



ΠΟΠ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ: Ο σεφ Μανώλης Παπουτσάκης μας δίνει το πιο νόστιμο τηλεοπτικό ραντεβού.



Λατρεύω τα ντοκιμαντέρ και τις εκπομπές που ασχολούνται με τη γαστρονομία και τη μαγειρική. Εντάξει, όχι όλες. Όπως σε κάθε χώρο, έτσι και σε αυτόν υπάρχουν οι επαγγελματίες και οι... λιγότερο επαγγελματίες. Κι αυτό, λόγω της εξοικείωσης, το καταλαβαίνει κανείς σχεδόν αμέσως.

Από τις παραγωγές που ξεχώρισα είναι ο νέος κύκλος επεισοδίων της μαγειρικής σειράς ΠΟΠ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ, που ξεκίνησε το Σάββατο 31 Οκτωβρίου και μεταδίδεται κάθε Σάββατο και Κυριακή, στις 13:15, από την τηλεόραση της ΕΡΤ2. Σε ρόλο οικοδεσπότη, ο καταξιωμένος σεφ Μανώλης Παπουτσάκης ο οποίος μαγειρεύει με εκλεκτά ΠΟΠ προϊόντα και προτείνει με τον δικό του, ευφάνταστο τρόπο, πως να αξιοποιήσουμε τους γευστικούς θησαυρούς του τόπου μας.

Οι πρωτότυπες συνταγές του, που άλλοτε εμπνέονται από την παράδοση και άλλοτε βαδίζουν σε νέα μαγειρικά μονοπάτια, είναι πάντα εύκολες στην εκτέλεση, παρότι διαφοροποιούνται ελάχιστα από αυτές που σερβίρει στο Χαρούπι και στα Δέκα Τραπέζια, τα δυο δημοφιλή εστιατόρια του, στην Θεσσαλονίκη (όταν ανοίξει η εστίαση, μην παραλείψετε να τα επισκεφτείτε-θα παραμιλάτε μετά).

Όπως λέει συχνά, ο Μανώλης το μυστικό των συνταγών του κρύβεται στην αγάπη του για την πρώτη ύλη, μια αγάπη που έπαιξε εξαρχής καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της ταυτότητας της κουζίνας του. Αυτή του η αγάπη, εξάλλου, καθόρισε και την απόφασή του να αναλάβει αυτή την εκπομπή, που του

δίνει, συγχρόνως και την ευκαιρία να υποδέχεται στην κουζίνα του τους παραγωγούς των ΠΟΠ προϊόντων και γενικότερα ανθρώπους που ασχολούνται με τον ένα ή τον άλλο τρόπο με θέματα διατροφής και να συζητάει μαζί τους, εξετάζοντας όχι μόνο τις ιδιαιτερότητες και τα οργανοληπτικά γνωρίσματα των προϊόντων ΠΟΠ, αλλά και τη διατροφική τους αξία.

Παρακολουθήστε ένα επεισόδιο και θα διαπιστώσετε πόσο επιτυχημένα καταφέρνει να συνδυάζει ο σεφ τα προϊόντα ΠΟΠ με ταξύ τους, προσαρμόζοντάς τα στην καθημερινότητα της εποχής μας. Θα τον παρακολουθήσετε, για παράδειγμα, να γεμίζει ένα απλό κουλούρι Θεσσαλονίκης με κασέρι και φασκόμηλο, να μαγειρεύει πιάτα, όπως το θράψαλο σοτέ με ανχισιά χόρτα, κονσερβολιές Αμφίσσης και λευκή σοκολάτα, ή γαρίδες με ανθόγαλο, σπαράγγια, αρακά και μαστιχέλαιο Χίου ή ακόμη να φτιάχνει τα εορταστικά κρεατοτουρτάκια της ιδιαίτερης πατρίδας του με κασικιάκι Ελασσόνας και ΠΟΠ τυριά, ανεβατό Γρεβενών, Σαν Μιχάλη και γραβιέρα. Αφήνει δε το καλύτερο για το τέλος: κέικ με πορτοκάλια από Μάλμε Χανίων Κρήτης, με φασκόμηλο και ζεστή αρωματική σάλτσα σοκολάτας. Δεν ξέρω για εσάς, εγώ έχω πιάσει ήδη χαρτί και μολύβι.

Οι συντελεστές της εκπομπής: Παρουσίαση – επιμέλεια συνταγών: Μανώλης Παπουτσάκης, Αρχισυνταξία: Μαρία Πολυχρόνη, Διεύθυνση φωτογραφίας: Θέμης Μερτύρης, Οργάνωση παραγωγής: Θοδωρής Καβαδάς, Σκηνοθεσία: Γιάννης Γαλανούλης, Εκτέλεση παραγωγής: GV Productions

