



Euro-Toques Cyprus

Συνταγή του μήνα

Κολοκυθόσουπα

Υλικά

Κολοκύθα
Φρέσκα κρέμα
Πατάτα
Αλάτι-πιπέρι
Ζωμό(κοτόπουλο ή λαχανικών)

Εκτέλεση.

Καθαρίστε την κολοκύθα(το χοντρό από έξω και τους σπόρους μέσα) και κόψετε σε μικρότερα κομμάτια. Ψήστε τα για περίπου 30 λεπτά στον φούρνο στους 180ο. Αυτό θα βοηθήσει στο να βγουν η γεύσης του έξω για να αποφύγουμε ένα νερόβραστο αποτέλεσμα.

Ακολουθώς τοποθετήστε τα σε ζωμό να βράσουν μαζί με λίγη πατάτα(περίπου το 1/5 της κολοκύθας). Η πατάτα χρησιμοποιείτε για να βοηθήσει την σούπα μας να έχει μια πιο ωραία υφή.

Όταν βράσουν, περάστε τα από το blender, επαναφέρεται πίσω στην κατσαρόλα και προσθέστε την κρέμα και το αλατοπίπερο σας. Αν χρειαστεί επιπλέον να την αραιώσετε περισσότερο είναι στην δική σας ευχέρεια.

Επίσης για καθαρά χορτοφάγους μπορείτε να αποκλείσετε την κρέμα. Λίγος φιλοκομμένος φρέσκος κόλιανδρος την ώρα που σερβίρουμε θα δώσει άλλη γεύση και θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους σας.

Ανανεωμένη νέα ιστοσελίδα.

Η ομάδα του μάρκετινγκ μας δουλεύει σκληρά να προσφέρει στα μέλη και στους φίλους μας μια γρήγορη, εύκολη και σύγχρονη ιστοσελίδα δίνοντας πρώτα από όλα πληροφορίες για τον σύνδεσμο και τις εκδηλώσεις. Μέσα στα σχέδια όπου ήδη έχει ξεκινήσει είναι να γίνει ένα μεγάλο «βιβλίο» συνταγών κυπριακής αλλά και ξένης κουζίνας, όλες συνταγές από τα μέλη μας.

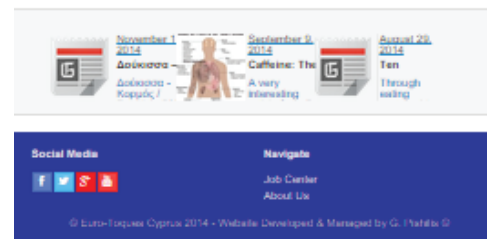
ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΕΙΠΝΟ EURO-TOQUES CYPRUS

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε το επίσημο δείπνο της Euro-Toques Cyprus, την Παρασκευή 28 Νοεμβρίου, στην ταβέρνα «Ζυγός» στη Λευκωσία. Η συνάντηση αυτή, αποτέλεσε μια ευκαιρία να συναντηθούν μέλη, φίλοι αλλά και συνεργάτες της οργάνωσης μας, σε ένα πολύ φιλικό και ευχάριστο περιβάλλον. Οι εταιρείες αυτές, αποτελούν τον σταθερό συμπαραστάτη μας σε όλες τις ενέργειες μας κατά το 2014.

Στη συνέχεια δόθηκαν οι πλακέτες και τα μετάλλια σε νέα μέλη μας και τα βραβεία της χρονιάς 2014. Το χρυσό βραβείο της χρονιάς απονεμήθηκε στην εταιρεία μαζικής εστίασης “Sans Frontieres” για τις εγκαταστάσεις, τα συστήματα ποιότητας και το παραγόμενο ποιοτικό προϊόν. Η Sans Frontieres αποτελεί την πιο οργανωμένη μονάδα στο χώρο του catering και της μαζικής εστίασης προσφέροντας τις υπηρεσίες τους για δεξιώσεις γάμων, αρραβώνων, βαπτίσεων, γενεθλίων, εγκαίνια καταστημάτων, εταιρείες, και γραφεία.

Η Euro-Toques Cyprus δίδει βραβεία μόνο σε εταιρείες μέσα από μία ενδελεχή έρευνα και επιθεώρηση ώστε τα αποτελέσματα να ικανοποιούν τις ψιλές απαιτήσεις της οργάνωσης.

Σε μια κατάμεστη αίθουσα η νύκτα κύλισε με πολύ καλό φαγητό [σεφ Νικόλας], ποτό και ένα ξέφρενο πάρτυ στην πίστα όπου μέλη μας έδειξαν τις χορευτικές τους ικανότητες. Η μουσική ήταν τέλεια και κατάφερε να δώσει το κέφι σε όλους. Τέτοιες συναντήσεις φέρνουν τον κόσμο κοντά, ξεχνώντας την καθημερινή ρουτίνα και είναι μια ευκαιρία χαλάρωσης και γνωριμίας των μελών με τους χορηγούς και κατασκευαστές/ προμηθευτές μας. Ήταν μια πολύ όμορφη βραδιά !



Συνέντευξη Προέδρου

Είχαμε τη χαρά να φιλοξενήσουμε σε συνέντευξη τον Πρόεδρο της οργάνωσης Eurotoques κ. Παναγιώτη Χατζησυμεού.

Είχαμε τη χαρά να φιλοξενήσουμε σε συνέντευξη τον Πρόεδρο της οργάνωσης Eurotoques κ. Παναγιώτη Χατζησυμεού.

1) Τί ήταν αυτό που σας ώθησε στο να εμπλακείτε σε αυτό τον σύνδεσμο και να φτάσετε σήμερα μέχρι εδώ; Πριν κάποια χρόνια εργαζόμουν στο εξωτερικό σε διάφορες χώρες. Εκεί όλοι οι επαγγελματίες, ήταν οργανωμένοι σε συνδέσμους κάτι που έλειπε από την Κύπρο. Όταν επέστρεψα μόνιμα στον τόπο μας, είχα πάντα κατά νου τι συνέβαινε στο εξωτερικό. Έτσι τότε το 1988 συνάντησα κάποιους καλούς φίλους τους πιο γνωστούς της εποχής, όπως ο Μάριος Μουρτζής, Βαγγέλης Καλαμαράς, Αντρέας Γεωργίου, Χρυσάνθος Φλουρής, Γιαννάκης Κούλλουρος, Σάββας Μάμπουρας και Σάββας Τυρίμος με τους οποίους εξήγησα τις σκέψεις μου. Όλοι συμφώνησαν με ενθουσιασμό ότι έπρεπε να αρχίσουμε την οργάνωση του δικού μας συνδέσμου. Έτσι, φθάσαμε αίσίως στο 1993 όπου συστάθηκε με το καταστατικό ο Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου και εγώ να είμαι ο πρώτος πρόεδρος μέχρι το 1997. Στη συνέχεια στην Αθήνα, γνώρισα τον Ευρωπαϊκό Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων την γνωστή Eurotoques. Μου άρεσαν οι στόχοι και σκοποί της οργάνωσης αυτής, που δεν ήταν άλλοι από την προστασία του παραδοσιακού καλού, αργού φαγητού,

με σεβασμό στη τοπική κουλτούρα. Έτσι, οργανώσαμε επιτροπή στη Κύπρο ως παράρτημα της Ελλάδας επειδή σαν κράτος δεν ήμασταν μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στη συνέχεια, γνώρισα τα πιο γνωστά ονόματα της Ευρώπης στις διάφορες συναθροίσεις και σε μια μελετημένη παρέμβαση μου στις Βρυξέλλες, καταφέραμε να αναγνωριστούμε ως ανεξάρτητο Εθνικό Γραφείο Κύπρου το 2000 κάτι πολύ σημαντικό.

2) Είστε ευχαριστημένος με την μέχρι τώρα πορεία της οργάνωσης και τι θα ήταν αυτό που εσείς θα αλλάζατε τώρα που βρίσκετε στην προεδρεία; Ευχαριστημένος είμαι αλλά μπορούσαν να γίνουν περισσότερα. Αυτό προϋποθέτει κάποιος ή κάποιιοι να ξοδεύουν αρκετό από τον πολύτιμο χρόνο τους για να εργάζονται για το κοινό καλό. Αυτό που με ευχαριστεί τον τελευταίο χρόνο, είναι ότι τα νέα μέλη μας είναι στη πλειοψηφία νεαρά παιδιά που έχουν όρεξη για δουλειά.

Διαβάστε όλη την συνέντευξη στην ιστοσελίδα μας στο www.eurotoquescyprus.com/president1/

Chef of the Month

Παντελής Σοφοκλέους

Ο Παντελής Σοφοκλέους είναι ο Σεφ στο Sans Frontieres Catering Services.

Προηγουμένως δούλεψε στο Hawaii-Grand Resort στη Λεμεσό. Ως Σέφ οργάνωσε και διαχειρίστηκε το καφέ-εστιατόριο στην Λεμεσό «Πάνος Σολομωνίδης» καθώς και το «ένθετο» στην Λευκωσία στην Δημοσιογραφική εστία



Ως μέλος τον Eurotoques-Cyprus διαγωνίστηκε σε πολλούς διαγωνισμούς στο εξωτερικό και έχει σύνολο 14 βραβεία. Ο Παντελής έχει αναλάβει “captain” της ομάδας για των Διαγωνισμό όπου η ομάδα της Eurotoques-Cyprus θα διαγωνιστεί στην Κωνσταντινούπολη.