

FAQ

13 ΜΑΡΤΙΟΥ 2008

FREQUENTLY
ASKED
QUESTIONS

Τη συνάντησα
στο σπίτι της στο Παρίσι
και φωτογραφηθήκαμε
μπροστά στο πάνο
του Σερζ Γκενερμπούρ



02

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΘΕ ΠΕΜΠΤΗ
www.faqonline.gr

CINEMA

Οι καλύτερες ταινίες της εβδομάδας

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΜΟΔΑΣ

Πού θα πάτε μετά τα shows;

ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΑΒΙΛΗ

Ο νέος cool προορισμός στην πόλη

SEX & THE CITY

Πού θα βρω τον ιδανικό άντρα;

JANE
WIKIN

Αν πάτε στο Εργαστήρι Μπαζεβάνη,
γράψτε μας τη γνώμη σας στο lag@lagpress.gr



Ο Αλέξανδρος Παπανδρέου μαγειρεύει με τον Γιάννη Μπαξεβάνη στο νέο Εργαστήρι του

«Αυτά που κάνουν την ελληνική κουζίνα να ξεχωρίζει είναι τα μυρωδικά και τα χόρτα μας, που αν τα είχαν οι Γάλλοι θα ήταν πανευτυχείς» λέει ο Γιάννης Μπαξεβάνης ο οποίος αξιοποιεί τα γνήσια ελληνικά προϊόντα με τον πιο δημιουργικό τρόπο, αναδεικνύοντας τη γευστική ομορφιά τους. Ο έλληνας σεφ μάς δείχνει καθημερινά πόσο απλά, αλλά και gourmet είναι τα ελληνικά προϊόντα. Φέτος μας εκπλήσσει ευχάριστα με το ολοκαίνουργιο Εργαστήρι Μπαξεβάνη.

Με λίγα λόγια

ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ
ΤΟΥ ΥΛΙΚΟ:
Μυρώνια

ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ:
Γαλλική

ΠΕΡΙΕΡΓΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΠΟΥ ΕΦΑΓΕ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ:
**Ρύζι με κόκκινα
φρούτα, καραβίδα,
σπαράγγι και
θυμάρι στους
Οριζόντες**

ΤΟ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΕΣ
ΠΙΑΤΟ ΤΟΥ:
**Μπαρμπούνι με
κρούστα και
σάλτσα πορτοκάλι**

ΛΕΞΗ ΠΟΥ
ΤΟΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙ:
**Μάθηση, μάθηση,
μάθηση**

Γιάννη, πες μας λίγα λόγια για το Εργαστήρι.

«Το καινούργιο Εργαστήρι είναι αυτό που ήθελα να κάνω εδώ και πολύ καιρό και σήμερα είναι πραγματικότητα. Είναι ένας χώρος που έχει σχέση με τη γαστρονομία και θέλω πολύ να μαθαίνω τα παιδιά να δοκιμάζουν καινούργιες γεύσεις».

Ποιοι ήταν οι λόγοι που σε οδήγησαν να φτιάξεις αυτή την άτυπη, αλλά ουσιαστική σχολή μαγειρικής;

«Το Εργαστήρι είναι ένα κέντρο εκπαίδευσης παιδιών και ενηλίκων και ο λόγος είναι ότι νιώθω πως είμαστε πολύ χαλαροί στις σχολές μαγειρικής και στον τρόπο που αντιμετωπίζουμε τους νέους. Στην Ευρώπη οι σχολές είναι πολύ αυστηρές και έτσι βοηθούν τα παιδιά να γίνουν εργατικά και να είναι σωστοί επαγγελματίες στο μέλλον».

Ποιο στάδιο της καριέρας σου υπήρξε το μεγαλύτερο σχολείο για σένα;

«Ένα από τα σημαντικότερα ήταν το Hilton στο Στρασβούργο. Όταν πήγα στη Γαλλία ήμουν 28 χρονών, μάγειρας πια, αλλά πήρα την απόφαση και γύρισα πίσω επαγγελματικά, σαν τρίτος μάγειρας, και απέκτησα καλύτερες βάσεις. Ήταν σίγουρα μεγάλο σχολείο και επωφελήθηκα σε πολλά σημεία. Ταυτόχρονα δούλευα αφιλοκερδώς σε εστιατόρια για να μαθαίνω από την εμπειρία των άλλων μαγείρων. Άλλο ένα βασικό στάδιο είναι η επαφή μου με τις γυναικές της Κρήτης, που με έκαναν να αλλάξω δρόμο και να αποκτήσω τον δικό μου χαρακτήρα στη μαγειρική. Με λίγα λόγια, στη Γαλλία μου έδωσαν τις βάσεις και στην Κρήτη μου έδειξαν τον δρόμο».

Τι πιστεύεις ότι λείπει από τα ελληνικά εστιατόρια ή τι είναι αυτό που αρχίζουν και βρίσκουν;

«Λείπει το πάθος για τη μαγειρική από τους νέους μάγειρες, χωρίς αυτό να είναι απόλυτο, και αρχίζουμε και βρίσκουμε διαφορετικές γεύσεις από εστιατόριο σε εστιατόριο. Και αυτό είναι το πιο βασικό, γιατί οι γεύσεις που θα μείνουν θα αποτελέσουν την παράδοση για τους επόμενους».

Ποια είναι τα άμεσα σχέδιά σου;

«Προς το παρόν θα βοηθήσω το ξενοδοχείο Λαγονήσι, με το οποίο συνεργάζομαι εδώ και 10 χρόνια, να φτάσει σε ένα γαστρονομικό επίπεδο ανάλογο με αυτό που του αξίζει, να μπορέσω να δώσω όσο περισσότερα γίνεται σε νέους και παιδιά, και ετοιμάζω ένα καινούργιο ζαχαροπλαστείο με γαλλικές γεύσεις στην Ιερά οδό».

Ψαρονέφρι γεμιστό με γκαβουρμά και πιπεριές

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ:
25 ΛΕΠΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ:
11-12 ΛΕΠΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ: 25 ΛΕΠΤΑ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Για το γεμιστό ψαρονέφρι

2 ψαρονέφρια των 400 γρ.
το ένα

50 γρ. γκαβουρμά
φιλοκομμένο

1 πράσινη + 1 κόκκινη πι-
περιά φιλοκομμένες

2 κ.σ. κάππαρη

50 γρ. λιαστή τομάτα
φιλοκομμένη

Για το σιμιγδάλι (γαριντούρα)

400 γρ. κολοκύθα γλυκιά,
καθαρισμένη και κομμένη
σε κύβους

80 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

½ κρεμμύδι φιλοκομμένο

1 κ.σ. φιλοκομμένο
μαϊντανό

2 κ.σ. βούτυρο

10 γρ. ζάχαρη

100 ml ζωμό λαχανικών

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

φρέσκο βασιλικό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένετε τα ψαρονέφρια και τα τρυπάτε κατά μήκος. Ανακατεύετε τις πιπεριές, τις λια-

στές τομάτες, την κάππαρη και τον γκαβουρμά και γεμίζετε τα ψαρονέφρια. Σε ένα καυτό τηγάνι τα σοτάρτε έως ότου ροδίσουν. Τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 11-12 λεπτά.

Για το σιμιγδάλι, ζεματίζετε την κολοκύθα και τη σουρώνετε. Τη βάζετε σε ταψί μαζί με το βούτυρο και τη ζάχαρη και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 25 λεπτά. Σε ένα τηγάνι σοτάρτε το κρεμμύδι, το σιμιγδάλι και τον μαϊντανό και προσθέτετε τον ζωμό λαχανικών, αλάτι, πιπέρι και την ψητή κολοκύθα και σιγοψήνετε για 15 λεπτά.

Σερβίρετε το μείγμα του σιμιγδαλιού και από πάνω το ψαρονέφρι κομμένο σε τρία κομμάτια. Πασπαλίζετε με βασιλικό.