

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ από την αδελφή μου

Το επάγγελμα είναι η μόνιμη εργασία για βιοπορισμό, δηλαδή για να μπορέσει κάποιος να ζήσει.

### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ-ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

1. Το επάγγελμα που κάνεις είναι αυτό που ονειρεύσουνα από μικρή;

Ναι, γιατί το θεωρούσα και το θεωρώ ένα παιχνίδι χρωμάτων, διαφόρων δημιουργιών αλλά και συνεχείς γνώσεις πάνω σε αυτό.

2. Μπορείς να περιγράψεις σύντομα, τι ακριβώς κάνεις σε αυτή την δουλειά;

Φτιάχνω γλυκά, μοντέρνα και παραδοσιακά και δημιουργώ καινούργιες συνταγές κάνοντας πειράματα. Ασχολούμαι με την αρτοποιία φτιάχνοντας αρτοπαρασκευάσματα και αρτοσκευάσματα, αλμυρές και γλυκές ζύμες.

3. Ποιες δυσκολίες υπάρχουν;

Η τεχνική, δηλαδή ο τρόπος που τον οποίο φτιάχνεις το γλυκό-αρτοποιήμα. Η αγορά υλικών, όχι πρώτων υλών (αυγά, βούτυρο, αλεύρι κ.τ.λ), αλλά πιο εξειδικευμένων στον μοντέρνο τομέα της ζαχαροπλαστικής (το βούτυρο κακάο). Τέλος, υπάρχει το ζήτημα εύρεσης εργασίας λόγω του χαμηλού μισθού που δίνεται, με μεγαλύτερο παράδειγμα τον ξενοδοχειακό τομέα.

4. Τι σου αρέσει περισσότερο σε αυτή τη δουλειά;

Αυτό που μου αρέσει σε αυτή τη δουλειά είναι όλοι οι τομείς της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας, κυρίως όμως ο κλάδος της σοκολατοποιίας, της καλλιτεχνικής ζαχαροπλαστικής (ζαχαρόπαστα) και οι γλυκές ζύμες (όπως τα κρουασάν).

Γνώμη συνεντευξιζόμενης:

Παρόλο που αντιμετωπίζω και θα συνεχίσω ν'αντιμετωπίζω τις δυσκολίες στην καριέρα μου, παραμένει ένα μέρος της δουλειάς μου και έχω μάθει να ξεπερνάω τις αναποδιές.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω την αδελφή μου  
Ραφαηλία για τον χρόνο που μας αφιέρωσε.

**Μακροπούλου Δήμητρα**

