



## ORGE'S MEDITERRANEAN BAR AND GRILL



Όντως έχει αλλάξει. Υπάρχει πολύς κόσμος που φάνει για διαφορετικούς τρόπους προσέγγισης της ελληνικής κουζίνας. Για χρόνια ήταν τα ίδια πάτα: ο παραδοσιακός μουσακάς, ο σπανακόπιτα, το σουβλάκι... Τώρα αλλάζουμε τα πράγματα. Φτιάχνουμε αρνί ψυτό με μυζήθρα και μέλι, τυλιγμένο σε φύλο ζαχαροπλαστικής. Μια από τις συνταγές μας είναι παγωτό με κέικ μπακλαβά, το οποίο είναι περίπου όπως ένα σάντουιτς. Δημιουργούμε πράγματα τα οποία είναι λίγο διαφορετικά και που εκμοντερνίζουν την ελληνική κουζίνα. Σήμερα η μαγειρική προτείνει μίξη γλυκών με αρμυρά. Το θέμα είναι πώς να το πετύχεις και να διατηρήσεις τις οωστές ισορροπίες.

Από πού αντείτε την έμπνευση για τις συνταγές σας;

Χωρίς αμφιβολία η έμπνευση μας έρχεται από την μπιέρα μας. Ήταν εκπληκτική μαγειρίσσα, δυστυχώς όμως και οι δυο γονείς μας πέθαναν όταν ήμασταν πολύ μικροί. Είχε μεγάλο πάθος με την μαγειρική, και όσο ζόύσε μας άρεσε να μαγειρεύουμε μαζί της. Πολλές από τις συνταγές μας είναι αντιλημένες μέσω μνήμης θυμόμαστε τη γένους είχαν κάπι που έφτιαχνε και προσπαθούμε να το αναπαράγουμε. Και επειδή δεν μπορούμε να το κάνουμε ακριβώς το ίδιο, προσθέτουμε μια μοντέρνα πινελιά. Ποτέ δεν ξέρεις όμως πώς θα σου βγει μια συνταγή. Συνεχώς προσπαθείς να

την τελειοποιήσεις, βρίσκεις κάπι διαφορετικό, την αλλάζεις λίγο για να την καλύτερέψεις. Αν και έχουμε τις στάνταρ συνταγές μας, θα βρούμε κάπι που θα την αλλάζει λίγο. Πρόσφατα πήγα στην Κύπρο με το περιοδικό Gourmet Traveler για μια τουρνέ μαγειρικής. Γυρίσαμε όλο το ντούς και ένας από τους καλύτερες μουσακάδες που δοκιμάσαμε ποτέ ήταν αυτός της εξαδέλφης μας. Το μυστικό της ήταν η προσθήκη κυπριακού κονιάκ. Πάντα ψάχνεις για τέτοιες διαφορετικές προσεγγίσεις: προσθέτεις, αφαιρείς, για να ενισχύσεις τη γεύση.

Κατά την άποψη σου, γιατί η ελληνική κουζίνα δεν έχει καταφέρει να έχει μεγαλύτερη επίδραση στον τρόπο που μαγειρέουν και οι υπόλοιποι κάτοικοι της Αυστραλίας;

Δεν νομίζω να έχουν βρει τα κατάλληλα άτομα. Ας ελπίσουμε πως ο Στιβ και εγώ είμαστε αυτά τα κατάλληλα άτομα (γελά)! Θυμάμαι όταν ήμουν 12 χρονών που έβλεπα την Τες Μάλλος στην τηλεόραση, η οποία ήταν πραγματικά πρότυπο της ελληνικής μαγειρικής. Οι συνταγές της ήταν παραδοσιακές αλλά δυστυχώς δεν έχει υπάρξει κάπι παρόμοιο με την Μάλλος. Νομίζω πως και η ίδια η Αυστραλία χάνει από αυτό και θεωρώ πως θα είναι τόσο μεγάλο πλεονέκτημα να βρεθεί κάποιος που θα εισαγάγει τη νέα γενιά στα μυστικά της ελληνικής κουζίνας. Όλοι θέλουν να

### INFO

Οι διαγωνιζόμενοι στο My Kitchen Rules το 2012, τα αδέλφια Ελένη και Steve Δημητρίου την Πέμπτη 18 Απριλίου θα ευρίσκονται στο George's Mediterranean Bar and Grill, King Street Wharf παρουσιάζοντας μια ποικιλία από ελληνικά φαγητά.

Με φόντο την προκυμαία και σε ανύδριασμό με τους ζωντανούς χόκους του μπουζουκιού του Tommy Τσώνη, δεν θα πρέπει να είναι πάρα πολύ δύσκολο να φανταστείτε τον εαυτό σας σε κάποιο ελληνικό ντού, όπου τα αδέλφια θα σας προσφέρουν ένα απολαυστικό κατάλληλο από 4 φαγητά που θα συνοδεύονται από διάσημα ελληνικά κρασά από το Κτήμα Λαφαζάνη της Νεμέας στην Πελοποννήσου.

«Ο Steve και εγώ πραγματικά ανυπομονούμε να σας παρουσιάσουμε μερικά από τα ειδικά φαγητά του καταλόγου μας, όπως Γαρίδες Σαγανάκι και Χαλιούμι με ντομάτα», δήλωσε ο Ελένη Δημητρίου, αναφερόμενη σε μερικά από τα φαγητά του καταλόγου.

Ο καθένας καλείται να έρθει και να απολαύσει τις γεύσεις και τους χόκους της Ελλάδας με ελληνικά φαγητά, κρασί και δισακέδαστο, και φυσικά για γνωρίσει από κοντά την Ελένη και τον Steve και να πιστοποιήσει γιατί πράγματα ήταν το αγαπημένο διαγωνιζόμενο δίδυμο του My Kitchen Rules του 2012.

#### 4 φαγητά μαζί με κρασά

Κόστος: \$ 89 + έξοδα κράτησης

Τα εισιτήρια είναι ακόμα διαθέσιμα, ωστόσο πωλούνται πολύ γρήγορα: κράτηση μέσω διαδικτύου <http://tiny.cc/greekdinner> ή στο τηλέφωνο 02 9295 5066 [www.greekfestivalofsydney.com.au](http://www.greekfestivalofsydney.com.au)



Σίγουρα αλλάζει. Η νέα γενιά είναι περισσότερο πολυπολιτική, εποκέπονται περισσότερα εσπατόρια σε σχέση με εμάς όταν ήμασταν στην πλειά τους. Εμείς το μόνο που κάναμε όταν ήμασταν παιδιά ήταν να πηγαίνουμε εποκέψμες στους θείους μας και να τρώμε εκεί. Όλοι μαγείρευαν το ίδιο φαγητό, ο καθένας όμως έφτιαχνε την δική του εκδοχή. Τώρα είναι και πιο εύκολη η πρόσβαση σε διαφορετικές κουζίνες. Είναι πιο ανοικτοί και πλέον αναζητούν νέες προσεγγίσεις στην ελληνική μαγειρική. Δεν υπάρχει τίποτα κακό με την ελληνική παραδοσιακή μαγειρική και αυτό είναι ένα μήνυμα το οποίο πρέπει να περάσουμε στη νέα γενιά. Μπορείς να την κάνεις λίγο πιο μοντέρνα, αλλά ο πυρήνας είναι πάντα ο ίδιος. Μπορεί κάπι να θυμίζει λουλούδι, αλλά όταν το δοκιμάσεις ανακαλύπτες ότι είναι μουσακάς. Και αυτό ακριβώς εκείνο που προσπαθούμε να καταφέρουμε ο Στιβ και εγώ. Να περάσουμε δηλαδή το μήνυμα στη νέα γενιά ότι η κουλτούρα μας είναι ωραία, ότι η κουζίνα μας είναι ωραία. Και είναι τόσες πολλές οι ελληνικές συνταγές που προσωπικά δεν τις γνωρίζω όλες. Κάθε μέρα ανακαλύπτω και κάτι καινούργιο. Ελπίζω να νέα γενιά θα θυμάται τις τους μαγείρευε πιά μαζί και θα συνεχίσουν οι ίδιοι την παράδοση.

Το κοινό που έρχεται στις παρουσιάσεις είναι κατά βάση ελληνικό ή ξένο; Αν και έχεις πολλούς Έλληνες, το κοινό είναι μεικτό. Υπάρχουν πολλοί Νεοζηλανδοί, Αυστραλοί, Κινέζοι, Ιταλοί, άτομα από την Συρία, οικογένειες, παρέες... Ειδικιρινά δεν ξέρεις ποτέ ποιοι θα έρθουν. Βέβαια αυτό δεν είναι καλό μόνο για την ελληνική μαγειρική αλλά και για τα ίδια τα εσπατόρια. Αν έχουν ήσυχες νύκτες ή αν θέλουν να διαφημίσουν τα εσπατόρια τους, τους βοηθούμε να πετύχουν τους στόχους τους.

Φαντάζομαι πως στην πλειοψηφία τους είναι ελληνικά εσπατόρια.

Προς το παρόν, ναι. Έχουμε όμως συμφωνήσει και με ένα παλικό εσπατόριο για το εγγύς μέλλον.

Tι άλλο πρέπει να γνωρίζει ο κόσμος που θα θελόται να έρθει την Πέμπτη στο Mediterranean Bar and Grill?

Μπορώ να τους πω πως όσοι παρευρεθούν θα φύγουν με μια τσαντάκι με δώρα-εκπλήξεις! Θα έχει για παράδειγμα κουπόνια για μεγάλες εκπώσεις σε παραδοσιακές κυπριακές ψωταριές. Δεν θα ήθελα να πω περισσότερα για να μην καλάσω την έκπληξη. Θα μπορούν επίσης να αγοράσουν το βιβλίο μαγειρικής που έχουμε εκδώσει με τις 50 περισσότερο δημοφιλά ελληνικές συνταγές, το οποίο θα πουλούμε για \$20. Θα έχουν την ευκαρία να μας ρωτήσουν για τις συνταγές που τους ενδιαφέρουν, για το My Kitchen Rules κλπ. Θα είμαστε εκεί για τον κόσμο.

Από πού μπορεί το κοινό να αγοράσει αυτό το βιβλίο;

Από τις παρουσιάσεις που κάνουμε. Αυτή την Παρασκευή και Σάββατο θα είμαστε στο Peter's of Kensington. Επ' ευκαιρία της εορτής της Ανάστασης θα μαγειρέψουμε τέσσερις παραδοσιακές ελληνικές συνταγές, συνδεδεμένες με το Πάσχα. Θα μπορεί λοιπόν ο κόσμος που θέλει να αγοράσει το βιβλίο από εκεί. Είναι εύκολο βιβλίο και όχι από τα συνηθισμένα που καταλήγουν στις βιβλιοθήκες. Είναι σχεδιασμένο σε σημερολογίου με συνταγές τις οποίες μπορεί ο καθένας να ακολουθήσει.