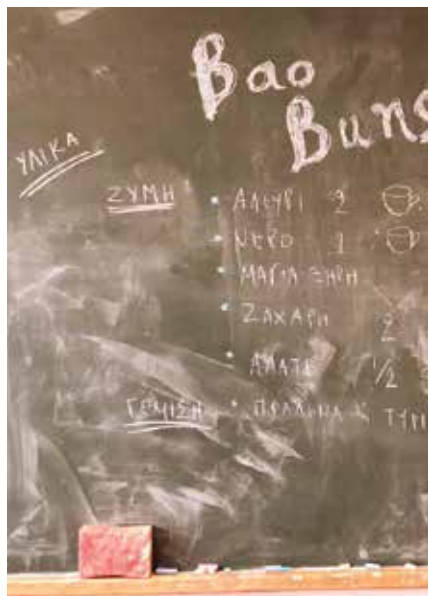




Πριν ξεκινήσουμε να δημιουργούμε στην κουζίνα με οδηγό αυτό το βιβλίο:

- Διαβάζουμε προσεκτικά την κάθε συνταγή.
- Πλένουμε πολύ καλά τα χέρια μας.
- Φοράμε ποδιά και καπελάκι ή σκούφο μιας χρήσης.
- Φοράμε γάντια μιας χρήσης μπλε χρώματος.
- Ανάβουμε τον φούρνο στη θερμοκρασία που θα ψήσουμε, ώστε να είναι προθερμασμένος.
- Για καλύτερο ψήσιμο χρησιμοποιούμε τον αέρα στον φούρνο μας.
- Χρησιμοποιούμε πάντα το ίδιο φλιτζάνι τσαγιού ή την ίδια κούπα.
- Πριν ρίξουμε το μείγμα, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά κάθε φόρμα, εκτός από την περίπτωση που χρησιμοποιούμε λαδόκολλα.
- Χρησιμοποιούμε αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα κοσκινίζουμε το αλεύρι πριν το χρησιμοποιήσουμε.
- Πλένουμε πολύ καλά όλα τα φρούτα και τα λαχανικά πριν τα χρησιμοποιήσουμε.
- Για να ελέγξουμε αν ένα κέικ έχει ψηθεί, βυθίζουμε στο εσωτερικό του ένα καθαρό μαχαίρι. Εάν δεν μείνουν υπολείμματα στην επιφάνεια του μαχαιριού, τότε το κέικ έχει ψηθεί.

...Περιεχόμενα...

Πρόλογος.....	9
Αρωματικό κέικ μανταρίνι με μαύρη σοκολάτα	10-13
Κέικ σε φορμάκια με γλυκό του κουταλιού	14-17
Μηράουνις	18-21
Πάστα φλόρα τυριού	22-26
Πληροφορίες για τα αυγά	27
Κρέπες	28-31
Τηγανίτες (pancakes)	32-35
Κολοκυθόπιτα φούρνου	36-39
Κριτσίνια με πιπεριές	40-43
Κροκ μαντάμ	44-47
Σουφλέ σε φόρμα κέικ	48-52
Τρόποι διόγκωσης των αρτοσκευασμάτων	53
Special sticks	54-57
Σοκολατένια δαχτυλάκια αμυγδάλου	58-61
Τούρτα παγωτό με πραλίνα αμυγδάλου	62-66
Κρέμα γάλακτος	67
Τούρτα φρούτων	68-71
Γεμιστό κέικ	72-77
Γεμιστό ρολό σπανάκι	78-82
Το μπέικιν πάουντερ (baking powder)	83
Ψωμάκια fougasse	84-87
Σοκολατόπιτα χωρίς αλεύρι	88-93
Αλμυρό cheesecake	94-99
Πάστα φλόρα	100-103
Γάντια μιας χρήσης	104
Ευχαριστίες	105
Βιογραφικά	106-107

...Πρόλογος...

Θεωρώ τον εαυτό μου τυχερό άνθρωπο γιατί ποτέ δεν είδα τη δουλειά μου σαν αγγαρεία, αλλά σαν ευκαιρία για προσφορά. Στόχος μου είναι να μεταδίδω τις γνώσεις μου στους μαθητές και να καλλιεργώ τις δεξιότητές τους, ώστε να είναι σε θέση να εκτελούν συνταγές και να δημιουργούν ένα άρτιο γευστικό αποτέλεσμα. Στη δεκάχρονη ως σήμερα εκπαιδευτική μου πορεία έχω πολλές φορές κληθεί να απαντήσω σε ερωτήσεις μαθητών, φίλων αλλά και συναδέλφων που προσπαθούν να μαγειρέψουν κάτι:

«Δεν έχω στο σπίτι ζυγαριά.»

«Μα πόσο ακριβή είναι μια τούρτα!»

«Τι είναι ο αυγοδάρτης;»

«Στο χωριό μου δεν πουλάνε κλωνάρι βανίλιας.»

«Πολύ δύσκολη αυτή η συνταγή.»

«Έντυπωσιακό αυτό το κέικ, αλλά αποκλείεται να το φτιάξω!»

Το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας περιέχει 20 συνταγές αρτοζαχαροπλαστικής. Πηγή έμπνευσης αποτελούν τόσο οι ίδιοι οι μαθητές όσο και συνταγές που «βγαίνουν» από το συρτάρι των μαμάδων και αποτυπώνονται με άλλη οπτική.

Τελικά, η απλότητα και η διαφορετικότητα μας κάνουν ξεχωριστούς!

Σας ευχαριστώ όλους

Γιάννης Ν. Ευγενιάδης

Γιώργος Ευγενειάδης



Ο Γιώργος Ευγενειάδης γεννήθηκε στις Σέρρες και μεγάλωσε στο Σιδηρόκαστρο και στη Βυρώνεια Σερρών.

Τις παιδικές του αναμνήσεις συντροφεύουν μυρωδιές και εικόνες από το μπακάλικο του παππού του Γιώργου Κάνδραλη, καθώς και μαγειρέματα και γεύσεις της γιαγιάς Τασούλας και της θείας Δέσποινας. Όλα αυτά συνοδεύονταν από χρώματα και αρώματα της ελληνικής επαρχίας.

Με επιρροές από τον πατέρα του Νίκο Ευγενειάδη, καθηγητή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, και τον θείο του Στέλιο Ζώτη, καθηγητή Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης, από μικρή ηλικία συνειδητοποίησε τη μαγεία αυτού του επαγγέλματος και τη δυνατότητα του παιδαγωγού να αλλάξει και να καθοδηγήσει τη ζωή των μαθητών του. Σπούδασε συνειδητά Τεχνολογία & Επιστήμη των Τροφίμων, αλλά στην πορεία της επαγγελματικής του αναζήτησης θέλησε να γεφυρώσει τις γνώσεις του με την εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση. Ολοκλήρωσε σχεδόν παράλληλα δύο μεταπτυχιακά προγράμματα, ένα στη Διασφάλιση Ποιότητας των Τροφίμων και ένα στην Ειδική Εκπαίδευση Ατόμων με Αναπηρία και Ειδικές Εκπαιδευτικές Ανάγκες. Γνωρίζει την Ελληνική Νοηματική Γλώσσα και τη γραφή Braille.

Χαμόγελα, αυθορμητισμός, άμεση επικοινωνία, δράσεις, ξεγνοιασιά ήταν μερικά από τα στοιχεία που τον μάγεψαν στην Ειδική Εκπαίδευση.

Εργάζεται στη Δημόσια Ειδική Εκπαίδευση καθώς και στην Κατάρτιση Ενηλίκων, λέγοντας «Εύγε ... στη Διαφορετικότητα» και στις καινοτόμες δράσεις της, και προβάλλοντας μια άλλη πλευρά της.

Blog: Evgegeorge.weebly.com

FaceBook Page: Εύγε

@george_evge

@evgespecialeducation

Δέσποινα Παπαχριστούδη

Η Δέσποινα Παπαχριστούδη γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Θεσσαλονίκη.

Στην παιδική της ηλικία ζωγράφιζε και μουτζούρωνε ασταμάτητα κάθε πιθανή επιφάνεια: το θρανίο, τα σχολικά βιβλία, τα χέρια των συμμαθητών της και τους τοίχους του σπιτιού του παππού της Στρατή στο Σιδηρόκαστρο.

Κάπως έτσι αποφάσισε να σπουδάσει Εικαστικά στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, όπου και μαγεύτηκε από τις γραφικές τέ-

χνες, τη φωτογραφία, και την ανθρωπολογία της τέχνης. Συνέχισε με μεταπτυχιακές σπουδές πάνω στη Δημιουργική Φωτογραφία στο Πανεπιστήμιο του Westminster στο Λονδίνο, όπου και μαγεύτηκε από την πολυπολιτισμικότητα και τη γνωριμία της με διαφορετικές κουλτούρες.

Από τότε χρησιμοποιεί τη φωτογραφία ως δικαιολογία για να ταξιδεύει συνεχώς, και τα ταξίδια ως δικαιολογία για να γνωρίζει ανθρώπινες ιστορίες. Έχει ζήσει σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες και έχει συνεργαστεί με ποικίλα στούντιο και δημιουργικές ομάδες. Οι αγαπημένες της συνεργασίες παραμένουν, φυσικά, αυτές που περιλαμβάνουν φωτογράφιση φαγητού!

Σήμερα ζει στο Ρότερνταμ, όπου συμμετέχει σε εικαστικές δράσεις και ομάδες που προωθούν τη συνεργασία, τη χρήση του δημόσιου χώρου και την ενδυνάμωση των τοπικών κοινοτήτων. Και, φυσικά, συνεχίζει να σκισάρει πάνω σε κάθε πιθανή επιφάνεια: σε βιβλία –μαγειρικής και μη–, σε αφίσες, σε εξώφυλλα, σε φυλλάδια, σε τοίχους, σε έπιπλα και σε σκηνικά θεάτρου.

website: www.replicaphotography.eu

