

ΜΑΝΓΚΟ ΔΕΝΤΡΟ

KENSINGTON AV
48

BALDWIN ST.



ΣΠΥΡΟΣ ΠΗΤΕΡ ΓΟΥΔΑΣ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΣΤΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΛΕΝΗ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΣΩΚΟΣ

Mr. Goodbar's



Μάνγκο

Είμαι πολύ χαρούμενος που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα καφάσι μάνγκο. Αυτό εννοεί ότι αγαπάτε τα μάνγκο.

Αγοράσατε το καφάσι γιατί ήταν φτηνό; Γιατί τα μάνγκο ήταν μεγάλα σε μέγεθος; Ή γιατί ήταν παραγινωμένα και θα σάπιζαν μέχρι να τελειώνατε και το τελευταίο;

Ξέρετε πως υπάρχουν διαφορετικά είδη μάνγκο που καλλιεργούνται σε διάφορα μέρη του κόσμου; Επιπλέον, κάθε ποικιλία έχει μια συγκεκριμένη αφή και άρωμα;

Στα σαράντα (40) χρόνια που είμαι επαγγελματίας, έχω δημιουργήσει διάφορους χυμούς, ποτά και διάφορους πολτούς μάνγκο σε διαφορετικά μεγέθη, κουτιά και μπουκάλια.

Πιστέψτε με, έχω δοκιμάσει την κάθε ποικιλία πολλές φορές πριν πάρω την απόφαση να παράγω την καλύτερη.

Φανταστείτε, μετά από αίτημά μου, να έχουν φτάσει τέσσερα (4) είδη μάνγκο από την Ινδονησία για να δοκιμαστούν.

Η δαπάνη της μεταφοράς και της χαρτούρας μόνο ήταν πελώρια.

Μερικές φορές, ένιωθα ότι το κάθε μάνγκο μου κόστισε \$50.

Έτσι, πριν κόψω το κάθε μάνγκο και το φάω, έπρεπε να είμαι πνευματικά έτοιμος και να ταξινομήσω τα ευρήματά μου στο «database».

Με το πέρασμα των χρόνων, ανακάλυψα ότι υπάρχουν τέσσερις

ποικιλίες με εξαιρετική γεύση και άρωμα.

Τις έχω βάλει σε τυχαία σειρά: Alfonso, Haiden, East Indian and Julie. Το Alfonso το καλλιεργούν περισσότερο στην Ινδία. Είναι πολύ δύσκολο να το βρείτε σε Καναδέζικα μαγαζιά.

Οι ποικιλίες East Indian καλλιεργούνται στην Τρινιδάντ. Τα “Haiden” και “Julie” καλλιεργούνται στην Τζαμάικα.

Για να επιβεβαιώσετε την ακρίβεια από αυτά που είπα, την επόμενη φορά που ψάξετε για μάνγκο, επισκεφτείτε ένα μαγαζί που πουλάει φαγητά Καραϊβικής και ρωτήστε τον καταστηματάρχη να σας διαλέξει ένα “Julie” μάνγκο. Πληρώστε ότι τιμή σας προτείνει και ζητήστε του να σας το πλύνει, πάρτε μερικά χαρτομάνηλα και βγείτε απ’ το μαγαζί.

Βρείτε ένα απομονωμένο σημείο, ξεφλουδίστε ένα κομμάτι με τα δάχτυλά σας και αρχίστε να τρώτε το μάνγκο.

Θα σας πάρει αρκετή ώρα. Μπορεί να βρείτε τον εαυτό σας να χρησιμοποιεί τα δόντια σας για να φάτε το πολύ που βρίσκεται κάτω από τη φλούδα και πάνω στο κουκούτσι του μάνγκο.

Τα μάτια σας θα γυρίσουν ανάποδα και ο χυμός του μάνγκο θα ξεχειλίζει από την άκρη του στόματός σας και θα χύνεται στη μπλούζα σας.

Μην δώσετε σημασία στους περαστικούς που σας κοιτάνε. Συνεχίστε να απολαμβάνετε το μάνγκο

μέχρι να μείνει μόνο το κουκούτσι στα χέρια σας.

Αυτή η μικρή ιστορία δεν είναι για να σας αποθαρρύνει από το να αγοράζετε καφάσια μάνγκο σαν αυτό που αγοράσατε.

Αν δεν είναι η σωστή ποικιλία, τότε μπορεί να τα χρησιμοποιήσετε με όποιο τρόπο θέλετε: βραστά, τηγανιτά, stew, curry, bake, γιατί δεν θα καταλάβετε ποτέ σε τι αναφέρομαι μέχρι την ημέρα που δοκιμάσετε τα «Julie» ή τις άλλες ποικιλίες που σας περιέγραφα παραπάνω.

Σήμερα είναι 1 Ιανουαρίου 2012.

Οι περισσότεροι άνθρωποι είναι σπίτι και προσπαθούν να συνέλθουν από το πολύ φαγητό και πιοτό της πρωτοχρονιάς.

Όπως πολλοί από εσάς ξέρουν διαβάζοντας την βιογραφία μου με τίτλο «Ο Μετανάστης», είμαι “workaholic” και συνήθως (ε, πάντα) περνάω αυτή τη μέρα στο γραφείο.

Θυμάμαι πριν λίγα χρόνια, πρωτοχρονιά του 2006, έγραψα ένα άρθρο για τη ζωή του «Joseph Schriiven», τον συγγραφέα του ύμνου «What a friend I have in Jesus».

Το άρθρο τυπώθηκε σε βιβλιαράκι με τίτλο «New Year's Resolution» και έγινε πολύ δημοφιλές.

Μπορείτε να το διαβάσετε στην ιστοσελίδα www.mrgoudasbook.com, στο κομμάτι Βιβλία κ' Άρθρα.

Σήμερα, επειδή είναι πολύ ήσυχα τα πράγματα στο γραφείο και υπάρχει μόνο λίγο προσωπικό, συντήρησης και ασφάλειας κλπ, μπήκα στο «Ετοιμα Φαγητά: Πορτφόλιο με Φωτογραφίες», και αποφάσισα να γράψω μερικές συνταγές που έχουν σχέση με φωτογραφίες που έχω στο αρχείο μου και να τις βάλω σ' αυτό το κομμάτι της ιστοσελίδας για αυτούς που εκτιμούν κάτι διαφορετικό, όχι απλά «Αντιγραφή, Αποκοπή, Επικόλληση».

Αφού είμαι και στο θέμα των μάνγκο, θυμάμαι κάτι που συνέβη πριν από 40 χρόνια όπου εκείνη την εποχή είχα ένα μικρό μανάβικο στο Baldwin Street (περιοχή College & Spadina), που αναφέρονταν ως Kensington Market στο Τορόντο, Οντάριο. Η ιστορία που θέλω να σας πω



χρειάζεται ένα γρήγορο διάλειμμα στην τουαλέτα διότι μπορεί να συμβεί κάποιο ατύχημα αργότερα.

Ήταν ένα Σάββατο Ιουλίου ή Αυγούστου του 1972 ή '73, μια πολύ ζεστή μέρα.

Την προηγούμενη μέρα, Παρασκευή, κάποιος από την « λαχαναγορα Τροφίμων του Οντάριο» με πήρε τηλέφωνο και μου είπε ότι είχε μια νταλικά γεμάτη με μια ποικιλία μάνγκο απ' την Ανατολική Ινδία που ερχόταν από το Τρινιντάντ στο Μαϊάμι και από Μαϊάμι στο Τορόντο με φορτηγό. Με ρώτησε αν ήθελα να κατέβω στο τα τερματικό να ελέγξω τα μάνγκο, να τα δοκιμάσω και να κάνουμε καμιά συμφωνία.

Και σκέφτηκα... γιατί όχι!

Έτσι, πήγα στην λαχαναγορα Τροφίμων.

Αυτός άνοιξε την νταλικά και έβγαλε ένα καφάσι μάνγκο. Άνοιξα το καφάσι. Μέσα υπήρχαν 12 μάνγκο.

Ήταν τόσο ώριμα, ωραία και κίτρινα σε χρώμα που ευχόμενοι να μπορούσαμε να βγάλω μια φωτογραφία.

Έπιασα ένα μάνγκο, το σκούπισα στο μανίκι μου και άρχισα να το τρώω.

Άκουσα καμπάνες και μια χορωδία αγγέλων να τραγουδά!

Χυμός μάνγκο έσταζε από το στόμα μου. Και όσο γινόταν αυτό, ο τύπος μου έλεγε πως υπήρχαν 4.000 καφάσι μάνγκο μέσα στην νταλικά.

Κάθε μάνγκο είχε αξία ενός δολαρίου, και αν κατάφερα να τα πουλήσω όλα μέσα σε 24 ώρες, θα έκανα \$48.000!

Εκείνη τη στιγμή, όχι μόνο άκουσα καμπάνες και μια χορωδία αγγέλων να τραγουδά, μα άκουσα και τρομπέτες!

Όταν τελείωσα το μάνγκο μου, σκούπισα τα χέρια μου στο παντελόνι μου, έτριψα τα χέρια μου μαζί και του είπα: Ας κάνουμε μια συμφωνία.

Έκανα μερικές ερωτήσεις.

- 1) Γιατί πρέπει να πουλήσω τα μάνγκο μέσα σε 24 ώρες;
- 2) Πόσα λεφτά θα μου κοστίσει το κιβώτιο;

Μου ήρθε η απάντηση για την πρώτη ερώτηση: Σε αυτή τη ποικιλία μάνγκο θα εμφανιστούν μικρά, μαύρα σημάδια στη φλούδα, αφού τα μάνγκο ταξίδευαν είδη για 15 μέρες σε πολύ ζεστές συνθήκες, τα σημάδια θα γίνουν μεγαλύτερα πιο σύντομα.

Η επόμενη ερώτηση ήταν: Πόσα λεφτά θα μου κοστίσει το κιβώτιο;

Αυτός μου απάντησε: \$10.000.

Περίμενα ένα λεπτό και του είπα:

- Ρε 'συ, μήπως βγίκες από τρελοκομείο, που ζητάς \$10.000, όταν ένα μικρό σπίτι στο Queen και Pare κάνει το ίδιο ποσό;

Έτσι του είπα να έρθει στα συγκαλά του.

Αφού έπρεπε να πουλήσω όλα τα μάνγκο μέσα σε 24 ώρες και τα μαύρα σημάδια θα άρχιζαν να εμφανίζονται σε λίγη ώρα, θα του έδινα \$2.000 για ολόκληρο την νταλικά και θα τον άφηνα να φάει όσα μάνγκο ήθελε.

Επίσης, έπρεπε να μεταφέρει το κιβώτιο στην Οδό Baldwin.

Επιτέλους, ο τύπος ήρθε στα συγκαλά

κα συμφώνησε.

Και ακριβώς αυτό έγινε.

Έπρεπε να δράσουμε γρήγορα.

Είχα μόνο 24 ώρες να και το ρολόι χτυπούσε.

Το κιβώτιο μετακινήθηκε κατευθείαν στην Οδό Baldwin.

Επειδή ήταν αργά και δεν υπήρχε κίνηση, καταφέραμε να βρούμε χώρο

μπροστά στο
μαγαζί.

Πέρασα όλη
την νύχτα μου
φυλάγοντας το
κιβώτιο από...
μάνγκοκλέφτες.

Ο «καλλιτέχνης»
μου και ο «graphic
designer» μου
έφτιαξαν ένα

πορτραίτο που φαίνομαι σαν ένας
Ιταλός καρμπονιέρους!

Η μέρα μου άρχισε το Σάββατο στις
3:00 πμ.

Έβγαλα 30 με 40 καφάσια μάνγκο με
12 μάνγκο στο πεζοδρόμιο και έβαλα
μια πινακίδα: «\$1,00 το καθένα».

Συνήθως, μερικοί άνθρωποι έρχονται
νωρίς στη λαϊκή για να αποφύγουν
τον πολύ κόσμο. Κατά τις 5:00 πμ,
υπολογίζω πως είχα πουλήσει περίπου
2.000 μάνγκο για \$1,00 το καθένα.

Όταν βγήκε ο ήλιος, άρχισα να διακρίνω
τα μαύρα σημάδια.

Αυτό μου είπε πως η καινούργια τιμή
θα ήταν 2 μάνγκο για \$1,00.

Ένα καινούργιο κύμα πελατών

πέρασε, βρήκε την τιμή ενδιαφέρουσα
και πούλησα άλλα 10.000 μάνγκο.

Προσέλαβα μερικά παιδιά για να
μαζέψουν τις φλούδες που είχαν
πεταχτεί στο δρόμο γιατί οι άνθρωποι
έτρωγαν τα μάνγκο επιτόπου.

Κατά τις 8:00 πμ, τα μαύρα
σημάδια μεγάλωσαν και άρχισαν να
εμφανίζονται και σε άλλα σημεία.

Έφαγα μερικά από τα μάνγκο και
παρατήρησα πως ήταν πολύ καλά.
Τα μαύρα σημάδια δεν είχαν περάσει
τη φλούδα.

Έτσι έβαλα μια καινούργια ταμπέλα:
3 μάνγκο για \$1,00.

Κατά τις 10:00 πμ, έγινε άλλη μια
αλλαγή τιμής: 4 μάνγκο για \$1:00.

Όλος ο κόσμος ήταν σε γιορτή!
Ένα λάστιχο βρέθηκε για ανθρώπους να
πλύνουν τα χέρια και στόμα τους.
Μια ομάδα Χάρε Κρίσνα έτυχε να
φτάσει στο μέρος που πούλαγα τα
μάνγκο και βρήκε ένα σημείο να παίξει
τη μουσική της.



Επίσης, μια ομάδα χίπηδες
προσπαθούσε να πουλήσει ένα ειδικό
βότανο που λεγόταν μαριχουάνα,
επειδή έλεγαν πως η μαριχουάνα είχε
καλύτερη γεύση αφού φας μερικά
μάνγκο.



Κατά τις 2:00μμ μου είχαν μείνει αρκετά μάνγκο με αρκετά μαύρα σημάδια. Αν δεν τα πούλαγα θα έπρεπε να πληρώσω για να πεταχτούν επειδή μύγες όλων των χρωμάτων, πίστεων και θρησκειών είχαν αρχίσει να μαζεύονται.

Έτσι, η μόνη επιλογή μου ήταν να βρω έναν τρόπο να ξεφορτωθώ όλα τα μάνγκο.

Έβαλα μια καινούργια πινακίδα: Όσα μάνγκο μπορείτε να φάτε για \$1:00.

Κατά τις 3:00μμ άλλη μία αλλαγή τιμής: Δωρεάν μάνγκο!

Γύρω στις 4:00μμ ήμου έτοιμος να πληρώσω τους πελάτες μου 5 λεπτά για κάθε μάνγκο που έτρωγαν.

Θυμάμαι ένας τύπος έφαγε 40 μάνγκο και κατέρρευσε.

Το όνομα αυτής της ασθένειας είναι M.O.C.S.

Mango Overeating Collapse Syndrome. Σας άρεσε αυτή η φράση; Μην ξεχνάτε πως είναι ακόμα πρωτοχρονιά οπότε είναι καινούργια ορολογία για το καινούργιο χρόνο.

Οι μικροί βοηθοί μου έγιναν επιχειρηματίες πουλώντας χαρτοπετσέτες για 10 λεπτά.

Επίσης, έμαθα πως μερικοί από αυτούς έκλεβαν μάνγκο παρόλο που ήταν δωρεάν. Τι μέρα! ήταν μια απ' τις καλύτερες μέρες της ζωής μου.

Μερικοί άνθρωποι με ρώτησαν τι φρούτο ήταν αφού τα μάνγκο δεν ήταν δημοφιλή στον Καναδά.

Τα μάνγκο ήταν συνηθισμένα μόνο σε συγκεκριμένες εθνικότητες και αφού δεν υπήρχαν πολλοί άνθρωποι από τις Φιλιππίνες, Αφρική, Ινδία ή Κίνα, μόνο οι λίγες εθνικότητες από την Καραϊβική, που ήταν μόνιμοι κάτοικοι του Τορόντο, ήξεραν τι είναι.

Έτσι, τα μάνγκο ήταν κάτι που πολλοί άνθρωποι είχαν ακουστά, μα δεν είχαν δοκιμάσει. Είναι σημαντικό να τονίσω πως το συγκεκριμένο είδος μάνγκο που είχα τότε ήταν το «East Indian» μάνγκο, ένα από τα τέσσερα καλύτερα μάνγκο που ανάφερα παραπάνω. Φωτογραφία του «East Indian» θα βρείτε πάνω στις συσκευασίες του «Mango Puree» μου.

Σας αρέσει η ιστορία μέχρι τώρα; Για μένα ήταν η εμπειρία μιας ζωής! Εκτός απ' τη χαρά που πληρώθηκα όλα τα λεφτά που ξόδεψα για να αγοράσω τα μάνγκο, και από το ότι έκανα και κερδος, η γνώση που μου δόθηκε εκείνη την ημέρα ήταν απερίγραπτη!

Εκείνη την περίοδο μάθαινα τη συμπεριφορά διαφόρων εθνικοτήτων που έρχονταν στο μαγαζί μου. Τώρα, 40 χρόνια μετά, φτιάχνω πάνω από 1.000 προϊόντα από όλο τον κόσμο για να ευχαριστήσω κάθε εθνικότητα στον Καναδά, με τα καλύτερα που μπορεί να προσφέρει ο κόσμος. Μάλλον γι' αυτό είμαι στο γραφείο σήμερα (Πρωτοχρονιά 2012) γράφοντας ότι μου κατέβει σαν ένα καλωσόρισμα για τον καινούργιο χρόνο. Πραγματικά, αυτή τη στιγμή

απολαμβάνω το μάνγκο «Julie» που βλέπετε στη φωτογραφία του εξώφυλλου.

Μου είχε δοθεί σαν δώρο για τη Πρωτοχρονιά από έναν άνθρωπο της Καραϊβικής που είχε το δικό του μαγαζί.

Μιλήσαμε αρκετά για το μάνγκο ως φρούτο.

Όπως είπα και πριν, υπάρχουν κάμποσα είδη μάνγκο που χρησιμοποιούνται για διαφορετικούς λόγους.

Αρχικά, είχα προτείνει πως τα μάνγκο μπορούν να βραστούν, να τηγανιστούν, να ψηθούν, κλπ. Φυσικά, μπορεί να σας φάνηκε πως αστειεύομαι.

Ωστόσο, διαφορετικά είδη μάνγκο χρησιμοποιούνται για διαφορετικούς λόγους.

Για παράδειγμα, τα μικρά πράσινα μάνγκο μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως το κύριο υλικό στο μαγείρεμα των «Chutneys».

Σε περίπτωση που δεν γνωρίζετε τον παραπάνω όρο, η εξήγηση που σας δίνω παρακάτω μπορεί να σας «φωτίσει».

“MANGO CHUTNEY AND ACHAR”

Είναι σάλτσες που συνοδεύουν ένα κύριο πιάτο και είναι πολύ δημοφιλές στη κουζίνα της Ανατολικής Ινδίας.

Η Ινδική και Πακιστανική κουζίνα συνήθως συνοδεύεται με διάφορα «chutneys» φτιαγμένα από λαχανικά, φρούτα και μπαχαρικά.

Το μάνγκο είναι το κύριο υλικό στο φτιάξιμο των «chutney» και «achar». Πραγματικά, φτιάχνονται από πράσινα (άγουρα) μάνγκο.

Εκτός από την παραδοσιακή Ινδική και Πακιστανική κουζίνα, το «Mango Chutney» απολαμβάνεται και στο Μιανμάρ, στη Σρι Λάνκα, Νεπάλ, χώρες της Νότιας Ασίας και Ανατολικής Αφρικής και αποτελεί σημαντικό κομμάτι ενός γεύματος σ' αυτές τις περιοχές.

Το φαινόμενο αυτής της κατηγορίας που μεγαλώνει, έχει γίνει αγαπημένο στους Καναδούς και Αμερικάνους, που τους αρέσει να κάνουν πειράματα με την εξωτική γεύση των μάνγκο για να φτιάξουν σάλτσες, μεζεδάκια, κλπ.



Έχω δημιουργήσει, όπως βλέπετε ένα προϊόν που καθρεφτίζει την κατηγορία «Chutney». Είναι επίσης διαθέσιμο σε ειδικές συσκευασίες για εστιατόρια. Οπότε μην ξαφνιαστείτε αν πάτε σε ένα εστιατόριο και σας σερβίρουν με το δικό μου «Chutney».

Τώρα θα σας μιλήσω για ένα άλλο προϊόν που ονομάζεται «Mango Pulp».

«Mr. GOUDAS MANGO PULP»

Είναι φτιαγμένο από διαλεγμένα είδη μάνγκο σαν το «Haden», «East Indian» και «Alfonso».

Έτοιμα και γινωμένα μάνγκο διαλέγονται προσεκτικά, μαζεύονται και μεταφέρονται σε εργοστάσια, όπου ελέγχονται, πλένονται, καθαρίζονται, τους αφαιρούνται τα κουκούτσια και μπαίνουν σε συσκευασίες.

Παρόλο που ακούγεται απλό, η διαδικασία είναι πολύ περίπλοκη διότι



η φυσική γεύση και το φυσικό χρώμα των μάνγκο πρέπει να διατηρηθούν.

Η επιλογή του είδους μάνγκο είναι σημαντική για να καταφέρουμε αυτό το αποτέλεσμα. Το «Mr. Goudas Mango Pulp» έχει πολλές χρήσεις.

Πχ.Γλυκά: για ταρτάκια, κέικ, ψωμάρια, γέμιση για πίτες, Αναψυκτικά: χυμούς, νέκταρ, μιλκ σέικ, Γαλακτοκομικά: παγωτά, γιαούρτια, πουτίγκες, επιδόρπια, κλπ.

Είναι καλό για την προετοιμασία φαγητών για μωρά.

Είναι επίσης πολύ νόστιμο κρύο και σερβιρισμένο όπως είναι.

Το «Mr. Goudas Mango Pulp» περιέχει πολύ μεγάλα ποσά Βιταμίνης Α, Βιταμίνης C και έχει 0 % λιπαρά.

Το διαδίκτυο περιέχει μια μεγάλη πικιοιλία συνταγών που χρησιμοποιούν πολύ μάνγκο. Είμαι σίγουρος πως αυτή η συγκεκριμένη μάρκα πολτού μάνγκο θα σας δώσει τέλεια αποτελέσματα.

Όπως μπορεί να παρατηρήσατε, η ετικέτα εκθέτει

«Lal Gate by Mr. Goudas».





Εδώ και χρόνια, στις πρώτες προσπάθειές μου με το πολύ μάνγκο, δοκίμασα μάνγκο από τη Κένυα και έφτιαξα τις πρώτες μου συσκευασίες εκεί. Εκείνο τον καιρό προσπαθούσα να φτιάξω το προϊόν δίχως ζάχαρη.

Ήμουν αρκετά επιτυχής στη συγκράτηση του χρώματος, αλλά, αν και μερικές ποικιλίες είναι πολύ γλυκές, το τελικό μου αποτέλεσμα είχε μια ελάχιστη πικρή γεύση.

Συνειδητοποίησα πως αυτή η γεύση ήταν απαράδεκτη σε μερικές εθνικότητες σαν τους Κινέζους, τους Ταϊλανδούς και τους Φιλιππινέζους.

Έτσι, οι πρώτες μου συσκευασίες πουλήθηκαν για βιομηχανικές χρήσεις όπως το φτιάξιμο παγωτών, κέικ, κλπ.

Σαν συνέπεια, έχω αλλάξει τη συνταγή, βάζοντας το κατάλληλο ποσό ζάχαρης για να ισορροπήσει το τελικό αποτέλεσμα.

Έτσι ικανοποιούνται οι πελάτες που πιστεύουν πως το μάνγκο είναι γλυκό.

Είναι σημαντικό να καταλάβετε πως υπάρχουν αρκετές μάρκες πολτού μάνγκο σε αυτή τη κατηγορία και φυσικά υπάρχουν και απομιμήσεις.

Μέσα στη λίστα των συστατικών,

το δεύτερο συστατικό είναι νερό. Αυτό σημαίνει πως το προϊόν είναι ήδη αραιωμένο και μάλλον με λίγο παραπάνω χρώμα προστιθέμενο ώστε να καταφερθεί μια πιο χαμηλή τιμή. Έτσι, την επόμενη φορά που πάτε στο σούπερ-μάρκετ, κοιτάξτε γι' αυτή τη συγκεκριμένη λεπτομέρεια.

Σ' αυτό το σημείο του γραπτού μου πιστεύω πως μπορεί να σας έχω κινήσει την περιέργεια. Μήπως θέλετε να φάτε ένα μάνγκο αυτή τη στιγμή; Αν κοιτάξετε στα ντουλάπια σας και δεν δείτε μια συσκευασία «Mr. Goudas Mango Slices», να θεωρήσετε το κελλάρι σας ατελές. Θυμηθείτε πως έχω δοκιμάσει μάνγκο, όπως είπα και πριν, από κάθε μέρος του κόσμου.



Μερικά μάνγκο από συγκεκριμένες χώρες έχουν πολύ καλή γεύση. Δυστυχώς δεν υπάρχει παραγωγή μάνγκο σε μεγάλη ποσότητα για να ικανοποιήσει και να διατηρήσει τη διαδικασία κονσερβοποίησης και παραγωγής. Επίσης, η χώρα μπορεί να έχει μάνγκο, μα όχι χώρους κονσερβοποίησης.



Μάνγκο από κονσέρβα είναι μια εξαιρετική πηγή Βιταμίνης C και ινών.

Έτσι, η δουλειά μου για μερικές Πρωτοχρονιές στο παρελθόν, ήταν να βρω τη σωστή χώρα με τους σωστούς χώρους παραγωγής, με τα σωστά μάνγκο και τους σωστούς ανθρώπους, τους οποίους προσκάλεσα στον Καναδά και εκπαίδευσα στη διαδικασία κονσερβοποίησης για να μπορούν να αναλάβουν την ευθύνη και να παράγουν το καλύτερο προϊόν που έχει δε ποτέ ο κόσμος.

«Mr. GOUDAS MANGO SLICES»

Τα «Mr. Goudas Mango Slices» είναι πλούσια σε γεύση, είναι ελαφρά υγρά και είναι απολαυστικά.

Τα μάνγκο είναι μαζεμένα με το χέρι από καλλιέργεια καλύτερης ποιότητας στην Ταϊλάνδη και είναι μια έξοχη εμπειρία γεύσης κατευθείαν απ' την κονσέρβα.

Οι φέτες μπορούν επίσης να παγωθούν, να σερβιριστούν με τις αγαπημένες σας σαλάτες και παγωτά ή να προστεθούν σε κάθε πιάτο κρέατος κατά το τέλος του μαγειρέματος για να προσθέσουν μια τροπική γεύση στο φαγητό σας.

Κατά τη διάρκεια της ζωής μου, ξόδεψα πολύ χρόνο έτσι ώστε να φτιάξω μια φέτα μάνγκο που δεν είναι ούτε πολύ μαλακιά ούτε πολύ σκληρή δίχως να παραψηθεί ή να μην ψηθεί αρκετά, με το σωστό μέγεθος και να συγκρατεί το χρώμα, άρωμα και γεύση.

Εγώ προσωπικά νιώθω πολύ περήφανος για το δημιούργημά μου. Τώρα, θα σας αφήσω να δημιουργήσετε τη δική σας γνώμη.

MANGO DRINK

Έχω κατασκευάσει ένα αναψυκτικό μάνγκο σε συσκευασίες ενός λίτρου ακριβώς στην πηγή του προϊόντος, την Ινδία.

Είναι φτιαγμένο από αληθινό πολτό μάνγκο, το οποίο έχουν δεχτεί οι άνθρωποι που ξέρουν το φρούτο.

Η γεύση και το άρωμα έχουν διατηρηθεί διότι το προϊόν είναι κατασκευασμένο από αληθινό μάνγκο



και όχι από τεχνητές προσθέσεις
γεύσης.

Συνιστώ να ψύξετε το αναψυκτικό
μάνγκο πριν το σερβίρετε.

Σας παρακαλώ μην βάλετε μέσα
παγάκια γιατί θα αραιώσουν το
δημιούργημά μου.

Το ίδιο ισχύει για το νέκταρ μάνγκο
στην κονσέρβα.

MANGO COCONUT

Όταν ήμουν στη Κόστα Ρίκα το 2004,
γνώρισα ένα προϊόν που δεν είχα
ξαναδεί ή δοκιμάσει.

Ήταν ένα μίγμα μάνγκο και καρύδας
μέσα σε μια σάλτσα.

Όταν το πρωτοδοκίμασα, ερωτεύτηκα
τη γεύση και το άρωμα του προϊόντος.
Γενικώς οι άνθρωποι της Κόστα Ρίκας
φτιάχνουν τη σάλτσα για προσωπική
τους χρήση και τη κρατάνε στο
κελλάρι τους.

Ωστόσο, επειδή ήμουν
εντυπωσιασμένος με το προϊόν, ήθελα
όλος ο κόσμος να μοιραστεί αυτή την
εμπειρία και αποφάσισα πως θα 'ταν
καλή ιδέα αν το έφτιαχνα σε ένα προϊόν
εμπορικής χρήσης.

Φυσικά, υπήρχαν πολλές δοκιμασίες
και λάθη όσο να τελειοποιήσω το
προϊόν, μα ύστερα από δοκιμασίες
κατάφερα να φτιάξω το τέλειο προϊόν.

Αν ποτέ δείτε το προϊόν
«Mr. GOUDAS MANGO COCONUT

SAUCE» σε κάποιο κατάστημα, πάρτε
ένα και δοκιμάστε το.

Θα το ερωτευτείτε!

SUN DELLA MANGO PUNCH

Αφού πέρασα πολύ καιρό κάνοντας
πειράματα με διάφορες γεύσεις και
ουσίες, με έναν τέλειο συνδυασμό
γλύκας και εμφάνισης, το αποτέλεσμα
ήταν η κατασκευή των αναψυκτικών
«Sun Della» “Mango”,
“Tropical” και “Citrus”.

Γεμάτο με 100% από την αναγκαία
ημερήσια δόση της Βιταμίνης C,
κάθε ποτήρι είναι μια εξάισια πηγή
αυτής της βιταμίνης.

Το «Mango Punch» είναι απολαυστικό,
δροσιστικό αναψυκτικό για μια
ζεστή, καλοκαιρινή μέρα ή μια κρύα
χειμωνιάτικη νύχτα.

Πάλι, σας ικετεύω:

ΜΗΝ ΑΡΑΙΩΣΕΤΕ ΤΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΜΑ ΜΟΥ.

Απλά ψύξετε στο ψυγείο σας, βάλτε το
σ' ένα ψηλό ποτήρι και απολαύστε το
καθώς φέρνει ένα τροπικό χαμόγελο
στο πρόσωπό σας.

Είμαι σίγουρος πως έχετε δοκιμάσει
όλους τους χυμούς της αγοράς.

Ωστόσο, να ξέρετε πως όταν
δοκιμάσετε το «Sun Della», θα το πίνετε
για μια ζωή (και έχω προμήθειες μιας
ζωής!).



PEPPER SAUCE
Mr. Goudas
MANGO COCONUT
MANGUE NOIX DE COCO

SUN-DELLA
mango punch
EXCEL

Mr. Goudas
MANGO
DRINK

Lal Gate
MANGO PULP

Mr. Goudas
Mango Jam
Confiture de Mangue

Mr. Goudas
MANGO SLICES
IN LIGHT SYRUP
398 ml / 14 fl oz

Mr. Goudas
PRODUCT OF INDIA
MANGO CHUTNEY
200 g

Mr. Goudas
MANGO NECTAR



Τι υπέροχος τρόπος να αρχίσει το
ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ, 2012.

Σας έκανα να χαμογελάσετε στην αρχή
αυτού του άρθρου μα και με έκανε να
νιώθω ωραία για όλη την ημέρα.

Απ' την άλλη, είμαι πολύ χαρούμενος
που μπόρεσα να σας εφοδιάσω με
όλες αυτές τις πληροφορίες.

Φυσικά, το θέμα του μάνγκο είναι
ατέλειωτο, όπως και οι ποικιλίες
μάνγκο στον κόσμο.

Μάλλον στο μέλλον θα παράγω κι
άλλα καταπληκτικά προϊόντα και θα
συνεχίσω να φέρνω τον κόσμο του
φαγητού στα ντουλάπια της κουζίνας
σας.

Σας εύχομαι όλους μια
ΥΓΙΗ & ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ!

Σπύρος Peter Γούδας



Πληροφορίες Έκδοσης Σπύρος Πήτερ Γούδας, διατηρεί το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κανένα μέρος του περιεχομένου, 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 οποιοδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright).
Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματός μας. 2012 by Spyros Peter Goudas
241 Snidercroft Road, Concord, Ontario, Canada L4K 2J8

