

CULINARY

im...press



Προγράμματα του
INTERCOLLEGE

Συνταγές

Συεντεύξεις

Άρθρα

Νέα προϊόντα
& τεχνολογίες

Διαγωνισμοί
& εκθέσεις



ΕΠΙΣΗΜΟΙ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ
στην ΚΥΠΡΟ



im...press

ΤΕΥΧΟΣ 2
Μάρτις
2018

ISSN 2547-9040



περιεχόμενα

Καλωσόρισμα / σελ.1

Προγράμματα Επισιτιστικών Τεχνών - INTERCOLLEGE / σελ.2-3

Erasmus+ / σελ.4

Νέα και εκδηλώσεις / σελ.5-7

Συνταγές / σελ.8-13

Συνεντεύξεις / σελ.14-15

Συμβουλές των σεφ / σελ.15

Νέα προϊόντα και τεχνολογίες / σελ.16

Οίνος / σελ.17

Βοτανολογία / σελ.18

Διατροφή / σελ.19

Επαγγελματικοί συνδέσμοι / σελ.20

Διαγωνισμοί και εκθέσεις / σελ.21

Εκδόσεις / σελ.21



Join us on:



Intercollege Culinary Arts

συντελεστές έκδοσης

CULINARY

im...press

ΤΕΥΧΟΣ Αρ.2 / 2018

ISSN 2547-9040

Το **Culinary im...press** θα εκδίδεται
2 φορές το χρόνο

ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Culinary Arts - INTERCOLLEGE

ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιώργος Κυπριανού

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ

Ελένη Γκούρλα

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λύδια Κυπριανού

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

Laser Graphics Ltd

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Νικόλας Ορφανίδης

Γιώργος Γεωργίου

Φωτεινή Λάππα

Φανή Παπαμιχαήλ

Νικόλας Κωνσταντίνου

Πανίκος Θεοδοσίου

Κώστας Χ'ριστοδούλου

Κωνσταντίνος Γαβριήλ

Γιάννης Κουής

Μαρία Θεοδώρου

Γιώργος και Έλενα Έλληνα

CyChefs

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Αρχείο Κλάδου Επισιτιστικών Τεχνών

Louca Studios

Εξώφυλλο: Chef of the Year (Time Out Awards),
Αντρέας Αντρέου

Ευχαριστίες προς την εταιρεία
Qualifood Ltd
για τη στήριξη & συνεργασία



Με ιδιαίτερη ικανοποίηση και χαρά καιρετίζω τη 2^η έκδοση του γαστρονομικού περιοδικού "Culinary Im...press" των προγραμμάτων των Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege.

Το Intercollege συνεχίζει να πρωτοπορεί και να πρωτοτυπεί με την κυκλοφορία του εξαιρετικού αυτού περιοδικού το οποίο απευθύνεται σε ένα ευρύ φάσμα αναγνωστών με ενδιαφέρον στις Επισιτιστικές Τέχνες.

Η πρωτοβουλία του κλάδου Επισιτιστικών Τεχνών και κατ' επέκταση του Intercollege για την έκδοση του "Culinary Im...press", οι βραβεύσεις των φοιτητών μας στα μεγαλύτερα σαλόνια διαγωνισμών γαστρονομίας, οι φιλανθρωπικές δράσεις, το προσοντούχο ακαδημαϊκό προσωπικό και οι άρτιες και τελευταίες τεχνολογίες εγκαταστάσεις, δείχνουν το υψηλό επίπεδο των προγραμμάτων των Επισιτιστικών Τεχνών στο εκπαιδευτικό μας ίδρυμα.

Με περηφάνια και δια μέσω του 2^{ου} τεύχους του περιοδικού "Culinary Im...press" ανακοινώνουμε στους αναγνώστες την επίσημη αναγνώριση του Πτυχιακού Προγράμματος ως ισότιμο και ισάξιο πανεπιστημιακού επιπέδου, αναγνωρισμένο πτυχίο (BA).

Συγχαίρω το εκπαιδευτικό προσωπικό, του φοιτητές και όλους τους συντελεστές για την οργάνωση και την αξιόπαινη πρωτοβουλία και προσπάθεια της 2ης έκδοσης του υπέροχου αυτού περιοδικού.

Εύχομαι καλή γαστριμαργική περιδιάβαση σε όλους τους αναγνώστες!

Δρ Στυλιανός Μαυρομούστακος
Εκτελεστικός Διευθυντής
Intercollege Λευκωσία και Λάρινα

μαγειρική &
ζαχαροπλαστική

INTERCOLLEGE

Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών

ΠΤΥΧΙΟ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Πτυχίο Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών εφοδιάζει τους φοιτητές με τις απαραίτητες γνώσεις και εμπειρίες στον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών και προάγει το επίπεδο των διευθυντικών τους γνώσεων με απώτερο σκοπό την εργοδότησή τους ως Αρχιμάγειρες - Διευθυντές Κουζίνας (Chefs).

Τα μαθήματα του πτυχίου εξοπλίζουν τους φοιτητές για μια δυναμική καριέρα μέσω του υψηλού επιπέδου τεχνικής κατάρτισης και των δυνατοτήτων διοίκησης μιας κουζίνας ή μιας επισιτιστικής επιχείρησης στην ολότητά της.

Το Πτυχίο είναι το πρώτο και το μόνο πιστοποιημένο, ισότιμο και αντίστοιχο πανεπιστημιακού επιπέδου, που προσφέρεται στην ελληνική γλώσσα στην Κύπρο και στον ευρύτερο Ελληνικό χώρο, Αναγνωρισμένο από το ΚΥΣΑΤΣ.

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του προγράμματος είναι να δώσει στους φοιτητές τα απαραίτητα κίνητρα για να καλλιεργήσουν το πνεύμα τους και να πετύχουν τους ακαδημαϊκούς και επαγγελματικούς τους στόχους.

Με γερές βάσεις θα είναι έτοιμοι να αναλάβουν ενεργούς και υπεύθυνους ρόλους στο χώρο εργασίας και να εφαρμόσουν στην πράξη τις γνώσεις που προσφέρει το πρόγραμμα. Ο ακαδημαϊκά ορθολογιστικός συνδυασμός των μαθημάτων που προσφέρονται στο Πτυχίο αναγνωρίζονται για το υψηλό

επίπεδο τους και διασφαλίζουν την ομαλή μετάβαση των αποφοίτων από το ρόλο του σπουδαστή στο ρόλο του επαγγελματία.

ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής επίδειξης, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και αμφιθέατρα, με σύγχρονο εξοπλισμό.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

Η πρακτική εξάσκηση γίνεται κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, των δύο πρώτων ετών, σε

επίλεκτα ξενοδοχεία, εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία και διαρκεί τέσσερις μήνες ανά έτος. Ο φοιτητής αμβιβεται ως μαθητευόμενος μάγειρας - ζαχαροπλάστης. Η πρακτική εξάσκηση αξιολογείται, τόσο από τους εργοδότες, όσο και από το εκπαιδευτικό προσωπικό. Με ολοκληρωμένη παιδεία, γνώσεις και ικανότητες στις επισιτιστικές τέχνες οι απόφοιτοι μπορούν να αναλάβουν θέσεις εργασίας όπως: Διευθυντής Κουζίνας, Αρχιμάγειρας, Βοηθός Αρχιμάγειρας, Υπεύθυνος τμήματος κουζίνας, Αρχιμάγειρας εστιατορίων, προσωπικός Αρχιμάγειρας, κλπ.



ΤΙ ΘΑ ΜΑΘΕΙΣ

Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία, Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας & Τουρισμού, Εισαγωγή στη Διοίκηση, Εστιατορική Τέχνη - Τραπεζοκομία, Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων Ψαριών, Διεθνής Κουζίνα, Οινολογία, Μπαρ και Ποτά, Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας, Βασικές Αρχές Λογιστικής, Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου Οργάνωση & Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας - Λειτουργία Μπουφέ, Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή, Αρχές Οργάνωσης, Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία, Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων, Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών, Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα, Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών, Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων, Εξειδικευμένες Κουζίνες, κ.α.

Επισιτιστικές Τέχνες

ΔΙΠΛΩΜΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το πρόγραμμα Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege, στηρίζεται σε σύγχρονα Ευρωπαϊκά πρότυπα επαγγελματικής εκπαίδευσης και προετοιμάζει τους σπουδαστές για μια λαμπρή σταδιοδρομία στη ξενοδοχειακή βιομηχανία.

Προσφέρει τεχνικής φύσεως μαθήματα και έχει ως στόχο την αναβάθμιση της επισιτιστικής βιομηχανίας, μέσα από τη σωστή εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και τραπεζοκομίας.

Το πρόγραμμα σπουδών είναι στελεχωμένο με προσόντούχο ακαδημαϊκό διδακτικό προσωπικό, το οποίο δραστηριοποιείται σε εκδηλώσεις και διαγωνισμούς έχοντας στο ενεργητικό του σειρά επιτυχιών και διακρίσεων. Επιπρόσθετα, συμμετέχει, σε εκθέσεις συναφή με τον κλάδο, τόσο στην Κύπρο, όσο και στο εξωτερικό και προσφέρει ταχύρρυθμα προγράμματα και σεμινάρια που αποσκοπούν στην περαιτέρω επιμόρφωση των επαγγελματιών μαγείρων, ζαχαροπλαστών, αρτοποιών και τραπεζοκόμων.

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του προγράμματος είναι να παρέχει στους φοιτητές τα κατάλληλα εφόδια για τη μετέπειτα σταδιοδρομία τους στον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών. Το συγκεκριμένο πρόγραμμα είναι ιδανικό γι' αυτούς που προσβλέπουν σε μια σίγουρη

επαγγελματική αποκατάσταση, με υψηλές απολαβές και ωφελήματα, σε ένα ευχάριστο επαγγελματικό και εργασιακό περιβάλλον.

Μέσα από το πρόγραμμα θα αποκτήσουν ολοκληρωμένες γνώσεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τραπεζοκομίας και αρτοποιίας. Θα ειδικευτούν στην άψογη οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας, τη σωστή σύνθεση των δεσμοτολογίων με βάση τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και την παρουσίαση και διακόσμηση των δεσμών.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους μπορούν να απασχοληθούν σε επιχειρήσεις της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας ή να δημιουργήσουν τη δική τους.

ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής επίδειξης, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και αμφιθέατρα, με σύγχρονο εξοπλισμό.

ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Με την απόκτηση του διπλώματος έχουν την ευκαιρία, αν το επιθυμούν να συνεχίσουν τις σπουδές τους στο Πτυχίο της Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών που προσφέρει το Intercollege.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

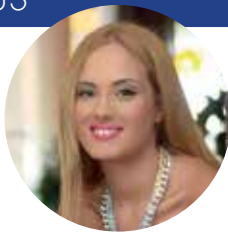
Η πρακτική εξάσκηση γίνεται κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, σε επίλεκτα ξενοδοχεία,

εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία και διαρκεί τέσσερις μήνες. Κατά την περίοδο της πρακτικής εξάσκησης αμείβονται ως μαθητευόμενοι μάγειρες-ζαχαροπλάστες. Η πρακτική εξάσκηση αξιολογείται, τόσο από τους εργοδότες, όσο και από το εκπαιδευτικό προσωπικό του κολεγίου.



ΤΙ ΘΑ ΜΑΘΕΙΣ

Τεχνολογία Μαγειρικής, Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία, Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας & Τουρισμού, Εργαστήρια Μαγειρικής, Τεχνολογία και εργαστήρια Τραπεζοκομίας, Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών, Διεθνής Κουζίνα, Οινολογία, Μπαρ και Ποτά, Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας, Βασικές Αρχές Λογιστικής, Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσμοτολογίου, Κρύα Κουζίνα και λειτουργία Μπουφέ, Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής, Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης και Λειτουργίας Εστιατορίου, Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών, Κυπριακή Κουζίνα, κ.α.



Φανή Παπαμιχαήλ

Συντονίστρια Κινητικότητας
Erasmus

Πρόγραμμα Erasmus+

Φοιτητές αφηγούνται εμπειρίες από τη συμμετοχή τους στα προγράμματα Erasmus+ πρακτικής εξάσκησης

Το πρόγραμμα Erasmus+ είναι η καλύτερη ευκαιρία που δίνεται στους Ευρωπαίους φοιτητές, οι οποίοι θέλουν να αποκτήσουν εμπειρίες και γνώσεις πέραν του περιβάλλοντος της χώρας στην οποία σπουδάζουν.

- Ονομάζομαι Στυλιανός Αντωνίου και είχα συμμετάσχει στο συγκεκριμένο πρόγραμμα που έκανα την πρακτική μου εξάσκηση στην Ισπανία στο "San Sebastian" στο εστιατόριο "Tora Sukalderia".

Το πάθος μου και η αγάπη που έχω για την μαγειρική, ο στόχος μου, το μεράκι και η υπομονή με οδήγησαν σε μια πόλη με ένα από τα ψηλότερα επίπεδα γαστρονομίας στον κόσμο.

Για αυτό το ταξίδι εμπειρία, που θα θυμάμαι για όλη μου την ζωή, με βοήθησαν αρκετά οι φίλοι μου και συμφοιτητές μου από το Intercollege, καθώς και οι καθηγητές μου στους οποίους οφείλω ένα πολύ μεγάλο ευχαριστώ, για την καθοδήγηση, την στήριξη και την έμπνευση.

- Ονομάζομαι Ιωάννης Παπακωνσταντίνου και φοιτώ στο 4ο έτος του πτυχίου του τμήματος Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege.

Η πρακτική μου εξάσκηση στην Ισπανία και συγκεκριμένα στην πόλη Σαν Σεμπαστιάν ήταν μια στάση στη ζωή μου, που με όπλισε με εκατοντάδες γνώσεις και εμπειρίες. Εξερευνώντας νέες περιοχές και γεύσεις

γνώρισα πολλούς σημαντικούς ανθρώπους του τομέα μας, που πιστεύω θα είναι για μένα ένα βασικό έρεισμα στο άμεσο μέλλον.

Η πρακτική μου σε μια άλλη χώρα και σε ένα τόσο αξιόλογο εστιατόριο ήταν πραγματικά για εμένα ένα μεγάλο σχολείο. Η καθημερινότητα μου ήταν δύσκολη, απαιτητική, αλλά και συνάμα διασκεδαστική. Αλλωστε όπως έλεγαν και αρχαίοι μας πρόγονοι «τα αγαθά, κόποις κτώνται».

Θα ήθελα να ευχαριστήσω το Intercollege και τους καθηγητές μου που μου έδωσαν αυτή την ευκαιρία και θέλω να επισημάνω πως το ERASMUS + είναι ένα εποικοδομητικό πρόγραμμα, γεμάτο γνώσεις και εμπειρίες, γι' αυτό και θα παράτρωνα όλους τους συμφοιτητές μου να δράσουν αυτή τη μοναδική ευκαιρία που τους δίνεται και να το τολμήσουν.



Σεμινάριο - εκπαίδευση Εθνικών Ομάδων Μαγειρικής Κύπρου με εκπαιδευτή τον πολυβραβευμένο σουηδό chef Douglass Sriik



Με τεράστια επιτυχία πραγματοποιήθηκε το Δεκέμβριο του 2017 το σεμινάριο / εκπαίδευση των Εθνικών Ομάδων Μαγειρικής Κύπρου, από τον Chef Douglass Sriik. Ο chef Sriik διετέλεσε μέλος για 14 χρόνια της Εθνικής Σουηδίας, μια από τις κορυφαίες εθνικές ομάδες μαγειρικής στον κόσμο. Ο chef Sriik έχει βραβευθεί με 2 χρυσά ολυμπιακά μετάλλια και 2 παγκόσμια κύπελλα μαγειρικής. Η εκπαίδευση έγινε στην κουζίνα των εθνικών

ομάδων μαγειρικής στο οίκημα του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου στην Λεμεσό. Απώτερος σκοπός του σεμιναρίου ήταν η απόκτηση των αναγκαίων γνώσεων και εφοδίων, καθώς και η ενδυνάμωση του προφίλ των Εθνικών μας Ομάδων. Τα μέλη των Εθνικών Ομάδων Μαγειρικής συνδύασαν την θεωρητική με την πρακτική εκπαίδευση, σε ένα σεμινάριο πρωτόγνωρο για τα κυπριακά δεδομένα. Οι τρεις ομάδες προετοιμάζονται για την συμμετοχή τους στο Παγκόσμιο

Κύπελλο Μαγειρικής που θα γίνει το Νοέμβριο του 2018 στο Λουξεμβούργο. Για να έρθει η επιτυχία χρειάζεται σκληρή δουλειά, προσηλωση στον στόχο και συνεχής επιμόρφωση. Τα μέλη των ομάδων μας καταβάλλουν σημαντική προσπάθεια για ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Καλή επιτυχία στις ομάδες μας!!!



Simon Majumdar Global Training - Life Changing Ideas - Gala

Στην Κύπρο βρέθηκε ο πασίγνωστος σεφ, συγγραφέας τριών βιβλίων μαγειρικής και κριτής του Iron chef USA και της εκπομπής Cutthroat Kitchen, Simon Majumdar που γνωρίσαμε και αγαπήσαμε από το καλωδιακό κανάλι Food Network. Ο Simon, είναι μια αξιολάτρευτη προσωπικότητα που σε μαγνητίζει με τα λόγια και την φανταστική ιστορία του, που είχες ως αποτέλεσμα να αλλάξει

όλη του την ζωή. Εγινε γνωστός ανά το παγκόσμιο μέσα από τα βιβλία του, τα ταξίδια του με θέμα πάντα την μαγειρική και την τοπική κουζίνα αλλά και από τις διάφορες μαγειρικές εκπομπές του, που έχουν τεράστια απήχηση στους τηλεθεατές. Ο Simon βρέθηκε στην Κύπρο έπειτα από πρόσκληση του Πανεπιστημίου Λευκωσίας, μέσα από το πρόγραμμα Life Changing Ideas και μοιράστηκε τις εμπειρίες του σε μια φανταστική

ομιλία που έγινε στο Royal Hall στην Λευκωσία. Στην συνέχεια παράθεσε σε συνεργασία με το Τμήμα των Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege ένα φανταστικό επίσημο δείπνο, με συμμετοχή πέραν των διακόσιων εκλεκτών καλεσμένων. Το μενού βασίστηκε στα ταξίδια αναζήτησης καινούργιων εμπειριών μαγειρικής του Simon, όπου δοκίμασε γεύσεις και αρώματα από όλο τον κόσμο.



Συνεντεύξεις φοιτητών του Intercollege από ξενοδόχους και εστιάτορες

Πραγματοποιήθηκε στους χώρους του Intercollege η καθιερωμένη συνάντηση συνεντεύξεων φοιτητών με τους ξενοδόχους και εστιάτορες για την καλοκαιρινή πρακτική κατάρτιση φοιτητών των Επισιτιστικών Τεχνών. Πέραν των πενήντα ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων ανταποκρίθηκαν στο κάλεσμα της διεύθυνσης των προγραμμάτων του Intercollege και παρευρέθηκαν για τις προσωπικές συνεντεύξεις. Οι φοιτητές εντυπωσιάσαν με την επαγγελματική τους συμπεριφορά και την καταπληκτική τους φιλοξενία.



Εκδηλώσεις



Time Out Awards - χορηγός Intercollege Πρόγραμμα Επισιτιστικών Τεχνών



Αγιασμός από τον Πανιερώτατο Μητροπολίτη Κυρηνείας στο τμήμα Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege



Φιλανθρωπικό κοκτέιλ δείπνο πραγματοποίησε ο κλάδος Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege στη Μαρίνα Λεμεσού σε μεγάλο κρουαζιερόπλοιο με απώτερο σκοπό τη βοήθεια προς τον Αντικαρκινικό Σύνδεσμο Κύπρου



Εκπαίδευση παιδιών "Υγιεινή Διατροφή και Διακόσμηση Λαχανικών" στο Πολυδύναμο κέντρο Αγίου Δομετίου



Πρόγραμμα εκπαίδευσης παιδιών για την υγιεινή διατροφή πραγματοποιήθηκε από τις υπεραγορές ΑΛΦΑ ΜΕΓΑ με την στήριξη του Τμήματος Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege στα εργαστήρια του Τμήματος

RUSTICHELLA "Master Class"

Σημαντική συνεργασία υλοποίησε το τμήμα Επισιτιστικών Τεχνών με την περίφημη Ιταλική εταιρεία "Rustichella" και τους αντιπροσώπους της στη Κύπρο, την εταιρεία "Delifood"! Πρόσφατα πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία το 1^ο "Master Class" όπου παρουσιάστηκαν εξαιρετικά πιάτα με βάση τα γνωστά ζυμαρικά "Rustichella" από τον Michelin star Chef William Zonfa. Κατά την εκδήλωση η "Rustichella" βράβευσε αριστούχο και προσοντούχο φοιτητή του προγράμματος Παναγιώτη Γεωργίου με επιμόρφωση στην Ιταλία διάρκειας 1 εβδομάδας. Οι φοιτητές είχαν την ευκαιρία να εργαστούν και στα πρακτικά τους μαθήματα με τα προϊόντα "Rustichella".



Γαστρονομικό συνέδριο στο San Sebastian 2017. Παρευρέθηκαν οι Γιώργος Γεωργίου (εκπαιδευτής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής) και Νικόλας Ορφανίδης (Συντονιστής τμήματος). Στιγμιότυπο από την συνάντηση με τον διακεκριμένο Chef Juan Mari Arzak Arratibel



Κυπριακή βραδιά στα πλαίσια του μαθήματος «Κυπριακή Κουζίνα και Κουλτούρα» με το χορευτικό συγκρότημα Πολιτιστικός Όμιλος Ψημολόφου



Εντυπωσιάσε στην εκπαιδευτική έκθεση με την παρουσία του, τα εδέσματα και τον επαγγελματικό επίπεδο των φοιτητών του το πρόγραμμα Επισιτιστικών Τεχνών



Εντυπωσιακή και πολύ εποικοδομητική ήταν η επίσκεψη των βραβευθέντων φοιτητών στο εργοστάσιο της εταιρείας Qualifood



Νάταλυ Φουσάνη
Φοιτήτρια 2ου έτους
Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (BA)

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Σαλάτα ρόκας με ποσέ αχλάδι, Κατσικίσιο Τυρί Castillo, σταφυλόμελο βινεκρέτ

Υλικά για 4 μερίδες

Για το ποσέ αχλάδι:

2 μικρά αχλάδια
300μλ κρασί μοσχάτο ροζέ
Χυμό και φλούδα από
1 μικρό πορτοκάλι
1 αστεροειδή γλυκάνισο

Για τον κατσικίσιο τυρί "castillo":

50γρ αποξηραμένα,
ψιλοκομμένα φρούτα
200γρ κατσικίσιο τυρί
"Castillo"

Για την βινεκρέτ σταφυλόμελο:

10γρ Vilux Reims Champagne
Mustard
50μλ βαλσαμικό ξύδι
25μλ σταφυλόμελο
250μλ ελαιόλαδο

Για το κανταΐφι:

50γρ κανταΐφι
Λάδι για τηγάνισμα

Για την σαλάτα:

100γρ φύλλα ρόκας
50γρ καρύδια
20γρ μурτίλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Καθαρίστε τα αχλάδια αφαιρώντας τη φλούδα. Βάλτε τα αχλάδια σε ένα σκεύος και προσθέστε το κρασί μαζί με τον αστεροειδή γλυκάνισο, τη φλούδα και το χυμό πορτοκαλιού. Κλείστε αεροστεγώς και αφήστε για 24 ώρες.

Αναμείξτε το τυρί με τα φρούτα. Απλώστε το μείγμα πάνω στην επιφάνεια της πλαστικής μεμβράνης και σχηματίστε το τυρί σε κυλινδρικό σχήμα με τη βοήθεια της μεμβράνης. Αφήστε στην κατάψυξη για περίπου 1 ώρα να κρατήσει το σχήμα του.

Τηγανίστε το κανταΐφι να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.

Τέλος αναμίξτε τη Βινεκρέτ μαζί με τα καρύδια, τη ρόκα και τα μύρτιλα. Κόψτε το τυρί σε κομμάτια 3 εκατοστών, κόψτε τα αχλάδια στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια.





Καράσσαβας Κυριάκος

Φοιτητής 2ου έτους

Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (BA)

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Σαλάτα κινόα

με γαρίδες Qualifood και σολομό Νορβηγίας
εμπλουτισμένη με σάλτσα "Vierge"

Υλικά για 4 μερίδες

Για τη σαλάτα κινόα:

200γρ κινόα

60γρ ντομάτα κονκασέ

40γρ αγγούρι τουρσί

8 φέτες αγγούρι πολύ λεπτά κομμένο

40γρ κόλιανδρο φρέσκο

40γρ ρόδι

40γρ κρεμμυδάκι φρέσκο

Για τις γαρίδες και τον σολομό στη σχάρα:

8τμχ. γαρίδες "Qualifood" (16x20)

200γρ σολομός Νορβηγίας

20μλ ελαιόλαδο

10γρ θυμάρι φρέσκο

Για τη σάλτσα "Vierge":

70ml ελαιόλαδο

30ml ηλιέλαιο

50ml χυμό λεμόνι φρέσκο

25γρ μαϊντανός

25γρ ντομάτα κονκασέ

25γρ αγγούρι

10γρ ελιές χωρίς κουκούτσι

25γρ κρεμμύδι φρέσκο

50γρ Vilux Reims Champagne Mustard

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράστε το κινόα σε νερό με αναλογία 1 προς 3 για περίπου 12-14 λεπτά όταν φτάσει η θερμοκρασία σε σημείο βρασμού, χαμηλώστε την ένταση της φωτιάς. Αφού απορροφήσει όλο το νερό, κλείστε την φωτιά και αφήστε το για περίπου 5 λεπτά να συνεχίσει το ψήσιμο του. Διορθώστε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα φιλοκομμένα υλικά, εκτός από το αγγούρι και ανακατέψτε καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά.

Καθαρίστε τις γαρίδες από το κέλυφος εκτός από την ουρά και την κεφαλή. Μαρινάρετε τις γαρίδες και τον

σολομό με ελαιόλαδο, φρέσκο θυμάρι, αλάτι και πιπέρι για τουλάχιστο 4 ώρες στο ψυγείο. Ψήστε σε καυτή σχάρα για περίπου 8 λεπτά ή σε δυνατό φούρνο 180°C για 10 λεπτά.

Ανακατέψτε το ελαιόλαδο με το ηλιέλαιο και προσθέστε το χυμό λεμονιού. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά φιλοκομμένα και νοστιμίστε με αλάτι και πιπέρι.

Για το στήσιμο, δημιουργήστε ένα κύκλο χρησιμοποιώντας τις λεπτές φέτες από αγγούρι και βάλτε μέσα την σαλάτα από Κινόα. Τοποθετήστε από πάνω το σολομό και τις γαρίδες και περιχύστε με σάλτσα vierge sauce.





Ερατώ Χαραλάμπους
Φοιτήτρια 4ου έτους
Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (BA)

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Λαβράκι σεβίτσε, χτένια με μάνγκο συνοδευμένο με αβοκάντο πουρέ και μαγιονέζα αρωματισμένη με σκόρδο

Υλικά για 2 μερίδες

Για το λαυράκι

500γρ λαυράκι φιλέτο χωρίς δέρμα
50γρ φρέσκο κρεμμύδι
20γρ φρέσκο κόλιανδρο
10γρ σχινόπρασο
Χυμό και ξύσμα από ένα μέτριο λάιμ
5 σταγόνες ταμπάσκο

Για τα χτένια

4 χτένια
1γρ τσίλι φρέσκο
30γρ σχινόπρασο
Ξύσμα από 1 μικρό λάιμ
20γρ ελαιόλαδο

Για το μάνγκο

20γρ μάνγκο σε κύβους
30γρ πιπέρι κόκκινο σε κύβους
20γρ ψιλοκομμένο σχινόπρασο
10μλ χυμός μάνγκο

Για τον πουρέ αβοκάντο

1 μεγάλο αβοκάντο
20μλ χυμό λεμόνι
1 κουταλάκι του τσαγιού γλυκόζη
15μλ ελαιόλαδο

Για την μαγιονέζα με σκόρδο

2 αυγά
2γρ σκόρδο πουρέ
1γρ μουστάρδα
10μλ χυμό λεμονιού
300γρ ηλιανθέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Φιλετάρετε και κόψτε το λαυράκι σε λεπτές φέτες. Προσθέστε όλα τα υλικά για το λαυράκι σε ένα μικρό δοχείο και αφήστε το λαβράκι να μαριναριστεί, σκεπασμένο στο ψυγείο για περίπου 40 λεπτά.

Μαρινάρετε τα χτένια χρησιμοποιώντας όλα τα υλικά και αφήστε τα στο ψυγείο για 40 λεπτά. Ψήστε σε πολύ ζεστό τηγάνι για 1 λεπτό από κάθε πλευρά σε δυνατή φωτιά.

Για το μάνγκο, τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα καλά.

Για τον πουρέ αβοκάντο, κτυπήστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ μέχρι να γίνει ομοιόμορφο μείγμα.

Για την μαγιονέζα, κτυπήστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ μέχρι να γίνει ομοιόμορφο μείγμα.





Αντιγόνη Γεωργίου

Φοιτήτρια 3ου έτους

Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (BA)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Φιλέτο τόνου "Qualifood" με πουρέ σελινόριζας, ζεστή σαλάτα και λάδι μαϊντανού

Υλικά για 2 μερίδες

Για το φιλέτο τόνου:

500γρ τόνος φιλέτο
50μλ σόγια σος
10μλ σησαμέλαιο
10γρ golden syrup

Για τον πουρέ σελινόριζας:

300γρ σελινόριζα
200μλ φρέσκα κρέμα (150+50)
200μλ γάλα
100γρ βούτυρο

Για την ζεστή σαλάτα:

20γρ ρίζες φασολιών
2 κινέζικα λάχανα
350γρ μανιτάρια σιτάκι
50μλ σόγια σος
10γρ golden syrup
1 κουταλιά σησαμέλαιο
2 κουταλιές καβουρδισμένο σουσάμι

Για το λάδι μαϊντανού:

1 δέσμη μαϊντανό
250μλ ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κόψτε τον τόνο σε φέτες και μαρινάρετε με τα υπόλοιπα υλικά τα φιλέτα για 1-2 ώρες. Ακολούθως ψήστε τα φιλέτα σε αντικολητικό τηγάνι για περίπου 1 λεπτό από την κάθε μεριά.

Για τον πουρέ, κόψτε την σελινόριζα σε μικρά κομματάκια και βράστε στο γάλα και σε 150ml κρέμας. Προσθέστε όσο νερό χρειαστεί για να τα σκεπάσει. Ακολούθως στραγγίστε και βάλτε το μείγμα στο μπλέντερ μαζί με την υπόλοιπη κρέμα και βούτυρο. Κτυπήστε καλά μέχρι να γίνει πουρές.

Για την ζεστή σαλάτα ζεματίστε τα λάχανα και αφήστε να στραγγίσουν και να κρυώσουν. Κόψτε τα από την μέση και σοτάρετε τα μαζί με τα σιτάκι και τις ρίζες φασολιών, προσπαθώντας η κομμένη πλευρά να είναι πάνω στο τηγάνι για να γίνει τραγανή. Έπειτα προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

Για το λάδι μαϊντανού, ζεματίστε τον μαϊντανό, στραγγίστε και κτυπήστε στο μπλέντερ, προσθέτοντας σταδιακά το ελαιόλαδο.





Αδωνης Παυλου

Φοιτητής 4ου έτους

Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (ΒΑ)

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ

Φιλέτο πάπιας Cherry Valley με αρωματισμένη πατάτα και σάλτσα από μέλι και Βαλσάμικο

Υλικά για 2 μερίδες

Για το φιλέτο πάπιας:

2 φιλέτα πάπιας "Qualifood"
Cherry Valley

Χυμό από ένα μεγάλο
πορτοκάλι

Ξύσμα από ¼ πορτοκαλιού

1γρ κανέλα σε σκόνη

1γρ πάπρικα σε σκόνη

½ αστεροειδή γλυκάνισο

Για την αρωματισμένη πατάτα

150γρ βρασμένη πατάτα

10γρ σχινόπρασο

5μλ ελαιόλαδο

10γρ βούτυρο

20γρ μαϊντανός

20γρ κόλιαντρος

20γρ Vilux White Truffle
Mustard

Για την σάλτσα:

100μλ maple syrup

10μλ βαλσάμικο

100μλ φρέσκα κρέμα

30γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χαράξετε τα φιλέτα της πάπιας από την πλευρά του λίπους, σε κύβους. Έπειτα μαρινάρετε με το χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού και τα υπόλοιπα μπαχαρικά. Σε καυτό τηγάνι χωρίς επιπλέον λίπος τσιγαρίστε τις πάπιες πρώτα από τη μεριά που είναι το δέρμα για 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει. Στη συνέχεια τοποθετήστε τα φιλέτα σε ταψί και συνεχίστε το ψήσιμο τους σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 10 λεπτά.

Τρίψτε την πατάτα σε τρίφτη στο μεγάλο μέγεθος. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί και νοστιμίστε με αλάτι και πιπέρι. Δώστε το σχήμα που θέλετε.

Βάλτε σε ένα τηγάνι το "maple syrup" να ζεσταθεί μαζί με το Βαλσάμικο και στο τέλος την κρέμα. Μοντάρουμε με βούτυρο και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι.





Αλέξης Ποποβίδης

Φοιτητής 3ου έτους

Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών (BA)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Σοκολατένια μπάρα

με τραγανή πραλίνα σε βάση από τζοκόντα φουντουκιού συνοδευμένη με σορμπέ λευκής σοκολάτας

Υλικά για 2 μερίδες

Τζοκόντα από φουντούκι

4 αυγά
140γρ αλεσμένο φουντούκι
140γρ ζάχαρη άχνη
40γρ αλεύρι φαρίνα
120γρ ασπράδια
40γρ κρυσταλλική ζάχαρη

Τραγανή πραλίνα

250γρ πάστα πραλίνας
100γρ φεγγεντίν
75γρ σοκολάτα γάλακτος

Μους σοκολάτας

150γρ κρόκους αυγών
187γρ κρυσταλλική ζάχαρη
3,5γρ φύλλα ζελατίνης
375γρ λιωμένη σοκολάτα
525γρ κτυπημένη κρέμα

Σορμπέ λευκής σοκολάτας

500μλ νερό
80γρ ζάχαρη
Ξύσμα από ένα μικρό πορτοκάλι
225γρ άσπρη σοκολάτα
20μλ λικέρ πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Για την τζοκόντα, αναμείξτε τα αυγά, το αλεσμένο φουντούκι, τη ζάχαρη άχνη και το αλεύρι. Φτιάξτε τη μαρέγκα, χτυπώντας τα ασπράδια και τη ζάχαρη και έπειτα διπλώστε τα 2 μείγματα με απαλές κινήσεις. Ψήστε στους 170°C για 10 λεπτά σε τετράγωνο σκεύος.

Για την τραγανή πραλίνα ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί και απλώστε πάνω στην ψημένη τζοκόντα σε λεπτή στρώση.

Για τη μους σοκολάτας, φτιάξτε ένα μείγμα ζεσταίνοντας τη ζάχαρη με λίγο νερό στους 121°C και έπειτα προσθέστε τη σε κτυπημένους κρόκους. Ανακατέψτε καλά και προσθέστε τη μουλιασμένη ζελατίνη (αφήστε σε κρύο νερό για περίπου 5 λεπτά) και τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε καλά. Διπλώστε το μείγμα με την κτυπημένη κρέμα.

Τοποθετήστε πάνω από την τραγανή πραλίνα και παγώστε το σε θάλαμο.

Για το σορμπέ βράστε το νερό με την ζάχαρη και το ξύσμα. Αφαιρέστε από την φωτιά και προσθέστε το λικέρ και την σοκολάτα. Ανακατέψτε καλά και όταν κρυώσει βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή.



Κωνσταντίνος Στρατής

Πρόεδρος του Συνδέσμου
«Κοιλιοκάκης»



Αγαπητέ κύριε Κωνσταντίνε Στρατή, σας καλωσορίζουμε στο 2^ο τεύχος του περιοδικού "CULINARY Im...press" του Τμήματος Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege.

CI Είσατε ο Πρόεδρος του Συνδέσμου «Κοιλιοκάκης Κύπρου». Πότε ιδρύθηκε ο σύνδεσμός σας τι είναι η Κοιλιοκάκη; και ποιος ο ρόλος του συνδέσμου σας;

ΚΣ Ο Σύνδεσμος Κοιλιοκάκης Κύπρου ιδρύθηκε στη Λευκωσία στις 08/10/2008, από άτομα ενήλικες πάσχοντες, γονείς παιδιών που πάσχουν από Κοιλιοκάκη, και φίλων. Η ίδρυση ήταν αποτέλεσμα της ανάγκης για στήριξη των πασχόντων και των οικογενειών τους.

Η Κοιλιοκάκη είναι μια χρόνια, κληρονομική, αυτοάνοσος πάθηση.

Το ανοσοποιητικό σύστημα αντιδρά στην κατανάλωση γλουτένης.

Η γλουτένη είναι πρωτεΐνη που υπάρχει στα δημητριακά: σιτάρι, σίκαλη και κριθάρι, όπως και σε όλα τα παράγωγα τους.

Το αποτέλεσμα της αυτοάνοσης αντίδρασης στη γλουτένη είναι η προοδευτική καταστροφή του βλεννογόνου του λεπτού εντέρου. Η επιφάνεια του λεπτού εντέρου γίνεται επίπεδη με αποτέλεσμα τη φτωχή απορρόφηση θρεπτικών ουσιών από την διατροφή.

Η σιδηροπενική αναιμία, η οστεοπόρωση, η μειωμένη ανάπτυξη στα παιδιά είναι μερικά από τα συχνά επακόλουθα

Ο Σύνδεσμος Κοιλιοκάκης Κύπρου είναι μέλος του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Κοιλιοκάκης AOECS

<http://www.aoecs.org> λαμβάνει μέρος στις γενικές συνελεύσεις και σε κοινά προγράμματα / projects με άλλους ευρωπαϊκούς συνδέσμους

CI Ποιες είναι οι ενδείξεις αριθμητικά για τα άτομα στην Κύπρο που υποφέρουν με δυσανεξία στη γλουτένη;

ΚΣ Ένας στους εκατό (1:100) πιστεύεται ότι πάσχει από κοιλιοκάκη, αλλά δυστυχώς μόνο ένας στους κάθε εννέα (1:9) παίρνει τη σωστή ή έγκαιρη διάγνωση. Αυτό οφείλεται στην έλλειψη συμπτωμάτων στα πιο πολλά άτομα.

CI Πως μπορεί κάποιος να ανακαλύψει ότι έχει την ασθένεια της «Κοιλιοκάκης»; Και πως πρέπει να τρέφεται;

ΚΣ Η διάγνωση της Κοιλιοκάκης γίνεται με αιματολογικές εξετάσεις που ελέγχουν αντισώματα, τα οποία σχετίζονται με τη γλουτένη (γλιαδίνη). Αν τα αιματολογικά αποτελέσματα είναι θετικά τότε το άτομο πρέπει να κάνει γαστροσκόπηση, σε έμπειρο γαστρεντερολόγο, κατά την οποία γίνεται βιοψία του λεπτού εντέρου.

Η μοναδική θεραπεία για την αντιμετώπιση της κοιλιοκάκης είναι η απόλυτη αποφυγή της γλουτένης στη διατροφή.

CI Που θα πρέπει να απευθύνεται το κοινό όταν θέλει να ενημερωθεί εκτενέστερα για την ασθένεια αυτή

και τη διατροφή που πρέπει να κάνει;

ΚΣ Άτομα που θα ήθελαν να μάθουν περισσότερα για την πάθηση της Κοιλιοκάκης μπορούν να μιλήσουν με τον προσωπικό τους γιατρό ο οποίος θα κρίνει κατά πόσο κάποιος χρειάζεται να υποβληθεί σε εξειδικευμένες εξετάσεις. Είναι λάθος να ξεκινά κάποιος διατροφή χωρίς γλουτένη πριν την επιβεβαίωση της πάθησης.

Ο Σύνδεσμος Κοιλιοκάκης Κύπρου είναι πάντοτε στη διάθεση των συμπολιτών μας και μπορεί κάποιος να επικοινωνήσει μαζί μας στο τηλέφωνο 96674767.

CI Ποιος είναι ο καλύτερος και ασφαλέστερος τρόπος ετοιμασίας γευμάτων για άτομα με δυσανεξία στη Γλουτένη και την ασθένεια της «Κοιλιοκάκης»

ΚΣ Ο καλύτερος και ασφαλέστερος τρόπος ετοιμασίας γευμάτων χωρίς γλουτένη από κάποιον ΣΕΦ είναι η υιοθέτηση του προγράμματος EATING OUT. Το πρόγραμμα αυτό εφαρμόζεται σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες και δίνει την δυνατότητα πιστοποίησης του υποστατικού με το κατοχυρωμένο σήμα που αναγνωρίζεται από όλες τις χώρες της Ευρώπης. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνείτε με το Σύνδεσμό μας.

Ανδρέας Ανδρέου

Σεφ της Χρονιάς 2017
"Time Out Awards"



Φίλε, απόφοιτε και συνάδελφε Ανδρέα σε καλωσορίζουμε στο "CULINARY Im...press" και σε συγχαίρουμε για την ανώτατη βράβευση που έτυχες από τα "Time Out Awards" ως ο καλύτερος Σεφ της Κύπρου κατά το 2017, ως επίσης και για τη βράβευση του δικού σου εστιατορίου από τον ίδιο θεσμό.

CI Ποιοι παράγοντες συντέιναν στη βραβευμένη αυτή πορεία σου;

AA Εάν δεν χτυπηθεί καλά το αυγό δεν θα πετύχει η "bœufnaise". Έτσι και για μένα βασικός παράγοντας ήταν τα σωστά θεμέλια που έκτισα στο Intercollege στον κλάδο των Επισιτιστικών Τεχνών. Με τη σωστή καθοδήγηση και ενθάρρυνση των καθηγητών μου ακολούθησαν διάφοροι διαγωνισμοί και σεμινάρια.

CI Ποια είναι τα σημαντικότερα εχέγγυα για ένα νέο να επιτύχει στην καριέρα του ως Σεφ;

AA Αφοσίωση και σκληρή δουλειά είναι τα σημαντικά στοιχεία για να πετύχεις σε αυτό τον τομέα, καθώς και το επάγγελμα του μάγειρα έχει αυξημένη ζήτηση, συνεπώς και ανταγωνισμό. Το επάγγελμα απαιτεί πολλές ώρες δουλειάς, αλλά και πολλές θυσίες. Πρέπει να είσαι συνέχεια ενημερωμένος για τις νέες τάσεις για να μπορείς να εξελίσεσαι.

CI Πως βλέπεις την εξέλιξη του Σεφ γενικότερα στα Κυπριακά δρώμενα;

AA Θεωρώ ότι τα τελευταία χρόνια έχει εξελιχθεί πολύ η γαστρονομία στην Κύπρο, πράγμα που με χαροποιεί ιδιαίτερα. Βλέπω πολλούς νέους με ενθουσιασμό και πάθος για την μαγειρική, αλλά και

ο κόσμος να ανταποκρίνεται στην ποιοτική γαστρονομία.

CI Γιατί επέλεξες να δημιουργήσεις το δικό σου εστιατόριο και να μην εργαστείς ως Σεφ σε πολύ καλά ξενοδοχεία;

AA Αν δεν δοκιμάσεις το φαγητό δεν μπορείς να το κρίνεις. Έχω δουλέψει σε όλα τα πόστα ως μάγειρας και πλέον θεωρώ ότι το να διευθύνεις μια κουζίνα σε ένα εστιατόριο είναι πολύ πιο δημιουργικό και με περισσότερες προκλήσεις.

CI Ποια είναι τα μελλοντικά σου σχέδια στο επαγγελματικό στερέωμα;

AA Ίσως ένα εστιατόριο με εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα και φιλοσοφία που να συνδυάζει την κυπριακή κουλτούρα.

CI Τι θα συμβούλευες τους νέους συναδέλφους και φοιτητές επαγγελματίες του αύριο;

AA Όπως έχω προαναφέρει, το επάγγελμα απαιτεί πολλές θυσίες και αυτοί που θα αποφασίσουν να το ακολουθήσουν πρέπει να είναι προετοιμασμένοι να αντιμετωπίσουν όλες τις δυσκολίες. Παρ' όλα αυτά η σκληρή δουλειά αποφέρει πάντα ικανοποίηση και αναγνώριση.



Συμβουλές ΤΩΝ ΣΕΦ

Αλλεργία - Δυσανεξία στη γλουτένη

1. Φαγητό χωρίς γλουτένη θεωρείται αυτό που περιέχει 20ppm (parts per million) ή λιγότερο ποσοστό γλουτένης.
2. Να προτιμάτε να προμηθεύσετε πρώτες ύλες που φέρουν την ένδειξη GF / χωρίς γλουτένη.
3. Για την αποφυγή της επιμόλυνσης τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε είναι απλά και δεν χρειάζεται πανικός.
4. Η καθαριότητα, ο ξεχωριστός χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών χωρίς γλουτένη, και η χρήση ξεχωριστού εξοπλισμού είναι οι πιο σημαντικοί

παράμετροι για ασφαλή ετοιμασία γευμάτων χωρίς γλουτένη.

5. Επιμόλυνση εννοούμε την επαφή ενός προϊόντος χωρίς γλουτένη με ίχνη γλουτένης από εξωτερικούς παράγοντες, όπως η επαφή με προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, λερωμένα σκεύη ή η αποθήκευσή τους σε χώρους που υπάρχει αυτή (π.χ. φούρνος, ψωμιέρα, επιφάνειες κοπής).
6. Να γνωρίζετε πώς να αποφεύγετε την «Κρυφή» γλουτένη. Τρόφιμα που θα μπορούσαν να περιέχουν «Κρυφή» γλουτένη είναι, ζωμοί, μουστάρδες, soy sauce, baking powder κ.α.

7. Να αναγνωρίζετε τα επιμολυσμένα προϊόντα, που από τη φύση τους είναι ελεύθερα γλουτένης αλλά συσκευάζονται ή επεξεργάζονται σε χώρους με άλευρα, όπως όσπρια, κινόα, φαγόπυρο, κεχρί, ξηροί καρποί.
8. Να έχετε καταγεγραμμένες απλές διαδικασίες για όλους τους χειριστές τροφίμων.
9. Η νομοθεσία ΕΕ 1169/2011 είναι η κατάλληλη αναφορά για το συγκεκριμένο θέμα

CyChefs

Τυριά DILANO

Εξειδικευμένα τυριά εξαιρετικής ποιότητας από τους ειδικούς του είδους Van Der Heiden!

Τα τυριά DILANO είναι πολύ εύγεστα, χαμηλής ωρίμανσης με μια πλούσια κρεμώδης γεύση. Διατίθενται σε 3 γεύσεις (Μαύρο Λεμόνι, Λεβάντα και Κολοκύθι). Συνδυάζονται εξαιρετικά με ένα καλό ποτήρι κρασί και είναι ιδανικά για παρουσίαση σε μια πινακίδα τυριών λόγω των εντυπωσιακών τους χρωμάτων και έντονων μυρωδιών δημιουργώντας μια φαγώσιμη παλέτα ζωγραφικής.

Τα DILANO αναγνωρίζονται διεθνώς από γευσσιγνώστες ως εξαιρετικής ποιότητας με γεύσεις που ταξιδεύουν τον ουρανό του καταναλωτή και συστήνονται ανεπιφύλακτα σε οποιονδήποτε, λάτρη των τυριών ή μη, θέλει να δοκιμάσει κάτι διαφορετικό!

Το εικονιζόμενο 'Black Lemon' έχει μια φρέσκια γεύση λεμονιού και είναι εμπλουτισμένο με Βιταμίνη Δ και μια πινελιά ξυλάνθρακα το οποίο όχι μόνο του δίνει το απρόσμενο του χρώμα αλλά βοηθά στη κάθαρση του κορμιού. Με αυτή τη γεύση και χρώμα ακολουθείται η νέα τάση 'μαυρισμένων φαγητών', η οποία είναι η νέα διατροφική μόδα στην Ευρώπη που μέσω της "Qualifood" ήρθε και στην Κύπρο.



νέες τεχνολογίες

Εκεί που συναντά η τεχνολογία την παράδοση!

Φούρνοι "Josper"

Το νέο τρεντ ψησίματος είναι ο κομψός συνδυασμός ψησταριάς και φούρνου σε μία μόνο μηχανή. Αυτό έχει επιλεχθεί ήδη στην Ευρώπη από ξενοδοχεία, steak-houses, brasseries, tapas bar, bistro cafes και παραδοσιακά εστιατόρια.

Ο φούρνος της Νέας Γενιάς "Josper", λειτουργεί με τον εξής τρόπο: υψηλή θερμοκρασία στο αμπάρι το οποίο είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο για να κρατά σταθερή μέση θερμοκρασία μεταξύ 300°C και 350°C. Και πως προθερμάνεις το φούρνο; Με κάρβουνα!

Το ψήσιμο γίνεται ακόμα πιο γρήγορο: 35% ταχύτερο από μια ανοιχτή σχάρα.

Ο φούρνος είναι κατασκευασμένος για να αποτρέπει την αποξήρανση ή το κάψιμο των τροφίμων και τα κάρβουνα να μην επηρεάζουν την μυρωδιά ή την υφή των φαγητών.

Με όμορφο παρουσιαστικό και την επιλογή σε χρωματισμούς, ο φούρνος είναι μια πολύ καλή επιλογή σε ανοιχτές κουζίνες.

Και το καλύτερο για τους εστιατορές είναι η μεγάλη διάρκεια ζωής 20-30 ετών και με μηδενικό κόστος συντήρησης!

Ο φούρνος "Josper" συστήνεται ανεπιφύλακτα για ψήσιμο μπριζόλας όλων των ειδών, θαλασσινά, λαχανικά, κρεατικά μέχρι και ριζότο!

Γενικοί Αντιπρόσωποι ANCO CATERING EQUIPMENTS



Το Κυπριακό Κρασί: 5500 έτη παράδοση

WSET Οινική εκπαίδευση στην Κύπρο:
6 έτη προσφοράς και αναγνώρισης!

Σύμφωνα με την παράδοση, εμείς ως Κύπριοι είμαστε οι αρχαιότεροι παραγωγοί κρασιού στον κόσμο. Αυτό προκύπτει από τα πορίσματα των Ιταλών αρχαιολόγων που ερεύνησαν δοχεία που έχουν ανασκαφεί το 1930 από τον Κύπριο αρχαιολόγο Πορφύριο Δίκαιο στον οικισμό της Ερήμης. Οι Ιταλοί αποκάλυψαν ότι στα εν λόγω δοχεία υπήρχαν ίχνη ταρταρικού οξέως, που είναι γνωστό ως ένα βασικό συστατικό του κρασιού. Είναι ξεκάθαρο λοιπόν ότι οι Κύπριοι παρήγαγαν κρασί πολύ πριν τους αρχαίους Έλληνες, ενδεχομένως και 1500 χρόνια πιο πριν. Πολλοί εξύμνησαν το κυπριακό κρασί «νάμα» που φημολογείται ότι είναι το πιο παλιό γνωστό κρασί. Ο Ομηρος εξυμνεί την Κύπρο και αναφέρεται σε αυτή ως «εύοινος». Ο γλυκός επιδόρπιος οίνος της Κουμανταρίας, θεωρείται ο αρχαιότερος επώνυμος οίνος στον κόσμο και πιθανότατα ο πρώτος με Ονομασία Προέλευσης, έχοντας την ίδια ονομασία για οκτώ αιώνες. Χρονολογείται από την εποχή που οι Ιππότες του Αγ. Ιωάννη της Κουμανταρίας άρχισαν την παραγωγή του στο Κάστρο του Κολοσσίου της Λεμεσού, όπου βρισκόταν η έδρα του τάγματός τους, η Κουμανταρία. Λέγεται, πως ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος δοκίμασε το κρασί κατά τη διάρκεια του γάμου του στην Κύπρο και το αποκάλυψε, «το κρασί των βασιλιάδων και ο βασιλιάς του κρασιού». Ο βασιλιάς της Γαλλίας Φίλιππος- Αύγουστος το ονόμασε «Απόστολο των κρασιών» το 13ο αιώνα. Ο Μάρκος Αντώνιος παραχώρησε ως δώρο στην Βασίλισσα της Αιγύπτου, Κλεοπάτρα, την Κύπρο εκφράζοντάς της έτσι την αγάπη του.

Ο δυναμικός στίβος του κρασιού σήμερα αντιμετωπίζει αμέτρητες δυσκολίες και επιθετικές διεκδικήσεις. Νέοι φιλόδοξοι παίκτες εισέρχονται διαρκώς να περιθωριοποιήσουν τους «παλαιούς» παίκτες. Οξύς ο ανταγωνισμός που ολοένα λειτουργεί ως αιμοδότης της δίψας για καθιέρωση και εξέλιξη στα οινικά γεγονότα της Κύπρου!

Βρισκόμαστε, ευτυχώς, ως μεγάλωνος σε εξέχουσα θέση αφού οι κλιματολογικές μας συνθήκες, η σύσταση των εδαφών μας και οι τοποθεσίες των αμπελώνων μας, μας επιτρέπουν να ατενίζουμε εξαιρετικά αισιόδοξα την οινούσα Κύπρο μας.

Η προσπάθεια όλων όσων ασχολούνται με τον οίνο είναι έντιμη και σοβαρή, ενώ αυτό εξαργυρώνεται στα σύγχρονα και ποιοτικά ανώτερα, σημερινά κρασιά της Κύπρου μας.

Τα τελευταία 20-25 χρόνια, η Κυπριακή βιομηχανία κρασιού, με την προσθήκη όλων των νέων μικρών οινοποιείων δίνει την εντύπωση πως βρίσκεται σε ένα σταυροδρόμι, μεταξύ των αυτόχθονων και των διεθνών ποικιλιών. Το μέλλον είναι ευοίνο και θαρρώ οι αυτόχθονες ποικιλίες μας θα γίνουν σιγά-σιγά πιο δημοφιλείς στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα. Καλούμε λοιπόν και την πολιτεία να κάνει και τη δική της αυτοκριτική για την απουσία εθνικής στρατηγικής και προώθησης των κυπριακών κρασιών στο εξωτερικό.

Την ίδια εποχή (εννοούμε πριν 20-25 χρόνια), τα επαγγέλματα του ιατρού, του μηχανολόγου, του δασκάλου ήταν το όνειρο του κάθε νέου που προσπαθούσε να οραματιστεί το μέλλον του! Αυτά τα ίδια επαγγέλματα σήμερα (και η λίστα δεν περιορίζεται μόνο στα προαναφερθέντα) είναι αυτά που



Νικόλας Ορφανίδης

Συντονιστής Επισιτιστικών Τεχνών
Intercollege

βάλλονται από παντού ενώ οι λόγοι δεν είναι επί του παρόντος!

Τα προγράμματα του WSET (www.wsetglobal.com) τα οποία προσφέρονται μέσω του Πανεπιστημίου Λευκωσίας και του Intercollege, είναι η εναλλακτική πρόταση σήμερα για τους φιλόδοξους νέους. Ενώ ο κόσμος του κρασιού και του αποστάγματος προσφέρει σημαντικό αριθμό θέσεων εργασίας στην Κύπρο, η οινική και η ξενοδοχειακή/ τουριστική βιομηχανία στην Κύπρο έχει ανάγκη από καταρτισμένους επαγγελματίες του οίνου ενώ μεγάλος αριθμός έχει ήδη κτίσει καριέρα σε επιχειρήσεις οίνων, κάβες, εστιατόρια, ξενοδοχεία κ.λπ.

Προτροπή μας λοιπόν, είναι η επένδυση στην οινική εκπαίδευση παγκοσμίως κύρους. Και αυτή δεν είναι άλλη από τα προγράμματα του κορυφαίου φορέα κατάρτισης στην οινική εκπαίδευση Wine & Spirit Education Trust (WSET) του Λονδίνου. Τα προγράμματα αποτελούν την πλέον αξιόπιστη και έγκυρη επιλογή για ανώτατη κατάρτιση επιπέδου στις αγορές κρασιού και αποσταγμάτων. Οι τίτλοι σπουδών του WSET αναγνωρίζονται από την παγκόσμια κοινότητα των οργανισμών που ασχολούνται με τα αλκοολούχα ποτά και τον οίνο, ως ηγετικοί τίτλοι εργασίας και εκπαίδευσης.

Το WSET είναι ο κορυφαίος οργανισμός παροχής οινικής εκπαίδευσης στον κόσμο. Δραστηριοποιείται από το 1969 στο σχεδιασμό και τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τα κρασιά και τα αποστάγματα, με παρουσία σε 72 χώρες και περισσότερους από 85,000 σπουδαστές ανά έτος παγκοσμίως.



Πληροφορίες:

Τμήμα Κατάρτισης και Ανάπτυξης
του Πανεπιστημίου Λευκωσίας,
τηλ.: 22842571 και ηλεκτρονικά στο
paramichael.f@unic.ac.cy



Τα βότανα στη ζωή μας

Γιώργος και Έλενα Έλληνα
 ΒΟΤΑΝΟΛΟΓΟΙ
 HERBS ARE MY WORLD

Εδώ και χιλιάδες χρόνια τα βότανα αποτέλεσαν από τροφή ως φάρμακο τόσο απο ζώα, όσο και απο τους ανθρώπους. Επίσης αξιοσημείωτη ήταν η χρήση τους και ως καλλυντικό αλλά και στην Κουζίνα για να ενισχύσουν να δώσουν ένταση η άλλη υπόσταση στο φαγητό στο γλυκό ή στο ποτό μας.

Σήμερα εξακολουθούν να είναι σημαντικά και ευρέως διαδεδομένα καθώς χρησιμοποιούνται στη μαγειρική ως άρτυμα, στη βοτανοθεραπεία για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες, στην φαρμακευτική ως πρώτες ύλες για την παρασκευή φαρμάκων, στην αρωματοθεραπεία με τη μορφή αιθέριων ελαίων, αλλά και στην κοσμετολογία για την παρασκευή καλλυντικών σε όλες τις μορφές.

Το τελευταίο διάστημα παρατηρείται η τάση πολλών ανθρώπων να δείχνουν την προτίμησή τους στις φυσικές τροφές καθώς δεν έχουν παρενέργειες. Έτσι σιγά-σιγά τα βότανα κερδίζουν και πάλι έδαφος και εισβάλλουν δυναμικά στη ζωή μας. Έτσι έγινε και με εμάς. Μέσα

απο μια μικρη περιπετεια Υγειας στραφήκαμε στα βότανα. Μετά από έρευνα και την διαπίστωση ότι ακόμα και η επιστήμη παραδέχεται τις φαρμακευτικές ιδιότητες αρχισαμε να συλλέγουμε βότανα, να τα μελετούμε και να τα έχουμε ως χρήση στην καθημερινότητά μας. Έτσι σπουδάσαμε και οι δυό Βοτανολογία και έχουμε τους τίτλους των "Medicinal and Master Herbalists".

Τα βότανα έχουν την ιδιότητα να συμβάλλουν στη διατήρηση της υγείας. Αυτό συμβαίνει καθώς επαναφέρουν με αργό και σταθερό ρυθμό την ισορροπία των λειτουργιών του σώματος. Για να θεωρείται αποτελεσματικό ένα βότανο πρέπει να λαμβάνεται για αρκετό χρονικό διάστημα, έτσι ώστε η συσσωρευτική δράση του βοτάνου να έχει ευεργητικά αποτελέσματα. Σε κάθε περίπτωση η συμβουλή του οικείου γιατρού ή εγκεκριμένου βοτανολόγου είναι απαραίτητη.

Στην Κύπρο διαθέτουμε πέραν των 150 ενδημικών φυτων όπου σχεδόν όλα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ευρέως στην

γαστρονομία του τόπου. Ένα ιδιαίτερο ενδημικό φυτό είναι ανεγνωρισμένο ανά το παγκόσμιο αφού κατά την Ιστορία Ο Μέγας Αλέξανδρος το χρησιμοποιούσε τόσο στις πληγές των στρατιωτών του ως αντισηπτικό αλλά και στην καθημερινότητα του στη μαγειρική. Είναι η άγρια Ρίγανη ή Σαφισιά η οποία έχει έντονη γεύση αλλά και δυνατές ιδιότητες βοηθώντας ειδικά στο άμεσο ξεφούσκωμα των εντέρων.

Στην κουζίνα, στη μαγειρική αλλά και Ζαχαροπλαστική η προσθήκη του κατάλληλου βοτάνου μπορεί να κάνει πιο γευστικό και πιο ελκυστικό κάποιο φαγητό. Η γεύση, όμως, είναι ζήτημα προσωπικής προτίμησης και υπάρχει το περιθώριο των ιδιαίτερων επιλογών και πειραματισμών. Μόνοι μας μπορούμε να βρούμε τη σωστή ποσότητα, καθώς και ποιο βότανο χρειάζεται το κάθε φαγητό. Απο πλευράς βοτανολογίας τα βότανα συστήνεται να προστίθενται προς το τέλος του μαγειρέματος για να μην χάνουν τις έντοντες ιδιότητες τους αλλά και την γεύση και οσμή τους.





Τα «μυστικά» των ψαριών στη διατροφή μας

Φωτεινή Λάππα MSc
 Λέκτορας INTERCOLLEGE Διαιτολογίας - Διατροφολογίας
 Αθλητική Διαιτολόγος

Τα ψάρια είναι πολύτιμη πηγή πρωτεϊνών της ίδιας ποιότητας με το κρέας. Επιστημονικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι η παρουσία πρωτεϊνών ζωικής προέλευσης στη διατροφή είναι καταλυτική για τη φυσιολογική λειτουργία και την ανάπτυξη του ανθρώπου. Η σάρκα των ψαριών περιέχει τέτοιες πρωτεΐνες σε ποσοστά που κυμαίνονται από 18% έως 25% και είναι μεγάλης βιολογικής αξίας. Είναι επίσης εύπεπτη τροφή και απαραίτητη για τους αναπτυσσόμενους οργανισμούς γιατί η πρωτεΐνη τους έχει σύνθεση ευνοϊκή για την ανάπτυξη.

Θα πρέπει να τονιστεί ότι το λίπος των ψαριών (και ιδιαίτερα των λιπαρών ψαριών όπως είναι ο σολομός, ο τόνος κ.ά.) είναι ωφέλιμο γιατί παρέχει στον οργανισμό τα ω-3 λιπαρά οξέα τα οποία θεωρούνται απαραίτητα καθώς ο άνθρωπος δεν μπορεί να τα συνθέσει γι' αυτό και πρέπει να τα παίρνει με τη διατροφή του.

Ακόμη, πρόσφατες μελέτες έχουν δείξει ότι τα ω-3 λιπαρά οξέα παρεμποδίζουν την αθηροσκλήρωση και την

θρόμβωση, συντελούν στην μείωση της ιδιοπαθούς υπέρτασης και έχουν αντιφλεγμονώδεις επιδράσεις. Πρέπει επίσης, να τονίσουμε πως τα απαραίτητα λιπαρά οξέα κρίνονται αναγκαία για την ανάπτυξη και την καλή λειτουργία της όρασης του δέρματος καθώς και του εγκεφάλου.

Τα ψάρια είναι πλούσια και σε βιταμίνες. Στη σάρκα τους περιέχονται πολλές βιταμίνες όπως:

- Βιταμίνη Α η οποία βοηθάει στην όραση (μεγαλύτερα ποσοστά σε λιπαρά ψάρια).
- Σύμπλεγμα βιταμινών Β, οι οποίες είναι απαραίτητες για την απελευθέρωση ενέργειας από τα κύτταρα καθώς και για την ανάπτυξη και λειτουργία του νευρικού συστήματος.
- Βιταμίνη Ε, η οποία είναι αντιοξειδωτική.

- Βιταμίνη D, η οποία συμβάλλει στην απορρόφηση του ασβεστίου και του φωσφόρου στο σχηματισμό των οστών.

- Βιταμίνη Κ, η λεγόμενη και «αντιαιμορραγική» βιταμίνη.

Τέλος, τα ψάρια περιέχουν ανόργανα στοιχεία που βρίσκονται στους ιστούς τους και τα κυριότερα είναι το ασβέστιο, ο φώσφορος, το κάλιο, το νάτριο, ο χαλκός, το μαγνήσιο και το ιώδιο.





Ενέργειες και στόχοι της «ΟΕΖΑΚ»

Κωστας Χ'ριστοδούλου
Πρόεδρος

- Η «Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Κύπρου» ιδρύθηκε το 1969 και ονομαζόταν τότε Σύνδεσμος Ζαχαροπλαστών και κέντρων αναψυχής και κατόπιν ιδρύσεως καταστατικού και απόφασης της Γενικής Συνέλευσης μετονομάστηκε σε «ΟΕΖΑΚ» Συναφή και με την αντίστοιχη ομοσπονδία επαγγελματοβιοτεχνών ζαχαροπλαστών Ελλάδας «Ο.Ε.Ζ.Ε.». Ο στόχος που θέσαμε είναι να βοηθά τα μέλη της με επιμορφωτικά σεμινάρια στην Κύπρο και στο εξωτερικό, ενημέρωση για τα νέα πρότυπα και τις νέες νομοθεσίες που αφορούν τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής και την κατοχύρωση του επαγγέλματος.
- Το 1993 έγινε η αδελφοποίηση της «ΟΕΖΑΚ» με την «ΟΕΖΕ» αφού υπήρχαν κοινά στο κλάδο της Ζαχαροπλαστικής και από τότε έχουμε άριστες σχέσεις τόσο ως Ομοσπονδίες, όσο και σαν συνάδελφοι Ζαχαροπλάστες, ανταλλάσσοντας συνταγές, ιδέες, επισκέψεις.
- Για πρώτη φορά έγινε το 10ον Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής στη Κύπρο με διοργανωτή την Ομοσπονδία

Ζαχαροπλαστών Κύπρου όπου καλέστηκαν όλοι οι Σύνδεσμοι Ζαχαροπλαστών Ελλάδας και έδωσαν δυναμικά το παρόν τους. Πραγματοποιήθηκε ένα πολύ επιτυχημένο συνέδριο, το οποίο έμεινε αξέχαστο.

- Είμαστε ισότιμα μέλη της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών και της Πανευρωπαϊκής. Λαμβάνουμε μέρος σε παγκόσμια και Πανευρωπαϊκά Συνέδρια ψηφίζοντας και προεδρείο.
- Είμαστε μέλη του «ΚΕΒΕ» για να μπορούμε να αντιπροσωπευόμαστε και στο εξωτερικό, καθώς και μέλη της «ΠΟΒΕΚ» ως καταστηματαρχές.
- Στις 7 Μαΐου καλέστηκε η Ομοσπονδία μας από την πρωτεύουσα της Ευρώπης, Γερμανία να παρευρεθούμε στους εορτασμούς των 50 χρόνων της Ένωσης στο Βερολίνο και να κατασκευάσουμε μια τούρτα η οποία ονομάστηκε Ευρωπαϊκή Τούρτα και να καθιερωθεί σε όλη την Ευρώπη.
- Ιδρύσαμε τράπεζες αίματος σε Παγκύπρια βάση με αρκετή συνεισφορά από τα μέλη μας βοηθώντας τους συνανθρώπους μας σε δύσκολες περιπτώσεις.

• Δημιουργήσαμε ταμείο από εισφορές των εμπόρων και συνεργατών μας και από την Παγκύπρια χοροσπερίδα που διοργανώνουμε βοηθώντας τον συνάνθρωπό μας.

- Διοργανώσαμε παγκύπρια 200 και πλέον διαφορετικά σεμινάρια πρακτικά και θεωρητικά που αφορούν τον κλάδο Ζαχαροπλαστικής. Τα πιο πάνω σεμινάρια επιχορηγήθηκαν από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού.
- Είμαστε 100 μέλη παγκύπρια περίπου απασχολώντας 1500 άτομα προσωπικό. Το 90% των μελών μας είναι οικογενειακές επιχειρήσεις.
- Πετύχαμε την Μείωση του ΦΠΑ από 15% σε 5% κατόπιν πολλών συναντήσεων με τα αρμόδια Υπουργεία. Αυτό θεωρείται μια από τις μεγάλες κατακτήσεις της ομοσπονδίας μας.
- Σύντομα θα ανακοινώσουμε νέες συνεργασίες, διοργάνωση εκδρομών και σεμινάρια.



Διεθνείς Επιτυχίες Εθνικής Ομάδας Μαγειρικής Κύπρου - Φεβρουάριος 2018

Γεμάτη υπερηφάνεια διαγωνίστηκε η κυπριακή αποστολή στον διαγωνισμό "Campionati Della Cucina Italiana - Grand Prix" που διεξήχθη στο Rimini της Ιταλίας στις 18/02/2018, όπου οι αρχιμαγείρες μας απέδειξαν όχι μόνο το υψηλό μαγειρικό τους επίπεδο αλλά και μια αδάμαστη θέληση που τους οδήγησε στο βάθρο των νικητών. Ο Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου περήφανος

και χαρούμενος προσθέτει στην πολύ πλούσια συλλογή των Εθνικών Ομάδων ακόμα μία διεθνή επιτυχία με τη λάμψη του ασημένιου μεταλλίου μεταξύ των εθνικών χωρών που διαγωνίστηκαν και της πρώτης θέσης στην κατηγορία πιάτο ζυμαρικών, διάκριση που δόθηκε από την "Barilla", παγκοσμίου φήμης εταιρία ζυμαρικών. Συγχαρητήρια σε όλους τους συντελεστές της επιτυχίας αυτής!



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - HoReCa 2017

Με τεράστια επιτυχία πραγματοποιήθηκε η 16η Έκθεση Γαστρονομία HO.RE.CA. 23-26 Νοεμβρίου του 2017, κάτω από την αιγίδα της Παγκόσμια Ομοσπονδία Μαγείρων (WACS – WORLD CHEFS). Η διοργάνωση πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου με συνδιοργανωτές την εταιρία Arvani Investments Ltd.

Πέραν από τους εκθέτες, διεξάχθηκε διαγωνισμός μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής για μαθητές, φοιτητές και επαγγελματίες. Οι νικητές των σημαντικότερων κατηγοριών αναδείχθηκαν οι εξής:

Chef of the Year 2017 -
ο Γιώργος Κωνσταντίνου,
από το ξενοδοχείο Four Seasons.

Pastry Chef of the Year -
ο Χαράλαμπος Αντωνίου,
από το ξενοδοχείο Four Seasons.

Young Chef of the Year -
ο Γιάννης Παπακωνσταντίνου,
φοιτητής από το Intercollege.

Grand prix of the Year -
η ομάδα από το ξενοδοχείο Four Seasons.

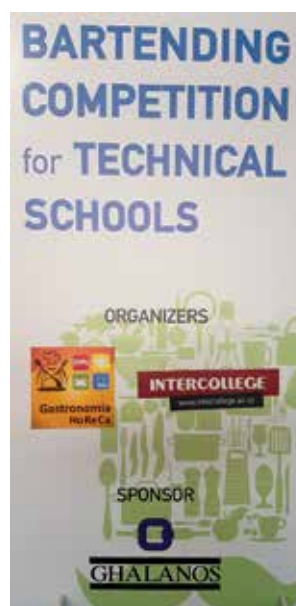
College Grand prix of the Year -
η ομάδα φοιτητών από το Intercollege.

Την παράσταση έκλεψε το Κυπριακό Πρόγευμα. Μια καινοτομία του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου που ενθουσίασε τους πάντες. Ο διαγωνισμός αυτός έγινε

με την στήριξη του Κ.Ο.Τ. Η ομάδα του ξενοδοχείου Royal Apollonia πήρε την πρώτη θέση.

Η κριτική επιτροπή που αξιολόγησε τους διαγωνιζόμενους απαρτιζόταν από διακεκριμένους αρχιμάγειρες και αρχιζαχαροπλάστες, αναγνωρισμένοι και από την Παγκόσμια Ομοσπονδία Μαγείρων (WACS – WORLD CHEFS).

Στην έκθεση επίσης πραγματοποιήθηκε διαγωνισμός «Μπαρίστα» με συνδιοργανωτές το Intercollege (Πρόγραμμα Επισιτιστικών Τεχνών) και τους εκθέτες. Ο διαγωνισμός απευθυνόταν στις Τεχνικές Σχολές και Κολλέγια.



Δημιουργική κουζίνα με Παπουτούσουκο

Συνταγές: Με την υπογραφή των μελών
του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου



Γαστρονομία

ACTION & PUBLIC RELATIONS &
PUBLICATIONS

Αποκλειστικά από τις υπεραγορές Alpha Mega



εκδόσεις



Traditional quality, modern safety

QUALIFOOD TRADING LTD

ΑΝΔΡΕΑ ΖΑΚΟΥ 12, ΒΙΟΜ. ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΟΚΚΙΝΟΤΡΙΜΙΘΙΑΣ

2660, ΛΕΥΚΩΣΙΑ, ΚΥΠΡΟΣ

ΤΗΛ: +357 22778833

FAX :+357 22778832

www.qualifood.com.cy



ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ
στην ΚΥΠΡΟ