

Ρυζόγαλο



Σπύρος Πήτερ Γούδας
Στοιχειοθέτηση και μετάφραση στα Ελληνικά
Σοφία Παπαδημήτρη

Mr. Goodbar's



Νοστιμότατο ρυζόγαλο έτοιμο για σερβίρισμα

Αγαπητοί φίλοι, υποστηρικτές και πελάτες των προϊόντων μου: Θα ήθελα να σας πω μια ιστορία σχετικά με το ρυζόγαλο. Ίσως γνωρίζετε κιόλας, ότι οι ριζές του ρυζόγαλου βρίσκονται στη Μικρά Ασία: η παρασκευή του έχει παράδοση αιώνων και από γενιά σε γενιά έφτασε στα χέρια της μητέρας μου, η οποία ήταν από τη Σμύρνη, πόλη της Μικράς Ασίας.

Θέκλα Γούδα: Μικρή Βιογραφία

Η Θέκλα γεννήθηκε στην Σμύρνη της Μικράς Ασίας, από Έλληνες γονείς το 1916. Η οικογένεια, που συμπεριλάμβανε τους γονείς της και τρία άλλα αδέρφια, μετά την καταστροφή της Σμύρνης το 1922, κατέφυγε στην Ελλάδα. Η Θέκλα επέζησε της καταστροφής μαζί με τους δικούς της, οι οποίοι ήταν ευκατάστατοι έμποροι, αλλά αναγκάστηκαν να εγκαταλείψουν όλη την περιουσία τους και



να ξαναρχίσουν στην Αθήνα από το μηδέν.

Η Θέκλα παντρεύτηκε τον Παναγιώτη Γούδα και έγινε η αγαπημένη μητέρα τεσσάρων παιδιών: του Νίκου, του Σπύρου, του Στέφανου και της Μαρίνας.

Η Θέκλα και ο Παναγιώτης πέρασαν πολύ δύσκολες καταστάσεις κατά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Παρ'όλα αυτά όμως, εκείνη ήταν πάντα μια αφοσιωμένη μητέρα και σύζυγος, και παρά τις δυσκολίες, το σπίτι τους ευωδιάζε πάντα από το έξοχο μαγειρέμά της.

Την τελευταία δεκαετία της ζωής της, μαζί με τον άντρα της περνούσαν συστηματικά έξι μήνες στην Ελλάδα και έξι στο Τορόντο του Καναδά.

Η Θέκλα έμενε στο σπίτι του δεύτερου παιδιού της, του Σπύρου, στον οποίο, με τη πάροδο του χρόνου, μεταφύτευσε την ικανότητα να παρασκευάζει τις πιο απίθανες σπιτικές συνταγές. Αυτό ενέπνευσε τον Σπύρο να εξελιχθεί σ'έναν εφευρετικό και δημιουργικό άνθρωπο, και του έδωσε την ικανότητα να εισαγάγει όλες εκείνες τις θαυμαστές συνταγές στον συνεχώς εξελισσόμενο κατάλογο των



Thekla at 70

προϊόντων της εταιρίας Goudas Foods.

Δυστυχώς, η Θέκλα απεβίωσε από πνευμονικό όγκο, παρ'όλο που δεν κάπνισε ποτέ στην ζωή της. Κυριολεκτικά, άφησε την τελευταία της πνοή στην αγκαλιά του Σπύρου και του Νίκου.

Ο τελευταίος βρέθηκε κατά σύμπτωση στο Τορόντο για επίσκεψη, εκείνες τις άτυχες ημέρες.

Μερικοί από σας θα πρέπει να γνωρίζετε τι συνέβει το 1922 στη Μικρά Ασία... Η συμφορά και η δυστυχία των ανθρώπων εκείνων δεν περιγράφεται. Ακολουθώντας το παράδειγμα του Θεανθρώπου, "Πάτερ, άφες αυτοίς...", και κλίνοντας ευλαβικά το γόνυ στα θύματα της εποχής εκείνης, ευχόμαστε ότι οι δύο λαοί, παραμερίζοντας τα μίσση του παρελθόντος, θα βαδίσουν προς τον δρόμο της αλληλοκατανόησης και της ειρήνης.

Παίρνοντας τη φανταστική Μικρασιάτικη συνταγή, ας τη συνδέσουμε με τη συνταγή που πρόκειται να σας παρουσιάσω. Αν ανοίξετε μια ιστοσελίδα αναζήτησης στο Ίντερνετ και πληκτρολογήσετε τη λέξη "ρυζόγαλο", θα βρείτε τουλάχιστον 661 άρθρα και έγγραφα (μηχανή αναζήτησης Google), ενώ για το "ριζόγαλο" (με "ι") υπάρχουν 561 ηλεκτρονικοί τόποι. Στην ηλεκτρονική εγκυκλοπαίδεια "Βικιπαίδεια" αναφέρεται, ότι το ρυζόγαλο ήταν προσφιλέ γλύκισμα για τους Έλληνες επί τουρκοκρατίας. Σχεδόν σ'όλα τα έγγραφα υπάρχουν οδηγίες πώς να φτιάξετε το ρυζόγαλο. Υπάρχουν συνταγές για την

παρασκευή ρυζόγαλου με καραμέλα, με σοκολάτα, χουρμάδες, φρούτα, σε κρεμάδη ή μεταξένια μορφή, πιπερόριζα, καρύδα, κτλ., μια ατέλειωτη λίστα συνταγών, που θα έπαιρναν πολύ χρόνο για να καταγραφούν στο χαρτί.

Στη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου και αργότερα, η μητέρα μου έφτιαχνε συχνά ρυζόγαλο, γιατί το ρύζι ήταν ένα πολύ οικονομικό προϊόν, που μπορούσε να χρησιμοποιηθεί χωρίς μεγάλο δισταγμό για την παρασκευή αυτού του γλυκού. Τα μόνα άλλα πρόσθετα υλικά που χρειάζονταν, εκτός από μια χούφτα ρύζι, ήταν λίγο φρέσκο γάλα, λίγη ζάχαρη, και πολύ φαντασία, υπομονή και αγάπη.

Ο λόγος για την ανάγκη υπομονής είναι επειδή χρειάζεται να στέκεται κανείς πάνω από τη κατσαρόλα στην τελευταία φάση του μαγειρέματος, προσέχοντας να μην κολλήσει το γάλα στον πάτο, και παράλληλα καταφέρνοντας το τέλειο μαγείρεμα του ρυζιού.

Η γεύση του γαλακτος πρέπει να εξαφανίζεται, όταν αναμιχθεί με το ρύζι. Θυμάμαι επίσης, ότι η μητέρα μου δεν ήθελε να της αποσπούμε την προσοχή, εμείς τα παιδιά, όταν βρισκόταν στην τελευταία αυτή φάση, για να μην της κολλήσει το ρυζόγαλο στην κατσαρόλα.

Η μητέρα μου πάντα ετοίμαζε το ρυζόγαλο με τέτοιο τρόπο λες και δημιουργούσε κάποιο αριστουργηματικό έργο τέχνης!

Το 1998 δημιουργήθηκε ζήτημα στο Βέλγιο σχετικά με τη νόσο των τρελών αγελάδων. Εξαιτίας αυτού του ζητήματος, η μόνη εταιρία στον κόσμο που προμήθευε κονσερβοποιημένο ρυζόγαλο, η οποία ήταν εγκατεστημένη στη χώρα αυτή, δεν μπορούσε να στέλνει το εμπόρευσμά της στον Καναδά και στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Έτσι λοιπόν, άρχισα να σκέφτομαι τη πιθανότητα να παρασκευάζω εγώ το ρυζόγαλο στο εργοστάσιό μου.





Γνώριζα εξ αρχής ότι θα δαπανούσα ένα σορό χρήματα σε έρευνες και μελέτες, για την ανάπτυξη και υλοποίηση του σχεδίου αυτού.

Σ' αυτό το σημείο, θα ήθελα να πληροφορήσω τον αναγνώστη, ότι αν κάποιος θέλει να παρασκευάσει ρυζόγαλο σε κονσέρβα, δεν φτιάχνει απλά ένα μεγάλο καζάνι, το μοιράζει στις κονσέρβες, κλείνει το καπάκι και το ονομάζει ρυζόγαλο. Βεβαίως, όχι!

Η διαδικασία διαφέρει πάρα πολύ απ' αυτό που μπορεί να φαντάζεται κανείς.

Τα ωμά υλικά πρέπει να μαγειρευτούν, ενώ βρίσκονται κιόλας μέσα στην κονσέρβα. Πρέπει επίσης να είναι ατομικά συνεπή με τη συνταγή, για παράδειγμα 'Χ' ποσότητα ρυζιού αναμιγμένη με 'Ψ' ποσότητα γάλακτος και 'Ω' ποσότητα ζάχαρης. Στη συνέχεια, κάθε κονσέρβα πρέπει να τοποθετείται στον αποστακτήρα για τη διαδικασία παστερίωσης.

Η θερμοκρασία πρέπει να αυξάνεται μέχρις ορισμένου σημείου για ένα ακριβές χρονικό διάστημα, και έπειτα ξεκινά η διαδικασία ψύξης.

Όλη αυτή η ακρίβεια είναι απαραίτητη για να μην παραηθεί το ρυζόγαλο και κολλήσει στην κατσαρόλα. Η τέχνη αυτή μαγειρέματος είναι παρόμοια με εκείνη της μητέρας μου στη διάρκεια του πολέμου.

Όταν οι παραπάνω διαδικασίες έχουν ολοκληρωθεί, αποστειρώνουμε για τελευταία φορά το προϊόν, και το περιστρέφουμε για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Ένα τέτοιο σχέδιο χρειάζεται χιλιάδες δολάρια για την έρευνα και ανάπτυξη του· και όταν τελικά το έχεις καταφέρει με επιτυχία, χρειάζεσαι ένα εργοστάσιο για την παραγωγή του.

Όπως καταλαβαίνει κανείς, στο στάδιο ερευνών δεν είναι δυνατόν να φτιάχνεις μερικές μόνο κονσέρβες· χρειάζεται να παράγεις μερικές χιλιάδες απ' αυτές.

Τις κρατάς έπειτα για 14 μέρες, περιμένοντας να δεις αν η αποστείρωση ήταν επιτυχής, εγγυώμενος έτσι τη μέγιστη διάρκεια ζωής του προϊόντος και την ασφάλεια του καταναλωτή.

Μετά το χρόνο αναμονής, η κονσέρβα πρέπει να ανοιχθεί και το προϊόν να δοκιμαστεί· εδώ μπορεί να χρειαστεί λίγη ακόμα ζάχαρη, ίσως λίγο ακόμα ρύζι και ίσως λιγότερο ή περισσότερο γάλα.

Ίσως, ίσως, ίσως!

Οι παραλλαγές και προσαρμογές είναι σχεδόν αμέτρητες.

Συνεπώς, φτιάχνουμε μια ακόμα χιλιάδα κονσέρβες και πετάμε την προηγούμενη· μετά δοκιμάζουμε ένα διαφορετικό είδος





Η πρώτη παρτίδα πηγαίνει στους κριτικούς φαγητών, στους φίλους μου, στους ιδιοκτήτες εστιατορίων, και σε άλλους ανθρώπους, τους οποίους μπορώ να εμπιστευτώ, για μια ειλικρινή γνώμη. Αν η πλειοψηφία πιστεύει ότι το προϊόν είναι σωστό και τέλειο, τότε και μόνο τότε το τοποθετώ στα ράφια των σουπερμάρκετ.



Προφανώς, υπάρχουν αμέτρητες παραλλαγές για τη συνταγή του ρυζόγαλου, και δεν είμαι σε θέση να ικανοποιώ όλες τις εθνικότητες και τις προτιμήσεις τους· ξέρω όμως βαθιά μέσ' στην καρδιά μου, ότι έκανα το ανθρώπινα δυνατό, και ότι δεν είναι υπερβολή να ισχυριστώ, ότι το ρυζόγαλο Mr. Goudas είναι το καλύτερο στον κόσμο.

ρυζιού· έπειτα διαπιστώνουμε, ότι αυτό το είδος απορροφά περισσότερο γάλα και γίνεται πιο συμπαγές (σαν λαπάς), έτσι αναγκάζομαστε να ζαναπετάζουμε και αυτή την παρτίδα κονσερβών, συνεχίζοντας τις δοκιμές, μια παρτίδα μετά την άλλη, μέχρις ότου καταφέρουμε την μεγαλύτερη δυνατή τελειότητα.

Είμαι πανευτυχής να όταν λαβαίνω γράμματα από καταναλωτές των προϊόντων μου, οι οποίοι επαληθεύουν με τα σχόλιά τους αυτή τη δήλωση.

Τα γράμματα αυτά μπορεί να τα διαβάσει κανείς στο www.goudasfoods.com.

Όπως γνωρίζουν οι φίλοι μου, είμαι σχολαστικός, λεπτολόγος, ιδιότροπος, τελειομανής· και έχω κι άλλα παρεμφερή χαρακτηριστικά, γύρω από την παρασκευή του φαγητού (και όχι μόνο...).
Τέλος, φτάνουμε στο προϊόν, που είναι το ακριβώς σωστό, και ξεκινά επιτέλους η μαζική παραγωγή.

Στο άμεσο μέλλον θα φτιάχνω ρυζόγαλο Mr. Goudas με ροδάκινο, με ανανά, με σταφίδες, συσκευασμένο σε μικρές ατομικές κονσέρβες, που ανοίγουν εύκολα



και που θα σερβίρονται στα νοσοκομεία, αεροπλάνα, γηροκομεία, καφετέριες, κτλ. Απευθυνόμενος σε όσους απο εσάς είστε γονείς, σας υπενθυμίζω να μην ξεχνάτε να βάζετε στην τσάντα των παιδιών σας, μαζί με το μεσημεριανό τους φαγητό, και μια κονσέρβα αγάπης (ρυζόγαλο Mr. Goudas), με την υψηλή του διατροφική αξία, στη θέση των τσιπς και άλλων ανθυγιεινών φαγητών (junk foods).

Η εταιρία μου θα δοκίμαζε μεγάλη χαρά, λαβαίνοντας ένα γράμμα από σας, στην ιστοσελίδα www.goudasfoods.com, με τη γνώμη σας γι' αυτό, ή οποιοδήποτε άλλο προϊόν μας.

Θα ήθελα επίσης να σημειώσω εδώ, ότι κατανοώ απόλυτα, πως για πολύ καιρό μπορεί να μην υπάρχουν κέρδη από την παραγωγή ρυζόγαλου.

Οι επενδύσεις που πραγματοποιήθηκαν για έρευνα και ανάπτυξη του προϊόντος, για μηχανικό εξοπλισμό του εργοστασίου και για άλλα παραγωγικά έξοδα ήταν τεράστιες.

Ο στόχος μας όμως ήταν να προσφερθεί στον καταναλωτή το καλύτερο ρυζόγαλο που έχει δοκιμάσει ποτέ ο κόσμος.

Σας ευχαριστώ για τον χρόνο που διαθέσατε, για να διαβάσετε αυτό το άρθρο.

Καλή όρεξη, και μη ξεχνάτε,

**«ΓΟΥΔΑΣ στο τραπέζι –
Ζωή σαν πετιμέζι»!!!**

**Goudas on the label
means
good food on the table!**



**ΟΤΑΝ ΤΟΝ ΡΩΤΗΣΑΜΕ,
“ΠΩΣ ΤΑ ΚΑΤΑΦΕΡΑΤΕ;”**

ΕΚΕΙΝΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕ:

Θα πρέπει να γίνει σαφώς κατανοητό, ότι πολλοί περισσότεροι άνθρωποι, εκτός από μένα, συμμετέχουν στην παρασκευή τέτοιων υπέροχων προϊόντων, ή οποιοδήποτε προϊόντων που βγαίνουν απ' τον Οργανισμό Goudas Foods.

Υπάρχουν άνθρωποι όπως: μικροβιολόγοι, χημικοί τροφίμων, ειδικοί στη στεγανοποίηση και συσκευασία, σύμβουλοι διαιτητικής, σχεδιαστές, ερευνητές αγοράς, κυβερνητικοί σύμβουλοι, επιθεωρητές τροφίμων, προσωπικό ποιοτικού ελέγχου, αξιολογητές μετά την παραγωγική διαδικασία...και η λίστα δεν τελειώνει ποτέ.

Με λίγα λόγια, πρόκειται για μια τεράστια ορχήστρα παραγωγής προϊόντων, με Μαέστρο της εμένα.

Πληροφορίες Έκδοσης

Σπύρος Πίτερ Γούδας διατηρεί το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κανένα μέρος του περιεχομένου, εικόνας, ομοιομάτων, σλόγκαν, ονομάτων και εμπορικών σημάτων, δεν μπορεί να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί ή να μεταδοθεί με οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ή οποιοδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright). Με την επιφύλαξη παντός δικαιωμάτός μας.

Copyright © 2008 by Spyros Peter Goudas 241 Snidercroft Road, Concord, Ontario, Canada L4K 2J8



www.goudasfoods.com
www.flyermall.com



0 65349 00975 6