

Προσπάθειες επαγγελματικής αποκατάστασης μεταναστών στον χώρο της εστίασης

Χριστίνα Παρασκευοπούλου

Στη Σιβηρία της κυρίας Γαλήνης



Λέξεις-εικόνες: Χριστίνα Παρασκευοπούλου

Η έθνικ κουζίνα είναι κάτι που βλέπουμε να κατακτά όλο και περισσότερο τους Θεσσαλονικείς τον τελευταίο καιρό, με αποτέλεσμα αρκετοί να επενδύουν σε αυτήν, προσφέροντας όλο και περισσότερες επιλογές σε γεύσεις από την κουζίνα άλλων χωρών. Η κ. Γαλήνη επένδυσε στην επιστροφή στην εθνική της κουζίνα εδώ και 5 χρόνια και μέχρι σήμερα προσφέρει φρέσκα πιάτα ημέρας με παραδοσιακές συνταγές από τον Καύκασο, στο «Σιβηρία Πελμένι».

Το μικρό εστιατόριο, που συναντάμε σε ένα δρομάκι πάνω από την Εγνατία, αν και κρυμμένο καλά, έχει καταφέρει να γίνει γνωστό για την ποιότητα των πιάτων του, καθώς όλα ετοιμάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα και αγνά υλικά, ενώ δίνει τη δυνατότητα να γνωρίσει κανείς φαγητά από την ρώσικη, ουκρανική, γεωργιανή αλλά και αραβική κουζίνα, καταφέροντας να χωρέσει σε ένα μικρό μενού τις πιο ενδιαφέρουσες και κλασικές γεύσεις από τις χώρες αυτές. Με πιάτα που έχουν σαν βάση τις ζύμες, είτε πρόκειται για τα βραστά πελμένι και χινκάλι, με γέμιση κιμά, ψάρι ή γαρίδες, μέχρι τα πιροσκι, το λαχματζούν και την γνωστή της χορτόπιτα, όλα

παρασκευάζονται την στιγμή της παραγγελίας με φρέσκα υλικά από την ίδια την κ. Γαλήνη και τις βοηθούς της. Και να μην ξεχάσουμε τα γλυκά βαρένικι με φράουλα ή βύσσινο, ή το παραδοσιακό γλυκό μεντόκ με μέλι.



Η κ. Γαλήνη, που έχει καταγωγή από την Γεωργία και πέρασε αρκετά χρόνια της ζωής της στη Σιβηρία, αποφάσισε να στραφεί πίσω στις ρίζες της, όταν πριν λίγα χρόνια παρατήρησε πως δεν υπήρχε φρέσκο και ποιοτικό έτοιμο φαγητό για κάποιον που ήθελε να φάει έξω το μεσημέρι εν ώρα δουλειάς. Αποφάσισε λοιπόν να αφήσει το μεσιτικό της γραφείο και άνοιξε το «Σιβηρία Πελμένι» στην οδό Ιουστινιανού, σε έναν μικρό άνετο χώρο με παραδοσιακά σλαβικά στοιχεία διακόσμησης και την υπόκρουση παλιών ρώσικων τραγουδιών. Ενώ το εστιατόριο ξεκίνησε με θεματικές αφιερώσεις σε κουζίνες διάφορων χωρών κάθε πρώτη εβδομάδα του μήνα, πλέον έχει καταλήξει σε ένα βασικό μενού με 35 είδη φαγητού, αλλά και παραδοσιακά ρώσικα ποτά, είτε πρόκειται για αναψυκτικό από χυμό φρούτων του δάσους, είτε ρώσικη μπύρα ή βότκα.





Κι ενώ θα περίμενε κανείς πως οι κύριοι πελάτες της θα ήταν άτομα από σλαβικές χώρες, που σίγουρα δεν λείπουν από το μαγαζί, όπως αναφέρει η κ. Γαλήνη, το 95% της πελατείας της είναι Έλληνες που ενδιαφέρονται να γνωρίσουν την κουζίνα του

Καύκασου, καθώς ειδικά η διάδοση της ρώσικης γλώσσας τα τελευταία χρόνια έκανε πολλούς να αναζητήσουν ένα δείγμα αυτού του πολιτισμού. Ερχόμενοι λοιπόν να δοκιμάσουν κλασικά πιάτα, όπως το μπορς, η ρώσικη σούπα από παντζάρι, καταλήγουν τακτικοί θαμώνες του εστιατορίου, αποκτώντας τα αγαπημένα τους φαγητά. Όπως αναφέρει, ανάμεσα σε αυτά που προτιμούνται είναι τα πελμένι, γεμιστές ζύμες που μοιάζουν με ραβιόλια ή κρέπα με μυζήθρα και σταφίδες, το μπορς, ένα ποτό από μαύρο φραγκοστάφυλλο και ξινόμουρο, η σμετάνα, ένα είδος υψηλού σε λιπαρά γιαουρτιού με υφή κρέμας, αλλά και η βότκα με καυτερή πιπεριά και μέλι που φτιάχνει η ίδια. Ενδιαφέρον στοιχείο είναι ότι όλες οι συνταγές είναι παραδοσιακές και φτάνουν σε βάθος εκατοντάδων χρόνων, ενώ μαγειρεύονται με τις αντίστοιχες παλιές μεθόδους.



Οι τιμές είναι ένα ακόμα θετικό στο «Σιβηρία Πελμένι», καθώς με 10 ευρώ ένα άτομο μπορεί να φάει δύο πιάτα και να πάρει ένα ποτό, ενώ αρκετά φαγητά πωλούνται και με το τεμάχιο, δίνοντας τη δυνατότητα να δοκιμάσει κανείς πολλά διαφορετικά πράγματα από το μενού. Όπως σημειώνει η κ. Γαλήνη, πολλοί φοιτητές έρχονται στο εστιατόριο με τα χρήματα οριακά, και τους λέει «Πείτε μου πόσα θέλετε να δώσετε και θα σας ταΐσω».



Η κ. Γαλήνη είχε επενδύσει παλιότερα και στο άνοιγμα δεύτερου μεγαλύτερου υποκαταστήματος στην περιοχή της Βαλαωρίτου, όμως λόγω κρίσης αναγκάστηκε να το κλείσει, μετά από ένα εξάμηνο. Το μικρό εστιατόριο όμως συνεχίζει να έχει πιστούς πελάτες, με πολλά άτομα όμοιας καταγωγής να το επισκέπτονται νοσταλγώντας την κουζίνα, αλλά και την ίδια την ατμόσφαιρα που αποπνέει, ενώ όπως σημειώνει η ιδιοκτήτρια, το εστιατόριο έχει και πολλούς ξένους επισκέπτες, καθώς άτομα από το εξωτερικό ή τις γύρω πόλεις που έρχονται στην Θεσσαλονίκη, εμφανίζονται κατά καιρούς, για να δοκιμάσουν νέες γεύσεις που δεν έχουν συνηθίσει.



Για όποιον λοιπόν θέλει να γνωρίσει πιάτα μιας διαφορετικής κουζίνας, τρώγοντας ταυτόχρονα φρέσκο φαγητό που ετοιμάζεται τη στιγμή που θα το παραγγείλει, το «Σιβηρία Πελμένι» σίγουρα αξίζει τη δοκιμή. Επισκεφτείτε το.

Χριστίνα Παρασκευοπούλου, [Ηλ. περιοδικό parallaxi](#), 10/02/2015

Κύα Τζήμου

Η Μαριάμ και η κουζίνα της Μέσης Ανατολής!



Απόψε τρώμε με φίλους. Φαγητά με περίεργα ονόματα.

Ο Γιάννης Μπιτούλης γνώρισε την Μαριάμ Χούρι το 2008. Μαζί της γνώρισε και την κουλτούρα και τις γεύσεις της Συρίας. Βλέπετε η Μαριάμ είναι μετανάστρια δεύτερης γενιάς από τη Συρία. Εδώ γεννήθηκε, μεγάλωσε, σπούδασε Μαθηματικός και διδάχτηκε τη μαγειρική της χώρας του πατέρα της από δυο ικανότατους σεφ. Τον

πατέρα της, Φαγιάντ και τον Γασάν Μπισάρα, τον σεφ της περίφημης Παλμύρας που μεσουρανούσε μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 90. Ο πατέρας της έφτασε στην Ελλάδα στη δεκαετία του 70, ως φοιτητής στην Αρχιτεκτονική και έμεινε εδώ. Σήμερα, στα 30 κάτι, ο Γιάννης και η Μαριάμ αποφάσισαν να κάνουν επάγγελμα αυτό που αγαπούσαν πολύ και οι δυο τους. Να κάνουν τραπέζια στο σπίτι, αραδιάζοντας στους φίλους τους πιάτα από μια μεγάλη λίστα φαγητών από τη συριακή κουζίνα. Με κίνητρο την προτροπή των ενθουσιασμένων φίλων, αλλά και την οικογενειακή παράδοση που κουβαλούσε ο πεθερός του Γιάννη από το Μπλουντάν της Συρίας, ένα ορεινό θέρετρο της Συρίας, όπου η οικογένειά του διατηρούσε εστιατόριο 600 θέσεων.

Η Χειμάρρας είναι ένας πεζόδρομος κάθετος στην Μπότσαρη ακριβώς πάνω από τη Νέα Εγνατία με θέα σε μια παιδική χαρά. Ο χώρος “ελευθερώθηκε” πριν καιρό και 6 μήνες πριν ο Γιάννης και η Μαριάμ, με την υποστήριξη του κυρίου Φαγιάντ αποφάσισαν να το μετατρέψουν σε ένα ζεστό και φιλικό στέκι, το μοναδικό με συριακή κουζίνα στην πόλη. Το Μάιο το μαγαζί άνοιξε τις πόρτες του και η φήμη του στόμα με στόμα το γεμίζει σχεδόν καθέ βράδυ, αποδεικνύοντας πως, όταν αγαπάς κάτι, πετυχαίνεις.

Η Μαριάμ είναι η μαγείρισσα του Μασάγια και ο πατέρας της, ο επικουρικός σεφ που τη βοηθά, όταν οι κρατήσεις αυξάνουν το μενού με αρκετά μαγειρευτά πιάτα ημέρας. Το Μασάγια ανοίγει καθημερινά, επτά ημέρες την εβδομάδα, από το μεσημέρι μέχρι το βράδυ και τα μαγειρευτά της Μαριάμ είναι ο μαγνήτης του μαγαζιού.

Σους Μπαράκ (κιμάς τυλιγμένος σε ζύμη, μαγειρεμένος σε γιαούρτι με κομμάτια από μοσχάρι), Ούζι (κοτόπουλο ή αρνί με αρωματικό ρύζι και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς) και Ούζι μπάσα (το ούζι του πασά με σπυρωτό ρύζι μαγειρεμένο με κομματάκια μοσχαριού, μυρωδικά και καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, γαρνιρισμένο με τρυφερά κομματάκια από αρνί), Φρίκε (φρέσκο σιτάρι ψημένο με αρνάκι ή κοτόπουλο), Μααλούμπε (αρνί και μελιτζάνα ή κοτόπουλο και κουνουπίδι), Σακρίε (μοσχαράκι με κρεμμύδια μαγειρεμένα σε πρόβειο γιαούρτι), Άμπλαμα, (κολοκυθάκια γεμισμένα με κρέας και κουκουνάρι, μαγειρεμένα σε γιαούρτι), Μσάκα (πιπεριές και μελιτζάνες που αφού τηγανιστούν μπαίνουν στο φούρνο πάνω από φέτες ντομάτας και περιχύνονται με σάλτσα), Μφάρακε, χοντροκομμένος κιμάς από μοσχαράκι με κολοκυθάκια και αυγά και φυσικά τα κλασικά φαλάφελ, τα σκωτάκια με πλάφι με σταφίδα και κουκουνάρι, το ταμπούλε, το μπαμπαγκανούς και το χούμους, τα πεντανόστιμα παστουρμαδοπιτάκια, σις ταούκ, το κεμπάπ και το εξαιρετικό σουάφ. Για επιδόρπιο κνάφε φυσικά.





Κύα Τζήμου, [Ηλ. περιοδικό parallaxi](#), 29/10/2014

Μια νέα γευστική ιστορία στο Μπαξέ Τσιφλίκ



Δεν είναι και η πιο συνηθισμένη ιστορία που έχεις ακούσει. Ένα ζευγάρι Γερμανών πουλά ότι έχει και δεν έχει στη Γερμανία, το ιντερνετικό ιατρικό περιοδικό του, μαζεύει τα υπάρχοντα του και έρχεται να ζήσει πλάι στη θάλασσα. Στην Περαία. Από το Ανόβερο, μέσω Πηλίου στην Άνω Περαία. Και επειδή ο Μπεν και η Γκάμπι είναι ανήσυχα πνεύματα και μόλις τέλειωσαν τα πρώτα επτά χρόνια ελληνικής φαγούρας αποφάσισαν πως ήρθε η ώρα να δημιουργήσουν κάτι όμορφο στο νέο τόπο που ζουν. Έτσι γεννήθηκε το Nostissimo. Ένα παιχνίδι με το Νόστιμο που γέννησε το μυαλό της Γκάμπι και η προσπάθεια πολλών και διαφορετικών ανθρώπων που

ενθουσιάστηκαν στην ιδέα και έστησαν το πιο διαφορετικό εστιατόριο των παραθαλάσσιων προαστίων. Ένα εστιατόριο με αξιοπρεπή, Νοστιμη και κυρίως οικονομική διεθνή κουζίνα!



Έτσι ενώθηκαν δυο μαγαζιά που τα χώριζε η είσοδος μιας πολυκατοικίας, έτσι φτιάχτηκε ένα υπέροχο μενού, ένα καπνιστήριο κρεάτων που παράγει εκπληκτικές γεύσεις, ένα shop in shop για να προμηθεύεται κάνεις τα τοπικά προϊόντα που έφαξαν και βρήκαν, εισήγαγαν ωραίες βραδιές με ντοκιμαντέρ, πάρτι για φίλους με караόκε, live με ωραίες μπάντες, κάτι πρωινούς αχριστούς καφέδες με ταρό. Γενικά δεν περιορίστηκαν σε ένα απλό εστιατόριο. Το εμπλούτισαν με ιδέες. Όπως η δυνατότητα τις υπέροχες σαλάτες τους να τις παραγγείλεις και σε μικρή ποσότητα, ώστε να δοκιμάσεις περισσότερες από μια. Ή να τελειώσεις εντυπωσιακά τη νύχτα σου με μια Κολομπιάνα. Ζεστό ελληνικό ρούμι με πορτοκάλι και να κοιτάς το Θερμαϊκό μπροστά σου. Και εκτός από τον υπέροχο χώρο που έστησαν και που γίνεται χαμός όχι μόνο από περαιώτες, μπαξεδιώτες και τα πέριξ, αλλά και από ανθρώπους που έρχονται από κάθε γειτονιά της πόλης, έχοντας μάθει το μυστικό του καλοφαγά που κυκλοφόρησε.



Και βέβαια ένα εστιατόριο, όσο όμορφο και αν είναι, δεν θα πετύχει αν δεν έχει καλό φαγητό, πάμε στο μεγάλο του χαρτί. Απίθανα ριζότα, ταλαγάνι με τσάτνι ελιάς, βαλκανικό όραμα, ζεστή πατατοσαλάτα με καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγούρι τουρσί και μπέικον, συγκώτι απίστευτο με μια σπάνια σος, πατάτες Κανάρων νήσων με πράσινη και κόκκινη μυστική σαλτσούλα στο πλάι, τέλειος ξιφίας με ταμπουλέ, αρνίσια παιδάκια αποκάλυψη και δεκάδες άλλα πιάτα που αλλάζουν διαρκώς. Ονόματα και γεύσεις, όπως το ατίθασο γουρουνάκι, ο πεντοζάλης, η πορφυρή νύφη, η κάπα του τσοπάνη σας περιμένουν να σας αποπλανήσουν. Στο γλυκό απλά προσκυνάς στο cheese cake, το σπιτικό προφιτερόλ και τα υπόλοιπα. Δοκιμάστε το δικό τους κρασί και, όταν θα έρθει η ώρα του λογαριασμού, θυμηθείτε μας.




Το μικρό θαύμα των δυο Γερμανών, στο Μπαξέ μοιράστηκαν Έλληνες, μια Αγγλίδα και πολλοί άλλοι που προστίθενται στην παρέα. Γιατί περί αυτού πρόκειται. Οι συνθήκες δουλειάς μας είχαν τα παιδιά στο σέρβις είναι άψογες.



Ηλ. περιοδικό [parallaxi](#), 27/01/2015

Ασκήσεις



Κείμενο 1: Στη Σιβηρία της κυρίας Γαλήνης

1. Ποιοι λόγοι νομίζετε ότι ώθησαν την κυρία Γαλήνη να ανοίξει το εστιατόριό της;
Θεωρείτε ότι το επάγγελμα αυτό θα τη βοηθήσει, αφενός να ενσωματωθεί στην ελληνική κοινωνία και αφετέρου να μην αποκοπεί από τις ρίζες της;
2. Θεωρείτε ότι επαγγελματικές πρωτοβουλίες σαν αυτή της κυρίας Γαλήνης προάγουν τη ζωή των κοινωνιών στις οποίες εκδηλώνονται; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.
3. Να συζητήσετε την επιλογή της συντάκτριας του  ΠΟΛΥΤΡΟΠΙΚΟ ΚΕΙΜΕΝΟ παραπάνω κειμένου να πλαισιώσει τον λόγο με φωτογραφικό υλικό. Τι επιτυγχάνει, κατά τη γνώμη σας;
4. Προσαρμογή και ενσωμάτωση στη χώρα υποδοχής ή διατήρηση της εθνικής ταυτότητας: Να συζητήσετε το δίλημμα που ενδεχομένως αντιμετωπίζουν οι μετανάστες και οι πρόσφυγες. Θεωρείτε ότι πρόκειται για δίλημμα με αποκλειστική διάζευξη ή νομίζετε ότι μπορεί να επιτευχθεί μια μέση λύση;
5. Να δείτε την ταινία *Γάμος αλά ελληνικά* η οποία σατιρίζει την προσπάθεια μιας οικογένειας ελληνοαμερικανών να διατηρήσει την ελληνικότητά της. Να αναφέρετε συγκεκριμένα παραδείγματα αυτής της στάσης και να εξηγήσετε γιατί προκαλούν το γέλιο, βλ. και [Έκφραση-Έκθεση Α΄ λυκείου σ. 264-271.](#)

Κείμενο 2: Η Μαριάμ και η κουζίνα της Μέσης Ανατολής!

1. Σε ποιους λόγους, κατά τη γνώμη σας, οφείλει την επιτυχία του το εγχείρημα της Μαριάμ και του συζύγου της;
2. Ποιοι λόγοι πιστεύετε πως ώθησαν τη συντάκτρια του κειμένου να δημοσιεύσει το παραπάνω κείμενο;
3. Γιατί η συντάκτρια περιέλαβε πολλά βιογραφικά στοιχεία των ιδιοκτητών του καταστήματος στο κείμενό της;

Κείμενο 3: Μια νέα γευστική ιστορία στο Μπαξέ Τσιφλίκ

1. Το κείμενο αυτό περιγράφει ακόμη μια προσπάθεια μεταναστών στον χώρο της εστίασης. Διαφέρει από τις προηγούμενες; Παρατηρείτε διαφορές στη στάση που κρατούν οι κειμενογράφοι απέναντι στο καθένα από τα εγχειρήματα;  ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
2. Παρατηρήστε προσεκτικά τις εικόνες που συνοδεύουν τα παραπάνω κείμενα. Πιστεύετε  ΠΟΛΥΤΡΟΠΙΚΟ ΚΕΙΜΕΝΟ

πως αποδίδουν το διαφορετικό χρώμα των καταστημάτων στα οποία αναφέρονται; Αν ναι, με ποιον τρόπο, με ποιες επιλογές;

3. Να αντλήσετε στοιχεία από τα κείμενα που αναφέρονται στα εστιατόρια των μεταναστών, για να δημιουργήσετε μία ψηφιακή διαφήμιση για το καθένα.
4. Χωριστείτε σε ομάδες. Κάθε ομάδα να βρει κάποιον μετανάστη ιδιοκτήτη εστιατορίου/ mini market/ εκδότη εφημερίδας κ.ο.κ., γυναίκα ή άντρα, να πάρει συνέντευξη για την πορεία της ζωής του/ της, για τις δυσκολίες κ.τ.λ. και να τραβήξει φωτογραφίες σχετικές με το επάγγελμά του. Μπορείτε να αναρτήσετε τη συνέντευξη και τις φωτογραφίες στο ιστολόγιο του σχολείου σας ή με το υλικό που θα συγκεντρώσετε να γράψετε ένα κείμενο παρόμοιο με τα προηγούμενα.

