

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜUSEUM

Ιστορικό Μουσείο Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Λεωφόρος Δημοκρατίας 25
Ηράκλειο Κρήτης :
Τηλ.: 6974120129
2810334502 - 2810334407

Συνέντευξη
Κωνσταντίνου Κουμάκη

Μύηση στην Ζαχαροπλαστική Τέχνη



Κωνσταντίνος Κουμάκης,
Ιδρυτής Μουσείου Ζαχαροπλαστικής Τέχνης



Ο σεβασμός για το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής τέχνης και το κενό που υπάρχει για την ιστορία της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, ήταν το έναυσμα της ιδέας για την δημιουργία ενός χώρου αναφοράς που θα δίνει προστιθέμενη αξία στους επαγγελματίες. Τα παραπάνω επισημαίνει ο γνωστός ζαχαροπλάστης κ. Κώστας Κουμάκης, για την ίδρυση του Ιστορικού Μουσείου Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, στο Ηράκλειο.

Από πότε λειτουργεί το Μουσείο και τι περιλαμβάνει;

Το Μουσείο Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, άνοιξε τις πόρτες του την 1^η Ιουλίου 2021 είναι το μοναδικό στην Ευρώπη και περιλαμβάνει μέχρι στιγμής 500 πολύ σπάνια εκθέματα με 32 από αυτά να είναι μοναδικά στον κόσμο. Στον χώρο μας υπάρχουν 53 βιτρίνες με προθήκες και ειδικό φωτισμό με επιπλέον αρίθμηση ανά έκθεμα και επεξήγηση με κείμενα στα Ελληνικά και Αγγλικά. Το ενημερωτικό φυλλάδιο που απευθύνεται στον επισκέπτη είναι μεταφρασμένο σε 7 γλώσσες.

Ήδη μας απονεμήθει το Ελληνικό τιμητικό **βραβείο καινοτομίας** 2021 και έχουμε την τιμή να βρισκόμαστε πλέον στην ηλεκτρονική βιβλιοθήκη **Istorima** που επιδοτείται από ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος.

Στο χώρο του Μουσείου ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει πολλά **σπάνια εκθέματα**, μεταξύ των οποίων:

- Το κάστρο ΚΟΥΛΕ του Ηρακλείου φτιαγμένο από ζάχαρη.
- Το ανάκτορο της Κνωσού φτιαγμένο από ζάχαρη.
- Ο ξυλοφούρνος του χωριού φτιαγμένος από ζάχαρη.
- Συλλογή από σπάνιες ηλεκτρικές μηχανές Παγωτού από το 1935.
- Συλλογή από σπάνιες μεταλλικές φόρμες για σοκολατάκια με μοναδικά συλλεκτικά μεταλλικά καλούπια για διακοσμητικά σοκολάτας.
- Βιβλιοθήκη με σπάνια συνταγολόγια με πλούσια σκίτσα (δεν μπορούσαν να τυπώσουν φωτογραφίες τότε) σε γλυκά και τεχνικές από το 1892 μέχρι το 1966.
- Φωτογραφίες ζαχαροπλαστών και βιτρίνες ζαχαροπλαστών και εργαστηρίων παλιάς εποχής.
- Πολύ σπάνιες πρώτες ύλες.
- Αυτοσχέδια προπολεμικά εργαλεία ζαχαροτεχνίας και σοκολάτας.
- Ζυγαριές προπολεμικές οκάδες και δράμια.
- Κουτιά συσκευασίας από ιστορικά ζαχαροπλαστεία που πλέον δεν υφίστανται σε λειτουργία.
- Περιτυλίγματα και συσκευασία χρονολογίας από το 1955 και έπειτα.
- Χειροκίνητα μίξερ.
- Συλλογή από χάλκινα προπολεμικά σκεύη και ταψιά.
- Χειροκίνητες σορμπιετιέρες.
- Χειροποίητα αυτοσχέδια μικροεργαλεία για ζαχαρόπαστα και δραγάντι (pastillage).
- Μοναδικά αυτοσχέδια χειροποίητα καλούπια από πηλό και γύψο.
- Μοναδικά αυτοσχέδια χειροποίητα κουπ-ατ.
- Σπάνιες διαφημιστικές κάρτες σοκολάτας του 1930.





- Μηχανές αντίκες σοκολάτας και ζύμης και επεξεργασίας ξηρών καρπών.
- Χειροποίητα εκθέματα από ζάχαρη που έχουν βραβευτεί .
- Σπάνια ντοκιμαντέρ του 1950-1960 σχετικά με το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη.
- Συλλογή από χάλκινες και σιδερένιες φόρμες για κέικ και Τούρτες.
- Συλλογή από σιδερένια χειροποίητα κορνέ και εργαλεία που εφεύραν οι συνάδελφοι.
- Περιοδικά και τύπος της τότε εποχής.
- Σπάνιες φόρμες και σκεύη Παγωτού.
- Ρεπλικές συλλεκτικών βιβλίων για να δείτε την ιστορία και το περιεχόμενο τους από κοντά
- Αντικείμενα που διηγούνται μια ξεχωριστή ζαχαροπλαστική ιστορία το κάθε ένα ξεχωριστά.
- Χειροκίνητα μηχανήματα.
- Αφιερώματα σε σπουδαίους ζαχαροπλάστες που έγραψαν ιστορία στο επάγγελμα μας.
- Σπάνια χαρτιά παραγγελιών παραγωγής εργαστηρίου και ποικιλίας ειδών ζαχαροπλαστικής.
- Πίνακες ζωγραφικής με γλάσσο αυγού και ζάχαρη.
- Ψυγείο με λειτουργία πάγου του 1900.
- Σοκολατομηχανές με καταρράκτη σοκολάτας.

Ποιά τα εκπαιδευτικά προγράμματα και οι δράσεις;

Τα προγράμματα είναι σχεδιασμένα από δασκάλους, καθηγητές οι οποίοι παρακολούθησαν για ένα έτος, την εκπαιδευτική δράση ώστε να είναι

σε θέση να κάνουν παρεμβάσεις στην όλη διαδικασία και να μπορούμε σήμερα να είμαστε υπερήφανοι για τα εκπαιδευτικά προγράμματα.

Η εκπαιδευτική διαδικασία είναι χωρισμένη σε ηλιακές ομάδες, νήπια, δημοτικό, γυμνάσιο, λύκειο, για τις σχολές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.

Σε κάθε ομάδα υπάρχει διαφορετικός τρόπος προσέγγισης, διαδραστικότητας και προγράμματος.

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα σημαίνει η διαδικασία εκπαίδευσης στον χώρο μάθησης και εμπέδωσης αυτών που ακούει ο επισκέπτης ώστε φεύγοντας να έχει λάβει γνώση.

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα μπορούν να παρακολουθήσουν και οι επισκέπτες του μουσείου. Κάθε πρόγραμμα είναι διάρκειας από 1 έως 3 ώρες. Ανάλογα με τις απαιτήσεις της ομάδας.

Η εκπαίδευση πραγματοποιείται στο χώρο του μουσείου και στον χώρο της παραγωγής. Στο εργαστήριο και με την ανάλογη ενδυμασία, ο σεφ είναι υπεύθυνος για το πρόγραμμα και οι ζαχαροπλάστες δημιουργούν μικρές ομάδες, και παράγουν ένα γλύκισμα. Στη περίπτωση των σχολείων υπάρχει προσυνεννόηση με καθηγητές και δασκάλους και με δική μας πρόταση είναι γλυκά που εκφράζουν την κρητική παράδοση. Βάση έχουν το ελαιόλαδο, το μέλι, το πετιμέζι, τους ξηρούς καρπούς, το χαρούπι.

Αφού γίνει το γλυκό υπάρχουν διαδραστικά θέματα που κατανοείται ο ρόλος των μηχανημάτων και των διαδικασιών.

Κατόπιν στο μουσείο γίνεται παρουσίαση και άλλων εργαλείων και μηχανημάτων. Πρέπει να σημειωθεί ότι στο 50% των μηχανημάτων υπάρχει και ένα αφήγημα που αναφέρει την ιστορία του, την προέλευσή του αλλά και τον κάτοχο.

Το επόμενο μέρος είναι για την μινωική διατροφή, το πως οι μινωίτες φτιάχνανε γλυκίσματα και ταυτόχρονα υπάρχουν διάφορα είδη πρώτων υλών συσκευασμένα σε διάφανα δοχεία που διακρίνεται το χρώμα τους, η συμπεριφορά τους και το άρωμά τους.

Τέλος παρακολουθούν ντοκιμαντέρ του 1945 - 1950 με την ζαχαροπλαστική τέχνη και το τρόπο παραγωγής της εποχής και παραλαμβάνουν τα εδέσματα που δημιούργησαν στο εργαστήριο.

Υπάρχουν συνεργασίες με τα Επιμελητήρια και τις ιδιωτικές σχολές και η διαδραστικότητα κατέχει κομμάτι του επαγγελματικού προσανατολισμού των νέων δίνοντας μια ολοκληρωμένη εικόνα πως σε ένα υπερσύγχρονο εργαστήριο εφαρμόζεται η παράδοση.

[Τέχνη σημαίνει προσωπικότητα, εφευρετικότητα, εξέλιξη προς το καλύτερο, προσωπική σφραγίδα.]

