

Οι top σεφ της Ελλάδας βρίσκονται στην Μελβούρνη για τη μεγαλύτερη γιορτή της ελληνικής γαστρονομίας

Mερικοί από τους καλύτερους Έλληνες σεφ που δραστηριοποιούνται στην Αθήνα αλλά και το εξωτερικό είναι αυτή την εβδομάδα καλεσμένοι του διάσημου Έλληνοαυστραλού σεφ George Calombaris στη Μελβούρνη για να παρουσιάσουν τις δικές τους δημιουργίες, αντιπροσωπευτικές μας καινούργιας ελληνικής γαστρονομίας! Σκοπός του σεφ Calombaris; Να συστήσει στους Αυστραλούς την ελληνική κουζίνα, όπως εκφράζεται τώρα από τους ταλαντούχους σεφ που την εκπροσωπούν, αλλά και τους αξιόλογους παραγωγούς των ελληνικών προϊόντων σταδιακά, σε μια γιορτή γεύσεων που αναμένεται να ξεσκώσει τη Μελβούρνη και να ανατρέψει την ιδέα που έχουν οι κάτοικοί της για το ελληνικό φαγητό, κάτι που έτοικι αλλιώς έχει ξεκινήσει εκεί πάντοι ο σεφ μέσα από τα δικά του μαγαζιά. Η σειρά εκδηλώσεων OMG Week! (Oh My Greek Week!), που οι περιοστερες είναι πάντοι sold out, πραγματοποιείται στα εστιατόρια του ομίλου εστιατορίων του σεφ Calombaris, όπως το εμβληματικό The Press Club, το Gazi, το Hellenic Republic Brunswick, το Hellenic Republic Kew (μοντέρνα ελληνικά ταβέρνα), το Hellenic Hotel, η μικρή αλυσίδα Jimmy Grants που σερβίρει ελληνικό σουβλάκι στη Μελβούρνη, το Mastic, το εστιατόριο με τις νόστιμες και πιο υγιεινές επιλογές (χωριάτικη σαλάτα, κουλούρι με κεφαλογραβιέρα αλλά και ελληνική στριφτή σπανακόπιτα, μπακλαβά και ρυζόγαλο!) και, τέλος, στο Hellenic Museum της πόλης. Ένα πολυτελές γκαλά με ελληνικό φαγητό θα κλείσει την εβδομάδα των εκδηλώσεων που φιλοδοξεί να παρουσιάσει ό,τι πιο σύγχρονο έχει να παρουσιάσει η αθηναϊκή γαστρονομική σκηνή αυτήν τη στιγμή. Γυαλιστερές με λεμόνι, σαλάτα από φύκια και κρήτιμο από τον Πολυχρόνη Δαμαλά. Οι Έλληνες σεφ που συμμετέχουν [ο Γκίκας Ξενάκης από το Aleria, ο Αλέξανδρος Τοιοτίνης από το CTC, ο Χριστόφορος Πέσκιας, η Μαρία Λόν (από το εστιατόριο Loi της Νέας Υόρκης), ο Ντίνος Φωτεινάκης από το εστιατόριο Σπονδή, ο Πολυχρόνης Δαμαλάς από το Ovac της Σαντορίνης, ο Γιάννης



Μπαξεβάνης που πρόσφατα άνοιξε ένα δικό του εστιατόριο στην Αυστραλία, οι Γεωργιάννα Χειλιαδάκη και Νίκος Ρούσος από το Funky Gourmet, οι bartenders του Clumsies Βασίλης Κυρίτος και Νίκος Μπακούλης, ο Χρήστος Χουσέας του Bar 42, ο Στέλιος Παρλιάρος από το Sweet Alchemy by Stelios Parliaros κ.ά.) «φέρουν καθένας το δικό τους στυλ εδώ στη Μελβούρνη κι εμείς τους δίνουμε μια πλατφόρμα να το παρουσιάσουν» μας είπε ο George Calombaris. «Εξάλλου, όλοι είναι φίλοι μου, τους αγαπώ, παρακολουθώ την εξέλιξή τους και επισκέπτομαι τα εστιατόριά τους κάθε φορά που έρχομαι στην Ελλάδα για διακοπές ή δουλειές». Με καταγωγή από την Κύπρο και την Ελλάδα, αλλά γεννημένος στην Αυστραλία, ο George Calombaris (δεν είναι ούτε 40 χρονών ακόμα) έγινε γνωστός σε όλη την χώρα από την τηλεοπτική σειρά «Master Chef» όπου συμμετείχε ως κριτής. Έχει εκδώσει αρκετά βιβλία για την ελληνική μαγειρική με συνταγές, από την κλασική μορφή της μέχρι πιο μοντέρνα πιάτα. Όταν ρωτήθηκε ποιες είναι οι τέσσερις λέξεις που χαρακτηρίζουν το ελληνικό φαγητό, επέλεξε τις εξής, «νόστιμο - πλοθωρικό - comfort food - οικογένεια», ενώ από τα αγαπημένα του ελληνικά προϊόντα είναι το λάδι, ιδίως αυτό με άρωμα μαστίχας που χρησιμοποιούν σε όλα του τα εστιατόρια. Κάθε Έλληνας σεφ που συμμετέχει στην εβδομάδα OMG! έχει επιλέξει να παρουσιάσει 2-3 αντιπροσωπευτικά πιάτα του εστιατορίου του. Ο Γκίκας Ξενάκης είναι ικανοποιημένος που θα παρου-

σιαστεί αυτή τη πλευρά της νέας ελληνικής γαστρονομίας, γιατί ίσως να αναβαθμίσει τη χώρα μας σε σοβαρό γαστρονομικό προορισμό. Θα παρουσιάσει, όπως μας είπε πριν αναχωρήσει για Μελβούρνη, «δύο κλασικές συνταγές, δοσμένες με μια σύγχρονη ματιά και ταυτόχρονα πειραγμένες, σύμφωνα με τη δική μου φιλοσοφία. Η πρώτη είναι το παστίσιτο (με χο-



ντρά μακαρόνια, μανιτάρια σιτάκε, ουρά μόσχου μπρεζέ, αφράτη μπεοφέ μέλ και τραγανά ψίχουλα γραβιέρας), ένα πιάτο που επέμενε να παρουσιάσω ο σεφ George Calombaris που μας προσκάλεσε. Και το δεύτερο μια μαγειρίτσα με φρέσκα χτένια, μύδια, άνηθο, πορί και αρωματικά χόρτα».

(Πηγή: www.lifo.gr)

Greek Orthodox Archdiocese of Australia
GWC
COMMUNITY SERVICES



Ιερά Αρχιεπισκοπή Αυστραλίας
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ
ΚΕΝΤΡΟΝ ΠΡΟΝΟΙΑΣ

Χριστουγεννιάτικος Έρανος

Το Ελληνικό Κέντρο Προνοίας οργανώνει Έρανο με σκοπό τη συγκέντρωση αναγκών ειδών όπως:



- α) Ενδύματα (για άνδρες, γυναίκες, παιδιά)
- β) Κονσερβοποιημένα ή σε πακέτα φαγητά
- γ) Αντικείμενα του σπιτιού (δώρα, ειδη κουζίνας κ.λ.π.)
- δ) Παιχνίδια ή άλλα δώρα για παιδιά και μεγάλους
- ε) Δωρεές / Χρήματα



Ότι συγκεντρωθεί θα προσφερθούν σε οικογένειες και Οργανισμούς προς εξυπηρέτηση διαφόρων αναγκών.
Η συλλογή θα γίνει:

Πέμπτη, 8 Δεκεμβρίου 2016

Από τις 9:00 π.μ. μέχρι τις 4:00 μ.μ.

Στο [Marrickville Town Hall](#) - 303 Marrickville Road Marrickville.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Παρακαλούμε να μην αφήσετε πράγματα πριν ή μετά την διορισμένη ημέρα.

Christmas Community Appeal

The Greek Welfare Centre is organising a Community Appeal.

The following items could be donated:

- α) Clothing (New and Used)
- β) Cans or Packets of Food Items
- γ) Household Items (New and Old)
- δ) Games / Toys / Presents (for kids and adults)
- ε) Donations / Money Vouchers



All items collected will be donated to various families and charitable organisations.

The collection will take place:

Thursday, 8th December 2016

9:00 a.m. – 4:00 p.m.

at [Marrickville Town Hall](#) - 303 Marrickville Road, Marrickville.

Please note: Please do not leave any items **before** or **after** the appointed day.

For more information:
T: 9516 2188 F: 9516 3177
Email: admin@gwccs.org.au

