

Μιλά στον «Πολίτη» ο Γιώργος Κυπριανού

«Η αγάπη για μαγειρική είναι αγάπη για δημιουργία»

Ποιος είναι ο Γιώργος Κυπριανού; Μα ο περσινός παγκόσμιος νικητής ο οποίος εξασφάλισε το πρώτο βραβείο σε παγκόσμιο διαγωνισμό που έγινε στην Κίνα. Είναι εκπαιδευτής Επισιτιστικών Τεχνών και κατέχει πτυχίο επιπέδου Bsc στις Επισιτιστικές Τέχνες από το Πανεπιστήμιο του



Του **Γιώργου Τζίβα**

Middlesex και μεταπτυχιακό επιπέδου Msc στην Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Εκπαίδευση από το ίδιο πανεπιστήμιο. Είναι επίσης κάτοχος διπλώματος από το Κρατικό Ινστιτούτο Ξενοδοχειακής Εκπαίδευσης Αυστρίας (Wirtschaftsfoerderung Vienna College), διπλώματος μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής από το Ανώτερο Ινστιτούτο Ξενοδοχειακής Διοίκησης (ΑΞΙΚ) Λευκωσίας και ανώτερο δίπλωμα (HND) στις Ξενοδοχειακές και τουριστικές σπουδές από το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο του Villach Αυστρίας. Ο Γιώργος γεννήθηκε στη Λευκωσία το 1965. Από νεαρή ηλικία είχε πάθος για τη μαγειρική και ενδιαφέρον μετάδοσης των γαστρονομικών του γνώσεων στους άλλους.

Για αυτά και πολλά άλλα μας μιλά στη σημερινή του συνέντευξη.

-Αλήθεια πότε άρχισες να καλλιεργείς το πάθος για τη μαγειρική;

Είναι πραγματικά αξίον απορίας πώς ακολούθησα με τόσο πάθος τη μαγειρική. Από μικρός ένιωθα να με συνεπαίρνει η ξενοδοχειακή φιλοξενία και ήθελα να ασχληθώ στο μέλλον με τον τομέα αυτό. Η μαγειρική ήταν κάτι που ήρθε στην πορεία.

-Αυτή την περίοδο είσαι βοηθός διευθυντής στο Υπουργείο Παιδείας Κύπρου, στην τεχνική εκπαίδευση και ενεργό μέλος του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου. Τι σημαίνει για σένα αυτό;

Η αγάπη για αυτό που κάνω, η μόρφωση και η επιμόρφωση είναι τρία στοιχεία που ενδυναμώνουν την εκπαίδευση του κάθε ανθρώπου. Το να μοιράζομαι γνώσεις με συναδέλφους και ιδιαίτερα με νέα παιδιά είναι πραγματικά το πιο όμορφο συναίσθημα. Τέλειο συναίσθημα είναι επίσης να βοηθάς και να συνεργάζεσαι για το καλό του επαγγέλματος με τον επίσημο επαγγελματικό σύνδεσμο και νιώθω περήφανος που για χρόνια τώρα είμαι κοντά στον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου βοηθώντας από πολλές διαφορετικές θέσεις!

-Γνωρίζοντας την Ξενοδοχειακή βιομηχανία στην Κύπρο αλλά και την εκπαίδευση στον τομέα αυτό πιστεύεις ότι οι νέοι Κύπριοι ενδιαφέρονται για τα Ξενοδοχειακά και τουριστικά επαγγέλματα;

Πιστεύω πως οι νέοι δείχνουν αρκετό ενδιαφέρον παρά τα μεγάλα προβλήματα που ταλανίζουν την ξενοδοχειακή και τουριστική μας βιομηχανία. Το θέμα "προβλήματα της ξενοδοχειακής και τουριστικής μας βιομηχανίας σε σχέση με τους καταρτιζόμενους νέους μας" θα το αγγίξουμε σύντομα σε ολοκληρωμένο άρθρο!

-Ξέροντας ότι εργάστηκες για 15 σχε-



δόν ολόκληρα χρόνια στο Intercollege ποies διαφορές βλέπεις μεταξύ φοιτητών και μαθητών;

Η επικοινωνία με τους νέους μας τόσο με τους μαθητές, όσο και τους φοιτητές θεωρώ ότι είναι εξίσου σημαντική για να λειτουργήσουν όλοι εκείνοι οι μηχανισμοί της μετάδοσης γνώσεων. Πρέπει να δείχνουμε κατανόηση στο γεγονός ότι το μικρό της ηλικίας είναι αρκετές φορές και κάπως πιο ανώριμο.

-Για χρόνια τώρα συνεργάζεσαι μαζί

με τον chef και φίλο σου ως CyChefs Αντώνη Νικολάου, μια πρωτοποριακή ιστοσελίδα μαγειρικής το γνωστό πλέον www.cychefs.com. Πώς προέκυψε η ιδέα αυτή και πώς τελικά έγινε πράξη;

Μέσα από τις πολλές δραστηριότητές μας και την αγάπη για μετάδοση και ενημέρωση ήρθε και η ιδέα της δημιουργίας μιας πρωτοποριακής επαγγελματικής ιστοσελίδας, που ευελπιστούμε να γίνει πηγή γνώσεων και ενημέρωσης τόσο για τους επαγγελματίες συναδέλφους



Οι νέοι δείχνουν αρκετό ενδιαφέρον παρά τα μεγάλα προβλήματα που ταλανίζουν την ξενοδοχειακή και τουριστική μας βιομηχανία

Με την πολίχρονη συνεργασία μας με την εφημερίδα "Πολίτης", αλλά και γενικότερα με την αρθρογραφία τα οφέλη είναι πολλά και καθαρά επικοινωνιακά και επιμορφωτικά. Η επικοινωνία μας με το κοινό και με τη βιομηχανία, τα προβλήματα αλλά και τα σημαντικά θετικά στοιχεία που προβάλλουμε μέσα από τη γαστρονομική σελίδα του "Πολίτη" καταστούν την κυριακάτικη έκδοση ακόμη πιο ενδιαφέρουσα. Το κοινό αγκαλιάζει τις παρουσιάσεις εστιατορίων και τα ποικίλα άρθρα με αγάπη γιατί ενημερώνεται και επιμορφώνεται. Εκφράζουμε τις ευχαριστίες μας προς όλους τους αναγνώστες του "Πολίτη" και τη διεύθυνση που μας εμπιστεύεται και μας στηρίζει για τόσα χρόνια.

-Αλήθεια μ' ένα τόσο βαρυσφορτωμένο πρόγραμμα υπάρχει ελεύθερος χρόνος και πού τον αφιερώνεις;

Ευτυχώς πραγματικά που υπάρχουν και κάποιες Κυριακές!! Τον ελεύθερό μου χρόνο με τα παιδιά μου και με την κηπομικρή που με ξεκουράζει αφάνταστα.

-Έχεις ταξιδέψει και συμμετάσχεις σε αρκετά συνέδρια και διαλέξεις σε διάφορες χώρες με αντικείμενο τη γαστρονομία. Τελικά ποια κουζίνα σε ελκύει περισσότερο;

Να γευομαι ή να μαγειρεύω;(γέλια). Με τρελαίνει η ανατολίτικη αλλά και η πατροπαράδοτη-παραδοσιακή μας κουζίνα.

-Ποιο θα είναι το επόμενο επαγγελματικό σου βήμα μετά και την πετυχημένη σου πορεία στις εκδόσεις γαστρονομικών και διαιτητικών βιβλίων;

Δεν έχω άλλα επαγγελματικά σχέδια πλην την αγάπη που έχω για την εκπαίδευση και τα παιδιά μαθητές και φοιτητές, την τρέλα μου για τη γαστρονομία και δημιουργία. Πάνω από όλα όμως θα πρέπει να φροντίζουμε την υγεία μας για την οποία εύχομαι στον κάθε έναν ξεχωριστά να έχει. Εύχομαι σε όλους καλό Καλοκαίρι και με τον "Πολίτη" στο χέρι!!!



Cy Chefs

Ο Αντώνης Νικολάου και ο Γιώργος Κυπριανού (οι CyChefs), κάνουν το ντεμπούτο τους και στο χώρο των εκδόσεων μαγειρικής. Το πρώτο βιβλίο μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής «Χρώμα και άρωμα κουζίνας», ήρθε για να μείνει και να ταραξεί τα λιμνάζοντα νερά της γαστρονομίας του τόπου μας.

www.cychefs.com

