



# Ζαχαρένια Θεσσαλονίκη

## Τα καλύτερα γλυκά και που θα τα βρείτε

Τρίγωνα Πανοράματος από τον Ελενίδη



**Θ**α το παραδεχτώ κι ας φανεί "τουριστικό". Όταν βρίσκομαι στη Θεσσαλονίκη και περνάω έξω από τον Τερκενλή η σαγηνευτική μυρωδιά από το τσουρέκι μου προκαλεί λιποθυμία. Κι αν έχουν ενισχυθεί οι αντιστάσεις μου με τα χρόνια κι αν έχω γίνει πιο ιδιότροπη αναζητώντας γεύσεις, η λαχτάρα για γλυκό δεν μειώνεται. Όπως και οι αντίστοιχες αγορές.

Για παράδειγμα, τα καλύτερα **τρίγωνα Πανοράματος** νομίζω ότι τα φτιάχνει σταθερά ο **Ελενίδης** (Δημητρίου Γούναρη 13) ένα ζαχαροπλαστέιο που αποτελεί τον ορισμό του συγκεκριμένου υπερπληθωρικού γλυκού και ακολουθεί πιστά μια συνταγή χρόνων- μπορώ να μιλώ ώρες για την βελούδινη κρέμα και για τη σιροπιαστή υφή των φύλλων.

**Καριόκες** με λαχταριστή, πραγματική σοκολάτα και διαλεχτά

καρύδια. αγοράζω σταθερά από τον **Χατζηφωτίου** (Παύλου Μελά 37), που γράφει ιστορία στα γλυκά γενικώς από το 1964. Διαθέτει, επίσης, και κάτι αμαρτωλά πουράκια, που οι Θεσσαλονικείς αγαπούν δικαίως εδώ και χρόνια.

Ανατολικά τώρα, φανταστικούς **μπεζέδες** (δύο μαρέγκες ενωμένες με σαντιγί) βρήκα στο ζαχαροπλαστέιο **Εμμανουήλ Μπεζές** (Κωνσταντίνου Καραμανλή 117) το οποίο «τρέχει» ο γιος του κυρίου Μανώλη που είχε το φημισμένο για αυτά τα μπιζουδάκια Regal στο Ντεπώ, ενώ



Καριόκες από τον Χατζηφωτίου

Το γλυκό Armenonville



**προφιτερόλ στο χέρι**, που παρασκευάζεται μπροστά στα μάτια σας θα πάρετε από το **Choureal** (Π. Π. Γερμανού 7) – τα ολόφρεσκα choux παρασκευάζονται κάθε μια ώρα και γεμίζονται επιτόπου με κρέμα ζαχαροπλαστικής. Για την επικάλυψη, παρά το γεγονός ότι έχουν δεκάδες επιλογές, πείτε όχι στην υπερβολή και προσθέστε μόνο σως bitter σοκολάτας.

Ενδιαφέρον βρήκα, επίσης, το φινετσάτο **Sugar Angel** (Λασσάνη 1 & Προξένου Κορομηλά), που θυμίζει γαλλικό μπιστρό και φημίζεται για τα φανταστικά **κέικ** και τις **τούρτες** του- εγώ το επισκέφθηκα για να δοκιμάσω τα cup cakes του, το **Red Velvet** και το **cheesecake** του και ομολογώ ότι ανταποκρίνεται με το παραπάνω στις προσδοκίες- αφράτα, ισορροπημένα σε γλυκύτητα.

**Σοκολατάκια** θα αγοράσετε από το υπέρκομψο **Papillon Colore** (Μητροπόλεως 38) με τις προσεγμένες, παραμυθένιες βιτρίνες και το χαρακτηριστικό ασπρόμαυρο πάτωμα. Έχουν δικής τους παραγωγής, αλλά και βελγικές πραλίνες, καθώς και προσεγμένα μακαρόν, ενώ διαθέτουν και πρωτότυπες συσκευασίες για δώρο.

**Τσουρέκι**, γνωρίζετε ήδη ότι θα βρείτε στον **Τερκενλή** (Τσιμισκή 30 & Αριστοτέλους 4). Η ιστορία του ξεκίνησε εξήντα επτά χρόνια πριν όταν ο Σταύρος Τερκενλής, παιδί προσφυγικής οικογένειας από το Ικόνιο της Μ. Ασίας άνοιξε το πρώτο ζαχαροπλαστείο στη γωνία Αριστοτέλους με Τσιμισκή, στο μέγαρο Σκαπέρδα. Πέρα από τα δημοφιλή γεμιστά με κάστανο, πραλίνα ή σοκολάτα, τα οποία έχουν επικάλυψη λευκής ή μαύρης σοκολάτας, γλάσο πορτοκάλι ή επίστρωση κροκάν και τα σερβίρουν και με το κομμάτι, υπάρχει και το κλασικό, που προτιμώ προσωπικά, φτιαγμένο με βάση την παραδοσιακή συνταγή που έφερε μαζί της η οικογένεια.

Τέλος, στην μικροσκοπική πατισερί **Armenonville** (Μητροπόλεως 102) θα βρείτε το **ομώνυμο, εμβληματικό γλυκό** γαλλικής προέλευσης, που ήρθε στη Βόρεια Ελλάδα, από Σμυρνιούς και Πολίτες πρόσφυγες.

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο γλυκο-παγωτό semifreddo με βάση το καβουρδισμένο αμύγδαλο, εξαιρετικά περίπλοκης παρασκευής που διατηρείται στην κατάψυξη. Εδώ πέρα από την κλασική συνταγή, υπάρχουν και οι εκδοχές σε μπωλ (κρέμα λεμονιού μαρέγκα η αλμυρή καραμέλα με βατόμουρο).



Τσουρέκι με επικάλυψη λευκής σοκολάτας από τον Τερκενλή