



συνέντευξη

στη Μάγδα Πειστικού

# Maria Benardis

“ Η κρίση θα αφυπνίσει τους Έλληνες ”

Μία νέα, πολλά υποσχόμενη είσοδος στα διεθνή μαγειρικά δρώμενα είναι η ελληνικής καταγωγής Maria Benardis, μόνιμη κάτοικος Αυστραλίας. Η εφοριακός, που σε μία εκκλησία της Μυκόνου, όπως λέει η ίδια, αποφάσισε να εγκαταλείψει το μέχρι τότε επάγγελμά της και να ακολουθήσει το Greekalicious όνειρό της για τη μαγειρική, διοργανώνει γαστρονομικές περιηγήσεις Αυστραλών στην Ελλάδα, έχει δική της εκπομπή σε αυστραλιανά τηλεοπτικά δίκτυα, έχει διακριθεί με διεθνή βραβεία για τη συγγραφή βιβλίων μαγειρικής και ετοιμάζεται να ζήσει το αμερικανικό όνειρο.



## Τι κάνει μία Ελληνίδα στην Αυστραλία;

Οι Έλληνες στην Αυστραλία είναι ιδιαίτερα ενθουσιώδεις με την πατρίδα τους και κάνουν πολλά ελληνικά πράγματα, προκειμένου να αισθάνονται συνδεδεμένοι με αυτή. Έτσι, οι Έλληνες της Αυστραλίας διοργανώνουν και συμμετέχουν σε φεστιβάλ και εκδηλώσεις με θέμα την Ελλάδα, πηγαίνουν στην εκκλησία και, φυσικά, μαγειρεύουν πληθώρα καταπληκτικών ελληνικών φαγητών.

**Στην ιστοσελίδα σας ([www.greekalicious.com.au](http://www.greekalicious.com.au)) αναφέρετε ότι μελετάτε πολύ για την αρχαία ελ-**

“ Εντυπωσιάζομαι από το μεγάλο αριθμό των διαφορετικών πιάτων που παρασκευάζονται στην Ελλάδα. ”

**ληνική κουζίνα και ταξιδεύετε συχνά στην Ελλάδα. Ποια είναι τα αποτελέσματα των γαστρονομικών σας αναζητήσεων τόσο από τα ταξίδια σας στην Ελλάδα όσο και από τη μελέτη σας στα αρχαίο-ελληνικά κείμενα;**

Με ενδιαφέρει πολύ η αρχαία ελληνική κουζίνα, οι σοφοί και οι φιλόσοφοι

της εποχής, τους οποίους ο μοντέρνος κόσμος έχει λησμονήσει ή αγνοεί. Η αποστολή μου είναι να συμβάλω στην αναβίωσή τους, αλλά και να παρακινήσω τους σημερινούς ανθρώπους να ασχοληθούν ξανά μαζί τους. Το δεύτερο βιβλίο μου έχει αυτή ακριβώς την αποστολή.

Για παράδειγμα, πολλοί δεν γνωρίζουν ότι όταν οι αρχαίοι Έλληνες παρασκεύαζαν ψωμί, κύπελλα ή πιάτα, τους έδιναν στρόγγυλο σχήμα επειδή θεωρούσαν ότι έτσι βοηθούν να κυλά ομαλά η θετική ενέργεια! Όταν πραγματοποιώ τα γαστρονομικά μου ταξίδια στην Ελλάδα, εντυπωσιάζομαι από το μεγάλο αριθμό των διαφορετικών πιάτων που παρασκευάζονται στα νησιά αλλά και στην υπόλοιπη χώρα, τα οποία δεν μπορείς να τα συναντήσεις σε κανένα άλλο μέρος του κόσμου. Αξίζει να αναφέρω ότι, ενώ υπάρχουν εκατοντάδες είδη ελληνικής σαλάτας και πίτας στις κουζίνες όλου του κόσμου, ακόμη και σήμερα η ελληνική παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα προσφέρεται με λάθος συστατικά. Στην Αυστραλία συναντάμε πίτες με κιμά, με τυρί ή με σπανάκι, αλλά έχουμε ξεχάσει τη μανιταρόπιτα των Γρεβενών, την ντοματόπιτα της Σαντορίνης ή την κρεμμυδόπιτα της Μυκόνου.

## Το Greekalicious τι είναι ακριβώς;

Πρόκειται για μία επιχείρηση την οποία ξεκίνησα αρχικά θέλοντας να ακολουθήσω το πάθος μου για την ελληνική κουζίνα, αλλά και επειδή συνειδητοποίησα την ύπαρξη ενός κατά κάποιον τρόπο κενού στην εκπαίδευση στην ελληνική κουζίνα, κουλτούρα και παράδοση. Επίσης, ήθελα να μοιραστώ με τον κόσμο την ελληνική κουζίνα και τις σοφίες της. Όλα ξεκίνησαν τον Αύγουστο του 2004, όταν βρισκόμουν σε μία εκκλησία στη Μύκονο. Ήταν κάτι σαν επιφοίτηση. Αποφάσισα να εγκαταλείψω τη δουλειά που είχα μέχρι τότε, αυτή της εφοριακού, και να ακολουθήσω την αγάπη μου για την ελληνική κουζίνα, αλλά και οτιδήποτε ελληνικό. Το Greekalicious με τα χρόνια επεκτάθηκε και σήμερα περιλαμβάνει γαστρονομικές περιηγήσεις στην Ελλάδα, συγγραφή βιβλίων μαγειρικής, καθώς και εταιρεία catering.

## Αναφερθήκατε στη διοργάνωση εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων με θέμα την ελληνική κουζίνα. Τι περιλαμβάνουν αυτά τα σεμινάρια και σε ποιους απευθύνονται;

Η φιλοσοφία του Greekalicious είναι να εκπαιδεύουμε τους ανθρώπους στο να δημιουργούν πιάτα απλά με πρώτες ύλες, οι οποίες καλλιεργούνται με φιλοπεριβαλλοντικές προδιαγραφές. Επίσης, εκπαιδεύουμε τους ανθρώπους στο πώς να ακολουθούν έναν υγιεινό τρόπο ζωής, υιοθετώντας αρχαίες ελληνικές διατροφικές συνήθειες, καθώς και θετική στάση απέναντι στην ίδια τη ζωή. Στα μαθήματα μαγειρικής μοιράζομαι με τους συμμετέχοντες ιστορίες από την αρχαία Ελλάδα και τους παροτρύνω να μαγειρεύουν ακολουθώντας τες.

## Μπορείτε να μας αναφέρετε ένα παράδειγμα;

Δεν μετράμε τις ποσότητες των υλικών μας όταν μαγειρεύουμε. Αντίθετα, σε όλη τη διαδικασία μας καθοδηγούν η ενέργειά μας και οι αισθήσεις μας. Αποτέλεσμα αυτού είναι οι άνθρωποι να αποχωρούν από την αίθουσα στο τέλος του μαθήματος γεμάτοι αυτοπεποίθηση. Η διάρκεια των μαθημάτων φθάνει τις τρεις ώρες, στις οποίες μαγειρεύουμε, δοκιμάζουμε, γευματίζουμε και συζητά-



Η ελληνική κουζίνα μπορεί να κυριαρχήσει στο διεθνή γαστρονομικό στίβο. Άλλωστε, από την Ελλάδα ξεκίνησαν όλα.

με ή αφηγούμαστε προσωπικές ιστορίες. Αυτό που επιθυμώ για τους μαθητές μου είναι να υιοθετούν μία οικολογική και όχι εγωιστική στάση απέναντι στη μαγειρική (eco not ego approach).

## Πιστεύετε ότι η ελληνική κουζίνα μπορεί να κυριαρχήσει στο διεθνή γαστρονομικό στίβο;

Ναι, φυσικά και το πιστεύω! Άλλωστε, από την Ελλάδα ξεκίνησαν όλα. Στην Ελλάδα ξεκίνησε η παρασκευή κρασιού, ελαιολάδου, ζυμαρικών, ψωμιού, ακόμη και της πίτσας ή τα λαζάνια, τα οποία πολλοί συνδέουν με την ιταλική κουζίνα.

Ας μην ξεχνάμε ότι η λέξη Γαστρονομία προέρχεται από την αρχαία Ελλάδα και σηματοδοτεί τη σχέση των αισθήσεων με την τροφή.

## Ποια είναι η άποψή σας για τους Έλληνες chef και τα ελληνικά εστιατόρια;

Προσωπικά, δεν μου αρέσει να κρίνω. Όμως θα πω ότι Έλληνες chef που εργάζονται σε επιχειρήσεις στην Αυστραλία, είναι αναγκαίο να ταξιδέψουν πίσω στην Ελλάδα και να μελετήσουν, ώστε να κατανοήσουν καλύτερα τη δική τους κουζίνα και να ξεφύγουν από τα συνηθι-



Η Maria Benardis εκπαιδεύει τους Αυστραλούς μαθητές της να μαγειρεύουν ελληνικά παραδοσιακά πιάτα.

σμένα, όπως είναι, για παράδειγμα, το σουβλάκι, ο μουσακάς και η τυρόπιτα.

### **Τι κάνουν σωστά τα ελληνικά εστιατόρια και τι θα μπορούσαν να κάνουν καλύτερα;**

Θα ξαναπώ ότι δεν μου αρέσει να ασκώ κριτική, αλλά η πλειονότητα αυτών δημιουργεί κλασικά πιάτα, όπως ανέφερα και προηγουμένως. Όμως υπάρχουν και εξαιρέσεις. Για παράδειγμα, υπάρχουν εστιατόρια που αντικαθιστούν την αυθεντική ελληνική φέτα ή το ελαιόλαδο με άλλα, παρόμοιας εμφάνισης αλλά σαφώς υποδεέστερης ποιότητας.

### **Όταν συνοδεύετε Αυστραλούς στην Ελλάδα για τις γαστρονομικές περιηγήσεις σας, ποια είναι η εντύπωση, η εικόνα που οι ίδιοι σχηματίζουν; Πώς εκτιμάτε ότι θα εξελιχθεί η ζήτηση για γαστρονομικά ταξίδια μέσα στο 2012;**

Το ενδιαφέρον αυξάνεται συνεχώς, καθώς περισσότεροι άνθρωποι γνωρίζουν την ύπαρξη των ταξιδιών αυτού του είδους. Οι επισκέπτες μέχρι τώρα φεύγουν ενθουσιασμένοι από την ποικιλία των πιάτων που έχουμε στην Ελλάδα. Κατά τη διάρκεια των περιηγήσεων ανακαλύπτουν γεύσεις, αρώματα, παραδόσεις και έθιμα τα οποία τους είναι

άγνωστα στην Αυστραλία και για το λόγο αυτό ενθουσιάζονται.

### **Έχετε υποστήριξη από φορείς στην Ελλάδα;**

Δυστυχώς, όχι. Προσπάθησα να βρω συμμάχους σε αυτή την προσπάθειά μου, αλλά κανείς δε φάνηκε να νοιάζεται ή να ενδιαφέρεται. Περισσότερο ενδιαφέρον εκδήλωσαν οι μη Έλληνες από τους Έλληνες, γεγονός το οποίο με στε-



ναχωρεί. Δείχνουν σαν να μην έχουν αγάπη για τη χώρα τους και για την κουζίνα τους.

### **Όταν μαθαίνουν την καταγωγή σας, τι σας λένε για την Ελλάδα, ειδικά αυτή τη μάλλον γεμάτη προκλήσεις για τη χώρα περίοδο;**

Πάντα τους λέω ότι η Ελλάδα είναι ευλογημένη που διέρχεται αυτή την κρίση. Είναι μια ευκαιρία να δείξουμε, αλλά και να διδάξουμε τους λαούς ότι αυτό είναι το αποτέλεσμα όταν δεν σεβόμαστε ο ένας τον άλλο. Η Ελλάδα θα ξεπεράσει την κρίση και θα βγει μέσα από αυτήν ωριμότερη και καλύτερη. Οι Έλληνες θα γίνουν ένας λαός γεμάτος αγάπη ο ένας για τον άλλο, αλλά και για τη φύση. Οι Έλληνες θα αφυπνιστούν και μαζί τους θα ξυπνήσει και ο υπόλοιπος κόσμος.

### **Θεωρείτε τον εαυτό σας επαγγελματία chef ή απλά έναν αυτοδίδακτο που του αρέσει να μαγειρεύει;**

Τα παιδικά μου χρόνια τα πέρασα στα Ψαρά. Η παραμονή μου εκεί συνετέλεσε στο να αποκτήσω τις βάσεις για την ελληνική κουζίνα. Βοηθούσα τη γιαγιά μου να φτιάξει ψωμί, τυρί και γιαούρτι σε καθημερινή βάση. Η παραγωγή ήταν οργανική και πάντα αξιοποιούσαμε φρέσκες πρώτες ύλες. Μέχρι σήμερα είμαι ένθερμος υποστηρικτής της χρήσης των φρέσκων και οργανικών πρώτων υλών στη μαγειρική. Στη συνέχεια εργάστηκα στην κουζίνα του εστιατορίου Neil Perry restaurant XO, όπου και κατάλαβα ότι θα ήθελα να μοιραστώ τις συνταγές και τις ιστορίες της Greekalicious μαγειρικής με άλλους. Επίσης, έμαθα πολλά για τη μαγειρική διαβάζοντας αρχαιοελληνικά κείμενα, αλλά και μέσα από τα ταξίδια μου στην Ελλάδα, όπου είχα την ευκαιρία να γνωρίσω υπέροχους ανθρώπους.

### **Το βιογραφικό σας περιλαμβάνει επίσης το βιβλίο My Greek Family Table (Το ελληνικό οικογενειακό μου τραπέζι), το οποίο έχει διακριθεί με διεθνές βραβείο. Ποιο είναι το περιεχόμενο του βιβλίου και γιατί κέρδισε τις διεθνείς εντυπώσεις;**

Το My Greek Family Table είναι το

info

**Maria Benardis**

Η Maria Benardis είχε μία αξιοσημείωτη καριέρα ως υπεύθυνη οικονομικών και διαχείρισης μεγάλων επιχειρήσεων και οργανισμών της Αυστραλίας, ενώ συμμετείχε σε πλήθος γνωμοδοτικών επιτροπών για φορολογικά ζητήματα. Το 2007 αποφάσισε να εγκαταλείψει την καριέρα της στις επιχειρήσεις και να αλλάξει προσανατολισμό, εστιάζοντας πλέον στη γαστρονομία.

Η Maria Benardis ίδρυσε τη δική της σχολή μαγειρικής ελληνικής κουζίνας στο Σίντνεϊ, η οποία βρίσκει μεγάλη απήχηση στη χώρα.



Με την ολοκλήρωση κάθε μαθήματος στην κουζίνα της Benardis, οι σπουδαστές γευματίζουν και διασκεδάζουν με ελληνική μουσική.

πρώτο μου συγγραφικό εγχείρημα, ενώ πρόσφατα κυκλοφόρησε και το πρώτο μου ηλεκτρονικό βιβλίο (e-book) με τίτλο A Greekalicious Feast (Μία Greekalicious γιορτή).

Στο My Greek Family Table περιλαμβάνω συνταγές οι οποίες έχουν περάσει από γενιά σε γενιά, αλλά και τα πάντα τιμημένα παραδοσιακά πιάτα, όπως το σουβλάκι και ο μουσακάς. Ακόμη έχω συμπεριλάβει παραλλαγές παραδοσιακών συνταγών, όπως είναι, για παράδειγμα, οι πικάντικοι κεφτέδες με ούζο και πίτσα με αρνάκι σε παραδοσιακό φύλλο. Παράλληλα με τις συνταγές, το βιβλίο περιλαμβάνει ιστορίες από την ελληνική οικογενειακή καθημερινότητα, όπως την παρασκευή πασχαλιάτικου ψωμιού.

**Σε πολλές χώρες σε όλο τον κόσμο Έλληνες chef εργάζονται στην κατεύθυνση της προβολής της Ελλάδας ως τουριστικού προορισμού μέσω της γαστρονομικής της παράδοσης. Ποια είναι η εικόνα που έχετε για αυτό;**

Δεν γνωρίζω κάτι σχετικό. Θα ήθελα πολύ να συνεργαστώ με ανθρώπους οι οποίοι μοιράζονται τη φιλοσοφία μου και ειδικά την οικολογική και όχι εγωιστική προσέγγιση στη ζωή.

**Σύμφωνα με δημοσιεύματα του αυστραλιανού Τύπου, έχετε μία**

**πολύ επιτυχημένη τηλεοπτική πορεία στη χώρα. Μπορείτε να μας μιλήσετε για αυτό;**

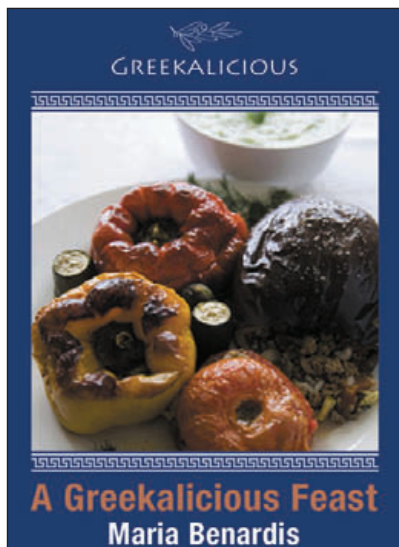
Πραγματοποιώ συχνά εμφανίσεις στην τηλεόραση της Αυστραλίας για να μιλήσω για την Ελλάδα και την ελληνική κουζίνα. Επίσης, έχω μία εβδομαδιαία εκπομπή στο κανάλι SBS, όπου μιλάω για την ελληνική κουζίνα, την ιστορία, τη μυθολογία, τις πρώτες ύλες κ.λπ. Το εν λόγω πρόγραμμα μεταδίδεται στην ελληνική και στην αγγλική γλώσσα. Αυτό που θα ήθελα όμως περισσότερο από όλα είναι να δημιουργήσω και να παρου-

σιάσω ντοκιμαντέρ για την Ελλάδα και την ελληνική κουζίνα.

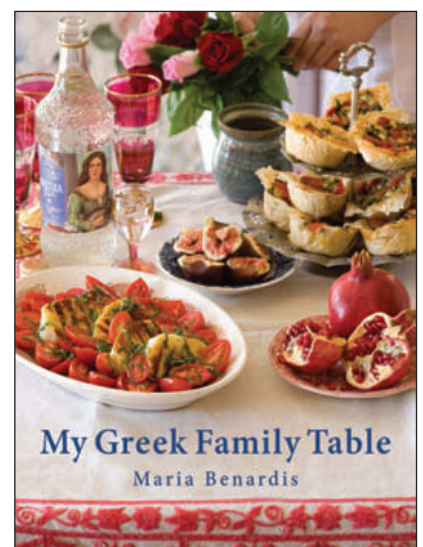
**Ποια είναι τα επόμενα σχέδιά σας;**

Προγραμματίζω να επισκεφθώ την Ελλάδα τον Σεπτέμβριο του 2012. Επίσης, σχεδιάζω να επεκτείνω το Greekalicious στις ΗΠΑ, όπου και επιθυμώ να μείνω μόνιμα για κάποιο χρονικό διάστημα. Τέλος, θα ήθελα να ιδρύσω μία σχολή τουρισμού και μαγειρικής στην Ελλάδα, με σκοπό να διαμένω και εκεί μόνιμα για κάποιο διάστημα.

PS



Το βιβλίο Greekalicious Feast.



Το βιβλίο My Greek Family Table.