



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2023 / Τεύχος 130



Kaizen

Premium Artisanal Baking

Koulourito

Αυθεντικό κουλούρι Θεσσαλονίκης,
μέρος της ελληνικής παράδοσης.



www.kaizenmixes.com

[@kaizenmixes](https://www.facebook.com/kaizenmixes) [@kaizenmixes](https://www.instagram.com/kaizenmixes) [kaizen mixes](https://www.youtube.com/channel/UCkaizenmixes)

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients



Backem

ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοζαχαροπλαστική



Donut Mix 50
Το πιο υπέροχο Ντόνατ

powered by
backaldrin®

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, Φ. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10** Ρεπορτάζ Αγοράς: Ψυγεία, βιτρίνες, καταψύκτες
- 14** Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 22** Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 18** Ψωμί με Ιστορία
- 32** Φούρνος 1907 στου Ψυρρή, ένας φούρνος μιας ιστορίας!

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 36** Πίσα, η βασίλισσα των σνακ
- 40** Αλκαλοειδή Τροπανίου
- 44** Ψωμιά ολικής άλεσης
- 50** Μπουγάτσα Σερρών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 54** Πολίτικο σιροπιαστό Θεσσαλονίκης

{ **bakery-pastry.gr**

PREBIOTIC ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

με πρεβιοτική ίνα ινουλίνη



Πλεονεκτήματα

- ✓ Υπέροχη γεύση, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα
- ✓ Εύκολο και σταθερό στην παραγωγική διαδικασία
- ✓ Μεγάλη διατηρησιμότητα

Διατροφικά οφέλη

- Πρεβιοτικά
- Υψηλή περιεκτικότητα Εξώδημων Ινών
- Πηγή: Πρωτεϊνών, Φωσφόρου, Χαλκού, Ψευδαργύρου, Μαγνησίου και Θειαμίνης

Σκανάρετε
εδώ για
πληροφόρηση
στο κινητό σας



Οι διατροφικοί ισχυρισμοί
ισχύουν μέσα στο πλαίσιο
μιας ισορροπημένης διατροφής.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Τ 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on [f](#) [i](#) [t](#) [m](#)



Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Το καλοκαίρι έχει φτάσει, η διάθεση αλλάζει προς το καλύτερο, ο τουρισμός στη χώρα μας παίρνει τα πάνω του και φυσικά ο επαγγελματίας αρτοποιός αναζητά φρέσκες ιδέες που θα ανανεώσουν την επιχείρησή του και θα ευχαριστήσουν τους πελάτες του.

Το τεύχος Μαΐου-Ιουνίου έρχεται με ένα ρεπορτάζ αγοράς για βιτρίνες, ψυγεία και καταψύκτες. Τεχνολογικός εξοπλισμός που αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κομμάτια ενός αρτοποιείου αφού καμία επιχείρηση δε μπορεί να λειτουργήσει χωρίς αυτά. Και καθώς αποτελεί μια ακριβή επένδυση, ο επαγγελματίας θα πρέπει να γνωρίζει ακριβώς τι θα του προσφέρει μια τέτοια αγορά. Βρείτε προτάσεις και λύσεις που χρειάζεστε για την επιχείρησή σας και βελτιώστε την απόδοση και την προβολή των προϊόντων σας.

Στο αναλυτικό ρεπορτάζ της αγοράς θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε όλα τα νέα για προϊόντα αλλά και δράσεις του κλάδου. Στο τεύχος φιλοξενούμε τον Απόστολο Βενέτη, τον 4ης γενιάς ιδιοκτήτη του φούρνου 1907, στου Ψυρρή. Ο ίδιος μιλά για την πορεία του ιστορικού αυτού φούρνου αλλά και το πως λειτουργεί στο σήμερα.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα τεχνικά άρθρα για τα αλκαλοειδή τροπανίου, τα ψωμιά ολικής άλεσης αλλά και την αγαπημένη σε όλους μας μπουγάτσα Σερρών. Φυσικά δε λείπουν και οι συνταγές που σας προτείνουμε!

Καλή ανάγνωση και ένα καλό καλοκαίρι!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλή
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κρισσαντώνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπουσδίκος
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 Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζήδου,
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

4 ΜΙΓΜΑΤΑ ΜΕ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

#NEAEXPERTSCAKES

EXPERTS CREAM CAKE • EXPERTS CHOCOLATE CREAM CAKE
EXPERTS CARROT CAKE • EXPERTS LEMON CAKE



GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE | Αγ. Χριστοφόρου 15, 19009 Πικέρμι
T +30 210.6043333 F +30 210.6043334 E info@gnbexpertsgr | www.gnbexperts.gr | f

G&B
GELATO & BAKERY EXPERTS

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Pâtisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπολόγια 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 αναγνώστες, συνάδελφοι και συνεργάτες,

Αρχικά θα ήθελα να ευχηθώ σε όλους Χρόνια Πολλά, Χριστός Ανέστη, υγεία και φως στη ζωή μας!

Το διάστημα που μεσολάβησε από το τελευταίο τεύχος, την Έκθεση ΑΡΤΟ-ΖΑ αλλά και το ΔΣ της Ομοσπονδίας μας που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της, μεταξύ άλλων ενημερωθήκαμε για την καταστατική ίδρυση μιας ένωσης η οποία συζητείται έντονα μεταξύ των μελών μας.

Η ίδρυση της Αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας με την επωνυμία «Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής» με διακριτικό τίτλο ΕΕΠΑΖ, έχει ως ιδρυτικά μέλη 20 επιχειρήσεις που στην πλειοψηφία τους δραστηριοποιούνται στον κλάδο της εστίασης και του Bake Off.

Με έκπληξη ενημερωθήκαμε από δημοσιεύματα ότι η αστική αυτή εταιρεία εστιάζει στην ανάδειξη των αρτοζαχαροπλαστικών ως επιχειρήσεις με πολιτισμική διάσταση και κύριο αίτημά της είναι η ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστικού στα προστατευόμενα επαγγέλματα.

Κατά τη δική μας εκτίμηση αλλά και εμπειρία, κρίνουμε ότι η κάθε επιχείρηση διαθέτει και αναπτύσσει τη δική της κουλτούρα, δηλαδή ένα σύστημα κοινών αξιών, εννοιών, παραδοχών, εθίμων, κανόνων και προτύπων.

Υπό αυτό το πρίσμα, προσδιορίζεται η λειτουργία της, η σχέση της με το περιβάλλον, οι στάσεις της ως προς τα προϊόντα και τους πελάτες

Η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος, ως ανώτερο όργανο εκπροσώπησης των αρτοποιών της Ελλάδος, δεν αποτελεί ένα στεγανό συνδικαλιστικό όργανο με την απλή έννοια, και πολλές φορές λανθασμένη, που έχει ο συνδικαλισμός στη χώρα μας, αλλά μια συλλογική δραστηριότητα ανθρώπων που ασκούν το ίδιο επάγγελμα και δραστηριοποιούνται με στόχους την προάσπιση κοινών συμφερόντων και την προβολή των διεκδικήσεών τους.

Με δεδομένα τα παραπάνω η διοίκηση της Ομοσπονδίας μας θα συνεχίσει να δραστηριοποιείται με τον ίδιο τρόπο, έτοιμη για όλες τις προκλήσεις και μάχιμη στις διεκδικήσεις όλων των συναδέλφων μας.



Δε θα ήθελα να σας κουράσω περισσότερο, τα νέα της Ομοσπονδίας μας καθώς και οι δράσεις των μελών μας φιλοξενούνται σε αυτό το τεύχος. Σας εύχομαι καλή ανάγνωση!

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος



Υπέροχη γεύση **κριθариού**

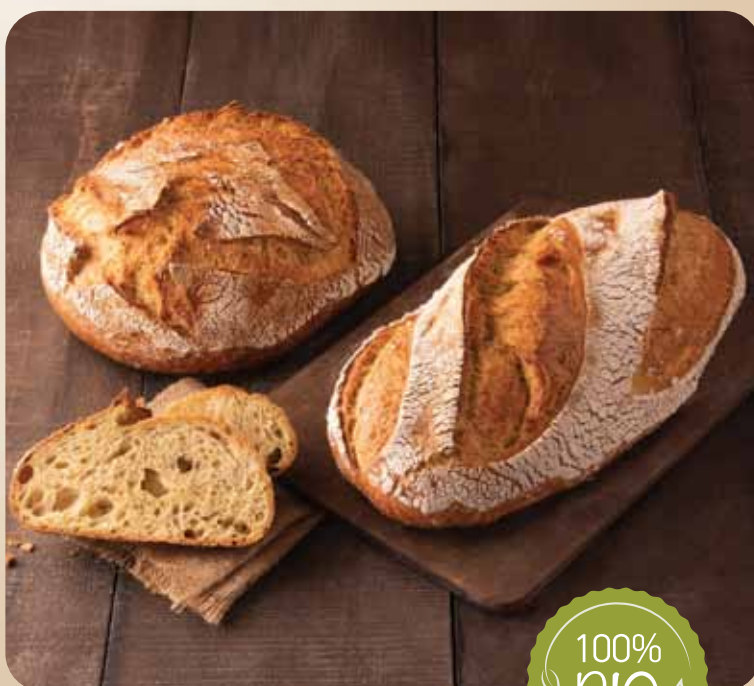
- Με προζύμι σίκαλης
- Πηγή φυτικών ινών στο τελικό ψωμί, εφόσον συνδυαστεί με αλεύρι ολικής άλεσης



Φυσικό προζύμι, δε συγκρίνεται με τίποτα!

Η **ERNST BÖCKER GmbH & Co** είναι η Νο. 1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με **φυσική ζύμωση** και **καλλιέργειες προζυμιού** που διατηρεί απαράλλαχτες από τις αρχές του 1900 μέχρι σήμερα.

Τα φυσικά προζύμια BÖCKER είναι έτοιμα προς χρήση και εξασφαλίζουν **σιγουριά** στην παραγωγή, **σταθερή ποιότητα** στο τελικό προϊόν, **πλούσιο άρωμα**, **υπέροχο χρώμα**, **τραγανή κόρα**, **τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!**



BIO M LIQUID

Υγρό βιολογικό προζύμι σίτου από 100% πρώτες ύλεις βιολογικής καλλιέργειας

👍 Αναβαθμίζει γευστικά και αρωματικά τα τεχνικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος



BÖCKER GERME

Αποξηραμένο προζύμι από φυτό σταριού με υψηλή οξύτητα

👍 Χαρίζει υπέροχη rustic γεύση και άρωμα, τραγανή κόρα και χρυσαφένια ψίχα



BÖCKER EXTRACT 350

Αποξηραμένο προζύμι σίκαλης με πολύ υψηλή οξύτητα

👍 Εξασφαλίζει ιδιαίτερα έντονο άρωμα, γεύση, αλλά και εξαιρετικά μεγάλη διατηρησιμότητα



BÖCKER 100

Υγρό προζύμι από σιτάρι, φυτό σιταριού και σίκαλη με υψηλή οξύτητα

👍 Χαρίζει εξαιρετική γεύση και άρωμα, τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα



BÖCKER TRADITIONELLE

Προζύμι σίκαλης σε μορφή πάστας, με κρεμώδη υφή και υψηλή οξύτητα

👍 Εξασφαλίζει μοναδική γεύση, αρώματα με νότες βύνης, ελαστική ψίχα και νόστιμη κόρα



BÖCKER DURUM

Αποξηραμένο προζύμι από αλεύρι σκληρού σιταριού με υψηλή οξύτητα

👍 Χαρίζει ένα μοναδικό συνδυασμό αρωμάτων, κιτρινωπή ψίχα και σκληρή, τραγανή κόρα



BÖCKER SYMPHONIE

Αποξηραμένο προζύμι από φυτό σταριού και σκληρό σιτάρι με υψηλή οξύτητα

👍 Προσδίδει έντονη, λαχταριστή γεύση και άρωμα, ελαστική ψίχα και τραγανή κόρα



ΨΥΓΕΙΑ, ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για ψυγεία, βιτρίνες και καταψύκτες που θα σας βοηθήσουν να αναδείξετε τα προϊόντα σας.



ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ GELATO "VISION SHOW"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Εντυπωσιακή η νέα σειρά βιτρινών Vision Show, κατασκευής Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, για 12, 18 και 24 θέσεις (-20°C/ +5 °C). Με διάφανες plexi glass βάσεις αλλά και λεκανάκια, δημιουργεί μια εντυπωσιακή 3D προβολή. Το παγωτό φαίνεται σαν να βρίσκεται στον αέρα και τα χρώματα της κάθε γεύσης προσδίδουν ζωντάνια στη βιτρίνα. Βεβαιωμένης ψύξης, δεν αλλοιώνει το παγωτό κατά τη διάρκεια της απόψυξης, διαθέτει αντιθαμβωτικά κρύσταλλα triplex και αυτό-καθαριζόμενο συμπυκνωτή. Με λιτές, σχεδιαστικές γραμμές, το παγωτό προβάλλεται και συντηρείται ιδανικά. www.drakoulakis.gr



ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧ/ΚΗΣ

από την Α. Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Μονάδα κατάψυξης PLUG 'N PLAY VHD, της KOMA Koeltechnische Industrie B.V., ολλανδικής κατασκευής. Με δυνατότητα ρύθμισης υγρασίας για ξηρό ή υγρό περιβάλλον, κατάλληλο για όλα τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ψημένα ή νωπά. Θερμοκρασία από -18 °C έως -28 °C. Με αυτή τη μονάδα, μπορείτε να δημιουργήσετε ένα μικρο-περιβάλλον μέσα στο θάλαμο, σύμφωνα με τα διαφορετικά προϊόντα σας. Το σύστημα λειτουργεί με τη φόρμουλα TLR KOMA® Temperature -Air -Relative Humidity. Αυτό το μικρο-περιβάλλον δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για επιμήκυνση του χρόνου αποθήκευσης των προϊόντων, διασφαλίζοντας παράλληλα την ποιότητά τους. www.ankostopoulos.gr



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ ΨΥΚΤΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

από την MEGACOOOL / ΜΑΡΟΥΛΗΣ ΔΙΟΝ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

Στο πλαίσιο του σχεδιασμού και πάντα προσπλωμένοι στο στόχο της εξοικονόμησης, η MEGACOOOL προτείνει ένα πρόγραμμα νέων τεχνολογιών τροποποίησης παλαιών ψυκτικών εγκαταστάσεων, προσφέροντας έτσι την ευκαιρία να μεγιστοποιήσει την απόδοση της επιχείρησης και να μειωθούν τα λειτουργικά έξοδα που οφείλονται σε μηχανικές δυσλειτουργίες ή ενεργειακές απώλειες. Πιο συγκεκριμένα, η εταιρεία προτείνει την αλλαγή των παλιών μηχανημάτων σε inverter. Τοποθετεί σε όλες τις υπάρχουσες εγκαταστάσεις ασχέτου παλαιότητας. Επιπλέον προτείνει ράφια υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και μηχανήματα αφύγρανσης και ύγρανσης για κάθε ανάγκη. www.megacool.gr

ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ | ΨΥΓΕΙΑ

Θάλαμοι
συντήρησης
κατάψυξης



Ράφια
υγειονομικού
ενδιαφέροντος



ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Στο πλαίσιο του σχεδιασμού και πάντα προσπλωμένοι στον στόχο της εξοικονόμησης, η Megacool προτείνει, ένα πρόγραμμα νέων τεχνολογιών τροποποίησης παλαιών ψυκτικών εγκαταστάσεων προσφέροντας έτσι την ευκαιρία να μεγιστοποιήσει την απόδοση της επιχείρησης και να μειωθούν τα λειτουργικά έξοδα που οφείλονται σε μηχανικές δυσλειτουργίες ή ενεργειακές απώλειες. Πιο συγκεκριμένα, προτείνουμε την αλλαγή των παλιών μηχανημάτων σε inverter.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ INVERTER

Τοποθέτηση
σε όλες τις υπάρχουσες
εγκαταστάσεις
ασχέτου παλαιότητας.

Ρωτήστε μας!!!

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ & ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ



Η σειρά προϊόντων elite της Megacool ήρθε να προσφέρει την ευκολία και την αποτελεσματικότητα της IoT τεχνολογίας σε κάθε επαγγελματία του κλάδου τροφίμων.

Είτε έχετε ένα ψυγείο, είτε δεκάδες ψυκτικούς θαλάμους, υπάρχει ένα προϊόν της σειράς elite που θα σας δώσει τον απόλυτο έλεγχο του εξοπλισμού σας εύκολα και γρήγορα.

LUMINA - HIGH END BITRINA, ΙΔΙΑΙΤΕΡΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του είναι το LUMINA. Είναι της ιταλικής εταιρίας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο, διπλό κουρμπανιστό θερμαινόμενο κρύσταλλο για αποφυγή υγρασίας, χαμηλή μπροστινή μετόπη στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού. Ανοξείδωτη κατασκευή. Επίσης, διαθέτει μοτέρ τύπου “τρόπικαλ”, 2 επίπεδα αέρα, ψηφιακό θερμοστάτη και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη, φωτισμό led, πίσω συρόμενες πόρτες σερβιρίσματος, για 12, 18 ή 24 γεύσεις παγωτού. Συνδυάζεται με μεγάλη ποικιλία επενδύσεων και αποτελεί ιδανική πρόταση για gelato σε καταστήματα που ξεχωρίζουν.

www.antonopoulos.com.gr



**NEO AMORINO
ΣΤΗΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ένα νέο κατάστημα της αλυσίδας AMORINO από την Κοζάνη, ήρθε να προτείνει τις υπέροχες αλμυρές και γλυκές γεύσεις του στην παραλία της Θεσσαλονίκης. Οι ιδιοκτήτες του επιμεύτηκαν για άλλη μια φορά την DIFFER για την κατασκευή και εγκατάσταση του εξοπλισμού του. Βιτρίνες θερμαινόμενες, ουδέτερες και ψυχόμενες, πόστο καφέ, παγωτού, εξοπλισμός εργαστηρίου, όλα προηγμένης τεχνολογίας, υψηλών επιδόσεων και φυσικά με επενδύσεις υψηλής αισθητικής, δίνουν στα προϊόντα την προβολή και τη συντήρηση που απαιτούν. Η DIFFER έκανε για άλλη μια φορά τη διαφορά!

www.differ.gr

VISION 4

από την ICETEAM 1927

Η Vision είναι η ιδανική λύση για την παραγωγή και την πώληση φρέσκου παγωτού κατά τη διάρκεια όλης της ημέρας, ενώ παράλληλα η διαδικασία παραγωγής είναι ορατή για τους πελάτες! Η συνεχής ανάδευση επιτρέπει τη διατήρηση της τέλει δομής του προϊόντος με τον κάθε κάδο να λειτουργεί ανεξάρτητα. Είναι κατάλληλη για να δημιουργήσετε γωνιές παγωτού σε ήδη υπάρχοντα καταστήματα ή και σε μικρούς χώρους. Η Vision είναι εύκολη στη χρήση αφού το μίγμα συμπληρώνεται με φρέσκο, προσθέτοντας επίσης συστατικά όπως φρούτα, σοκολάτα και δημητριακά ανά πάσα στιγμή.

www.sweetice.gr



ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής, σειρά COSMOS συντήρηση, κατάψυξη και No Frost συντήρηση και κατάψυξη μαζί. Μονές και διπλές βιτρίνες, χωρητικότητας 700 και 900lt, με στατική ψύξη ή με κυκλοφορία αέρα. Πολυτελής σειρά με 4 πλευρές κρύσταλλο για πανοραμική παρουσίαση των προϊόντων, γυάλινα ράφια, εσωτερικό φωτισμό LED και με δυνατότητα επιλογής τριών χρωμάτων για το κάτω μέρος της βιτρίνας, για την πλήρη εναρμόνιση με την αισθητική του χώρου σας.

www.varanakis.com



**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

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.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ & ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΙΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ Ε.ΕΠ.Α.Ζ.

Σχετικά με τη δημιουργία αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας με τον διακριτικό τίτλο Ε.ΕΠ.Α.Ζ και των αιτημάτων που είδαν το φως της δημοσιότητας τις προηγούμενες ημέρες η ΟΑΕ και η ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ εξέδωσαν την παρακάτω ανακοίνωση:

«Διαβάσαμε με έκπληξη ότι η αστική αυτή εταιρεία εστιάζει στην ανάδειξη των αρτοζαχαροπλαστικών ως επιχειρήσεις με πολιτισμική διάσταση και κύριο αίτημα είναι η ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστικού στα προστατευόμενα επαγγέλματα. Η δική μας άποψη είναι ότι σαν πολιτισμική μονάδα, η κάθε επιχείρηση διαθέτει και αναπτύσσει τη δική της κουλτούρα, δηλαδή ένα σύστημα κοινών αξιών, εννοιών, παραδοχών, εθίμων, κανόνων και προτύπων.

Μέσα σ' αυτήν την πολιτισμική διάσταση προσδιορίζεται η λειτουργία της επιχείρησης, η σχέση της με το περιβάλλον, οι στάσεις της ως προς τα προϊόντα και τους πελάτες.

Στην ελληνική επικράτεια επιχειρούν 14.000 αρτοποιεία ορίζοντας σαφώς την πολιτισμική διάσταση του άρτου και των αρτοποιημάτων και προφανώς δε θα μπορούσαν ούτε να ήθελαν να χαρακτηριστούν προστατευόμενο επάγγελμα, αφενός γιατί επιχειρούν σε μια ελεύθερη αγορά και αφετέρου γιατί τα τελευταία 150 χρόνια ο ελληνικός παραδοσιακός φούρνος είναι το μοναδικό σημείο, που ζυμώνει, παράγει και διαθέτει φρέσκο ψωμί στον καταναλωτή, σε αντίθεση με τα καταστήματα που αναφέρει ο Ε.ΕΠ.Α.Ζ, που στην πλειοψηφία τους αποτελούν σημεία πώλησης και όχι παραγωγής.

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, ως ανώτερο όργανο εκπροσώπησης των αρτοποιών της Ελλάδος, δεν αποτελεί ένα στεγανό συνδικαλιστικό όργανο με την απλή έννοια, και πολλές φορές λανθασμένη, που έχει ο συνδικαλισμός στη χώρα μας, αλλά μια συλλογική δραστηριότητα ανθρώπων που ασκούν το ίδιο επάγγελμα και δραστηριοποιούνται με στόχους την

προάσπιση κοινών συμφερόντων και την προβολή των διεκδικήσεων τους. Στην ευνομούμενη Ελληνική Δημοκρατία προφανώς ο καθένας είναι ελεύθερος να δημιουργεί όποιο αφήγημα θέλει, όμως είναι προτιμότερο ο εκπρόσωπος της αστικής αυτής εταιρείας να διατηρήσει τον άτυπο ρόλο, ως εκφραστής του φράσματος των καταστημάτων που διαθέτουν άρτο (κατά δήλωση του στην επιστολή του προς τον Πρωθυπουργό στις 25/10/2022) και ειδικότερα των καταστημάτων εστίασης.

Σε εκείνα δηλαδή που σήμερα, παραδείγματος χάριν, μέσα σε δεκαπέντε (15) τετραγωνικά μέτρα θέλουν να έχουν παρασκευαστήρια, να επιχειρούν 10 εργαζόμενοι, να πωλούν τον μεταφερόμενο άρτο και οποιoδήποτε άλλο προϊόν με ενδεχόμενο κίνδυνο για την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων και των προϊόντων.

Δυστυχώς σε αυτό το σημείο επιβεβαιωνόμαστε ως Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος από την δυνατότητα που δόθηκε από τον Αύγουστο του 2015 σε αυτά τα σημεία να ονομάζονται φούρνοι-αρτοποιεία, χωρίς να παράγουν κανένα προϊόν, αλλά ψήνοντας μόνο κατεψυγμένο ψωμί!

Παρά τις όποιες παραιτήσεις μας, με ξεκάθαρα επιχειρήματα, στην Κυβέρνηση, στον καθ' ύλην αρμόδιο υπουργό, σε όλα τα κόμματα, αυτή η κατάφωρη αδικία συνεχίζεται προς τους Αρτοποιούς.

Όλα τα παραπάνω αποτελούν και τη σαφή αντίδραση μας απέναντι στην κατάργηση των δεσμεύσεων για τα καταστήματα που έχουν εργαστήρια. Γιατί αυτές οι «δεσμεύσεις», δηλαδή το να υπάρχουν σαφή τετραγωνικά μέτρα, οδηγίες για το ύψος του καταστήματος και τις αποθήκες αλεύρων, είναι τα στοιχεία εκείνα που βοηθούν στον έλεγχο της υγιεινής, στην ασφάλεια των εργαζομένων και στην διασφάλιση της δημόσιας υγείας καθώς και των παραγόμενων προϊόντων. Ζητά αυτή η αστική εταιρεία την αυτοματοποιημένη διαδικασία αδειοδότησης και μάλιστα από δύο υπηρεσίες αδειοδότησης.

Όσον αφορά την εστίαση και τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος η διευκόλυνση στην αδειοδότηση έχει θεσπιστεί καιρό πριν. Ωστόσο ορθά προέβλεψε ο νομοθέτης στα αρτοποιεία τα οποία λόγω της μεταποιητικής παραγωγικής τους δραστηριότητας, να αδειοδοτούνται από την Διεύθυνση Ανάπτυξης επιβελώνων και με αυτόν τον τρόπο τη σημασία που πρέπει να δίνεται στο χώρο που παράγεται ένα προϊόν τόσο ευαίσθητο υγιεινολογικά, όπως το ψωμί.

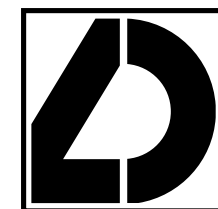
Αναφέρεται στην παρουσίαση της αστικής εταιρείας η θέσπιση νέου πλαισίου αδειοδότησης στο μοτίβο του μικτού μοντέλου καταστήματος όπως στα σούπερ μάρκετ με το επιχείρημα των πολλών κατηγοριών προϊόντων και εξέλιξης του κλάδου... Μα το δικαίωμα για μικτά καταστήματα το έχετε ήδη και τα ίδια μικτά καταστήματα ανήκουν στους περισσότερους από εσάς, προεξέχοντας του εκπροσώπου σας, ο οποίος στην επιστολή προς τον Πρωθυπουργό ζητούσε ένταξη των ρυθμίσεων για τους ΚΑΔ 47.24 και 56.10 δηλαδή για το λιανικό εμπόριο ψωμιού και αρτοποιημάτων και λοιπών ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε εξειδικευμένα καταστήματα και αντίστοιχα υπηρεσίες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης.

Κλείνοντας θα θέλαμε να τονίσουμε ότι σε κάθε πρόταση από όπου και αν προέρχεται αυτή που έχει ως σκοπό την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς χωρίς να αλλοιώνει τη de facto επιχειρηματική ύπαρξη της όποιας επιχείρησης πάντα σε συνεννόηση και σε αγαστή συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς, προφανώς και θα μας βρείτε σύμφωνους.

Σε οτιδήποτε όμως προσπαθεί, από το παράθυρο, να αλλοιώσει τη μορφή, την κουλτούρα, την παραγωγική διαδικασία του ελληνικού παραδοσιακού φούρνου, θα βρεθείτε απέναντι από την θέληση των 14.000 παραγωγικών αρτοποιών και των φορέων που τους εκπροσωπούν».



ΤΟΠΟΥΖΟΛΟΥ



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



SCAN OUR CATALOGUE



ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΛΗΡΩΜΕΣ

Για όσους συνεργάζονται
με ξενοδοχεία και
τουριστικές επιχειρήσεις

Τα ζήτλημα των άμεσων πληρωμών έθεσε ο πρόεδρος του Σωματείου Ν. Ηρακλείου, Βασίλης Λαφέρμος-Αγγελάκης ως μείζον για τους αρτοποιούς της περιοχής το φετινό καλοκαίρι. Όπως αναφέρει, αυτό που πρέπει να προσέξουν οι επαγγελματίες που θα συνεργαστούν με ξενοδοχεία και τουριστικές επιχειρήσεις γενικότερα φέτος είναι οι πληρωμές. «Είναι ένα προϊόν καθημερινής κατανάλωσης, οπότε και οι πληρωμές θα πρέπει να είναι πιο άμεσες και φυσικά να κλείνουν γρήγορα οι επαγγελματίες τους λογαριασμούς τους», τονίζει ο κ. Λαφέρμος. Επισημαίνει, μάλιστα, ότι το πρόβλημα με τις αυξήσεις είναι υπαρκτό, όμως το έχουν καταλάβει και οι ξενοδόχοι και η κατάσταση όσον αφορά στις συμφωνίες για τις τιμές τείνει να ομαλοποιηθεί.



ΔΗΛΩΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αποφασίστηκε τριμηννη παράσταση

Με το ΦΕΚ που δημοσιεύθηκε στις 22 Μαρτίου 2023, αποφασίστηκε η παράταση των έκτακτων μέτρων για την εξασφάλιση της επάρκειας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων για την επισιτιστική ασφάλεια και την αποφυγή αθέμιτων εμπορικών πρακτικών. Συγκεκριμένα, οι υποχρεώσεις που απορρέουν από το άρθρο 87 του ν. 4916/2022 (Α' 65), καθώς και όσες εξειδικεύτηκαν με την υπ' αρ. 1368/01.04.2022 απόφαση για τη «Δήλωση αποθεμάτων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» (Β' 1549), παρατείνονται για χρονικό διάστημα τριών μηνών από την έναρξη ισχύος της απόφασης, δηλαδή από τις 28 Μαρτίου 2023.

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Η ΚΙΝΗΣΗ ΤΟ ΠΑΣΧΑ

Στα αρτοποιεία του Ν. Ηρακλείου

Ιδιαίτερα ικανοποιημένοι εμφανίζονται οι επαγγελματίες αρτοποιοί στον νομό Ηρακλείου από την καταναλωτική κίνηση της περιόδου του Πάσχα. Όπως εξηγεί στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ ο πρόεδρος του Σωματείου Ν. Ηρακλείου, Βασίλης Λαφέρμος-Αγγελάκης, θετικά στοιχεία άρχισαν να φαίνονται από το προηγούμενο της Μεγάλης Εβδομάδας επταήμερο και η κίνηση κορυφώθηκε τη Μεγάλη Εβδομάδα και ειδικότερα τις τελευταίες ημέρες, όταν κινήθηκε ολόκληρη η αγορά του Ηρακλείου. Όπως επισημαίνει ο ίδιος, ο τουρισμός έχει ξεκινήσει δυναμικά από τις αρχές Απριλίου όταν και άνοιξαν τα πρώτα μεγάλα ξενοδοχεία και εκτιμά ότι το καλοκαίρι θα πάει πάρα πολύ καλά.



ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΩΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΣΜΩΝ ΓΙΑ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ POS

Με απόφαση της ΑΑΔΕ

Καθορίστηκαν οι τεχνικές απαιτήσεις και οι προθεσμίες αναβάθμισης για τις περίπου 300.000 εν λειτουργία Φορολογικές Ταμειακές Μηχανές (ΦΤΜ) και ΑΔΗΜΕ (Αυτόνομες Δημοσιονομικές Μονάδες Επεξεργασίας). Έτσι, οι υφιστάμενες ΦΤΜ και ΑΔΗΜΕ θα διασυνδέονται με τερματικά αποδοχής καρτών πληρωμών (EFT/POS), προκειμένου να μεταδίδουν σε αυτό το ποσό πληρωμής με κάρτα και να διασφαλίζεται η έκδοση απόδειξης. Για τις επιχειρήσεις με κύκλο εργασιών έως 100.000€, ως ημερομηνία ολοκλήρωσης της αναβάθμισης ορίζεται η 30.06.2023, ενώ για τις επιχειρήσεις που ο κύκλος εργασιών υπερβαίνει τις 100.000€, ορίζεται η 31.07.2023.



Ειδική Τεχνολογία διαχείρισης προϊόντων αρτοποιίας

Η KOMA προσφέρει εξειδικευμένες λύσεις με δημιουργία μικρο-κλίματος σύμφωνα με τις ανάγκες κάθε προϊόντος.

Ειδική Τεχνολογία προϊόντων ζαχαροπλαστικής ακόμη & γλασσαρισμένων προϊόντων

Με την τεχνολογία TRL formula διαλέγετε εσείς τις συνθήκες που θα αποθηκευτεί το προϊόν σας.



Premium Προμηθευτής
Relais Desserts - Haute Pâtisserie



A.N. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.
ΜΗΧΑΝΙΣΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΖΚΟΠΟΙΪΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΣΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

**Απόλυτη εξειδίκευση
στην Ψύξη & Κατάψυξη προϊόντων
Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής**

ΒΑΣΙΛΗΣ ΔΑΦΕΡΜΟΣ - ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Το Σωματείο Αρτοποιών Νομού Ηρακλείου «Η Δήμητρα» ιδρύθηκε το 1973 και ο Βασίλης Δαφέρμος – Αγγελάκης είναι στη θέση του προέδρου από το 2021, ενώ από το 2014 συμμετέχει ως εκλεγμένο μέλος στις δράσεις του. Το Σωματείο συμμετέχει με εκλεγμένα μέλη σε δύο ομοσπονδίες, στην κλαδική Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) και στην τοπική Ομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών και Εμπόρων Νομού Ηρακλείου (ΟΕΒΕΝΗ), καταθέτοντας προτάσεις και κάνοντας αγώνα για τη διεκδίκηση αποφάσεων προς όφελος των αρτοποιών.



Υπάρχει ενδιαφέρον από τους επαγγελματίες του Ν. Ηρακλείου για τις δράσεις του Σωματείου;

Το Σωματείο μας αριθμεί σχεδόν 140 μέλη σε όλο το νομό. Υπάρχει ικανοποιητικό ενδιαφέρον, αλλά θα θέλαμε να είναι περισσότερο. Δυστυχώς, τα σωματεία όλων των κλάδων ανά την Ελλάδα έχουν χάσει λίγο το ρόλο τους σε σχέση με τα προηγούμενα χρόνια, καθώς έτσι όπως έχουν αλλάξει οι νόμοι πλέον απαξιώνονται σε μεγάλο βαθμό. Το κάθε σωματείο θα πρέπει να βρει τον νέο του ρόλο και τι καινούργιο πρέπει να κάνει για να κερδίσει ξανά την εμπιστοσύνη και το ενδιαφέρον των επαγγελματιών. Μία από τις δράσεις, όπως θα αναφέρουμε και παρακάτω, είναι η ομάδα που έχουμε φτιάξει στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης προκειμένου να ενημερώνονται όλοι οι αρτοποιοί για τις δράσεις μας, να επικοινωνούν τα προβλήματα ή τις ανησυχίες τους και να ανταλλάσσουν απόψεις.

Εσείς πώς συμβάλλετε στη βελτίωση των συνθηκών για τους συναδέλφους σας;

Για να παρθούν αποφάσεις προς όφελος των αρτοποιών και για την όσο γίνεται πιο ομαλή και υγιή λειτουργία των καταστημάτων (όπως π.χ. στην περίοδο της πανδημίας και τα όσα τραγελαφικά συνέβαιναν

στα καταστήματά μας), συνεργαζόμαστε με οργανισμούς τοπικής αυτοδιοίκησης, όπως η Περιφέρεια και για την ανάδειξη των παραδοσιακών προϊόντων μας και προϊόντων ΠΓΕ, όπως το κρητικό παξιμάδι. Συμμετέχουμε, συγκεκριμένα, σε μια ομάδα της Περιφέρειας, η οποία είχε και την προεδρία της ευρωπαϊκής οργάνωσης ΑΡΕΡΟ, που χειρίζεται όλα τα θέματα για προστατευόμενα προϊόντα ΠΓΕ, ΠΟΠ και ΕΠΙΠ. Στους κόλπους του Σωματείου του Ν. Ηρακλείου και Χανίων, επίσης, έχουμε την ομάδα παραγωγών κρητικού παξιμαδιού, στην οποία είναι εγγεγραμμένοι όλοι σχεδόν οι αρτοποιοί της Κρήτης και έχουν πιστοποιημένα το δικαίωμα να παράγουν το κρητικό παξιμάδι.

Επιπλέον, συνεργαζόμαστε με Κέντρα Διάβισης Μάθησης και διοργανώνουμε επιμορφωτικά σεμινάρια για τους εργαζομένους στα αρτοποιεία, ενώ έχουμε καλέσει τις εταιρείες να μας φτιάξουν ένα πρόγραμμα κοστολόγησης, έτσι ώστε να είναι πιο εύκολη η διαδικασία της κοστολόγησης των προϊόντων μας. Θέλουμε έτσι να έχουμε μια εικόνα για τα κοστολόγια που δυστυχώς αλλάζουν καθημερινά και θα πρέπει να τα παρακολουθούμε πλέον με διαφορετικό τρόπο. Να έχουμε δηλαδή ένα εργαλείο με το οποίο θα μπορούμε καθημερινά να βγάζουμε το κοστολόγιο των προϊόντων που παράγουμε. Πιστεύω ότι το επόμενο διάστημα θα έρθει στα χέρια μας.

Κάνετε κάποιες δράσεις για να φέρετε τους καταναλωτές πιο κοντά στα αρτοποιεία;

Διοργανώνουμε γιορτές ψωμιού ώστε ο καταναλωτής να δει από κοντά τα προϊόντα που παράγονται καθημερινά στον παραδοσιακό φούρνο της γειτονιάς. Σπίνουμε εργαστήρια και παράγουμε προϊόντα μπροστά σε όλο τον κόσμο, φέρνουμε σχολεία

να δουν πώς γίνεται η παραγωγή του ψωμιού στο αρτοποιείο και τα παιδιά συμμετέχουν σε αυτή τη διαδικασία. Είναι γιορτές που έχουν πολύ μεγάλη συμμετοχή και επιτυχία και ετοιμάζουμε μία τέτοια τον Ιούνιο στην κεντρική πλατεία του Ηρακλείου, με τη συμμετοχή της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας.

Με τα προβλήματα που ταλανίζουν τον κλάδο, πώς βλέπετε το μέλλον της αρτοποιίας;

Η ενεργειακή κρίση που ανέβασε κατακόρυφα το κόστος λειτουργίας των αρτοποιιών και σε συνδυασμό με τις αυξήσεις των πρώτων υλών, ως αποτέλεσμα του πολέμου στην Ουκρανία, μας έχει δυσκολέψει πολύ. Όμως, κινητοποιηθήκαμε γρήγορα και σαν Ομοσπονδία και σαν Σωματείο και πετύχαμε την επιστροφή φόρου από τον ΕΦΚ ένα πολύ γενναίο ποσοστό. Για το μέλλον της αρτοποιίας είμαι αισιόδοξος. Ωστόσο, ένα πολύ μεγάλο πρόβλημα που έχουμε είναι τα εργατικά χέρια. Πρόκειται για ένα τεχνικό επάγγελμα που θέλει πολύ κόπο για να το μάθει κανείς, είναι μια κούραστική δουλειά, αλλά οι νέοι πρέπει να σκεφτούν ότι το αρτοποιείο δεν θα σε αφήσει ποτέ χωρίς ψωμί. Πρέπει να κάνουμε άμεσα κάτι για αυτό τα επόμενα χρόνια. Μια πρότασή μου προς την Ομοσπονδία και κατ' επέκταση προς την κυβέρνηση είναι το επάγγελμα του αρτοποιού να μπει στη δευτεροβάθμια εκπαίδευση, δηλαδή στα ΕΠΑΛ, κατ' αρχήν στις μεγάλες πόλεις και αργότερα στις μικρότερες. Υπάρχουν οι σχολές αρτοποιίας, αλλά κοστίζουν αρκετά και επίσης, όταν τα παιδιά φτάσουν σ ηλικία να μπουν σε αυτές τις σχολές πλέον είναι αρκετά μεγάλα και θαμπώνονται από άλλα πράγματα. Επομένως ο επαγγελματικός προσανατολισμός στα σχολεία είναι που πρέπει να αρχίσει να αλλάζει.

ΨΩΜΙ ΚΡΗΤΗΣ ΜΥΓΑΔΙ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

600 γρ. αλεύρι κρίθινο
ολικής άλεσης πετρόμυλου

400 γρ. αλεύρι βρώμης
ολικής άλεσης

500 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
μαλακό σταρένιο

500 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
σκληρό σταρένιο

300 γρ. αλεύρι από χαρούπι 100%

1 κιλό αλεύρι τύπου 70 δυνατό

45 γρ. αλάτι

600 γρ. ζυμάρι (προζύμι) χωριάτικο

30 γρ. μαγιά νωπή

100 γρ. ελαιόλαδο

2 κιλά νερό

Βάζουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο με τα 2/3 του νερού. Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα για 5 λεπτά περίπου και στη γρήγορα ταχύτητα για περίπου 7 λεπτά, προσθέτοντας το υπόλοιπο νερό. Πιθανόν, να χρειαστεί λίγο περισσότερο ή λίγο λιγότερο νερό, εξαρτάται από την υγρασία των αλεύρων. Θέλουμε το αποτέλεσμα να είναι ένα ζυμάρι μέτρια μαλακό.

Τεμαχίζουμε σε κομμάτια του κιλού και φορμάρουμε είτε σε στρογγυλές φόρμες είτε σε στρογγυλά ταψιά διαμέτρου 20 εκατοστών ή ανάλογες στενόμακρες φόρμες.

Αφήνουμε να φουσκώσει εκτός στόφας, σκεπασμένο για να μη στεγνώσει και φουρνίζουμε αφού έχει διπλασιάσει τον όγκο του. Θέλουμε πολύ δυνατό φούρνο για 15 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε για άλλα 45 λεπτά.

Να σημειωθεί ότι δεν πρέπει να βάλουμε ατμό στον φούρνο.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΔΑΦΕΡΜΟΣ - ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου

Μπορείτε να φανταστείτε ένα κόσμο χωρίς pizza;

Εμείς σίγουρα όχι...

**TIPO 00
CLASSICO**
**TIPO 01
RUSTICO**
**PIZZA
SPOLVERO**

✓ Ιδανικά για
αργή ωρίμανση
έως και 120
ώρες

✓ Κατάλληλα
για ψήσιμο
σε υψηλές
θερμοκρασίες

✓ Υψηλή
απορροφητικότητα
σε νερό





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.



ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ: ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Το Livendo Θεσσαλικό είναι το μοναδικό καθαρά ελληνικής προέλευσης προζύμι από στάρια Θεσσαλίας, αλεσμένα σε πετρόμυλο. Σχεδιασμένο ειδικά για χωριάτικο ψωμί με άρωμα Ελλάδας. Μπορείτε τώρα να συμπληρώσετε την αρτοποιία σας με ένα premium, προζυμμένο, χωριάτικο ψωμί, σαν αυτό που έφτιαχνε η γιαγιά μας στο σπιτικό ξυλόφουρνο. Συνδυάζεται ιδανικά με τα κίτρινα άλευρα, έχει ήπια οξύτητα, χαρακτηριστική γεύση και κλασικά αρώματα του παραδοσιακού χωριάτικου. Εύκολο στη χρήση και στην ενσωμάτωση στις κλασικές συνταγές του χωριάτικου ψωμιού. Συσκευασία 5kg.
www.lesaffre.gr



ΨΩΜΙ ΜΕ ΟΡΕΙΝΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το PANE MAGGIA της BAKELS εξασφαλίζει αυθεντικό, παραδοσιακό ψωμί, με υπέροχη πλούσια γεύση, δυνατά αρώματα, ανοιχτή δομή και λεπτή, τραγανή κόρα. Χάρη στην ιδιαίτερη rustic εμφάνισή του, θα ξεχωρίσει στην αρτοποιία σας. Ευέλικτο προϊόν, είναι ιδανικό για ελληνικά, παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, που συνοδεύουν υπέροχα το καθημερινό τραπέζι και για ποικιλία σνακ, που συνδυάζονται με γλυκές και αλμυρές γεύσεις. Κατάλληλο και για αρτοποιήση αργής ωρίμανσης. Εγγυάται εύκολη παραγωγική διαδικασία και εξαιρετική διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.
www.stelioskanakis.gr



ΠΛΗΡΗΣ ΓΚΑΜΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν μία πλήρη γκάμα αλεύρων για πίτσα, με διαφορετικά χαρακτηριστικά μεταξύ τους, ώστε να ανταποκρίνονται καλύτερα στη μέθοδο παραγωγής του επαγγελματία, ανάλογα με το χρόνο ωρίμανσης. Προέρχονται από επιλεγμένα στάρια, δίνουν ελαστικό ζυμάρι και σταθερό αποτέλεσμα για αυθεντική, ιταλική πίτσα και είναι κατάλληλα και για άλλες παρασκευές όπως focaccia, calzone κλπ. Διατίθενται σε συσκευασία 25 κιλών τα PIZZA 00 ROMANA (ωρίμανση έως 24 ώρες), PIZZA 00 NAPOLETANA (ωρίμανση από 24 έως 48 ώρες) και PIZZA 00 DI FORZA (ωρίμανση από 48 έως 96 ώρες).
www.mills.gr

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΤΟ

Η νέα premium σειρά μειγμάτων KAIZEN, από την LOULIS FOOD INGREDIENTS, προσφέρει νέες προϊόντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Γνωρίστε το μείγμα για την παραγωγή του πιο νόστιμου, παραδοσιακού κουλουριού Θεσσαλονίκης, Koulorito. Ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα μείγματα της αγοράς καθώς έχει εύκολη και γρήγορη διαδικασία αρτοποιήσης και υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος. Δημιουργήστε τα πιο νόστιμα, γευστικά και αφράτα κουλούρια Θεσσαλονίκης που θα ικανοποιήσουν σίγουρα ακόμα και τους πιο απαιτητικούς!
www.kaizenmixes.com

ΘΑΛΑΜΟΙ ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΒΡΑΔΥΝΤΕΣ ΖΥΜΗΣ

www.varanakis.com



ENERGY PASTRY

θάλαμοι συντήρηση και κατάψυξη
700 ή 900Lt για ταψιά 60x40 και 60x80.

MEKANO PRO

ψυγεία στόφα - επιβραδυντές ζύμης
με έλεγχο υγρασίας (15-95%),
400 ή 700 ή 900Lt για ταψιά 60x40 και 60x80.

ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ παρουσιάζει το νέο μίγμα CAKE DELIGHT για τη δημιουργία μοναδικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Με ντελικάτη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας εγγυάται κορυφαίας ποιότητας, γευστικά και αισθητικά, αποτελέσματα σε κάθε εφαρμογή τους έτοιμα να ικανοποιήσουν ακόμη και τις υψηλότερες απαιτήσεις. Το μίγμα προσδίδει στα κέικ εξαιρετική δομή, κυψέλωση και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα τους, τα αρώματα και τη γεύση τους με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. www.kepenos.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΣΙΕΠΑΣ – ΜΕΛΙΣΙΤΟΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα νέο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του, στο κέντρο των Ιωαννίνων. Πρόκειται για το “Μελίσσιος”, το οποίο φέρει την υπογραφή της εταιρείας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ σε ότι αφορά την κατασκευή και μελέτη του εξοπλισμού. Η σχεδίαση των βιτρινών και η χωροθέτηση τους επιτρέπουν την εξαιρετική προβολή των προϊόντων. Τα επιλεγμένα διακοσμητικά υλικά των επενδύσεων είναι αρίστης ποιότητας και συμβάλλουν σ’ ένα εκλεπτυσμένο αποτέλεσμα. Ο προηγμένος εξοπλισμός για κάθε πόστο εξασφαλίζει τη σωστή συντήρηση των προϊόντων καθ’ όλη την διάρκεια της ημέρας. www.antonopoulos.com.gr





ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ IREKS SOUR 200

από την LAOUDIS FOODS

Η γερμανική IREKS από το 1856 που ιδρύθηκε έχει συνδέσει το όνομά της με σπουδαίες καινοτομίες! Πχ. το 1900, ο γιος του ιδρυτή, Johann Andreas Ruckdeschel, ανέπτυξε το πρώτο βουύχο βελτιωτικό σε σκόνη, φέρνοντας επανάσταση στην παγκόσμια αρτοποιία. Σήμερα, η κορυφαία εταιρεία σας προσφέρει το Ireks Sour 200, ένα μέσο οξίνισης με προζύμι σιταριού ολικής άλεσης σε υγρή μορφή, ιδανικό για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με σίκαλη ή σιτάρι. Δίνει ωραίο απαλό καφέ χρώμα, κυψελωτή ψίχα και τραγανή κόρα. Προσρίζεται για συμμετοχή από 1% ως 5% και θα το βρείτε σε δοχείο 12,5 κιλών. www.laoudis.gr



ΝΕΑ MULTIMATIC

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Με εύρος βάρους αρτιδίων από 24 έως 350 γρ. η Multimatic Pico είναι κατάλληλη για όλα τα αρτοποιεία που θέλουν να αυξήσουν την παραγωγικότητά τους και να διευρύνουν τη γκάμα των προϊόντων τους. Η μηχανή είναι κατασκευασμένη με βάση το σύστημα διαίρεσης και το σύστημα πλάσεως της θρυλικής MULTIMATIC, με μόνη διαφορά το μικρότερο μέγεθος της μηχανής και την παραγωγικότητά της (έως 1.400 τμχ/ώρα). Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο της WP: Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. www.ankostopoulos.gr



ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΟΥΒΕΡ ΣΕ ΤΡΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ψωμάκια κουβέρ είναι οι νέες προσθήκες της εταιρείας στην κατηγορία αρτοποιήματα. Φτιαγμένα με σπόρους τσία και κινόα, με ελιές και με καλαμπόκι αντίστοιχα, αυτά τα τρία νέα προϊόντα συναρπάζουν με τη γεύση, το άρωμα και την αφράτη ζύμη τους. Παράγονται αυστηρά με επιλεγμένες πρώτες ύλες και πάντα με τη μοναδική ποιότητα της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ. Ιδανικά για ξενοδοχεία, εστιατόρια, catering, αρτοποιεία. Βάρος 40g. www.brakopoulos.gr

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ: ΓΕΥΣΗ ΚΙ ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το «Μεσογειακό», το καινούργιο προϊόν για την παρασκευή σταρένιου παραδοσιακού ψωμιού από την SEFCO ZEELANDIA. Εμπνευσμένο από την παράδοση της Ελλάδας, έχει μοναδικό άρωμα και γεύση, με νότες προζυμίου. Η ανοιχτόχρωμη ψίχα του και η τραγανή κόρα του δημιουργούν ένα υπέροχο οπτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Είναι ιδανικό για πληθώρα εφαρμογών όπως καρβέλι, ψωμί φόρμας, λαγάνα, κουλούρι Θεσσαλονίκης και ψωμί σάντουιτς. Έχει δυνατότητα πρόσμιξης με όλα τα άλευρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 15kg. www.sefcozeelandia.gr



ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ" ΣΤΗΝ ΚΑΣΤΟΡΙΑ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ανακαινισμένο αρτοζαχαροπλαστείο ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, στην Μεσοποταμία Καστοριάς. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύθηκαν εξ ολοκλήρου την DIFFER, στο σχεδιασμό του καταστήματος, την κατασκευή του εξοπλισμού και την υλοποίηση του έργου. Οι υψηλών επιδόσεων βιτρίνες με τις καθαρές επιφάνειες προβολής, ο αρμονικός συνδυασμός ξύλου, μετάλλου και corian, η επιλογή ζεστών αποχρώσεων σε όλα τα στοιχεία του χώρου, έδωσαν την τέλεια προβολή στα προϊόντα και ένα συνολικό αποτέλεσμα εξαιρετικό. Άλλο ένα ξεχωριστό έργο της DIFFER! www.differ.gr



ΣΕΙΡΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Η νέα σειρά αλεύρων για πίτσα έχει την υπογραφή των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ! Περιλαμβάνει τρεις κωδικούς: TIPO 00 Classico, TIPO 01 Rustico Πετρόμυλου και Pizza Spolvero, που καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του σύγχρονου επαγγελματία. Είναι ιδανικά για ζύμες αργής ωρίμανσης έως και 120 ώρες και για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι εύκολα στη χρήση τους. Το TIPO 01 Rustico Πετρόμυλου έχει έξτρα ιδιαίτερη γεύση λόγω της άλεσής του σε πετρόμυλο και το Pizza Spolvero για το αλεύρωμα της επιφάνειας εργασίας, θα δώσει πολύ ωραία εμφάνιση στα τελικά προϊόντα σας! www.loulismills.gr



ΝΕΟ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

από την BAKE HELLAS

Η BAKEHELLAS εγκαινιάζει ένα μοναδικό στο είδος του εργοστάσιο αρτοποιίας στην Ελλάδα με τις πρώτες πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής αυτού του είδους στη χώρα, παράγοντας μπαγκέτες και χειροποίητα ψωμιά κορυφαίας ποιότητας. Αυτή η επένδυση σε νέα παραγωγική ικανότητα και η προγραμματισμένη επέκταση σε νέες κατηγορίες αρτοποιίας, όπως τα κρουασάν και τα ντόνατς, θα υποστηρίξει τις φιλοδοξίες διψήφιου ρυθμού ανάπτυξης της BAKEHELLAS τα επόμενα χρόνια και θα ενισχύσει την ηγετική θέση της στην Ελληνική αγορά προϊόντων αρτοποιίας bake-off. www.bakehellas.gr



CREDI NATAS ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΤΑΡΤΕΣ ΦΛΑΝ

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE προτείνει το εξαιρετικό προϊόν CREDI NATAS, από την γκάμα ζαχαροπλαστικής της CREDIN, για την παρασκευή απολαυστικής κρέμας, για λαχταριστές τάρτες φλαν, με απαλή και σταθερή υφή. Κορυφαίας ποιότητας προϊόν, εξασφαλίζει τέλειο και σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά, με εξαιρετική εμφάνιση και μοναδική γεύση. Είναι ιδανική και για απολαυστικά ταρτάκια Pastéis de Nata (πορτογαλική σπεσιαλιτέ). Συνδυάζεται άψογα με σοκολάτα κουβερτούρα ή ρούμι και σταφίδες, για εναλλακτικές γευστικές προτάσεις με εξίσου απολαυστικό χαρακτήρα. Προϊόν εύκολο και γρήγορο στη χρήση, αφού απαιτεί μόνο την προσθήκη γάλακτος. Διατίθεται σε Σακί 10 κιλών. www.konta.gr

Ε.ΕΠ.Α.Ζ.

ΙΔΡΥΘΗΚΕ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με κεντρικό στόχο την ανάδειξη και προστασία του αρτοζαχαροπλαστικού ως επιχείρησης με πολιτισμική διάσταση και ειδική κοινωνική βαρύτητα για την Ελλάδα, εκπρόσωποι του κλάδου ανακοίνωσαν σήμερα την ίδρυση της Ελληνικής Ένωσης Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, με τον διακριτικό τίτλο Ε.ΕΠ.Α.Ζ.

Η Ε.ΕΠ.Α.Ζ. είναι νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, που έχει ως μέλη εταιρείες ή/και επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στους κλάδους της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης ή συνεργάζονται με αυτούς (προμηθευτές πρώτων υλών, εξοπλισμού κλπ). Σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε σήμερα στην Εθνική Πινακοθήκη, στην Αθήνα, τα Ιδρυτικά Μέλη υπέγραψαν το Καταστατικό της Ένωσης και εξέλεξαν το πρώτο Διοικητικό Συμβούλιο, το οποίο συγκροτήθηκε σε Σώμα ως εξής:

Παναγιώτης Μονεμβασιώτης, Πρόεδρος
Πάυλος Τερκενλής, Α' Αντιπρόεδρος
Παναγιώτης Στεργίου, Β' Αντιπρόεδρος
Παντελής Πασχαλίδης, Γραμματέας
Βαγγέλης Πέλεχας, Ταμίας

Πέτρος Πιέτρης, Μέλος
Νίκος Νικολιδάκης, Μέλος
Γεώργιος Παπαχρήστος, Μέλος
Μιχάλης Λεμονής, Μέλος
Λεωνίδας Κίτσιος, Μέλος
Γιώργος Λαζαρίδης, Μέλος
Χρήστος Σόβολος, Μέλος
Φίλιππος Γαβανάς, Μέλος
Φώτης Σταυράτης, Μέλος
Ελευθερία Κοντιλιέρη, Μέλος
Ευάγγελος Αγιακλόγλου, Μέλος
Σπύρος Γαβριηλίδης, Μέλος
Αλέξης Πανόπουλος, Μέλος
Εύα Σαβοϊδάκη, Μέλος
Δημήτρης Νικολοδάκης, Μέλος
Γιώργος Ποντικάκης, Μέλος



Στη συνέχεια, παρουσίασαν τα βασικά ζητήματα που θέτει ο κλάδος ως προτεραιότητες στο δημόσιο διάλογο και στη συζήτηση με τις αρμόδιες αρχές. Τα θέματα αυτά αφορούν:

1. Την ανάδειξη της κουλτούρας, της ιστορίας και των πολιτισμικών χαρακτηριστικών που παραδοσιακά διακρίνουν τον ευρύτερο κλάδο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης και την προστασία αυτού του χαρακτήρα των επιχειρήσεων του κλάδου.
2. Τη διαμόρφωση νέου πλαισίου αδειοδότησης των καταστημάτων του κλάδου, που θα λαμβάνει υπόψη τα παραπάνω χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες του, θα είναι απλό, λειτουργικό και θα εξαλείφει την πολυνομία και την αλληλοεπικάλυψη αρμοδιοτήτων που δημιουργούν συνθήκες μη νομιμότητας.
3. Την αντιμετώπιση εργασιακών θεμάτων όπως η διευθέτηση του χρόνου εργασίας με συμφωνία εργοδότη-εργαζομένου, η μείωση του μη μισθολογικού κόστους εργασίας και πολιτικές για την κάλυψη των κενών θέσεων εργασίας στον κλάδο, μεταξύ άλλων.

4. Γενναία ρύθμιση για τη στήριξη των επιχειρήσεων του κλάδου έναντι του υπέρογκου κόστους ενέργειας, που απειλεί τη βιωσιμότητά τους και πιέζει ανοδικά τις τιμές των αγαθών πρώτης ανάγκης.
5. Καλύτερη συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές για τη διαμόρφωση και την εφαρμογή πολιτικών με στόχο την προστασία του περιβάλλοντος και την κατάργηση ατελέσφορων μέτρων όπως το ειδικό τέλος για τα πλαστικά μιας χρήσης.

Όπως αναφέρει ο Πρόεδρος της Ε.ΕΠ.Α.Ζ. κ. Παναγιώτης Μονεμβασιώτης: «Ζητάμε την ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστικού στα προστατευόμενα επαγγέλματα. Ο κλάδος μας τελεί υπό εξαφάνιση. Θέλουμε να βοηθήσουμε την Πολιτεία να εκσυγχρονιστεί και να απαλλαγεί από τη μεγάλη γραφειοκρατία, ώστε να μπορέσει με τη σειρά της να στηρίξει τον κλάδο μας να επιτύχει τη βιωσιμότητά του».

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ε.ΕΠ.Α.Ζ. θα βρείτε στην ιστοσελίδα <https://eepaz.gr>

Ιδρυτικά Μέλη της Ένωσης είναι οι εταιρείες:

ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ • ΡΑΥΛ • ΣΤΕΡΓΙΟΥ • ΕΣΤΙΑ • ΒΕΝΕΤΗ • ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ • ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DAILY BAKERY A.E. • ΣΑΒΟΪΔΑΚΗ ΡΙΕΤΡΙΣ • ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΕΥΣΕΙΣ A.E. • ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΤΑΥΡΑΤΗ • ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ • ΣΟΒΟΛΟΣ • ΤΑ ΓΙΟΥΛΙΑ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ • ΜΕΛΙΡΡΥΤΟ • FARINE CAFÉ • BOULANGERIE • ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΓΑΒΑΝΑΣ • ΡΩΞΑΝΗ • ΜΙΧΑΛΗΣ ΛΕΜΟΝΗΣ ΠΟΝΤΙΚΑΚΗΣ • D. STERGIOU • ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΤΑΜΑΤΑΚΗ

Η μοναδική σου σοκολάτα

Σκάνανε το qr code και συμπλήρωσε την φόρμα για τη δική σου σοκολάτα
















info@millbaker.gr / vassilis@goteborgsfood.hu +30 6970803706

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άλευρα	Βύνες / Προζύμια & άλευρα	Τεχνική υποστήριξη	Βελτίωση
Ανάλυση σιτηρών & αλεύρων Τεχνολογικά συστατικά Ενζυματικές λύσεις Βελτίωση αλεύρων & ζύμης Γαλακτοματοποιητές	Buns&Toast 	Σφολιάτα 	Αντιμικροβιακά ένζυμα Αύξηση διάρκειας ζωής Ομοιογένεια κυψέλλωσης Γεύση & διόγκωση Ανθεκτικότητα στη μηχανική καταπόνηση Διατήρηση υγρασίας
Βιομ/νική ζύμη Αντιμικροβιακά ένζυμα Μαλακότητα & φρεσκάδα Αύξηση διάρκειας ζωής Ομοιογένεια κυψέλλωσης Ανθεκτικότητα ζύμης Καθαρή ετικέτα Διατροφική αξία	Αρτοποιήματα 	Πίτσα 	Λειτουργικότητας Ασφάλεια παραγωγής Βελτίωση απόδοσης αλεύρου Ανθεκτικότητα ζύμης Ομοιογένεια κυψέλλωσης Βελτίωση όψης & γεύσης Βελτίωση διόγκωσης
Βιοτεχνική ζύμη Βελτιωτικά γενικής χρήσης Βελτιωτικά Αργής & Ελεγχόμενης ωρίμανσης Κατεψυγμένης ζύμης Προψημένης ζύμης Μαλακότητας	Αρτοποιήματα 	Πίτσα 	Σε κάθε παραγωγή Προψημένα αρτοποιήματα Κατεψυγμένα αρτοποιήματα Ζύμες Σφολιάτας Φρέσκα συσκευασμένα Ζύμη Τοστ & brioches Γαλλική μπαγκέτα Ζύμη Πίτσας Tortillas

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ...ΓΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

από την LAOUDIS FOODS

Τα μυστικά του "τέλειου croissant" από έναν μετρ του είδους, τον σπουδαίο Βέλγο Chef κ. Rony Parijs, είχαν την ευκαιρία να μάθουν οι συνεργάτες της LAOUDIS FOODS στην παρουσίαση που διοργανώθηκε στις αρχές Μαΐου στο Innovation & Training Center της εταιρείας στο Πικέρμι. Ο κ. Parijs, executive chef της κορυφαίας παραγωγού βουτύρων CORMAN, επέδειξε τον σωστό τρόπο παραγωγής και τις πολλές επιλογές που προσφέρει η μεγάλη γκάμα της Corman, έτσι ώστε να έχουν σταθερή παραγωγή και υψηλή ποιότητα τελικών προϊόντων, κάθε εποχή του έτους! www.laoudis.gr



GOLD KAI PLATINUM BRABEIO

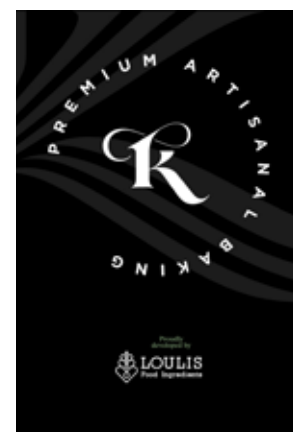
για την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Τον Μάρτιο πραγματοποιήθηκε η Τελετή Απονομής των Green Brand Awards 2023. Η LOULIS FOOD INGREDIENTS παρέλαβε gold & platinum βραβεία για το brand της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ στην κατηγορία «Green F&B Ingredients» για τα Επαγγελματικά Βιολογικά Άλευρα. Η εταιρεία διαθέτει έναν ιδιόκτητο, πρότυπο βιολογικό μύλο από το 2010, που αποτελεί τον πρώτο στα Βαλκάνια και μοναδικό πλήρως εξοπλισμένο με τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα βιολογικό μύλο στην Ελλάδα. Επενδύει σταθερά στη σύγχρονη τεχνολογία με στόχο τη μείωση του περιβαλλοντικού της αποτυπώματος και μια φιλική προς το περιβάλλον λειτουργία σε όλες τις μονάδες παραγωγής της. www.loulis.com



Η KOMA KOELTECHNISCHE INDUSTRIE B.V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΤΟ ΝΕΟ ΤΗΣ SITE!

Η μεγαλύτερη εταιρεία στην ψύξη και κατάψυξη προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής εγκαινίασε το νέο της website. Επισκεφθείτε το www.koma.com για να δείτε όλα τα νέα μηχανήματα και τις τεχνολογίες που προσφέρει η KOMA. Αυτές οι πρωτοποριακές τεχνολογίες την καθιστούν εδώ και 88 χρόνια ηγέτη στον τομέα της. Μια εταιρεία με παρουσία σε πάνω από 100 χώρες, με περισσότερους από 25.000 πελάτες σε όλο τον κόσμο, είναι ο σύμμαχός σας για τις εφαρμογές ψύξης και κατάψυξης των προϊόντων σας. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. www.ankostopoulos.gr



ΤΟ ΝΕΟ WEBSITE ΤΟΥ ΚΑΙΖΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Το νέο site www.kaizenmixes.com αποτελεί ένα συναρπαστικό ταξίδι στο κόσμο των μειγμάτων. Σύγχρονο, δυναμικό και εντυπωσιακό 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 να δει υψηλής ποιότητας μείγματα που μόνο ελάχιστοι διαθέτουν, να παρακολουθήσει βίντεο συνταγών αλλά και να διαβάσει έξυπνα άρθρα με πληροφοριακό χαρακτήρα.

GOLD AWARD ΣΤΟ DESIGN ΤΟΥ ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΤΟΠΟΥΖΟΓΛΟΥ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ο γνωστός αρτοποιός του Βόλου, κ. Τοπούζογλου, εμπιστεύτηκε ακόμη μία φορά την «Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ», για την ανακαίνιση του καταστήματός του, στην Κασσαβέτη 25. Η εταιρεία ανέλαβε τη σχεδίαση, την κατασκευή του εξοπλισμού, το συντονισμό εργασιών και την εγκατάσταση, ολοκληρώνοντας με επιτυχία ένα εργονομικό κατάστημα 50 τ.μ. που κερδίζει τις εντυπώσεις των πελατών αλλά και των περαστικών. Το ανακαινισμένο κατάστημα βραβεύτηκε με "Gold Award" στα Bakery Awards, αφού διατηρεί τα χαρακτηριστικά ενός κλασικού αρτοποιείου αλλά προσδίδει την εικόνα και μιας σύγχρονης boulangerie. www.drakoulakis.gr



ΝΕΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ!

ΤΑΡΤΕΣ
Γλυκές γεύσεις
για κάθε
στιγμή χαράς!

ΕΝΗΜΕΡΩΘΕΙΤΕ ΓΙΑ ΤΑ ΝΕΑ ΜΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ
Τ/ 210 66.26.562 • E/ info@brakopoulos.gr • www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

PORY'S CAKE ΑΠΟ ΤΗ PREMIUM ΣΕΙΡΑ ARTISANAL BAKING ΤΗΣ KAIZEN

Δημιουργήστε μοναδικές και νόστιμες παραλλαγές με Pory's cake από την premium σειρά artisanal baking της KAIZEN! Η νέα μας σειρά με κέικ "Pory's cake", με προσθήκη μόνο νερού και ηλιέλαιου, αποτελείται από έξι κωδικούς κλασικών κέικ καθώς και πλήθος παραλλαγών που μπορείτε να δημιουργήσετε από το ίδιο μείγμα. Δύο διαχρονικές και νόστιμες επιλογές είναι η πορτοκαλόπιτα και η καρυδόπιτα!



ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1.110 γρ. μείγμα Pory's Cake Vanilla
445 γρ. νερό
445 γρ. ηλιέλαιο
700 γρ. σπασμένα καρύδια
100 γρ. κακάο
10 γρ. κανέλα
4 γρ. γαρύφαλλο
Ξύσμα από δύο πορτοκάλια

ΣΙΡΟΠΙ

2.000 γρ. νερό
2.000 γρ. ζάχαρη
100 γρ. γλυκόζη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί.

ΣΥΜΩΜΑ (ΣΕ ΜΙΞΕΡ)

Ζυμώστε στο μίξερ με φτερό στη 1η ταχύτητα για 1-2 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 4-5 λεπτά.

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Στρώνουμε το μίγμα σε ταψί ψησίματος 42x28cm. Ψήνουμε στους 150-160°C για 50-60'.

ΨΗΣΙΜΟ

Ψήστε σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C για 45-50 λεπτά.

ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ

Σιροπιάζουμε κατά προτίμηση με 25° γράδα σιρόπι ζεστό προϊόν - ζεστό σιρόπι.

ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ: 120 λεπτά

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

ΜΕΙΓΜΑ

1.110 γρ. μείγμα Pory's Cake Vanilla
445 γρ. νερό
445 γρ. ηλιέλαιο
2 πορτοκάλια αλεσμένα στο μπλέντερ

ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γρ. νερό
1.000 γρ. ζάχαρη
1 πορτοκάλι κομμένο σε φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΡΑΒΑΝΙ

1. Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί
2. Ζυμώστε σε μίξερ με φτερό
 - 1^η ταχύτητα: για 1-2 λεπτά
 - 2^η ταχύτητα: 4-5 λεπτά

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

1. Στρώνουμε το μείγμα σε ταψί ψησίματος 42x28cm.

ΨΗΣΙΜΟ

2. Ψήστε σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C για 50-60 λεπτά.

ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ

3. Βράστε όλα τα υλικά μαζί για 10 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν οι φλούδες πορτοκαλιού.
4. Σιροπιάστε τη ζεστή πορτοκαλόπιτα με το ζεστό σιρόπι.

ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ: 70 λεπτά

Pory's cake

Γνωρίστε τη σειρά **Pory's cake** για απολαυστικά και αφράτα cake μόνο με τη προσθήκη λαδιού και νερού!



www.kaizenmixes.com



@kaizenmixes



@kaizenmixes



kaizen mixes

Proudly
developed by



ΦΟΥΡΝΟΣ 1907

ΣΤΟΥ ΨΥΡΡΗ, ΕΝΑΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

Ο παππούς του Απόστολου Βενέτη, του σημερινού ιδιοκτήτη του φούρνου, Λάμπρος, έφτασε από την Ήπειρο στην Αθήνα το 1946 μαζί με τον πατέρα του, τον Μαστραντώνη και όλη την οικογένεια. Η οικογένεια αναζήτησε δουλειά σ' αυτό που ήξεραν να κάνουν καλά, τη ζύμη. Τότε αγόρασε από τους αδελφούς Παπαθεοδώρου το συγκεκριμένο φούρνο ο αδερφός του Μαστραντώνη, Παναγιώτης, και ήθελε εργατικά χέρια. Εκεί δούλεψαν πατέρας και γιος. Με τα χρόνια, ο φούρνος ήρθε αποκλειστικά στα χέρια τους.

Αρχικά τον πρώτο λόγο τον είχε ο Αντώνης, που ήταν άριστος φούρναρης, και μετά, ο Λάμπρος, ο οποίος δούλεψε τον φούρνο πολλές δεκαετίες μαζί με τη σύντροφό του Νίτσα. Μάλιστα, ο Λάμπρος έχασε το φως του μόλις στα τριάντα του χρόνια, αλλά ποτέ δεν σταμάτησε να δουλεύει. Ήξερε τον χώρο του εργαστηρίου σαν την παλάμη του. Έμπαινε νύχτα με τα φώτα κλειστά, δούλευε τη ζύμη του, ζύγιζε με την παλιά ζυγαριά τα κομμάτια για τα ψωμιά, έκανε τέλεια όλη την προετοιμασία. Ο γιος του, όμως, ο Αντώνης, δεν ήθελε να ακολουθήσει τα βήματά του. Ξεκίνησε μια άλλη ζωή, δουλεύοντας ως φωτογράφος και μόνο όταν πέρασαν πολλά χρόνια και ο δικός του γιος αποφάσισε να δουλέψει τον φούρνο επέστρεψε στο παλιό οίκημα, αποφασισμένος να τιμήσει με αυτόν τον τρόπο τους γονείς του. Ο Απόστολος έβαλε σκοπό να δημιουργήσει έναν φούρνο με τη φιλοσοφία του παππού του.

Όπως λέει ο Απόστολος Βενέτης, στο φούρνο, το 2004, βρήκαν αρχεία τηλεφωνικού καταλόγου που αποδείκνυαν ότι το συγκεκριμένο μέρος λειτουργούσε ως αρτοποιείο τουλάχιστον από το 1907. Ο ίδιος σπούδασε την αρτοποιία και όταν πήρε στα χέρια του τον φούρνο, ήξερε ακριβώς τι να κάνει. Μέσα στο μυαλό του δεν υπήρχαν οι σύγχρονοι φούρνοι με τα δεκάδες διαφορετικά ψωμιά και τα εκκεντρικά προϊόντα. Ήθελε να διατηρήσει κάποιες παραδοσιακές γεύσεις και να τις εμπλουτίσει με όλα εκείνα που θα έδιναν καθημερινά χαρά στους μόνιμους πελάτες αλλά και στους περαστικούς.

Στο σήμερα τι έχει αλλάξει και τι έχει μείνει ίδιο;

Αυτό που έχει αλλάξει είναι ότι τότε αρκούσε μια ποικιλία 3-4 κουλουριών ή 2-3 ψωμιών. Τότε ήταν πολύ μικρή η γκάμα και ο κόσμος είχε πέσει στο ψωμί. Σήμερα δεν προλαβαίνουμε να επικαιροποιούμε τα προϊόντα, τις

τάσεις. Βέβαια, πάντα πάμε με απλά υλικά, δεν μας ενδιαφέρει κάτι περίπλοκο. Πάμε πιο πολύ σε ζύμες, με βάση τα προζύμια. Η βάση των προζυμιών δε διαφέρει και πολύ από την παλιά. Απλά έχει αλλάξει η τεχνογνωσία πάνω στη διαδικασία.

Πείτε μας λίγα λόγια τους ανθρώπους του ιδιαίτερου αυτού φούρνου.

Είμαστε περίπου 13 άτομα και ο φούρνος έχει αρκετά πόστα. Στο φούρνο εργάζεται και η μητέρα μου αλλά και η σύζυγός μου με την οποία δώσαμε μια νότα φρεσκάδας, μια διάθεση πιο παιδική. Η σύζυγός μου είναι στο κομμάτι υποδοχής των πελατών και της οργάνωσης.

Πώς επιλέγετε τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε;

Επιλέγουμε πάντα με βάση την καλύτερη δυνατή ποιότητα. Επειδή δεν είμαι της άποψης ότι μία μόνο εταιρεία έχει





όλα τα καλύτερα προϊόντα, προσπαθώ να βρίσκω και να συλλέγω από κάθε εταιρεία αυτό που με ενδιαφέρει. Το μόνο σίγουρο είναι ότι κοινός γνώμονας των επιλογών μου είναι η απουσία βελπιωτικών. Όλα έρχονται με την αργή ωρίμανση.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζετε σε αυτή τη δουλειά;

Το 2012 έχασα τον πατέρα μου, ήμουν στα 30. Η διαχείριση ερχόμενη σε εμένα, με έκανε να καταλάβω ότι ζούμε συνέχεια σε μια κρίση, που λέει και ο Σωκράτης Μάλαμας. Έχουμε έναν καλό λογιστή που μας βοηθάει να καταλάβουμε τι γίνεται. Βοηθάει βέβαια ότι το κτίριο είναι ιδιόκτητο. Ρεαλιστικά, για να μπορέσει η επιχείρηση να βγει με όλα τα έξοδα θα πρέπει ή να δίνει πολύ

μικρούς μισθούς ή να χαμηλώσει την ποιότητα ή να πουλάει ακριβά. 9/10 επιχειρήσεις ψάχνουν υπαλλήλους και δεν βρίσκουν, υπάρχει μεγάλη έλλειψη. Η δουλειά αυτή θέλει αντίληψη, αίσθηση, συνέχεια και συνέπεια. Διαχρονικά, θα υπάρξει τεράστιο πρόβλημα. Χάνεται η τέχνη του αρτοποιού. Κατά την άποψή μου θα πρέπει να επενδυθούν πολλά περισσότερα από χρήματα. Δε μπορείς να είσαι αρτοποιός αν δεν έχει γνώση και αν δεν είσαι πάνω από το αντικείμενο. Δεν είναι τυχαίο που πολλοί αρτεργάτες είναι πρώην οδηγοί, οικοδόμοι κ.ά.

Ποιες είναι οι τάσεις που παρατηρείτε και με τι κριτήριο επιλέγετε ποιες θα ακολουθήσετε;

Ένα μαγαζί έχει ένα ταβάνι. Εμείς είμαστε σε διατηρητέο κτίριο, δεν είναι βιο-

μηχανοποιημένη η παραγωγή μας. Δε μπορείς να λες ότι φτιάχνεις ό,τι κυκλοφορεί (π.χ πανετόνε). Εμείς δεν έχουμε γειτονιά. Στο σημείο που είμαστε, προσπαθούμε να δώσουμε μια ποικιλία. Μειωμένη ζάχαρη, αρκετά προϊόντα με πίτουρο βρώμης, βίγκαν προϊόντα, παραλλαγές σε κέικ και τσουρέκια κ.ά. Είχα μια ιδέα να βγάλω φέτες κέικ με κράνμπερι και σοκολάτα. Επίσης, έχουμε μια ιδιαίτερη ζύμη μπουρεκιού, με την οποία φτιάχνουμε διάφορα.

Τι είναι αυτό που κάνει τα δικά σας προϊόντα να διαφέρουν;

Τα προζύμια μας, οι μπάρες δημητριακών που έχουμε, τα κριτσίνια, τα μπριός μας. Με τη χονδρική εντρυφήσαμε στο να δούμε σε πιο custom πλαίσιο, τι θέλει ο κάθε πελάτης. Έτοιμες λύσεις για πολλές συνεργασίες.

Αν έπρεπε να διαλέξετε 3 προϊόντα που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει, ποια θα ήταν αυτά;

Το προζύμι της γιαγιάς (βάζουμε μέσα στο ψωμί 2 ειδών προζύμια, σταφιδίνη και μικρή ποσότητα ξυδιού, συγκεκριμένου βαθμού, βγάζει άλλα αρώματα), τα μπουρέκια και την ταρινόπιτα.

Ποια είναι τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Βρίσκομαι σε μια διαδικασία όπου μειώνω τους τζίρους μου μέσω της χονδρικής, για να το πάω σε μια λογική μόνο λιανικής πώλησης. Με περισσότερο ποιοτικό χρόνο για εμάς τους ίδιους. Όσο πιο ανθρώπινα τα μαγαζιά τόσο πιο πολύ θα προσπατέψουμε τους εαυτούς μας αλλά θα δώσουμε και κίνητρο στους ανθρώπους να δώσουν σε αυτό τον κλάδο.

ΠΙΤΣΑ

Η ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΤΩΝ ΣΝΑΚ

Η προέλευση της πίτσας έχει μια μακρά ιστορία, που χρονολογείται από την αρχαιότητα στις περιοχές της Μεσογείου, όταν οι Έλληνες, οι Ρωμαίοι και οι Αιγύπτιοι έτρωγαν ψωμί σε επίπεδη μορφή, με διάφορα υλικά από πάνω.

Σημαντική είναι η επαρκής ωρίμανση.
Καλύτερα αποτελέσματα έχουμε με αργές ωριμάνσεις
της στρογγυλοποιημένης ζύμης στο ψυγείο
(24-72 ωρών) πάντα με τα ανάλογα άλευρα.

Ωστόσο η σύγχρονη πίτσα, όπως τη γνωρίζουμε σήμερα, γεννήθηκε τον 18ο αιώνα στην Νάπολη της Ιταλίας. Εκείνη την εποχή οι φτωχοί της Νάπολης άρχισαν να προσθέτουν σάλτσα ντομάτας και τυρί στο ψωμί τους δημιουργώντας έτσι την πίτσα μαργαρίτα. Αυτή η απλή αλλά νόστιμη πίτσα έγινε γρήγορα δημοφιλής και πέρα από την Νάπολη. Σύντομα άρχισαν να ανοίγουν πιτσαρίες σε όλη την Ιταλία, ενώ προς τα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα, η πίτσα άρχισε να γίνεται δημοφιλής και στις Ηνωμένες Πολιτείες και σε άλλες χώρες, χάρη στους Ιταλούς μετανάστες. Η "Lombardi's", η πρώτη πιτσαρία στις Ηνωμένες Πολιτείες, άνοιξε στη Νέα Υόρκη το 1905 και γρήγορα έγινε αγαπημένο στέκι των ντόπιων. Σήμερα πλέον η πίτσα είναι το πιο αναγνωρίσιμο φαγητό σε όλο τον κόσμο, ενώ το 2017 η παγκόσμια αγορά πίτσας ήταν 128 δισεκατομμύρια δολάρια.

Τα μυστικά για την ποιοτική πίτσα

Η ζύμη είναι το σημαντικότερο στοιχείο για μια καλή πίτσα. Το ιδανικό αλεύρι πρέπει να είναι καλής ποιότητας, τύπου 00 (λευκό και ψιλοαλεσμένο) με σχετικά υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης (>12%) για να δώσει στη ζύμη την ελαστικότητα, την τραγανότητα και το σωστό τίναγμα στο φούρνο. Σημαντική είναι η επαρκής ωρίμανση. Καλύτερα αποτελέσματα έχουμε με αργές ωριμάνσεις της στρογγυλοποιημένης ζύμης στο ψυγείο (24-72 ωρών) πάντα με τα ανάλογα άλευρα: όσο περισσότερο ωριμάζει η ζύμη, τόσο μεγαλύτερη πρωτεΐνη πρέπει να περιέχει το αλεύρι, αλλά και λιγότερη μαγιά.

Ενίοτε μπορεί να γίνει χρήση προ-ζύμης τύπου biga 16-20 ωρών, που θα δώσει γεύση, καλύτερη ανάπτυξη στη ζύμη και μεγαλύτερη ελαστικότητα. Ακόμα, η προσθήκη ενός ποιοτικού ελαιολάδου μέσα στη ζύμη μπορεί να δώσει μια πιο απαλή και γευστική υφή. Περνώντας στα υλικά της διακόσμησης, ξεκινάμε με τη σάλτσα ντομάτας. Αυτή πρέπει να είναι είτε από φρέσκιες ντομάτες που έχουν ωριμάσει στον ήλιο κι έχουν πιο συμπυκνωμένη υφή με γεμάτη γεύση, είτε από κονσέρβα ντομάτας. Η σάλτσα συνήθως είναι ωμή, με λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και μερικές φορές αρωματικά βότανα, όπως βασιλικό, ρίγανη ή σκόρδο. Το ιδανικό τυρί για την παραδοσιακή πίτσα είναι η φρέσκια μοτσαρέλα, κομμένη σε λεπτές φέτες. Αν χρησιμοποιήσουμε ελαιόλαδο για να αλείψουμε τη ζύμη και να προσθέσουμε λίγο στην κορυφή της πίτσας πριν ψηθεί, αυτό θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας έξτρα παρθένο. Τα αλλαντικά θα πρέπει κι αυτά να είναι πολύ καλής ποιότητας και στο σωστό πάχος. Χρησιμοποιούμε φρέσκα και χρωματιστά λαχανικά, όπως ντομάτες, κρεμμύδια και πιπεριές, που θα πρέπει να είναι σωστά κομμένα σε λεπτές φέτες, ενώ η ρόκα, ο βασιλικός, το θυμάρι, και η ρίγανη μπαίνουν μετά το ψήσιμο για να προσθέσουμε καλύτερα αρώματα στην πίτσα. Η διακόσμηση της πίτσας είναι κάτι που εξαρτάται πολύ από τα γούστα και τις προτιμήσεις του καθενός. Ωστόσο καλό είναι να επιλέγουμε τοπικά και εποχιακά υλικά, για καλύτερη ποιότητα, γεύση και αρώματα.

Είδη πίτσας

Οι παραλλαγές στις πίτσες μπορεί να είναι είτε στη ζύμη και το σχήμα της, είτε στη διαδικασία, είτε στη γέμιση, είτε στον τρόπο ψήσιματος.

Ναπολιτάνα: Η ζύμη είναι πολύ λεπτή, μαλακή και ελαστική, με φουσκωτή στεφάνη που έχει αρκετές σκούρες κηλίδες λόγω ψησίματος. Σημαντικό να σημειωθεί ότι η πίτσα ναπολιτάνα είναι προστατευόμενη από την UNESCO ως πολιτιστική κληρονομιά της Νάπολης και πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με συγκεκριμένους κανόνες και προδιαγραφές, όπως η σάλτσα που χρησιμοποιείται να είναι κατασκευασμένη από φρέσκια ντομάτα San Marzano που προέρχεται από την περιοχή της Καμπανίας στη Νότια Ιταλία και να έχει ελάχιστα συστατικά όπως ελαιόλαδο και αλάτι. Σερβίζεται με φρέσκο τυρί mozzarella di bufala που προέρχεται από γάλα βούβαλων της περιοχής της Καμπανίας. Ψήνεται σε ξυλόφουρνο, σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (περίπου 485 °C) για μόλις 60-90 δευτερόλεπτα κι αυτό κάνει τη ζύμη τραγανή στο εξωτερικό αλλά μαλακή και αφράτη στο εσωτερικό.

Siciliana: Έχει πιο χοντρή ζύμη και συνήθως είναι παρασκευασμένη με σκόρδο και καρυκεύματα.

Al taglio: Έχει λεπτή ζύμη, παρασκευάζεται σε μακρόστενα - ορθογώνια συνήθως - κομμάτια και πωλείται στο χέρι.

New York pizza: Έχει λεπτή αλλά αφράτη ζύμη και συνήθως παρασκευάζεται σε μεγάλα κομμάτια ή σε στρογγυλά ταψιά, που μπορούν να φάνε πολλοί άνθρωποι μαζί.

**Το ιδανικό τυρί
για την παραδοσιακή
πίτσα είναι η φρέσκια
μοτσαρέλα, κομμένη
σε λεπτές φέτες.**

Scrocchiarella:

Είναι μια μακρόστενη, οβάλ, ιταλική πίτσα με λεπτή και τραγανή κρούστα. Η λέξη «scrocchiarella» προέρχεται από το ιταλικό ρήμα «scroccare», που σημαίνει «σπάω», και αναφέρεται στον τραγανό ήχο που παράγεται στο μάσημα. Συνήθως σερβίρεται ως συνοδευτικό με το αντίστοιχο πιάτο και μπορεί να διακοσμηθεί με κρέας, λαχανικά, τυριά ή άλλα συστατικά. Είναι ένα εξαιρετικά δημοφιλές σνακ στην Ρώμη, στην περιοχή του Λάτιο.

Calzone: Είναι μια παραλλαγή της πίτσας, η οποία συνήθως περιέχει τα ίδια υλικά, αλλά τυλίγεται και σφραγίζεται στις άκρες σχηματίζοντας ένα ημικυκλικό ή τετραγωνικό σχήμα που μοιάζει με πορτοφόλι καθώς ψήνεται και φουσκώνει.

Pinsa Romana: Έχει οβάλ ή ορθογώνιο σχήμα και παρασκευάζεται με αργή ωρίμανση, με μίγμα από άλευρα σίτου, σόγιας και ρυζιού, που της δίνουν μια ελαφριά και αέρινη κρούστα. Διακοσμείται με ελαιόλαδο και βότανα ή μπαχαρικά για γεύση, όπως δεντρολίβανο, θυμάρι ή σκόρδο.

Focaccia: Είναι ένα παραδοσιακό, ιταλικό επίπεδο ψωμί, παρόμοιο με την πίτσα, αλλά πιο αφράτο, που θυμίζει τη δική μας λαγόνα. Παραδοσιακά φτιάχνεται από αλεύρι, νερό, μαγιά, ελαιόλαδο και αλάτι και μπορεί να

στρώνεται με διάφορα αρωματικά και μυρωδικά όπως δεντρολίβανο, χοντρό αλάτι, ρίγανη, θυμάρι, κρεμμύδια, τοματίνια και ελιές. Στη συνέχεια, ψήνεται στο φούρνο μέχρι να αποκτήσει μια χρυσαφένια και τραγανή κρούστα. Προέρχεται από την περιοχή της Λιγυρίας στη βορειοδυτική Ιταλία αλλά είναι δημοφιλής σε όλη τη χώρα. Μπορεί να σερβίρεται ως σνακ ή ως συνοδευτικό πιάτο σε γεύματα, και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως βάση για σάντουιτς τύπου rapini. Είναι από τα πιο αγαπητά και δημοφιλή σνακ της Ιταλίας και έχει εξαπλωθεί παγκοσμίως.

Pida: Είναι μια παραδοσιακή, τούρκικη πίτσα που συνήθως καταναλώνεται στη δυτική Τουρκία και σε άλλες περιοχές της Ανατολικής Μεσογείου. Μοιάζει με το λεχματζούν, έχει λεπτή ζύμη σε σχήμα οβάλ με μύτες – όπως περίπου το πείνιρλί – και είναι καλυμμένη με διάφορα είδη κρέατος, τυριά, λαχανικά και αρωματικά βότανα. Ψήνεται συνήθως σε ξυλόφουρνο και σερβίρεται ζεστή, συχνά με λεμόνι για να δοθεί μια ελαφριά οξύτητα στη γεύση.

Το ψήσιμο της πίτσας

Ιδανικά η πίτσα πρέπει να ψηθεί σε πολύ δυνατό φούρνο με υψηλή θερμοκρασία (>350°C) ώστε να μπορέσει να φουσκώσει σωστά η στεφάνη της, να κάνει σωστή και τραγανή κόρα με σωστό χρώμα, αλλά να παραμείνει ζουμερή η ψίχα της και να μην καούν τα υλικά της επικάλυψης. Ο παραδοσιακός φούρνος λειτουργεί με ξύλα, αλλά υπάρχουν και κατασκευαστές που έχουν εξελίξει πολύ αξιόλογους κλιβανούς που λειτουργούν είτε με αέριο, είτε με ρεύμα είτε με πετρέλαιο.

Συμπέρασμα

Η πίτσα και όλες οι παραλλαγές της που αναφέρθηκαν παραπάνω μπορούν κάλλιστα να στολίσουν τις προθήκες των αρτοποιείων και των αναψυκτηρίων ως μια πρόσθετη επιλογή πέρα από τα κλασικά αρτοσκευάσματα.

Για να γίνει η πίτσα μια ακόμα πιο δημοφιλή επιλογή στα αρτοποιεία, θα πρέπει να ακολουθήσουμε τις εξής συμβουλές:

- Επιλέγουμε ποιοτικά υλικά, όπως φρέσκα λαχανικά, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ποιοτικά τυριά, για να δημιουργήσουμε μια πίτσα με εξαιρετική γεύση.

- Παρασκευάζουμε διαφορετικούς τύπους πίτσας για να προσελκύσουμε διαφορετικούς πελάτες, όπως πίτσα ναπολιτάνα, pinsa romana, scrocchiarella κλπ.

- Παρουσιάζουμε προτάσεις σάντουιτς με μεσογειακά αρώματα και γεύσεις με βάση τη focaccia και υλικά όπως prosciutto, mozzarella, ντομάτα, βασιλικό, φέτα, κοτόπουλο, ρόκα, αβοκάντο, σαλάμι, τυρί brie, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστό σολομό κλπ.

- Δημιουργούμε ελκυστικές προσφορές, όπως πακέτα συνοδευτικών ή κουπόνια έκπτωσης.

- Προβάλλουμε την πίτσα σαν υγιεινή επιλογή: Ενημερώνουμε τους πελάτες για τα υγιεινά οφέλη των υλικών της πίτσας και των συνταγών που χρησιμοποιούμε.

Δεν υπερβάλλουμε με την ποσότητα των υλικών για να μην καταντήσει η πίτσα να φαίνεται υπερφορτωμένη. Μην ξεχνάμε ότι η καλή πίτσα στην απλοϊκή της μορφή και με τα κατάλληλα κι αγνά υλικά, αποτελεί μια πολύ καλή διατροφική επιλογή.

Image by freepik.com



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

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Αλεύρια για Pizza



για αυθεντική ιταλική πίτσα

3 διαφορετικοί τύποι αλεύρου για διαφορετικές ωρίμανσεις,

από επιλεγμένα σιτάρια

ελαστικότητα στο ζυμάρι

αντοχή στην καταπόνηση

κατάλληλα για διαφορετικές συνταγές και παρασκευές,

σταθερό και εγγυημένο αποτέλεσμα

αλεύρι
PIZZA OO ROMANA
ωρίμανση έως 24 ώρες
συσκ. 25 kg

αλεύρι
PIZZA OO NAPOLETANA
ωρίμανση από 24 έως 48 ώρες
συσκ. 25 kg

αλεύρι
PIZZA OO DI FORZA
ωρίμανση από 48 έως 96 ώρες
συσκ. 25 kg

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά, 28210 81380, info@mills.gr
www.mills.gr





ΑΛΚΑΛΟΕΙΔΗ ΤΡΟΠΑΝΙΟΥ

Η παρουσία Αλκαλοειδών Τροπανίου, ιδίως ατροπίνης και σκοπολαμίνης, συνιστούν πηγή ανησυχίας για την υγεία.

Η δηλητηρίαση από τα αλκαλοειδή τροπανίου προκαλεί ψυχοτρόπα αποτελέσματα. Είναι ισχυρά ηρεμιστικά, παραισθησιογόνα και προκαλούν καρδιακή επιτάχυνση ή χαλάρωση των μυών και μείωση των εκκρίσεων.

Με βάση επιστημονική έκθεση που δημοσίευσε η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων στις 5 Φεβρουαρίου του 2018, σε αρκετές πληθυσμιακές ομάδες διαπιστώθηκε υπέρβαση της Δόσης Αναφοράς Οξείας Έκθεσης (ΔΑΟΕ). Στα τρόφιμα που διαπιστώθηκε ότι περιέχουν υψηλή συγκέντρωση τέτοιων αλκαλοειδών θεωρήθηκε σημαντικό να θεσπιστούν ανώτατα όρια για την ατροπίνη και την σκοπολαμίνη. Επίσης, επεκτάθηκαν τα μέγιστα όρια και σε μεταποιημένες τροφές.

Πώς παρεισφρέουν τα αλκαλοειδή τροπανίου στα τρόφιμα

Τα αλκαλοειδή τροπανίου περιέχονται στα τρόφιμα είτε φυσικά είτε αποτελούν μολύνουσες ουσίες. Είναι μια κατηγορία οργανικών ενώσεων αζώτου που απαντώνται σε αρκετά είδη φυτών που μπορεί να είναι δηλητηριώδη, όπως η *Datura*. Η *Datura*, κοινώς στραμάνιο ή διαβολόχορτο ή τάτουλας, είναι ένα πολύ κοινό ζιζάνιο, χυροκατακτητικό φυτό, που απαντάται σε περιοχές με εύκρατο και τροπικό κλίμα. Θα το συναντήσουμε σε αστικά πάρκα, αλλά και σε χωράφια. Σπέρματα του φυτού *Datura* έχουν βρεθεί ως προσμείξεις στο λιναρόσπορο, τη σόγια, το σόργο, το κεχρί, τον πλιάνθο, το καλαμπόκι και το φαγόπυρο. Έχουμε δηλαδή επιμόλυνση των δημητριακών, των βοτάνων και των λαχανικών με άγρια φυτά που περιέχουν αλκαλοειδή τροπανίου, κατά το θερισμό και τη συγκομιδή. Οι ορθές γεωργικές πρακτικές και οι ορθές πρακτικές συγκομιδής ελαχιστοποιούν τη μόλυνση της καλλιέργειας από

σπόρους ειδών που περιέχουν αλκαλοειδή τροπανίου, όπως το *Datura*. Σε περίπτωση μόλυνσης, οι σπόροι αυτοί μπορούν να απομακρυνθούν από ορισμένα δημητριακά με διαλογή και καθαρισμό. Όμως, η δυσκολία διαχωρισμού των σπερμάτων του *Datura* από τα σπέρματα των φυτών σόργο, κεχρί, αραβόσιτο, φαγόπυρο, έχει σαν αποτέλεσμα προϊόντα που παράγονται από αυτά να έχουν μεγαλύτερες πιθανότητες να μολυνθούν με αλκαλοειδή τροπανίου.

Έχουν καταγραφεί αρκετά περιστατικά τροφίμων στα οποία ανιχνεύθηκαν αλκαλοειδή τροπανίου σε συγκεντρώσεις μεγαλύτερες των αποδεκτών ορίων της ισχύουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Επιμόλυνση τροφίμων με αλκαλοειδή τροπανίου

Η δηλητηρίαση από τα αλκαλοειδή τροπανίου προκαλεί ψυχοτρόπα αποτελέσματα. Είναι ισχυρά ηρεμιστικά, παραισθησιογόνα και προκαλούν καρδιακή επιτάχυνση ή χαλάρωση των μυών και μείωση των εκκρίσεων. Μπορούν να προκαλέσουν συμπτώματα όπως θολή όραση, διεσταλμένες κόρες, ξηροστομία, αίσθημα παλμών, ναυτία, πονοκεφάλους, υπνηλία και κόπωση. Σε υψηλές δόσεις υπάρχει κίνδυνος να οδηγήσουν σε πιθανή θανατηφόρα δηλητηρίαση ή σε βαθύ κόμα.

Τα αλκαλοειδή τροπανίου περιέχονται στα τρόφιμα είτε φυσικά είτε αποτελούν μολύνουσες ουσίες. Είναι μια κατηγορία οργανικών ενώσεων αζώτου που απαντώνται σε αρκετά είδη φυτών που μπορεί να είναι δηλητηριώδη.

Έχουν καταγραφεί αρκετά περιστατικά τροφίμων στα οποία ανιχνεύθηκαν αλκαλοειδή τροπανίου σε συγκεντρώσεις μεγαλύτερες των αποδεκτών ορίων της ισχύουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τα οποία αναφέρονται στην πλατφόρμα του «Σύστηματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για υπολείμματα φυτοφαρμάκων σε Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές» (RASFF). Παραδείγματα αυτών είναι βιολογικό καλαμπόκι που εντοπίστηκε στις 30/3/23 από τις αρχές του Βελγίου να περιέχει ατροπίνη και σκοπολαμίνη 160 ppb και 20 ppb αντίστοιχα, ρορσοη που εντοπίστηκε στις 16/3/23 από τις αρχές της Γερμανίας να περιέχει ατροπίνη και σκοπολαμίνη 16,7 ppb και 2,3 ppb αντίστοιχα, βιολογικό κεχρί που εντοπίστηκε στις 6/1/23 από τις αρχές Δανίας να περιέχει ατροπίνη και σκοπολαμίνη 29 ppb και 23 ppb κ.ά..

Νομοθετικές ρυθμίσεις για τα αλκαλοειδή τροπανίου

Ο Κανονισμός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο 2021/1408, θεσπίζει μέγιστα επίπεδα για την ατροπίνη και τη σκοπολαμίνη σε μεταποιημένες τροφές, με βάση τα δημητριακά και σε παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά, οι οποίες περιέχουν κεχρί, σόργο, φαγόπυρο ή παράγωγα προϊόντα αυτών. Ο Κανονισμός ΕΕ 2021/1408 τροποποιεί την παράγραφο 8.2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ως ακολούθως:

Αλκαλοειδή τροπανίου	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (µg/kg)	
	Ατροπίνη	Σκοπολαμίνη
Μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά, οι οποίες περιέχουν κεχρί, σόργο, φαγόπυρο, αραβόσιτο ή παράγωγα προϊόντα αυτών	1,0	1,0
	Άθροισμα ατροπίνης και σκοπολαμίνης	
Μη μεταποιημένο κεχρί και σόργο	5,0	
Μη μεταποιημένος αραβόσιτος εκτός από — μη μεταποιημένο αραβόσιτο που προορίζεται να μεταποιηθεί με υγρή άλεση και — μη μεταποιημένο αραβόσιτο για ποπ-κορν	15	
Μη μεταποιημένος φαγόπυρος	10	
• Αραβόσιτος για ποπ-κορν • Κεχρί, σόργο και αραβόσιτος που διατίθενται στην αγορά για τον τελικό καταναλωτή • Προϊόντα αλευροποιίας από κεχρί, σόργο και αραβόσιτο	5	
• Φαγόπυρο που διατίθεται στην αγορά για τον τελικό καταναλωτή • Προϊόντα αλευροποιίας από φαγόπυρο	10	
Αφεψήματα βοτάνων (αποξηραμένο προϊόν)	25	
Αφεψήματα βοτάνων (αποξηραμένο προϊόν) από σπόρους γλυκάνισου	50	
Αφεψήματα βοτάνων (υγρά)	0,2	

Μια ολοκληρωμένη μελέτη ασφάλειας τροφίμων μπορεί να μας απαλλάξει από τον κίνδυνο, άθελά μας, τρόφιμο που παράγεται ή προσφέρεται από εμάς να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση. Για τα παραπάνω τρόφιμα, τα αλκαλοειδή τροπανίου αποτελούν μια πιθανή πηγή κινδύνου. Γι' αυτό, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στην αναγνώριση των κινδύνων στο πλαίσιο της μελέτης HACCP και να ληφθούν μέτρα για την αντιμετώπισή τους. Υπάρχουν αναλυ-

τικές μέθοδοι, όπως η υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης ή η αέρια χρωματογραφία που μπορούν να τα ανιχνεύσουν.

Πηγές: Κανονισμός ΕΕ 2021/1408

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.
- Εκπαίδευση του προσωπικού:
- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

ΜΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Όταν μιλάμε για προϊόντα αρτοποιίας ολικής άλεσης αναφερόμαστε σε αυτά που περιέχουν άλευρο ολικής άλεσης, δηλαδή ολόκληρο αλεσμένο καρπό δημητριακών, όπως του σταριού, της σίκαλης, της βρώμης, του κριθαριού κ.ά. Κύριο χαρακτηριστικό αυτών είναι το άρωμα, η γεύση και η διατηρησιμότητά τους. Επίσης, η διατροφική του αξία είναι σημαντική.



Το ψωμί ολικής άλεσης περιέχει σημαντική ποσότητα σιδήρου και μεγαλύτερες ποσότητες βιταμινών Ε και ιχνοστοιχείων, όπως ο φώσφορος και το μαγνήσιο σε σχέση με το λευκό ψωμί.

Τα προϊόντα ολικής άλεσης είναι συνώνυμα με τη λέξη «διαίτης», αφενός γιατί αποτελούν πιο υγιεινή επιλογή λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητάς τους σε πολύτιμα θρεπτικά συστατικά, όπως ο ψευδάργυρος, το κάλιο, το μαγνήσιο, ο φώσφορος, οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β και ο σίδηρος και αφετέρου γιατί έχουν την ικανότητα να προκαλούν μεγαλύτερο αίσθημα κορεσμού, γεγονός που συμβάλλει στον καλύτερο έλεγχο της πρόσληψης τροφής και διευκολύνει τη ρύθμιση του σωματικού βάρους.

Τόσο οι φυτικές ίνες των δημητριακών, όσο και οι βιταμίνες και τα μέταλλα, βρίσκονται κυρίως στο πύουρο και το φύτρο, στα μέρη δηλαδή που αφαιρούνται κατά τη διάρκεια της άλεσης για να παρασκευαστεί το λευκό αλεύρι. Οι αδιάλυτες φυτικές ίνες του ψωμιού ολικής άλεσης (κυτταρίνη, ηκτίνη) ανήκουν στους σύνθετους υδατάνθρακες, δεν απορροφούνται ή απορροφούνται δύσκολα, και ανήκουν στην κατηγορία των πολυσακχαριτών (υδατάνθρακες). Από αυτούς η κυτταρίνη μαζί με τη λιγνίνη αποτελούν τα κύρια συστατικά των φυτικών ινών και δεν έχουν ενεργειακή αξία. Τα άπεπτα λοιπόν αυτά συστατικά τους (κυτταρίνη, ημικυτταρίνη και λιγνίνη) θεωρούνται διαιτητικά διότι δεν προσφέρουν ενέργεια (θερμίδες) στον οργανισμό αλλά διεγείρουν την έκκριση σιέλου, την αίσθηση κορεσμού στο στομάχι, μειώνουν την έκκριση υπερβολικού γαστρικού υγρού και βελτιώνουν τη λειτουργία του εντέρου, απορροφώντας τις τοξίνες και μειώνοντας το χρόνο παραμονής στο πεπτικό σύστημα. Προστατεύουν από τον καρκίνο του εντέρου, τις αιμορροΐδες, τη δυσκοιλιότητα, την παχυσαρκία, μπορούν να αναστείλουν ή να βελτιώσουν

την εμφάνιση διαφόρων μεταβολικών νόσων και διαταραχών του γαστρεντερικού συστήματος, περιορίζουν τη χοληστερίνη και συνιστώνται στους διαβητικούς. Οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β είναι υπεύθυνες για την καλή λειτουργία του νευρικού συστήματος και είναι πολύ λιγότερες στο άσπρο ψωμί. Το ψωμί ολικής άλεσης περιέχει σημαντική ποσότητα σιδήρου και μεγαλύτερες ποσότητες βιταμινών Ε και ιχνοστοιχείων, όπως ο φώσφορος και το μαγνήσιο σε σχέση με το λευκό ψωμί.

Τα οφέλη των φυτικών ινών:

- Χαμηλώνουν το γλυκαιμικό φορτίο των γευμάτων.
- Φέρουν μεγαλύτερο κορεσμό.
- Βοηθούν στη διαχείριση της πείνας.
- Συμβάλλουν στην ομαλή λειτουργία του πεπτικού και την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας.
- Δρουν ευεργετικά στη χοληστερόλη και τη γλυκόζη του αίματος.

Χαρακτηριστικά των αλεύρων ολικής άλεσης

Ο βαθμός άλεσης (π.χ. τ90%) και το ποσοστό τέφρας (>1.1%) που υπάρχει στα άλευρα ολικής άλεσης και αποτελούν πολύ σημαντικούς παράγοντες επίδρασης στη γεύση του ψωμιού. Όταν, για παράδειγμα, ο αρτοποιός, προκειμένου να παρασκευάσει ψωμιά ολικής άλεσης ή σίκαλης, αναμιγνύει αλεύρι ολικής από σιτάρι ή σίκαλης, είτε από άλλα δημητριακά σε διάφορα ποσοστά, θα λάβει προϊόντα με γεύσεις πολύ διαφορετικές ή μια από την άλλη, λόγω της διαφορετικής ποιότητας και της αναλογίας των χρησιμοποιούμενων αλεύρων. Δεν είναι, όμως, μόνο η καταγωγή του αλεύρου που επεμβαίνει στη γεύση. Ο βαθμός άλεσης, δηλαδή η ποσότητα αποκτωμένου αλεύρου από 100 κιλά αλεσμένου σιταριού, παίζει επίσης καθοριστικό ρόλο. Γνωρίζουμε ότι ο σπόρος του σιταριού αποτελείται από τον καρπό και από το περικάρπιο,

Πίνακας 1: Συγκριτικός πίνακας παροχής βιταμινών / αλάτων από λευκό και μαύρο ψωμί σε σχέση με τις ημερήσιες ανάγκες του ανθρώπου			
Βιταμίνες / Άλατα	Ημερήσια πρόσληψη (mg)	% Κάλυψη από λευκό αλεύρι (τ70%)	300 γρ. μαύρο ψωμί
Θειαμίνη (B1)	1,5	15	50
Ριβοφλαβίνη (B2)	1,8	7	20
Νικοτινικό οξύ (PP)	15	13	80
Παντοθενικό οξύ	5	30	60
Πυριδοξίνη (B6)	2	15	60
Βιταμίνη Ε	10 - 15	20	30
Μαγνήσιο	350	15	80
Σίδηρος	15	15	50
Χαλκός	1,5	25	90

Ο βαθμός άλεσης, δηλαδή η ποσότητα αποκτωμένου αλεύρου από 100 κιλά αλεσμένου σιταριού, παίζει καθοριστικό ρόλο στη γεύση.

μέχρι την πρωτεϊνική μεμβράνη (δηλαδή από πολλά περιβλήματα) και το πρόβλημα, κατά τη διάρκεια της άλεσης, είναι να διαχωριστούν τα περιβλήματα από τον καρπό και ο τελευταίος να μετατραπεί σε αλεύρι.

Ο ρόλος της τέφρας

Το αλεύρι, σύμφωνα με τον ορισμό που δίνει ο Γάλλος καθηγητής αρτοποιίας, R Calvel, αποτελείται από τη μέγιστη ποσότητα άλεσης του καρπού και την ελάχιστη των περιβλημάτων. Μπορούμε να το ονομάσουμε, επίσης, και λευκό αλεύρι όταν ο βαθμός καθαρότητας, καθορισμένος από τη δοσολογία των μεταλλικών στοιχείων, ανέρχεται περίπου στο 0,55% σε τέφρα. Ποσοστό τέφρας του οποίου οι διακυμάνσεις, για βαθμό άλεσης που κυμαίνεται μεταξύ 75%-79%, επηρεάζονται από τη φύση του σιταριού, την προετοιμασία του, το διάγραμμα άλεσης, τον εξοπλισμό του μύλου και την τεχνολογία του μυλωνά.

Όταν το ποσοστό τέφρας ξεπερνά το 0,56%, τότε το αλεύρι γίνεται πιο πλούσιο σε στοιχεία από το περιβλήμα, τα οποία σκουραίνουν το χρώμα του και δημιουργούν μια απόχρωση που τείνει προς το γκριζό.

Με αυτά τα χαρακτηριστικά, το παραπάνω αλεύρι έχει μια χαρακτηριστική γεύση, καθώς διακρίνεται η παρουσία του αρώματος του ελαίου από το βλαστό, (κάτι σαν το άρωμα του φουντουκιού). Σε τεχνικό επίπεδο, οι ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού (δύναμη, εκτακότητα, ελαστικότητα) και οι ζυμωτικές του ιδιότητες (δραστηριότητα ζύμωσης του ζυμαριού, διόγκωση στο ψήσιμο) είναι επίσης άριστες.

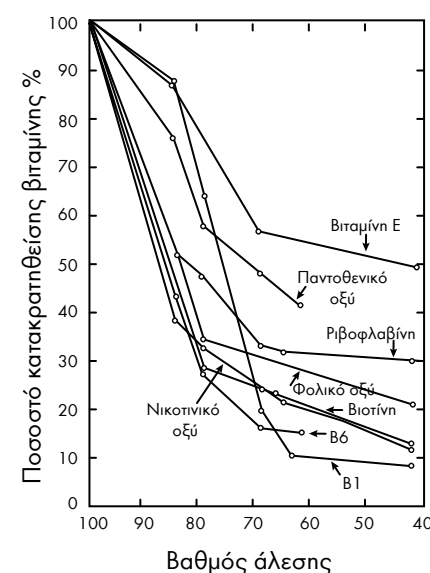
Με λιγότερο αλεσμένο σιτάρι, το αλεύρι θα δώσει πρωτότυπη, και κάποιες φορές, μια πιο δελεαστική όψη στο ψωμί. Όμως, η ζύμωση του ζυμαριού θα είναι πιο αργή, η διόγκωση στο ψήσιμο λιγότερο σημαντική και το ψωμί θα έχει μικρότερο όγκο. Η κόρα του θα έχει μεγαλύτερο πάχος και λιγότερο χρώμα. Με περισσότερο αλεσμένο σιτάρι (βαθμός άλεσης από 83% έως 85%), το αλεύρι θα είναι πιο σκούρο επειδή θα περιέχει περισσότερα στοιχεία από τα περιβλήματα και ως εκ τούτου, το ζυμάρι θα είναι διαφορετικό. Δηλαδή, θα είναι πιο κολλώδες, θα χάσει από την ελαστικότητά του, θα γίνει πιο πορώδες και θα χάσει και την αντοχή του. Τα ψωμιά θα έχουν μικρότερο όγκο και το χρώμα της ψίχας θα είναι υπόλευκο προς γκριζό.

Εάν θελήσουμε να παρασκευάσουμε ψωμιά ολικής άλεσης, όπου ο βαθμός άλεσης είναι της τάξης του 98%, το ζυμάρι είναι ακόμα πιο διαφορετικό. Το χρώμα του είναι πιο σκούρο, λιπαρό και κολλώδες στην αφή, χάνει από την εκτακότητα, την ελαστικότητα και την αντοχή του και τα ψωμιά έχουν μικρότερο όγκο, πιο πυκνή δομή ψίχας και η γεύση που επικρατεί είναι εκείνη των περιβλημάτων του σπόρου.

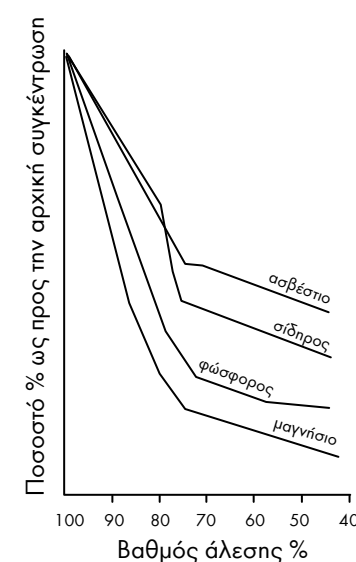
Υπάρχουν αμέτρητα είδη αρτοσκευασμάτων που μπορούν να παρασκευαστούν με άλευρα ολικής άλεσης.

Όσον αφορά την παρασκευή του

Κατά την παραγωγή των προϊόντων αυτών πρέπει να προσθέσουμε μεγαλύτερες ποσότητες νερού από το κοινό ψωμί, διότι τα άλευρα αυτά έχουν μεγαλύτερη απορροφητικότητα σε νερό.



Πίνακας 2: Σχέση ανάμεσα στο βαθμό άλεσης και το ποσοστό βιταμίνης που παραμένει στο αλεύρι



Πίνακας 3: Μεταβολή της περιεκτικότητας του αλεύρου σε στοιχεία σε σχέση με το βαθμό άλεσης

Η Τεχνική Zavarka

Νέας γενιάς μίγματα προζυμιού, για ψωμιά με:

- Φρεσκάδα για αρκετές μέρες
- Ζουμερή και μαλακή ψίχα
- Λεπτή και τραγανή κόρα

FRESH
LOVE
at the first bite

Zavarka Classic

ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΛΕΥΚΑ & ΚΙΤΡΙΝΑ ΑΛΕΥΡΑ



Zavarka Βύνης

ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ μαύρα και ολικής άλεσης ψωμιά



Zavarka Πολύσπορο

ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟΥ



Zavarka Dinkel

ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ της όλυρας και της άγριας βύνης



Zavarka Βρώμης

ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ αρτοσκευασμάτων πρωινού και σνακς



Η τεχνική Zavarka

Αρχαία τεχνική των Σλάβων, όπου έβραζαν αλεύρι, σπόρους, βύνες και μπαχαρικά, για να φτιάξουν το ψωμί τους!

Όταν το ποσοστό τέφρας ξεπερνά το 0,56%, τότε το αλεύρι γίνεται πιο πλούσιο σε στοιχεία από το περίβλημα, τα οποία σκουραίνουν το χρώμα του και δημιουργούν μια απόχρωση που τείνει προς το γκριζο.

Κατά το ζύμωμα και λόγω του πτύρου απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος στη διαδικασία απορρόφησης νερού και κατά προτίμηση αυτό γίνεται στην αργή ταχύτητα του ζυμωτηρίου με σκοπό τη σταδιακή απορρόφηση του νερού της συνταγής. Ο αρτοποιός θα πρέπει, επίσης, να προσέξει το χρόνο ψήσιματος και να ψήσει τα τελικά προϊόντα για περισσότερο χρόνο. Το πτύρο του σταριού είναι πλούσιο σε ένζυμα. Αυτό εφιστά την προσοχή στην παραγωγή του, διότι αυτά βοηθούν στην πολύ γρήγορη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων. Επίσης, μεγάλα ποσοστά πτύρων είναι ικανά να δώσουν στο ψωμί αυτό άσχημη οσμή και γενικά κακή εντύπωση στους καταναλωτές. Γι' αυτό το λόγο πάγια τακτική των συνταγών είναι να περιέχουν ποσότητες μέσω οξίνισης της ζύμης, και αυτό μπορεί να είναι ξινό ζυμάρι ή προζύμι. Ο ρόλος αυτού είναι πολλαπλός, και πιο συγκεκριμένα, βοηθά τη γλουτένη του αλεύρου να γίνει πιο ελαστική και πιο εύπλαστη. Σταματά τη δράση των ενζύμων με αποτέλεσμα να είναι πολύ πιο ελεγχόμενη η ωρίμανση του ζυμαριού. Η αύξηση του χρόνου επίσης θα βελτιώσει το άρωμα και τη γεύση του

αλλά και τη διατηρησιμότητά του. Η όξινη γεύση και άρωμα βελπώνουν και «καλύπτουν» την τυχόν άσχημη γεύση από το πτύρο. Στα άλευρα της σίκαλης όπου η χημική σύνθεση είναι πολύ διαφορετική από αυτή του σταριού, αλλά και η παρουσία πολλών ενζύμων, καθώς και η πιο σφικτή γλουτένη του καθιστά τη χρήση των προζυμιών απαραίτητο συστατικό της συνταγής. Ο άριστος βαθμός ωρίμανσης δεν είναι ο ίδιος για όλα τα προϊόντα. Ανάλογα την ποικιλία και το είδος του ψωμιού ή του αρτοσκευάσματος, καθορίζονται και οι συνθήκες επεξεργασίας της ζύμης, η μέθοδος ψήσιματος και το τελικό σχήμα του προϊόντος. Όσον αφορά το χρόνο ωρίμανσης και την αντοχή του ζυμαριού στην ωρίμανση, αυτά μειώνονται όσο αυξάνεται στο ζυμάρι η περιεκτικότητα σε άλευρο σίκαλης. Συνοψίζοντας τους λόγους της χρήσης των ξινών ζυμαριών ή του προζυμιού έχουμε:

1. Η ψίχα του ψωμιού δεν είναι σταθερή και το άρωμα.
2. Αυξάνοντας το ξινό ζυμάρι ή το προζύμι, η ψίχα γίνεται πιο σταθερή και ελαστική ενώ το άρωμα μετατρέπεται σε όξινο και αρωματικό.
3. Καλύτερη ποιότητα ψωμιού ολικής άλεσης σίκαλης επιτυγχάνεται με ξινά ή προζύμι 30 - 40%. Αυτό όμως έχει σχέση με τη συνταγή του ψωμιού που θέλουμε να παρασκευάσουμε.

Σε γενικές γραμμές όλα τα ψωμιά με άλευρα ολικής αλέσεως έχουν πιο χαμηλό όγκο από τα συνηθισμένα. Πολλές φορές γι' αυτό επιλέγονται άλευρα με χαμηλό ποσοστό πτύρων και με πιο ψιλοαλεσμένο πτύρο. Αυτά τα ψωμιά θα έχουν και πιο ανοιχτόχρωμη ψίχα, που σε ορισμένες περιπτώσεις δεν εί-

ναι αποδεκτή από τους καταναλωτές. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να χρησιμοποιηθεί βύνη και εκτός από το ιδιαίτερο άρωμα να κάνει και την ψίχα πιο σκουρόχρωμη. Ο όγκος αυτών των αρτοσκευασμάτων είναι μάλλον μικρότερος και θα τα συναντήσουμε σε μεγάλη ποικιλία μεγεθών και σχημάτων, από μεγάλες φρατζόλες ή καρβέλια έως και μικρά ψωμάκια.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Jeffrey Hamelman (2004). Bread: a baker's book of techniques and recipes. New York: John Wiley.
2. Lorenz, Klaus J.· Kulp, Karel (2003). Handbook of dough fermentations. New York: Marcel Dekker, Inc.
3. Marion Bennion -(1980) THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y
4. Pomeranz Y. (1988). WHEAT: CHEMISTRY AND TECHNOLOGY Volume II THIRD EDITION . Published by the American Association of Cereal Chemists Inc. St. Paul Minnesota, USA
5. Calvel Raymond(2013). The Taste of Bread. Springer New York, NY
6. <https://www.eatthis.com/secret-effects-eating-whole-wheat-bread/>
7. <https://www.lesaffre.gr/news/%ce%b4%ce%b9%ce%b1%cf%84%cf%81%ce%bf%cf%86%ce%b9%ce%ba%cf%8c-%cf%80%cf%81%ce%bf%cf%86%ce%af%ce%bb-%cf%84%ce%bf%cf%85-%cf%88%cf%89%ce%bc%ce%b9%ce%bf%cf%8d/>

Image by freepik.com



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



Η εποχή που αλλάζουμε διάθεση. Η εποχή που η φύση μάς χαρίζει μοναδικούς καρπούς για να δημιουργήσουμε γευστικά έργα τέχνης. Είτε γλυκά, είτε αλμυρά, οι Μύλοι Κεπενού είναι πάντα η βάση της δημιουργίας με μοναδικά προϊόντα. Όλα με προσεκτικά διαλεγμένες πρώτες ύλες, όλα με την απaráμιλλη ποιότητα των Μύλοι Κεπενού.



Σε γενικές γραμμές όλα τα ψωμιά με άλευρα ολικής αλέσεως έχουν πιο χαμηλό όγκο από τα συνηθισμένα.



ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΣΕΡΡΩΝ

Η προέλευσή της είναι από το Βυζάντιο, στο οποίο υπήρχε μεγάλη παράδοση στις πίτες. Μία από αυτές ήταν και η μπουγάτσα. Το όνομα της προέρχεται από το Λατινικό focaccia (τύπος ψωμιού) που στα τούρκικα μεταφέρθηκε σαν πογάτσα (rogasa = ζύμη) και στα ελληνικά σαν μπογάτσα και αργότερα μπουγάτσα.

Μπουγάτσα ονομάζεται το φύλλο και παίρνει το όνομα της ανάλογα με τη γέμιση. Ήρθε στην Ελλάδα με την Μικρασιατική καταστροφή. Η παραγωγή της ξεκίνησε πρώτα στις Σέρρες.

Η μπογάτσα ήταν σκέπη, χωρίς γέμιση, μόνο φύλλο. Η πίτα του φτωχού. Έτσι, μπουγάτσα ονομάζεται το φύλλο και παίρνει το όνομα της ανάλογα με τη γέμιση. Ήρθε στην Ελλάδα με την Μικρασιατική καταστροφή. Η παραγωγή της ξεκίνησε πρώτα στις Σέρρες, γιατί εκεί εγκαταστάθηκε μεγάλος αριθμός προσφύγων. Η γέμιση κρέμα δημιουργήθηκε και διαδόθηκε σε όλη την Ελλάδα από τους Σερραίους τεχνίτες. Το πιο κοινό όνομα για εργαστήριο παραγωγής μπουγάτσας έχει να κάνει με τις Σέρρες: Σερραϊκό, Σερραϊκή παράδοση κλπ. Καταναλώνεται κυρίως το πρωί. Το άνοιγμα του φύλλου είναι τέχνη, η παραγωγή και πώληση γίνεται σε εργαστήρια που λέγονται «μπουγατσατζίδικα», το μαχαίρι που την κόβει μπουκιές λέγεται «μπουγατσομάχαιρο» και ο θερμοθάλαμος που την διατηρεί ζεστή λέγεται «μπουγατσίερα»!

Οι πρώτες ύλες και η σημασία τους

Αλεύρι

Η μπουγάτσα γίνεται με αλεύρι από μαλακό σάρι που έχει υψηλή περιεκτικότητα σε υγρή γλουτένη 48-50% και πολύ καλή εκτατότητα, ώστε η ζύμη που θα προκύψει να ανοίγει φύλλο χωρίς να σκίζεται. Έχει σημασία το αλεύρι να μην περιέχει ούτε ίχνος από λεπτοαλεσμένο πύργο, γιατί είναι πολύ πλούσιο σε ένζυμα που αν βρεθούν σε υψηλή θερμοκρασία, ειδικά τους θερμούς μήνες, «μαυρίζουν» τη ζύμη.

Λιπαρά

Είναι το δεύτερο, σε ποσοστό, συμμετοχής συστατικό. Προστίθενται σε δύο φάσεις: μέσα στη ζύμη αλλά και ανάμεσα στα φύλλα της μπουγάτσας. Χρησιμοποιούνται μαγειρικά λίπη και

διάφορα φυτικά λιπαρά. Δίνουν γεύση και μεγαλύτερη διατήρηση, βοηθούν στο άνοιγμα του φύλλου και βελτιώνουν το χρώμα. Το ποσοστό χρήσης μέσα στη ζύμη ρυθμίζεται ανάλογα με το πόσο τραγανό ή μαλακό θέλουμε το φύλλο. Όσο λιγότερα λιπαρά προστεθούν τόσο πιο τραγανό γίνεται.

Αλάτι

Το ποσοστό του κυμαίνεται από 1,5-2,5%. Δίνει γεύση αλλά η χρήση του έχει και τεχνολογικό πλεονέκτημα. Βοηθά στη δημιουργία δυνατού πλέγματος γλουτένης.

Σιμιγδάλι

Παράγεται από την καρδιά του κόκκου κατά την άλεση του σκληρού σταριού. Εκτός από την πλούσια γεύση του, είναι η πρώτη ύλη για τη δημιουργία της κρέμας (σιμιγδαλόκρεμα). Κατά το βράσιμο απορροφά και συγκρατεί τεράστιες ποσότητες γάλακτος/νερού ώστε να «δέσει» η κρέμα. Επειδή προέρχεται από σκληρό σάρι (κίτρινο) περιέχει καροτενοειδή που δίνουν στην κρέμα το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα.

Ζάχαρη

Εκτός από την προφανή συνεισφορά στη γλύκα, συμβάλλει και στη δομή της γέμισης. Ένας ακόμα σημαντικός ρόλος της είναι η διατήρηση της υγρασίας της κρέμας. Αυτό συντελεί ώστε η μπουγάτσα να τρώγεται ευχάριστα, αρκετές ώρες μετά την παραγωγή της.

Γάλα

Είναι βασικό, γευστικό συστατικό της γέμισης. Είναι υπεύθυνο για την απαλή υφή, ενώ οι πρωτεΐνες του βοηθούν στη δομή της κρέμας.

Οι βασικές συνταγές

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η συνταγή της μπουγάτσας Σερρών.

Συνταγή μπουγάτσας Σερρών	
Συστατικά Γέμισης	Ποσότητα
Σιμιγδάλι	100 γρ.
Ζάχαρη	200 γρ.
Γάλα	600 γρ.
Βανίλια	2 γρ.
Συστατικά φύλλου	Ποσότητα
Αλεύρι Μπουγάτσας	100 γρ.
Αλάτι	2,2 γρ.
Φυτικά λιπαρά	8 γρ.
Νερό	50 γρ.

Η παραγωγή της κρέμας

Η μπουγάτσα Σερρών ξεκινά με την παραγωγή της κρέμας, η οποία προηγείται γιατί πρέπει, πριν τοποθετηθεί μέσα στα φύλλα, να έχει κρυώσει καλά. Το βράσιμο της κρέμας γίνεται σε καζάνι ή κατσαρόλα και εννοείται ότι τα υλικά είναι ζυγισμένα. Πρώτα τοποθετείται το γάλα και στη συνέχεια η ζάχαρη, το σιμιγδάλι και θερμαίνονται υπό συνεχή ανάδευση, ώστε να μη σβολιάσει το σιμιγδάλι και να μην καεί η ζάχαρη. Όταν η θερμοκρασία φτάσει κοντά στους 70°C οι αμυλόκοκκοι του σιμιγδαλιού σκάνε και απορροφούν τα υγρά της συνταγής. Η διεργασία αυτή λέγεται ζελατινοποίηση του αμύλου. Κατά τη ζελατινοποίηση ένας κόκκος αμύλου απορροφά περίπου 7-8 φορές το βάρος του. Διάρκει από 2 μέχρι και 5 λεπτά ανάλογα με την ποσότητα της

κρέμας. Μόλις κρυώσει λίγο η κρέμα προστίθεται η βανίλια και ανακατεύεται ώστε να διαμοιραστεί σε όλη τη μάζα της. Η κρέμα πρέπει να κρυώσει πολύ γρήγορα γιατί υπάρχει ο κίνδυνος να ξινίσει. Μάλιστα, για το γρήγορο κρύωμά της, χρησιμοποιούνται μαρμαρίνοι πάγκοι, πάνω στους οποίους απλώνεται η κρέμα σε λεπτό στρώμα. Αν δε χρησιμοποιηθεί μέσα στις επόμενες ώρες μπαίνει στο ψυγείο. Το ποσοστό της κρέμας μέσα στη μπουγάτσα είναι 40-45%. Δηλαδή μια μπουγάτσα 1 κιλού έχει 550-600 γρ. ζύμη και 400-450 γρ. γέμιση.

Η παραγωγή του αερόφυλλου

Τα ζυγισμένα υλικά τοποθετούνται στον κάδο και ζυμώνονται για 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και για 8 περίπου στη δεύτερη. Φροντίζουμε ώστε η ζύμη να βγει κοντά στους 23°C. Αυτό γίνεται με χρήση κρύου νερού ή πάγου. Μετά από ξεκούραση 20 λεπτών τεμαχίζεται και πλάθεται στρόγγυλα μπαλάκια, τα οποία, αφού επαλειφθούν με λιπαρό, αφήνονται να ξεκουραστούν. Ο χρόνος ξεκούρασης εξαρτάται από τη δύναμη του αλεύρου. Το πολύ δυνατό χρειάζεται ακόμα και 2-3 ώρες. Η ξεκούραση τους καλοκαιρινούς μήνες πρέπει να γίνεται σε κλιματιζόμενο εργαστήριο ή στο ψυγείο γιατί αλλιώς μπορεί να έχουμε δράση ενζύμων

Η μπουγάτσα Σερρών ξεκινά με την παραγωγή της κρέμας, η οποία προηγείται γιατί πρέπει, πριν τοποθετηθεί μέσα στα φύλλα, να έχει κρυώσει καλά.

Υπάρχουν και αυτόματες γραμμές παραγωγής μπουγάτσας. Σε αυτές τηρείται η βασική συνταγή και γίνεται προσπάθεια προσομοίωσης του ανοίγματος του φύλλου.



ή ανεπιθύμητων μικροοργανισμών που σκουραίνουν το χρώμα της ζύμης. Το άνοιγμα του φύλλου αέρος ή αερόφυλλου είναι μια τέχνη. Στην αρχή, ο τεχνίτης ανοίγει το κάθε μπαλάκι με το χέρι πιέζοντάς το πάνω σε λαδωμένο πάγκο, σε μέγεθος περίπου μιας πίτσας. Η συνολική ποσότητα λιπαρών που χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία του ανοίγματος είναι 20-25% επί του βάρους του φύλλου. Αφού τελειώσει με όλα τα κομμάτια (15-20 λεπτά), ξεκινά το σταδιακό άνοιγμα πάλι από το πρώτο τεμάχιο αφού το λαδώσει. Στο τέλος, σπκώνει τη ζύμη από τον πάγκο και τη στριφογυρίζει στον αέρα πάνω από το κεφάλι του, κάνοντας ένα κύκλο και την εναποθέτει πάλι στο λαδωμένο πάγκο. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται 2-3 φορές. Το τελικό φύλλο μπορεί να έχει διάμετρο 1,5-2 μέτρα. Κάβεται στη μέση και αφού τοποθετηθεί η γέμιση στο ένα κομμάτι, τότε διπλώνεται, εγκλωβίζοντάς την στη μέση. Το φύλλο με τη γέμιση τοποθετείται στη μέση του δεύτερου φύλλου και διπλώνεται καλά ώστε να σφραγίσει ερμητικά όλη η κατασκευή. Ταυτόχρονα, γίνεται και η διαμόρφωση του τελικού σχήματος σε ορθογώνιο παραλληλόγραμμο. Υπάρχουν και αυτόματες γραμμές παραγωγής μπουγάτσας γιατί η ζήτηση πλέον είναι μεγάλη στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Σε αυτές τηρείται η βασική συνταγή και γίνεται προσπάθεια προσομοίωσης του ανοίγματος του φύλλου. Η μπουγάτσα στη συνέχεια τοποθετείται στο ψυγείο, αν πρόκειται να ψηθεί την επόμενη μέρα ή στην κατάψυξη. Κατεψυγμένη μπορεί να αποθηκευτεί και να ταξιδέψει παντού.

Το ψήσιμο

Η διόγκωση της μπουγάτσας γίνεται μηχανικά και δε θεωρείται ιδιαίτερο ποιοτικό χαρακτηριστικό. Όταν μπει στο φούρνο διογκώνεται από τον ατμό που παράγεται από την εξάτμιση του νερού της ζύμης, των λιπαρών και της γέμισης.

Συνήθως ψήνεται στους 180°C για 40-50 λεπτά, αναλόγως του βάρους. Μετά από 25-30 λεπτά, μόλις το χρώμα τις επιφάνειας της μπουγάτσας ροδίσει, βγαίνει από το φούρνο και αναποδογυρίζεται, ώστε να πάρει χρώμα και από την κάτω πλευρά. Αυτό βοηθά και στον καλύτερο διαμοιρασμό των λιπαρών σε όλη τη μάζα της μπουγάτσας. Μόλις βγει από το φούρνο επαναφέρεται η «καλή» πλευρά επάνω. Ο παραδοσιακός τρόπος σερβιρίσματος της «μπουγάτσας Σερρών», αφού ζυγιστεί η μερίδα, απαιτεί κόψιμο σε μπουκιές με το μπουγατσομάχαιρο και τοποθέτηση σε πιάτο. Αν ο πελάτης το επιθυμεί, γαρνίρεται με άχνη και κανέλα.

Στο τέλος του 2022, στο πλαίσιο του προγράμματος με την ονομασία Loc Food <https://locfood.eu/> κατατέθηκε αίτηση κατοχύρωσης της Μπουγάτσας Σερρών σαν Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Το συγκεκριμένο πρόγραμμα υλοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Εσωτερικών - τομέας Μακεδονίας και Θράκης και τη συνεργασία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) και της ομάδας συμβούλων της Alimentlab (<https://www.alimentlab.gr/>) που ετοίμασε τους φακέλους των υποψηφίων.

Image by freepik.com



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΠΘ
MSc in Food Science

Βυζαντινό ραβανί

Σιροπιασμένο «Βυζαντινό ραβανί» ή «Πολίτικο Θεσσαλονίκης» με βελούδινη κρέμα και αφράτη σαντιγί που λιώνει στο στόμα. Γλυκό γιορτινό, ελαφρύ, σχετικά εύκολο στην παρασκευή που αν και έχει πολλά αυγά παραμένει χωρίς την οσμή τους λόγω των μπόλικων μυρωδικών της συνταγής (βανίλια, κανέλα, μαστίχα).

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΡΑΒΑΝΙ

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

Η ονομασία παραπέμπει στην αστική κουζίνα της Πόλης, αυτή που ενώνει γαστρονομικές συνήθειες και συνδυάζει την Ανατολή (ραβανί) με τη Δύση (κρέμα ζαχαροπλαστικής και σαντιγί). Σε αυτό το λαχταριστό γλυκό, η προκοπή και η δημιουργική φαντασία των νοικοκυρών της κοσμοπολίτικης Κωνσταντινούπολης φέρνει τη δυτική ζαχαροπλαστική να προσθέσει τις γνώσεις της απογειώνοντάς το. Οι Πολίτισσες είναι γνωστές άλλωστε για τις πρωτοποριακές, ιδιοφυείς και εμπνευσμένες μίξεις γεύσεων.

ΒΑΣΗ

500 γρ. σιμιγδάλι χοντρό
200 γρ. ζάχαρη
450 γρ. γάλα
10 γρ. μπέικιν
6 γρ. σόδα
3-4 σποράκια μαστίχα
1 βανίλια
Ξύσμα πορτοκάλι
50 γρ. σπορέλαιο

ΣΙΡΟΠΙ

500 γρ. νερό
500 γρ. ζάχαρη
Φλούδα λεμόνι - πορτοκάλι

ΚΡΕΜΑ

1500 γρ. γάλα
220 γρ. ζάχαρη
130 γρ. άμυλο
3 αυγά
Ξύσμα λεμόνι
1 βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΒΑΣΗ

Σε μια μπασίνα βάζουμε το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη, το μπέικιν, τη σόδα, τη μαστίχα, τη βανίλια, το γάλα και ανακατεύουμε.

Αφήνουμε μια ώρα για να φουσκώσει το σιμιγδάλι.

Ψήνουμε 170° C για 30 με 40 λεπτά.

Σιροπιάζουμε ζεστό γλυκό με κρύο σιρόπι ή το αντίθετο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΡΕΜΑ

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη μισή ζάχαρη.

Σε μια μπασίνα βάζουμε τα αυγά, την υπόλοιπη ζάχαρη, τη βανίλια το ξύσμα και το άμυλο.

Ανακατεύουμε και μόλις πάρει βράση το γάλα ρίχνουμε μια μικρή ποσότητα ώστε να πάρουν τη θερμοκρασία του γάλακτος τα αυγά.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε όλο το μίγμα της μπασίνας στην κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Απλώνουμε τη ζεστή κρέμα πάνω στο γλυκό.

Αφήνουμε να κρυώσει και πασπαλίζουμε με μπόλικη κανέλα.



Το «Βυζαντινό ραβανί» ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλασιού, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος “Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής” με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας Χαριτάκη Κορνηλίας, Τεχνολόγου Τροφίμων.



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 Μανούσκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαριάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπουλής
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδηρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώνης Ιωάννης

ΟΜΟΣΙΟΝΔΙΑ
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
oebear@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ &
ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ &
ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ,
ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας
stavrosxatz119@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρθι Άνδρου
to.fournarak1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ 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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτνης
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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ 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 ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μίκης Σουλουνίς
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gounvas4@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κερ/νιάς
tzamarlasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κίλικια
artoskillis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32286
Έδρα: 3ο xλμ Αντρίου-Ναυπάκτου
eirinikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@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
omospnd@otenet.gr, georgedilthns2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

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

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ 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 Αρβαντιάς
22650-28488 - Έδρα: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/28077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
gtwrgos2781986@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



Μάιος - Ιούνιος 2023 / Τεύχος 130



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



Ανακαλύψτε την σειρά **VEGAN STEVIA** DIGUSTO για παγωτό χωρίς ενοχές!

Βάση

Vegan Stevia #181016

Σοκολάτα

Vegan Stevia #181017

Λεμόνι

Vegan Stevia #181018

Φράουλα

Vegan Stevia #181022

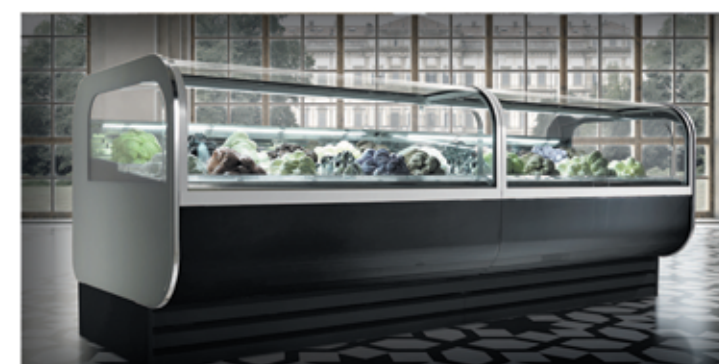
Υο

Vegan Stevia #181027

Καρπούζι

Vegan Stevia #181029

Για περισσότερες προτάσεις & προϊόντα,
σκανάρετε το QR code ή επισκεφτείτε το
www.olympic-foods.gr



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.



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP



6

34



28



12



22



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ Αγοράς: Vegan ζαχαροπλαστική

16 Νέα της Αγοράς:

Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

6 Η στάση ανδρών και γυναικών στα vegan επιδόρπια

22 Συνέντευξη από τον Pastry Chef, Θάνο Αγγελίδη

ΤΕΧΝΙΚΑ

28 Vegan διατροφή: Όσα πρέπει να γνωρίζουμε

32 Εξέλιξη συσκευασιών μέσω της γραφής Braille

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

34 Συνταγή για προφιτερόλ

{ bakery-pastry.gr

FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

Χωρίς
ζάχαρη

NEVIA

Για θεϊκό παγωτό
χωρίς ενοχές

με
Stevia



- Καταπληκτική γεύση, βελούδινη υφή και λίγες θερμίδες
- Συνδυάζεται τέλεια με κακάο ή nocciola cremosa
- Vegan ok, gluten free, palm oil free

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ 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 [f](#) [@](#) [v](#) [i](#) [d](#)



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Μπαίνουμε αισίως στο καλοκαίρι και όπως σε κάθε αλλαγή εποχής έτσι και τώρα οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες ανανεώνουν τις προτάσεις τους. Η ζήτηση για vegan προϊόντα είναι έκδηλη, αφού όλο και περισσότεροι καταναλωτές, όλων των ηλικιών, αναζητούν τέτοιες επιλογές. Η παγκόσμια τάση προς τις πιο υγιεινές επιλογές φαίνεται ότι αλλάζει εντελώς την εικόνα της αγοράς και ο επαγγελματίας ζαχαροπλάστης δεν έχει παρά να «ακούσει» αυτή την ανάγκη και να προσφέρει τις ανάλογες επιλογές. Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε πληθώρα προτάσεων που θα σας βοηθήσουν να δουλέψετε προς αυτή την κατεύθυνση.

Στο τεύχος Μαΐου-Ιουνίου φιλοξενούμε τον Θάνο Αγγελίδη, έναν επιτυχημένο Pastry Chef, ο οποίος μιλάει για τη δουλειά του, το παρελθόν του, τους στόχους και τις φιλοδοξίες του μέσα από αυτό που αγαπά να κάνει, τη ζαχαροπλαστική.

Επίσης θα έχετε τη δυνατότητα να διαβάσετε ένα ενδιαφέρον άρθρο για την εξέλιξη συσκευασιών μέσω της γραφής Braille καθώς και τη vegan διατροφή.

Ενδιαφέροντα άρθρα, συνταγές, προϊόντα και νέα του κλάδου, σε ένα τεύχος που έχει όσα πρέπει να ξέρετε.

Καλή ανάγνωση και καλό καλοκαίρι!

Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **bakery-pastry.gr**

Pasta Caramel Butterscotch

Αγαπημένη **καραμέλα βουτύρου**





VEGAN ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ Η ΣΤΑΣΗ ΑΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΓΥΝΑΙΚΩΝ

Μια διατροφή που βασίζεται σε μεγάλες ποσότητες φρούτων και λαχανικών έχει θετικό αντίκτυπο στην υγεία μας. Έχει αποδειχθεί ότι οι γυναίκες τρώνε περισσότερα φρούτα και λαχανικά και έχουν πιο έντονη την πεποίθηση ότι οι διατροφικές επιλογές επηρεάζουν την υγεία μας. Η vegan διατροφή έχει αυξήσει τη δημοτικότητά της τα τελευταία χρόνια.



- ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ • ΑΡΙΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ
- ΤΕΛΕΙΑ ΓΕΥΣΗ • ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Προϊόντα
ΒΕΛΓΙΟΥ


KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | Τ: 210 24 01 830-1-2 | Φ: 210 24 01 833
Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

Οι ερευνητές
εξηγούν ότι τα
λιγότερο γλυκά
τρόφιμα μπορούν
να σερβιριστούν
σε ένα πιάτο που
είναι στρογγυλό
και λευκό για να
αυξηθεί η αντιληπτή
γλυκύτητα και
η ένταση της γεύσης.



Μια διατροφή που βασίζεται σε μεγάλες ποσότητες φρούτων και λαχανικών έχει θετικό αντίκτυπο στην υγεία μας. Έχει αποδειχθεί ότι οι γυναίκες τρώνε περισσότερα φρούτα και λαχανικά και έχουν πιο έντονη την πεποίθηση ότι οι διατροφικές επιλογές επηρεάζουν την υγεία μας. Η vegan διατροφή έχει αυξήσει τη δημοτικότητα της τα τελευταία χρόνια. Οι άνθρωποι επιλέγουν τη χορτοφαγική διατροφή για διάφορους λόγους, όπως η υγεία, το περιβάλλον και η ηθική. Η υγεία είναι ο πιο βασικός λόγος για την επιλογή της. Οι γυναίκες επιλέγουν συχνότερα μια τέτοια διατροφή από ότι οι άνδρες και οι νεότεροι άνθρωποι τρώνε λιγότερο κρέας από τους ηλικιωμένους. Το είδος των τροφίμων που καταναλώνονται χωρίζει το φύλο σε διαφορετικές κατηγορίες τροφίμων, όπου οι γυναίκες προτιμούν τα πιο ελαφριά προϊόντα όπως οι σαλάτες και τα φρούτα και οι άνδρες τα πιο βαριά, όπως το κόκκινο κρέας. Υπάρχουν διάφορες πτυχές που μπορούν να επηρεάσουν την εμπειρία του φαγητού. Μεταξύ των άλλων, μελέτες έχουν δείξει ότι το χρώμα και το σχήμα του φαγητού μπορεί να επηρεάσει τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι βιώνουν τη γεύση, το άρωμα και την υφή. Ο τρόπος με τον οποίο σερβίρεται το τρόφιμο ή οι πληροφορίες που δίνονται στον καταναλωτή, μπορεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στο πώς το τρόφιμο βιώνεται. Υπάρχουν διαφορές ανδρών και γυναικών απέναντι στα vegan επιδόρπια; Το χρώμα και το σχήμα των vegan επιδορπίων επηρεάζει την εμπειρία της γεύσης, του αρώματος και της υφής;

Διαφορετικοί παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την επιλογή τροφίμων

Οι άνθρωποι γενικά πιστεύουν ότι έχουν επίγνωση του αντίκτυπου που έχουν τα τρόφιμα στην υγεία τους. Το αποτέλεσμα μιας μελέτης αυτοαναφοράς, βασισμένης σε ερωτηματολόγιο, όπου ο σκοπός ήταν να διερευνήσει τις διατροφικές επιλογές σε

23 χώρες σε συνολικά 19.298 φοιτητές πανεπιστημίου έδειξε ότι τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες είχαν την πεποίθηση ότι οι επιλογές τροφίμων είναι σημαντικές για την υγεία μας. Αυτή η πεποίθηση αποδείχθηκε ότι ήταν σημαντικά υψηλότερη για τις γυναίκες από ότι για τους άνδρες. Οι γυναίκες είναι πιο πιθανό να αποφεύγουν το λίπος και το αλάτι και τρώνε περισσότερα φρούτα και φυτικές ίνες από ότι οι άνδρες. Αυτό μπορεί να συνδεθεί με μια μελέτη που έδειξε ότι αυτό που επιλέγουμε να τρώμε μπορεί να έχει σχέση με το φύλο στο οποίο ανήκουμε, καθώς οι γυναίκες επιλέγουν συχνότερα να τρώνε πιο υγιεινά τρόφιμα από ότι οι άνδρες. Οι ερευνητές υποστηρίζουν επίσης ότι είναι λιγότερο σημαντικό για τους άνδρες να τρώνε υγιεινά τρόφιμα. Οι άνδρες ενδιαφέρονται περισσότερο για τη γεύση του φαγητού παρά να είναι υγιεινό.

Πτυχές που μπορούν να επηρεάσουν την εμπειρία του φαγητού

Έχει αποδειχθεί ότι ο τρόπος με τον οποίο βιώνεται το φαγητό επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες. Σε μια αμερικανική μελέτη, σκοπός ήταν να διερευνηθεί η επίδραση της φυσικής κατάστασης και του χρώματος στην αντιληπτή γλυκύτητα. Οι ερευνητές αυτής της μελέτης υπέθεσαν ότι τα υγρά τρόφιμα θα γίνονταν αντιληπτά ως πιο γλυκά από τα στερεά τρόφιμα. Το αποτέλεσμα έδειξε ότι το ιξώδες (στερεό ή υγρό) και το χρώμα του τροφίμου επηρεάζουν τη γευστική εμπειρία της γλυκύτητας. Παρόλο που το χρώμα δεν έδειξε σημαντική επίδραση σε αυτή τη μελέτη, υπάρχουν και άλλες μελέτες που δείχνουν ότι το χρώμα του τροφίμου μπορεί πράγματι να επηρεάσει τη γευστική εμπειρία. Σε μία μελέτη, οι αξιολογητές κατέταξαν τη γλυκύτητα διαφορετικών ποτών. Υπήρξε σημαντική διαφορά ($p \leq 0,001$) στη συσχέτιση των άχρωμων διαλυμάτων σακχαρώζης και φρουκτόζης. Όταν η δοκιμή επαναλήφθηκε για διαλύματα κόκκινου χρώματος σε διαφορετικές συγκεντρώσεις, το αποτέλεσμα δεν ήταν σημαντικό. Αυτό σημαίνει ότι το χρώμα επηρεάζει την αντίληψη των συμμετεχόντων για τη γλυ-

Δεν είναι μόνο το χρώμα και το σχήμα του φαγητού που επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο βιώνουμε το φαγητό. Το πώς το φαγητό σερβίρεται μπορεί επίσης να επηρεάσει.

κύτητα. Αυτό μπορεί να συνδεθεί με μια έρευνα που διερεύνησε την επίδραση των οξέων των φρούτων στις απόψεις των ανθρώπων για την ταυτότητα και την ένταση των διαφόρων διαλυμάτων με γεύση φρούτων. Οι άνθρωποι θεωρούν ότι είναι ευκολότερο να αντιληφθούν τις γεύσεις εάν είναι χρωματισμένες με ένα αντίστοιχο τρόπο σε σύγκριση με το αν είναι χρωματισμένες με μη αντίστοιχο τρόπο. Για παράδειγμα, όταν ο χυμός πορτοκαλιού είναι χρωματισμένος πορτοκαλί, είναι ευκολότερο να αντιληφθούν τη γεύση του πορτοκαλιού. Δεν είναι μόνο το χρώμα και το σχήμα του φαγητού που επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο βιώνουμε το φαγητό. Το πώς το φαγητό σερβίρεται μπορεί επίσης να επηρεάσει. Στη μελέτη των Stewart & Goss (2013), το χρώμα και το σχήμα του πιάτου επηρέασαν την εμπειρία της γλυκύτητας, της έντασης της γεύσης και της ποιότητας. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το φαγητό που καταναλώθηκε σε λευκό και στρογγυλό πιάτο είχε ως αποτέλεσμα οι συμμετέχοντες να αντιλαμβάνονται τη γλυκύτητα και την ένταση της γεύσης με αυξημένη επίδραση. Όταν το φαγητό σερβιρίστηκε σε μαύρο και τετράγωνο πιάτο, το φαγητό θεωρήθηκε ότι είχε καλή ποιότητα, αλλά η γλυκύτητα και η ένταση της γεύσης γινόταν αντιληπτή ως χαμηλή. Οι ερευνητές εξηγούν ότι τα λιγότερο γλυκά τρόφιμα μπορούν να σερβιριστούν σε ένα πιάτο που είναι στρογγυλό και λευκό για να αυξηθεί η αντιληπτή γλυκύτητα και η ένταση της γεύσης. Αντίθετα, ένα πιάτο που είναι πολύ γλυκό και έχει έντονη γεύση μπορεί να σερβιριστεί σε ένα πιάτο που είναι τετράγωνο και μαύρο για να καταστείλει τη γεύση. Έρευνες έδειξαν ότι οι γυναίκες είναι πιο ανοιχτές στα vegan επιδόρπια από

τους άνδρες. Αυτό μπορεί να οφείλεται το γεγονός ότι τα plant based γεύματα θεωρούνται «θηλυκά». Οι άνδρες σε αυτή τη μελέτη, δεν ήταν τόσο θετικοί σε αυτά τα τρόφιμα, γεγονός που μπορεί να οφείλεται στο ότι δεν θέλουν να θεωρούνται λιγότερο «αρρενωποί».

Ο τρόπος με τον οποίο σερβίρεται το τρόφιμο ή οι πληροφορίες που δίνονται στον καταναλωτή, μπορεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στο πώς το τρόφιμο βιώνεται.

Η πεποίθηση ότι ένα vegan επιδόρπιο είναι υγιεινό, καθώς και το γεγονός ότι οι γυναίκες είναι πιο ανοιχτές σε υγιεινά τρόφιμα, μπορεί επίσης να εξηγηθεί από το γεγονός ότι οι γυναίκες είναι πιο ανοιχτές και «περίεργες» για ένα vegan επιδόρπιο. Αυτό θα μπορούσε να εξηγηθεί επίσης γιατί οι γυναίκες μιλούσαν περισσότερο για μια ευρύτερη ποικιλία vegan πιάτων από ότι οι άνδρες. Σήμερα υπάρχουν vegan επιδόρπια και βιβλία μαγειρικής που προωθούνται στο εμπόριο ως υγιεινά κάτι που έχει ως αποτέλεσμα οι άνθρωποι να πιστεύουν και να σκέφτονται ότι ένα vegan επιδόρπιο πρέπει να είναι υγιεινό. Ένα vegan γλυκό θεωρήθηκε ως κάτι υγιεινό, αλλά οι άνδρες δυσκολεύονταν να πιστέψουν ότι ένα τέτοιο θα μπορούσε να έχει καλή γεύση. Αυτό θα μπορούσε να σημαίνει ότι για τους άνδρες η γεύση είναι πιο σημαντική από το να είναι υγιεινό.



VEGAN ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD!

Θέλετε να προσφέρετε υγιεινές & vegan επιλογές στους πελάτες σας που να μην υστερούν όμως σε γεύση; Η Kenfood σας έχει τη λύση και σας προτείνει λαχταριστά vegan pancakes και vegan cake με μύρτιλα που προσφέρουν απίστευτη νοστιμιά και θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς.



VEGAN PANCAKES

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Vegan Pancake
1.000 γρ. νερό

Συνοδεύστε με:

- Vegan γιαούρτι
- Σιρόπι σφένδαμου
- Φρούτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε το μείγμα με το νερό για 3 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα του μίξερ ή εναλλακτικά χτυπάμε καλά με έναν αναδευτήρα.

Ξεκουράζουμε το κυλό για 15 λεπτά και στη συνέχεια σε προθερμασμένη κρεπιέρα (180-190°C) ή βουτυρωμένο τηγάνι με μια κουτάλα τοποθετούμε το κυλό στο μέγεθος τηγανίτας.

Όταν αρχίζει να βγάδι φουσκάλες τη γυρίζουμε από την άλλη πλευρά.

Γαρνίρετε με υλικά της αρεσκείας σας.

VEGAN CAKE ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Vegan Cake
500 γρ. νερό
150 γρ. ηλιέλαιο
150 γρ. μύρτιλα
Ξύσμα από ένα λεμόνι

Για το γλάσο βανίλιας:

200 γρ. άχνη ζάχαρη
30 γρ. χυμό λεμόνι
1 βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύετε το μείγμα με το νερό και το ηλιέλαιο μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέτετε το ξύσμα λεμονιού και στη συνέχεια τα μύρτιλα.

Τοποθετείτε το μείγμα σε φόρμα για κέικ των 500 γρ.

Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 45 λεπτά.

Σερβίρετε με γλάσο βανίλιας



Για υγιεινά γλυκά
εδέσματα χωρίς τύψεις
επιλέξτε τα **Vegan Pancakes**
της Kenfood!



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

www.kenfood.com



Proudly
developed by





ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



VEGAN ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για vegan δημιουργίες που θα σας βοηθήσουν να κερδίσετε τις εντυπώσεις των πελατών σας που ψάχνουν κάτι το διαφορετικό.



ANGEL'S CAKE VEGAN/ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

από την AKTINA A.E.

Μια ακόμα ξεχωριστή, νέα πρόταση, Angel's Cake Νηστίσιμο & Vegan, που έρχεται να συμπληρώσει τη μεγάλη συλλογή της σειράς των κέικ AKTINA. Με έντονες νότες κανέλας και γαρύφαλλου για γευστικό, μυρωδάτο και αφράτο κέικ, που αποτελεί μια ιδανική επιλογή για περιόδους νηστείας αλλά είναι και κατάλληλο για Vegan διατροφή, καθώς δεν περιέχει ζωικά συστατικά. Διατίθεται σε συσκευασία 15kg. www.aktinafoods.com

ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ EXTRA DARK CHOCOLATE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για τους λάτρεις της σοκολάτας που ακολουθούν vegan διατροφή, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει το vegan παγωτό με Simple Extra Dark Chocolate, της ιταλικής Fabbri 1905. Εξαιρετικής ποιότητας προϊόν, με βαθύ σοκολατένιο χρώμα και εξαιρετικά πλούσια γεύση σοκολάτας που διαρκεί στον ουρανίσκο, υπόσχεται μια ξεχωριστή γευστική απόλαυση, μόνο με την προσθήκη νερού. Φέρει πιστοποιήσεις: Vegan OK, Lactose Free & Gluten Free. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 x 1,5 κιλά. www.stelioskanakis.gr



ΣΕΙΡΑ PANCAKES

από την KENFOOD

Η KENFOOD ενισχύει τη γκάμα των μειγμάτων για Pancakes! Το κλασικό και αγαπημένο μείγμα Oh my...pancake, που προσφέρει αφράτα pancakes, με πλούσια γεύση βουτύρου, τα High Protein Pancakes, που θα δώσουν και αυτά ένα αφράτο και βουτυράτο αποτέλεσμα, έχοντας όμως υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και τα Vegan Pancakes, που θα προσφέρουν όλη την απόλαυση στην νηστίσιμη εκδοχή των pancakes, αφού δεν περιέχουν γάλα και αυγό. Τέλος, τα εντυπωσιακά και κατακόκκινα Red Velvet Pancakes, που θα εντυπωσιάσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς. www.kenfood.com



Ολοκληρωμένες λύσεις **GELATO** αποκλειστικά για εσάς



Multifreeze Icona/ Hybrid

NEA Με οθόνη αφής, ευελιξία και έλεγχο παραγωγής, εξοικονόμηση νερού έως και 80% στο μοντέλο hybrid.



Effe Cattabriga

Κάθετη παγωτομηχανή για παραδοσιακό gelato



PSK Pro Cattabriga

Τώρα και σε χωρητικότητα 170 λίτρων
Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιητή χωρητικότητας: 55, 110 και 170 λίτρων



Vario Icona Hybrid

Σύνθετη παγωτομηχανή με οθόνη αφής και επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτη σε αερόψυκτη λειτουργία



Gemini

Βαθιά κατάψυξη για παγωτά και patisserie



RS Technology

Πολυμηχάνημα παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής και παγωτού (πραλίνες, κρέμες, μαρμελάδες κ.α.)



Cremomatic Cattabriga

Μηχανές παρασκευής κρεμών



Cubo Ice team

Επιτραπέζια παγωτομηχανή



BRX

Βιτρίνες παγωτού Vista 2 row με αποθηκευτικό χώρο με ψύξη γλυκόλης



CIAM

Βιτρίνα παγωτού Icequeen για εξαιρετική προβολή παγωτών και διπλή ροή αέρα για εξασφάλιση ομοιογενούς θερμοκρασίας

Αποκλειστική αντιπροσωπεία



focus on facts

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

VEGAN CAKE MIX IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Το Ireks "Vegan Cake Mix" είναι η πρόταση της κορυφαίας γερμανικής εταιρείας στα Vegan OK μίγματα αρτοζαχαροπλαστικής! Ποιοτικό και ειδικά εξελιγμένο, το Ireks «Vegan Cake Mix» προσφέρει τελικά προϊόντα με μοναδική νοστιμιά! Εκτός από κέικ, με αυτό θα μπορέσετε να δημιουργήσετε πλήθος νόστιμων προϊόντων χωρίς ζωικά συστατικά, όπως cookies, κουλουράκια, ντόνατς, μάφινς, σοκολατόπιτα κ.α. με τις παραγωγικές επαγγελματικές συνταγές που θα βρείτε στον τομέα "Συνταγές" στην ιστοσελίδα laoudis.gr.



VERO CEREAL

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Τα ροφήματα βρώμης Vero Cereal παράγονται στην Ελλάδα, από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ, από πρώτες ύλες υψηλής διατροφικής αξίας, όπως η βρώμη και το χαρούπι. Κυκλοφορούν σε δύο γεύσεις. Ρόφημα βρώμης λευκό (ουδέτερη βάση με ήπια γεύση βρώμης κατάλληλη για χρήση στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική ως εναλλακτικό του γάλακτος) και ρόφημα βρώμης με χαρούπι και κακάο (χωρίς προσθήκη ζάχαρης για παρασκευή vegan σοκολατένιων γλυκών και άλλων γλυκισμάτων).
www.mills.gr



VEGAN CAKE & BISCUIT MIX

από την MILLBAKER

Χωρίς συστατικά γάλακτος ή αυγού, η MILLBAKER παρουσιάζει την πιο νόστιμη έκδοση Vegan Biscuit και Cake mix βανίλιας. Ιδιαίτερα κρεμώδης υφή, με υψηλή υγρασία, υψηλή διατηρησιμότητα και φυσική γεύση βανίλιας. Μπορείτε εύκολα να παρασκευάσετε με χρήση μόνο λαδιού και νερού ζύμη biscuit, τάρτες, cakes και muffins. Διατίθεται σε συσκευασία 5 και 25 κιλών.
www.trofigred.com

V-GO! Η VEGAN ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΗΡΘΕ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη νέα σειρά vegan προϊόντων, V-GO! της SEFCO ZEELANDIA. Δημιουργήστε κλασικές εφαρμογές, όπως κέικ, cookies και brownies με το Vegan Cake Mix. Οι νότες κανέλας θα δώσουν μοναδική γεύση στα γλυκά σας. Ή αφήστε τη φαντασία σας ελεύθερη και συνδυάστε το με τη Vegan Cream Patisserie, τη vegan κρέμα με πλούσια γεύση, κίτρινο χρώμα και κρεμώδη υφή, και με τη Rosette Vegan, την άγλυκη, vegan, φυτική κρέμα, για μοναδικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής. Για περισσότερη έμπνευση, σκανάρετε το qr code!
www.sefcozeelandia.gr



ΠΛΗΡΗΣ ΣΕΙΡΑ VEGAN ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την ARTIZAN

Έχετε δοκιμάσει τη σειρά VEGAN της ARTIZAN; Η σειρά περιλαμβάνει VEGAN Cake & Muffin Mix (100% μίγμα για κέικ, παντεσπάνι, cookies), MEISTER VANILLEKREM VEGAN (κρύα κρέμα ζαχ/κής, πλούσια κρεμώδης γεύση με φυσικό άρωμα βανίλιας) και PATI WHIP VEGAN (vegan φυτική κρέμα για γεμίσεις και γαρνιρίσματα με μεγάλη σταθερότητα και υπέροχη κρεμώδη γεύση). Δεν περιέχει γαλακτοκομικά, μέλι ή αυγά. Ιδανικά και για νηστίσιμα παρασκευάσματα. Δοκιμάστε τα για τις καλοκαιρινές σας δημιουργίες!
www.artizanhellas.gr



VEGA&STEVIA VARIEGATI ΦΡΟΥΤΩΝ

από την SWEET ICE ΜΟΝ ΕΠΕ

Η SWEET ICE, σε συνεργασία με την Fructital, προτείνει για τη φετινή σεζόν δύο πολυαναμενόμενες ρίπλες φρούτων, χωρίς ζάχαρη, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη ζαχαροπλαστική και το παγωτό, προσθέτοντας μοναδική γεύση φρούτου: τα Vega&Stevia Variegati Gran Amarena με κομματάκια αμαρένας & Gran Tropical με κυβάκια μάνγκο και σπόρους πασacuja, με γλυκαντικό από το φυτό στέβια. Μπορούν να συμπληρώσουν γευστικά την κάθε vegan συνταγή χωρίς προσθήκη ζάχαρης, δημιουργώντας απολαυστικούς συνδυασμούς.
www.sweetice.gr

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ GELATO VEGAN

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά προϊόντων, για πιστοποιημένα VEGAN παγωτά, στιγμιαίας παρασκευής, χωρίς ζωικά συστατικά. Αναμίξτε μόνο με νερό, τοποθετήστε το μίγμα στην παγωτομηχανή και απολαύστε βελούδινο παγωτό, σε δυο μοναδικές γεύσεις, βανίλια και σοκολάτα. Μοναδικά, γευστικά παγωτά με πλούσια, γεμάτη υφή, με βασικό συστατικό το γάλα καρύδας, που κλέβουν τις εντυπώσεις και παρασκευάζονται γρήγορα και εύκολα!
www.foodstuff.com.gr



ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ VEGAN ΠΤΙ ΦΟΥΡ

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE σας προτείνει λαχταριστά Vegan Πτι Φουρ, με βάση το καταπληκτικό VEGAN CAKE της CREDIN. Με αυτό θα φτιάξετε αφράτα, γευστικά vegan μπισκότα που θα τα γεμίσετε με μαρμελάδα φρούτου επιλογής σας και για ντεκόρ θα τα βουτήξετε σε κουβερτούρα υγείας. Το προϊόν εξασφαλίζει ιδανική υγρασία, σωστή δομή και απολαυστική γεύση. Ιδιαίτερα απλό και γρήγορο στη χρήση του, θα το χρησιμοποιήσετε επίσης για τα πιο νόστιμα Vegan Κέικ, καθώς και για εξαιρετικά Vegan Μάφινς, Cookies και Μπάρες. Σε σακί 12,5 κιλών.
www.konta.gr





ΤΑ ΝΕΑ
ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

ΧΩΝΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

από την MIRAN ICE CONES

Χωνάκια μπισκοτένιας βάφλας, χωρίς φοινικέλαιο και υψηλή ανθεκτικότητα στους κραδασμούς μεταφοράς, ανθεκτικά στην υγρασία και πιο τραγανά. Απολαύστε τη νόστιμη γεύση κώνων μπισκότου σε 30 διαθέσιμα μεγέθη και 5 μεγέθη μπολ μπισκότου. Επιλεγμένοι κωδικοί της Miran Cones διατίθενται με πιστοποίηση χωρίς γλουτένη και vegan και σε προωθητικό κιβώτιο πώλησης.
www.trofingred.com



NEA PREMIUM ΣΕΙΡΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙΖΕΝ

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS προσφέρει νέες προϊόντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Γι' αυτό δημιούργησε τη νέα premium σειρά μειγμάτων Kaizen. Η νέα σειρά pastry αποτελείται με πάνω από 25 κωδικούς premium μειγμάτων ζαχαροπλαστικής. Η νέα σειρά με κέικ "Pory's cake", με προσθήκη μόνο νερού και ηλιέλαιου αποτελείται από έξι κωδικούς (pory's cake vanilla, pory's cake choco, pory's cake red velvet, pory's vegan cake vanilla, pory's vegan cake choco, pory's cake free vanilla) που θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς!
www.kaizenmixes.com



SET TORTA AL WHISKEY

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA παρουσιάζει μια νέα γεύση από την Aromitalia με απολαυστικά βουτυρένια τάρτα και ρίπλα ουσίκι. Το set Torta al Whiskey με ένα αναπάντεχα επιτυχημένο και νόστιμο συνδυασμό γεύσης μπισκότου, κρέμας και παντεσπανιού σε σιρόπι Whiskey υπόσχεται πως θα το λατρέψετε.
www.aktinafoods.com



VARIEGATO MANTAPINI NO ADDED SUGAR

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE προτείνει το νέο Variegato Μανταρίνι Χωρίς Προσθήκη Ζάχαρης. Για extra δροσερή απόλαυση, με υπέροχη φυσική γεύση φρούτου, χωρίς ενοχές. Το προϊόν εντάσσεται στη σειρά NO ADDED SUGAR, της κορυφαίας ιταλικής GALATEA. Φέρει πιστοποιήσεις Vegan και Gluten Free. Συνδυάζεται τέλεια με τη μοναδική βάση E-SENZA No Added Sugar και το πρωτοποριακό Dolce Fibra Gelateria (φυτικές ίνες με σιρόπι αγαύης). Για ένα τέλειο, βελούδινο παγωτό, με συναρπαστική γεύση και 0% ζάχαρη. Σε κιβώτιο 2x3 κιλά.
www.konta.gr

Cookie Bars

Εύκολες & Γευστικές
μπάρες και cookies στη στιγμή!

Προσθέστε τα υλικά της αρεσκειάς σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, καρύδα, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας και θα έχετε να προτείνετε στους πελάτες σας ένα νόστιμο ενεργειακό σνακ σε πολλές παραλλαγές.

Η απίθανη γεύση τους θα σας εντυπωσιάσει.



☎ 210 2589200

f Artizan Hellas

📷 artizan.official

🌐 www.artizanhellas.gr



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΝΕΑ ΠΡΑΛΙΝΑ GRAN NOCCIOLA CREAM

από την **FOODSTUFF**

Η **FOODSTUFF** παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια νέα πραλίνα φουντουκιού, με κακάο, την **GRAN NOCCIOLA CREAM**. Περιέχει 10% πάστα από εκλεκτά, καβουρδισμένα φουντούκια, κακάο εξαιρετικής ποιότητας και έχει υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή. Συνδυάζεται αρμονικά με κάθε προϊόν, όπως τσουρέκια, κρουασάν, ταρτάκια, πουράκια, κέικ, σοκολατόπιτες κ.ά. Αποτελεί ιδανικό προϊόν για γεμίσεις και επικαλύψεις. www.foodstuff.gr

ΝΕΟ Θ.Ε.Κ.Α ΜΕ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗ ΑΒΕΤΕ

Σε νέο χώρο υποδέχεται τους πελάτες του το ζαχαροπλαστείο Θ.Ε.Κ.Α στην Κερατέα (Επ. Οδ. Κερατέας-Κακής Θάλασσας), το οποίο φημίζεται για το Γκιουζέλ και το Τσοκ Γκιουζέλ! Ο κος Ζαΐμης, για τον εξοπλισμό του καταστήματος, εμπιστεύτηκε εξ ολοκλήρου, για ακόμα μια φορά, την **Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**. Η εταιρεία διαθέτει βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας, οι οποίες ρυθμίζουν ξεχωριστά την υγρασία και τη θερμοκρασία των ψυγείων, προκειμένου να διατηρείται η κάθε κατηγορία γλυκών στις ιδανικές συνθήκες. Με λιτό και επιβλητικό design, γλυκά αναδεικνύονται ιδανικά. www.drakoulakis.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥ CATTABRIGA UNIVERSITY

Η **SWEET ICE** έχει τη χαρά να ανακοινώσει το επόμενο εκπαιδευτικό σεμινάριο για το παγωτό του **Cattabriga University**. Το ραντεβού ανανεώνεται για τις 22-26/05/2023.

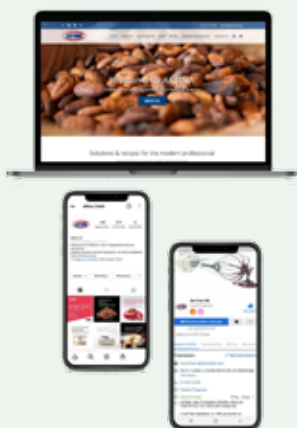
Το 5ήμερο σεμινάριο διεξάγεται και αυτή τη φορά από τον καταξιωμένο πρέσβη της Cattabriga κ. Giacomo Schiavon και θα δοθεί έμφαση στην εκμάθηση της διαδικασίας παραγωγής και στη δημιουργία συνταγών από το μηδέν. Στο πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο της **SWEET ICE** θα παρουσιαστούν τα νέα μοντέλα μηχανών Multifreeze Icona & Comracta Vario Icona που θα είναι διαθέσιμα για δοκιμές και πρακτική. www.sweetice.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΑ SOCIAL MEDIA AKTINA

Ενημερωθείτε γρήγορα κι εύκολα, για ό,τι αφορά την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική σε όλα τα ανανεωμένα social media της **AKTINA**.

Κάντε την εγγραφή σας στο newsletter μέσω της φόρμας στο <https://aktinafoods.com/newsletter-gr>, ακολουθήστε την εταιρεία σε Facebook και Instagram και παραμείνετε συντονισμένοι για όλα τα νέα, τις συνταγές και όλες τις ενημερώσεις με ένα κλικ στην οθόνη σας.



Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510



www.differ.gr

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.





TA NEA THS AGOPAS

FABBRI GELATO TRENDS 2023: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΕ ΠΑΓΩΤΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Εφαρμογή ευφάνταστων συνταγών ζαχαροπλαστικής σε παγωτό! Το τεχνικό τμήμα Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με τον προσκεκλημένο Franco Toso, Gelato Master, της FABBRI, δημιούργησε και παρουσίασε σε επιδείξεις στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη στους επαγγελματίες του κλάδου συνταγές που εντυπωσίασαν, συνδυάζοντας μαγικά τη ζαχαροπλαστική δεινότητα με το παγωτό. Τα νέα προϊόντα της FABBRI 1905 -η Βάση IDEA 100 CF, τα απολαυστικά Snackoloso Amareno Nuts & Speculoos, καθώς και το δροσιστικό Narrage Λεμόνι -είχαν πρωταγωνιστικό ρόλο στο πρόγραμμα. Οι συμμετέχοντες δοκίμασαν τις γευστικές προτάσεις ενώ πολύτιμες τεχνικές συμβουλές, ιδέες και προτάσεις συμπλήρωσαν την παρουσίαση.

www.stelioskanakis.gr



MAGOA PATISSERIE CHOCOLATERIE

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΒΑΖΟΓΛΟΥ

MAGOA Patisserie Chocolaterie, το νέο κατάστημα υψηλής ζαχαροπλαστικής του διακεκριμένου pastry chef, Γιώργου Αυγέρου, στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, από την DIFFER. Η κλασική αισθητική του χώρου, η παστέλ απόχρωση, οι καθαρές επιφάνειες προβολής, η τεχνολογική υπεροχή των βιτρινών, από το σχεδιασμό ως την υλοποίηση, όλα φέρουν την υπογραφή της DIFFER, στοχεύοντας στην ιδανική συντήρηση και στην απόλυτη προβολή των ξεχωριστών προϊόντων του δεξιότεχνου της ζαχαροπλαστικής. Τιμώντας την εμπιστοσύνη του ιδιοκτήτη, η DIFFER έδωσε για άλλη μια φορά τον καλύτερό της εαυτό!

www.differ.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΟΝΔΥΛΗΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ανακαίνιση προχώρησε το γνωστό κατάστημα Κονδύλης στην Πετρούπολη. Η μελέτη κατασκευής του εξοπλισμού φέρει την υπογραφή της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η λειτουργικότητα και η μινιμαλιστική διάθεση των ιδιοκτητών ενέπνευσαν τη σχεδιαστική ομάδα της εταιρείας και δημιουργήθηκε ένας καλαίσθητος χώρος. Τα ζητούμενα σωστής προβολής και άνεσης στο χώρο καλύφθηκαν σχεδιαστικά, με την επιλογή των κατάλληλων φωτιζόμενων κρυστάλλινων βιτρινών και ψυγείων καθώς και με το σύνολο του εξοπλισμού σε κάθε πόστο. Τα υλικά που έχουν επιλεγεί για τις επενδύσεις συμπληρώνουν την όμορφη εικόνα τους καταστήματος.

www.antonopoulos.com.gr



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ KENFOOD ΣΤΟ YOUTUBE!

Στο ανανεωμένο κανάλι της KENFOOD στο YouTube, μπορείτε να γνωρίσετε τα προϊόντα της εταιρείας αλλά και τις διάφορες χρήσεις τους! Εκεί θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με περιεχόμενο που αναnevνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας και μείνετε συντονισμένοι στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της KENFOOD! Επίσης, μη διστάσετε να μοιραστείτε τις απορίες σας. Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών θα σας λύσει κάθε σας απορία σχετικά με τα προϊόντα ή τις συνταγές.

www.youtube.com/kenfoodgreece

GELATO INSPIRATION EVENTS

από την SEFCO ZEELANDIA

Δύο ξεχωριστά open day, με θέμα Gelato Inspiration, πραγματοποίησε η SEFCO ZEELANDIA σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, τον Μάρτιο. Στις εκδηλώσεις, η SEFCO ZEELANDIA άνοιξε τις πόρτες σε πληθώρα επαγγελματιών που ασχολούνται με το παγωτό ώστε να ανακαλύψουν τις καινούργιες προτάσεις της εταιρείας στην κατηγορία του παγωτού. Οι επισκέπτες εξερεύνησαν γεύσεις και υφές, με την καθοδήγηση των έμπειρων τεχνικών και ενημερώθηκαν για τάσεις που θα τους οδηγήσουν στη δημιουργία του πιο πλούσιου και λαχταριστού παγωτού για την επιχείρησή τους.

www.sefcozeelandia.gr



Μοναδική επικάλυψη

Blueberry & **ICE filling**
cream base

για τέλειο CHEESE CAKE...



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

**BLUEBERRY
FILLING 60**

- Μεγάλη περιεκτικότητα σε φρούτο
- Ιδανικό για κατάψυξη-απόψυξη
- Φανταστική γεύση
- Μόνο ολοκληρος καρπός και χυμός μύρτιλου
- Ιδανικό για cheesecake, τάρτες, πατισερί, red velvet, παγωτό

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

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ

PASTRY CHEF

Ο Θάνος Αγγελίδης μετράει πάνω από δύο δεκαετίες στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής. Προερχόμενος από γονείς αρτοποιούς, έχει καταλάβει από νωρίς τι σημαίνει εργαστήριο, δουλειά, ξενύχτι και συνέπεια σε κάτι που ο ίδιος αγαπά πολύ και φροντίζει να εξελίσσει συνεχώς. Ο στόχος του ως Pastry Chef είναι να αφήσει το δικό του αποτύπωμα όσον αναφορά την αντίληψη, τη φιλοσοφία, την εργατικότητα αλλά και τις νέες τάσεις στη ζαχαροπλαστική, παντρεύοντας πάντα το παραδοσιακό με το μοντέρνο.

Θάνο πες μας λίγα λόγια για εσένα και την εμπειρία σου ως επαγγελματία pastry chef;

Εργάζομαι στον τομέα της ζαχαροπλαστικής από το 2000 έως και σήμερα, έχοντας διατελέσει σε όλα τα πόστα της ζαχαροπλαστικής, σε πολλά μαγαζιά της Αθήνας. Προερχόμενος από γονείς αρτοποιούς, με μαγαζιά στο παρελθόν, έχω εντυφίσει από νωρίς στο τί σημαίνει εργαστήριο, δουλειά, ξενύχτι, πίεση για καθημερινή παραγωγή δίκως εκπώσεις στο τελικό αποτέλεσμα, τηρώντας πάντα ευλαβικά την ιεραρχία που δίνει ένα εργαστήριο. Τέλος, η αδιάκοπη δουλειά σε όλα το φάσμα των 2 δεκαετιών που βρίσκομαι στο χώρο μου επιτρέπει να πορεύομαι καθημερινά με υψηλών προδιαγραφών εργαστηριακή λειτουργικότητα και αποδοτικότητα.

Ποιος είναι ο στόχος σου ως pastry chef και τι θέλεις να πετυχαίνεις μέσα από τη δουλειά σου;

Μέσα από τη δουλειά μου θέλω να πετυχαίνω καθημερινά υψηλής απόδοσης παραγωγή σε όλη την παραγωγική διαδικασία, από την αρχή έως το final touch, τηρουμένων πάντα των αναλογιών και βασιζόμενος σε καθημερινό χρονοδιάγραμμα. Ο στόχος μου ως Pastry Chef είναι να αφήσω το δικό μου αποτύπωμα όσον αναφορά την αντίληψη, τη φιλοσοφία, την εργατικότητα αλλά και τις νέες τάσεις στη δουλειά μας που διαρκώς ανανεώνονται, παντρεύοντας πάντα το παραδοσιακό με μία πιο μοντέρνα οπτική.

Πότε αποφάσισες να ασχοληθείς με τη ζαχαροπλαστική και τι είναι αυτό που σε τράβηξε προς αυτή την κατεύθυνση;

Με τη ζαχαροπλαστική ασχολήθηκα μετά το πέρας της βασικής σχολικής εκπαίδευσης, ορμώμενος από τους γονείς μου που είχαν ήδη κατάσταση στον τομέα αυτό. Αποφοίτησα το 2001 από την επαγγελματική σχολή αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής του ΟΑΕΔ αρχι-

κά για να πάρω το δίπλωμα του τεχνίτη και για βιοποριστικούς λόγους. Όμως, μετά το πέρας των ετών δημιουργήθηκε μια σχέση ανιδιοτελούς αγάπης και πάθους με τη δουλειά και το γλυκό σε όλο το φάσμα. Φυσικά, αυτή η δουλειά επιτρέπει να έχουν θέση μόνο οι ισχυροί χαρακτήρες, οπότε παράλληλα με την αγάπη και το πάθος ενισχύονται και δημιουργούνται δυνατοί χαρακτήρες.

Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Πηγή έμπνευσης για εμένα αποτελεί η αδιάκοπη σκέψη, παρατήρηση, ενασχόληση με το διαδίκτυο, η θέληση να δημιουργώ συνέχεια όλο και καλύτερα γλυκά σε συνδυασμό με το «ελληνικό χρώμα». Όπως και πηγή έμπνευσης είναι οι συνεργασίες με καταξιωμένες παγκόσμιες εταιρίες του χώρου (π.χ. Ledra Foods) και η στενή επαφή με καταξιωμένους φίλους πρώτα και μετά συναδέλφους Pastry Chefs ανταλλάζοντας ιδέες και απόψεις!





Να προσθέσω εδώ πως έχω μόνιμες συνεργασίες-παρουσίες σε πολλά σεμινάρια του χώρου όπως και σε πολλές διεθνείς εκθέσεις είτε του εσωτερικού, είτε του εξωτερικού ως τεχνικός σύμβουλος, παρέχοντας τεχνικές υπηρεσίες ή και consulting σε διάφορα καταστήματα του χώρου

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζεις ως επαγγελματίας;

Ως επαγγελματίας αντιμετωπίζω, όπως και όλοι μας στο χώρο αυτό, αναρίθμητες προκλήσεις, όπως τα κοστολόγια και οι αυξήσεις, ο αθέμιτος ανταγωνισμός, οι φόρες στη δουλειά μας, οι εργασιακές σχέσεις ανάμεσα στους εμπλεκόμενους, οι συνθέσεις των επο-

χιακών επιλογών για τις δημιουργίες που εναλλάσσονται και άλλες πολλές. Όλα αυτά φυσικά ελέγχονται και μετριάζονται με σωστό προγραμματισμό, σκέψη και ουσιώδεις λύσεις. Σημαντική είναι και η εμπειρία.

Ένα σοβαρό θέμα είναι όμως και η φύρα στη δουλειά μας και είναι ένα project που δουλεύω ήδη και θα παρουσιαστεί στο μέλλον με μια συνεργασία από τις προαναφερθείσες.

Με ποια κριτήρια επιλέγεις τα υλικά που χρησιμοποιείς;

Τα υλικά που χρησιμοποιώ είναι αρχικά απαράμιλλης ποιότητας, φρεσκάδας, επιλεκτικότητας, τα οποία ελέγχονται

στο εργαστήριο καθημερινά, σε δύσκολες συνθήκες και αφού “κλειδώσουν” παντρεύονται με τις απαιτητικές συνταγές που έχω συλλέξει από την πολυετή εμπειρία μου.

Σοκολάτες, κρέμες γάλακτος και άλλα υλικά είναι υψηλότατης ποιότητας. Σε αυτό έχουν βοηθήσει και οι εταιρείες που διευρύνουν τους ορίζοντές μας και μας προσφέρουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα. Σίγουρα και όπου μπορώ η ελληνική γη λαμβάνει χώρα στις δημιουργίες μου.

Σε ποια γλυκά δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση οι πελάτες σου;

Δυσκολεύομαι να ξεχωρίσω διότι έχω πολύ καλή ροή σε όλο φάσμα των γλυ-

κών. Αξιοσημείωτο είναι πως καταναλώνονται ιδιαίτερα τα τα mini γλυκά, ατομικά, οικογενειακά, σιροπιαστά και τα πρωινά καθημερινής παραγωγής, τα παγωτά και τα υγιεινά snack ή χωρίς ζάχαρη γλυκά τα οποία καταλαμβάνουν μεγάλο χώρο στις πωλήσεις και αποτελεί προσωπική επιτυχία.

Αν έπρεπε να διαλέξεις 3 γλυκά που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει, ποια θα ήταν αυτά;

Crème Brulee γαλλική, γαλλικά Macarons και Profiteroles. Σίγουρα είναι πολλά περισσότερα, απλά αυτά είναι τα πιο δύσκολα τεχνικά, αλλά η γεύση τους σε αποζημιώνει στο ακέραιο.

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

Τα όνειρα και οι φιλοδοξίες μου για το μέλλον είναι η ελληνική ζαχαροπλαστική να μειώσει τη διαφορά θέσης που έχει στην παγκόσμια κλίμακα συγκριτικά με άλλες χώρες και αυτό έχει αρχί-

σει να φαίνεται τα τελευταία χρόνια. Το επίπεδο των Ελλήνων ζαχαροπλαστών που ακολουθούν παγκόσμιες τάσεις είναι πολύ υψηλό και εύχομαι να λειτουργήσουν ως πρότυπα αλλά και εμείς ως φυτάρια για να ακολουθήσουν οι νέες γενιές και να βάλουμε το λιθαράκι μας αφήνοντας το αποτύπωμά μας.

Ο στόχος μου ως Pastry Chef είναι να αφήσω το δικό μου αποτύπωμα όσον αφορά την αντίληψη, τη φιλοσοφία, την εργατικότητα αλλά και τις νέες τάσεις στη δουλειά μας.



ΤΟΥΡΤΑ BUONO

Η ΑΚΤΙΝΑ, για το μήνα Μάϊο, προτείνει μια λαχταριστή τούρτα με γεύση Buono. Τραγανή βάση από πραλίνα βάφλας και κουβερτούρα γάλακτος ΑΚΤΙΝΑ. Συνδυάζεται τέλεια με γέμιση mousse buono και dacquoise βάφλας. Απογειώστε γευστικά και εμφανισιακά την τούρτα σας με glacage γάλακτος και κλέψτε τις εντυπώσεις με την ασύγκριτη λάμψη του.

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

500 γρ. Πραλίνα με Βάφλα (κωδ.: 6153)
100 γρ. Feuilletine (κωδ.: 9934)
70 γρ. Ηλιέλαιο
300 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος (κωδ.: 6077)

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε με την πραλίνα βάφλα. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και την Feuilletine, ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση. Στρώνουμε το μίγμα σε τσέρκι Ø20cm, στο οποίο έχουμε τοποθετήσει περιμετρικά ταινία και το βάζουμε στο ψυγείο.

DACQUOISE ΒΑΦΛΑ

500 γρ. Παντεσπάνι Premium (κωδ.: 9103)
375 γρ. Αυγά
75 γρ. Νερό
150 γρ. Πραλίνα με βάφλα (κωδ.: 6153)
100 γρ. Feuilletine (κωδ.: 9934)

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

AKTICREMA GOLD

200 γρ. Akticrema Gold (κωδ.: 9051)
500 γρ. Νερό
150 γρ. Velvet Cream (κωδ.: 8103)
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 με το σύρμα. Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε και τη ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

MOUSSE BUONO

100 γρ. Fond Gold (κωδ.: 9121)
125 γρ. Νερό χλιαρό
100 γρ. Pasta Buono Aromitalia (κωδ.: 15330)
300 γρ. Akticrema Gold (αφρατεμένη όπως παραπάνω) (κωδ.: 9051)
250 γρ. Ζωική κρέμα 35%
800 γρ. Variiegato Buono Aromitalia (κωδ.: 15301)

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold και το νερό. Χτυπάμε στο μίξερ τη ζωική κρέμα με το σύρμα, στη δυνατή ταχύτητα, έως ότου δέσει σε ποσοστό 60%. Προσθέτουμε την Fond και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δέσει σε ποσοστό 70%. Αδειάζουμε την κρέμα σε μια λεκάνη και προσθέτουμε την Pasta Buono, την αφρατεμένη Akticrema Gold και το Variiegato Buono και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση.



GLACAGE ΓΑΛΑΚΤΟΣ

100 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος (κωδ.: 6077)
125 γρ. Γάλα
100 γρ. Γλυκόζη
300 γρ. Aktiglaze ουδέτερο (κωδ.: 11515)
250 γρ. Ζελατίνη

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη γλυκόζη στη φωτιά, μέχρι να έρθουν σε σημείο βρασμού. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ενσωματώνουμε τη ζελατίνη, αφού πριν την έχουμε mouliάσει σε κρύο νερό. Προσθέτουμε το ζελέ και την κουβερτούρα γάλακτος. Ομογενοποιούμε με ένα ραβδομηλάντερ (μπίμερ).

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ/ΝΤΕΚΟΡ

Αφαιρούμε από το ψυγείο το τσέρκι με την τραγανή βάση που έχουμε ετοιμάσει. Απλώνουμε μια στρώση mousse Buono και από πάνω μια φέτα dacquoise βάφλα. Κλείνουμε την τούρτα με mousse Buono και τη βάζουμε στο ψυγείο. Αφού παγώσει επικαλύπτουμε με το glacage γάλακτος (27°C) και διακοσμούμε.



τα συστατικά της επιτυχίας



Μοναδικές Πραλίνες

πολλαπλές
χρήσεις

Αφράτες και αρωματικές με βελουδίνη υφή, οι κρέμες και οι γεμίσεις μας, προσφέρουν απεριόριστες δυνατότητες. Διατίθενται σε ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων για να ικανοποιήσουν όλες τις ανάγκες σας στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Η σειρά περιλαμβάνει σφικτές κρέμες για γέμιση σε σοκολατάκια, μαλακές κρέμες για γέμιση σε ζύμες και κρέμες κατάλληλες για ψήσιμο, ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΩΝ

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ



Πραλίνα κακάο με γεύση
φουντούκι - σφικτή



Πραλίνα μαλακή
για κρουασάν



Πραλίνα κακάο
για όλες τις χρήσεις



Πραλίνα ψηνόμενη
14,5kg



Πραλίνα κακάο
νποτίσιμη 5kg



Πραλίνα κακάο
με φουντούκι
premium 14,5kg



Πραλίνα με γεύση
μπανάνα 5kg



Πραλίνα με γεύση
φράουλα 5kg



Πραλίνα με γεύση
cappuccino 5kg



Πραλίνα buena 5kg



Λευκή κρέμα
με γεύση βανίλια 5kg



Πραλίνα
Bitter Exquisite 5kg



Πραλίνα κακάο
με βάφλα 5kg



Πραλίνα κακάο
με μπισκότο 5kg



Πραλίνα κακάο
με λευκό πουράκι 5kg



Πραλίνα κακάο
με τριμμένα
φουντούκια 5kg





VEGAN ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΜΕ

Το άρθρο αυτό είναι μια περιήγηση γύρω από τα προϊόντα και τη διατροφή vegan, την ιστορία και την προέλευση του κινήματος, αλλά και μια σύντομη προσέγγιση του συγκεκριμένου τρόπου διατροφής, που τελικώς αποδεικνύεται πως είναι μια στάση ζωής.

Ο πατέρας του κινήματος vegan ήταν ο Donald Watson (1910-2005) που έγινε ο ίδιος vegan όταν αποφάσισε να σταματήσει να καταναλώνει κρέας στα δεκατέσσερά του και όλα τα είδη τροφών ζωικής προέλευσης στα τριάντα δύο του. Επίσης, είναι αυτός που μαζί με τη σύζυγό του ιδρύουν το 1944 στο Λονδίνο την Vegan Society: «Μπορούμε να δούμε αρκετά καθαρά πως όλος ο σύγχρονος πολιτισμός είναι χτισμένος πάνω στην εκμετάλλευση των ζώων, όπως ακριβώς η ανθρωπότητα πέρασε στο παρελθόν από την εκμετάλλευση των σκλάβων και πιστεύω πως με τον καιρό ο άνθρωπος θα κοιτάζει πίσω και θα βλέπει με φρίκη την κατανάλωση των σωμάτων των ζώων». Είτε συμφωνεί κανείς είτε διαφωνεί με αυτήν τη θέση, γεγονός παραμένει ότι μια τέτοια δήλωση αποτελεί μια ισχυρή διακήρυξη για εκείνη την εποχή που όμως βρήκε ευρεία ανταπόκριση πολλά χρόνια μετά και μάλιστα, σε μια εποχή που το junk food έχει αρχίσει να χάνει έδαφος και ο κόσμος να στρέφεται σε μια πιο υγιεινή διατροφή. Σημειώνουμε επίσης,

ότι ορισμένοι λαοί είναι vegan για λόγους θρησκευτικούς.

Τι καταναλώνει ένας vegan;

- Φρούτα και λαχανικά
- Δημητριακά και ψωμί
- Ξηρούς καρπούς και αφυδατωμένα φρούτα
- Όσπρια
- Υποκατάστατα κρέατος
- Γάλα και γιαούρτι φυτικής προέλευσης

Ένας vegan δεν καταναλώνει

- Κρέας
- Ψάρι
- Γάλα και παράγωγα γάλακτος
- Αυγά
- Μέλι
- Ορισμένα φρούτα και οπωρολαχανικά (πχ. σύκα)

Διευκρίνιση: Οι διαφορές μεταξύ ενός vegetarian και ενός vegan είναι κυρίως στα παράγωγα της Α' ύλης. Οι vegetarian μπορεί να μην τρώνε κρέας, καταναλώνουν όμως τρόφιμα ζωικής

προέλευσης για παράδειγμα γάλα, αυγά και μέλι.

Σε αυτό το σημείο μπορεί να παραξενευτεί κανείς για τους λόγους για τους οποίους ορισμένα τρόφιμα που μπορεί να φαίνονται vegan, τελικώς να μην είναι.

- Ψωμί και αρτοσκευάσματα των οποίων η συνταγή περιλαμβάνει ζωικά λίπη, γάλα ή και απλώς κυστίνη (κυστίνη).
- Κρασιά και μπύρες που κατά τη διάρκεια της παραγωγής τους έχουν περάσει από φιλτράρισμα με ζελατίνες ζωικής προέλευσης.
- Για τις σοκολάτες δε χρειάζεται να σημειώσουμε τη σοκολάτα γάλακτος αλλά και τη λευκή σοκολάτα.
- Καραμέλες και τσίχλες που και αυτές μπορεί να περιλαμβάνουν ζελατίνη ζωικής προέλευσης.
- Τηγανιτές πατάτες που στο λίπος τηγανίσματος μπορεί να έχει προστεθεί ζωικό λίπος.
- Τέλος, το baking powder στο οποίο πολλές φορές προστίθεται σταθεροποιητής ζωικής προέλευσης. Αυτός είναι και ο λόγος που στην κουζίνα vegan χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά το κρεμόριο (όξινο τρυγικό κάλιο).

Η διατροφή vegan έχει σαν αποτέλεσμα μειωμένο κίνδυνο παχυσαρκίας με ό,τι αυτό συνεπάγεται ως παράπλευρα αποτελέσματα μιας διατροφής πλούσιας σε ζωικά κρέατα και λίπη.

Τα υπέρ και τα κατά της vegan διατροφής

Αυτό που όλοι σκεφτόμαστε και μας προβληματίζει όταν εξετάζουμε το ενδεχόμενο μιας τέτοιας διατροφής, εκτός από τη γευστική απόλαυση στην οποία είμαστε εθισμένοι, είναι το κατά πόσον μια τέτοια διατροφή μπορεί να εξασφαλίσει όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό. Γι' αυτό το λόγο είναι σημαντικό για όποιον αποφασίσει να στραφεί σε αυτό το είδος διατροφής να μιλήσει πρώτα με τους ειδικούς: γιατρούς, διαιτολόγους, διατροφολόγους. Έχει μεγάλη σημασία η ηλικία, η κατάσταση του οργανισμού και το είδος της ζωής που κάνει κάποιος.

Το να μην καταναλώνει κανείς τρόφιμα ζωικής προέλευσης μπορεί να προκαλέσει ελλείψεις στα παρακάτω συστατικά: **Βιταμίνη B12**: Προέρχεται αποκλειστικά από τρόφιμα ζωικής προέλευσης, ειδικά από κρέας, ψάρι, συκώτι, γάλα και αυγά. Πρόκειται για μια πολύ σημαντική βιταμίνη γιατί σχετίζεται με την παραγωγή ερυθρών αιμοσφαιρίων και μυελού των οστών.

Ψευδάργυρος: Καταπολεμά τα αρνητικά αποτελέσματα των ελεύθερων ριζών και τη γήρανση των κυττάρων, αυξάνει τον αριθμό των σπερματοζωαρίων, την κινητικότητα τους, τον όγκο του σπέρματος, τα επίπεδα ορμονών, το γενετικό υλικό, την κυτταρική διαίρεση, διευκολύνει την επούλωση τραυμάτων και πληγών. Κύρια πηγή είναι τα οστρακοειδή, τα δημητριακά, το κρέας, τα μανιτάρια, το κακάο, τα καρύδια και

ο κρόκος του αυγού. Το πρόβλημα είναι ότι τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης που περιέχουν ψευδάργυρο, είναι πλούσια και σε φυτικές ίνες που εμποδίζουν την πλήρη απορρόφησή του.

Ασβέστιο: Βασικό συστατικό της υγείας των οστών και των δοντιών και είναι, επίσης, απαραίτητο για τη μυϊκή ανάπτυξη και τη σωστή λειτουργία του νευρικού συστήματος. Κύρια πηγή ασβεστίου είναι το γάλα και τα παράγωγά του, βρίσκεται όμως και σε προϊόντα σόγιας.

Αυτό που όλοι σκεφτόμαστε και μας προβληματίζει είναι το κατά πόσον μια vegan διατροφή μπορεί να εξασφαλίσει όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Σίδηρος: Απαραίτητος για τη σύνθεση της αιμογλοβίνης που είναι παρούσα στα ερυθρά αιμοσφαίρια και είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά του οξυγόνου σε όλο το σώμα. Συμμετέχει στο σχηματισμό της μυογλοβίνης που αποτελεί δομικό συστατικό της μυϊκής μάζας, και βοηθάει στην καλή λειτουργία της καρδιάς. Τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε σίδηρο είναι το συκώτι, το κρέας και ειδικά της γαλοπούλας, τα ψάρια, τα οστρακοειδή και ο κρόκος του αυγού. Συναντάται και σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης όπως τα λαχανικά και τα χόρτα, τα όσπρια, το λιναρόσπορο και τον ηλιόσπορο,

τα καρύδια και γενικώς στους ξηρούς καρπούς. Όμως, ο τρισθενής σίδηρος που περιέχεται σε αυτά μπορεί να απορροφηθεί μόνον εάν μετατραπεί σε δισθενή, πράγμα που κάνει απαραίτητη την ταυτόχρονη κατανάλωση όξινων τροφών όπως ο χυμός λεμονιού. Να σημειώσουμε εδώ ότι ο καφές παρεμποδίζει την απορρόφηση του σιδήρου, οπότε αρκετοί vegan αποφεύγουν την κατανάλωση καφέ.

Βιταμίνη D: Πρόκειται για μια λιποδιαλυτή βιταμίνη που συντίθεται όταν το σώμα εκτίθεται στις ακτίνες του ήλιου και μικρό μόνον μέρος της λαμβάνεται από την διατροφή. Ρυθμίζει το μεταβολισμό ασβεστίου και φωσφόρου και βοηθάει την απορρόφησή τους στο έντερο. Περιέχεται κυρίως στα λιπαρά ψάρια όπως ο σολομός, στον τόνο, στον κρόκο του αυγού και στο συκώτι του βακαλιάρου.

Ω3 Λιπαρά οξέα: Συνεισφέρουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερίνης στο αίμα, στην εύρυθμη λειτουργία της καρδιάς και του μυαλού και στην σωστή ανάπτυξη του εμβρύου. Τα Ω3 είναι παρόντα σε ορισμένα είδη ψαριών, αλλά επίσης βρίσκονται και στον λιναρόσπορο και στο έλαιο λιναρόσπορου, στα φουντούκια και σε τροφές με βάση την σόγια. Για να αντιμετωπιστούν αυτά τα θέματα θα πρέπει να ακολουθεί κανείς ορισμένους κανόνες:

- Για την εξασφάλιση βιταμινών θα πρέπει να καταναλώνονται ημερησίως 5 μερίδες φρούτων και λαχανικών, διαφορετικά κάθε ημέρα.
- Για την εξασφάλιση της απαραίτητης ενέργειας θα πρέπει να καταναλώνονται σύνθετοι υδατάνθρακες (κυρίως άμυλο) που περιέχονται στις πατάτες, στο ψωμί, στο ρύζι, στα ζυμαρικά.
- Για την εξασφάλιση των απαραίτητων πρωτεϊνών θα πρέπει να καταναλώνονται όσπρια, ξηροί καρποί όχι καβουρδισμένοι, αφυδατωμένα φρούτα, τυριά σόγιας, κινάο και σπιρουλίνα.
- Για τη βιταμίνη B12 θα πρέπει να καταναλώνονται δημητριακά στο κολατσιό, ροφήματα σόγιας, γάλα και γιαούρτι φυτικής προέλευσης και εκχύλισμα μαγιάς.

- Για τη βιταμίνη D θα πρέπει να εκτίθεται κανείς ημερησίως σε ηλιακό φως τουλάχιστον για 15 λεπτά και να καταναλώνει δημητριακά και ροφήματα σόγιας.

- Για τη εξασφάλιση της απορρόφησης του ψευδαργύρου θα πρέπει δημητριακά και όσπρια πριν από την κατανάλωσή τους να τοποθετούνται σε νερό για να αδρανοποιηθούν οι ουσίες που παρεμποδίζουν την απορρόφηση. Επίσης, τα μπρόκολα και τα φρούτα βοηθούν σε αυτή την διαδικασία.

- Για την καλύτερη αφομοίωση του σιδήρου πρέπει να καταναλώνονται πράσινα λαχανικά και όσπρια μαζί με χυμό λεμονιού ή άλλα όξινα φρούτα όπως τα πορτοκάλια, αλλά και ντομάτες, βατόμουρα, πιπεριές και ακτινίδια.

Το Ηνωμένο Βασίλειο έχει την πρωτιά με τους περισσότερους vegan, ακολουθεί η Γερμανία, η Αυστρία, το Ισραήλ και η Αυστραλία.

- Για τα Ω3 πρέπει να καταναλώνονται φυτικά έλαια όπως του λιναρόσπορου, καρύδια, γάλα σόγιας κλπ.

Σε γενικές γραμμές θα λέγαμε ότι η διατροφή vegan έχει σαν αποτέλεσμα μειωμένο κίνδυνο παχυσαρκίας με ό,τι αυτό συνεπάγεται ως παράπλευρα αποτελέσματα μιας διατροφής πλούσιας σε ζωικά κρέατα και λίπη. Υποστηρίζεται ότι η διατροφή vegan θα μπορούσε να σώσει την ζωή 8,1 εκατομμυρίων ανθρώπων. Σχεδόν το μισό των θανάτων σχετίζεται με κάποιον τρόπο με υπερβολική κατανάλωση κόκκινου κρέατος. Επίσης, η διατροφή vegan έχει θετικά αποτελέσματα σε ό,τι αφορά την επιβάρυνση του περιβάλλοντος. Το ένα τέταρτο των εκπο-

μπών αερίων παγκοσμίως προέρχεται από την παραγωγή τροφής. Τα εκτροφεία μόνον, παράγουν ένα 14,5% των τοξικών αερίων για το περιβάλλον.

Βέβαια, δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η κτηνοτροφία αποτελεί το 40% της παγκόσμιας αγροτικής παραγωγής που σημαίνει ότι οι αναπτυσσόμενες χώρες που βασίζονται στην κτηνοτροφία θα μπορούσαν να αντιμετωπίσουν οικονομικά προβλήματα, χωρίς να λάβουμε υπ' όψιν μας και τον τρόπο ζωής ορισμένων νομαδικών λαών που εξαρτώνται αποκλειστικά από την κτηνοτροφία.

Θα μπορούσε να λυθεί το πρόβλημα της πείνας στον κόσμο με μια τέτοια διατροφή; Το πανεπιστήμιο του Harvard υποστηρίζει ότι για να λυθεί το πρόβλημα της πείνας χρειάζονται ανά έτος περίπου 40 εκατομμύρια τόνοι τροφής. Κάθε χρόνο τα εκτροφεία καταναλώνουν 760 εκατομμύρια τόνους. Όμως, δεν είναι όλα τα διαθέσιμα εδάφη κατάλληλα για καλλιέργειες και κυρίως, το

πρόβλημα της πείνας δεν εξαρτάται τόσο από την επάρκεια τροφής, όσο από το να φτάσει η τροφή σε αυτούς που πραγματικά την έχουν ανάγκη.

Ποιες είναι οι χώρες με τους περισσότερους vegan;

Το Ηνωμένο Βασίλειο έχει την πρωτιά, ακολουθεί η Γερμανία, η Αυστρία, το Ισραήλ και η Αυστραλία.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΓΡΑΦΗΣ BRAILLE

Η συσκευασία ενός προϊόντος μπορεί να είναι από διάφορα υλικά όπως, ανακυκλωμένο χαρτί, αλουμίνιο, PVC και πολλά ακόμα, τα οποία επιλέγονται φυσικά, ανάλογα με τη φύση και τη διατήρηση που θέλουμε σε ένα προϊόν.

Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά που βλέπουμε σε μία συσκευασία τροφίμων είναι αν η εμφάνισή του είναι σε καλή κατάσταση, τα διάφορα χρώματα, ο διατροφικός πίνακας και πολλές άλλες πληροφορίες, οι οποίες ορισμένες φορές είναι χρήσιμες ή περιττές για εμάς. Ένας καταναλωτής νιώθει μεγάλη ευχαρίστηση όταν βλέπει μία συσκευασία και πολλές φορές την επιλέγει με βάση αυτό. Υπάρχουν όμως και καταναλωτές οι οποίοι δεν έχουν τη δυνατότητα της όρασης, με αποτέλεσμα να μην έχουν την επιλογή να διαλέξουν ένα προϊ-

όν με βάση αυτό το κριτήριο, αλλά με βάση πιο απλά χαρακτηριστικά. Έχουμε αναλογιστεί ποτέ πως αυτό το σύνολο ανθρώπων, δεν έχει την ευχέρεια να δει την εμφάνιση ενός κουτιού και ακόμα περισσότερο να πάρει κάποιες πληροφορίες για το προϊόν αυτό; Οι άνθρωποι αυτοί, μαθαίνουν και ξέρουν να διαβάζουν μία πολύ συγκεκριμένη γραφή που ονομάζεται Braille. Η γλώσσα αυτή εφευρέθηκε από τον Louis Braille το 1824 και το 1882 έγινε η πρώτη προσπάθεια εισαγωγής της στην Ελλάδα από τον Αντώνιο Παλατιανό, χωρίς δυστυχώς να είναι επιτυχής η προσπάθειά του. Η γλώσσα αυτή καθιερώθηκε στην ελληνική γλώσσα το 1948, αλλά μέχρι και σήμερα δεν αξιοποιείται κατάλληλα, ώστε να βοηθήσει επαρκώς αυτό το σύνολο ανθρώπων σε καθημερινή βάση. Οι βιομηχανίες τροφίμων, καθώς και οι επιχειρήσεις τροφίμων, θα έπρεπε να είναι μπροστά και να ανεβάζουν το επίπεδο, μέσα από κάτι τόσο απλό, τη γραφή "Braille". Η ενημέρωση του ευάλωτου καταναλωτικού κοινού θα έπρεπε να είναι νομοθετικά κατοχυρωμένη και

κατ' επέκταση απαραίτητη. Η εφαρμογή της μπορεί να γίνει με πολύ απλό τρόπο, όπως γίνεται στα κουτιά των φαρμάκων. Αντίστοιχα, στις συσκευασίες τροφίμων θα μπορούσε να τοποθετηθεί σε ένα σημείο η γραφή Braille, ώστε να μπορεί να ενημερώνεται ο καταναλωτής για το προϊόν που πρόκειται να αγοράσει και γιατί όχι και για παραπάνω πληροφορίες του προϊόντος. Κατά τη συνήθη διαδικασία της κυτιοποίησης η εφαρμογή της γραφής αυτής μπορεί να γίνει σε 2 στάδια, αλλά καλό θα ήταν να γνωρίζουμε σε γενικές γραμμές όλη τη διαδικασία που περνά, ώστε να βγει ένα προϊόν. Η διαδικασία έχει ως ακολούθως:

- **Εκτύπωση:** Η φάση της εκτύπωση του χαρτιού, όπου ελέγχεται ο τύπος του χαρτιού που έχει επιλεγεί ώστε και η αποτύπωση της γραφής να είναι όσο το δυνατόν καλύτερη.
- **Κοπή:** Η φάση της κοπής περιλαμβάνει τη δημιουργία πικμάνσεων (η πικμανση δημιουργεί χάραγμα πλάτους, ώστε να διπλώνει το χαρτί), την κοπή από άποψη μεγέθους και μπορεί να

Η γραφή Braille μπορεί να εφαρμοστεί και στο στάδιο της κοπής και στο στάδιο της κόλλησης.

έχει και τη γραφή Braille, η οποία θα περαστεί με τα λεγόμενα κλισέ ή αλλιώς, όπως τα λένε στη βιομηχανία, θηλυκά και αρσενικά (female and male).

- **Κόλληση:** Η φάση αυτή που ακολουθεί μετά τη διαδικασία της κοπής είναι πολύ απλή. Τα κομμένα κουτιά τοποθετούνται πάνω στη μηχανή σαν στοιβα και περνάνε μέσα από τη μηχανή, ώστε να κολληθούν τα σημεία που πρέπει. Η μηχανή αυτή κατά το σύνθηες έχει ένα σημείο όπου μπορεί να τοποθετηθεί το λεγόμενο κολάρο Braille και ενώ περνάει ένα κουτί, μπορεί να αποτυπώσει πάνω στο κάθε κουτί και τη γραφή. Η γραφή Braille λοιπόν μπορεί να εφαρμοστεί και στο στάδιο της κοπής και στο στάδιο της κόλλησης. Με αυτή την απλή ανάλυση της διαδικασίας είναι εύκολο να καταλάβουμε πως η επιλογή μιας εταιρείας να ανεβάσει το επίπεδο της και να δείξει το σεβασμό και την καινοτομία στην αγορά είναι ένα εύκολο και ταυτόχρονα απλό βήμα, ώστε να αναδειχθεί και να αναδείξει την προστιθέμενη αξία της.

Καλώς ή κακώς η Ελλάδα είναι μία χώρα, η οποία, στο θέμα της καινοτομίας, βρίσκεται σε αρκετά χαμηλό επίπεδο, παρόλο που πολλές φορές οι ιδέες των ανθρώπων της είναι αρκετά εφευρετικές. Η Ελλάδα είναι μία χώρα η οποία μπορεί να προσφέρει πολλά, καθώς έχει τις δυνατότητες να ανταπεξέλθει και να δημιουργήσει μία νέα κοულτούρα την οποία θα περάσει τόσο στην Ευρώπη, όσο και σε παγκόσμια κλίμακα. Τα βήματα πρέπει να γίνουν, ώστε και ο κλάδος των τροφίμων της ελληνικής κοινότητας να ανέβει και να περάσει σε έναν άλλο κύκλο, όπου θα δίνει καθοδήγηση και δε θα δέχεται μόνο καθοδήγηση.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

ΒΟΥΠΟΥΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc



ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΣΧΟΥΧ

- 335 γρ. γάλα
- 335 γρ. νερό
- 575 γρ. βούτυρο
- 12 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. αλάτι
- 500 γρ. αλεύρι
- 820 γρ. αυγά

**ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ
BITTER CHOCOLATE**

- 3.000 γρ. γάλα
- 500 γρ. ζάχαρη
- 90 γρ. αλεύρι
- 80 γρ. κακάο
- 2 κιλά σοκολάτα
- 150 γρ. ποτό μαρασκίνο

ΣΑΝΤΙΓΙ

- 500 γρ. φυτική
- 500 γρ. 35άρα κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φέρνουμε σε βρασμό γάλα, νερό, βούτυρο, ζάχαρη και αλάτι. Ρίχνουμε το αλεύρι και ψήνουμε πάνω στη φωτιά, ανακατεύοντας με μια κουτάλα, μέχρι να ομογενοποιηθεί το αλεύρι. Έπειτα, στον κάδο του μίξερ, με το φτερό, κρυνώνουμε το ζυμάρι και ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Εφόσον ολοκληρωθεί το ζύμωμα είναι έτοιμο για κόψιμο σε σχήμα στρογγυλό, με τη σακούλα ζαχαροπλαστικής. Ψήνουμε σε ταμπάνι, στους 215 βαθμούς για 25 λεπτά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα με τη μισή ζαχαρη και σε ένα μπωλ έχουμε την άλλη μισή ζάχαρη, το κακάο και το αλεύρι. Όταν βράσει το γάλα ενσωματώνουμε το μίγμα του μπωλ στην κατσαρόλα και φέρνουμε σε βρασμό. Αφού κατεβάσουμε από τη φωτιά το γυρνάμε σε κάδο του μίξερ με φτερό και ρίχνουμε τη σοκολάτα και το ποτό, στην 1η ταχύτητα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Γεμίζουμε τα σου με σαντιγί, τα βάζουμε στο μπωλ/πιάτο της αρεσκείας μας και ρίχνουμε τη σάλτσα του προφιτερόλ από πάνω. Διακοσμούμε κατά βούληση.



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef



Από το στάρι στο ψωμί

ή 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

<https://eshop.bakery-pastry.gr>