22 Σεπτεμβρίου 2023

10.000 «κομμάτια» κάθε Κυριακή, άυπνος το ΣΚ: Ο Πόντιος που έφτιαξε ένα από τα 50 καλύτερα ζαχαροπλαστεία του κόσμου έκανε 1 και μόνο μεγάλο λάθος

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Λαμπάδα ίσα με το... μπόι του Γιάννη Ελενίδη θα έπρεπε να ανάψει κάθε καλοφαγάς που σέβεται τον εαυτό του, αφού πρόκειται για τον άνθρωπο που δημιούργησε το απόλυτο γλυκό το οποίο βρίσκεται στη λίστα με τα καλύτερα του κόσμου. Το γνωστό πια σε όλον τον πλανήτη «τρίγωνο Πανοράματος» που θα έπρεπε να λεγόταν «τρίγωνο Ελενίδη» εάν ο Πόντιος «πατέρας» του δεν έκανε το λάθος να μην κατοχυρώσει την ονομασία του.

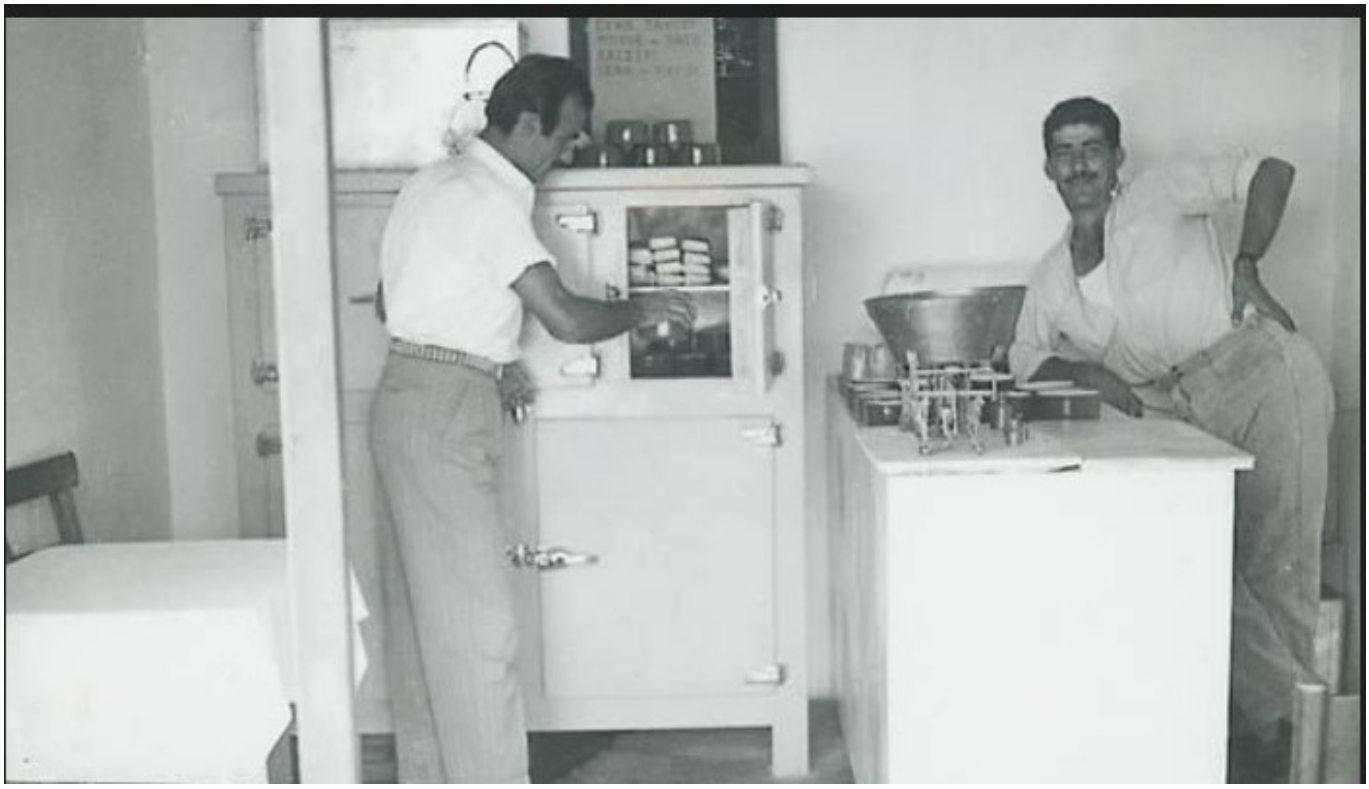


Αυτό είναι και το μοναδικό λάθος που βρίσκει κανείς σε αυτήν την θεσπέσια απόλαυση για κάθε ουρανίσκο η οποία προήλθε μέσα από τους πειραματισμούς του ανθρώπου που γεννήθηκε στη σημερινή Ρωσία το 1934 από γονείς πρόσφυγες από την Μικρά Ασία που στην Θεσσαλονίκη το 1939. Εκείνοι ήταν που εγκαταστάθηκαν σε μια κακοτράχαλη –τότε- περιοχή η οποία λεγόταν Αρσακλί, στην πορεία μετονομάστηκε σε Πανόραμα και σήμερα θεωρείται η πιο ανεβασμένη της συμπρωτεύουσας.



Η οικογένεια επιβίωσε κατά την διάρκεια του Β’ Παγκοσμίου Πολέμου χάρη στο γάλα μιας κατσίκας που στην πορεία έγιναν δύο κ.ο.κ, μέχρι την ώρα που η οικογένεια αποφάσισε να ασχοληθεί πιο επαγγελματικά με τον χώρο. Αρχικά πουλώντας το γάλα από πόρτα σε πόρτα, μέχρι την ώρα που άνοιξε το δικό της γαλακτοπωλείο, το οποίο τα πρώτα χρόνια παρείχε μόνο γιαούρτι και ρυζόγαλο ενώ στη συνέχεια εξελίχθηκε στο πρώτο γλυκοπωλείο της περιοχής.

Πνεύμα ανήσυχο ο Γιάννης Ελενίδης έψαχνε νέα προϊόντα για την βιτρίνα του, επιλέγοντας πάντα τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά. Πλέον διέθετε μπακλαβά, καταΐφι, παγωτό, προφιτερόλ, αλλά δεν ήταν απόλυτα ικανοποιημένος. Από έναν βοηθό του έμαθε ότι υπήρχε ένα άλλο ζαχαροπλαστείο, το «Νίκος», το οποίο προσέφερε ένα γλυκό που έμοιαζε με κώνο. Πήγε και δοκίμασε, αλλά δεν ενθουσιάστηκε ιδιαίτερα αφού φτιαχνόταν από σφολιάτα ούτε από την γεύση της σαντιγίς που χρησιμοποιούσαν εκεί.



Όπως είχε κάνει και με άλλα προϊόντα του, ο δαιμόνιος Πόντιος άρχισε να πειραματίζεται και βρήκε το τραγανό φύλλο κρούστας ως την καλύτερη δυνατή λύση και στη συνέχεια κατέληξε και στην κρέμα, η συνταγή της οποίας έκτοτε παραμένει επτασφράγιστο μυστικό. Στην ουσία τα έκανε όλα τέλεια, όπως μπορούν να υποστηρίξουν και όλοι όσοι από τότε έχουν βάλει στο στόμα τους το περίφημο τρίγωνο το οποίο στην αρχή ήταν το «τρίγωνο Ελενίδη», ακολούθως έγινε «τρίγωνο Πανοράματος» λόγω της περιοχής που στο μεταξύ έγινε για τον... καλό κόσμο και –τέλος- «τρίγωνα Θεσσαλονίκης».



Για ένα πράγμα μόνο μετάνιωσε και αυτό δεν είναι άλλο από το γεγονός ότι δεν έσπευσε, αντίθετα από ό,τι τον συμβούλευαν, να κατοχυρώσει την ονομασία καθώς στα χρόνια που ακολούθησαν ο ανταγωνισμός ήταν σφοδρός.

Ακόμη κι έτσι τα δικά του είναι όχι μόνο τα πρώτα, αλλά και τα καλύτερα! Άλλωστε δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι τα «τρίγωνα Ελενίδη» (και όχι Πανοράματος ή Θεσσαλονίκης έτσι γενικά και αόριστα» φιγουράρουν **ανάμεσα στα 150 θρυλικά γλυκοπωλεία του πλανήτη, στη λίστα που δημοσίευσε το «Taste Atlas» και μάλιστα κατέχουν την περίοπτη 50η θέση της σχετικής λίστας!**



Ο Γιάννης Ελενίδης έφτασε στο σημείο να μένει άυπνος τα Σαββατοκύριακα για να καλύπτει την τεράστια ζήτηση, με περίπου 10.000 άτομα να κάνουν ουρές για να γευτούν το διαχρονικό δημιούργημά του. Σήμερα η σκυτάλη έχει περάσει στα χέρια των παιδιών του, Βαγγέλη και Κώστα, οι οποίοι με τη σειρά τους θα μεταβιβάσουν την πατροπαράδοτη συνταγή στους δικούς τους απογόνους που θα συνεχίσουν να μας προσφέρουν αυτό το θεσπέσιο γλύκισμα στις θρυλικά κόκκινα χωνάκια τα οποία από μόνα τους αποτελούν την καλύτερη εγγύηση.

Πηγή: menshouse.gr