καταναλωτική εμπειρία και επανάληψη στην επίσκεψη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1.Claus Schunemann / Gunter Treu - « BAKING THE ART AND THE SCIENCE» Published by Baker Tech Inc Canada
2.Dan Lepard and Richard Whittington -BAKER & SPICE, BAKING WITH PASSION - - Publishing by Quadrille Limited London 1999
3.Marion Bennis - THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y 1980
4.https://www.lesaffre.gr/news/nutritional-value-and-taste/
5.https://www.lesaffre.gr/news/organoleptic-analysis/
6.https://www.lesaffre.gr/news/to-psomi-leksi-pros-leksi/
7.Lesaffre technical library 1290_02 sensory analysis ENG web.p (αίσθηση)



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



Πάσχα

με foodStuff



Chocover
HAZELNUT COCOA

Επικάλυψη κακάο με φουντούκι



Chocover
WHITE

Επικάλυψη λευκή



PRALIN
hazelnut white

Γέμιση και επικάλυψη με φουντούκι

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι με μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι μόνο με νερό και μαγιά



■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ

Ψωμί χωρίς αλάτι; Σίγουρα έχουν υπάρξει φορές που κάποιοι πελάτες το έχουν ζητήσει. Από τη μια η τάση που έχουμε να υπερκαταναλώνουμε αλάτι στη διατροφή μας (που έχει τις ρίζες του ως τάση σε πολλά σημεία) κι από την άλλη οι διαρκείς επισημάνσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας σε ό,τι αφορά το συστατικό αυτό, που περιέχεται σε όλες τις συνταγές της διατροφής μας, κάνουν το κοινό επιφυλακτικό.

Ανάμεσα στα τρόφιμα που ενοχοποιούνται για την περιεκτικότητά τους σε αλάτι είναι και το ψωμί. Η εμπειρία όμως των επαγγελματιών λέει ότι «ψωμί χωρίς αλάτι δεν γίνεται». Πριν πάμε παρακάτω, για να δούμε ποιος είναι πραγματικά ο ρόλος του αλατιού στο ψωμί, ας δούμε πόσο αλάτι βάζουμε στον οργανισμό μας κάθε φορά που τρώμε ψωμί.

Σε μια συνταγή ψωμιού (απλουστευμένη, με τέσσερα βασικά συστατικά) το αλάτι δε συμμετέχει παραπάνω από 2% επί του αλεύρου ή 1,2% επί του συνόλου ζύμης. Ας δούμε την ανάλυση της συνταγής στον πίνακα 1.

Παρατηρούμε ότι το αλάτι στο σύνολο της συνταγής συμμετέχει σε ποσοστό 1,2%. Αυτό όμως είναι το ζυμάρι, το οποίο θα διαμορφωθεί, θα στοφαριστεί και θα ψηθεί. Κατά το ψήσιμο, αναλόγως του σχήματος του αρτοσκευάσματος (σημασία έχει η σχέση που έχει η επιφάνεια προς τον όγκο), η απώλεια βάρους για ένα καρβέλι θα είναι περίπου 10%, που θα είναι όλο νερό. Η συνταγή μας περιέχει 600 γρ. νερό (580 γρ. νερό+ 20 γρ. νερό που περιέχεται στη νωπή μαγιά) και μετά το ψήσιμο διαμορφώνεται όπως φαίνεται στον πίνακα 2:

Πίνακας 1			
Υλικά	Γραμμάρια	Ποσοστά επί του αλεύρου	Ποσοστά επί του ΣΥΝΟΛΟΥ
Αλεύρι	1000		61,3
Νερό	580	58%	35,6
Μαγιά	30	3%	1,8
Αλάτι	20	2%	1,2
Βάρος ζύμης	1630		100,0

Πίνακας 2			
Υλικά	Γραμμάρια	Ποσοστά επί του αλεύρου	Ποσοστά επί του ΣΥΝΟΛΟΥ
Αλεύρι	1000		68,2
Νερό	417	41,7%	28,4
Μαγιά	30	3%	2,0
Αλάτι	20	2%	1,4
Βάρος μετά το ψήσιμο με απώλεια υγρασίας 10%	1467		100,0

Μετά το ψήσιμο το ποσοστό του αλατιού στο ψωμί είναι 1,4% (για την ακρίβεια: 1,36%). Αυτό σημαίνει ότι μια φέτα ψωμιού 50 γρ. περιέχει 0,7γρ αλατιού. Αυτά για να έχουμε μια εικόνα της κατανάλωσης ψωμιού σε ό,τι αφορά το αλάτι.

Γιατί όμως είναι το αλάτι απαραίτητο στην αρτοποιία;

Αν ένας αρτοποιός παραλείψει το αλάτι της συνταγής θα παρατηρήσει ότι το ζυμάρι:

Το αλάτι ενισχύει τη γεύση του ψωμιού, ειδικά σε περιπτώσεις χρήσης ταχυζυμωτηρίων που δεν αφήνουν τη γεύση και τα αρώματα του ψωμιού να εκδηλωθούν.

- Δεν είναι σταθερό
- Δεν είναι ελαστικό
- Δείχνει ίχνη μη ομαλής ζύμωσης
- κολλάει και είναι υγρό
- Δεν έχει αντοχή στη στόφα

και επιστρέφει στο αρχικό του μέγεθος) με αρνητικά συνεπακόλουθα στο τελικό παρασκεύασμα.

Αλάτι και νωπή μαγιά

Το ψωμί χωρίς αλάτι:

- έχει χαμηλότερο όγκο και ελλιπή ανάπτυξη
- έχει κόρα είναι σκληρή, εύθραυστη και εύθριπτη
- έχει ανομοιόμορφη κυψέλωση
- έχει γεύση αδιάφορη

Επίσης, το αλάτι βοηθάει στην ανάπτυξη του ευχάριστου χρώματος της κόρας του ψωμιού, που όλοι αναγνωρίζουμε και επιζητάμε.

Εάν ξεπεράσουμε το ενδεικνυόμενο ποσοστό αλατιού, τότε θα έχουμε μια περιορισμένη παραγωγή αερίων από τη μαγιά εξαιτίας της ωσμωτικής πίεσης που ασκεί το αλάτι στο νερό του ζυμαριού, ένα υπερβολικά ελαστικό και συνεκτικό ζυμάρι, με μειωμένη εκτατότητα (το ζυμάρι δεν απλώνεται ή απλώνεται

Ένας απλός κανόνας: **Το αλάτι δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη νωπή μαγιά.**

Στην περίπτωση που στο άμεσο περιβάλλον της μαγιάς βρεθεί αλάτι, αυτό θα απορροφήσει όλη την υγρασία από τα κύτταρα της μαγιάς και αυτά θα διασπαστούν (θα σπάσουν) με μια διαδικασία που λέγεται πλασμόλυση και που δεν είναι αντιστρεπτή, δηλαδή, τα κύτταρα δε μπορούν να επανέλθουν στο αρχικό τους στάδιο, εφ’ όσον έχουν πλέον καταστραφεί.

Ένα απλό πείραμα, που μπορεί να κάνει κάποιος, είναι να αναμείξει σε ένα μικρό μπολ 15 γρ. νωπής μαγιάς σε τρίμμα με 5 γρ. αλατιού. Η μαγιά σε λίγη ώρα θα υγροποιηθεί πλήρως, πράγμα που σημαίνει ότι οι κυτταρικές μεμβράνες όλων των κυττάρων της μαγιάς έχουν σπάσει και αυτό που βλέπουμε εί-

ναι το παχύρρευστο κυτταρικό υγρό.

Μια ενδιαφέρουσα λεπτομέρεια είναι το ότι τα ένζυμα που περιέχονται μέσα στα κύτταρα της μαγιάς και συμμετέχουν στο γίνωμα του ψωμιού παραμένουν ανέπαφα παρά την καταστροφή των κυττάρων που τα περιείχαν. Αυτό εξηγεί και το γεγονός ότι ακόμη και αν καταστραφεί ένα μέρος της νωπής μαγιάς, η υπόλοιπη μαγιά μαζί με τα ένζυμα των νεκρών κυττάρων, θα καταφέρουν να φτιάξουν ψωμί, έστω και με δυσκολία.

Να σημειώσουμε εδώ πως το ίδιο πείραμα μπορεί να γίνει και με ζάχαρη. Τα αποτελέσματα θα είναι τα ίδια, εφ’ όσον και η ζάχαρη θα απορροφήσει την υγρασία των κυττάρων και θα τα οδηγήσει σε πλασμόλυση. Σε αυτή την περίπτωση, όμως, το παχύρρευστο υγρό που θα δημιουργηθεί θα έχει στην επιφάνειά του αρκετές φυσαλίδες, που οφείλονται στο ότι ορισμένα κύτταρα πριν καταστραφούν πρόλαβαν και «ζύμωσαν» ένα μέρος της ζάχαρης.

Συνοπτικά λοιπόν, το αλάτι στην αρτοποιία:

- κατά τη διάρκεια της παρασκευής βελτιώνει τη συνεκτικότητα και την ελαστικότητα, κάνοντας τα ζυμάρια πιο εύκολα στους χειρισμούς (επιδρά στην διαλυτότητα της γλουτένης)
- εντείνει το χαρακτηριστικό χρώμα της κόρας (η απουσία αλατιού δίνει άχρωμα ψωμιά)
- ενισχύει τη γεύση του ψωμιού, ειδικά σε περιπτώσεις χρήσης ταχυζυμωτηρίων που δεν αφήνουν τη γεύση και τα αρώματα του ψωμιού να εκδηλωθούν.
- είναι από τη φύση του αντισηπτικό

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

Mais Mix

Μοναδικά γευστικό μίγμα καλαμποκιού

Πλούσιο σε νιφάδες καλαμποκιού

Υπέροχη γεύση και άρωμα πραγματικού καλαμποκιού

Κατάλληλο και για ντεκόρ



210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr



Φυτούρες Ζακύνθου

Η Ζάκυνθος χαρακτηρίζεται από τις απλές αλλά πεντανόστιμες συνταγές της με λίγα υλικά που κυρίως παράγει. Οι μικρές φριτούρες ή φυτούρες είναι παραδοσιακό γλυκό που προσφέρεται σε γάμους, σε τοπικά πανηγύρια και κυρίως ανήμερα της γιορτής του Αγίου Διονυσίου.

ΦΥΤΟΥΡΕΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

δια χειρός των μαθητών “Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής”
της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλασιού

Είναι ένα απλό και εύκολο γλύκισμα, ιδανικό για την περίοδο της νηστείας που θα το αγαπήσουν και τα παιδιά. Μοιάζει με σιμιγδαλένιο χαλβά, φτιάχνεται με χοντρό σιμιγδάλι και νερό, το τηγάνισμα σε ελαιόλαδο ή σπορέλαιο το κάνει τραγανό εξωτερικά ενώ το εσωτερικό του παραμένει μαλακό και ζουμερό. Τέλος, πασπαλίζεται με κανέλα και ζάχαρη. Η εξωτερική κρούστα είναι αυτή που απογειώνει το γλυκό γιατί είναι τραγανή με έντονη τη γεύση της κανέλας. Εκείνος που τις τηγανίζει, ο επονομαζόμενος Φυτουράς, εύχεται «Και του Χρόνου»!.

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Σιμιγδάλι χοντρό
2 λίτρα Νερό
6 γρ. Αλάτι
Σπορέλαιο για τηγάνισμα
Ζάχαρη κρυσταλλική
Κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρόλα βάζουμε το νερό και λίγο πριν πάρει βράση ρίχνουμε το σιμιγδάλι. Ανακατεύουμε συνεχώς με μια κουτάλα και προσθέτουμε το αλάτι. Όταν αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για να μην κολλήσει. Όταν πήξει και γίνει σαν πουρές, το κατεβάζουμε από τη φωτιά. Το ρίχνουμε σε ένα λαδωμένο ταψί, το ισιώνουμε και το αφήνουμε να ξεκουραστεί 10 ώρες. Αφού κρυώσει το κόβουμε σε μπακλαβαδωτά κομμάτια και τα τηγανίζουμε για 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Όταν ροδίσουν τα βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Τα βουτάμε σε ζάχαρη και πασπαλίζουμε με κανέλλα.



Τις Φυτούρες Ζακύνθου ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β3 της Σχολής “Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής” της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλασιού, στο πλαίσιο του εργαστηρίου “Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής” με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας Χαριτάκη Κορνηλίας, Τεχνολόγου Τροφίμων.



PRETZEL

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι Τ70%
15 γρ. σόδα
21 γρ. μαγιά
15 γρ. ζάχαρη
6 γρ. αλάτι
250 γρ. νερό χλιαρό

ΓΙΑ ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΑ

15 γρ. αλάτι χοντρό

ΠΡΟΣΟΧΗ

Το διάλυμα σόδας να μην έρθει σε επαφή με σκεύη αλουμινίου ή με το δέρμα γιατί δημιουργεί ερεθισμούς.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη σε λίγο χλιαρό νερό, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ανέβει σε θερμοκρασία χώρου. Προσθέτουμε στη λιωμένη μαγιά το αλεύρι, το υπόλοιπο χλιαρό νερό, το αλάτι και τα αναμειγνύουμε.

Ζυμώνουμε εντατικά τη ζύμη, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε σε ζεστό χώρο να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για 1 ώρα περίπου. Μετά, ξαναζυμώνουμε εντατικά τη ζύμη και την κόβουμε σε 10 κομμάτια. Από κάθε κομμάτι πλάθουμε φτίλια μήκους 50 εκ., τα οποία στο κέντρο τους πρέπει να έχουν το πάχος ενός αντίχειρα και στις άκρες τους να είναι λεπτά.

Διπλώνουμε τις άκρες στο κέντρο του φπιλιού και πιέζουμε να κολλήσουν. Αλείφουμε τη λαμαρίνα με βούτυρο, λιώνουμε τη σόδα σε 1 λίτρο νερό και στη συνέχεια το βράζουμε. Βουτάμε τα pretzel ανά δύο για μισό λεπτό στο βραστό νερό γυρνώντας τα συνέχεια. Κατόπιν τα στραγγίζουμε, τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα και τα πασπαλίζουμε με το χοντρό αλάτι. Ψήνουμε στους 225°C για 30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Δημήτριος Κόγνις
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέος Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Σπύρος Έξαρχος
Γεώργιος Τσουκαλάς
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανουσέκος
Παρασκευάς Καλογράνης
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδηρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
Τ: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr
Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς
Ένωσης Αρτοποιών (U.I.B.) και της
Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών -
Ζαχαροπλαστών

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
2651304514/2651002100
Έδρα: Αγρίνιο
oebait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infoasaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο
artillgadas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζνευφραμίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutisikos@hotmail.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρη Ανδρου
to.fournarakl@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Στεφανόπουλος
27520-22227 - Έδρα: Άργος
k.stef.sia.oe@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoukalas@tri.forthnet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
2681078897/8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγνις
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
kogiasant@hotmail.com, makogia@
hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
25210-37808/39935
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
Email: argl.kiosses@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003, 25510-89972 - Έδρα:
Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό
papathanasioubakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο
dafermosfournos@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
2310-277644, 2310-912365
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
25910-25858 - Έδρα: Καβάλα
Email: saini68hd@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΪΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καραϊτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gounas4@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κίλκισ
artoskillkis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη
kyrinasapostolos@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
gvakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
27310-22386 - Έδρα: Σπάρτη
mazisn@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com,
sanlar31@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Μανουσέκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά
man_dimitrios@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Τσουράπας
24210-88461 - Έδρα: Βόλος
tsourapas8609@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Γουρδέας
27210-24252, 27210-84195
Έδρα: Καλαμάτα
antreas.gourdeas@gmail.com,
synartmess@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
23320-29010 - Έδρα: Νάουσα
fournos.thanasouli@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο χλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eiririkondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαρπάνθη Μαλλιάρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Ξάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-525741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr,
helennodas@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
2104177933, 2104173179, 2104535119
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com,
gtsoukalas63@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletidis@hotmail.com

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
24630-29480 - Έδρα: Πτολεμαΐδα
xristosmalakakis67@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανάνης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthns2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος: Γεώργιος Βλαχόπουλος
23210-20179 - Έδρα: Σέρρες
georgeblachopoulos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτου Κων/νος
24310-78305, 24310-30260,
6974522271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoiol.trikalala@gmail.com
k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-54014, 23910-52009
Έδρα: Κουφάλα
somateio_artos_k@hotmail.com,
elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantellis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιάς
22650-28488 - Έδρα: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
giwrgos271986@hotmail.com,
liarig@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
28210-77289 - Έδρα: Χανιά
fournosgalanos@gmail.com

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
22710-26400 - Έδρα: Βερίτη
silverman48@gmail.com,
eptazimo@otenet.gr

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2023 / Τεύχος 128

digusto®

Ένα μοναδικό ταξίδι γεύσεων!



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

ΨΥΚΤΙΚΟ ΤΟΥΝΕΛ



Προηγμένης τεχνολογίας πλήρως ελεγχόμενα από οθόνη αφής 4 m, 6 m, 8 m & 12 m.

Υπεράυχρονες μηχανές στρώσιματος σοκολάτας, με αφαιρούμενο κοχλία, για την εύκολη εναλλαγή της σοκολάτας.

MONTELA

CENTO
κώδικας 100 κιλά/300 kg/h
TOP EX
κώδικας 60 κιλά/200 kg/h
FUTURA EX
κώδικας 35 κιλά/170 kg/h
PLUS EX
κώδικας 24 κιλά/90 kg/h
COLOR EX
κώδικας 12 κιλά/55 kg/h

PLUS EX + RS200
Στρωτήρας σοκολάτας με ιμάντα επικάλυψης

ONE SHOT TUTTUNO ICE

Προηγμένης τεχνολογίας μηχανήματα αυτόματης παραγωγής γεμιστών προϊόντων παγωτού, σοκολάτας, ζελέ φρούτων, κ.α.



MICRON



Μηχανή παραγωγής πραλίνας & άνδρων παστών.

MACCHIA



Βρύση σοκολάτας ιδανική για χρήση σε πάγκους ζαχαροπλαστικών, καφετεριών, gelaterie & chocolateries.

GALILEO



Ανοξείδωτη φυγοκεντρική μηχανή με ρυθμιζόμενη ταχύτητα & δόνηση για σοκολατένιες φιγούρες.

COMFIT



Μηχανή αυτοματοποιημένης παραγωγής προϊόντων ντραζέ.

Φόρμες σοκολάτας



CREAM PLUS
Touch screen / LCD

Μηχανή παραγωγής παγωτού & κρέμας με οθόνη αφής.

Ψυχόμενοι θάλαμοι INOX



SHOCK FREEZERS



Θάλαμος ταχείας ψύξης εξολοκλήρου ανοξείδωτος.

Πρώτες ύλες παγωτού για αυθεντικές ιταλικές γεύσεις!

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Υψηλών προδιαγραφών & εντυπωσιακού design



NEXT GENERATION

Κατασκευαστής παγωτού επόμενης γενιάς



Κατασκευαστής παγωτού mod. NEXT με μεγάλη 7" οθόνη αφής LCD. Διατίθεται σε 4 μοντέλα

PST NEXT

Παστεριωτής επόμενης γενιάς



Διαθέτει μεγάλη 7" οθόνη αφής LCD χωρητικότητας 70, 130, 200L.

CREMA MIX

Touch screen / LCD



Διατίθεται σε 14/35/60 L

Πολυχρηστικό μηχανήμα με εξελιγμένη οθόνη αφής για την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας κρέμα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδες κ.α.



VITRA



ασημί, λευκό, μαύρο
65 x 65 x 190 cm
85 x 65 x 190 cm

CLASSICA

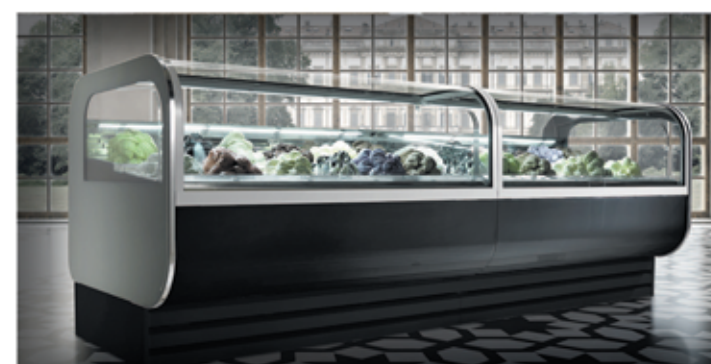


ασημί, λευκό, μαύρο
70 ή 90 x 65 x 190 cm
132 ή 172 x 65 x 190 cm



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙ
MOD. KF60

ΜΙΞΕΡ
MOD. PL60



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTONOPoulos

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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



24



10



6



34



36



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σοκολάτα

16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

6 Εναλλακτική ζαχαροπλαστική

24 Συνέντευξη από τον Rene Frank, καλύτερο pastry Chef 2022

ΤΕΧΝΙΚΑ

32 Η υποχρέωση & η κουλτούρα μιας επιχείρησης μέσα από την ενημέρωση των αλλεργιογόνων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

34 Saint Honore

36 Cheesecake φρούτων

{ **bakery-pastry.gr**

Dawn[®]



**COVER ΛΕΥΚΟ
& COVER ΚΑΚΑΟ**

Κάνουν τις δημιουργίες σας
αριστουργήματα!



Οι επικαλύψεις Λευκό & Κακάο εξασφαλίζουν:

- Πλούσια σοκολατένια γεύση
- Άριστη εμφάνιση & εντυπωσιακή γυαλάδα
- Ευκολία στη χρήση αφού εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα
- Σταθερότητα σε διαφορετικές εφαρμογές και θερμοκρασίες



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Έχουμε μπει πλέον δυναμικά στο 2023. Με την έλευση του νέου έτους, το περιοδικό ανα-
νεώνεται και πλέον η ζαχαροπλαστική αποκτά τη δική της θέση.

Στο 1ο τεύχος της χρονιάς θα βρείτε ποικίλη ύλη για να ενημερωθείτε για όσα χρειάζεται
να ξέρετε.

Στο τεύχος Ιανουαρίου-Φεβρουαρίου φιλοξενούμε τον καλύτερο Pastry Chef για το 2022
και ιδιοκτήτη του πρώτου εστιατορίου γλυκών που τιμήθηκε με δύο αστέρια Michelin, Rene
Frank! Ο ίδιος επαναπροσδιορίζει μέσα από τη δουλειά του την εικόνα που έχουμε για τα
γλυκά και τα τοποθετεί εκεί που ο ίδιος πιστεύει ότι αξίζει να είναι, στο προσκήνιο και όχι
στο παρασκήνιο του fine dining. Ο ταλαντούχος pastry chef σε μια αποκλειστική συνέντευ-
ξη, όπου μιλά για το έργο του, την έμπνευσή του και την αγάπη του για τη ζαχαροπλαστική!

Επίσης θα βρείτε προτάσεις για δημιουργίες με σοκολάτα καθώς και ένα πολύ ενδιαφέρον
άρθρο για την υποχρέωση και την κουλτούρα μιας επιχείρησης μέσα από την ενημέρωση
των αλλεργιογόνων.

Τέλος, μεταξύ άλλων, σας προτείνουμε δύο υπέροχες συνταγές, μία για ένα ανάλαφρο
Saint Honore και μία για ένα λαχταριστό cheesecake.

Καλή χρονιά με μπόλικη δημιουργία!

Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **bakery-pastry.gr**

Pasta Passatempo

100% αλατισμένος **κολοκυθόσπορος**



Sefco Zeelandia

Τ. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | /sefcozeelandia



ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Τα τελευταία λίγα χρόνια η μετατόπιση των διατροφικών συνηθειών σε συνδυασμό με την αυξανόμενη περιβαλλοντική συνειδηση, όλο και περισσότερων καταναλωτών, επιτάσσουν την ύπαρξη plant based, vegan, free from και sugar free προϊόντων. Η ζαχαροπλαστική φυσικά δε θα μπορούσε να μείνει έξω από αυτή τη σφαίρα αλλαγής η οποία, όπως όλα δείχνουν, θα επαναπροσδιορίσει σημαντικά, σε παγκόσμιο επίπεδο, όλα όσα ξέραμε και είχαμε συνηθίσει μέχρι τώρα.

Η κύρια τάση στη ζαχαροπλαστική είναι τα καθαρά, ασφαλή και φυσικά συστατικά που είναι αγνά στην επεξεργασία τους και έχουν θρεπτικά οφέλη.

Όπως σημειώνουν διάφοροι αναλυτές, η συνεχής άνοδος των vegan τάσεων, τα τελευταία έτη, υποδηλώνει ότι αυτό δεν είναι μια απλή μόδα, είναι εδώ για να μείνει και φαίνεται ότι η πανδημία του covid-19 έχει τροφοδοτήσει πολύ αυτήν την οπτική σε πολλούς καταναλωτές. Είναι σαφές ότι η υγεία και η ευημερία είναι πλέον μεγαλύτερη υπόθεση από ποτέ.

Λειτουργικά Συστατικά

Συστατικά που προάγουν τη σωματική και ψυχική υγεία, όπως το matcha, το goji, ο κουρκουμάς, το μαύρο σκόρδο, η κάνναβη, το χία, τα παντζάρια, το μέλι, το τζίντζερ, κ.ά. γίνονται όλο και πιο δημοφιλή στα επιδόρπια φυτικής προέλευσης. Η κύρια τάση στη ζαχαροπλαστική είναι τα καθαρά, ασφαλή και φυσικά συστατικά που είναι αγνά στην επεξεργασία τους και έχουν θρεπτικά οφέλη. Αυτό που συμβαίνει σήμερα, καθώς τα vegan επιδόρπια αυξάνονται σε δημοτικότητα, σε αντίθεση με πριν από δέκα χρόνια, είναι ότι χρησιμοποιούνται λειτουργικά τρόφιμα αντί για επεξεργασμένα ζωικά προϊόντα-υποκατάστατα, τα οποία είναι εξίσου ανθυγιεινά, αν όχι περισσότερο από τα παραδοσιακά ζωικά συστατικά.

Ποια τρόφιμα χαρακτηρίζονται λειτουργικά;

- Τρόφιμα που φυσικά περιέχουν βιολογικά ενεργά συστατικά σε μεγάλη ποσότητα, όπως το είναι τα φρούτα και τα λαχανικά.
- Τρόφιμα που, ενώ περιέχουν ήδη κάποιο βιολογικά ενεργό συστατικό, εμπλουτίζονται με επιπλέον ποσότητα αυτού, όπως τα δημητριακά πρωινού, που έχουν φυσικά, αλλά και εμπλουτίζονται, με πολλές βιταμίνες.

- Τρόφιμα που δεν περιέχουν αρχικά κάποιο βιολογικά ενεργό συστατικό, αλλά εμπλουτίζονται με ένα ή περισσότερα τέτοια συστατικά, όπως οι μαργαρίνες που φυσικά δεν περιέχουν φυτοστερόλες, αλλά μπορούν να εμπλουτιστούν με αυτές.
- Τέλος, τρόφιμα τα οποία περιέχουν κάποιο βιολογικά ενεργό συστατικό με αρνητική επίδραση στον οργανισμό και υφίστανται ειδική επεξεργασία απομάκρυνσής του, όπως οι μαλακές φυτικές μαργαρίνες που είναι χαμηλές σε κορεσμένα και ελεύθερες από trans λιπαρά. Σύμφωνα με τις αρμόδιες αρχές, για να οριστεί ένα τρόφιμο ως λειτουργικό και να μπορεί να αναγράφει στη διατροφική του ετικέτα τις αντίστοιχες θετικές δράσεις του, θα πρέπει να έχει αποδεδειγμένο και επιστημονικά τεκμηριωμένο όφελος για την ανθρώπινη υγεία ώστε να μην παραπλανάται ο καταναλωτής.

Η φυσική ζάχαρη σε φρέσκα φρούτα έχει γίνει το μοναδικό γλυκαντικό σε πολλές συνταγές, ενώ ορισμένα επιδόρπια ενσωματώνουν εναλλακτικές λύσεις ζάχαρης.

Vegan σοκολάτα

Σύμφωνα με μια έκθεση του Ευρωπαϊκού επεξεργαστή κακάο και κατασκευαστή σοκολάτας, Barry Callebaut, το 48% των Millennials πιστεύουν ότι «η σοκολάτα πρέπει να προσφέρει περισσότερα από απλά να είναι νόστιμη» και το 64% των Healthy Agers λέει «η σοκολάτα πρέπει

Μία από τις γρηγορότερα
εξελισσόμενες τάσεις
πιστεύεται ότι
θα είναι το plant-based
διατροφικό μοντέλο, που
πλέον δεν θεωρείται
μόνο υπόθεση
των χορτοφάγων.

να είναι νόστιμη και πιο υγιεινή», ενώ μια αναφορά από την Ιηθονα λέει ότι υπάρχει αυξημένο ενδιαφέρον των καταναλωτών για βιολογικά προϊόντα που συνδέονται με βιώσιμες καλλιέργειες και πιο δίκαιες πρακτικές προμήθειας. Κάθε μία από αυτές τις τάσεις έχει οδηγήσει τη ζήτηση για επιδόρπια που παρασκευάζονται με ακατέργαστο κακάο και βίγκαν σοκολάτα, που αφήνουν έξω τα γαλακτοκομικά και πρόσθετα ζωικής προέλευσης και συμβάλλουν σε ένα δίκαιο εμπόριο.

Λιγότερο γλυκά...

Αλμυρά, πικρά, όξινα και πικάντικα στοιχεία αρχίζουν να παίρνουν τη θέση της ζάχαρης στα σύγχρονα επιδόρπια. Η φυσική ζάχαρη σε φρέσκα φρούτα έχει γίνει το μοναδικό γλυκαντικό σε πολλές συνταγές, ενώ ορισμένα επιδόρπια ενσωματώνουν εναλλακτικές λύσεις ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο, κρυστάλλους φρούτων κ.ά.

Τα Vegan Dairy-Alternatives έχουν γίνει mainstream

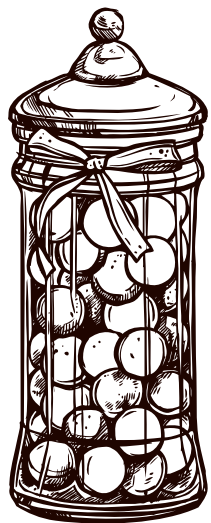
Σύμφωνα με την Grand View Research, ένας από τους βασικούς κινητήριους παράγοντες στη βιομηχανία των vegan επιδορπίων είναι η αυξανόμενη ζήτηση για εναλλακτικές λύσεις γαλακτοκομικών προϊόντων, λόγω του γεγονότος ότι ένα πολύ μεγάλο μέρος του πληθυσμού έχει δυσανεξία στη λακτόζη.

Αυτή η τάση έχει δημιουργήσει μια έξαρση της ζήτησης για vegan παγωτό, το οποίο σύμφωνα με μια κοινή έκθεση από το Good Food Institute και το Plant Based Foods Association, έφτασε τα 304 εκατομμύρια δολάρια σε πωλήσεις το 2018, αυξημένες κατά 26,5 τοις εκατό από το 2017.

Το γάλα βρώμης έχει σημειώσει την πιο γρήγορη ανάπτυξη μεταξύ των εναλλακτικών γαλακτοκομικών. Τα δεδομένα από τη Nielsen δείχνουν ότι είναι η ταχύτερα αναπτυσσόμενη εναλλακτική λύση γάλακτος, με τις πωλήσεις να αυξάνονται κατακόρυφα.

Τα γλυκά μπαίνουν κι εκείνα στο ρυθμό μιας πιο κατάλληλης για την καλή λειτουργία του οργανισμού διατροφής, με μείωση των λιπαρών και της ζάχαρης και καθαρά υλικά, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα.

Μία από τις γρηγορότερες εξελισσόμενες τάσεις πιστεύεται ότι θα είναι το plant-based (βασισμένο σε φυτικά προϊόντα) διατροφικό μοντέλο, που πλέον δεν θεωρείται μόνο υπόθεση των χορτοφάγων. Πολλοί είναι εκείνοι που μειώνουν τα ζωικά προϊόντα που καταναλώνουν ή που λόγω ειδικών διατροφικών αναγκών (δυσανεξία στα γαλακτοκομικά, π.χ.) στρέφονται προς αυτή την κατεύθυνση. Κάποιοι ζαχαροπλάστες τροποποιούν το συνταγολόγιό τους, αντικαθιστώντας υλικά με άλλα, πράγμα που σημαίνει ότι χρειάζεται πολλές φορές να ξεμαθούν αυτά που ξέρουν, να βρουν άλλους τρόπους για να καταλήξουν στο ίδιο αποτέλεσμα χωρίς αυγά, βούτυρο και κρέμες –αυτονόματα όταν μιλάμε για ζαχαροπλαστική–αναζητώντας εναλλακτικές πρωτεΐνες από σόγια ή μπιζέλι, χρησιμοποιώντας αγάρ αγάρ και πηκτίνες αντί για ζελατίνη. Είναι μια τάση που ήδη απασχολεί. Αρκετές φορές κάτι περιορισμένο στο παρελθόν, ζητούμενο μιας μικρής, niche αγοράς, κάποια στιγμή να γίνεται νόρμα.



Πρώτοι στην καρδιά σας! Red VELVET



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για σοκολάτες, γκανάς, κουβερτούρες και ροφήματα που θα απογειώσουν τις δημιουργίες σας.



GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
από την GOTEBORGS

Τα ganache σοκολάτας που θα αγκαλιάσουν ιδανικά όλα τα πασχαλινά σας γλυκά και τσουρέκια. Πολύ εύκολη χρήση και εφαρμογή μετά από ζέσταμα, χωρίς στρώσιμο και επικάλυψη, για την πιο σοκολατένια υφή σε σκληρή ή μαλακή υφή και γυαλιστερή ή ματ όψη. Πιο γρήγορο και εύκολο λιώσιμο, πιο γρήγορο στέγνωμα, πιο σταθερή υφή και πιο σοκολατένια γεύση θα δέσουν αρμονικά με κάθε brioche, τσουρέκι ή γλυκό σας. Επιλέξτε σκούρη, λευκή ή γάλακτος από τις σειρές προϊόντων Chocolate compound, Coating creams ή soft coatings Goteborgs για κάθε σας δημιουργία.

www.trofinred.com

DELIGHT BAKE STABLE CHUNKS

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA προσθέτει στη συλλογή των σοκολατών της σειράς Delight, ένα ακόμα νέο προϊόν κορυφαίας ποιότητας σοκολάτας, κατάλληλο και για ψήσιμο σε ζύμες, όπως soft cookies, κέικ, κρουασάν, σφολιάτες, μπριός κ.ά., τα Delight Bake Stable Chunks. Κατά το ψήσιμο δεν απλώνει μέσα στη ζύμη, δεν καίγεται και διατηρεί αναλλοίωτα τα αρώματα και τη γεύση πλούσιας σοκολάτας. Διατίθεται σε συσκευασία 20 kg.

www.aktinafoods.com



PASTA BIANCA ΓΙΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE σας προτείνει την εξαιρετική PASTA BIANCA, της κορυφαίας ιταλικής CAFFAREL. Με γεύση λευκής σοκολάτας, είναι ιδανική για εντυπωσιακές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής. Θα δημιουργήσετε απολαυστικούς κορμούς, με υπέροχη πλούσια γέμιση γκανάζ και άψογη επικάλυψη, καθώς και μοναδικές πλάκες σοκολάτας, σε διάφορους γευστικούς συνδυασμούς. Επίσης, θα παρασκευάσετε εκλεκτά σοκολατάκια, βελούδινες μους καθώς και τέλειες, γυαλιστερές επικαλύψεις για τούρτες ψυγείου, κέικ και τσουρέκια. Διατίθεται σε δοχείο των 5 κιλών.

www.konta.gr



pandecor
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

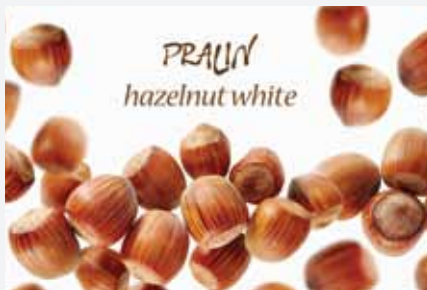
Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα

Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732

<http://www.pandecor.gr>, Email: pandecor@pandecor.gr



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



ΜΟΝΑΔΙΚΗ PRALIN HAZELNUT WHITE

από την FOODSTUFF AE

Η FOODSTUFF παρουσιάζει τη νέα, λευκή πραλίνα φουντουκιού, με λαχταριστή γεύση φουντουκιού, για πολλές εφαρμογές. Ιδανική για γεμίσεις σε κρουασάν, τσουρέκια, τάρτες, μπισκότα, αλλά και για επικάλυψη με τέλεια υφή και εμφάνιση σε τσουρέκια, κέικ, μπριόλ αλλά και τη μοναδική φουντουκόπιτα της FOODSTUFF. Διατίθεται σε κουβαδάκι των 6 κιλών. www.foodstuff.gr

ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η απομίμηση σοκολάτας γάλακτος Scaldis Milk χαρακτηρίζεται από την ισορροπημένη γεύση και την απαλή δομή της. Είναι ιδανική για γεμίσεις και επικαλύψεις. Ανθεκτική σε αλλαγές θερμοκρασίας και με εξαιρετική συμπεριφορά στο λιώσιμο. Η πλούσια σοκολατένια γεύση της θα αναβυθίσει τις γλυκές σας δημιουργίες! Διατίθεται σε χαρτοκιβώτιο 10kg. www.sefcozeelandia.gr



FELCHLIN – ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ OPUS ΑΠΟ ΕΛΒΕΤΙΚΟ ΓΑΛΑ

από την SWEET ICE

Η Felchlin, σε συνεργασία με την περιοχή Entlebuch, στην Ελβετία, η οποία χαρακτηρίζεται προστατευόμενη βιόσφαιρα της UNESCO, εξασφαλίζει υψηλής ποιότητας γάλα, για να δημιουργήσει δύο εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης κουβερτούρες: την Grand Cru Opus lait και την Grand Cru Opus blanc. Τα ζώα από τα οποία γίνεται η παραγωγή γάλακτος βόσκουν στα ορεινά λιβάδια του προστατευόμενου πάρκου στους πρόποδες των Άλπεων, και το γάλα τους χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή των Grand Cru OPUS. www.sweetice.gr



ΤΟ ΠΙΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΡΟΦΗΜΑ

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η G&B EXPERTS μπήκε δυναμικά την προηγούμενη χρονιά και στο χώρο της καφεστίασης, αρχικά με την επίσημη αντιπροσωπεία του κορυφαίου ιταλικού καφέ espresso Miscela d'Oro και στη συνέχεια με τα ποιοτικά τσάγια και τα αφεψήματα της Althaus. Τώρα, σας προσφέρει ένα ακόμα κορυφαίο ρόφημα! Την "Cuzco in Tazza" της ιταλικής Giusto, με βάση την εμβληματική σκούρα σοκολάτα της εταιρείας, σε σκόνη, για απολαυστικά κρεμώδη ροφήματα με βάση τη σοκολάτα! Παράγεται αποκλειστικά από αυθεντική σοκολάτα, χωρίς συστατικά από γάλα. Θα τη βρείτε σε πρακτικό σακουλάκι του 1 κιλού. www.gnbexperts.gr



Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

pastry

Συμμετέχουμε!

artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023
METROPOLITAN EXPO

HALL 3/ Stand D4-E3

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!

Γνωρίστε τη σειρά μας με τα πιο μαλακά
και αφράτα μπισκότα! Επιλέξτε ανάμεσα σε μαλακά
μπισκότα σοκολάτας γάλακτος, μαύρης σοκολάτας,
red velvet και βανίλιας.

www.kaizenmixes.com

Proudly
developed by

LOULIS
Food Ingredients



@kaizenmixes



@kaizenmixes



kaizen mixes



ΤΟΥΡΤΑ FERRERO

Η AKTINA προτείνει το απόλυτο γλύκισμα σε ένα μοναδικό συνδυασμό υφών και γεύσεων που θα ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Τραγανή σοκολατένια βάση, βελούδινη mousse και ένα γευστικότατο dacquoise φουντουκιού, συνθέτουν μια τούρτα που θα σας μείνει αξέχαστη.



ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

250 γρ. **Πραλίνα με Βάφλα**
250 γρ. Πραλίνα με κομμάτια φουντουκιού
50 γρ. Ηλιέλαιο
300 γρ. **Κουβερτούρα Golden Line**

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε με τις πραλίνες. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση.

DACQUOISE FERRERO

600 γρ. **Παντεσπάνι Premium Choco**
375 γρ. Αυγά
100 γρ. Νερό
200 γρ. **Πραλίνα με κομμάτια φουντουκιού**
100 γρ. **Pasta Bon Bon Ferrero**

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από την πραλίνα και την Pasta Bon Bon. Χτυπάμε με το σύρμα για 6 λεπτά, στη δυνατή ταχύτητα. Αφού χτυπηθεί το μίγμα, αφαιρούμε το σύρμα και προσθέτουμε την πραλίνα και την Pasta Bon Bon και ανακατεύουμε με μαρίζ. Τοποθετούμε το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190 °C για 8 λεπτά. Αφού βγει από τον φούρνο στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί και βάζουμε από πάνω μια λαμαρίνα για να πατηθεί καλά. Αφού κρυώσει, το τοποθετούμε στο ψυγείο.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ/ΝΤΕΚΟΡ

Σε μια μακρόστενη φόρμα σιλικόνης τύπου εκλαίρ βάζουμε μια στρώση Mousse Ferrero. Τοποθετούμε μια φέτα dacquoise Ferrero και προσθέτουμε άλλη μια στρώση mousse. Κλείνουμε τη φόρμα με την τραγανή βάση. Τοποθετούμε τη φόρμα στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το γλυκό, ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με **Glacage gianduia**, το οποίο έχουμε αναμίξει με κροκάν φουντουκιού (αναλογία 100 γρ. Glacage Gianduia + 10 γρ. Κροκάν φουντουκιού)

AKTICREMA GOLD

200 γρ. **Akticrema Gold**
500 γρ. Νερό
150 γρ. Velvet Cream
150 γρ. Ζωική κρέμα 35%

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε και τη ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

MOUSSE FERRERO

100 γρ. **Fond Gold**
125 γρ. Νερό χλιαρό
80 γρ. Pasta Bon Bon Ferrero
300 γρ. **Akticrema Gold** (αφρατεμένη όπως παραπάνω)
250 γρ. Velvet Cream
250 γρ. Ζωική κρέμα 35%

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ την Velvet Cream και τη ζωική κρέμα. Χτυπάμε με το σύρμα στη δυνατή ταχύτητα έως ότου δέσει σε ποσοστό 60%. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold, την Pasta Bon Bon και το νερό. Προσθέτουμε τη σαντιγί και με μια μαρίζ ανακατεύουμε.

Glacage[👑]

Εξαιρετική γυαλάδα και κορυφαία επικαλυπτικότητα από τη συντήρηση ή την κατάψυξη!



MADE BY SHAPE LTD

AKTINA A.E.

ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US





ΤΑ ΝΕΑ
ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του κατα-ναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

LIMITED EDITION ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN ST VALENTINE'S 2023

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα τη νέα Limited Edition συλλογή της LEMAN CAKE DECORATIONS με σοκολατένια διακοσμητικά, για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες και πάστες. Έτοιμα προς χρήση, αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες. Δημιουργήστε υπέροχες συνταγές και δώστε μοναδικό χαρακτήρα & εμφάνιση με τα νέα διακοσμητικά της LEMAN.
www.stelioskanakis.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΑΛΑΚΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

από την KAIZEN

Η νέα premium σειρά μειγμάτων KAIZEN, από την LOULIS FOOD INGREDIENTS, προσφέρει νέες προϊόντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Η νέα σειρά pastry αποτελείται από πάνω από 25 κωδικούς premium μειγμάτων ζαχαροπλαστικής. Γνωρίστε τη νέα σειρά μαλακών και αφράτων μπισκότων! Επιλέξτε ανάμεσα σε μαλακά μπισκότα σοκολάτας γάλακτος, μαύρης σοκολάτας, red velvet και βανίλιας! Προσφέρει μεγάλη ευκολία και ταχύτητα στον επαγγελματία, εμφάνιση και υφή γνήσιου αμερικάνικου Soft Cookie, ικανοποιώντας ακόμη και τους απαιτητικούς!
www.kaizenmixes.com

CLASSIC CRUMBLE ΚΑΙ CARAMEL CRUMBLE ΤΗΣ FUGAR

από την SWEET ICE

Η Fugar παρουσιάζει δύο νέα, πολυλειτουργικά προϊόντα, το Classic Crumble και το Caramel Crumble. Χρησιμοποιήστε τα για βάση τούρτας, προσθέστε τα σε κρέμα ζαχαροπλαστικής, σε gauche, σε σοκολάτες, πραλίνες και στο παγωτό για να δώσετε τραγανή υφή και πλούσια γεύση. Περιέχουν άνυδρο βούτυρο, είναι κατάλληλα για ψήσιμο, έχουν πολύ χαμηλό ποσοστό υγρασίας και προσθέτουν τραγανή υφή και γεμάτη γεύση στις δημιουργίες σας. Το «Classic Crumble» έχει γεύση μπισκότου βανίλιας και το «Caramel Crumble» έχει γεύση μπισκότου καραμέλας. Και τα 2 προϊόντα είναι gluten free.
www.sweetice.gr



ΣΥΛΛΟΓΗ ΝΟΣΤΙΜΩΝ ΚΕΪΚ

από την KENFOOD

Η KENFOOD έχει μεγάλη ποικιλία προϊόντων και συγκεκριμένα μεγάλη συλλογή από νόστιμα κέικ. Το κωδικολόγιό της υπόσχεται πολλά και μπορεί να ικανοποιήσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς. Κλασικό κέικ βανίλιας, σοκολάτας, veggie, red velvet είναι λίγες από τις αμέτρητες επιλογές. Τα μείγματα είναι εύκολα στη χρήση τους και γρήγορα στην παρασκευή τους και υπόσχονται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παρασκευή κάθε είδους κέικ. Συνδυάστε τα με φρούτα διακόσμησης ή πραλίνες της KENFOOD για έξτρα γεύση και εμφάνιση.
www.kenfood.com



KARDASIS



ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

εξαιρετική ποιότητα - βελούδινη υφή -υπέροχη γεύση
-πολλά χρώματα -δεν κολλάει



Sugar paper χωρίς ΕΙ71

-εξαιρετική ποιότητα εκτύπωσης
-εύκαμπτο
-περνάει εύκολα στον εκτυπωτή
-εύκολο στην χρήση



Θ.Σοφούλη 30, Αγ.Δημήτριος
Τηλ: 210 99 35 754 ,210 99 60 139, Fax: 210 99 23 685
e-mail:kardasis@kardasis.com , [www:kardasis.com](http://www.kardasis.com)



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥ CATTABRIGA UNIVERSITY

από την SWEET ICE

Η SWEET ICE ανακοινώνει τα επόμενα εκπαιδευτικά σεμινάρια για το παγωτό του Cattabriga University σε συνεργασία με την Icemteam 1927. Το 1ο πραγματοποιήθηκε στις 25-26/01/2023 στις εγκαταστάσεις της Icemteam 1927 στην Μπολόνια, όπου οι συμμετέχοντες παρακολούθησαν το πρόγραμμα advanced από τον καταξιωμένο gelato chef της Icemteam 192, Giacomo Schiavon. Το 2ο είναι τις 13-17/02/2023 στις εγκαταστάσεις του Cattabriga University, στον Πειραιά. Το σεμινάριο διεξάγεται και αυτή τη φορά από τον Giacomo Schiavon και θα δοθεί έμφαση στην διαδικασία της παραγωγής καθώς και στην δημιουργία συνταγών από το μηδέν.

www.sweetice.gr



APPLE PIE CAKE

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το νέο Apple Pie Cake της SEFCO ZEELANDIA. Μίγμα για κέικ, με γεύση παραδοσιακής μπλόπιτας, με πλούσια γεύση και αρώματα που ξυπνάνε αναμνήσεις. Περιέχει νότες κανέλας και βουτύρου, που συνδυάζονται με τα αρώματα του ψημένου μήλου για ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Τα κομματάκια με «πουρέ» φρούτων που περιέχει το μίγμα, παραμένουν εμφανή μετά το ψήσιμο προσθέτοντας ιδιαιτερότητα στη γεύση. Έχει ωραία διόγκωση και έντονη υγρασία με το τελικό αποτέλεσμα να είναι ακόμα καλύτερο την επόμενη μέρα. Παρασκευάζεται εύκολα μόνο με αυγά, λάδι και νερό. Σακί 15kg.

www.sefcozeelandia.gr

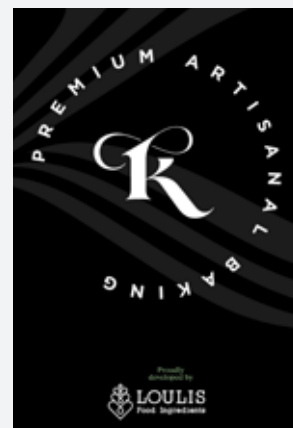


ΤΟ ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΟ RIBOT, ΤΟΥ ΙΤΑΛΙΚΟΥ ΟΙΚΟΥ TELME

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

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, tatuto, 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. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60 lt.

www.varanakis.com



ΤΟ ΝΕΟ WEBSITE ΤΗΣ ΚΑΙΖΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Το νέο site www.kaizenmixes.com αποτελεί ένα συναρπαστικό ταξίδι στο κόσμο των μειγμάτων. Σύγχρονο, δυναμικό και εντυπωσιακό το site είναι απόλυτα καινοτόμο ως προς το σχεδιασμό, τις δυνατότητες και την παρουσίαση των πληροφοριών που θέλει κάθε σύγχρονος αρτοποιός και ζαχαροπλάστης να αναζητήσει. Μέσα στο site θα βρείτε πλήθος προϊόντων αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ειδικών προϊόντων καθώς και αντίστοιχες συνταγές και παραλλαγές αυτών που τα συνοδεύουν. Ο χρήστης έχει ακόμη τη δυνατότητα, ακόμα, να δει υψηλής ποιότητας μείγματα, να παρακολουθήσει βίντεο συνταγών και να διαβάσει έξυπνα άρθρα.

ΠΡΩΤΟΤΥΠΑ ΚΟΥΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΜΕ ΔΙΑΦΑΝΕΙΑ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Παρουσιάστε τα σοκολατένια, πασχαλινά σας αυγά χρησιμοποιώντας πρωτότυπα κουτιά συσκευασίας με διαφάνεια, ώστε να ξεχωρίζουν οι ευφάνταστες δημιουργίες σας. Στην εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ θα βρείτε προϊόντα που συνδυάζουν τον κομψό σχεδιασμό με την άριστη ποιότητα, δημιουργώντας μία προσιτή πολυτέλεια για μικρούς και μεγάλους.

www.pandecor.gr

Εξατομικευμένες λύσεις για κάθε επιχείρηση

Αποκλειστική αντιπροσωπεία



Vario Icona Icemteam

NEA Συνθετή παγωτομηχανή με οθόνη αφής επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτη σε αερόψυκτη λειτουργία.



PSK Pro Cattabriga

Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιό χωρητικότητας: 65, 125 και 185 κιλά



Multifreeze Pro Cattabriga

Παγωτομηχανές



Cremomatic Cattabriga

Μηχανές παρασκευής κρεμών



Effe Cattabriga

Κάθετη παγωτομηχανή



CIAM

Βιτρίνες παγωτού



RS TECHNOLOGY

Πολυμηχανήματα για πραλίνες, μαρμελάδες, κρέμα πατισερί, επικαλύψεις



FOODTOOLS

Κοπτικά για τεμαχισμό κατεψυγμένων τουρτών



BRX

Βιτρίνες παγωτού pozzetti



MONO

Κουλουρομηχανές



CHOCOLATE WORLD

Αυτόματοι στρωτήρες σοκολάτας



CHOCOLATE WORLD

Συστήματα επικάλυψης



KRUMBEIN

Κοπτικά μηχανήματα ψωμιού

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617

info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ "ΚΡΙΝΟΣ" ΣΤΗΝ ΠΥΛΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στην κεντρική πλατεία της Πύλου, το γνωστό ζαχαροπλαστείο "Κρίνος" προχώρησε σε ανακαίνιση. Η ανάθεση για την μελέτη χωροθέτησης και κατασκευής του εξοπλισμού έγινε στην εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, η οποία έχει μεγάλη εμπειρία σε αντίστοιχα projects. Οι ιδιοκτήτες γνωρίζοντας τις ανάγκες για ένα κατάστημα με σύγχρονη προσέγγιση του πελάτη, έδωσαν τις απαραίτητες κατευθυντήριες γραμμές για τον εξοπλισμό που χρειάζονταν. Το αποτέλεσμα τους δικαιώνει με αρμονική συνύπαρξη βιτρινών και ψυγείων υψηλής τεχνολογίας και διαχρονικού σχεδιασμού που ταιριάζει απόλυτα στην κτιριακή προσωπικότητα του χώρου.

www.antonopoulos.com.gr



ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ SEFCO ZEELANDIA

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η 15η τελετή απονομής RESPONSIBLE MANAGEMENT EXCELLENCE AWARDS BY EBEN, στο κτίριο «Κωστής Παλαμάς». Την εκδήλωση άνοιξε ο Αντώνης Γκορτζής, Πρόεδρος EBEN ΕΛΛΑΔΟΣ. Η Sefco Zeelandia, για μια ακόμη χρονιά, κατείχε εξέχουσα θέση ανάμεσα στις βραβευθείσες εταιρείες, επισφραγίζοντας με τον καλύτερο τρόπο τα τόσα χρόνια λειτουργίας της με απaráμιλλη επιχειρηματική ηθική που την χαρακτηρίζει από την έναρξη της λειτουργίας της. Η κοινωνική υπευθυνότητα και η επιχειρηματική ηθική αποτελούν βασικούς πυλώνες της κουλτούρας της εταιρείας και αποτυπώνονται σε όλους τους τομείς της επιχειρηματικής της δραστηριότητας.

www.sefcozeelandia.gr



ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ FABBRI 1905

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με την πολυαναμενόμενη επίδειξη παγωτού, με προϊόντα της κορυφαίας FABBRI 1905, θα ξεκινήσουν οι παρουσιάσεις στα ATHENS CENTER OF GASTRONOMY & THESSALONIKI CENTER OF GASTRONOMY για το 2023. Οι επαγγελματίες του κλάδου θα έχουν τη δυνατότητα να ενημερωθούν για τις νέες τάσεις, γεύσεις, εφαρμογές και τεχνικές που εξασφαλίζουν τη δημιουργία λαχταριστού και ποιοτικού άρτιου παγωτού. Η παρουσίαση των προϊόντων θα συμπληρωθεί με τεχνικές συμβουλές και προτάσεις που θα παρέχει το έμπειρο τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε συνεργασία με τον Franco Toso, Gelato Master της FABBRI.

www.stelioskanakis.gr



ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Με αρτοκλασία υποδέχτηκε το νέο έτος η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, στο εκκλησάκι Αγίου Δημητρίου, το οποίο βρίσκεται εντός των εγκαταστάσεων του εργοστασίου, όπου κόπηκε και η πρωτοχρονιάτικη πίτα της εταιρείας. Ο κ. Δρακουλάκης και ο κ. Λυκούρας παραβρέθηκαν εκεί και αντάλλαξαν ευχές με συνεργάτες. Η εταιρεία εύχεται σε όλους, για το 2023, υγεία, τύχη και ευημερία.

www.drakoulakis.gr

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΚΛΑΔΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

από την MILLBAKER - GOTEBOGS

Η Trofingred σας προσκαλεί στη HORECA, 10-13 Φεβρουαρίου, με απολαυστικά, ιταλικά ροφήματα καφέ και σοκολάτας, κρέπες, βάφλες και χωνάκια και καινοτομικά συστατικά για την αγορά εστίασης. Στη HO.RE.CA. βρείτε την εταιρεία στο Hall 4 stand A33. Συνεχίζει με την έκθεση ΑΡΤΟΖΑ, 3-6 Μαρτίου, όπου θα τη βρείτε στο Hall 2 stand B08/C07. Θα παρουσιάσει μία σειρά προτάσεων από την τεχνική της ομάδα και νέες συνταγές συστατικών παγωτού -ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας που θα έχετε τη δυνατότητα να δοκιμάσετε.

www.trofingred.com



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

**Ανακαλύψτε τη συλλογή
με τα πιο νόστιμα cake
της Kenfood**

και ετοιμάστε αμέτρητες επιλογές
που θα τους εντυπωσιάσουν όλους!



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ
ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by



ARTOZA 2023

ΔΥΝΑΜΙΚΗ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΚΑΙ ΜΕ 220 ΕΚΘΕΤΕΣ!

Από 3 έως 6 Μαρτίου 2023, η ARTOZA -η έκθεση θεσμός για τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας - επανέρχεται δυναμικά με πρωταγωνιστές τους 220 εκθέτες της, leaders της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου.



Τον Μάρτιο του 2023, στο Metropolitan Expo, όλοι οι επιχειρηματίες του κλάδου αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής θα έχουν την ευκαιρία να βρουν τα πάντα γύρω από την παραγωγή και πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, να γνωρίσουν τις μελλοντικές τάσεις, να εντοπίσουν σύγχρονες τεχνικές, να εμπνευστούν για τις νέες τους δημιουργίες και κυρίως να εξασφαλίσουν το πλεονέκτημα της πρωτοπορίας για τις επιχειρήσεις τους. Περισσότεροι από 220 εκθέτες περιμένουν όλους τους ιδιοκτήτες, τα στελέχη των επιχειρήσεων του χώρου αλλά και τους bakery και pastry chefs, σε μια πραγματικά μεγάλη, ανανεωμένη και σύγχρονη έκθεση που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες σε Α' Υλεις, Εξοπλισμό, Μηχανήματα και Υπηρεσίες για τους κλάδους Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Σοκολατοειδών Προϊόντων.

Παράλληλες εκδηλώσεις που θα εμπνεύσουν και θα ενημερώσουν

Στο πλαίσιο των Masterclasses της έκθεσης, στο stage του Hall 2, για τέσσερις ημέρες κορυφαίοι αρτοποιόι και ζαχαρο-

πλάστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα παρουσιάσουν καινοτόμες προτάσεις για συνταγές και προϊόντα, που μπορούν να κάνουν τη διαφορά και να εκτοξεύσουν τις πωλήσεις μιας επιχείρησης. Οι προσκεκλημένοι bakers και pastry chefs μέσα από τις ζωντανές μαγειρικές επιδείξεις θα αναδείξουν όλο το σύγχρονο φάσμα των προϊόντων, των τάσεων και των υπηρεσιών που έχει στη διάθεσή του ο σύγχρονος επαγγελματίας του κλάδου, τόσο σε επίπεδο δημιουργίας και τεχνογνωσίας, όσο και σε επίπεδο οργάνωσης και αναβάθμισης μιας επιχείρησης. Καταξιωμένοι εισηγητές διαφόρων ειδικοτήτων θα «στελεχώσουν» το Business Lab της ARTOZA, προσφέροντας στο κοινό των επαγγελματιών μία σειρά από παρουσιάσεις και ομιλίες που θα πραγματοποιηθούν στο stage του Hall 2. Η αποτελεσματική διοίκηση προσωπικού, οι τρόποι αύξησης των πωλήσεων, η διεύθυνση υπηρεσιών προς τον πελάτη, η αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, η κοστολόγηση, η ουσιαστική προώθηση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το κατάλληλο branding, η μηχανοργάνωση είναι με-

ρικά από τα θέματα που θα συζητηθούν. Επίσης, στο stage του Business Lab στο Hall 2, θα διεξαχθεί και η ημερίδα της ΠΕΤΕΤ, όπου η σοκολάτα, η σφολιάτα, το παγωτό και τα προζύμια αργής ωρίμανσης θα μπουν στο μικροσκόπιο των επισημώνων τεχνολόγων τροφίμων καθώς και έμπειρων επαγγελματιών, που θα παρουσιάσουν πιθανά προβλήματα στο χειρισμό τους, δίνοντας τις ενδεδειγμένες λύσεις. Τέλος, στο ίδιο stage για πρώτη φορά στην ιστορία τους, θα διεξαχθούν τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Latte Art και Ibrik από τον SCA Greece. Οι νικητές των εν λόγω διαγωνισμών θα εκπροσωπήσουν την Ελλάδα στα αντίστοιχα παγκόσμια πρωταθλήματα του 2023. Η 18η ARTOZA, συσπειρώνοντας και πάλι το σύνολο της προμηθευτικής αγοράς αλλά και με σημαντικές παράλληλες δράσεις και εκδηλώσεις, θα αποτελέσει και πάλι έναν ουσιαστικό πυλώνα ανάπτυξης και εκσυγχρονισμού στη νέα εποχή που διαμορφώνεται για τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας.

**3-6
ΜΑΡΤΙΟΥ
2023**
METROPOLITAN
EXPO



artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

RENE FRANK

Ο PASTRY CHEF ΤΩΝ 2 ΑΣΤΕΡΙΩΝ MICHELIN

Καλύτερος Pastry Chef για το 2022 και ιδιοκτήτης του Coda, του πρώτου εστιατορίου γλυκών που τιμήθηκε με δύο αστέρια Michelin. Ο Rene Frank είναι αυτά και πολλά παραπάνω, αφού επαναπροσδιορίζει μέσα από τη δουλειά του την εικόνα που έχουμε για τα γλυκά και τα τοποθετεί εκεί που ο ίδιος πιστεύει ότι αξίζει να είναι, στο προσκήνιο και όχι στο παρασκήνιο του fine dining. Ο ταλαντούχος pastry chef σε μια αποκλειστική συνέντευξη, όπου μιλά για το έργο του, την έμπνευσή του και την αγάπη του για τη ζαχαροπλαστική!

Ρενέ πες μας λίγα λόγια για εσένα, για το πώς ξεκίνησες και πώς εξελίχθηκες, ώστε να σε μάθει καλύτερα και το ελληνικό κοινό.

Είμαι εκπαιδευμένος σεφ και λίγο μετά την ολοκλήρωση της μαθητείας μου προσκλήθηκα στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Δεξιοτήτων και κέρδισα το χρυσό μετάλλιο. Έτσι ξεκίνησαν όλα. Μετά την πρώτη μου δουλειά ως junior pastry chef, ήθελα να εξερευνήσω λίγο τον κόσμο για να αποκτήσω περισσότερες επαγγελματικές εμπειρίες. Πέρασα λίγο χρόνο στην Ισπανία, τη Γαλλία, την Ιαπωνία, τις ΗΠΑ και την Ελβετία. Μετά την επιστροφή μου, εργάστηκα για έξι χρόνια ως επικεφαλής ζαχαροπλάστης, στο γερμανικό εστιατόριο, τριών αστέρων «La vie». Στη συνέχεια, το 2016, άνοιξα το CODA, με το μοναδικό concept του dessert fine dining.

Τι ήταν αυτό που σου εμφύσησε την επιθυμία να ασχοληθείς με τη ζαχαροπλαστική αλλά και τι είναι αυτό που σε κάνει κάθε μέρα να είσαι συνεπής στο στόχο σου;

Όντας σεφ, ανακάλυψα γρήγορα τη θέση μου και το πάθος μου στη ζαχαροπλαστική, η οποία μου η οποία μου εμπνέει δημιουργία στην κουζίνα. Απλώς ακολούθησα την καρδιά μου και το ένστικτό μου. Ειλικρινά, δεν θα πίστευα ποτέ ότι μια μέρα θα έπαιρνα τον τίτλο «The World's Best Pastry Chef 2022» από το «The World's 50 Best Restaurants». Αλλά το έκανα. Και επειδή πιστεύω ότι δεν υπάρχουν όρια στη δημιουργία γλυκών συνεχίζω να ακολουθώ την πορεία μου και τους στόχους μου.

Τι είναι η ζαχαροπλαστική για εσένα και πώς βρίσκεις τον τρόπο έκφρασής σου μέσα από αυτή;

Υπάρχει κάτι συναισθηματικό στα γλυκά. Έχουν σχέση με τα συναισθήματα, με το να νιώθεις καλά, να περιποιείσαι τον εαυτό σου και συχνά συνδέονται με αναμνήσεις. Όταν απολαμβάνετε ένα επιδόρπιο μπορεί να σας θυμίσει ένα αγαπημένο γεύμα της παιδικής σας ηλικίας ή μια ιδιαίτερη γεύση διακοπών. Ως ζαχαροπλάστης, παίρνω αυτές τις πτυχές ως αφετηρία και δημιουργώ κάτι νέο και προοδευτικό. Η γλυκύτητα δεν παίζει ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο. Δουλεύω με εξαιρετικά υλικά, με συναρπαστικές υφές, ελαφρούς και υγιεινούς συνδυασμούς που είναι ευχάριστα γλυκοί αλλά ποτέ ιδιαίτερα ζαχαρούχοι.

Coda, ένα εστιατόριο που σερβίρει μόνο γλυκά. Πώς το εμπνεύστηκες όλο αυτό; Ήταν κυρίως επιχειρηματικό το κίνητρο;

Όταν συνάντησα το συνεργάτη Oliver, ήταν αμέσως σαφές και στους δύο μας





ότι θέλαμε να επικεντρωθούμε στα επιδόρπια. Αυτό που δεν ξέραμε ήταν σε ποια μορφή. Έπρεπε πρώτα να δουλέψουμε πάνω στο concept. Το CODA ξεκίνησε στην πραγματικότητα ως επιδόρπιο-μπαρ. Η ιδέα ήταν ότι οι άνθρωποι θα μπορούσαν να συναντηθούν στο χώρο μας, να απολαύσουν ένα ποτό και να δοκιμάσουν διαφορετικά πιάτα γλυκού. Με τον καιρό, ο χαρακτήρας του μπαρ εξαφανίστηκε σταδιακά και το CODA μετατράπηκε σε ένα «πραγματικό» εστιατόριο. Το πρώτο και μοναδικό εστιατόριο γλυκών στη Γερμανία με 2 αστέρια Michelin.

Τι σημαίνει για έναν επαγγελματία να έχει 2 αστέρια μισελέν, πέρα από τα προφανή, δηλαδή την περηφάνεια και το αίσθημα ανταμοιβής των κόπων του;

Για μένα προσωπικά, τα 2 αστέρια Michelin δείχνουν ότι το αδιανόητο είναι δυνατό στη ζωή. Ξέρω ότι πολλοί άνθρωποι δεν πίστευαν ότι ένα εστιατόριο με επιδόρπια θα μπορούσε να λειτουργήσει. Και σίγουρα όχι τόσο επιτυχημένα. Θέλω να πω, τώρα όλοι ξέρουν ότι μπορείς να πάρεις ένα αστέρι Michelin με κάποιο street food στο Χονγκ Κονγκ, για παράδειγμα, αλλά με επιδόρπια; Τα δύο αστέρια μου αντιπροσωπεύουν μια εντελώς νέα προοπτική για τους ζαχαροπλάστες σε όλο τον κόσμο.

Τι είναι αυτό που παρατηρείς ότι αλλάζει στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής και τι αλλαγές προβλέπεις στο μέλλον;

Δεν αλλάζει μόνο η βιομηχανία της ζαχαροπλαστικής, αλλά και η γαστρονομία γενικότερα. Η μελλοντική πορεία

είναι σαφώς προς την κατεύθυνση της βιωσιμότητας. Αυτό σημαίνει ότι οι ζαχαροπλάστες είναι περισσότερο ενήμεροι για τη βιομηχανική ζάχαρη, τη χρησιμοποιούν λιγότερο και αναζητούν φυσικές εναλλακτικές λύσεις. Ανησυχώ λίγο όμως για την αύξηση των χημικών προσθέτων στα γαλακτοκομικά προϊόντα υποκατάστασης που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική. Αλλά επίσης βλέπω ότι υπάρχει και μια τάση για φυσικά συστατικά. Η εστίαση σαφώς μετατοπίζεται στην ποιότητα του ίδιου του προϊόντος. Τα βασικά ερωτήματα στη διαδικασία αλλαγής είναι: Πόσο φρέσκα είναι τα συστατικά μου, από πού προέρχονται;

Έχεις επισκεφτεί ποτέ την Ελλάδα και αν ναι, γαστρονομικά τι εντύπωση σου άφησε;



Ναι, έχω έρθει δύο φορές στην Ελλάδα: μία στην Κρήτη και μία στη Λευκάδα. Απόλαυσα πολύ τις διακοπές μου και την ελληνική μαγειρική. Εμπνεύστηκα ακόμη και από ένα ελληνικό γλυκό του κουταλιού: τη μελιτζάνα. Όταν επέστρεψα, δημιούργησα στο CODA, ένα γλυκό με μελιτζάνες, το οποίο εξακολουθεί να υπάρχει στο μενού του εστιατορίου μέχρι και σήμερα.

Μπορείς να μας περιγράψεις τι συμβαίνει την ώρα που δημιουργείς; Περισσότερο το αντιλαμβάνεται κανείς ως μια τελετουργία με χρώματα, αρώματα, συγκέντρωση και έμπνευση.

Η δημιουργική διαδικασία ποικίλλει. Μπορώ ξαφνικά να σκεφτώ κάτι νέο στη μέση της νύχτας και την επόμενη μέρα θα συζητήσω την ιδέα μου με την





ομάδα και θα δοκιμάσουμε διάφορα. Το σημαντικό είναι ότι μια ιδέα είναι πάντα άμεσα συνδεδεμένη με ένα προϊόν και μια ιδιαίτερη γεύση που έχω στο μυαλό μου. Και παρεμπιπτόντως, η δημιουργική διαδικασία δεν σταματά με την εικόνα του μελλοντικού πιάτου, σκέφτομαι πάντα το τέλειο ποτό που συνδυάζεται με το επιδόρπιο - για να προσφέρω μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.

Σε όλο αυτό το ταξίδι σου μέχρι τώρα, τι δυσκολίες συνάντησες και πώς τις αντιμετώπισες;

Δεν θα μιλούσα για δυσκολίες αλλά για προκλήσεις. Μας περιβάλλουν παντού στη ζωή και μου αρέσει να αναζητώ λύσεις. Απ' όσο θυμάμαι τον εαυτό μου, πάντα τείνω να επιλέγω πιο σύνθετες λύσεις και όχι απλούς τρόπους. Αλλά μιλώντας για πιο συγκεκριμένες «δύσκολες» καταστάσεις: Πέρα από την κατάσταση πανδημίας όπου όλος

ο κλάδος πάλεψε, η λειτουργία ενός εστιατορίου είναι μια καθημερινή πρόκληση. Στην περίπτωση μας, για παράδειγμα, πείθουμε τους καλεσμένους μας κάθε βράδυ ότι τα επιδόρπια είναι κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ σοκολάτας και παγωτό βανίλια. Και ότι τα επιδόρπια έχουν το δικαίωμα να γεμίσουν ένα ολόκληρο μενού. Αυτές οι συνθήκες σημαίνουν ότι δεν μένω ποτέ εφησυχασμένος σε όσα έχω ήδη πετύχει και ότι συνεχίζω να αναπτύσσω τον εαυτό μου και την κουζίνα μου.

Ποια είναι τα όνειρα και οι φιλοδοξίες σου για το μέλλον;

Με το CODA, έχω μια ξεκάθαρη αποστολή που θα συνεχίσω να επιδιώκω στο μέλλον: Θέλω να δημιουργήσω μια εξαιρετική εμπειρία στο εστιατόριό μου όπου οι επισκέπτες μπορούν να περάσουν καταπληκτικά και να διασκεδάσουν. Θέλω να δείξω ότι στην πραγματικότητα δεν

υπάρχουν όρια όταν πρόκειται για επιδόρπια. Επιπλέον, θέλω επίσης να βρω μια ισορροπία στο CODA: Για παράδειγμα, χρησιμοποιούμε λίγα ζωικά προϊόντα, αλλά δεν είμαστε μόνο φυτικής προέλευσης. Χρησιμοποιούμε γλυκαντικά αλλά μόνο φυτικά. Αυτά τα παραδείγματα αντιπροσωπεύουν μια τέλεια ισορροπία που θα προσπαθώ πάντα να επιτυγχάνω σε αυτό που κάνω.

Και τέλος, μια συμβουλή που θα έδινες;

Η συμβουλή μου σε κάθε ζαχαροπλάστη ή σεφ, σε κάθε αρχάριο είναι: κάνε αυτό που πραγματικά αγαπάς. Μην προσπαθείς να αντιγράψεις άλλους, βρες το δικό σου στυλ. Εκφράστε τον εαυτό σας και την προσωπικότητά σας σε αυτό στο οποίο είστε καλοί. Και τα υπόλοιπα θα ακολουθήσουν.

Photos by Claudia Gödke



Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης.

Παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας, δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες φωτισμού, ιδανικών συνθηκών συντήρησης και άψογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.





*Πρωταρχική
μέριμνα για την
AKTINA παραμένει
η υποστήριξη και
η εξειδικευμένη
εξυπηρέτηση των
πελατών της.*

Η ΑΚΤΙΝΑ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Η ΑΚΤΙΝΑ, εταιρεία-ηγέτης στην παραγωγή και διάθεση Α' υλών για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και Ho.Re.Ca, συνεχίζει την ανοδική πορεία της, κινούμενη προς μια αναπτυξιακή κατεύθυνση, κόντρα στις δυσκολίες των καιρών.

Προσέλωση και συνέπεια στους στόχους της

Με γνώμονα μια στρατηγική που βασίζεται σε προσεκτικές επενδύσεις και εξαγωγές και με σύμμαχο τη σύγχρονη τεχνολογία η ΑΚΤΙΝΑ αφήφησε τα εμπόδια που προκάλεσαν η πανδημία και ο πόλεμος χωρίς να αφήσει τίποτα να επηρεάσει την ανοδική της πορεία.

Ανακατασκευή εργοστασίου πρώην Credin Hellas

Μέσα στο 2022 η ΑΚΤΙΝΑ ολοκλήρωσε την πρώτη φάση αξιοποίησης των εγκαταστάσεων του παλαιού εργοστασίου της Credin, με πλήρη ανακατασκευή του εργοστασίου παραγωγής κόνεων. Η συγκεκριμένη επένδυση έγινε με γνώμονα την κατάκτηση ακόμη μεγαλύτερου μεριδίου

σε Dry Mixes της ελληνικής αγοράς και την εκτίναξη των παραγωγικών της δυνατοτήτων και της ευελιξίας παραγωγής, ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί σε μεγάλους όγκους αναγκών πελατών του εξωτερικού. Η νέα μονάδα παραγωγής στα Οινόφυτα εκτός της τεράστιας παραγωγικής της δυνατότητας εξασφαλίζει και άριστα υγειονομικά προϊόντα παραγωγής (dust-free, clean air).

Το νέο εργοστάσιο έχει κατασκευαστεί ώστε να εναρμονίζεται με τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα και σίγουρα συγκαταλέγεται στα κορυφαία εργοστάσια Dry mix της ηπείρου μας. Στο νέο εργοστάσιο έχει προβλεφθεί η δημιουργία ξεχωριστής μονάδας παραγωγής για προϊόντα Gluten free, ώστε να μπορεί η ΑΚΤΙΝΑ να ανταποκριθεί και στις σύγχρονες και ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών.

Επένδυση σε σύγχρονα μηχανήματα

Η επένδυση στη μονάδα Dry mix συμπλήρωσε την ήδη μεγάλη επένδυση στο νέο εργοστάσιο που παράγονται Σοκολατοειδή, Κρέμες και Επικαλύψεις. Ο υπερσύγχρονος μηχανολογικός εξοπλισμός που προστέθηκε στις εγκαταστάσεις παραγωγής Σοκολατοειδών πολλαπλασίασε τις παραγωγικές δυνατότητες σε όγκους, αλλά και σε ποικιλία μορφών και ειδών.

Έμπρακτα δίπλα στον επαγγελματία

Το 2022 η ΑΚΤΙΝΑ κατάφερε να ανταποκριθεί επαρκώς στις υπερβολικά αυξημένες και έκτακτες ανάγκες των πελατών που προέκυψαν από την έλλειψη α' υλών στην αγορά. Μέσα από τη στενή και μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης που έχει δημιουργήσει με τους προμηθευτές της, εξασφάλισε τις ποσότητες α' υλών, που απαιτούνταν, ώστε να σταθεί για ακόμη μια φορά στο πλευρό του επαγγελματία καλύπτοντας κάθε του ανάγκη.

Εξέλιξη προϊόντων με γνώμονα τις απαιτήσεις του σύγχρονου επαγγελματία

Πρωταρχική μέριμνα για την ΑΚΤΙΝΑ παραμένει η υποστήριξη και η εξειδικευμένη εξυπηρέτηση των πελατών της. Μέσα από τις επενδύσεις που πραγματοποιήθηκαν, σκοπός είναι η κάλυψη των αναγκών της αγοράς που προκύπτουν από τις διαρκώς αυξανόμενες απαιτή-

σεις του σύγχρονου επαγγελματία, αλλά και από τις νέες διατροφικές τάσεις. Τα τμήματα Έρευνας & Ανάπτυξης, Ποιοτικού Ελέγχου, Δοκιμών & Τεχνικής Υποστήριξης ΑΚΤΙΝΑ, είναι στελεχωμένα από έμπειρο και άρτια καταρτισμένο προσωπικό. Ακολουθώντας τις πλέον σύγχρονες τεχνικές και χρησιμοποιώντας υψηλής ποιότητας α ύλες φροντίζουν για την εξέλιξη των προϊόντων στις ήδη υπάρχουσες κατηγορίες, αλλά και για την ανάπτυξη νέων – καινοτόμων προϊόντων και κατηγοριών τα οποία εναρμονίζονται πλήρως με τις αυστηρές ποιοτικές απαιτήσεις που θέτει η ίδια η εταιρεία.

Επιτυχημένη παρουσία της ΑΚΤΙΝΑ στην SIGEP 2023

Φέτος, για 2η χρονιά, η ΑΚΤΙΝΑ συμμετείχε με μεγάλη επιτυχία στην έκθεση SIGEP, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Ρίμινι της Ιταλίας. Ως ηγετική ελληνική παραγωγική εταιρεία με ανταγωνιστική τεχνογνωσία στη διεθνή αγορά και με συνεχώς αυξανόμενη εξαγωγική δραστηριότητα και διαρκή διεύρυνση του διεθνούς πελατολογίου της, φιλοξένησε επισκέπτες διαφόρων εθνικοτήτων. Παρουσίασε νέα προϊόντα που ανταποκρίνονται στην ανάγκη τόσο της εγχώριας όσο και της διεθνούς αγοράς.

Η ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ & Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΜΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Στα καταστήματα μαζικής εστίασης υπάρχει μεγάλη έλλειψη πληροφόρησης αναφορικά με τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, και πιο συγκεκριμένα τον κανονισμό 1169/2011 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου, όλες οι επιχειρήσεις θα πρέπει να παρέχουν πίνακα –κατάλογο αλλεργιογόνων ουσιών και κατά τη γνώμη μου, θα έπρεπε να περιλαμβάνουν τον κατάλογο αυτό και σε γραφή Braille, ώστε να μπορούν οι πληροφορίες να είναι διαθέσιμες και σε άτομα με προβλήματα όρασης.

Στη σημερινή εποχή υπάρχουν πολλά θέματα τα οποία απασχολούν, εκ των οποίων, ένα από αυτά, είναι η λανθασμένη αντίληψη της αλλεργίας, καθώς και ότι ο κάθε άνθρωπος είναι διαφορετικός. Υπάρχουν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε πάρα πολλά προϊόντα, όπως ακούμε συχνά π.χ. έχω δυσανεξία στη γλουτένη, έχω αλλεργία στη μουστάρδα, έχω αλλεργία στο κρεμμύδι κτλ.

Ας αποσαφηνίσουμε αρχικά τι είναι αλλεργία. Αλλεργία είναι η αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος του ανθρώπινου οργανισμού απέναντι σε συγκεκριμένες πρωτεΐνες, οι οποίες φυσιολογικά δεν είναι επικίνδυνες. Οι πρωτεΐνες αυτές ονομάζονται αλλεργιογόνα. Η νομοθεσία λοιπόν έρχεται και θέτει κάποιες αλλεργιογόνες ουσίες.

Αλλεργιογόνα τα οποία απασχολούν κατά βάση αρτοποιεία & ζαχαροπλαστέια

- Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από:
- α) σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης

- β) μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι
- γ) σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι
- δ) σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.
- Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
- Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από:
- α) πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια
- β) τοκοφερόλες που έχουν αναμειχθεί με φυσικό τρόπο (E306), φυσική D-άλφα τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα οξική τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα ηλεκτρική τοκοφερόλη από σπέρματα σόγιας
- γ) φυτοστερόλες και φυτοστερολε-στέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας

Τα συνήθη συμπτώματα μίας αλλεργιογόνας ουσίας, αφού καταναλωθεί, είναι η φαγούρα, η κοκκινίλα, η ρινική καταρροή, η κλειστή μύτη, το φτάρνισμα, τα κόκκινα μάτια κ.ά.

- δ) φυτοστερολεστέρα που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας
- Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από:
- α) τον ορό γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.
- β) λακτιτόλη
- Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*Amygdalus communis* L.), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια κάσιους (*Ancardium occidentale*), καρύδια πεκάν [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], καρύδια.
- Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φυστίκια (*Pistacia vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από καρπούς με κέλυφος χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης, γεωργικής προέλευσης
- Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
- Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού
- Το διοξειδίο του θείου και οιθειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO₂, που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
- Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
- Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο

Καθένα από τα παραπάνω αλλεργιογόνα μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση, αν το άτομο έχει αλλεργία. Ακόμη και ελάχιστη ποσότητα αλλεργιογόνου ή και απλά η επαφή με συγκεκριμένο τρόφιμο (π.χ. ένα φιστίκι), μπορεί να προκαλέσει σοβαρά αλλεργικά συμπτώματα στις ευαίσθητες για αλλεργίες ομάδες του πληθυσμού. Τα συνήθη συμπτώματα μίας αλλεργιογόνας ουσίας, αφού καταναλωθεί, είναι η φαγούρα, η κοκκινίλα, η ρινική καταρροή, η κλειστή μύτη, το φτάρνισμα, τα κόκκινα μάτια που τρέχουν, τα δερματικά εξανθήματα κ.α. Βέβαια, ανάλογα με το πόσο ευαίσθητος είναι ο οργανισμός μπορεί να υπάρξουν και πιο έντονα συμπτώματα όπως, οίδημα, δύσπνοια, άσθμα, αναφυλακτικό σοκ κτλ. Η νομοθεσία, αναγνωρίζοντας τη σοβαρότητα τέτοιων προβλημάτων, εξέδωσε τον παραπάνω νόμο, με τις επιχειρήσεις να βρίσκονται σε θέση να δημιουργήσουν έναν πίνακα –κατάλογο αλλεργιογόνων, να τον ανανεώνουν και να τον διαχειρίζονται. Με την έννοια της διαχείρισης όμως, δεν εννοούμε μόνο τη διαχείριση του πίνακα –καταλόγου, εννοούμε και τη διαχείριση αυτών μέσα στο κατάστημα. Η πολυπλοκότητα της σύνθεσης ενός εδέσματος όμως, είναι αρκετά δύσκολη και φυσικά, δε μπορούμε να αγνοήσουμε το σημαντικότερο παράγοντα, που είναι η αλλαγή των προϊόντων που χρησιμοποιούνται, άλλες φορές λόγω του κόστους και άλλες φορές λόγω έλλειψής τους. Αυτό είναι ένα υπαρκτό πρόβλημα, το οποίο οι επιχειρήσεις καθίστανται να λύσουν. Η πιο εύκολη λύση σε αυτό, θα ήταν να ζητούν βοήθεια από καταρτισμένους συμβού-

λους, οι οποίοι γνωρίζουν τη νομοθεσία και έχουν τη δυνατότητα να δημιουργήσουν τους σχετικούς πίνακες –καταλόγους, κατά ορθό τρόπο και με όλες τις σχετικές πληροφορίες που θα έπρεπε να υπάρχουν. Ο ρόλος λοιπόν που πρέπει να αναλάβει ένα κατάστημα είναι να διασφαλίσει πως τα προϊόντα του θα συνεχίσουν να έχουν μόνο τα αλλεργιογόνα αυτά, τα οποία υπάρχουν και στους πίνακες –καταλόγους. Αυτό δεν είναι κάτι που πρέπει να γίνεται μόνο λόγω της νομοθεσίας, αλλά και από σεβασμό στον εκάστοτε πελάτη, καθώς χωρίς αυτόν οποιαδήποτε επιχείρηση ή κατάσταση, θα σταματήσει να είναι αυτό που είναι. Εν κατακλείδι, κρατάμε τους πελάτες μας ασφαλείς και ενημερωμένους, τόσο για να εξασφαλίσουμε τη βιωσιμότητα της επιχείρησής μας, όσο και για να προστατεύσουμε τον καταναλωτή – πελάτη σε επίπεδο υγείας και ασφάλειας. Προστατεύοντας και ενημερώνοντας ένα πελάτη, δίνουμε προστιθέμενη αξία και κουλτούρα στην επιχείρησή μας. Η κάθε επιχείρηση έχει τόσο τη νομοθετική υποχρέωση, όσο και την ηθική υποχρέωση απέναντι στο καταναλωτικό κοινό.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΕΥΠΠ

ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc

SAINT HONORE



PLANT BASED ZYMΗ TARTAZ

240 γρ. ζάχαρη άχνη
268 γρ. Be Better Vegan βούτυρο
615 γρ. αλεύρι
27 γρ. άμυλο καλαμποκιού
105 γρ. νερό

Ανακατεύουμε χρησιμοποιώντας επιτραπέζιο μίξερ, με το φτερό, το βούτυρο και την άχνη. Προσθέτουμε αλεύρι και άμυλο και στη συνέχεια σταδιακά το νερό. Ανοίγουμε με έναν πλάστη και το αφήνουμε στην άκρη.

PLANT BASED ZYMΗ MILLFEUILLE

330 γρ. αλεύρι
165 γρ. νερό
33 γρ. ζάχαρη
5 γρ. αλάτι
16 γρ. φρέσκια μαγιά
16 γρ. Be Better Vegan βούτυρο

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για περίπου δέκα λεπτά με το γάντζο. Ανοίγουμε τη ζύμη σε πλάκες 60x40. Τοποθετούμε στη μέση της ζύμης 850 γρ. be better vegan βούτυρο σε πλάκα και κάνουμε φάκελο. Κάνουμε ένα μονό πέρασμα και ένα διπλό. Αφήνουμε σκεπασμένο στο ψυγείο για 2 ώρες. Κόβουμε περίμετρο όσο και της τάρτας και τα ψήνουμε μαζί στο στεφάνι για την τάρτα, για 15 λεπτά, στους 180°C.

ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

700 γρ. γάλα
42 γρ. άμυλο καλαμποκιού
90 γρ. ζάχαρη
228 γρ. κρόκοι
300 γρ. zephyr caramel

Κάνουμε μια πατισερί. Αφού η κρέμα φτάσει στους 40°C προσθέτουμε τη σοκολάτα και μπιμάρουμε.

ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΗ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

110 γρ. κρέμα γάλακτος 1
36 γρ. γάλα
25 γρ γλυκόζη
1 λοβός βανίλιας
124 γρ. zephyr caramel
2 γρ. gelatin gold
110 γρ. κρέμα γάλακτος 2

Βράζουμε γάλα, γλυκόζη, κρέμα γάλακτος 1 και βανίλια. Κάνουμε ένα γκανάζ με τη σοκολάτα, μπιμάρουμε και προσθέτουμε τις ζελατίνες και την κρέμα γάλακτος 2. Χτυπάμε στο μίξερ την επόμενη μέρα.

ZYMΗ CHOUX

250 γρ. νερό
250 γρ. γάλα
250 γρ. βούτυρο
5 γρ. αλάτι
5 γρ. αλεύρι
350 γρ. αλεύρι
450 γρ. αυγά

Κάνουμε μια κλασσική ζύμη choux. Ψήνουμε για 17 λεπτά στους 175°C.

CARAMEL FILLING

195 γρ. νερό
485 γρ. ζάχαρη
820 γρ. κρέμα γάλακτος
15 γρ. ανθός αλατιού

Κάνουμε караμέλα νερό και ζάχαρη. Προσθέτουμε τη ζεστή κρέμα γάλακτος. Στη συνέχεια βράζουμε την караμέλα μέχρι να δέσει.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Αφού ψηθεί η τάρτα και κρυώσει, τοποθετούμε την κρέμα πατισερί. Γεμίζουμε τα choux με караμέλα και καλύπτουμε με τη διογκωμένη κρέμα σοκολάτας. Διακοσμούμε με choux βουτηγμένα σε караμέλα.



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΠΛΑΤΗΣ
Pastry Chef Leda Foods



CHEESECAKE LIGHT

ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

Μιχάλης Πάνος, Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής

Το Cheesecake είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο σε όλο τον κόσμο. Ενώ πολλοί υποθέτουν ότι η συνταγή του έχει τις ρίζες της στη Νέα Υόρκη, έρευνες έχουν δείξει ότι η ιστορία του φτάνει πολύ πιο πίσω, μέχρι την αρχαία Ελλάδα! Εδώ σας παρουσιάζουμε μία πιο ελαφριά εκδοχή του, με πολύ λιγότερες θερμίδες.

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
150 γρ. μπισκότα ολικής αλέσεως τριμμένα λίγη μαργαρίνη με χαμηλά λιπαρά λιωμένη 200 γρ. τυρί κρέμα 200 γρ. ανθότυρο 40 γρ. φρουκτόζη 190 γρ. φυτική κρέμα 50 γρ. γάλα 0% λιπαρά Ξύσμα από μισό λεμόνι φρέσκοι φράουλες για ντεκόρ	Ανακατεύουμε τα μπισκότα με τη μαργαρίνη καλά και τα στρώνουμε στο κάτω μέρος από το τσέρκι που θέλουμε να σερβίρουμε το γλυκό μας. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα δύο είδη τυριού με τη φρουκτόζη έως ότου αφρατέψουν λίγο. Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα με τη φυτική κρέμα και το ξύσμα λεμονιού και χτυπάμε έως ότου αφρατέψει καλά. Βάζουμε την κρέμα στο τσέρκι με το στρωμένο μπισκότο και τοποθετούμε στην κατάψυξη για 24 ώρες στους -18 °C. Αφαιρούμε το τσέρκι και στολίζουμε όλη την επιφάνεια του γλυκού με φρέσκοι φράουλες.



Το προϊόν διατηρείται στο ψυγείο έως 4 ημέρες (0-5 °C).
Μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη φρουκτόζη με 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική.
Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κρέμα γάλακτος ζωική με χαμηλά λιπαρά αντί για τη φυτική κρέμα γάλακτος.



Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<http://eshop.freshbakery.gr>