

Νικόλαος Παπαχρήστος



Νικόλαος Παπαχρήστος
Πρόεδρος
Λέσχης Αρχιμαγείρων
Ελληνικής Γαστρονομίας

Καλημέρα σε όλους σε αυτό το Συνέδριο.

Ονομάζομαι Νίκος παπαχρηστος και είμαι ο Πρόεδρος τις Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελληνικής Γαστρονομίας. Η Λέσχη μας έχει παρά πολλά χρονιά που ιδρύθηκε από συναδέλφους που αγαπάνε την ελληνική κουζίνα και μελή της είναι αξιόλογοι επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα και από όλες τις θέσεις τις ελληνικής γαστρονομίας και δεν επικεντρώνεται μονό στους μάγειρες και στους σεφ.

Είναι τιμή μας που είμαστε σε αυτήν την φιλόξενη γη με την ασταίρευτη ιστορία την μοναδική γαστρονομική παράδοση και την πληθώρα των υλικών που προσφέρει στην ελληνική γαστρονομία. Η κριτική γη είναι ένας θησαυρός υλικών και συνταγών που εμπνεουν συναδέλφους όχι μονό στην Ελλάδα αλλά σε όλον τον κόσμο.

Σε αυτό το σημείο θα σας μιλήσω για την βιώσιμη κουζίνα. Είναι κάτι σημαντικό για την τοπική παράγωγη για το περιβάλλον για την οικονομία και περισσότερο για την τοπική οικονομία και για την ποιότητα ζωής.

Θα μεταβώ σε τεχνικούς όρους αλλά θα προσπαθήσω να είμαι όσο το δυνατόν σύντομος και περιεκτικός και χωρίς να κάνω εκπτώσεις στο νόημα.

Οικολογικό Αποτύπωμα:

Αυτός είναι ένας δείκτης που εκφράζει ότι όλοι οι φυσικοί πόροι που είναι διαθέσιμοι στη γη απαιτούν χώρο για να αναγεννηθούν. Αυτοί οι πόροι χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενέργειας και ρούχων, για παράδειγμα, και φυσικά και τροφίμων. Έτσι, αυστηρά μιλώντας, το οικολογικό αποτύπωμα

Video



ενός τροφίμου δείχνει πόση έκταση γης καταναλώνει. Στη γενική χρήση του όρου, ωστόσο, συνήθως λαμβάνει επίσης υπόψη την ποσότητα νερού που απαιτείται για την παραγωγή και πόση ποσότητα CO₂. Το προϊόν ή το τρόφιμο καταναλώνεται πριν φτάσει στο σημείο πώλησής του από τον τόπο παραγωγής, όπως με φορτηγό, πλοίο ή αεροπλάνο.

Bee Decline:εξασθενιση του πληθυσμού τις μέλισσας

Μπορείτε να βοηθήσετε να σταματήσει μέσω της κουζίνας και μέσω της αγοραστικής σας συμπεριφοράς. Όσοι αγοράζουν προϊόντα που προέρχονται από τη βιομηχανική γεωργία συμβάλλουν στην προοδευτική απώλεια ανθισμένων λιβαδιών και στην απώλεια τις μελισσοκομίας

Βιοδιασπασιμότητα:

Τα πλαστικά ή οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα είναι βιολογικά μη αποικοδομήσιμα. Ωστόσο, υπάρχουν καλές εναλλακτικές.

Αποψίλωση των δασών:

Αυτό οφείλεται κυρίως στη δημιουργία βοσκοτόπων για βοοειδή. Οι άνθρωποι που τρώνε πολύ βοδινό κρέας συμβάλλουν σε αυτή την αποψίλωση των δασών.

Δίκαιο εμπόριο:

Κανείς δεν μπορεί να κάνει εντελώς χωρίς προϊόντα από μακρινές χώρες, για παράδειγμα καφέ. Όταν αγοράζετε καφέ δικαίου εμπορίου, βοηθάτε στην υποστήριξη της ιδέας της βελτίωσης των συνθηκών εργασίας και διαβίωσης των ανθρώπων που παρήγαγαν τον καφέ ή το κακάο σας

Κυκλική Οικονομία ή Ανακύκλωση:

Αυτό σημαίνει ότι οι πόροι υφίστανται μακρύ κύκλο ζωής, ανακυκλώνονται συνεχώς και επαναχρησιμοποιούνται ξανά και ξανά.

Σπατάλη τροφίμων:

Μπορεί περιστασιακά να χρειαστεί να πετάξετε χαλασμένα τρόφιμα. Τα μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά από την αγορά χαλάνε ιδιαίτερα πιο γρήγορα. Επομένως, αγοράστε μόνο την ποσότητα φαγητού που είναι απολύτως απαραίτητη για την κουζίνα σας.

Εργοστασιακή εκτροφή:

Αποφεύγουμε την κατανάλωση κρέατος από εργοστασιακή εκτροφή και καταναλώνουμε κρέας που προέρχεται από βιολογική γεωργία και, εάν είναι δυνατόν, από τοπική φάρμα.

Μικροπλαστικά:

Αυτά τα μικροσκοπικά πλαστικά σωματίδια - κυρίως μικρότερα από μισό χιλιοστό - απελευθερώνονται από

πλαστικά δοχεία, τα οποία χρησιμοποιούμε συχνά για την αποθήκευση συστατικών και γευμάτων.

Φυτοφάρμακα:

Στη βιώσιμη κουζίνα απέχετε από τρόφιμα που παράγονται με φυτοφάρμακα. Τα φρούτα, για παράδειγμα, είναι πολύ καλύτερα και πιο υγιεινά όταν δεν αντιμετωπίζονται εχθροί τις καλλιέργειας με χημικά παρασκευάσματα.

Υπεραλίευση:

Σας αρέσει να τρώτε ψάρια; Για να βεβαιωθείτε ότι τα ψάρια και τα θαλασσινά θα συνεχίσουν να είναι διαθέσιμα σε αφθονία και ότι οι πληθυσμοί των ψαριών προστατεύονται. Θα πρέπει να αποφεύγετε είδη που απειλούνται με εξαφάνιση, όπως ο τόνος ή το χέλι. Η Ελλάδα ακολουθεί τα πρότυπα βιώσιμων αλιευτικών πρακτικών αν και τα αλιεύματα όλο και μειώνονται, επίσης η υδατοκαλλιέργεια αν και είναι μια λύση ως προς αυτό το πρόβλημα χρησιμοποιεί άλευρα από αγρία ψαριά για την τροφή των ψαριών .

Αγορά προϊόντων χωρίς συσκευασία

Μηδενικά απόβλητα:

Η παραγωγή απολύτως μηδενικών αποβλήτων είναι πιθανώς αδύνατη, αλλά αν προσπαθήσετε να παράγετε όσο το δυνατόν λιγότερα απόβλητα, τουλάχιστον θα πλησιάσετε τον στόχο. Το αποτέλεσμα: Σπαταλάτε ακόμη λιγότερους πόρους και έτσι συμβάλλετε σημαντικά σε μια βιώσιμη, οικολογική κουζίνα.

Και στο τέλος έχουμε τον βιγχανισμό και την χορτοφαγία που είναι και αυτοί οι δυο τελευταίοι αλλά όχι ασήμαντοι ορισμοί για μια βιώσιμη γαστρονομία.

Έν κατακλείδι πρέπει να τα συμπυκνώσω τα προαναφερθέντα είναι βιολογικά προϊόντα από παράγωγους με όσο το δυνατόν ποιο κοντά στο μέρος κατανάλωσης.

Κλείνοντας, θα ήθελα να σας αφήσω με μια σκέψη. Στη βιωματική γαστρονομία, ο σεφ δεν είναι πια μόνο μάγειρας, είναι σκηνοθέτης. Και εμείς, ως στελέχη και επαγγελματίες, είμαστε οι παραγωγοί αυτών των παραστάσεων.

Η πρόκληση για όλους μας σε αυτό το Συνέδριο δεν είναι να βρούμε την επόμενη «σουπερ-τροφή», αλλά τον επόμενο τρόπο να αγγίξουμε την καρδιά του επισκέπτη.

Γιατί στο τέλος της ημέρας, η γαστρονομία είναι η πιο άμεση μορφή πολιτισμού που μπορούμε να προσφέρουμε. Σας ευχαριστώ.»