



«ΜΙΑ ΚΟΠΕΛΙΤΣΑ, ΣΤΙΣ ΟΝΤΙΣΙΟΝ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, ΜΑΣ ΕΦΕΡΕ ΝΑ ΔΟΥΜΕ ΩΣ ΠΡΩΤΟ ΤΗΣ ΦΑΓΗΤΟ ΕΝΑ ΤΟΣΤ».

στην κουζίνα μετά τα 35 τους. Ο Νικ Λαβένης στο Λονδίνο, για παράδειγμα, έφτασε να έχει τρία αστέρια Michelin, ενώ μπήκε στην κουζίνα 36 χρόνων.

Πολύς κόσμος δεν

Γιάννης: Εγώ έχω πιο εύκολο φαγητό: Σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι κι έχεις τελειώσει. (γέλια)

Από την προσωπική σας εμπειρία, ισχύει τελικά ότι ο έρωτας περνάει απ' το στομάχι;

Δημήτρης: Νομίζω πλέον όχι. Ο έρωτας είναι άλλα πράγματα, δεν ισχύει αυτό. Το βλέπω και από παλιά, που υπήρχαν εξαιρετικές μαγειρίσσοι στα χωριά, αλλά οι άνθρωποι δεν ήταν πάντα ευχαριστημένοι με τη ζωή τους. Είναι πλεονέκτημα, αλλά δεν είναι το πιο σημαντικό.

Λευτέρης: Εγώ νομίζω ότι περνάει. Χαλαρώνεις τόσο πολύ όταν γεύεσαι, η γεύση του φαγητού είναι τόσο αισθησιακή, που δεν γίνεται εκείνη τη στιγμή να μη λειτουργούν όλα μέσα στο κεφάλι σου και να μη νιώθεις και τρυφερότητα για τον απέναντί σου.

Γιάννης: Δεν έχω συναντήσει κάποια γυναίκα που να μη γοητεύεται από το γεγονός ότι ένας άντρας θα μαγειρέψει – πόσο μάλλον να είναι σεφ. (χαμογελάει)

Εσείς θυμάστε τι είχατε φτιάξει στο πρώτο σας ραντεβού;

Λευτέρης: Εγώ δεν διάλεξα καν να μαγειρέψω. Βγήκαμε έξω. Δεν νομίζω ότι είναι τρυφερό στο πρώτο ραντεβού να θες να εντυπωσιάσεις και να το κάνεις στο σπίτι σου. Ένας άνθρωπος που έχει περάσει μέσα στην κουζίνα καταϊδρωμένος και καταμουσκεμένος μόνο ερωτικός δεν δείχνει.

Δημήτρης: Θαλασσινά. Ήθελα να εντυπωσιάσω. Και επειδή ήμουν νέος μάγειρας τα θαλάσσια, δεν τρώγονταν. Βγήκαμε άλλες δύο φορές και μετά δεν ξαναβγήκαμε ποτέ. ■

Ξέρει να μαγειρεύει. Είναι δύσκολο;

Δημήτρης: Όχι. Μιλάμε για απλή μαγειρική, όχι για σύνθετα πράγματα. Είναι σαν την οδήγηση: Πώς βλέπαμε τον πατέρα μας και λέγαμε «αμάν, εγώ ποτέ δεν θα τα καταφέρω!», έτσι είναι και με τη μαγειρική.

Γιάννης: Το δύσκολο έρχεται όταν ο κόσμος κρεμιέται επάνω σε συγκεκριμένες συνταγές, όταν αρχίζει ένα κυνήγι συνταγών, και δεν εστιάζει σε 5-10 βασικά πράγματα και τεχνικές που αυτές μπορούν να καλύψουν όλα τα άλλα.

Λευτέρης: Κοίτα, εξαρτάται τι θέλουμε να μαγειρέψουμε. Είναι μεγάλο λάθος να μην είσαι καλός οδηγός και να αγοράζεις μία φόρμουλα, δεν μπορείς να μην είσαι καπετάνιος και να αγοράζεις ένα σκάφος είκοσι μέτρα. Δεν γίνεται λοιπόν να μην ξέρεις να γυρίσεις το τηγάνι και να θέλεις να φτιάξεις τα πιάτα του Σκαρμούτσου.

Ποιο είναι το πιο γρήγορο φαγητό που μπορεί να φτιάξει κά-

ποιος, πέρα από αβγά τηγανητά και πατάτες;

Λευτέρης: Το πιο γρήγορο φαγητό είναι η κονσέρβα, που την ανοίγεις, βάζεις το φαγητό στο πιάτο σου και το τρως. (γελάει) Και το πιο γρήγορο ζέσταμα το πετυχαίνουν κάποιες γυναίκες που σε κάνουν μεν να γλείφεις τα δάχτυλά σου, αλλά στο κάτω διαμέρισμα μαγειρεύει η μαμά τους. Νομίζω ότι δεν υπάρχει κάτι πραγματικά γρήγορο και εύκολο, το φαγητό θέλει κατάθεση ψυχής, πρέπει να δουλέψει το γούστο του ουρανίσκου σου. Ακόμη και ένα αβγουλάκι να φτιάξεις πρέπει να το κάνεις με μεράκι.

Δημήτρης: Νομίζω οτιδήποτε σε μακαρόνια και σε σάλτσες είναι σχετικά εύκολο για τον πολύ κόσμο. Και να μην ξέρεις πολλά πράγματα, μία σάλτσα για μακαρόνια, πού θα πάει, θα την πετύχεις. Ένα τυρί να ρίξεις και μετά από πάνω έχει δέσει.