

THE ΑΓΑΠΗ ΜΑΡΓΕΤΙΔΗ FROZEN BANKER PROJECT

Μια σουρεαλιστική
προσέγγιση
στη γαστρονομία



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

THE
FROZEN
BANKER
PROJECT

ΑΓΑΠΗ ΜΑΡΓΕΤΙΔΗ

THE
FROZEN
BANKER
PROJECT

Μια σουρεαλιστική
προσέγγιση στη γαστρονομία

Σχέδια Αλεξία Ευσταθοπούλου

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

THE FROZEN BANKER PROJECT

Συγγραφέας: Αγάπη Μαργετίδη
Σχέδια: Αλεξία Ευσταθοπούλου
Εικαστική επιμέλεια: Ίρις Κρητικού
Επιμέλεια-διόρθωση: Εύα Καλεύρα

© 2017, Εκδόσεις Κυριάκος Παπαδόπουλος Α.Ε., Αγάπη Μαργετίδη

Η πνευματική ιδιοκτησία αποκτάται χωρίς καμιά διατύπωση και χωρίς την ανάγκη ρήτρας απαγορευτικής των προσβολών της. Κατά τον Ν. 2387/20 (όπως έχει τροποποιηθεί με τον Ν. 2121/93 και ισχύει σήμερα) και κατά τη Διεθνή Σύμβαση της Βέρνης (που έχει κυρωθεί με τον Ν. 100/1975), απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αποθήκευση σε κάποιο σύστημα διάσωσης και γενικά η αναπαραγωγή του παρόντος έργου με οποιονδήποτε τρόπο ή μορφή, τμηματικά ή περιληπτικά, στο πρωτότυπο ή σε μετάφραση ή άλλη διασκευή, χωρίς γραπτή άδεια του εκδότη.

Πρώτη έκδοση: Δεκέμβριος 2017



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

www.epbooks.gr

Καποδιστρίου 9, 144 52 Μεταμόρφωση Αττικής
τηλ.: 210 2816134, e-mail: info@epbooks.gr

ΒΙΒΛΙΟΠΛΕΙΟ

Μασσαλίας 14, 106 80 Αθήνα, τηλ.: 210 3615334

ISBN 978-960-569-735-8

Ήταν αδύνατον να μην συναντηθούμε

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

I have the simplest tastes.
I am always satisfied with the best.

OSCAR WILDE

Το βασίλειο της Αγάπης Μαργετίδη, εδραιωμένο πέρα από τον ξύλινο κλωβό ενός παλαιού ανελκυστήρα, οχυρωμένο πίσω από τα πυκνά φυτά μιας βεράντας στη δεξιά όχθη της λεωφόρου Πατησίων, κυκλωμένο από φουτουριστικά πορτοκαλί και κεντημένο με μικρές φωτεινές γιρλάντες και απρόσμενες εκρήξεις του φούξια, υπόσχεται στον επισκέπτη του τη λέξη «γιορτή» από την πρώτη στιγμή που θα ανοίξει η πόρτα και η ένοικός του θα τον καλωσορίσει. Καλλιεργώντας την ομορφιά καταμεσής μιας άναρχης πόλης, η Αγάπη συλλέγει μικρές αθηναϊκές ιστορίες καθημερινής τρέλας, γενναιόδωρα τραπεζώματα, εκλεκτές πρώτες ύλες και ευφραντικές τροφές με το ίδιο ανεξίτηλο πάθος. Πικρές σοκολάτες και γιαπωνέζικα τσάγια, μπαχαρικά σε γκάμες της χώρας και της καμένης σιένας που θυμίζουν σκόνες αγιογραφίας και διάχυτα αρώματα γιασεμιού, ευωδιαστό κάρδαμο και ροδόνηρο του Λιβάνου, τραγανά καρύδια και σβέλτα χειροποίητα φύλλα, τυράκια μικρών παραγωγών και παλαιωμένα prosciutti, παρελούνουν σε πάγκους κοπής, αλέθονται σε μικρούς μύλους, ακουμπούν απαλά σε οικογενειακά πορσελάνινα πιάτα και σερβίρονται στον αναγνώστη-δοκιμαστή ως απολαυστικά αισθητικά και γευστικά αποστάγματα των μικρών χρονικών μιας εξωστρεφούς κύκλιας αφήγησης θησαυρισμένων επεισοδίων προσωπικού χρόνου.

Η Αλεξία Ευσταθοπούλου ζωγραφίζει και εικονογραφεί την αφήγηση της Αγάπης με το ίδιο τρυφερό χιούμορ και την ίδια αβίαστη καθαρότητα που οι συνταγές ξεμιμνάζουν στα κείμενα. Ανάμεσα στις σπαρταριστές αποτυπώσεις μιας μεσημεριανής οικογενειακής συνάντησης, μιας ανεπιτήδευτης μα θαυμαστά πολυμήχανης βραδινής βεγγέρας με φίλους, ή μιας πολύχρωμης βόλτας στη λαϊκή, η λεπτή γραμμή των σχεδίων της, λιτή αλλά εξαιρετικά εύγλωπτη και ευέλικτη, συμμετέχει οργανικά στο φίνο υφάδι και ακουμπάει στα ίχνη της ίδιας ευφρόσυνης καθημερινής γιορτής.

Ίρις Κρητικού
ιστορικός Τέχνης

ΤΟ ΠΑΡΑΜΥΘΕΝΙΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΑΓΑΠΗΣ

Εξασκώντας χρόνια αυτό το νόστιμο επάγγελμα, έχω καταλήξει πως από τον κόσμο δεν λείπουν οι καλές μαγειρίσες αλλά οι καλές οικοδέσποινες. Η οικοδεσποσύνη δεν περιορίζεται στην κατσαρόλα αλλά ξέρει να σκηνοθετεί μια ολοκληρωμένη παράσταση ηδονής, όπου όλα παίζουν τον ρόλο τους – το φως, τα σερβίτσια, το στρώσιμο του τραπέζιού, το αλκοόλ, η μουσική, οι μυρωδιές, η σύνθεση των καλεσμένων, οι στόφες των επίπλων, μια σχεδόν άρρητη συνταγή, μαγειρεμένη με κοσμοπολίτικα υλικά. Γι' αυτή τη σπάνια χάρη αγάπησα την Αγάπη, χρόνια πριν. Πριν «μπει στο ψυγείο» μιας μακρόχρονης καριέρας στην τράπεζα, τότε που, πριν κλείσει οριστικά η αυλαία, τα μείλ με συνταγές σε φίλους έκαναν κάπως υποφερτή τη θλιβερή, υποχρεωτική απραξία σε ένα γραφείο. Βγαίνοντας ωστόσο από αυτή την παράξενη κατάψυξη, η Αγάπη ξαναγεννήθηκε στη ζεστασιά μιας νέας ζωής, πάνω από συγγραφικές χύτρες και τον φούρνο που ξεφούρνισε τούτο το βιβλίο, ίσως και μια νέα, πιο γευστική καριέρα. Άθελά της και εντελώς ασυνείδητα, η Frozen Banker άνοιξε ένα καινούριο, πρωτόγνωρο παράθυρο στη γαστρονομική γραφή, με τρόπο που δεν το έκανε κανείς πριν από εκείνη: αθώο, αυθόρμητο, άμεσο, σαν το βλέμμα ενός παιδιού που δεν έχει ακόμη δηλητηριαστεί από την έννοια της κριτικής, της σοβαροφάνειας, του πολιτικώς ορθού. Αυτό το βιβλίο διαβάζεται σαν κατεπείγον μείλ, με μια ανάσα. Διαβάζοντάς το, την νιώθεις να μιλά μόνο σ' εσένα, βυθίζεσαι στο γκριζογάλανο των ματιών της ακόμη κι αν δεν τα έχεις αντικρίσει ποτέ, αυθόρμητα πιάνεις τον εαυτό σου να της απαντά – και κάπως έτσι αρχίζει

ένας διάλογος γεμάτος εικόνες, χρώματα, νοστιμιές, γεγονότα και σκέψεις, αγνίες και βεβαιότητες, επιτυχίες και αποτυχίες. Η γεύση ταξιδεύει στον κόσμο, περνά από το τραπέζι της μαμάς, το Παρίσι και την Αγγλία, την Ιταλία και το Μαρόκο, φτάνει ως το Μεξικό, γίνεται Χριστούγεννα και κάθε μέρα, γίνεται κάλεσμα και βροχερή Κυριακή, γίνεται κόσμος και μοναξιά, κυρίως όμως γίνεται διάλογος. Η Αγάπη δίνει στη συνταγή τη σωστή της διάσταση, αυτήν που ποτέ δεν θα χωρέσουν τα γραμμάρια και η ξύλινη γλώσσα της συνταγογραφίας. Την ζωντανεύει ανθρώπινα, την συζητά, ταξιδεύει στην ιστορία της, την κάνει παραμύθι και πραγματικότητα, την μαγειρεύει πλάι σου, σου την δίνει στο πιάτο σαν μια μερίδα ζωής. Ένα βιβλίο που διαβάζεται σαν λαχταριστή συνομιλία από καρδιάς και ταυτόχρονα ένας πολύτιμος «τσελεμεντές» που μεταφράζει πιστά τη σύγχρονη μαγείρισα – που θα φτιάξει λαχανοντολμάδες αλλά και *coq au vin*, μακαρόνια με κιμά αλλά και *bolognese*, τον πουρέ της μαμάς αλλά και τον πουρέ με καραμελωμένα κρεμμύδια. Η κουζίνα της Α/αγάπης μάς στρώνει το τραπέζι όλου του Κόσμου σε ένα βιβλίο που διαβάζεται σαν μια βραδιά με φίλους γύρω από ένα παραμυθένιο τραπέζι.

Ελένη Ψυχούλη

THE FROZEN BANKER

ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ



Ολα άρχισαν ακριβώς πριν από έναν χρόνο, μια μουντή και στενάχωρη μέρα του Φεβρουαρίου του 2013. Είχε προηγηθεί το ξήλωμα, κλωστή κλωστή, των αρμοδιοτήτων μου στην τράπεζα στην οποία εργαζόμουν επί είκοσι τέσσερα συναπτά έτη, μετά από αλλαγή της ομάδας διοίκησης. Η μοιραία κατάληξη ήταν να μπω «στο ψυγείο», φράση που ίσως να έχετε ακουστά, η οποία σηματοδοτεί το πάγωμα της επαγγελματικής δραστηριότητας λόγω δυσμένειας για κάποιο διάστημα, άλλοτε μεγάλο κι άλλοτε μικρότερο. Το περίφημο «ψυγείο» για κάποιους θεωρείται μεγάλη τύχη, αφού η μόνη υποχρέωση του υπαλλήλου είναι να εμφανίζεται στο γραφείο του, να εισπράττει τον μισθό του κανονικά και να... κοιμάται! Αυτά τα εξωφρενικά πράγματα βεβαίως συμβαίνουν στον δημόσιο τομέα (κι ας είναι πτωχευμένος), γιατί ποιος λογικός ιδιώτης επιχειρηματίας θα πέταγε έτσι τα λεφτά του; Έτσι λοιπόν, όταν η τράπεζα πέρασε σε χέρια δημόσιων λειτουργών, αποφάσισε να βάλει εμένα και κάποιους άλλους όχι μόνο στο ψυγείο, αλλά σε βαθιά κατάψυξη και η μοίρα μας θα ήταν να περιμένουμε υπομονετικά να μας ξυπνήσει ο πρίγκιπας του παραμυθιού, σαν τη Χιονάτη ένα πράγμα! Για να θέσω τον δάκτυλον επί των τύπων των ήλων, σας ενημερώνω ότι δεν αναφέρομαι στην Ελλάδα και το χρεοκοπημένο της δημόσιο, αλλά στην πρώτη της εξαδέλφη, την Κύπρο, εξίσου πτωχή κορασίδα!

Οι πρώτες μέρες στο ψυγείο πέρασαν με ανάγνωση και περισυλλογή ώσπου ο εγκέφαλός μου κήκε, το δε διάβασμα, που σε κανονικές συνθήκες είναι ζωτική μου ανάγκη και υπέρτατη ευχαρίστηση, μετατράπηκε γρήγορα σε ψυχαναγκασμό, γιατί απλούστατα έγινε υποχρεωτικό. Είχα πέσει σε τέτοια αδράνεια, ώστε περνούσαν ολόκληρες μέρες χωρίς να σηκωθώ από το γραφείο μου για να επισκεφθώ τους άλλους συναδέλφους και φίλους που ήταν στην ίδια κατάσταση μ' εμένα, άλλωστε το αναμύσημα της περιπέτειάς μας μόνο θεραπευτικό δεν ήταν. Καρφω-νόμουν από το πρωί ως το απόγευμα στην καρέκλα μου, κάπνιζα ακατάσχετα και έκλαιγα τη μοίρα μου.

Όσπου, ένα πρωί, η φίλη και συνάδελφος Ήλια είχε τη φαεινή ιδέα να μου ζητήσει λίγες συνταγές για καθημερινά γεύματα, μιας και τα δύο της αγόρια, εφηβικής ηλικίας, είχαν, λέει, βαρεθεί τα ίδια επαναλαμβανόμενα φαγητά που με τόση αγάπη τούς ετοίμαζε η μητέρα τους. Πέρασα έτσι μία και μοναδική κάπως πιο ενδιαφέρουσα μέρα και της έστειλα ένα e-mail με κάποιες συνταγές. Μερικές μέρες αργότερα, η κουμπάρα μου Βίνα μου ζήτησε κι εκείνη κάποια συνταγή, και μάλιστα με παρότρυνε να σκεφτώ πώς θα αξιοποιήσω την ομολογουμένως πλούσια συλλογή μου από συνταγές. Και ξαφνικά σαν να είδα φως στην άκρη του τούνελ, κάπως σαν τη Νικολούλη! Δημιούργησα ένα μικρό ιδιωτικό club από στενούς φίλους και φίλες, τους προώθησα εκείνο το πρώτο e-mail που είχα στείλει στην Ήλια και το συνόδευσα με ένα σπαραξικάρδιο μήνυμα. Ιδού κάποια αποσπάσματα: «Όπως γνωρίζετε, η μέρα μου στο γραφείο έχει καταλήξει στο απόλυτο τίποτα [...] Πώς να περάσει η ώρα και να μη μου έρθει τρέλα; [...] Τώρα θα μου πείτε, έχουμε πήξει από συνταγές τα τελευταία χρόνια, στα περιοδικά, στην τηλεόραση, ακόμη και στον κινηματογράφο, μας βγαίνουν από τη μύτη, κ.λπ. κ.λπ. Σίγουρα έτσι είναι, αλλά δείτε το ως συμπαράσταση στη φίλη σας που περνάει 8 ολόκληρες ώρες, 5 μέρες την εβδομάδα, εγκλωβισμένη!...»

Αυτό έγινε την 15η Φεβρουαρίου 2013. Η ανταπόκριση ήταν μεγάλη, ενθουσιώδης και –το κυριότερο για μένα– σωτήρια. Το δεύτερο κεφάλαιο, μία εβδομάδα μετά, αφιερώθηκε σε κάποιες συγκεκριμένες παραγγελίες από φίλες που είχαν δοκιμάσει κάποια φαγητά στο σπίτι μου και ήθελαν τις συνταγές. Το μεγάλο θαύμα όμως έγινε την τρίτη εβδομάδα, όταν άρχισαν να ξεπηδάνε από το κεφάλι μου με μεγάλη ορμή, παλιές και νεότερες ιστορίες, δικές μου, της οικογένειάς μου, των φίλων και των συγγενών μου, ζώντων και μη, που μπλέχτηκαν με τις συνταγές μέσα από συνειρμούς και αναμνήσεις. Όπως μοναδικά συμπυκνώνει τη σπουδαιότητα των αναμνήσεων ένας από τους πιο σπουδαίους συγγραφείς της εποχής μας, ο Salman Rushdie, στο μακροσκελέστατο μυθιστόρημα-αυτοβιογραφία του *Midnight's Children*: «Morality, judgment, character [...] it all starts with memory [...] and I am keeping carbons». Κάπως έτσι, λοιπόν, ήταν φορές που το μείγμα ήταν απαλό σαν pousse, κάποιες εκρηκτικό σαν ινδικό curry, κάποιες άλλες γλυκό σαν караμέλα ή παρηγορητικό σαν σταφιδόψωμο, άλλοτε παιχνιδιάρικο σαν Margarita, κομψό σαν Bellini, και άλλοτε πληθωρικό σαν coq au vin. Έτσι άρχισα, σε πρώτη φάση σχεδόν ασυναίσθητα και κατόπιν με πλήρη συνείδηση, να εκτίθεμαι ανεπανόρθωτα, αφού ανέπτυσσα παράλληλα τις σκέψεις, τις θεωρίες και τις απόψεις μου για τα διάφορα θέματα που με αγγίζουν, συχνά δε έπιασα τον εαυτό μου να αμπελοφιλοσοφεί. Η αυτολογκρισία ήταν σχεδόν ανύπαρκτη. Κάθε φορά που έγραφα κάτι, ήταν σαν να απευθυνόμουν σε κάθε έναν ξεχωριστά, ανοίγοντας νοερές συζητήσεις, που συχνά

γίνονταν πραγματικοί διάλογοι, ενίοτε εκρηκτικοί. Στο μεταξύ, το μικρό club αβγάταινε συνεχώς, με αποτέλεσμα τα 14 αρχικά μέλη να πολλαπλασιαστούν και να φτάσουν τα 38. Αυτοί οι 38 έγιναν με το σπαθί τους τα ιδρυτικά μέλη και τους αξίζει βραβείο για το γεγονός ότι ανέχτηκαν την κατά καιρούς ακατάσχετη φλυαρία μου!

Η καθημερινότητά μου άλλαξε άρδην, και εννοώ ότι η ιδέα ήταν σωτήρια στην κυριολεξία. Ο χρόνος περνούσε πια χωρίς να το καταλαβαίνω και το κεφάλι μου δεν έχει σταματήσει να δουλεύει ούτε μια στιγμή από την πρώτη εκείνη ημέρα. Εν τω μεταξύ το «ψυγείο» απεδείχθη επίσης σωτήριο, γιατί τον Οκτώβριο του 2013 απελευθερώθηκα από την επώδυνη εκείνη διαδικασία και έφυγα από το γραφείο μια για πάντα. Ο αναστεναγμός της ανακούφισης ακόμη ηχεί στα αυτιά μου και ευφραίνει την καρδιά μου.

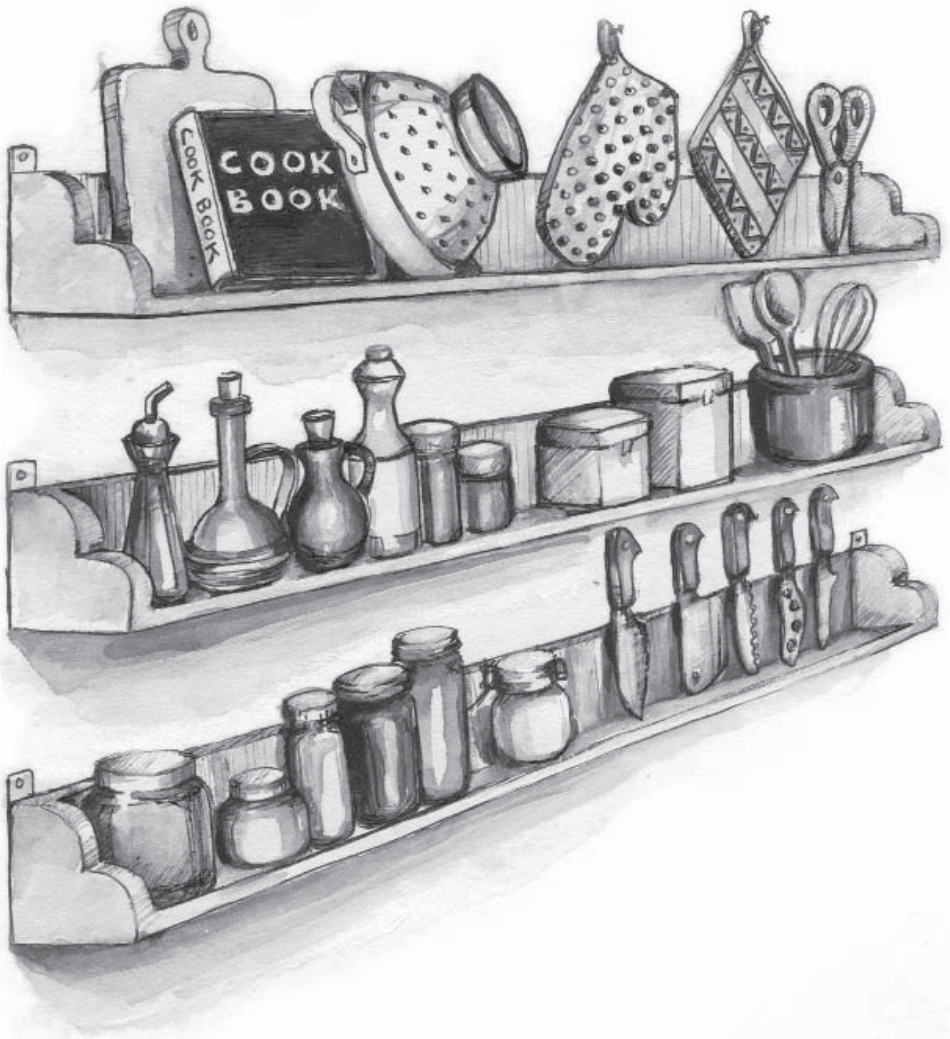
Σήμερα, δώδεκα μήνες μετά, μέρα προς μέρα, ο κύκλος έκλεισε, και έχω αποφασίσει εδώ και πολύ καιρό να προσπαθήσω να εκδώσω τις συνταγές και τις ιστορίες τους σε ένα βιβλίο. Το έχω σκεφτεί ακριβώς πώς το θέλω. Επιθυμώ να κρατήσω τη μορφή του ιδιότυπου ημερολογίου, για να μου θυμίζει αυτή τη χρονιά που αποδείχθηκε ίσως η πιο σημαντική στη ζωή μου. Θα μου θυμίζει ακόμη και άλλα γεγονότα που συνέβησαν κατά τη διάρκεια του χρόνου, που άγγιξαν όχι μόνο εμένα, αλλά και κάποια προσφιλή μου πρόσωπα.

Αυτή λοιπόν είναι η ιστορία ενός πρώην τραπεζικού στελέχους που μετατράπηκε για λίγο σε frozen banker, και σήμερα, ξεπαγωμένη και ολοζώντανη, ετοιμάζεται για νέες περιπέτειες!

Αγάπη Μαργετίδη
Φεβρουάριος 2014

1.

MASTERCHEF



Για να διαπιστώσετε εάν εμπίπτετε στην κατηγορία των masterchefs, αρκεί να κάνετε ένα σύντομο test, σαν αυτά που εμφανίζονται κατά καιρούς στα περιοδικά, όπως π.χ. «πόσο ταιριαστοί είστε με τον/τη σύντροφό σας» ή «πόσο ευτυχημένοι είστε». Πάρτε χαρτί και μολύβι και πάμε.

Ερώτηση 1

Πόσα μαχαίρια έχετε στην κουζίνα σας;

- (α) 1, από το supermarket
- (β) 2, ένα από το supermarket και άλλο ένα που μου έκαναν δώρο αλλά φοβάμαι να το χρησιμοποιήσω
- (γ) 5, συμπεριλαμβανομένου και ενός γιαπωνέζικου
- (δ) έχω χάσει το μέτρημα

Ερώτηση 2

Ποιο από τα παρακάτω εργαλεία θεωρείτε απαραίτητο;

- (α) αποφλοιωτή λαχανικών
- (β) ζυγαριά ακριβείας
- (γ) θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής
- (δ) διατηρητή ζύμης

Ερώτηση 3

Πόσες εκπομπές μαγειρικής παρακολουθείτε στην τηλεόραση;

- (α) καμία, βαριέμαι αφόρητα
- (β) μία, κι αυτή όταν έχω αϋπνίες
- (γ) μία, μόνο όταν έχει διάσημους καλεσμένους
- (δ) όλες ανεξαιρέτως

Ερώτηση 4

Πόσα βιβλία μαγειρικής έχετε;

- (α) κανένα
- (β) ένα, της μαμάς μου
- (γ) δύο: ένα της μαμάς μου και ένα δεύτερο που μου έκαναν δώρο, το ξεφύλλισα και βρήκα μόνο δύο συνταγές που θα μπορούσα να εκτελέσω
- (δ) πάνω από πέντε, τα έχω κάνει φύλλο και φτερό

Ερώτηση 5

Πόσες φορές την εβδομάδα παραγγέλνετε από delivery;

- (α) 5 στις 7, τις άλλες 2 τρώμε έξω
- (β) μία, το πολύ δύο, και πάντα για σοβαρό σχετικά λόγο, π.χ. να αργήσω να γυρίσω από το γραφείο
- (γ) σπανιότατα και μόνο για σοβαρότατο λόγο, όπως το να πάθω λουμπάγκο
- (δ) καμία, ό,τι και να γίνει, πάντα θα φτιάξω κάτι γρήγορα

Ερώτηση 6

Πόσα είδη ξιδιού / λαδιού / αλατιού / πιπεριού / μουστάρδας έχετε στα ντουλάπια σας;

- (α) ξίδι κοινό, λάδι από το χωριό, αλάτι κοινό, πιπέρι μαύρο, μουστάρδα σε πλαστική συσκευασία
- (β) ξίδι κοινό και απλό balsamico, λάδι για μαγείρεμα και αγουρέλαιο, αλάτι χοντρό και λεπτό, πιπέρι μαύρο και άσπρο, μουστάρδα σε πλαστική συσκευασία
- (γ) balsamico και ξίδι από λευκό και κόκκινο κρασί, λάδι για μαγείρεμα, αγουρέλαιο και αρωματικό με δενδρολίβανο, αλάτι χοντρό και λεπτό, ανθό αλατιού, πιπέρι μαύρο, άσπρο και ροζ, μουστάρδα καυτερή και μουστάρδα με μέλι
- (δ) balsamico και ξίδι λευκό, κόκκινο, παλαιωμένο και σιρόπι, ξίδι Xérés, από σαμπάνια, από sherry, γαπωνέζικο από ρύζι και αρωματικό με φρούτα του δάσους· λάδι: έξτρα παρθένο για μαγείρεμα, αγουρέλαιο, λάδι λευκής και μαύρης τρούφας, καρυδέλαιο, λάδι από πυρήνες σταφυλιού, σησαμέλαιο· αλάτι: χοντρό και λεπτό για το μαγείρεμα, ανθό αλατιού, ροζ Ιμαλαΐων, μαύρο Χαβάης και μπλε Περείας, καπνιστό αλάτι· πιπέρι: μαύρο, άσπρο, κόκκινο, ροζ, πράσινο, μαύρο Szechwan και Τασμανίας, cayenne· μουστάρδα: με βότανα, με μέλι, με φρούτα του δάσους, με roquefort και καρύδια, με κόκκους σιναπιού, με τρούφα

Ερώτηση 7

Ποιο από τα παρακάτω δεν έχετε μαγειρέψει ποτέ;

- (α) κουσκούς
- (β) σπαράγγια
- (γ) πάπια
- (δ) σαλάχι

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Περισσότερα (α) : λυπάμαι, είστε ο πιο αδύναμος κρίκος και χρειάζεστε επειγόντως ταχύρρυθμα μαθήματα καθημερινής μαγειρικής και οικιακής οικονομίας!

Περισσότερα (β) : απέχετε μακράν από τον στόχο, η πρακτική εξάσκηση κρίνεται απολύτως απαραίτητη!

Περισσότερα (γ) : είστε σε καλό δρόμο, εντείνετε την προσπάθεια!

Περισσότερα (δ) : συγχαρητήρια, είστε ολοκληρωμένος masterchef, το βιβλίο αυτό σας είναι άχρηστο! (διαβάστε το όμως, αν μη τι άλλο, θα διασκεδάσετε!)

Ο καλύτερος τρόπος για να παρουσιάσω την αφεντιά μου είναι να απαντήσω με τη σειρά μου στις ερωτήσεις του test.

Ερώτηση 1

(δ) Όντως αρχίζω να χάνω το μέτρημα. Συν τοις άλλοις, με τη μανία μου για τα χρώματα, τα μαχαίρια μου έχουν όλα τα χρώματα της ίριδας. Εννοείται ότι διαθέτω και ακονιστήρι για να τα διατηρώ κοφτερά, κι έτσι όταν κόβομαι (πράγμα που συμβαίνει αρκετά συχνά), χρειάζομαι ένα ολόκληρο κουτί χαρτομάντιλα για να σταματήσω την αιμορραγία. Τα κοψίματα και ευτυχώς τα σπανιότερα εγκαύματα είναι τα βραβεία μου, όπως κάθε μάγαιρα που σέβεται τον εαυτό του. Η δε αγαπημένη Εριέττα, που περιποιείται το manicure μου, έχει πλέον απελπιστεί.

Ερώτηση 2

(γ) Αυτή ήταν ερώτηση-παγίδα. Ο διατηρητής ζύμης είναι απαραίτητος μόνο σε επαγγελματίες φουρναραίους ή ζαχαροπλάστες, που πρέπει να τρυπάνε τις ζύμες ολημερίς.

Ερώτηση 3

(δ) Εννοείται σχεδόν όλες, εκτός από κάποιες που βαριέμαι. Τις γράφω στο τελευταίας τεχνολογίας blue ray recorder μου και τις απολαμβάνω στον χρόνο επιλογής μου. Ο Zagor έχει μπαφιάσει πια, κάθε βράδυ που μπαίνει στο σπίτι, με βλέπει να κοιτάω με μανία ελληνικές, αμερικάνικες, αυστραλιανές, γαλλικές εκπομπές, άλλες αμιγώς μαγειρικές και άλλες ανάμεικτες με ταξίδια, που είναι και οι πιο ενδιαφέρουσες. Εάν είναι τυχερός και εκείνη την ώρα βλέπω κάποια που του κινεί το ενδιαφέρον, κάθεται μαζί μου. Εάν όχι, αποσύρεται μουρμουρίζοντας στη δική του τηλεόραση.

Ερώτηση 4

(δ) Έχω σαφώς πάνω από πέντε αμιγώς μαγειρικά, όμως με ενδιαφέρουν πιο πολύ αυτά που μπερδεύουν τη μαγειρική με τη λογοτεχνία, την ιστορία και τις εικαστικές τέχνες. Υπάρχουν ευτυχώς πολλά τέτοια, για κάποια θα επεκταθώ σε επόμενα κεφάλαια. Η αγαπημένη μου απασχόληση είναι να επιλέγω συνταγές από περιοδικά, βιβλία ή τηλεοπτικές εκπομπές και να τις γράφω σε πανέμορφα τετράδια, με πολύχρωμα μαρκαδοράκια. Σήμερα έχω πάνω από 10 τέτοια τετράδια, έχουν όλα κατάλογο περιεχομένων και είναι μαρκαρισμένες οι συνταγές που έχω εκτελέσει κατά καιρούς. Πάντα μου άρεσε να γράφω με το χέρι, κάνω και ωραία γράμματα, και όλο αυτό το βρίσκω λίαν αγγολυτικό.

Ερώτηση 5

(γ) Άλλη ερώτηση-παγίδα! Όποιος απάντησε (δ) ψεύδεται ασυστόλως!

Ερώτηση 6

(δ)+ Και λίγα λέω! Αφού αναγκάστηκα και έφτιαξα έξτρα ράφια για να τα χωρέσω όλα!

Ερώτηση 7

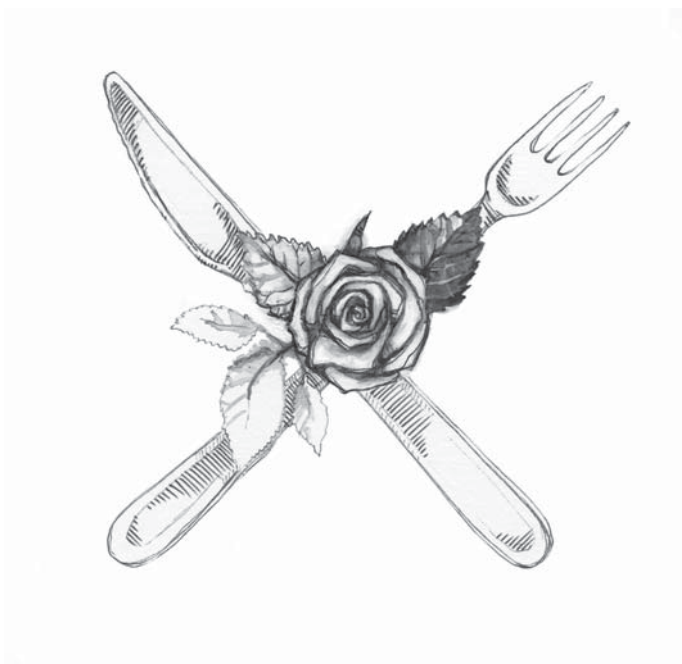
Αυτή ήταν λίγο παραπλανητική ερώτηση. Μπορεί να έχω μαγειρέψει όλα αυτά που αναφέρω, υπάρχουν όμως πολλά άλλα βασικά που για διάφορους λόγους δεν έχω πιάσει ποτέ στα χέρια μου, π.χ. τους αστακούς, γιατί φοβάμαι οτιδήποτε είναι ζωντανό· δεν έχω ανοίξει ποτέ ζύμη για ζυμαρικά, δεν έχω φλαμπάρει crêpes Suzette για τον φόβο της πυρκαγιάς, δεν έχω διακοσμήσει γλυκά με cornet, και διάφορα άλλα που θα ανακαλύψετε εν καιρώ.

Οι συστάσεις έγιναν, τα διαπιστευτήρια εδόθησαν εκατέρωθεν και νομίζω ότι μπορούμε να αρχίσουμε. Δέχομαι σχόλια, παρατηρήσεις και παραγγελίες, η ανταλλαγή απόψεων είναι απαραίτητη!

Ένα βιβλίο που γράφτηκε σχεδόν κατά τύχη από ένα πρώην τραπεζικό στέλεχος που βρέθηκε άθελά του «στην κατάψυξη».

Πενήντα δύο κεφάλαια, γραμμένα βδομάδα βδομάδα για έναν ολόκληρο χρόνο, που στέλνονταν σε φίλους και άλλους «κατεψυγμένους» συναδέλφους ως μήνυμα αισιοδοξίας και ως αντίδοτο στην κατήφεια.

Μικρές προσωπικές ιστορίες, κοσμοθεωρίες και συνταγές μαγειρικής, που μπλέχτηκαν σε μian αφήγηση χωρίς λογοκρισία και μεταμορφώθηκαν σε μια λυτρωτική εξομολόγηση και ένα ενθύμιο των κύκλων της ζωής.



www.epbooks.gr