

Hospitality Ambassadeurs

The Collection

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

ΑΡΘΡΟ

**Αναστασία Αδαμάκη
5 λάθη στη φωτογράφιση
φαγητού**

SOMMELIER'S CORNER

**6 προτάσεις οίνων από τον
Sommelier Νικόλαο Πολίτη**

AMBASSADEURS COOKBOOK

4 πρωτότυπες συνταγές

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΔΙΑΜΟΝΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

[Editorial](#)

[Ambassadeurs Cookbook](#)

2 **Chef** και 1 **Pastry Chef** μαγειρεύουν για εσάς

Η Food Blogger [Miss Tasty](#) ετοιμάζει μια vegan συνταγή από το βιβλίο **Cooking@Home**

5 λάθη στη φωτογράφιση φαγητού στα **Social Media**
Γράφει η [Αναστασία Αδαμάκη](#)

Ρομαντικές αποδράσεις στον Παντελεήμονα Πιερίας
Μας ξεναγεί ο [Δημήτρης Τζιοβάρας](#)

Συνέντευξη με τον
[Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW](#)

[Ammousa](#)
Κορυφαία Ελληνική μπύρα

[Εταιρικές παρουσιάσεις](#)

Sommelier's Corner | 6 κορυφαίες προτάσεις οίνου από τον [Νικόλαο Πολίτη](#)

[Greek Treasures](#) | Ελληνικά Προϊόντα

[Προτάσεις διαμονής](#)



πατήστε στον υπερσύνδεσμο που υπάρχει σε κάθε άρθρο για να μεταβείτε στην ανάλογη σελίδα στο www.hospitalityambassadeurs.com

Hospitality Ambassadeurs

The Collection



Τον Ιούλιο του 2020, ξεκινήσαμε το ταξίδι, όταν ο ιστότοπος **Hospitality Ambassadeurs** “βγήκε” online.

Από εκείνη την μέρα, πολλά άλλαξαν, αλλά και πολλά έμειναν σταθερά.

Από την πρώτη μέρα ο σκοπός ήταν και είναι σταθερός. Να παρουσιάσουμε ό,τι αφορά και πρεσβεύει το τουριστικό προϊόν της χώρας μας.

Γαστρονομία, Ξενοδοχεία, προϊόντα, πρόσωπα καθώς και καινοτόμες ιδέες συνυπάρχουν αρμονικά, καθώς πιστεύουμε ότι είναι συγκοινωνούντα δοχεία και άμεσα αλληλοεξαρτώμενα.

Ως εργαζόμενοι στον τουρισμό και στην εστίαση, προσπαθούμε να προβάλλουμε ό, τι ξεχωρίζει, καινοτομεί και δίνει αυτό το διαφορετικό, πάντα υπό το δικό μας πρίσμα και με τα δικά μας κριτήρια.

“ Φυσικά αυτή η προσπάθεια δεν θα είχε καμία σημασία, αν δεν την ακάχιαζε το κοινό. Μέσα από αυτή την προσπάθεια, γνωρίσαμε πρόσωπα, επιχειρήσεις και προϊόντα δημιουργώντας έτσι μια κοινότητα, ένα συνδελικό κρέκο με κοινούς σκοπούς και δόχους.))

Ιστοσελίδα

www.hospitalityambassadeurs.com

Contact us:

hospitalityambassadeurs@gmail.com

Graphic/ Web Design

Νικόλας Δρόσος
(aka @kouzinogatos)

Content Creator

Δήμητρα Δολιανίτη.

Τηλέφωνο επικοινωνίας

τ.: +30 211014200
κ: +30 6945639729)

Στο παρόν (πιλοτικό) online περιοδικό, έχουμε συγκεντρώσει ένα μέρος της ύλης του site, δομημένο με την φιλοσοφία ενός έντυπου, ώστε να γίνει ένα διαδραστικό αλλά και πρακτικό ανάγνωσμα, δίνοντας την δυνατότητα στον αναγνώστη να γνωρίσει αυτό που κάνουμε, αλλά κυρίως να κατανοήσει τα πρόσωπα και τις επιχειρήσεις που ξεχωρίσαμε.

Κωνσταντίνος
Κυβαίος

Executive Chef



Λαυράκι καρπάτσιο με μαδίχα Χίου



Σωτήρης Ευαγγέλου

Executive Chef στο
Makedonia Palace

Υλικά :

- 400 γρ. φιλέτο λαυράκι
- 1 λάιμ
- 1 πορτοκάλι
- 1 κόκκινο γκρέιπφρουτ
- 10 γρ. τριμμένο τζίντζερ
- 1 ντομάτα αποφλοιωμένη και κομμένη σε μικρούς κύβους
- 20 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1/2 κόκκινη πιπεριά τσίλι ψιλοκομμένη
- 1 γρ. μαστίχα σε σκόνη
- 4 γρ. άνθος αλατιού
- φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- φύλλα ματζουράνας, ρίγανης και κόλιανδρου

Εκτέλεση:

- Κόβετε το λαυράκι σε λεπτές φέτες και τις τοποθετείτε σε πιάτα.
- Ραντίζετε με χυμό από λάιμ και πορτοκάλι, προσθέτετε ξύσμα λάιμ, το ψιλοκομμένο κόκκινο τσίλι, το τζίντζερ και αλατοπιπερώνετε.
- Μετά από ένα λεπτό ρίχνετε την πούδρα μαστίχας και το ελαιόλαδο.
- Βάζετε από πάνω φυλλαράκια από κόλιανδρο, βασιλικό και μαντζουράνας όπως επίσης και 'φιλέτα' από πορτοκάλι και κόκκινου γκρέιπφρουτ.
- Διακοσμήστε με ίνες από κόκκινο ξερό τσίλι και σερβίρετε αμέσως.





CreativeServices

- Γραφιστική
- **Web Design**
- Οπτική επικοινωνία
- **Ανάπτυξη περιεχομένου για social media**
- **Food Blogging**

κ: 6977.361.809

e: zoridesign@gmail.com



Culinary & Consulting Services

Υιοθετήστε ένα business concept πλήρως προσαρμοσμένο στις ανάγκες της επιχείρησής σας.



Hospitality
Ambassadeurs



Ξεκινήστε ΣΗΜΕΡΑ
ένα **δημιουργικό restart**
της **επιχείρησής σας!**

Οι Hospitality Ambassadeurs
σας προσφέρουν **ΔΩΡΕΑΝ** παρουσίαση

- **Εστίαση**
- **Προϊόντα**
- **Ξενοδοχεία**

Επικοινωνήστε μαζί μας στο

e: **hospitalityambassadeurs@gmail.com**



Απόκτησε **εξειδίκευση**
σε ένα από τα **κορυφαία**
λογισμικά προγράμματα

Διαχείρισης
Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων

Διαθέσιμα



ONLINE
σεμινάρια



με τη σφραγίδα της

hoteltraining.gr



Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

**Ο Πρόεδρος του πιστοποιημένου
οργανισμού WSPC συζητά για
τον οινοτουρισμό και το food &
wine pairing.**

Επιμέλεια συνέντευξης
Executive Chef
Κωβαίος Κωνσταντίνος

Κ.Κ: Ως ένας από τους 2 Έλληνες Masters of Wine σκεφτήκατε να γράψετε ένα βιβλίο, όπου δεν θα έχει να κάνει με το “Κρασιά της Ελλάδας” που εκδώσατε παλαιότερα αλλά κάτι σε παγκόσμιο επίπεδο?

Κ.Λ: Υπάρχει και ένας 3ος Έλληνας Master of Wine. Είναι η Όλγα Καραπάνου, που διαμένει στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής. Είναι κόρη του κυρίου Καραπάνου, ιδιοκτήτη της Achaia Clauss. Παντρεύτηκε Αμερικάνο υπήκοο και μένει εκεί. Ίδρυσε μία αξιόλογη εταιρεία, η οποία ευημερεί.

Δεν έχω σκεφτεί κάτι τέτοιο. Στην πραγματικότητα, το να γράψεις ένα βιβλίο από οικονομικής πλευράς, ισοδυναμεί με “αυτοκτονία”. Έγραψα το πρώτο μου βιβλίο (στην πραγματικότητα έγραψα 2 βιβλία), το οποίο εκδόθηκε το 2005 φέροντας τον τίτλο “Κρασιά της “Ελλάδας”. Επανεκδόθηκε με κάποιες αλλαγές και προσθήκες το 2018. Εκείνη την περίοδο, το 2005 ήμουν ουσιαστικά εκτός εργασίας για 1,5 έτος. Μπορώ να πω με σιγουριά ότι αυτό άνοιξε αρκετές πόρτες για μένα. Το βιβλίο ουσιαστικά, γράφτηκε ως φόρος τιμής προς τα Ελληνικά κρασιά. Ως χρέος, ώστε να γραφτεί ένα βιβλίο που μέχρι τότε δεν υπήρχε κάτι ανάλογο.

Θεωρώ ότι υπάρχουν συνάδελφοι που η δουλειά τους είναι αυτή ακριβώς.

Να ταξιδεύουν ανά τον κόσμο, να πηγαίνουν από πόλη σε πόλη και να συναντούν οινοποιούς.

Προσωπικά, έχοντας πολλές επαγγελματικές υποχρεώσεις εδώ στην Ελλάδα, πιστεύω ότι δεν θα ήμουν καλός στο να γράψω ένα τέτοιο βιβλίο.

Εάν ποτέ αποσυρθώ και καθώς κάθομαι στο σπίτι με τις παντόφλες μου, πολύ πιθανόν να γράψω ένα βιβλίο που θα έχει να κάνει με το τρόπο που αγαπάμε, μιλάμε και βλέπουμε το κρασί.

Κάτι θεωρητικό, μιλώντας για τις εμπειρίες μου γενικά. Τίποτε παραπάνω.

Κ.Κ: Ποια είναι η κουζίνα που κατά την άποψή σας οι γεύσεις συνδυάζονται ικανοποιητικά με το κρασί?

Κ.Λ: Μπορούμε να πάμε λίγο πίσω? Πιστεύω ότι το food & wine pairing είναι υπερεκτιμημένο.

Για παράδειγμα, όταν 20 Sommeliers βρίσκονται σε ένα τραπέζι δοκιμάζοντας 20 ετικέτες κρασιών είναι δύσκολο να υπάρχει ομοφωνία. Υπάρχουν προφανώς κουζίνες όπως είναι η Μεξικάνικη και η Κινέζικη, οι οποίες είναι το ακριβώς αντίθετο. Είναι δύσκολο να ταιριάξουν με ένα συγκεκριμένο κρασί. Γενικά, υπάρχουν συγκεκριμένα πράγματα, που είναι καλύτερα να ταιριάξουν σε σύγκριση με άλλα.

Θα ήθελα να τονίσω ότι οι Σεφ, παλαιότερα, προσπαθούσαν να δημιουργήσουν και να ταιριάξουν τα πιάτα τους με ένα κρασί.

Ένα άλλο πράγμα που συμβαίνει είναι τούτο. Ένας Σεφ όταν ετοίμαζε ένα γεύμα κατά το παρελθόν, ας πούμε ένα φιλέτο με μία πυκνή σάλτσα από κρασί(demi glace) και μία κρεμώδη πατάτα, ένα ιδιαίτερα πληθωρικό πιάτο, θα προσέθετα. Ένα κρασί προσφέρει οξύτητα, τανίνες και πλούτο.

Έχοντας λόγω επαγγέλματος επισκεφτεί τα καλύτερα εστιατόρια στον κόσμο έφτασα στο συμπέρασμα ότι οι Σεφ δημιουργούν περίπλοκα και ιδιαίτερα πιάτα, που είναι τόσο τέλεια για να ταιριάξουν με ένα κρασί. Είχα επισκεφτεί το εστιατόριο NOMA με τη γυναίκα μου, η οποία πίνει λίγο κρασί. Επιλέξαμε ένα degustation μενού συνοδευόμενο από οίνους και φρέσκους χυμούς. Μπορώ να σας πω σίγουρα ότι πιο πολύ απόλαυσα το “πάντρεμα των χυμών” παρά αυτό του κρασιού. Παλαιότερα, για παράδειγμα, συνηθίζαμε να δειπνούμε σε Γαλλικά εστιατόρια επιλέγοντας ένα μενού 3 πιάτων, που ήταν εύκολο να συνδυαστεί με κρασί παρά ένα σύγχρονο degustation μενού. Είναι σχεδόν αδύνατο να καταφέρεις σε αυτή την περίπτωση ένα κατάλληλο wine pairing.

Κ.Κ: Πιστεύετε ότι ο οινοτουρισμός στην Ελλάδα προωθείται ικανοποιητικά?

Κ.Λ: Σαφέστατα όχι.

Οι Έλληνες παραγωγοί κρασιού κάνουν ότι καλύτερο μπορούν, αναπτύσσοντας καλά οινοποιεία αλλά αυτό δεν είναι αρκετό. Μία οικογένεια για παράδειγμα θα έπρεπε να έχει τη δυνατότητα να επισκεφτεί ένα οινοποιείο. Ο πατέρας της οικογένειας να γεύεται κρασιά ενώ η μητέρα να απολαμβάνει δραστηριότητες ευεξίας και τα παιδιά να απολαμβάνουν στιγμές διασκέδασης σε ένα παιδότοπο. Αυτό είναι το πρώτο ζήτημα.

Το επόμενο αφορά στην έλλειψη ξεκάθαρου οινοτουριστικού οράματος. Για να δώσω ένα παράδειγμα, στη Γαλλία ή Ιταλία(Μπορντώ, Βουργουνδία, Τοσκάνη) προσελκύουν επισκέ-

πτες ειδικά για τον οινοτουρισμό. Παρόλα αυτά, μπορούν να βρουν ένα “ταξιδιωτικό πακέτο”.

Στην Ελλάδα, τα κρασιά δεν είναι τόσο δημοφιλή για να γίνουν πόλος έλξης. Θα πρέπει να το επικοινωνήσουμε παράλληλα με τον ήλιο και τη θάλασσα. Υπάρχουν αδιαμφισβήτητα πολλά οινοποιεία που αξίζουν να τα επισκεφτείς.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να μοιραστώ μία προσωπική εμπειρία. Κάποιοι συνάδελφοί μου, που διέμεναν κατά το παρελθόν σε ένα από τα πιο περιβλεπτα ξενοδοχεία της Αθήνας όταν ζήτησαν να τους οργανώσουν μία επίσκεψη σε οινοποιείο, οι ρεσεψιονιστ έμεναν έκπληκτοι. Κανείς δεν είχε ζητήσει κάτι παρόμοιο.

Είναι πραγματικά κρίμα επειδή η Αθήνα μαζί με την Βιέννη θεωρούνται πρωτεύουσες εύκολα προσβάσιμων αμπελιών(όπως Μαρκόπουλου, Μεσογείων και Μεγάρων).

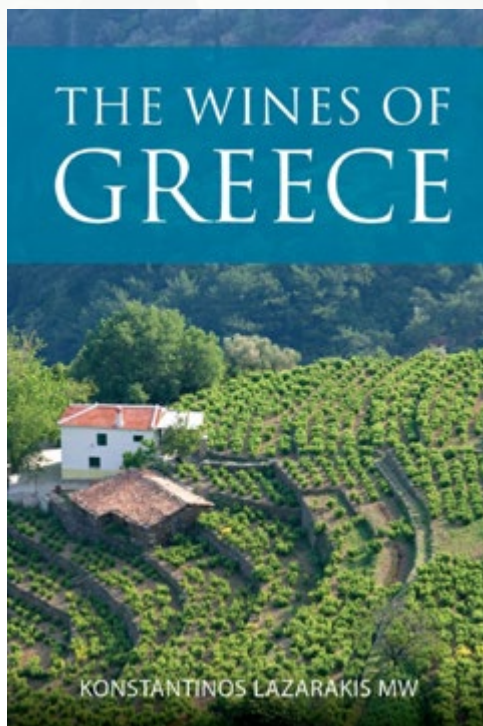
Ένα καλό παράδειγμα είναι η Σαντορίνη, η οποία το εκμεταλλεύτηκε προωθώντας και επικοινωνώντας το αποτελεσματικά. Πέρα από ένα όμορφο ηλιοβασίλεμα, οι επισκέπτες αναζητούν να κάνουν κάτι μοναδικό. Αναζητούν οινοποιεία και οι περισσότεροι από αυτούς γίνονται “πρεσβευτές” των Ελληνικών κρασιών.

Προσωπικά θεωρώ ότι ο αριθμός των ανθρώπων που επισκέπτονται την Ελλάδα για οινοτουρισμό δεν υπερβαίνει τους 1000 ανά χρόνο.

Κ.Κ: Με ποιο συγκεκριμένο κρασί ή παγκόσμια ποικιλία θα περιγράφατε τον εαυτό σας?

Κ.Λ: Πιθανόν με το Madera. Ξινίζει με την πρώτη επαφή. Από την άλλη πλευρά, πιστεύω ότι όταν το γνωρίσεις, είναι πιο εύκολο να το κατανοήσεις.

Επιμονή και υπομονή είναι τα σημεία κλειδιά της δημιουργίας του. Αποτελεί ένα κρασί με μακρόπνοο σχεδιασμό. Έναν αγώνα δρόμου παρά έναν αγώνα ταχύτητας.





Ετοιμάστε νόστιμες
και έξυπνες συνταγές,
δια χειρός του Σεφ
**Κωνσταντίνου
Κωβαίου!**

Συνταγές μαγειρικής υπάρχουν παντού. Στο διαδίκτυο, στην τηλεόραση, σε έντυπα, περιοδικά. Κυριολεκτικά παντού.

Πόσες όμως από αυτές τις συνταγές είναι πρότυπες, δοκιμασμένες σε επαγγελματικό και οικιακό επίπεδο και επώνυμες;

Στόχος του βιβλίου, **είναι να μάθουμε να μαγειρεύουμε σωστά και μέσα από τις διάφορες συμβουλές να διευρύνουμε τους μαγειρικούς ορίζοντες μας.**

Να μη φοβηθούμε να πειραματιστούμε, να δοκιμάσουμε νέα υλικά και συνδυασμούς.

Τηλέφωνο παραγγελιών: 2310 821622





G&M

Ο Νο 1 οδηγός γαστρονομίας που αναδεικνύει
τα κορυφαία εστιατόρια της χώρας.

Διαβάστε τη συνέντευξη [▶](#)

Stylianos
Grigoriadis

CEO of Gault & Millau Hellas

w **f** **i**

