

Ζευγάρι από τη Θεσσαλονίκη άλλαξε επαγγελματικό προσανατολισμό με την οικοτεχνία

«Γλυκομαγεία» Ξόρκισαν με γλυκιά γεύση την ανεργία

Ταξίδι στη γευσιγνωσία επέλεξε να κάνει ένα ζευγάρι, ο Δάνος και η Μάγια, από τη Θεσσαλονίκη. Ταξιδιάρηδες από τη φύση τους και οι δύο, αποφάσισαν να αντιμετωπίσουν την ανεργία που μαστίζει την εποχή μας μέσα από έναν γλυκό δρόμο.

Της **Μαριάννας Παπαδάκη**

«**Ε**κινήσαμε το συναρπαστικό ταξίδι στο χώρο των μαρμελάδων καταρχήν και των γλυκών κουταλιού. Μεταποιώντας το κάστανο, κάνουμε μαρμελάδες με συνδυασμούς του στίλ πορτοκάλι κάστανο ή πορτοκάλι - κάστανο - σοκολάτα, γλυκό του κουταλιού κάστανο, μαρμελάδα δαμάσκηνο - κάστανο και μήλο», λέει στη "ΜτΚ" ο παραγωγός πλέον Δάνος Δανιηλίδης. Πριν από περίπου δύο χρόνια δούλευε ως ταξιδιωτικός συντάκτης, έγραφε για τον αγροτουρισμό στον έντυπο Τύπο, ενώ η σύντροφός του Μάγια Κετικίδου εργαζόταν ως φυσιοθεραπεύτρια. Εδώ και περίπου δύο χρόνια παράγουν και παρασκευάζουν προϊόντα οικοτεχνίας με την ετικέτα "Γλυκομαγεία". Μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, πέστο και σάλτσες με γκουρμέ πινελιές, παράγονται στο σπίτι από τους ίδιους. Μιλώντας για την επαγγελματική στροφή που έκανε στη ζωή του, ο Δάνος αναφέρεται στις δυσκολίες που αντιμετώπισε. Όπως αποκαλύπτει, "ήταν μία μεγάλη στροφή από την ταξιδιωτική δημοσιογραφία. Είχα τα ταξίδια, έγραφα για τον τόπο που επισκέφτηκα, τα πράγματα είχαν μια ομαλότητα και μια ασφάλεια. Οπωσδήποτε το να ασχολείσαι και να καλλιεργείς τη γη είναι πολύ πιο δύσκολο. Πρέπει αφενός να αγαπάς τη φύση και από εκεί και πέρα να το παλεύεις. Απαιτείται τώρα και χειρωνακτική εργασία. Σαφώς τα πράγματα είναι πιο δύσκολα. Όμως ήταν μια καλή διέξοδος, η οποία μας βοήθησε ψυχολογικά. Όταν τα πράγματα είχαν πέσει στα επαγγελματικά, η ενασχόληση ήταν σωτήρια. Θα έλεγα η βοήθεια ήταν πρωτί-

τως ψυχολογική και δευτερευόντως οικονομική. Από όλη αυτή την ιστορία είμαστε ικανοποιημένοι. Έχουμε πολλά βήματα να κάνουμε ακόμη και δεν μετανιώνουμε γι' αυτή τη στροφή που κάναμε".

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Τα κάστανα, τα βατόμουρα και τις αγριοφράουλες τα προμηθεύονται από το Πάικο. Τα φρούτα και τα λαχανικά τα προμηθεύονται από το κτήμα τους στην Επανομή και αποτελούν τις πρώτες ύλες για τα προϊόντα που παρασκευάζουν. Όταν έχουν έλλειψη από κάποιο υλικό, αγοράζουν από τα γειτονικά κτήματα. Στις μαρμελάδες και τα γλυκά κουταλιού, η καστανή ζάχαρη που χρησιμοποιείται ανέρχεται μόλις στο 20%-35% της ποσότητας των φρούτων. Λόγω της παντελούς έλλειψης συντηρητικών, η διάρκεια ζωής του προϊόντος είναι μικρότερη (αφού ανοιχθούν οι μαρμελάδες και τα γλυκά να μείνουν μέχρι 1,5 - 2 μήνες στο ψυγείο).

"Οι πρώτες ύλες έρχονται από τον μικρό καστανεώνα που έχουμε στο όρος Πάικο, κοντά στη Θεσσαλονίκη", υπογραμμίζει ο κ. Δανιηλίδης. Και είναι φανερό η αγάπη του για το βουνό. Όπως λέει, "στο Πάικο πηγαίναμε χρόνια. Μαζεύαμε κάστανα,



Ο Δάνος Δανιηλίδης και η σύντροφός του Μάγια Κετικίδου.

αγριοφράουλες, βατόμουρα, κάναμε μπάνιο στο ποτάμι. Την περιοχή την έχουμε επισκεφτεί όλες τις εποχές, έγραφα συχνά για το Πάικο. Το αγαπώ αυτό το βουνό". Γι' αυτό και απέκτησαν έναν μικρό καστανεώνα με άγριες καστανιές. "Μας άρεσε το κάστανο. Επειδή τα κάστανά μας είναι άγρια, είναι μικρότερα αλλά πολύ γλυκά. Άρεσαν πολύ στους φίλους, οι οποίοι μας προέτρεψαν να κάνουμε και κάτι μέσα από το κάστανο. Και έτσι ξεκινήσαμε".

«SALON DE GUSTO»

Συνολικά παράγουν πενήντα κωδικούς, κατά προσέγγιση 500 βαζάκια ανά πε-

ρίοδο. "Παράγουμε όλο το χρόνο, αλλά η εποχικότητα είναι σημαντική για εμάς", αναφέρει ο κ. Δανιηλίδης και προσθέτει ότι στόχος τους είναι να υπάρχει η σύνδεση του προϊόντος με τη γη και τους ανθρώπους που το παράγουν. "Θέλουμε μια προσωποποιημένη οικοτεχνία", υποστηρίζει χαρακτηριστικά. Τα προϊόντά τους τα πωλούν κάθε Τετάρτη στη βιολογική λαϊκή του ελεύθερου κοινωνικού χώρου "Σχολείο", αλλά και σε αγορές χωρίς μεσάζοντες, ενώ παράλληλα συμμετέχουν σε οικογιορτές. Επίσης, τα προϊόντα τους βρίσκονται σε καταστήματα και εστιατόρια της Θεσσαλονίκης. Όπου συμμετέχουν, ενθαρρύνουν τον κόσμο να δοκιμάζει τα προϊόντα τους, πριν τα αγοράσει. "Δειγματίζουμε. Θεωρούμε απαραίτητο ότι δεν πρέπει να μένει κανείς σε μία ωραία συσκευασία. Έχει δικαίωμα ο καταναλωτής να δοκιμάζει. Και αυτό το δικαίωμα του το παρέχουμε" αναφέρει χαρακτηριστικά ο κ. Δανιηλίδης. Η σελίδα της οικοτεχνίας "Γλυκομαγεία" υπενθυμίζει στους φίλους τους σε ποιες αγορές θα τους βρουν.

Οι γεύσεις τους τον περασμένο Οκτώβριο ταξίδεψαν μέχρι τη γειτονική μας Ιταλία. Όπως λέει ο κ. Δανιηλίδης "η 'Γλυκομαγεία' βρέθηκε στην Ιταλία και συγκεκριμένα στο Τορίνο, στην έκθεση τροφίμων 'salon de gusto'. Η μαρμελάδα δαμάσκηνο-μήλο-κάστανο μας έδωσε το πρώτο διεθνές βάπτισμα". Και από εκεί άνοιξαν οι δρόμοι για κάποιες προτάσεις σχετικές με εξαγωγή των προϊόντων τους. Αλλά όπως αποκάλυψε ο κ. Δανιηλίδης "είναι μέσα στους στόχους μας, αλλά είναι πολύ νωρίς ακόμη, καθώς δεν διαθέτουμε μεγάλες ποσότητες".



Οι πρώτες ύλες της «Γλυκομαγείας» προέρχονται από έναν μικρό καστανεώνα στο όρος Πάικο.