



Τι θα δούμε στο πρώτο «Master Class»;

Ξέρετε τι είναι η γκανάς σοκολάτας ή πώς να φτιάχνετε πουρέ σελινόριζας; Αν όχι, υπάρχουν μερικά παιδιά ηλικίας μεταξύ 8 και 12 ετών πρόθυμα να σας παραδώσουν μαθήματα μαγειρικής και γέλιου.

Αν χάσατε τις δύο πρώτες εκπομπές –που δυσκολευόμαστε να το πιστέψουμε– σας ενημερώνουμε πως ήδη γνωρίσαμε σαράντα αξιολάτρευτα παιδιά τα οποία διαγωνίστηκαν σε τέσσερις ομάδες, για να μείνουν τελικά τα μισά. Η πρώτη ομάδα ανέλαβε το κρέας, η δεύτερη ένα πιάτο δικής της επιλογής, η τρίτη τα θαλασσινά, ενώ η τέταρτη ετοίμασε γλυκό. Στο 3ο επεισόδιο, που θα προβληθεί αυτή την Τετάρτη (7/12), από τα 20 παιδιά που έχουν μείνει θα προκύψει η τελική 12άδα. Η πρώτη δοκιμασία είναι το γνωστό πια σε όλους «τεστ δημιουργικότητας», με βασικό συστατικό το

κοτόπουλο και τα παιδιά που θα φτιάξουν τα 6 καλύτερα πιάτα θα περάσουν απευθείας στην τελική ομάδα των δώδεκα. Και τα υπόλοιπα 14 όμως θα έχουν μια δεύτερη ευκαιρία φτιάχνοντας μιλφέιγ, με σπέσιαλ γκεστ τον Γιάννη Αποστολάκη! Το 4ο επεισόδιο, δε, αφορά μια διαδικασία που έχουμε γνωρίσει στο «Master Chef»: στο «Master Class» ένας από τους κριτές ή κάποιος γκεστ σεφ παραδίδει μάθημα μαγειρικής. Η διαφορά όμως αυτή τη φορά είναι ότι τα παιδιά δεν κρατούν σημειώσεις: αντίθετα, μαθαίνουν να εκτελούν τη συνταγή παράλληλα με τον κριτή, ενώ οι άλλοι δύο σεφ παρέχουν οδηγίες και βοήθεια. Έτσι, σε αυτό το πρώτο «Master

Class» ο Λευτέρης Λαζάρου μαγειρεύει ψάρι με μους από ρεβύθια και ο Γιάννης Λουκάκος με τον Δημήτρη Σκαρμούτσο βοηθούν τα παιδιά στην εκτέλεση. Η ειδηση για το πρώτο «Junior Master Chef» οδήγησε στο να φτάσουν στα γραφεία της παραγωγής πάνω από 12.000 αιτήσεις απ' όλη την Ελλάδα. Ατελείωτες ώρες ξεδιαλέγματος των βιογραφικών, συναντήσεις και συνεντεύξεις, οδήγησαν στην επιλογή των 40 παιδιών και στην τελική ομάδα, με την πλειοψηφία των λιλιπούτειων σεφ να είναι 12 ετών.

Γιάννης Λουκάκος
Πώς ήταν η ατμόσφαιρα όταν είχατε απέναντί σας παιδιά το πολύ μέχρι 12 ετών;
Ήταν κεφαλή! Γενικός υπήρχε μια πολύ ωραία διάθεση γιατί τα παιδιά ήταν γεμάτα ενθουσια-

σμό, όρεξη και ευγενικά συναισθήματα. Και φυσικά, αυτό το κλίμα επηρέασε κι εμάς. **Πόσο δύσκολο σας ήταν όταν έπρεπε να τους πείτε «εσύ περνάς, αλλά εσύ κόβεσαι»;** Είχε ένα βαθμό δυσκολίας, όπως είχε και για τους ενήλικες. Αλλά για τα παιδιά ακόμα περισσότερο, επειδή απευθύνεσαι σε πιο ευαίσθητες ηλικίες. Λογικό είναι λοιπόν να φοβάσαι μήπως το πάρουν λίγο πιο συναισθηματικά. Αν και τα παιδιά τις περισσότερες φορές αντιδρούσαν πιο ψύχραιμα σε σχέση με αρκετούς από τους ενήλικες που είχαμε στο πρώτο «Master Chef». Πάντως ώσπου να ειπωθεί αυτό, νομίζω ότι το κάθε παιδάκι είχε δοκιμάσει μια καλή εμπειρία. Όλη η διαδρομή θεωρώ ότι ήταν πολύτιμη για αυτά. **Στο εστιατόριό σας δίνετε μια εντολή και εκτελείται αυτόμα-**

τα γιατί έχετε ανθρώπους που ξέρουν τη δουλειά. Πώς λειτουργήσε αυτό με τα παιδιά στο «Master Class»; Εντάξει, δεν θα ήταν δυνατόν τα παιδιά να ακούνε ένα παράγγελμα και να εκτελούν. Οπότε δεν ακολουθήθηκε πιστά αυτή η μέθοδος. Αξιοποιήθηκε όμως μια παραπλήσια μέθοδος με οδηγίες. Για αυτόν το λόγο ο ένας κριτής μαγειρεύε και οι άλλοι δύο βρίσκονταν εκεί. Υπήρχε μία καθοδήγηση όχι μόνο προφορική από τον σεφ που εκτελούσε τη συνταγή, αλλά και πρακτική, από τους σεφ που ήταν δίπλα στα παιδιά. **Μπορεί ένα παιδί σ' αυτήν την ηλικία να πει «θέλω να γίνω σεφ» και τελικά να γίνει;** Σαφώς και τα πάντα είναι δυνατά σ' αυτήν τη ζωή! Αν κάποιο παιδάκι πει «θέλω να γίνω σεφ» ή «θέλω να γίνω γιατρός» ή «να

γίνω κομμωτής», κάλλιστα μπορεί να το πετύχει, αρκεί να έχει ακόμη αυτήν την επιθυμία και όταν γίνει ενήλικας. Έχουμε παραδείγματα ανθρώπων που από πολύ μικρή ηλικία γνώριζαν το κάλεσμά τους, τουλάχιστον στην επαγγελματική ζωή. **Πριν πάτε για σπουδές σε σχολή μαγειρικής, σπουδάσατε μηχανολόγος-μηχανικός.** Για μένα ήταν ένας σκοπός που δεν τον είχα από τόσο μικρή ηλικία, αλλά αργότερα, όταν διαπίστωσα ότι η ενασχόληση με τη μαγειρική μου αρέσει πολύ. Εκείνα τα χρόνια οι υποδομές που υπήρχαν δεν με άφηναν να σκεφτώ ότι θα μπορούσα να έχω μια επαγγελματική πορεία σε αυτόν τον τομέα. Αργότερα, όμως, αφού το καλλιέργησα περισσότερο ως χόμπι, διαπίστωσα ότι θα μπορούσα να το κάνω και επάγγελμα!

Στο πρώτο «Master Class» ο Λευτέρης Λαζάρου πιάνει την κουτάλα



Οι μικροί σεφ βλέπουν και μαθαίνουν...



Κάθε βοήθεια από τους μεγάλους... δεκτή!



JUNIOR MASTER CHEF
ΤΕ. 21.50. & ΠΕ. 21.00



Και μια ποδιά ειδικά για την παρουσιάστρια!



Και η Μαρία Μπεκατώρου επί το έργον

