

## He is the chef!

**Ο**ταν λες γ' όνομά του, αυθόρμητα σου έρχεται στο μυαλό ο πρώτος Master Chef της Ελλάδας. Την ίδια στιγμή, σκέφτεσαι πως πρέπει να το κάνεις «όπως ο Άκης», όπως μας προτρέπει και η καθημερινή τηλεοπτική του εκπομπή. Ο Άκης Πετρετζίκης μπήκε στα σπάτια μας μέσα από τις τηλεοπτικές οθόνες και κατόπιν να μείνει, αφού έγινε ένα από τα αγαπητά -για το κοινό- τηλεοπτικά πρόσωπα. Το βασικό στοιχείο που τον κάνει και ξεχωρίζει; Μα φυσικά οι συνταγές που μαγειρεύει, που είναι από απλά και καθημερινά υλικά, εύκολες, αλλά, κι όπως λένε οι περισσότεροι, πεντανόστιμες και πάντα πετυχαίνουν. Παιδί της άνοιξης -γεννήθηκε στις 4 Μαρτίου- ο Άκης μεγάλωσε στη Θεσσαλονίκη, δουλεύοντας στην οικογενειακή επιχείρηση από 16 χρονών. Στα 18 του, αποφάσισε να εγκαταλείψει τη γενέτειρά του για να κατέβει στην Αθήνα και να σπουδάσει Λογιστική. Από εκείνη ακριβώς τη στιγμή

Ο Άκης Πετρετζίκης μας υποδέχεται στο Kitchen Lab του και μας μιλάει για τη μεγάλη του αγάπη, τη μαγειρική.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΕΛΕΟΝΟΡΑ ΚΑΝΑΚΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΙΩΑΝΝΑ ΡΟΥΦΟΠΟΥΛΟΥ  
GROOMING ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΜΙΚΟΠΑΝΟΥ

συνειδητοποίησε ότι η πραγματική του αγάπη βρισκόταν στη γεύση των φρέσκων φρούτων, στις μυρωδιές των μεσογειακών μπαχαρικών και στους ήχους των ακουσιμένων μπαχαρικών. Ήταν εκείνη η στιγμή που αποφάσισε να σπουδάσει παράλληλα σελφ, στη σχολή μαγειρικής Le Monde. Μόλις ολοκλήρωσε τις σπουδές του, εργάστηκε σε διάφορα εστιατόρια και ξενοδοχεία σε όλη την Ελλάδα μέχρι που αναχώρησε για την Αγγλία. Με σκοπό να εξερευνήσει τη διεθνή κουζίνα, παρέμεινε πέντε χρόνια στη βρετανική πρωτεύουσα, το «μεγαλύτερο μαγειρικό σχολείο», όπως λέει και ίδιος. Το 2010, ήταν η χρονιά του. Επέστρεψε στην Ελλάδα και αναδείχθηκε ως ο πρώτος Έλληνας Master Chef. Από τότε, ξεκίνησε και το ταξίδι του στον κόσμο της γεύσης, που συνεχίζεται μ' επιτυχία. Σήμερα, μαγειρεύει στην καθημερινή εκπομπή του στο MEGA, «Καν' το όπως ο Άκης» και στην εβδομαδιαία, «Ιστορίες από την Λίστα». Παράλληλα, ο κόσμος έχει τη δυνατότητα να τον απολαμβάνει στη διαδικτυακή του εκπομπή «Kitchen Lab!». Το 2014, ήταν ένας ακόμα σταθμός στην πορεία του, καθώς κυκλοφόρησε το πρώτο του βιβλίο. «Αυτό πρέπει να το δοκιμάσεις», μια εξαιρετικά έκδοση με ξεχωριστές συνταγές και όμορφες φωτογραφίες. Αν και πρόκειται για μια οξείν πολυάσχολη, με πολύ άγχος και τρέξιμο, παραμένει πολύ δημιουργική, κάτι που τον ικανοποιεί απολύτως.

**Πώς γεννήθηκε η αγάπη σου και η σχέση με τη μαγειρική;** Από πολύ μικρός θυμάμαι τη μαμά μου να μαγειρεύει και οι μυρωδιές πάντα μου εξάπτανε τη φαντασία για το τι μπορεί να είναι το φαγητό κάθε ημέρας! Η αλήθεια είναι ότι το μικρόβιο μου μπήκε επειδή πήλα να ταξιδέψω σ' όλο τον κόσμο και να δοκιμάσω νέες γεύσεις και διαφορετικές κουζίνες.

**Αν θα έπρεπε να ξεχωρίσεις κάποια γεωτική ανάμνηση από τα παιδικά σου χρόνια, ποια θα ήταν αυτή;** Οι πατάτες με αβγά, αλλά και τα μπιφτέκια της γιαγιάς μου.

**Είσαι από τη Θεσσαλονίκη, μια πόλη που έχει μια**

**γαστρονομικά ιστορία και επιρροές από ποητές και φιλόσοφους. Τι ξεχωρίζεις από την πόλη;** Η Θεσσαλονίκη είναι ο τόπος μου. Όλοι οι Έλληνες πιστεύω την έχουμε συνδυάσει με καλό φαγητό. Είναι μία πόλη που θα βρεις πολύ λίγα εστιατόρια να μην έχουν καλό φαγητό. Έχει επιρροές από πολλές διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες, οι οποίες παντρεύτηκαν μεταξύ τους και δώσανε το καλύτερο αποτέλεσμα.

**Είσαι σωμαθής σε όφες της ηλικίας, από τη γιαγιά και τη μαμά μου μέχρι τους φίλους μου. Πού πιστεύεις οφείλεται αυτό; Και πώς έχεις καταφέρει όλοι να βλέπουν τις εκπομπές σου και να κάνουν τις συνταγές σου;** Χαχα! Πραγματικά με κάνουν και ντρέπομαι. Νομίζω ότι παίζει ρόλο ότι οι συνταγές μου είναι εύκολα υλοποιήσιμες, σπικτικές και μπορούν να τις φτιάξουν όλοι από τον απλό φοιτητή, την ελληνίδα νοικοκυρά μέχρι και τον επαγγελματία chef!

**Οι Έλληνες είρασε πολύ τυχεροί γιατί έχουμε καταπληκτικές πρώτες ύλες! Ξέροντε, όμως, να τρώμε;** Οι Έλληνες είρασε πολύ τυχεροί. Έχουμε μία χώρα γεμάτη μ' εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες. Δε χρειαζόμαστε πολλά μπαχαρικά για να νοσημέψι το φαγητό μας. Ίσως οι σύγχρονοι ρυθμοί να μας περιορίζουν λίγο και πολλές φορές να μην τρεφόμαστε ουσιαστικά, αλλά στην πλειονότητά τους οι Έλληνες, ναι (!) ξέροντε να τρώμε και να το απολαμβάνουμε!

**Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια παγκόσμια τάση στροφής προς το φαγητό. Πού πιστεύεις οφείλεται όλο αυτό;** Θεωρώ ότι είναι ένα ευχάριστο φαινόμενο να βλέπεις ολοένα και πιο πολλούς νέους να δοκιμάζουν νέα πράγματα και ν' ασχολούνται με τη μαγειρική. Η μαγειρική είναι τρόπος έκφρασης. Ίσως τα τελευταία χρόνια να υπάρχει και η απαραίτητη διάθεση. Δε θα μαγειρέψει κανείς αν είναι κουρασμένος, ούτε αν βιάζεται. Θα μαγειρέψει για τους ανθρώπους που αγαπάει, την οικογένειά του και τους φίλους του.

**Πόσο δύσκολο ή εύκολο είναι να βγει μια συνταγή; Πόσες δοκιμές γίνονται για να καταλήξεις;** Εξαρτάται από τη συνταγή! Μου έχει τύχει να βγει με την πρώτη ή κάποια να μην μου έχει βγει ακόμα. Χρειάζεται υπομονή και πολλές δοκιμές μέχρι να πετύχεις το τελείο αποτέλεσμα, που δε θα ικανοποιεί μόνο εμένα, αλλά όλους, όσοι το δοκιμάσουν.

**Δοκιμάζεις μόνο εσύ ή εμπιστεύεσαι και τις γνώμες άλλων;** Εμπιστεύομαι και τις γνώμες των συνεργατών μου, αλλά σίγουρα θα πρέπει να δοκιμάσω κι εγώ!

**Το βιβλίο σου «Αυτό πρέπει να το δοκιμάσεις» είναι μια ιδιαίτερη έκδοση. Πώς κατέλαξες σε αυτήν; Μήπως ετοιμάζεις ήδη τη συνέχεια;** Το βιβλίο μου είναι αποτέλεσμα δύο χρόνων γεμάτων με διαφορετικές συνταγές και αμέτρητες δοκιμές. Είναι ένα όνειρο που έγινε πραγματικότητα και η πραγματικότητα είναι καλύτερη τελικά και απ' ό,τι είχα ονειρευτεί. Είναι μία καταπληκτική έκδοση, πολύ επαγγελματική, και χρειάστηκε να συνεργαστούν πολλές ομάδες για πολύ καιρό. Έχει γραφτεί με τόση λεπτομέρεια που ακόμα και όσοι δεν ασχολούνται με τη μαγειρική μπορούν να μαγειρέψουν. Αποτελείται από 12 θεματικές ενότητες. Κάθε ενότητα αποτελεί και μία περίπτωση, μία αφορμή για γιορτή! Τις συνταγές αυτές ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΙΣ ΔΟΚΙΜΑΣΟΥΝ. Όσον αφορά στο δεύτερο βιβλίο... έχω κάποιες σκέψεις κι αυτό σημαίνει ότι θα ολοκληρωθεί σε 2-3 χρόνια.

**Πες μας λίγα λόγια για το Kitchen Lab.** Το Kitchen Lab

είναι το «σπίτι» μου! Είναι ο αγαπημένος μου χώρος. Εκεί μαγειρεύω, πειραματίζομαι και δοκιμάζω νέες γεύσεις. Εκεί γυρίζω την εκπομπή μου στο YouTube. Είναι ένας πολυχώρος γεύσεων.

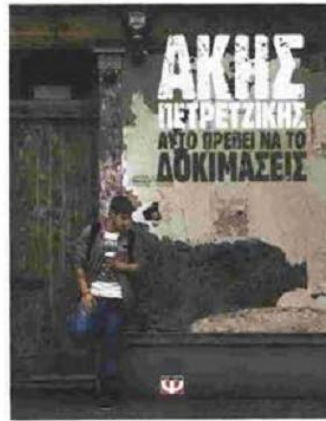
**Τις μαγειρικές σε νοικοκυρές κι ερασιτέχνες μάγειρες, αηλιά και σε όσους μπαίνουν για πρώτη φορά στην κουζίνα:** Δε θα πω κάτι διαφορετικό. Οργάνωση και καλό διάβασμα της συνταγής πριν την ξεκινήσουν. Είναι σημαντικό να ξέρουν τα βήματά της. Πριν ξεκινήσεις μία συνταγή πρέπει να ξέρεις ακριβώς τι θα χρειαστείς και να έχεις όλα τα υλικά μπροστά σου. Και καλή επιτυχία!

**Υπάρχει κάποιος άνθρωπος που θεωρείς δάσκαλό ή μέντορά σου;** Ο Head Chef Derek Quiles στο ξενοδοχείο The Goring, που δούλευα στο Λονδίνο.

**Πώς θα χαρακτήριζες τη σχέση σου με τη μαγειρική;** Η μαγειρική είναι το πάθος μου. Θέλει υπομονή και αγάπη γ' αυτό που κάνεις.

**Φοβάσαι αν κάποια στιγμή οθήσουν τα φώτα της δημοσιότητας και δε θα κάνεις εκπομπή;** Δε με φοβίζει κάτι τέτοιο. Η δημοσιότητα είναι απλώς το έναυσμα για να ξεκινήσεις μία καριέρα. Πιστεύω ότι αν είσαι πραγματικά καλός στη δουλειά σου και αγαπάς αυτό που κάνεις θα έχεις και συνέχεια ως chef. Είναι ένα επάγγελμα όπως όλα τ' άλλα. Η εξέλιξη στο επάγγελμά σου έρχεται μέσα από χρόνια δουλειάς και προσεκτικών επιλογών.

**Πώς ονειρεύεσαι το ατρίο;** Γεμάτο νέες συνταγές!



Το βιβλίο του Άκη Πετρετζίκη - Αυτό πρέπει να το δοκιμάσεις - κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ψυχογός.

### Η λίστα του Άκη

**Τι προτιμάς να μαγειρεύεις;** Δεν μπορώ να ξεχωρίσω κάτι. Μου αρέσει να πειραματίζομαι!

**Τι επιλέγεις να τρως;** Φρέσκα υλικά!

**Αγαπημένα υλικά που χρησιμοποιείς;** Ταχίνι, δενδρολίβανο, φυστικοβούτυρο, τζιντζερ. Έχουν πολύ ιδιαίτερη γεύση και ανοδεϊκνούν τα φαγητά!

**Αγαπημένοι chefs:** Chef Yotam Ottolenghi και David Lebovitz.

**Μυστικά μέρη που αγοράζεις πρώτες ύλες;** Μερικά από τα μέρη που προμηθεύομαι πρώτες ύλες είναι το παντοπωλείο Πανδαίσις, Μπαχαρικά Fotsi, Κάσος στην Ευρυπιδού, Salamat και πολλά πολλά ακόμα!