

**Δημήτρης:** Γενικώς, το κακό με τον κόσμο που πήθε να διαγωνίστε στις οντισιόν είναι ότι πήγαν να μας εντυπωσιάσουν με υλικά και συνταγές τις οποίες δεν είχαν ξανακάνει, αυτό είναι μεγάλο λάθος και τους το λέγαμε κι εμείς. Χροσιμοποιούσαν υλικά που δεν είχαν χροσιμοποιήσει ξανά –επειδή είδαν μία συνταγή σε κάποιο βιβλίο ή στο Internet–, αλλά αυτός είναι ο λάθος τρόπος. Εδώ πέρα εμείς, όταν κάνουμε ένα καινούργιο μενού σε κάποιο μαγαζί, το δοκιμάζουμε δέκα φορές μέχρι να βρούμε τη σωστή λειτουργία του μέσα στο μενού. Υπήρχαν βέβαια και εκπλήξεις. Μία καταπληκτική κυρία, για παράδειγμα, από την Κρήτη, γύρω στα 55, έκανε ένα παραδοσιακό φαγητό του Ηρακλείου, που πήταν μοσχαρίσια κοιλιά με κολοκυθάκια και πατάτες –ένα πολύ απλό φαγητό, αλλά πάρα πολύ νόστιμο. Εκείνη τη γυναίκα τη βραβεύσαμε. Στις οντισιόν έπαιξε πολύ κρέμα γάλακτος, σολομός, θαλασσινό, δεν θέλαμε κάτι τέτοιο και δεν ήταν και πάντα εύκολο να το κάνεις. Μία άλλη κοπελίτσα, στις οντισιόν στη Θεσσαλονίκη, μας έφερε να δούμε ως πρώτο φαγητό ένα τοστ.

#### Αυτό πώς έγινε;

**Δημήτρης:** Της λέω «άνοιξε το πάτο να δω τι έχεις φέρει». Το ανοίγω και τι να δω; Ένα απλό τοστ. Στην αρχή στράβωσα, αλλά μετά, όταν μου είπε ότι ήταν από την Έδεσσα, ότι είχε ξυπνήσει 3.00 π.ώρα το πρωί, ότι δεν μπορούσε να βρει τα υλικά που ήθελε, ότι έπρεπε να πάρει το ΚΤΕΛ και είχε αγκωθεί πάρα πολύ, το πίρα πολύ θετικά. Την επιβράβευσα γιατί είδα ότι είχε δύναμη, δεν τα παράτησε. Από αυτούς τους ανθρώπους δεν περιμένουμε να δούμε την «τεχνική», περιμένουμε να δούμε το πάθος.

**Λευτέρης:** Τώρα θυμίζω και μία κοπελία, με καταγωγή από τις Φιλιππίνες, που έπαιξε πολύ καλά τελικά στους 50, που είχε τέτοια όρεξη και τέτοια διάθεση γι' αυτό το πράγμα που πήθε να μας δείξει, ώστε όλα της τα πραγματάκια, τα οποία άπλωσε επάνω στον πάγκο, ήταν σε χρώμα ροζ –το ποτπράκι, το πατάκι, το σουπλά που έστρωσε. Μία εντυπωσιακή «παρέλαση» του ροζ.

**Γιάννης:** Εμένα μου έκανε πολύ μεγάλη εντύπωση μία άλλη κοπέλα από την Κάρπαθο. Δεν περιμένει μία γυναίκα από ένα ακριτικό ντούνι να μας παρουσιάσει ένα πάτο που είχε τρεις διαφορετικές παρασκευές, πάρα πολύ προσεγμένο, πάρα πολύ καλό, το οποίο θα μπορούσα να συναντήσω άνετα σε κάποιο εστιατόριο και να πω ότι είναι ένα πολύ καλό επαγγελματικό πάτο.

**Τι εντύπωση είχατε για την Ευγενία Μανωλίδη στη συνάντηση και ποια είναι σήμερα η εικόνα που έχετε για εκείνη;**

**Γιάννης:** Εγώ είδα έναν άνθρωπο με πολύ καλή διάθεση, με πνεύμα ομαδικότητας, καμία σχέση με «ντίβα» ή κάτι τέτοιο. Εξαιρετική.

**Δημήτρης:** Δεν είχε τύχει να τη δω προηγουμένως στην τηλεόραση, μιλάς μάλιστα με έναν άνθρωπο που πήρε τηλεόραση πριν από ενάμιση μίνια. Όταν είσαι στο μαγαζί από τις 9.00 το πρωί μέχρι τις 12.00 το βράδυ, δεν προλαβαίνεις. Όταν όμως είδα πώς δουλεύει αυτός ο άνθρωπος, έπαθα πλάκα: Ήταν μαζί μας από το πρωί μέχρι το κλείσιμο στο βράδυ, μπορεί και 4.00 π.ώρα το πρωί, δεν είπε ούτε μία στιγμή «δεν μπορώ», δεν γκρίνιαξε ποτέ. Είναι πολύ διακριτική και πολύ δουλευταρού.

**Λευτέρης:** Ούτε εγώ είχα ξαναδεί την Ευγενία, ούτε καν σε ζάπινγκ. Και νομίζω ότι υπάρχει πολύς κόσμος που δεν ξέρει όλα αυτά τα τηλεοπτικά πρόσωπα που ορισμένοι θεωρούν ότι τα ξέρει όλη η Ελλάδα. Γνωρίζοντας λοιπόν την Ευγενία μέσα σε αυτή την εκπομπή, είδα ότι έναν άνθρωπο πάρα πολύ μαρμούνι, έναν επαγγελματία 100%. Κάνει πάρα πολύ εύκολα τα δύσκολα πράγματα. Και εμένα με βούθησε, όπως και τους υπόλοιπους. Είναι σκυλί στη δουλειά της, δεν βλέπω κανένα βεντετισμό σε όταν έναν άνθρωπο που έχει δουλέψει είκοσι ώρες σερί μαζί μας, είναι παράδειγμα εργατικότητας προς μήποτε, κυρία σε όλα της.

#### Υπάρχουν τελικά μυστικά για να γίνει κάποιος καλός σεφ;

**Δημήτρης:** Υπάρχουν τρία απαραίτητα: Θέλει δύναμη χαρακτήρα, πάρα πολλή υπομονή και πάθος. Αν έχει γενικά πάθος στη ζωή σου, αυτό το πάθος θα το διοχετεύσεις και στη μαγειρική σου. Αν είσαι ένας άνθρωπος ισορροπημένος σε όλα, θα γίνεις μεν μάγειρας αλλά δεν θα γίνεις πολύ καλός μάγειρας. Εγώ, ας πούμε, τοαπίζομαι όταν δεν βγάλω τα σκυλιά μου βόλτα το πρωί και πρέπει να τα βγάλει κάποιος άλλος, είναι η ξεκούρασή μου αυτό και δεν θέλω να το κάνει κανείς άλλος. Αυτό για κάποιους μπορεί να είναι μια ισορροπημένο, αλλά εγώ μόνο έτσι λειτουργώ.

**Λευτέρης:** Εγώ νομίζω ότι είναι θέμα DNA, δεν υπάρχουν «μυστικά», αυτή τη δουλειά δεν την επλέγεις, σε επλέγει. Είναι «ταγμένος» ένας σεφ από τη στιγμή που θα γεννηθεί και εξαρτάται τη ώρα θα τον βρει όλο αυτό. Υπάρχουν μάγειροι που μπήκαν

#### ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΚΑΡΜΟΥΤΣΟΣ

Γεννήθηκε: Στην Αθήνα.

Ηλικία: 39.

**Οικ. κατάσταση:** «Δύο διαζύγια και ένα παιδί, ένα αγοράκι 8 χρόνων που ζει μόνιμα στα Χανιά».

**Πρώτη επαφή με τη μαγειρική:** «Στα 16 μου, όταν έμαθα να ανοίγω φύλλο μαζί με τη γιαγιά και τη μαμά μου».

**Το πρώτο φαγητό που έφτιαξε σε εστιατόριο:** Γεμιστό κοτόπουλο.

**Τώρα εργάζεται:** Τα τελευταία πέντε χρόνια, στο Αλάτσι του Σταύρου Θεοδωράκη.

**Προσωπικό μυστικό μαγειρικής:** «Αν μιλάμε για κρέας, πρέπει να αφήνουμε το κρέας να σπείψει. Πρέπει το κρέας να έχει βγάλει το αίμα του και τα ζυμιά του, να έχει μείνει στο ψυγείο 3-4 μέρες, να έχει βγάλει όλα τα μη απαραίτητα -για το μαγείρεμα- υγρά του».

#### ΠΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Γεννήθηκε: Στην Αμερική. Ήρθε στην Ελλάδα σε πλικά 2 χρόνων.

Ηλικία: 36.

**Οικ. κατάσταση:** Ανύπαντρος.

**Πρώτη επαφή με τη μαγειρική:** «Με τη μπτέρα μου σε πλικά 14 χρόνων, φτιάχνωντας γλυκά».

**Το πρώτο φαγητό που έφτιαξε σε εστιατόριο:** «Ήτανε κάτι πάρα πολύ απλό, το οποίο δεν θυμάμαι καν».

**Τώρα εργάζεται:** Σεφ-συνιδιοκτήπος στο Ψωμί κι Άλατι στο Χαλάνδρι.

**Προσωπικό μυστικό μαγειρικής:** «Τα φρέσκα βότανα. Ο κόσμος εδώ στην Ελλάδα δεν έχει συνιθίσει να τα χρησιμοποιεί πάρα πολύ και υπάρχει μία μεγάλη γκάμα που, με ένα μαγικό τρόπο, μπορούν να αλλάξουν εντελώς τη γεύση ενός φαγητού».

#### ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ

Γεννήθηκε: Στον Πειραιά.

Ηλικία: 58.

**Πρώτη επαφή με τη μαγειρική:** «Με τον πατέρα μου που ήταν μάγειρας, σε πολύ μικρή πλικά».

**Το πρώτο φαγητό που έφτιαξε σε εστιατόριο:** «Κεφτεδάκια στην Κεφαλλονία σε πλικά 16 χρόνων, για το οποίο πληρώθηκα κιόλας».

**Τώρα εργάζεται:** Εδώ και 26 χρόνια λειτουργεί ο ίδιος το Βαρούλκο.

**Οικ. κατάσταση:** «Παντρεμένος δύο φορές, με τρία παιδιά. Ο γιος μου είναι 32 χρόνων και οι κόρες μου 19 και 17 χρόνων».

**Προσωπικό μυστικό μαγειρικής:** «Το μεγαλύτερο μυστικό είναι να γκρινιάζεις στους προμηθευτές σου, να μην εφουσχάζουν ποτέ. Και ποτέ να μη ρωτάς πόσο κάνει το κιλό, να ρωτάς πόσο χρωστάς».



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

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

**Πολύς κόσμος δεν**

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 εσπιάζει 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 πάτα του Σκαρμούτου.

**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 πάτο 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 π 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 σάλτος είναι σχετικά εύκολο για τον πολύ κόσμο. Και να μην ξέρεις πολλά πράγματα, μία σάλτος για μακαρόνια, πού θα πάει, θα την πετύχεις. Ένα τυρί να ρίξεις και μετά από πάνω έχει δέσει.

**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 μαγειρισσές 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 γοντεύεται 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 καταδρομένος 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.