

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Η ετοιμασία του Ελληνικού Καφέ



**Σπύρος Πήτερ Γούδας
μετάφραση στα Ελληνικά Anna Δαραση**

Mr. Gooden's



Κυρίες και κύριοι, αγαπητά παιδιά,

Αυτό το βιβλιαράκι το έγραψα ώστε ίσως να καταφέρω να σας βγάλω για λίγο από τις αγωνίες, τις εντάσεις και τα προβλήματα που δεν λείπουν από τη καθημερινή μας ζωή.

Το έχω γράψει κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορέσω να δώσω μία πραγματική εικόνα του Ελληνικού ή Τούρκικου καφέ, ώστε να μπορέσουν οι ξένοι να καταλάβουν την πραγματική έννοια της εκφράσεως «Ελληνικός καφές» (Greek coffee) και να μην τον θεωρούνε σαν περίεργο φαινόμενο.

Επίσης, δίνω μία κωμική εικόνα, ώστε να διαβάζεται ευχάριστα. Περιστό να σας πω ότι τα τελευταία χρόνια, εκτός από το βιβλίο της βιογραφίας μου με τον τίτλο «Ο Μετανάστης», που στα αγγλικά σημαίνει Immigrant, έγραψα περίπου άλλα τριάντα βιβλία, που πολλά απ' αυτά έχουν δημοσιευθεί σε εφημερίδες, περιοδικά και έχουν μεταφρασθεί σε πολλές γλώσσες.

Μερικά απ' αυτά έχουν βραβευτεί ή αναγνωριστεί από διάφορους οργανισμούς, όπως: το βιβλίο «Κολούμπια» από την Κολομπιανή Κυβέρνηση, το «Βοϊδοπόδαρο» απ' την Τζαμαϊκική Κυβέρνηση, η «Κούκλα» από τον Οργανισμό Φίλων των Ζώων, τα «Καναδικά Geese» από τον Οργανισμό Φίλων των Πουλιών, «Θαύματα ακόμη γίνονται» απ' τον Οργανισμό Ηλικιωμένων, το «Σαμόζα» από τις Ινδίες, το «Μία Ιστορία της Καραμπάνα» από την Κυβέρνηση του Τρίνιτατ και Ταμπάκο, «Τσιμιστούρι» από την Κόστα Ρίκα και πολλά άλλα.

Ο λόγος που έγραψα όλα αυτά τα βιβλία, είναι γραμμένος αναλυτικά στο βιβλίο με τον τίτλο «Θαύματα ακόμη γίνονται», που ρίχνει το φως σε μία περίοδο της ζωής μου, που με ένα απλό φτέρνισμα διεστάλη η σπονδυλική μου στήλη και πιάστηκε ένα νεύρο ανάμεσα στους σπονδύλους που με παρέλυσε



απ' την μέση και κάτω.

Σ' αυτό το χρονικό διάστημα της αναπηρίας μου, επειδή δεν μπορούσα να κινηθώ, έγραψα όλα αυτά τα βιβλία.

Το περίεργο απ' όλα είναι, ότι ενώ είχα τόσους μεγάλους πόνους και δεν μπορούσα να κοιμηθώ, όλα τα βιβλία τα έγραψα με κωμικό στοιχείο.

Μετά από πολύ καιρό η κατάστασή μου βελτιώθηκε, και ελπίζω, στο μέλλον να συνεχίσω τη συγγραφή και άλλων βιβλίων χωρίς περαιτέρω ατυχήματα, λόγω φτερνίσματος, και να κάνω ίσως άλλες φυλές χαρούμενες και υπερήφανες για την καταγωγή τους.

Ας διαβάσουμε τώρα το βιβλιαράκι με τον τίτλο «Ελληνικός Καφές» που κάνει όχι μόνο τους Έλληνες αλλά και τους Τούρκους υπερήφανους.



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ Ή ΤΟΥΡΚΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Ελπίζω να ξέρετε ότι πολλοί από μας, δεν θεωρούμε τον εαυτό μας ζύπνιο, μέχρι που να πιούμε το πρώτο φλυτζάνι καφέ – είτε αυτό λέγεται Maxwell House, Nescafe, Nabob, το Ιταλικό Espresso, Carruccino, ή για μας τους Έλληνες, ένα φλυτζανάκι Ελληνικό Καφέ. Μάλιστα, μιλάμε για την ανάγκη μας για την καφεΐνη.

Στους Έλληνες αρέσει πολύ ο καφές. Καφενεΐα, υπάρχουν παντού στην Ελλάδα. Πολλοί Έλληνες, πίνουν ένα φλυτζανάκι καφέ, προτού ακόμη σου πουν καλημέρα. Όπως π.χ. ή κ. Νίκη, που διευθύνει τις διεθνείς συνεργασίες μου.

Στους παλιούς καλούς καιρούς, μια ευχάριστη μέρα άρχιζε με ένα φλυτζάνι καφέ και

τελειώνει με ένα άλλο στη πλατεία της πόλης. Είναι συνηθισμένο γεγονός να πίνεις τον καφέ σου στο Ελληνικό Καφενείο καθισμένος αναπαυτικά, και να έχεις στη διάθεσή σου ένα σερβιτόρο με άσπρη ποδιά και πετσέτα.



Εάν είσαι τακτικός πελάτης, ο σερβιτόρος γνωρίζει ακριβώς πώς πίνεις τον καφέ σου, και δεν υπάρχει περίπτωση να κάνει λάθος, γιατί αν κάνει λάθος θα καταλήξει με πρησμένο και μαυρισμένο μάτι.

(Βεβαίως αυτό είναι αστειό. Οι Έλληνες δεν είναι επιθετικοί άνθρωποι – στη χειρότερη περίπτωση όμως, αν ο σερβιτόρος επαναλάβει το λάθος για δεύτερη φορά, τότε, υπάρχει περίπτωση να βρεθεί με δυο μαυρισμένα μάτια!)



Επίσης, μετά που θα πεις τον καφέ, αναποδογυρίζεις το φλυτζάνι μέχρι που να σχηματισθούν σχέδια μέσα, από τα υπολείμματα του καφέ, και κάποιος από την παρέα, ως συνήθως, είναι ικανός να διαβάσει και να προβλέψει τη τύχη σου.

Όπως βλέπετε απ' την έκφραση του προσώπου του κυρίου στη φωτογραφία, υπάρχουν εκπλήξεις και ευχάριστα νέα.

Μερικές φορές, αυτός που διαβάσει το φλυτζάνι είναι έμπειρος και μπορεί αυτά που προβλέπει να βγουν αληθινά.

Για παράδειγμα, αυτός που φαίνεται στη φωτογραφία προέβλεψε την τιμή του ρυζιού στην Κίνα...!

Υπάρχουν διάφορα είδη ετοιμασίας σε κάθε φλυτζανιού καφέ, για παράδειγμα: γλυκός βραστός, μέτριος, μαύρος, γλυκός, μισοβρασμένος, βρασμένος χωρίς καϊμάκι, μισοβρασμένος με πολύ καϊμάκι, βαρύ-γλυκός,

κλπ., κλπ., κλπ.! Εάν συνεχίσω με όλες τις κατηγορίες, σίγουρα θα γεμίσω και ένα άλλο βιβλίο.

Πολύς κόσμος νομίζει ότι ο καφές πριν αλεσθεί έχει μαύρο ή καφέ χρώμα, αλλά όπως φαίνεται στη φωτογραφία, είναι άσπρος με κόκκινα φλύδια. Βλέπουμε επίσης, στη φωτογραφία εμένα να λέω ο *Buenos Dias* σε έναν που μιάζει με στον *Senor Juan Valdez*, τον βασιλιά του καφέ, στο τελευταίο μου ταξίδι στην Κολομβία.



Οι έρευνες έχουν δείξει ότι οι πρώτοι καφέδες παρασκευάστηκαν από τους Άραβες, αλλά όμως τα πρώτα καφεενεία ανοιχτήκαν στην Ελλάδα και στην Τουρκία αιώνες πριν, και πολλοί λένε ότι οι Έλληνες και οι Τούρκοι έχουν τον πιο δυνατό καφέ του κόσμου!

Η ετοιμασία του Ελληνικού Καφέ είναι πολύ ιδιαίτερη.

Χρειάζονται τα ακόλουθα σκεύη:

Ένα μπρίκι, το οποίο είναι ένα μικρό μεταλλικό δοχείο με ένα ασυνήθιστο μακρύ χέρι (όπως φαίνεται στη φωτογραφία), Και ένα φλυτζανάκι του καφέ.



(Αν εξαίρουμε την περίπτωση του καφέ ο οποίος ετοιμάζεται στην καυτή άμμο, τότε λοιπόν στο σπίτι μας για να ετοιμάσουμε για 2 άτομα θα χρειαστούμε:

Δύο κουταλάκια Ελληνικού Καφέ.

2 φλυτζανάκια κρύο νερό.

Βάζουμε το κρύο νερό στο μπρίκι και προσθέτουμε τον καφέ. Τοποθετούμε το μπρίκι στη φωτιά μέχρι να βράσει ελαφρώς.

Όταν ο καφές αρχίσει να βγάζει φουσκαλίδες τον σηκώνουμε από την φωτιά και τον βάζουμε στο φλυτζανάκι, τοποθετώντας το σε κατάλληλο πιατάκι (η ζάχαρη είναι προσωπική προτίμηση).

Τον σερβίρουμε.

Σ' αυτό το μικρό χρονικό διάστημα, μπορούν να γίνουν όλα τα είδη του καφέ που έχουμε περιγράψει πιο πάνω.

Είναι σημαντικό να προσέχουμε συνεχώς το μπρίκι, διότι τη στιγμή που ο καφές αρχίζει να ψηλώνει, σε κλάσμα δευτερολέπτου, οι φουσκαλίδες που σηκώνονται μπορεί να ξεχειλίσουν από το μπρίκι.

Αυτός θα θεωρηθεί ως πολύ βασμένος καφές, τον οποίο ένα μικρό ποσοστό των Ελλήνων προτιμούν. Ρουφήξτε σιγά-σιγά, απολαύστε τη γεύση και συνεχίστε τη συζήτηση με την παρέα σας.

Πιάστε το φλυτζάνι στα τρία δάκτυλα και αφήστε ανοιχτό το μικρό δακτυλάκι, όπως κάνουν οι Άγγλοι όταν πίνουν το τσάι τους. (Ελπίζω αυτό το τελευταίο να σας έκανε να γελάσετε). Υπάρχει πάντοτε αρκετό κατακάθι του καφέ στο φλυτζάνι.

Καλό θα ήταν, να μην το πείτε ή να προσπαθήσετε να το φάτε... αν όμως το κάνετε,

θα έχετε αρκετές αϋπνίες.

Αν και αναφερόμαστε σε αυτή τη μέθοδο ως Ελληνικό ή Τούρκικο καφέ, το κυρίως περιεχόμενο προέρχεται από τη Βραζιλία ή Κολομπία. Όμως, οι Έλληνες και Τούρκοι έχουν ένα ειδικό τρόπο να καβουρδίζουν τον καφέ, που ακόμη και οι χώρες που τον παράγουν δεν γνωρίζουν το μυστικό.

Είναι σπουδαίο να γνωρίζετε ότι, όταν ένας Έλληνας σας καλεί για καφέ, δεν εννοεί ότι θα πάτε στο Tim Hortons ή στο Country Style. (Φημισμένα Καναδικά καφεενεία). Η πρόσκληση για καφέ είναι είτε στο σπίτι του ή σε Ελληνικό εστιατόριο, που στην κάθε περίπτωση θα πρέπει να γνωρίζετε το τι θα αντιμετωπίσετε.

Εάν είστε αρκετά τολμηροί και θέλετε να το δοκιμάσετε, πρέπει να αποφασίσετε μετά την πρώτη γουλιιά εάν θέλετε να σταματήσετε, οπότε θα δώσετε τη δικαιολογία, ότι ξεχάσατε τη συνταγή του γιατρού σας, που λέει ότι πρέπει να αποφεύγετε τον καφέ ...ή, μπορείτε να ρισκοκινδυνέψετε και να συνηθίσετε τον Ελληνικό καφέ για το υπόλοιπο της ζωής σας!

Λόγω του ότι είμαστε στο θέμα της προετοιμασίας του Ελληνικού Καφέ, το επόμενο άρθρο διάλεξα από ένα κομμάτι από το βιβλίο της βιογραφίας μου. Είναι αστεία ιστορία, και έχει τον τίτλο. «Δίπλωμα Μαγειρικής».

**Η ιστορία αρχίζει ως εξής:
«Καθώς έχεις Δίπλωμα Καφετζή,
κάνε ένα καφέ για μένα απόψε».**

Μερικές φορές οι Έλληνες αστειεύονται μεταξύ τους, και για να καταλάβετε την ακόλουθη ιστορία, πρέπει να φαντασθείτε, ότι ο άντρας εργάζεται έξω να φέρει λεφτά στο σπίτι, και η γυναίκα να φροντίζει την οικογένεια, μαγειρεύοντας, καθαρίζοντας, πλένοντας, κλπ.

Τώρα όμως, τα πράγματα έχουν αλλάξει. Μερικοί όμως, κρατούν την παράδοση, και εγώ

γνωρίζω τουλάχιστον έναν απ' αυτούς, ο οποίος τυγχάνει να είναι ένας απ' τους πωλητές μου.

Ο συγκεκριμένος πωλητής, ονομάζεται Τάσος (Ted), επισκεπτόταν το

γραφείο μου τουλάχιστον δυο φορές την εβδομάδα να με ενημερώσει πώς πάνε τα πράγματα στην αγορά, και καθώς είμαι πολύ απασχολημένος τις περισσότερες φορές, ζήτησα από τον Τάσο να πάει στην κουζίνα και να μου φτιάξει ένα καφέ.

Ο Τάσος μου απάντησε ότι δεν γνωρίζει.

Εμείνα έκπληκτος και του είπα:

«Βρε Τάσο, μην μου πεις ότι δεν ξέρεις να φτιάχνεις καφέ? ντροπή σου! Θα κάνουμε μια μικρή διακοπή απ' τη δουλειά και θα πάμε μαζί στην κουζίνα να σου δείξω πώς θα τον φτιάχνεις».

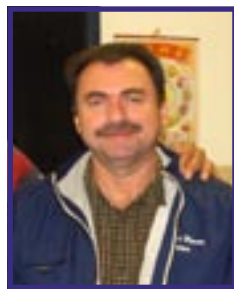
Τελικά, του έδειξα όλες τις διαδικασίες πώς φτιάχνουν τον Καφέ.

Την επόμενη εβδομάδα, όταν ξαναήλθε ο Τάσος στο γραφείο, του είπα να πάει στην κουζίνα, για να φτιάξει ένα καφεδάκι. Ο Ted άρχισε να φτιάχνει τον καφέ και μετά από μεγάλες προσπάθειες κατάφερε να ζεστάνει το νερό. Τότε, σκέφθηκα ότι θα ήταν καλή ιδέα να του δώσω ένα δίπλωμα, για να τον ενθαρρύνω για τις μελλοντικές του προσπάθειες.

Έδωσα λοιπόν εντολή στο τμήμα του εργοστασίου που φτιάχνει τις επικέτες των προϊόντων μου, να ετοιμάσει ένα δίπλωμα που να λέει ότι, ο Τάσος απεφοίτησε με Άριστα από το Τμήμα «Μαγειρικής και Ετοιμασίας Καφέ», από το Πανεπιστήμιο της εταιρείας "Goudas Foods".

Το υπόγραψα, το σφράγισα, το κορνιζάρισα και το πρόσφερα στον Τάσο.

Εκείνος το πήρε με υπερηφάνεια και το πήγε στο σπίτι του, όπου το τοποθέτησε στο καλύτερο μέρος του σπιτιού. Όταν η γυναίκα του τον ρώτησε περί τίνος πρόκειται, επειδή δεν



ήξερε να διαβάζει Αγγλικά, ο Ted της είπε, ότι μόλις απεφοίτησε από το πανεπιστήμιο ως καλός πωλητής.

Θέλουμε να αναφέρουμε εδώ, ότι ο Τάσος είναι ένας από τους άνδρες που μόλις επιστρέψουν στο σπίτι από τη δουλειά, πετάνε το ένα παπούτσι στο βορρά, και το άλλο στο νότο, ξεκουμπώνει το παντελόνι, κουνάει λιγάκι τον πισινό του ώστε να πέσει στο πάτωμα και μετά το κλωστά σε κάποια γωνιά, περιμένοντας τη σύζυγό του να τα έχει όλα έτοιμα στο τραπέζι.

Ωραία όλα αυτά, μέχρι, που μια μέρα μία φίλη της γυναίκας του, όταν επισκέφθη το σπίτι τους, πρόσεξε το δίπλωμα και ρώτησε περί τίνος πρόκειται. Η αθώα κυρία Τάσου, της είπε ότι είναι δίπλωμα του συζύγου της απ' το πανεπιστήμιο, ως υπέροχος πωλητής. Η επισκέπτρια, που γνώριζε καλά τα Αγγλικά, αμέσως της ανέφερε, ότι ο σύζυγός της πήρε το δίπλωμα διότι ήταν καλός αρχιμάγειρας και καφετζής.

Έτσι λοιπόν, όταν ο Τάσος έφθασε στο σπίτι, βρήκε την γυναίκα του, εκμεταλλεμένη την ευκαιρία, ζαπλωμένη στον καναπέ, χωρίς να ετοιμάσει τίποτα για βραδινό.

Μπαίνοντας ο Τάσος στο σπίτι και βλέποντας αυτή την κατάσταση, έβαλε τα χέρια του μάγκικα στη μέση και ζήτησε να μάθει, τι συμβαίνει. Η γυναίκα του ήρεμα του είπε: «Αφού έχεις δίπλωμα Καφετζή, φτιάξε μου ένα καφεδάκι σήμερα».

Ευτυχώς, που γνώριζε πώς να ζεστάνει

το νερό...

Την επόμενη μέρα, ο Τάσος ήταν πρώτος στη δουλειά και ενόπιον όλων, πέταξε το δίπλωμα που του είχα δώσει στο γραφείο μου.

Όταν τον ρώτησα ποιος είναι ο λόγος, ο Ted μου είπε ότι αυτό το δίπλωμα, παρα λίγο να του κοστίσει τον θαυμάσιο γάμο του.

Υ.Γ. Μερικά χρόνια μετά απ' αυτό το γεγονός, ο Ted έχει βελτιώσει τις μαγειρικές του ικανότητες και φτιάχνει όλα τα φαγητά, επίσης και καφέ. Έχει δε μια ποδιά με την σφραγίδα:

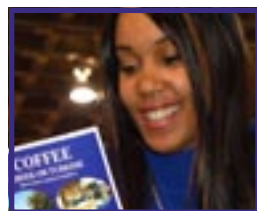
«Γούδας στην επικέτα
Καλό φαγητό στο τραπέζι!»



Ο Τάσος δεν δουλεύει πλέον στην εταιρεία μου, διότι ξαναγύρισε για μόνιμη εγκατάσταση στην Ελλάδα, και για να περνάει την ώρα του, διδάσκει μαγειρική στους ανθρώπους της γειτονιάς του.



Σπύρος-Πήτερ Γούδας



Πληροφορίες Έκδοσης
Σπύρος Πήτερ Γούδας διατηρεί το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κανένα μέρος του περιχομένου, εικόνων, 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 οποιονδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright). Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματός 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