

SEXY FLASHBACK: ΟΙ ΠΙΟ ΗΟΤ ΑΝΤΡΕΣ ΤΩΝ '80s!

100% CELEBRITIES ΚΑΙ ΜΟΔΑ

2 - Β. Απριλίου 2015 • egoweekly@alphamag.gr

€1,50



ΛΑΚΗΣ ΓΑΒΑΛΑΣ
«ΜΕ ΛΕΝΕ ΛΑΚΗ
ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΛΑΚΙΣΑ ΠΟΤΕ»



ΜΑΡΙΣΑ
ΤΣΟΡΤΖΙΑ

«ΠΟΛΛΟΙ ΔΙΑΣΗΜΟΙ
ΕΧΟΥΝ ΦΑΕΙ ΓΑΥΚΑ ΜΟΥ
ΟΠΩΣ Ο ROBIN WILLIAMS
& Ο ROBERT DE NIRO»



WEEKLY

family REPORT

7 ΓΝΩΣΤΕΣ FASHIONISTAS
ΑΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΟΤΙ ΤΟ ΣΤΥΛ
ΕΙΝΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ
ΥΠΟΘΕΣΗ!

ΑΝΤΙΓΡΑΨΤΕ ΤΑ LOOKS ΤΟΥΣ

ΑΠΟ €5,99



PLUS
ΣΤΥΛΑΤΕΣ &
ΣΤΗΝ
ΕΚΥΜΟΣΥΝΗ

Ξηλεονώρα

«Κάνω τα πάντα για να
κρατάω μακριά μου
τοξικούς ανθρώπους»



«ΜΕ ΕΝΑ ΠΑΙΔΙ ΘΑ
ΕΚΠΛΗΡΩΝΟΤΑΝ ΕΝΑ
ΜΕΓΑΛΟ ΜΟΥ ΟΝΕΙΡΟ!»
ΗΣΑΙΑΣ ΜΑΤΙΑΜΠΙΑ



Πουκάμισο,
€49,90,
Toi&moi.

Να σας γνωρίσουμε λίγο περισσότερο...

Γεννήθηκα στο Σαν Φρανσίσκο της Καλιφόρνια. Είμαι Ελληνίδα από τη μεριά της μητέρας

μου, γι' αυτό και το επίθετό μου είναι Τσορότσιλ και όχι Παρασκευοπούλου. Οι παππούδες μου ήταν μετανάστες. Η μητέρα μου γεννήθηκε στην Αμερική, αλλά στα 10 της χρόνια, όταν πέθανε ο πατέρας της, η οικογένεια επέστρεψε στην Ελλάδα. Έμειναν στα Βριλήσσια. Οπότε, κατά κάποιον τρόπο, είμαι η πρώτη γενιά στην Αμερική.

Από ποιο μέρος της Ελλάδας κατάγεστε;
Από τη Μεγαλόπολη της Πελοποννήσου.

Έχετε μείνει ποτέ στην Ελλάδα;

Τώρα πια μοιράζω το χρόνο μου ανάμεσα σε Ελλάδα και Καλιφόρνια. Το όνειρό μου πάντα ήταν να μείνω εδώ. Για μια δεκαετία ήμουν πολύ απασχολημένη στο εστιατόριο και δεν είχα μπιρόρεσι να πάρω ούτε δύο εβδομάδες άδεια για να έρθω στην Ελλάδα. Το 2010 όμως τα κατάφερα και ήρθα για τέσσερις ολόκληρους μήνες. Ήταν φανταστικά. Από τότε πάω και έρχομαι συνέχεια.

Τι ρόλο έπαιξε η Ελληνίδα γιαγιά σας στη διαμόρφωση του χαρακτήρα σας;

Η γιαγιά μου, όπως στα περισσότερα ελληνικά σπίτια, ζούσε μαζί μας και με πρόσεχε όταν η μητέρα μου και ο πατέρας μου έλειπαν στη δουλειά. Ήταν η πρώτη μου δασκάλα στην κουζίνα. Ο θάνατός της ήταν κάτι εξαιρετικά δύσκολο για μένα. Η μητέρα μου ήταν κοντά της, αλλά εγώ ήμουν στην Ελλάδα. Έφυγε ήρεμη. Μίλησα μαζί της στο τηλέφωνο. Πέθανε ένα μήνα πριν κλείσει τα 98. Είχε μια καλή και ευτυχισμένη ζωή. Ποτέ όμως δεν είσαι έτοιμος να πεις «αντίο» στους ανθρώπους που αγαπάς.

Ποιο ήταν το μεγαλύτερο μυστικό που σας μετέδωσε;

Είναι τόσα πολλά εκείνα που μου έμαθε. Κάθε φορά που φτιάχνω αβγολέμονο, θυμάμαι πώς ανακάτευε την κατοαρόλα για να μην «κόψει». Αναρωτιέμαι τι θα έλεγε ο δάσκαλός μου αν το είχα κάνει στη σχολή μαγειρικής.

Πώς είναι οι Αμερικανοί στο φαγητό; Εξακολουθούν να αγαπούν τα burgers και junk food;

Η υγιεινή διατροφή έχει γίνει πολύ δημοφιλής στην Αμερική, ειδικά τα τελευταία δύο χρόνια. Είχε προκύψει μεγάλο πρόβλημα με την παχυσαρκία και το διαβήτη... Ακόμα και στα παιδιά. Οι άνθρωποι πλέον έχουν αρχίσει να συνειδητοποιούν ότι πρέπει να αλλάξουν τη διατροφή τους, όχι για λόγους εξωτερικής εμφάνισης και ομορφιάς, αλλά γιατί πρωτίστως είναι θέμα υγείας.

Τους αρέσει η ελληνική κουζίνα;



Φόρεμα, Mi-Ra Pera. Πέδιλα από προσωπική συλλογή.

ΟΙ ΤΗΛΕΟΠΤΙΚΕΣ ΜΟΥ ΔΟΥΛΕΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΔΗΜΟΦΙΛΕΣ, ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ 10 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΘΕΑΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΗ.

Πολλοί διάσημοι έχουν φάει γλυκά μου. Ο Robin Williams, ο Robert De Niro, ο Francis Ford Coppola, η Cindy Crawford, η Oprah Winfrey, η Sharon Osbourne και άλλοι πολλοί. Ίσως ο μεγαλύτερος θαυμαστής της ζαχαροπλαστικής μου να είναι ο Lars Ulrich των Metallica. Κάποτε παρήγγειλε ένα επιδόρπιο που είχα κάνει με σοκολατένιο κέικ, ζαχαρωμένο τζίντζερ και γουασάμπι παγωτό. Μετά επέστρεψε μόνο και μόνο για να παραγγείλει 4 μπιάλες από το παγωτό. Ξετρελάθηκα με αυτό!
Έλληνες ή Αμερικανοί άντρες – και γιατί; Έλληνες. Έχουν περισσότερο πάθος!

Ποιο είναι το πιο κοντινό σας όνειρο;
 Αυτό που ζω τώρα. Έχω την ευκαιρία να μείνω και να δουλέψω στην Ελλάδα.
Ποια ήταν η πιο ευτυχομένη στιγμή σας;
 Υπάρχουν πάρα πολλές ευτυχομένες στιγμές, αλλά μία από τις μεγαλύτερες ήταν το ότι είδα αυτή την εκπομπή στην Ελλάδα να αποδίδει καρπούς. Μπορεί να είναι μικρότερη από άλλα shows που έχω κάνει στις ΗΠΑ, αλλά για μένα είναι ιδιαίτερα σημαντική επειδή αγαπώ αυτήν τη χώρα και τις ελληνικές ρίζες μου. Με αυτό μου το εγχείρημα ένιωσα ότι κέρδισα την αποδοχή των Ελλήνων.
Ποια ήταν η πιο δύσκολη περίοδος;

Η πρώτη μου δουλειά ως executive pastry chef. Μπορεί στα εστιατόρια της Ελλάδας να μη συνηθίζουν τόσο οι σεφ ζαχαροπλαστικής, αλλά σε πόλεις όπως η Νέα Υόρκη και το Σαν Φρανσίσκο αυτή η θέση είναι πολύ ανταγωνιστική. Όλα τα κορυφαία εστιατόρια έχουν έναν σεφ ζαχαροπλαστικής που ετοιμάζει το μενού των γλυκών, ακριβώς όπως ο σεφ φτιάχνει το υπόλοιπο μενού. Ήμουν executive pastry chef σε ένα πολύ δημοφιλές εστιατόριο, το «Lulu», όπου ετοιμάζαμε 500 πιάτα κάθε βράδυ. Δούλευα 12-15 ώρες την ημέρα, έξι ημέρες την εβδομάδα. Και μπορεί να κέρδισα εντέλει το σεβασμό όλων, αλλά δούλεψα εξοντωτικά προκειμένου να τους πείσω ότι ήμουν άξια για να διοικήσω την κουζίνα.
Πόσα βραβεία έχετε κερδίσει;
 Είχα επιλεγεί δύο χρόνια στη σειρά από το περιοδικό «Food Arts» στους 40 κορυφαίους σεφ ζαχαροπλαστικής.
Ο Michael Bauer σας έχει χαρακτηρίσει «μία από τις καλύτερες σεφ του Σαν Φρανσίσκο». Τι σημαίνει για εσάς αυτό;
 Ο Michael Bauer είναι ο θεός της γευσιγνωσίας στο Σαν Φρανσίσκο. Η πρώτη φορά που άκουσα το όνομά του ήταν στο εστιατόριο «Rubicon». Δεν μπορείτε να φανταστείτε τι μου συνέβη όταν έμαθα ότι πρόκειται να δοκιμάσει την κουζίνα μου. Συνηθίζει μάλιστα να μεταμφιέζεται όταν πρόκειται να επισκεφτεί ένα εστιατόριο ώστε να μη γίνεται αντιληπτός. Έχει δοκιμάσει την κουζίνα μου τρεις φορές, στο «Lulu», το «Ame» και το «Yoshi». Και οι τρεις κριτικές του ήταν πολύ θετικές, αλλά αυτά που έγραψε για το πρόσωπό μου στην περίπτωση του «Yoshi», όπου και αναφέρεστε, σήμαιναν πάρα πολλά για μένα!
Ποιες είναι οι αγαπημένες σας ασχολίες;
 Απολαμβάνω πραγματικά τον αθλητισμό, αλλά το κολύμπι είναι σίγουρα το πάθος μου. Πα μένα το να μπαίνεις μέσα στο νερό είναι σαν διαλογισμό. Έχω ένα blog για επώνυμους σεφ στην ιστοσελίδα Huffington Post και μερικές φορές γράφω στη San Francisco Examiner.
Ασχολείστε και με τη συγγραφή βιβλίων...
 Έχω γράψει δύο βιβλία ζαχαροπλαστικής και τώρα ετοιμάζω ένα τρίτο. Επίσης είχα συμμετάσχει σε μια έκδοση για την καλιφορνέζικη κουζίνα, ενώ κάποιες συνταγές μου συμπεριλήφθηκαν στα βιβλία μαγειρικής «Top Chef», «Cookbook» και στο «Food & Wine Cookbook».

Έχετε κάποια συμβουλή για τις Ελληνίδες;
 Πα να είστε χαρούμενες και υγιείς, πρέπει να αφιερώνετε χρόνο στον εαυτό σας. Ακόμα και αν αυτό σημαίνει 15 λεπτά την ημέρα για έναν περίπατο ή τρέξιμο. Είναι κάτι που χρειάζεται όχι μόνο το σώμα αλλά και το μυαλό σας. ■