

γλυκές ιστορίες

ΤΕΥΧΟΣ 15, ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2011, 4 €

Βήμα-βήμα

Τα διάσημα μακαρόν του Pierre Hermé

Εξι κρέμες που θα λατρέψουν τα παιδιά

Πάστα φλόρα

Η κλασική και τρεις πρωτότυπες παραλλαγές

Dobos torte

Η τούρτα με τις πολλές στρώσεις από τη Βουδαπέστη με αγάπη



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

Μιλφέιγ, γαλακτομπούρεκο, σοκολατίνα, ρολό μαρέγκας, τσιζκέικ και άλλες αγαπημένες συνταγές με λιγότερο από 1 € ανά μερίδα



Η καμένη κρούστα του καζάν ντιπί αρωματίζεται με λίγο ροδόδερο προτού το γλυκό σερβιριστεί. Στο μουχαλεμί θα πρέπει να διαπεράσεις τη στρώση από μάνγκο για να βρεις την απαλή λευκή κρέμα.

Χρ. Στ.: Μόνημα όχι. Πηγαίνω πλέον μόνο για τουρισμό και για να δω τον πατέρα μου.

Στ. Π.: Άρα η ειδικευση στην πολιτική και τη λιβανέζικη κουζίνα είναι λόγω γονεϊκών καταβολών. Όμως, ποια προτιμάς περισσότερο;

Χρ. Στ.: Μου αρέσουν και μου ταιριάζουν εξίσου, γιατί και οι δύο περιλαμβάνουν καθαρές γεύσεις.

Στ. Π.: Η ζαχαροπλαστική σου αρέσει;

Χρ. Στ.: Πολύ, γιατί είμαι της ακρίβειας, να μην ξεφεύγει ούτε γραμμάριο. Εξάλλου, αυτή η αντίληψη μου είναι οικεία, καθώς έχω σπουδάσει χημικός. Στο σπίτι έχω ολόκληρο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής, πλήρως εξοπλισμένο, γιατί κάνουμε πολλά γλυκά μαζί με την κόρη μου.

Στ. Π.: Φτιάχνετε δηλαδή και κιονενφέ κατ'οίκον;

Χρ. Στ.: Μπα, αυτό είναι για το μαγαζί, η μικρή τα θέλει όλα σοκολατένια. Κάνω παντεσπάνι, βάζω σοκολάτα. Τι γέμιση να φτιάξω; Μους σοκολάτα, απαντά.

Στ. Π.: Το κιονενφέ, πάντως, δεν θυμάμαι να το είχαμε στην Πόλη όταν ήμουν εγώ μικρός.

Χρ. Στ.: Είναι καθαρά συριακό γλυκό, ούτε τουρκικό ούτε λιβανέζικο. Κανονικά γίνεται μέσα σε ένα τεράστιο ταψί, το βάζουν στο φούρνο έως ότου ξανθύνει το κατσίφι, το βγάζουν, γυρνάνε ολόκληρο το γλυκό από την ανάποδη, το ξανθάνουν και από την άλλη μεριά, το βγάζουν πάλι και το «καθίζουν» στη φωτιά, σε μια εστία με πολλές μικρές τρύπες, παρόμοια με αυτή στην οποία παραδοσιακά οι Ισπανοί έφτιαχναν τις παέγιες. Εκεί γίνεται το τελικό ψήσιμο μαζί με το σιρόπασμα. Τρελή διαδικασία. Εμείς κάνουμε ατομικά κιονενφέ, σε παρτίδες των 60 κομματιών. Τα φτιάχνουμε μία φορά την εβδομάδα και τα βάζουμε στην κατάψυξη και από εκεί απευθείας στο φούρνο.

Στ. Π.: Η γέμιση περιέχει τυρί ντιλ, το οποίο μοιάζει με ξερή μοτσαρέλα. Το βρίσκεις στην Ελλάδα ή το φέρνεις από την Τουρκία;

Χρ. Στ.: Δεν ξέρω αν υπάρχει εδώ και το να το φέρω είναι δύσκολο. Έτσι, κάνω μείξη τυριών, με μοτσαρέλα και Φιλαδέλφεια.



Στ. Π.: Το κιονενφέ είναι το πιο δημοφιλές γλυκό που έχετε στον κατάλόγο σας;

Χρ. Στ.: Μαζί με το καζάν ντιπί, το οποίο τεχνικά είναι το πιο δύσκολο από τα γλυκά που φτιάχνω, γιατί έχει πολλές λεπτομέρειες που πρέπει να προσέξει κανείς, από το πόσο γρήγορα θα ανακατέψει το νιφαστέ με το ρυζάλευρο για να μη νερώσει το μείγμα μέχρι πώς θα το καραμελώσει και πώς θα το κόψει. Εγώ το κάνω στην κασαρόλα και μετά το βάζω στο ταψί και το καίω πάνω στη φωτιά. Κατά το σερβίρισμα, στάζω και λίγο ροδόδερο.

Στ. Π.: Το φτιάχνεις με κοτόπουλο;

Χρ. Στ.: Όχι, είναι μουχαλεμί καζάν ντιπί, όχι ταούκ κιοκσού, γιατί αυτό δεν αρέσει στους Έλληνες.

Στ. Π.: Το γλυκό μουχαλεμί περιέχει ίδια κρέμα με το καζάν ντιπί;

Χρ. Στ.: Η δική του έχει λιγότερη ζάχαρη, γιατί στην επάνω στρώση βάζω μάνγκο, το οποίο προσδίδει αρκετή γλυκύτητα στο τελικό αποτέλεσμα. Παλαιότερα χρησιμοποιούσα μαρμελάδα τριαντάφυλλο και γινόταν ακόμη πιο γλυκό. Άλλοι το προτιμούν με βόσσινο ή λεμόνι.

Στ. Π.: Μοσχοβολάνε και τα τρία γλυκά. Είναι και ο αρωματικός αραβικός καφές από δίπλα... Αρέσει στους πελάτες έτσι, με κάρδαμο;

Χρ. Στ.: Οι περισσότεροι τον παραγγέλνουν με ανθόνερο. Παρότι καρδιοτονωτικό το κάρδαμο, το «υποταστικό» Φάληρο δεν δείχνει να το προτιμά.

Στ. Π.: Με την οικονομική κατάσταση που ζούμε, μας χρειάζεται κάτι για να καρδαμώσουμε ψυχολογικά.

Χρ. Στ.: Ο Σεπτέμβρης ήταν ο πιο άσχημος μήνας που ζήσαμε στο μαγαζί. Η κίνηση κόπηκε απότομα. Δεν μπορούμε να κάνουμε τίποτα. Περιμένουμε να πληρώσει ο κόσμος την έκτακτη εισφορά, τα φροντιστήρια των παιδιών, τη ΔΕΗ και όλα τα υπόλοιπα, και να δούμε. ♣

Suzanna

Χαρίτων 5 και Ορφείων, Π. Φάληρο, τηλ. 210-94.28.129



Με τον Χρήστο Στικόπουλο

Δύο Κωνσταντινουπολίτες και στη μέση ένα κιονενφέ. Ο Στέλιος Παρλιάρος συνομιλεί με τον σεφ και ιδιοκτήτη του εστιατορίου «Suzanna», δοκιμάζοντας ιδιαίτερες γεύσεις.

ΑΠΟ ΤΗ ΡΑΝΙΩ ΝΙΖΑΜΙΔΗ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΛΚΗΣ ΚΑΛΟΥΔΗΣ

Προς αναζήτηση ενός χρυσαφένιου κιονενφέ κίνησε Πέμπτη μεσημέρι ο Στέλιος Παρλιάρος, γιατί τον έχουν κουράσει αυτά τα κοκκινοπαλά λόγω σαφράν που δοκιμάζει τελευταία. Ο δρόμος τον έβγαλε στο Παλαιό Φάληρο, αλλά όχι τυχαία. Στη «Suzanna», το εστιατόριο με τη λιβανέζικη και πολιτική κουζίνα, έχει φάει πολλές φορές στο παρελθόν. Αυτή τη φορά όμως ήθελε να γνωρίσει και τον ταλαντούχο σεφ. Τώρα, πώς από ένα κιονενφέ φτιάσασε στο καζάν ντιπί, στο μουχαλεμί και ακόμη παραπέρα, μόνο ο Χρήστος Στικόπουλος το ξέρει.

Στ. Π.: Πόσων χρόνων είναι το εστιατόριό σου;

Χρ. Στ.: Κοντεύει τα είκοσι. Ξεκινήσαμε το 1992.

Στ. Π.: Η Suzanna ποια είναι;

Χρ. Στ.: Ήταν η μητέρα μου - πέθανε το 1993. Για χάρη της ανοίξαμε το μαγαζί, για να έχει κάτι να ασχολείται, διαφορετικά δεν θα παίζαμε σε αυτήν τη δουλειά.

Στ. Π.: Ήταν Πολίτισσα;

Χρ. Στ.: Όχι, εκείνη ήταν από τη Συρία, ο πατέρας μου είναι από την Πόλη, όπου γεννήθηκε και έζησα μέχρι τα δεκαοχτώ. Στην Ελλάδα εγκατασταθήκαμε το 1980. Εμείς προσαρμόστηκαμε, αλλά ο πατέρας μου δεν μπορούσε καθόλου. Πούλησε ένα ακίνητο εδώ και, σε μια περίοδο όπου οι τιμές ήταν πεσμένες στην Τουρκία, αγόρασε ένα σπίτι στην Πρίγκιπο και επέστρεψε στα πατρίνα εδάφη.

Στ. Π.: Εσύ θα γυρνούσες στην Κωνσταντινούπολη;

Είκοσι λεπτά ψήσιμο στο φούρνο χρειάζεται το κιονενφέ. Μέχρι να ξανθύνει όσο πρέπει το φύλλο και να λιώσει η τερνία γέμισι, ο Χρήστος Στικόπουλος τρατάρει τον Στέλιο Παρλιάρο αραβικό καφέ με κάρδαμο.