



omogeneia.ana-mpa.gr

## Greekalicious: Το πρώτο "σχολείο" ελληνικής μαγειρικής στο Σίδνεϊ και οι γαστριμαργικές περιπλανήσεις στην Ελλάδα

29 Οκτωβρίου 2008 (12:22 UTC+2)

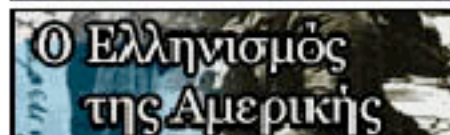
:: ομογενειακές οργανώσεις

:: εκδηλώσεις

:: ομογενειακά ΜΜΕ

:: χρήσιμες διευθύνσεις

:: αφιερώματα



Της Σοφίας Παπαδοπούλου

Να συμπαρασύρει τους Αυστραλούς- και όχι μόνο- σε ένα ταξίδι στις αισθήσεις, στα ήθη και τα έθιμα, τον ίδιο τον πολιτισμό της Ελλάδας, μέσα από την ... κουζίνα της, επιχειρεί η ομογενής Μαρία Μπεναρδή, ιδρύτρια του "σχολείου" ελληνικής μαγειρικής στο Σίδνεϊ της Αυστραλίας, του "Greekalicious".

Η Μαρία Μπεναρδή σπούδασε λογιστική αλλά η αγάπη της για τη μαγειρική, από τα παιδικά της κιόλας χρόνια, όταν τη "μουούσε" η νησιώτισσα γιαγιά της στα μυστικά της ελληνικής κουζίνας, την οδήγησε στο να ιδρύσει "σχολείο" ελληνικής μαγειρικής στο Σίδνεϊ της μακρινής γεωγραφικά αλλά τόσο γνώριμης, λόγω του μεγάλου αριθμού ομογενών μας που ζουν εκεί, Αυστραλίας.

Ήταν το καλοκαίρι του 2004, στη Μύκονο, όταν ενώ προσευχόταν, όπως λέει η ίδια στο ΑΠΕ-ΜΠΕ, στην εκκλησία του Αγίου Φανούριου και ζητούσε φώτιση για να κάνει "στροφή" στη ζωή της, αποφάσισε να

ασχοληθεί μ' αυτό που πραγματικά ήθελε κι αγαπούσε, τη μαγειρική.

Τότε ήταν που ξεκίνησε να γράφει ένα βιβλίο για την ελληνική μαγειρική και την ιστορία της, από τους αρχαίους ακόμη χρόνους, στο οποίο έδωσε μια χροιά νόστου, αφού συμπεριέλαβε αφηγήσεις γυναικών από την Ελλάδα που μετανάστευσαν στην Αυστραλία τις δύσκολες δεκαετίες μετά τον Πόλεμο. Το βιβλίο αυτό θα κυκλοφορήσει μέσα στον επόμενο χρόνο στην Αυστραλία και ήδη η Μαρία Μπεναρδή έχει αρχίσει να "μαγειρεύει" το επόμενο συγγραφικό της πόνημα.

Μετά το βιβλίο, σε ένα άλλο ταξίδι στην Ελλάδα, στην Τήνο αυτή τη φορά, αποφάσισε να ανοίξει ένα "σχολείο" μαγειρικής, προκειμένου να διαδώσει την ελληνική μαγειρική τέχνη στην Αυστραλία. Έτσι, "γεννήθηκε" η σχολή του "Greekalicious" που τον περασμένο Ιανουάριο γιόρτασε τα πρώτα της γενέθλια.

"Πολλοί θεωρούν ότι το σουβλάκι και ο μουςακάς είναι τα πάντα γύρω από την ελληνική κουζίνα, γι' αυτό κι εγώ, εκπλήσσω συνέχεια συγγενείς και φίλους με ελληνικά πιάτα, τα οποία δεν γνώριζαν καν πως υπήρχαν", σημειώνει η ίδια, σύμφωνα με την οποία, το μυστικό για ένα επιτυχημένο γεύμα είναι η απλότητα, τα φρέσκα βιολογικά υλικά, η αγάπη γι' αυτό που κάνεις, η διαίσθηση και ο πειραματισμός.

Το φαγητό είναι ένας από τους πλέον άμεσους τρόπους για να ικανοποιήσει κάποιος τις αισθήσεις του, να "αποδράσει" από την καθημερινότητα και να "ταξιδέψει" σε τόπους μακρινούς, με "όχημα" ένα πιάτο, σημειώνει η ιδρύτρια του "Greekalicious".

Το "Greekalicious" προσφέρει στους λάτρεις της ελληνικής κουζίνας αλλά και όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν τα μυστικά αυτής, την ευκαιρία να γνωρίσουν όχι μόνο τις παραδοσιακές ελληνικές συνταγές, αλλά και τον σύγχρονο τρόπο μαγειρικής στην Ελλάδα, τα "μυστικά" συστατικά που κάνουν τις ελληνικές γεύσεις να ξεχωρίζουν και να είναι δημοφιλείς σε όλο τον κόσμο και την ιστορία που κρύβει κάθε ελληνικό πιάτο.

Τα μαθήματα του "σχολείου" μαγειρικής "Greekalicious" δεν απευθύνονται μόνο στη μέση νοικοκυρά, αλλά σε όλους όσοι αγαπούν την ελληνική κουζίνα και θέλουν να πειραματιστούν στις γεύσεις της.

Η Μαρία Μπεναρδή, εκτός των ομαδικών μαθημάτων προσφέρει τη δυνατότητα μαθημάτων κατ' οίκον, ακόμη και σε νοικοκυρές της ομογένειας που θέλουν να ανακαλύψουν συνταγές, άγνωστες σ' αυτές, από διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Τα μαθήματα δεν αποτελούν αποκλειστικά γυναικεία υπόθεση, αφού πολλοί είναι οι άνδρες που τα παρακολουθούν, ενώ με την ελληνική κουζίνα παίζουν και μαθαίνουν αρκετοί λιλιπούτσιοι φίλοι της μαγειρικής. "Έχω μαθητές από 4 έως 84 ετών!" λέει χαρακτηριστικά η ιδρύτρια του "Greekalicious", την οποία καλούν συχνά και διάφορες επιχειρήσεις για να μαγειρέψει μαζί με τους υπαλλήλους τους και να "στρώσει" εκεί το ελληνικό τραπέζι.

