

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
**ΤΟ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ
ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΠΤΥΧΕΣ ΤΟΥ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**



Τριμελής Επιτροπή:
Ματάλα Αντωνία – Λήδα
Γιαννακούλια Μαρία
Κάβουρας Σταύρος

Επιμέλεια:
Δημητριάδου Κλειώ 20008

Αθήνα 2005

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Για την πραγματοποίηση της πτυχιακής εργασίας σημαντικό ρόλο διαδραμάτισαν ορισμένα άτομα, χωρίς τη συμμετοχή των οποίων, η έρευνά μας δε θα μπορούσε να ολοκληρωθεί με επιτυχία. Ένα μεγάλο ευχαριστώ, αν και είναι πολύ μικρό μπροστά στην προσφορά τους, προς τους:

Κυρία Ματάλα, υπεύθυνη της πτυχιακής εργασίας, που με την καθοδήγησή της και την ηρεμία που τη χαρακτηρίζει, επέφερε την ισορροπία στις δυσκολίες που συναντήσαμε.

Κύριο Μάνο Χαριτάτο, πρόεδρο του Ε.Λ.Ι.Α., ο οποίος προσέφερε τη γνώση του και τη διάθεσή του για να βρεθεί το απαραίτητο και κατάλληλο υλικό, που βεβαίως βρισκόταν στα πολύτιμα αρχεία του Ε.Λ.Ι.Α. Με την προθυμία του, κατορθώσαμε να συλλέξουμε πολλά και αξιόλογα στοιχεία.

Κύριο Ευκλείδη Σακελλάριο, υπεύθυνο δημοσίων σχέσεων της Nestlé, που διέθεσε σημαντικές πληροφορίες και συγγράμματα από τα αρχεία της εταιρείας.

Τη Βίκυ Δραγουμανιώτη, συμφοιτήτρια και συνοδοιπόρο στο δύσκολο έργο, που με το κέφι της, προσέδιδε διαφορετική διάθεση για την εργασία.

Τους γονείς μου και τον αδερφό μου Τάσο, που σε όλη την πορεία παρείχαν ψυχολογική στήριξη και αμέριστη συμπαράσταση.

Δε θα πρέπει να παραλειφθούν ακόμη, όλοι οι φίλοι (Ευγενία, Σάντρα, Ευγενία, Φιλήμονα, Μίμη) που με τον τρόπο τους προσέφεραν σημαντική βοήθεια.

Τέλος, ευχαριστώ πολύ τον Χρήστο για την κατανόηση και τη συμπαράστασή του.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η συγκεκριμένη πτυχιακή εργασία έγινε με στόχο να καταγραφεί μια ιστορική αναδρομή της πορείας της σοκολάτας και του κακάο στην Ελλάδα. Δόθηκε ιδιαίτερη σημασία στις κοινωνικές και πολιτισμικές επιδράσεις αυτών των προϊόντων, καθώς και του ρόλου τους στην καθημερινή ζωή.

Η καταγωγή του κακάο ανήκει στο Μεξικό. Από εκεί μεταφέρθηκε χάρη στον Ισπανό Φερδινάνδο Κορτές στην Ευρώπη και από εκεί σταδιακά εξαπλώθηκε σε όλες τις χώρες και τις ηπείρους. Η είσοδος της σοκολάτας στην Ελλάδα οφείλεται στον πρωτοπόρο Σπυρίδωνα Παυλίδη. Με το γλυκυσματοποιείον του προσέφερε ένα καινούριο προϊόν στην ελληνική αγορά, το οποίο αγαπήθηκε από μικρούς και μεγάλους. Η παρασκευή της πρώτης σοκολάτας τοποθετείται το 1852.

Μετά από τη σοκολατοβιομηχανία Παυλίδου ακολούθησαν διάφορες εταιρείες που ασχολήθηκαν με την παραγωγή σοκολάτας και κακάο, καθώς και προϊόντων που την περιέχουν. Χρονολογικά συναντούμε πρώτη τη βιομηχανία Ζαβορίτου, Λόγγου και Μουλά, Γαβριήλογλου, έπειτα την Ίρις, την ΑΒΕΖΑΠ, την ΑΣΤΗΡ, την Άλφα, την ΙΟΝ, την εταιρεία Ατσάρου και Φλόκα. Άλλες βιομηχανίες που παρήγαγαν προϊόντα με συστατικό τους τη σοκολάτα ή το κακάο ήταν: η εταιρεία Ρούσσος, η ΕΒΓΑ, η Παπαδοπούλου, η ΜΕΛΟ, η Mabel, η ΓΚΛΑΡΙΣ, η ΣΕΡΑΛ και ο Λουμίδης. Η εταιρεία Nestlé εμφανίστηκε το 1912 και ασχολήθηκε αποκλειστικά με εισαγωγές.

Από το 1852 μέχρι το 1970, η ποικιλία των διαθέσιμων προϊόντων στο εμπόριο παρουσίασε συνεχή αύξηση. Σημαντικός σταθμός στην ιστορία της σοκολάτας αποτελεί το 1859 όπου ο Παυλίδης παράγει και βραβεύεται για τη γνωστή σοκολάτα «Υγείας». Από διαφημίσεις και καταλόγους που έχουν διασωθεί βρίσκουμε διάφορα προϊόντα. Το 1912 η βιομηχανία Ζαβορίτου παράγει σοκολάτα γάλακτος και την ίδια χρονιά αυτό το προϊόν εισάγεται από τη Nestlé. Τη δεκαετία του 1920 εμφανίζεται η σοκολάτα αμυγδάλου από τον Παυλίδη αρχικά και στη συνέχεια (1930) από την εταιρία Ίρις, λίγο αργότερα από την ΕΒΓΑ και την ΙΟΝ. Κάθε εταιρεία εμπλούτισε την αγορά με ποικίλα προϊόντα, άλλα από τα οποία υπάρχουν και σήμερα και άλλα όχι.

Κατά περιόδους χρησιμοποιήθηκαν διάφορα σκεύη για την προετοιμασία και την κατανάλωση των γλυκισμάτων σοκολάτας ή κακάο. Πριν το 1900, τα περισσότερα πρωτότυπα σκεύη που βρίσκουμε είναι: το χουλιάρι, η ταμίνα, η τερίνα,

η μπασίνα, πετσέτες για το σερβίρισμα και άλλα. Αργότερα, εμφανίζονται: η κάσσα του σουφλέ ή σαχάνι, το σκεύος σοκλ, οι κασολέτες από χαρτί, η παγωτιέρα κλπ.

Από τις συνταγές που καταγράφηκαν, φαίνεται ότι τα περισσότερα παρασκευάσματα είναι ψημένα στο φούρνο ή στην κατσαρόλα. Ορισμένα γλυκίσματα είναι τηγανητά, ενώ υπάρχουν και κάποια που δε χρειάζονται ψήσιμο. Όσον αφορά τα συστατικά, αυτά που συναντώνται πιο συχνά είναι τα αυγά, το γάλα, η ζάχαρη και το βούτυρο. Σε κάποιες συνταγές περιέχονται συστατικά ιδιαίτερα ευρηματικά όπως: οι γόμες τραγακανθίνης, το λαρδί, ο πουρές πατάτας, το παξιμάδι και άλλα.

Η σοκολάτα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο σε διάφορες πτυχές του πολιτισμού της Ελλάδας. Η εκδήλωση με την οποία έχει συνδεθεί περισσότερο είναι το καρναβάλι και συγκεκριμένα η παρέλαση της τελευταίας Κυριακής των Αποκριών όπου συνηθίζεται ο λεγόμενος «σοκολατοπόλεμος» σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Η σοκολάτα βέβαια, σχετίζεται και με τα Χριστούγεννα, ως αγαπημένο γλυκό κυρίως των παιδιών, αλλά και με το Πάσχα λόγω της νηστείας και των σοκολατένιων πασχαλινών αυγών.

Αρχικά η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνταν είδος πολυτελείας εξαιτίας του υψηλού κόστους τους. Στην πορεία όμως, έγινε προσπάθεια από τις βιομηχανίες να γίνουν περισσότερο διαθέσιμα στο κοινό αυτά τα προϊόντα και όπως φαίνεται και από τις διαφημίσεις απευθύνθηκαν σε όλες τις ηλικιακές ομάδες και κοινωνικές τάξεις. Αυτό που ίσχυε από την αρχή ήταν η διάθεση να προσδωθεί στη σοκολάτα κύρος και ιδιαίτερες ιδιότητες κυρίως θεραπευτικές και τονωτικές.

Τέλος, η σοκολάτα κατέχει σημαντική θέση σε διάφορα συσσίτια. Βρίσκουμε διάφορες αναφορές για την κατανάλωση σοκολάτας σε περιόδους πολέμου και στο στρατό γενικότερα. Τα περισσότερα στοιχεία όμως, αφορούν παιδικά και μαθητικά συσσίτια καθώς και εράνους ή φιλανθρωπικές κινήσεις.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΕΛΙΔΕΣ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	1
ΣΚΟΠΟΣ.....	3
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ – ΠΗΓΕΣ.....	4
1.0 ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΥΤΩΝ.....	6
1.1 ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ.....	6
1.2 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΣΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ.....	10
2.0 ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ.....	22
2.1 ΣΚΕΥΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ.....	22
2.2 ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ.....	28
3.0 ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ.....	37
3.1 ΣΥΜΒΟΛΙΚΕΣ – ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	37
3.2 ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.....	41
3.3 ΣΥΣΣΙΤΙΑ.....	46
4.0 ΕΠΙΛΟΓΟΣ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	49
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	52
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΝΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑ	57
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΑΠΟΚΟΜΜΑΤΑ ΑΠΟ ΒΙΒΛΙΑ ΜΑΓΕΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (εικ. 1 – 21).....	86
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 – ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ (εικ. 1 – 31).....	93
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 – ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ (εικ. 1 – 36).....	101
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΕΦΗΜΕΡΙΔΕΣ (εικ. 1 – 133).....	111

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι μεξικάνοι σε διάφορες παλιές ιστορίες τους θεωρούν ότι το κακαόδεντρο ήταν δώρο του θεού του χρυσού φεγγαριού και των παγωμένων ανέμων, του Κετζακότλ. Η καταγωγή του κακάο ανήκει στο Μεξικό και στους πολιτισμούς των Αζτέκων και των Μάγιας και τα πρώτα στοιχεία χρονολογούνται κοντά στο 600 μ.Χ. Ο αυτοκράτορας των Αζτέκων Μοντεζούμα παρασκεύαζε ένα ιδιαίτερα γευστικό ρόφημα από καβουρδισμένους και αλεσμένους σπόρους κακάο, νερό, καλαμπόκι και μπαχαρικά που ονομαζόταν «σοκολάτλ». Αυτό το ρόφημα δοκίμασε ο Ισπανός Φερδινάνδος Κορτές και αποφάσισε να πάρει μαζί του κατά την επιστροφή του στην Ευρώπη μεγάλες ποσότητες κακαοβαλάνων και από εκεί και έπειτα εξαπλώθηκε σε όλη την Ευρώπη. (Στέλιος Παρλιάρος, 2000, ION, Η ιστορία της σοκολάτας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr).

Το 1615 η πριγκίπισσα της Ισπανίας παντρεύτηκε το Λουδοβίκο XIII στη Γαλλία και μετέφερε σε αυτή τη σοκολάτα σαν ισπανικό έθιμο. Αργότερα στο Λονδίνο (1674) έκαναν την εμφάνισή τους τα πρώτα σοκολατένια γλυκά. Στην πορεία βρίσκουμε τη μεταφορά της σοκολάτας στη Γερμανία και μετέπειτα στη Βαρκελώνη (1780) όπου συναντούμε το πρώτο ρόφημα σοκολάτας που παράγεται βιομηχανικά. Ωστόσο ο μεγαλύτερος σταθμός στην ιστορία της σοκολάτας θεωρείται η Ελβετία όπου το 1819 παρασκευάστηκε η πρώτη πλάκα σοκολάτας (ION, Η ιστορία της σοκολάτας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr).

Δεν είναι τυχαίο ότι ο βοτανολόγος Λινεός ονόμασε το κακάο *theobroma cacao* δηλαδή θεία τροφή. Από τότε έχουν αποδοθεί στο κακάο διάφορες ιδιότητες. Θεωρείται ιδιαίτερα θρεπτικό, σύμφωνα μάλιστα με τον Lamarch περιέχει «πλαστικές ουσίες» και στοιχεία που χρησιμεύουν στην αναπνοή και στις καύσεις του οργανισμού. Ακόμη, χαρακτηρίζεται ως άριστη αλοιφή για φαρμακευτικές και ιατρικές χρήσεις, κατάλληλη για την ευκαμψία των μελών του σώματος αλλά και για τους ρευματισμούς (Φρ. Πρίντεζης, 1899).

Για την παραγωγή της σοκολάτας από το κακάο, απαιτείται αρχικά η επεξεργασία του για να μετατραπεί σε κακαομάζα. Οι βάλανοι του κακάο αποφλοιώνονται, καβουρντίζονται και τελικά αλέθονται. Με την προσθήκη κατάλληλων προϊόντων όπως είναι η ζάχαρη, το γάλα και το βούτυρο του κακάο

στους αναμικτήρες, παράγεται η σοκολάτα. (Πικραμένου - Βάρφη, 1991, ION, Η παραγωγή της σοκολάτας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr).

Για την εισαγωγή της σοκολάτας στην Ελλάδα υπεύθυνος είναι ο Σπυρίδων Παυλίδης (εικ. 1, Παράρτημα 3). Μετά από κάποια μακροχρόνια περιοδεία του στην Ευρώπη ανοίγει το «γλυκυσματοποιεϊόν» του στο γνωστο κτίριο στη γωνία των οδών Αιόλου και Βύσσης το 1841. Αρχικά παρήγαγε γλυκά παραδοσιακά για την εποχή όπως ο μπακλαβάς και τα λουκούμια, αλλά και μέλι, φυστίκια που είχε εισάγει καθώς και κάποια οينوπνευματώδη ποτά. Το 1852 παρασκεύασε για πρώτη φορά σοκολάτα. Είναι εντυπωσιακό το γεγονός ότι την εποχή εκείνη δε γίνονταν εισαγωγές κακάο στην Ελλάδα. Η όλη διαδικασία έγινε με τη χρήση ενός μύλου για καφέ που είχε εισαχθεί αρκετά χρόνια νωρίτερα και με τη βοήθεια ενός Πολωνού τεχνίτη που εργαζόταν στο κατάστημα του Παυλίδη. Τα χρόνια που ακολούθησαν ο Σπυρίδων Παυλίδης έλαβε μέρος σε διάφορες εκθέσεις στο εξωτερικό όπου και βραβεύτηκε και πραγματοποίησε διάφορα ταξίδια (Πικραμένου - Βάρφη, 1991).

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ – ΠΗΓΕΣ

Για την πραγματοποίηση της εργασίας χρειάστηκε να εξεταστεί μια ευρεία βιβλιογραφία διότι όπως προαναφέρθηκε τα στοιχεία δεν ήταν συγκεντρωμένα. Αρχικά μελετήθηκαν τα βιβλία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που υπήρχαν στο Ε.Λ.Ι.Α και στην προσωπική συλλογή του κυρίου Παπούλια. Πριν από το 1900 ο αριθμός τους ήταν σχετικά περιορισμένος και κατά συνέπεια χρησιμοποιήθηκαν όλα όσα βρέθηκαν για να αποκτηθεί μια όσο το δυνατόν πληρέστερη εικόνα για τις συνταγές και για την οικιακή χρήση της σοκολάτας και του κακάο. Τη δεκαετία του 1880 δε βρέθηκε κανένα σύγγραμμα. Όσον τις υπόλοιπες δεκαετίες, μετά το 1900, επιλέχθηκαν ενδεικτικά τρία βιβλία για την καθεμιά. Η επιλογή τους έγινε με κριτήριο τον αποκλεισμό των ανατυπώσεων και όσων αποτελούσαν αυτούσια μετάφραση κάποιου ξενόγλωσσου βιβλίου.

Στη συνέχεια ερευνήθηκαν όσα βιβλία διαιτητικής υπήρχαν στο Ε.Λ.Ι.Α καθώς και παλιές εγκυκλοπαίδειες και λεξικά που περιείχαν τα σχετικά λείμματα. Με στόχο την αναζήτηση πληροφοριών ερευνήθηκαν και τρία μαγαζιά με μεταχειρισμένα βιβλία στο Μοναστηράκι. Σε αυτά, τα στοιχεία που βρέθηκαν ήταν ελάχιστα. Βρέθηκαν μόνο κάποια λεξικά και κάποια λογοτεχνικά βιβλία που περιείχαν στον τίτλο τους τη λέξη κακάο ή σοκολάτα. Σε ένα από αυτά τα καταστήματα μελετήθηκε μια σειρά από τα περιοικά «Εικόνες» του 1960 χωρίς όμως κάποιο αποτέλεσμα.

Στη πορεία βρέθηκαν στο Ε.Λ.Ι.Α. στοιχεία που έχουν διασωθεί από τις διάφορες βιομηχανίες που έχουν υπάρξει κατά καιρούς αλλά και πολλές διαφημίσεις προϊόντων όπως και περιτυλίγματά τους. Στο ίδιο αρχείο υπήρχε ακόμη μια συλλογή από περιοδικά «η γυναίκα και το σπίτι» και ο «θεατής» τα οποία περιείχαν κάποιες διαφημίσεις και ορισμένα άρθρα διαιτητικής.

Η έρευνα συνεχίστηκε με τις εφημερίδες «ΕΜΠΡΟΣ», «ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ» και «ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ» όπου βρέθηκαν πληροφορίες που αφορούν τη χρήση της σοκολάτας και το ρόλο της αλλά και πληθώρα διαφημίσεων. Οι εφημερίδες βρίσκονται σε ηλεκτρονική μορφή στο διαδύκτιο στην ιστοσελίδα της εθνικής βιβλιοθήκης. Μέσα στα πλαίσια της έρευνας εξαντλήθηκαν και οι ελληνικές σελίδες του διαδυκτίου με έμφαση τις επίσημες σελίδες κάθε εταιρείας.

Εξετάστηκαν ακόμη όσα βιβλία ιστορικού χαρακτήρα αναφέρονταν σε αγορές προϊόντων και σε καταγραφή με τη μορφή ημερολογίου καθημερινών δραστηριοτήτων της εκάστοτε περιόδου. Παράλληλα, μελετήθηκαν και ορισμένα συγγράμματα με στοιχεία για ελληνικές εισαγωγές και εξαγωγές, καθώς και όσα σχετικά βιβλία έχουν εκδοθεί από το μορφωτικό ίδρυμα της εθνικής τράπεζας. Έγινε επίσκεψη σε κάποια μεγάλα βιβλιοπωλεία όπως η «Πολιτεία» και ο «Ελευθερουδάκης». Τα περισσότερα βιβλία που εντοπίστηκαν σε αυτά προέρχονταν από ξένους συγγραφείς. Υπήρξαν όμως και περιπτώσεις όπου βρέθηκαν και συγγράμματα Ελλήνων συγγραφέων, κυρίως παιδικής λογοτεχνίας με τίτλο ή περιεχόμενο τη σοκολάτα και το κακάο. Ακόμη, κάποια ιστορικά βιβλία αλλά και διαφημίσεις που χρησιμοποιήθηκαν ανήκουν στο αρχείο του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Ακόμη, υλικό προσφέρθηκε από τις ίδιες τις σοκολατοβιομηχανίες. Μετά από επικοινωνία μέσω του διαδικτύου η ION απέστειλε ένα cd με χρήσιμες πληροφορίες για την ιστορία της εταιρείας και για τη διαδικασία παραγωγής της σοκολάτας. Στη συνέχεια, μέσω του προέδρου του Ε.Λ.Ι.Α. πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τον υπεύθυνο δημοσίων σχέσεων της Nestlé ο οποίος διέθεσε διάφορα ενημερωτικά φυλλάδια και βιβλία που αφορούν την πολιτική της εταιρείας και τα στατιστικά δεδομένα της βιομηχανίας παγκοσμίως. Επίσης, η Nestlé έχει κινηματογραφήσει την ιστορία της και τα στάδια παραγωγής των προϊόντων της ξεκινώντας από το φυσικό περιβάλλον και συνεχίζοντας στο εργοστασιακό μέρος.

1.0 ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΥΤΩΝ

1.1 ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ

Το 1947 ο οδηγός ελληνικής βιομηχανίας (Σ.Ε.Β) περιέχει την ακόλουθη καταχώρηση για τις σοκολατοβιομηχανίες στην Ελλάδα (Ε.Λ.Ι.Α)

- Ίρις Βιομηχανία σοκολάτας και ειδών ζαχαροπλαστικής Α.Ε. Αθήνα
- Παυλίδου Σοκολατοποιία Α.Ε. Αθήνα
- Φλόκα Θεσσαλονίκη (εργ.) και Αθήνα (εργαστήριο)
- Γκλόρια Βασιλειάδης και Σία Θεσσαλονίκη
- Ίον Αν. Ετ. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάου και Σοκολάτας Ν.Φάληρον (εργ.) Πειραιάς (γρ.)
- Σοκολατοποιία Ατσάρου Α.Ε. Βιομηχανία Κακάου Σοκολάτας και Ζαχαρωδών Αθήνα
- Ζαβορίτης Γ. Βιομηχανία Σοκολατοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Α.Ε. Αθήνα
- Αστήρ Κωνσταντινίδης Κ. και Λ. Καλλιθέα
- Βικτώρια Γαβριήλογλου Σ. Αηδονίδης Β. και Σία Θεσσαλονίκη

Για μερικές από αυτές τις βιομηχανίες έχουν βρεθεί στοιχεία τα οποία αφορούν τις χρονολογίες εμφάνισής τους και τους ιδρυτές τους.

Το 1841 ο Σπυρίδων Παυλίδης με ιδιαίτερη διορατικότητα ιδρύει το γλυκυσματοποιείον του. Σε αυτό το πρώτο εργαστήριο παράγεται η πρώτη σοκολάτα το 1852 (Πικραμένου Βάρφη, 1991, εικ. 2, Παράρτημα 3).

Σε αντίθεση με την πεποίθηση που επικρατεί ότι η επόμενη βιομηχανία ήταν η ΙΟΝ, υπάρχουν στοιχεία σε εφημερίδες από τα οποία προκύπτει ότι η βιομηχανία Ζαβορίτου όπως και αυτή του Λόγγου και Μουλά παράγουν σοκολάτα από το 1908 και 1909 αντίστοιχα (ΕΜΠΡΟΣ, ca 1909).

Αμέσως επόμενη (10/7/1925) η εταιρεία Γαβριήλογλου στη Θεσσαλονίκη παράγει σοκολάτα Νέστος και μάλιστα το σήμα κατατεθέν της είναι ξενόγλωσσο (εικ. 3, Παράρτημα 3). Την ίδια χρονιά η Ίρις του Αθανασίου Κ. Μέρμηγκα παράγει τη σοκολάτα Ίρις γάλακτος (Ε.Λ.Ι.Α, εικ.4, Παράρτημα 3).

Στις 22/4/1929 εμφανίζεται η σοκολάτα Λέοντος της βιομηχανίας ΑΒΕΖΑΠ (Ανώνυμος Βιομηχανική Εταιρεία Ζαχαρωδών και Αμυλωδών προϊόντων με το αντίστοιχο σήμα κατατεθέν (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 5, Παράρτημα 3).

Το 1929 επίσης (14/10/1929) ιδρύεται η σοκολατοβιομηχανία «ΑΣΤΗΡ» του Λεωνίδα Μπαρκούλη στην Αθήνα (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 6, Παράρτημα 3). Για την ίδια εταιρεία υπάρχουν στοιχεία ότι ιδρύθηκε από τον Ανδρέα Κωνσταντινίδη το 1933. Ξεκίνησε σαν οικογενειακή επιχείρηση και εξελίχθηκε σε βιομηχανία όταν ανέλαβαν οι γιοι του (Αστήρ, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.astir.com.gr).

Ακόμη, εμφανίζεται η εταιρεία που παράγει τις σοκολάτες «Άλφα», και πιθανώς είναι ομώνυμη, με ιδρυτή της τον Δημήτρη Διαμαντόπουλο (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 7, Παράρτημα 3).

Η σοκολατοβιομηχανία ΙΟΝ ιδρύεται το 1930 από μία ομάδα μετόχων στο Νέο Φάληρο, όπου βρίσκεται ακόμα και σήμερα. Το πρώτο καταστατικό της εταιρείας δημοσιεύεται στο υπ' αριθμό 267/23.9.1930 φύλλο της Έφημερίδας της Κυβερνήσεως. (ΙΟΝ, Η ιστορία μας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr).

Το 1932 έχουμε το πρώτο επίσημο σήμα κατατεθέν της βιομηχανίας Ζαβορίτου του Γεωργίου Ζαβορίτου (Ε.Λ.Ι.Α, εικ. 8, Παράρτημα 3).

Ακολουθεί η βιομηχανία Ατσάρου του Ηλία Χ. Ατσάρου το 1934, ενώ το 1935 έχουμε στοιχεία για παραγωγή σοκολάτας από τη βιομηχανία ΦΛΟΚΑ (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 9, Παράρτημα 3). Ο Δημήτριος Ιωαν. Φλόκας είχε ιδρύσει το 1926 την εταιρεία αυτή αλλά μέχρι τότε παρήγαγε καραμέλες και άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Μάλιστα το 1935 βρίσκουμε ως σήμα κατατεθέν το όνομα «ΦΛΩΡΑ» που δεν το συναντούμε πουθενά αλλού (Ε.Λ.Ι.Α.).

Υπάρχει διαφήμιση για το εργοστάσιο Φοίνιξ το οποίο παράγει σοκολάτα αλλά για το οποίο δεν υπάρχουν επιπλέον πληροφορίες. Στοιχεία δεν υπάρχουν και για τη σοκολατοβιομηχανία Γκλόρια του Βασιλειάδη (ca 1940, Ε.Λ.Ι.Α.).

Εκτός από τις αμιγώς σοκολατοβιομηχανίες, υπάρχουν διάφορες εταιρίες οι οποίες παράγουν προϊόντα που περιέχουν σοκολάτα:

Το 1924-1935 η βιομηχανία Ρούσσος Εμμ. Α παράγει μπισκότα σοκολάτας και εκτελεί παραγγελίες εγχώρια αλλά και στο εξωτερικό (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000).

Το 1936 η ΕΒΓΑ, ιδρυθείσα το 1934, μετονομάζεται από Εθνική Βιομηχανία Γάλακτος σε Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος και αρχίζει η ενασχόλησή της με παγωτά με επικάλυψη σοκολάτας (ΕΒΓΑ, 1936, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.evga.net).

Σύμφωνα με το βιβλίο «η ιστορία του ελληνικού μπισκότου» (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000) υπολογίζεται ότι η εταιρεία Παπαδοπούλου που είχε ξεκινήσει την πορεία της στην Κωνσταντινούπολη το 1916, αρχίζει την παρασκευή μπισκότων σοκολάτας το 1952.

Η εταιρεία ΜΕΛΟ ιδρύθηκε το 1955 από τον Ευστάθιο Μελόπουλο (Ακοτάντη, 1999).

Το 1956 η Mabel μεταφέρεται στην Ελλάδα και παράγει εποχιακά προϊόντα από σοκολάτα για να αγοραστεί με την πάροδο του χρόνου από την ION (Mabel, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.com).

Το 1957 οι Γ. Κλήμης, Γ. Κουτσούρης και Κ. Σίμος ιδρύουν την επιχείρηση ΓΚΛΑΡΙΣ παραγωγής μπισκότων η οποία ακόμα και σήμερα βρίσκεται στο Αιγάλεω. Το 1965-1967 αγόρασε τις μπισκοτοβιομηχανίες ΣΕΡΑΛ και ΣΑΒΒΙΔΗΣ Α. & ΑΜΑΣΛΗΣ Ε. Ο.Ε. (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000)

Όσον αφορά τη βιομηχανία ΣΕΡΑΛ, τα στοιχεία που έχουμε τοποθετούν τη λειτουργία της μεταξύ των χρονολογιών 1957-1965. Ιδρυτές της Α.Αβραμίδης και ο Β. Μαστοράκης (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000)

Τα πρώτα γραφεία της Νεσtlé εμφανίζονται το 1912 στην Αθήνα και ακολουθούν ο Βόλος, η Θεσσαλονίκη και η Πάτρα αλλά αφορούν αποκλειστικά εισαγωγές. Το 1987 εξαγοράζει την εταιρεία ΛΟΥΜΙΔΗ.(Nestle, Ιστορία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.nestle.gr)

Ο ΛΟΥΜΙΔΗΣ εκτός από τον καφέ για τον οποίο είναι περισσότερο γνωστός, παρήγαγε από το 1958 σοκολάτα (Ακοτάντη, 1999)

1.2 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΣΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Τα στοιχεία που έχουμε για τα προϊόντα που κυκλοφόρησαν από το 1852, όπου ο **Παυλίδης** παράγει την πρώτη σοκολάτα, μέχρι το 1970, προκύπτουν κυρίως από διάφορες διαφημίσεις που βρέθηκαν, από τα σήματα κατατεθέντα των εταιριών στην αρχή της πορείας τους, αλλά και από κάποιους καταλόγους των βιομηχανιών που έχουν διασωθεί.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, πρώτος ο Παυλίδης, μετά από κάποια ταξίδια στο εξωτερικό, κατασκευάζει την πρώτη σοκολάτα. Ήταν ένα προϊόν άγνωστο στην Ελλάδα και πολύ πρωτοποριακό για τα δεδομένα της εποχής (Πικραμένου - Βάρφη, 1991).

Προγενέστερες αναφορές συναντούμε σε δύο βιβλία. Στο βιβλίο που τιτλοφορείται τιμές και αγαθά στην Αθήνα (1834), κοινωνική συμπεριφορά και οικονομικός ορθολογισμός της οικογένειας του Βάσου Μαυροβουνιώτη (Στεφάνου Π. Παπαγεωργίου, Ιωάννας Πεπελάση Μινόγλου, 1988) βρίσκουμε την πρώτη αναφορά για αγορά σοκολάτας (18/11/1834). Η άλλη αναφορά που βρίσκουμε σε βιβλίο (σελ. 163 και 193, Χριστιάνα Λυτ, 1991) αφορά την κατανάλωση ροφήματος σοκολάτας.

Με την πάροδο του χρόνου ο Παυλίδης βελτιώνει συνεχώς τη συνταγή της σοκολάτας και το 1859 έχουμε την πρώτη εμφάνιση της σοκολάτας «Υγείας», για την οποία και βραβεύτηκε (Ε.Λ.Ι.Α., εικ.10, Παράρτημα 3).

Στο βιβλιαράκι (Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και συν., Αθήνα 2002), που αποτελεί ανατύπωση του τότε καταλόγου, περιέχονται σημειώσεις και κατάλογοι του καταστήματος Παυλίδη του 1876. Από αυτά τα στοιχεία προκύπτει ότι εκείνη την περίοδο παρήγαγε: σοκολάτα με βανίλλια, της υγείας, γεμιστή με praliné, με κρέμα, με πιστάκι, εις παστήλαις (με βανίλλια), εις παστήλαις (της υγείας), κρυσταλωμένες της υγείας, καθώς και κακάο αγνόν (cacaque pur), το οποίο βρίσκεται και σε μεταγενέστερη διαφήμιση (ΕΜΠΡΟΣ 7/10/1910, εικ. 1, Παράρτημα 5). Επίσης στον ίδιο κατάλογο έχουμε αναφορές για λικέρ crème de cacao, αλλά και για ποτά δευτέρας ποιότητας (κακάο). Το πρώτο κατάστημα Παυλίδου βρισκόταν στη γωνία των οδών Αιόλου και Βύσσης (Πικραμένου – Βάρφη, 1991) και έχουν διασωθεί χαρτιά περιτυλίγματος των προϊόντων στο Ε.Λ.Ι.Α. (εικ, 11, 12, Παράρτημα 3).

Σε διαφημίσεις των αρχών του 1900 (ΕΜΠΡΟΣ 2/8/1908, εικ. 2, Παράρτημα 5) συναντούμε σοκολατίνια ελβετικά, φοντάν και μπισκότα Παυλίδη, γεγονός που σημαίνει ότι μέχρι τον επόμενο κατάλογο που διασώθηκε είχαν μεσολαβήσει και άλλα προϊόντα που δεν είχαν καταγραφεί. Αργότερα βρέθηκαν κι άλλα τέτοια προϊόντα: οι σοκολάτες αμβροσία, αμαντίν, νουαζετίν και εξαιρετική (ΕΜΠΡΟΣ 20/3/1914, εικ. 3, Παράρτημα 5), σοκολατίνια ελβετικά (ΕΜΠΡΟΣ 27/7/1915, εικ. 4, Παράρτημα 5). Υπάρχει ακόμη και το προϊόν negrino του οποίου έχει βρεθεί η συσκευασία, αλλά δε γνωρίζουμε τι ήταν. Υποθέτουμε από την εικόνα ότι θα πρέπει να ήταν σοκολατάκια (εικ.13, Παράρτημα 3).

Το 1900 διαφημίζεται επίσης το κατάστημα του Καλλικούνη που διαθέτει λικέρ κακάο «δι' όρεξιν και υγείαν». (ΕΜΠΡΟΣ 31/12/1900, εικ. 5, Παράρτημα 5). Εντύπωση δημιουργεί το γεγονός ότι εκτός από τον Παυλίδη εκείνη την περίοδο δεν υπήρχε άλλη εταιρεία που να παράγει το συγκεκριμένο είδος, καθώς και το ότι γίνεται αναφορά στα βραβεία που έχει δεχθεί ο παραγωγός, αλλά δεν έχει βρεθεί πουθενά αλλού επισημάνση για αυτόν.

Η πρώτη αναφορά που βρίσκουμε για την ύπαρξη της βιομηχανίας **Ζαβορίτου** συναντάται το 1908 (ΕΜΠΡΟΣ 22/3/1908, εικ. 6, Παράρτημα 5) όπου διαφημίζεται η αγνή, υγιεινή και θρεπτική όπως χαρακτηρίζεται σοκολάτα και στη συνέχεια το 1909 (ΕΜΠΡΟΣ 30/12/1909, εικ. 7, Παράρτημα 5), χωρίς όμως αναφορά για προϊόντα διαθέσιμα στο εμπόριο, παρά μόνο για το εργοστάσιο. Μετά από τρία χρόνια έχουμε στοιχεία και για τα υπόλοιπα είδη του Ζαβορίτου: σοκολάτα υγείας, γάλακτος, βανίλιας, έξτρα σε πλάκες διαφόρων μεγεθών και σε σκόνη, κακάο σε σκόνη και σε πλάκες, κουβερτούρα, παστήλιες και φοντάν σε λιανική και σε χονδρική πώληση (ΕΜΠΡΟΣ 14/1/1912, εικ. 8, Παράρτημα 5).

Η βιομηχανία **Λόγγου και Μουλά** παράγει αρχικά σοκολάτα γάλακτος και υγείας (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 14, Παράρτημα 3). Στη εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ (8/2/1909, εικ. 9, Παράρτημα 5) συναντούμε διαφήμιση για τη σοκολάτα και (2/8/1908, εικ. 10, Παράρτημα 5) για το κακάο σε σκόνη και σε πλάκες, αλλά και για σοκολάτα σε σκόνη και πλάκες βανίλιας και υγείας. Στην πορεία (ΕΜΠΡΟΣ 27/2/1911, εικ. 11, Παράρτημα 5) κάνει την εμφάνισή του ένα ιδιαίτερο γλύκυσμα που δε συναντάται αλλού, ο χαλβάς σοκολάτας. Αργότερα (ΕΜΠΡΟΣ 5/4/1912, εικ. 12, Παράρτημα 5),

όπως σε όλες τις εταιρίες, τα προϊόντα εμπλουτίζονται και παίρνουμε περισσότερες πληροφορίες για αυτά. Συγκεκριμένα: το κακάο είναι ολλανδικό, ενώ η σοκολάτα γαλλική και ελβετική.

Διάφορα ζαχαροπλαστεία κοντά στο 1910 ασχολούνται με την παραγωγή και πώληση προϊόντων σοκολάτας: το κατάστημα του Παπαδόπουλου που εισάγει τις σοκολάτες ΜΑΕΣΤΡΑΝΗ από την Ελβετία (ΕΜΠΡΟΣ 10/11/1905, εικ. 13, Παράρτημα 5), το ζαχαροπλαστείο Λυμπερόπουλου που εμπορεύεται σοκολάτα σε πακέτα και κακάο σε κουτιά (ΕΜΠΡΟΣ 30/1/1908, εικ. 14, Παράρτημα 5), το κατάστημα του Αγγελετόπουλου που εισάγει το γαλλικό κακάο MAXIME (ΕΜΠΡΟΣ 31/1/1912, εικ. 15, Παράρτημα 5), ο Γιαννούσης παράγοντας σοκολατάκια, πτιφούρ, τούρτες, λικέρ και σιρόπια (ΕΜΠΡΟΣ 18/8/1915, εικ. 16, Παράρτημα 5), το DOREE που διαθέτει σοκολάτες (ΕΜΠΡΟΣ 20/11/1905, εικ. 17, Παράρτημα 5), ακόμη το Βαζαγ πουλώντας φοντάν, σοκολατάκια τυλιγμένα ή νουγκά ή πραλινέ ή κροκάντ, πτιφούρ, κουφέτα γαλλικά σοκολάτας και λικέρ κακάο (ΕΜΠΡΟΣ 13/11/1909, 4/3/1912, 5/12/1915, εικ. 18, 19, 20, Παράρτημα 5), αλλά και το ζαχαροπλαστείο Γώγου με πτιφούρ, σοκολάτες και σοκολατάκια (ΕΜΠΡΟΣ 24/3/1913, 21/12/1914, εικ. 21, 22, Παράρτημα 5).

Ακόμη, ιδιαίτερα γνωστό φαίνεται να είναι το ΡΟΔΟΝ εφόσον βρέθηκαν αρκετές καταχωρήσεις του στην εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ και το οποίο πουλά πτιφούρ και σοκολατάκια ελβετικού συστήματος (25/10/1911, 16/12/1914, εικ. 23, 24, Παράρτημα 5) τα οποία μάλιστα συστήνει στους ταξιδιώτες να προμηθευτούν κατά την παραμονή τους στην Ελλάδα (ΕΜΠΡΟΣ 18/6/1915, εικ. 25, Παράρτημα 5). Σοκολάτα και είδη που την περιέχουν διατίθενται επίσης: στο κατάστημα του Βοργιά (ΕΜΠΡΟΣ 28/9/1907, εικ. 26, Παράρτημα 5), στο καφεστιατόριο και ξενοδοχείο ΑΥΡΑ (ΕΜΠΡΟΣ 10/2/1908, εικ. 27, Παράρτημα 5), στον κήπον του Βουστασίου (ΕΜΠΡΟΣ 3/5/1915, εικ. 28, Παράρτημα 5), στο αρτοποιείο Καρούσου που παρασκευάζει παξιμαδάκια σοκολάτας (ΕΜΠΡΟΣ 19/12/1906, εικ. 29, παράρτημα 5), στο γαλακτοπωλείο και ζαχαροπλαστείο Μπερνίτσα που διαθέτει προς πώληση σοκολάτες Ελβετίας με κρεμ σαντελύ, και στην ειδική αποθήκη κουφέτων του Ταμπακόπουλου όπου βρίσκουμε κουφέτα σοκολάτας εισαγόμενα από ευρωπαϊκά εργοστάσια (ΕΜΠΡΟΣ 24/12/1911, 18/9/1908, εικ. 30, 31 Παράρτημα 5)

Το πρώτο γραφείο της **Νεστλέ** ανοίγει το 1912 (Nestlé, Ιστορία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.nestle.gr) και εισάγει διάφορα προϊόντα μεταξύ των οποίων: κακάο, σοκολάτα, κακάο κολέρ και σοκολάτα γάλακτος με ελβετικό γάλα (Αγγελοπούλου, Λουμίδης, 2001, εικ. 1, 2, Παράρτημα 4).

Στο Ε.Λ.Ι.Α βρέθηκε ακόμη ένας κατάλογος του Παυλίδη, στα γαλλικά αυτή τη φορά, και πιθανότατα χρονολογείται κοντά στο 1920 (εικ.15, Παράρτημα 3). Σε αυτόν περιέχονται: κουβερτούρα σε πλάκες της μίας οκάς ή των δύο για τις οποίες μάλιστα υπάρχουν χαρακτηριστικά κεφαλαία γράμματα M, A A, A και P, που υποθέτουμε ότι δηλώνουν την ποιότητα, ακόμη κουβερτούρα γάλακτος «EXTRA» σε πλάκες, κουβερτούρα γάλακτος ποιότητας A σε πλάκες και πλάκες σοκολάτας «pastille» όπου λογικά αντιστοιχεί στις παστήλιαις που αναφέρθηκαν πιο πάνω (εικ. 16, Παράρτημα 3). Όλα αυτά τα προϊόντα προορίζονται λογικά για ζαχαροπλαστεία λόγω του μεγάλου μεγέθους στο οποίο κατασκευάζονται και κυρίως διότι στη συνέχεια του καταλόγου βρίσκουμε σοκολάτες για οικιακή χρήση.

Συναντούμε δηλαδή: σοκολάτες οικιακής χρήσης σε κουτιά των οχτώ ή των δεκαέξι πλακών ανά κουτί και σοκολάτες οικιακής χρήσης ποιότητας P σε συσκευασία των οχτώ, δεκαέξι ή είκοσι πλακών και σοκολάτες οικιακής χρήσης του ¼ κιλού. Βρίσκουμε επίσης, σοκολάτα φοντάν και σοκολάτα με κάστανο, σοκολάτες σε πλάκες ανώτερης ποιότητας με διάφορα ονόματα: επίλεκτη, Μυκήνες, Αθήνα, μόκα πικρή και μόκα γάλακτος (εικ. 17, Παράρτημα 3). Όσον αφορά το κακάο, αυτό παραγόταν σε σκόνη, σε πλάκες, κακάο σε κύβους αλεσμένο με ζάχαρη και κακάο σε σκόνη μέσα σε σιδερένια άσπρα κουτιά. Διαφήμιση για το κακάο Παυλίδου υπάρχει στην εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ (28/2/1910, 27/3/1910, εικ. 32, 33, Παράρτημα 5) αλλά και αργότερα (3/8/1913, εικ. 34, Παράρτημα 5) όπου αναφέρεται ότι είναι θρεπτικότερο από τον καφέ και το 1914 (12/6/1914, εικ. 35, Παράρτημα 5) όπου αναγράφεται ότι στη σύνθεση του πεπιεσμένου κακάου περιέχεται και ζάχαρη και τονίζεται η θρεπτική αξία του, δηλαδή ότι ένα μεγάλο φλυτζάνι από αυτό ισοδυναμεί με μία μερίδα κρέατος. Συγκεκριμένα ο Παυλίδης, αλλά όχι μόνο αυτός, δίνει έμφαση στα θρεπτικά συστατικά των προϊόντων του ως προσόν για τις διαφημίσεις του.

Την ίδια εποχή ο Παυλίδης παρήγαγε σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος με αμύγδαλα (πιθανότατα η πρώτη εμφάνισή της), ακόμη ράβδους – μπιστουνάκια σοκολάτας γάλακτος και σοκολάτας με αμύγδαλα, ράβδους – μπιστουνάκια με διάφορα ονόματα όπως αυτά των πλακών σοκολάτας, κροκέτες

σοκολάτας γάλακτος και σοκολάτας γάλακτος με πορτοκάλι. Για τη σοκολάτα γάλακτος υπάρχει διαφήμιση που δηλώνει την ύπαρξή της από το 1912 (ΕΜΠΡΟΣ 9/7/1912, εικ. 36, Παράρτημα 5). Υπάρχουν επίσης κροκέτες που χαρακτηρίζονται διαφορετικές και παράγονται σε διάφορες μορφές: με σοκολάτα γάλακτος σε σχήμα κυλίνδρου, με σοκολάτα ανωτάτης ποιότητας χωρίς γάλα σε μπλε κυλίνδρους, ποιότητας λεπτεπίλεπτης σε κυλίνδρους άσπρους, και «Langues de chat» (γλώσσες γάτας) με σοκολάτα γάλακτος ποιότητας AA. Την ύπαρξη των λεγόμενων κροκέτ στο εμπόριο πιστοποιεί και διαφήμιση της εφημερίδας ΕΜΠΡΟΣ (10/9/1915, εικ. 37, Παράρτημα 5).

Βρίσκουμε επίσης κάποια προϊόντα που ονομάζονται *napolitains* και μάλλον είναι σοκολατάκια γιατί οι συσκευασίες τους περιλαμβάνουν δεκαοχτώ μικρά κουτιά, καθένα από τα οποία περιέχει οχτώ τεμάχια. Ακόμη, υπάρχει σοκολάτα σε μορφή τρούφας για ποτό αλλά και το ίδιο προϊόν ποιότητας P σε συσκευασία σιδερένιου λευκού κουτιού ή χάρτινου. Σοκολάτα σε μορφή τρούφας παράγεται επίσης σε γυαλιστερή εμφάνιση και για την επικάλυψη των γλυκών. Το συγκεκριμένο προϊόν συναντάται σε συνταγές του 1960 (Η νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική των μεγαλύτερων Ελλήνων μαγείρων, 1960).

Στον κατάλογο περιλαμβάνονται επίσης, προϊόντα σοκολάτας πικρής (*bitter*) σε πλάκες, σε παστήλιαις μέσα σε συσκευασία πολυτελείας, και σε ράβδους – μπαστουνάκια. Επίσης, συναντούμε παστήλιαις σοκολάτας φοντάν, σοκολάτας extra σε συσκευασίες διαφόρων μεγεθών, καθώς και παστήλιαις εντυπωσιακές – με φαντασία. Παστήλιαις υπάρχουν ακόμη, σε διάφορες εκλεκτές μορφές: ποιότητας P, «Royal» (βασιλική) με γάλα ή χωρίς, «Monnaie Ancienne» (αρχαίο νόμισμα), «Fleurettes» (ανθάκια), και τέλος παστήλιαις σε διάφορα σχήματα (εικ. 18, Παράρτημα 3).

Αλλά προϊόντα που βρίσκουμε είναι τα μικρά κουφέτα σοκολάτας: με γάλα ή «Carmen» χωρίς γάλα σε ποιότητες A, AA και AAA. Ακόμη, υπάρχουν κουφέτα από σοκολάτα ποιότητας extra, AA ή A. Μια άλλη κατηγορία κουφέτων είναι και αυτά τα οποία συσκευάζονται σε κουτιά πολυτελείας και η ποιότητά τους είναι extra. Με αυτά τα χαρακτηριστικά βρίσκουμε: τη συλλογή «Isis» (φακές σοκολάτας) και το «Boîte antique » (αρχαίο κουτί) το οποίο αποτελεί ακριβές αντίγραφο μιας πυξίδας από τη Θήβα που βρίσκεται στο αρχαιολογικό μουσείο της Αθήνας και περιέχει σοκολάτα πρώτης ποιότητας σε σχήμα αρχαίων νομισμάτων. Στον ίδιο κατάλογο υπάρχουν αμύγδαλα με σοκολάτα με γάλα ή χωρίς, διαφόρων ποιότητων, όπως και μπισκότα με

σοκολάτα με γάλα ή χωρίς και ανάμικτα (εικ. 19, Παράρτημα 3). Τέλος υπάρχει και το προϊόν Lacta το οποίο από διαφημίσεις που βρέθηκαν στο Ε.Λ.Ι.Α. δε φαίνεται να σχετίζεται με το σημερινό προϊόν που φέρει την ίδια ονομασία. (εικ. 3, Παράρτημα 4).

Το 1925 η εταιρεία Γαβριήλογλου παράγει σοκολάτα γάλακτος, αλλά δεν υπάρχουν άλλα διαθέσιμα στοιχεία για αυτή (Ε.Λ.Ι.Α.).

Διαφημίσεις από την εφημερίδα ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ (13/3/1920, εικ. 38, Παράρτημα 5) και από το Ε.Λ.Ι.Α. μας δίνουν στοιχεία για τα προϊόντα της βιομηχανίας ΑΒΕΖΑΠ (1929) που παράγει σοκολάτα και κακάο με την ονομασία «Λέοντος» (εικ. 4, Παράρτημα 4). Την ίδια χρονιά συναντούμε και τη σοκολάτα «Άλφα» που πιθανώς παράγεται από την ομώνυμη εταιρεία όπως και την εταιρεία «ΑΣΤΗΡ» που παράγει σοκολάτα γάλακτος και σοκολάτα υγείας (Ε.Λ.Ι.Α.).

Σημαντικές πληροφορίες για τα προϊόντα που παράγονταν κοντά στο 1930 λαμβάνουμε από τον κατάλογο της σοκολατοβιομηχανίας **Ίρις** που βρέθηκε στο Ε.Λ.Ι.Α. και σύμφωνα με τον πρόλόγό του, που αναφέρεται στη συμμετοχή του σε κάποιες εκθέσεις, πρέπει να τοποθετείται κοντά στο 1932 (εικ. 20, Παράρτημα 3). Σε αυτόν βρίσκουμε: κακάο σε πλάκες έξτρα και σε σκόνη σε διάφορα μεγέθη, σοκολάτα κουβερτούρα ποιότητας έξτρα, ποιότητας ΑΑ με γάλα και τέλος γάλακτος ξανθή (εικ. 21, Παράρτημα 3). Ένα άλλο προϊόν που δεν είχαμε βρει στον Παυλίδη είναι το βούτυρο του κακάου σε πλάκες ή σε πλακίδια, όπως και η σοκολάτα τρούφα για βράσιμο τριμμένη σε σκόνη ή στιλπνή για γαρνίρισμα.

Υπάρχουν ακόμη σοκολάτες υγείας σε πλάκες, αλλά και σοκολάτες υγείας με βανίλια. Παράλληλα, βρίσκουμε σοκολάτες γάλακτος σε πλάκες, σοκολάτες γάλακτος κροκέτες, σοκολάτες γάλακτος αμυγδάλου σε πλάκες, σοκολάτες γάλακτος αμυγδάλου σε ραβδία, σοκολάτες γάλακτος πορτοκαλιού και φουντουκιού, ραβδία γάλακτος νουγκά και ραβδία σοκολάτας μπισκότο. Κροκέτες υπάρχουν επίσης σε κυλινδρικά κουτιά (ρολά) και σε τετράγωνα κουτιά (εικ. 22, Παράρτημα 3).

Όπως και στη σοκολατοβιομηχανία Παυλίδου συναντούμε τα ναπολιταίν. Ένα όμως καινούριο προϊόν είναι τα μπατόν: σοκολάτας κρέμας, σοκολάτας κρέμας φρούτων και σοκολάτας βανίλιας. Ο κατάλογος Ίρις αναφέρει επίσης τα μπλοκ: γάλακτος, γάλακτος αμυγδάλου, φοντάν, φλοιού πορτοκαλιού, βανίλιας, και

γάλακτος γυμνά (το οποίο αναγράφεται χειρόγραφα). Για πρώτη ίσως φορά έχουμε πληροφορίες για τη μορφή των πλακών που στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι κοπτόμενες σε τετραγωνίδια και βρίσκουμε πλάκες: γάλακτος και γάλακτος αμυγδάλου (εικ. 23, 24, Παράρτημα 3).

Η Ίρις παράγει και σοκολατάκια ατύλιχτα: σε διάφορα σχήματα, γάλακτος, σοκολάτας σκέτης, περιτυλιγμένα με κασσιτερόχαρτο τριών κιλών και τέλος σε σχήματα διαφόρων ζώων. Αναφέρονται όμως και σοκολατάκια περιτυλιγμένα: πολυτελείας με ταινίες, πολυτελείας με κουτιά, σε μπομπονιέρες στρογγυλές, σε κουτιά φανταιζί πολυτελή οβάλ ή στρογγυλά ή τετράγωνα ή εξάγωνα, ζαντούγια σχήματος κύβου ή ημικύβων. Βρίσκουμε ακόμη, τα σοκολαμύγδαλα: σκέτα, γάλακτος, σοκολαφουντούκια σκέτα και σοκολασταφίδα, σοκολακροκάν, σοκολαφυστίκια σκέτα, σοκολακαφέ σκέτα και σοκολαφρούτο (νεράντζι) όλα σε δοχεία λευκόχρυσου (εικ. 25, Παράρτημα 3). Αναφέρονται συγχρόνως τα κουφέτα πάστας σοκολάτας, καραμέλες γεμιστές με σοκολάτα περιτυλιγμένες και καραμέλες γάλακτος σοκολάτας. Πολλά προϊόντα έχουν βρεθεί και σε διαφημίσεις που έχουν διασωθεί και βρίσκονται στο Ε.Λ.Ι.Α. (εικ. 5, Παράρτημα 4), αλλά και σε εφημερίδες που διαφημίζουν τις σοκολάτες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/6/1945, 25/4/1954, εικ. 39, 40, Παράρτημα 5, ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ 23/2/1947, εικ. 41, Παράρτημα 5) και τα σοκολατίνια (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 21/3/1954, εικ. 42, Παράρτημα 5).

Μεταξύ των χρονολογιών 1924 και 1935 η βιομηχανία Ρούσσος Εμμ. Α παράγει μπισκότα κρέμας σοκολάτας, όπως δηλώνει μία διαφήμιση που περιέχεται στην ιστορία του ελληνικού μπισκότου (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000, εικ.6, Παράρτημα 4).

Σε διαφημίσεις βρίσκουμε και τη σοκολάτα ΓΚΛΟΡΙΑ αλλά δεν έχουμε επιπλέον στοιχεία για αυτήν. Με την ίδια επωνυμία υπάρχουν σοκολάτες υγείας και γάλακτος αλλά και κακάο (εικ. 7, 8, Παράρτημα 4). Στοιχεία δεν έχουμε και για την εταιρεία Φοίνιξ που παράγει σοκολάτα κρέμας (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 26, Παράρτημα 3).

Η σοκολατοβιομηχανία **ΙΟΝ** ιδρυθείσα το 1930 παράγει ποικίλα προϊόντα: σοκολάτα υγείας και κακάο (Ε.Λ.Ι.Α.)

Το 1932 η σοκολατοβιομηχανία **Ζαβορίτου** παρουσιάζει στην αγορά τα καινούρια προϊόντα της που περιλαμβάνουν σοκολάτα πραλινέ, πορτοκάλι και φράουλα (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 27, Παράρτημα 3).

Η σοκολατοποιία Astir πιθανότατα ιδρύθηκε μεταξύ του 1929 και του 1933. Τα πρώτα της προϊόντα περιλάμβαναν σοκολατάκια γάλακτος και bitter, εποχικά είδη και κυρίως πασχαλινά, «μαργαρίτες» και «τρούφα». Συγχρόνως προμήθευε τα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής με πρώτες ύλες (Αστήρ, Προϊόντα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.astir.com.gr).

Από στοιχεία που βρέθηκαν στο Ε.Λ.Ι.Α., το 1934 η βιομηχανία Ατσάρου παράγει σοκολάτα υγείας, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος αμυγδάλου και κακάο (εικ. 28, Παράρτημα 3).

Η βιομηχανία ΦΛΟΚΑ σύμφωνα με στοιχεία από το Ε.Λ.Ι.Α. ξεκινά την παραγωγή σοκολάτας το 1935. Στο ίδιο ίδρυμα βρίσκουμε περιτύλιγμα σοκολάτας υγείας ΦΛΟΚΑ και σήμα κατατεθέν σοκολάτας γάλακτος (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 29, Παράρτημα 3).

Μετά το 1930 η ΙΟΝ εξαγόρασε τη ΝΑΣΚΟ μια εταιρεία παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων (ΙΟΝ, Η ιστορία μας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr). Από αυτή τη συνεργασία έχουμε και μία διαφήμιση (Ε.Λ.Ι.Α.) στην οποία απεικονίζονται και οι δύο βιομηχανίες (καραμέλες ΝΑΣΚΟ και σοκολάτες ΙΟΝ, εικ. 9, Παράρτημα 4).

Το 1936 η **ΕΒΓΑ** παράγει για πρώτη φορά τα παγωτά της τα οποία αρχικά είναι ξυλάκια με ή χωρίς επικάλυψη σοκολάτας και στη συνέχεια κυπελάκια (ΕΒΓΑ, 1936, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.evga.net). Το 1936 όπως φαίνεται από διαφημίσεις που έχουν συλλεχθεί στο αρχείο του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου λανσάρεται και ένα παγωτό χωνάκι επικαλυμμένο με σοκολάτα και αμύγδαλα (εικ. 10, Παράρτημα 4). Η ΕΒΓΑ όμως, παράγει και σοκολάτα γάλακτος, καθώς και σοκολάτα γάλακτος αμυγδάλου (Ε.Λ.Ι.Α., εικ. 11, Παράρτημα 4).

Πολλές διαφημίσεις αφορούν και την ελβετική σοκολάτα Suchard που είναι εισαγόμενη (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 23/10/1939, εικ. 43, Παράρτημα 5). Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι εμφανίζονται οι Χατζηπανάγος και Τσακμάκης. Σε κάποιες από τις διαφημίσεις γίνεται λόγος και για τη συσκευασία των προϊόντων που είναι αεροστεγής. Πιθανότατα δίνεται τέτοια έμφαση λόγω περιστατικών που είχαν σημειωθεί κατά περιόδους με ακατάλληλες σοκολάτες για κατανάλωση.

Τη δεκαετία του 1940 γίνονται γνωστά στο κοινό τα παγωτά ΒΕΓΑΣ τα οποία μεταξύ άλλων παράγονται και σε γεύση σοκολάτα. Από τις πληροφορίες που μας δίνει η διαφήμιση, τα συστατικά τους περιλαμβάνουν γάλα, ζάχαρη και άλλες αγνές πρώτες ύλες και μπορούν να αντικαταστήσουν τα αναψυκτικά (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 8/6/1948, 24/4/1949, εικ. 44, 45, Παράρτημα 5).

Η γνωστή βιομηχανία ΓΙΩΤΗ που σήμερα διαθέτει στο εμπόριο μια πολύ μεγάλη ποικιλία προϊόντων σοκολάτας και διαφόρων γλυκυσμάτων, ξεκίνησε από το 1949 προωθώντας το άνθος αραβοσίτου με σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 9/11/1949, εικ. 46, Παράρτημα 5). Σε μεταγενέστερη διαφήμιση αναφέρεται ότι αυτό το καινοτόμο προϊόν υπερέχει διότι διαφέρει στη γεύση αλλά κυρίως στην εμφάνιση, δίνοντας τη λύση στις μητέρες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ, 4/7/1955, εικ. 47, Παράρτημα 5).

Στα τέλη της δεκαετίας του 1940 η ΙΟΝ παράγει τη γνωστή σοκολάτα γάλακτος ΙΟΝ αμυγδάλου η οποία υπάρχει μέχρι σήμερα. Στο site της εταιρείας (ΙΟΝ, Αμυγδάλου, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.amygdalou.gr) αναφέρεται ότι πρόκειται για την πρώτη βιομηχανία που παρήγαγε το συγκεκριμένο προϊόν αλλά από τα στοιχεία που έχουν διασωθεί προκύπτει ότι είχαν προηγηθεί και άλλα παρόμοια προϊόντα από άλλες βιομηχανίες.

Το 1952 η εταιρεία Παπαδοπούλου, ξεκινώντας την πορεία της από την Κωνσταντινούπολη το 1916, μεταξύ άλλων παράγει μπισκότα γεμιστά με σοκολάτα (Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000). Τα συγκεκριμένα προϊόντα φαίνονται και σε διαφημίσεις που περιέχονται στο ίδιο βιβλίο (εικ. 12, Παράρτημα 4).

Λίγα χρόνια μετά, η εταιρεία μπισκότων ΓΚΛΑΡΙΣ που ιδρύθηκε το 1952 παράγει μπισκότα σοκολάτας τα οποία συναντούνται σε διαφημίσεις που περιέχονται

στο βιβλίο «η ιστορία του μπισκότου» (εικ. 13, Παράρτημα 4) . Εκεί βρίσκουμε πληροφορίες και για τη βιομηχανία ΣΕΡΑΛ (1957-1965) του Α. Αβραμίδη και Β. Μαστοράκη. Από φωτογραφίες των συσκευασιών φαίνεται ότι παράγει και μπισκότα σοκολάτας.

Η MABEL ξεκινώντας το 1952 από την Κωνσταντινούπολη και στη συνέχεια από το 1956 μεταφερόμενη στην Αθήνα παρήγαγε σοκολατίνια και εποχικά προϊόντα από σοκολάτα. Ακόμη εισήγαγε στην ελληνική αγορά τα σοκολατίνια με λικέρ, μία σειρά σοκολατινίων και άλλων προϊόντων σοκολάτας όπως τα ντραζέ ή σοκολατοελιές και τις μαργαρίτες (Mabel, Προϊόντα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.gr).

Τη δεκαετία του 1950 η παραγωγή της ΕΒΓΑ επεκτείνεται και σε άλλα είδη. Έτσι, διαφήμιση για τα κυπελάκια με σοκολάτα βρίσκουμε στην εφημερίδα ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ (26/7/1955, εικ. 48, Παράρτημα 5). Στην ίδια εφημερίδα (1/4/1955, 25/12/1955, εικ. 49, 50, Παράρτημα 5) διαφημίζονται και το κακάο και η σοκολάτα της ΕΒΓΑ. Το 1958 συναντούμε και μεγάλη ποικιλία σοκολατών: υγείας, γάλακτος, αμυγδάλου, φυστίκι, φραμπουάζ, βανίλια, κεράσι, pralina και velvet (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/11/1958, εικ. 51, Παράρτημα 5).

Το 1958 ο γνωστός σε όλους μας ΛΟΥΜΙΔΗΣ παράγει σοκολάτα (Ακοτάντη, 1999) αλλά και κακάο (Ε.Λ.Ι.Α, εικ. 14, Παράρτημα 4, ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 17/4/1959, εικ. 52, Παράρτημα 5). Ιδιαίτερα γνωστά είναι και τα σοκολατάκια mille bacci τα οποία συναντούμε σε διαφήμιση σε εφημερίδα του 1963 (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 28/4/1963, εικ. 53, Παράρτημα 5).

Στα τέλη της δεκαετίας του 1950 εμφανίζονται διάφορα νέα προϊόντα που δεν ανήκουν στις γνωστές βιομηχανίες όπως: οι πουτίγκες ΡΟΓΙΑΛ σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 3/7/1956, εικ. 54, Παράρτημα 5) και το ρόφημα CANACJUNIOR το οποίο είναι γάλα σοκολατούχο που απευθύνεται σε παιδιά και διατίθεται σε φαρμακεία (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 13/5/1959, εικ. 55, Παράρτημα 5).

Παρά το γεγονός ότι η εταιρεία ΦΛΟΚΑ ήταν γνωστή από το 1935 οι μόνες διαφημίσεις που βρέθηκαν χρονολογούνται το 1958 (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 6/2/1958, εικ. 56,

Παράρτημα 5) και το 1964 (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/4/1964, εικ. 57, Παράρτημα 5) όπου εμφανίζεται η σοκολάτα BIANCA (λευκή) η οποία «ισοδυναμεί με ένα ποτήρι γάλα».

Μεγάλη διαφημιστική καμπάνια έκανε η ION κοντά στο 1960. Από διάφορες διαφημίσεις γίνονται γνωστά τα προϊόντα: σοκολάτα ION γάλακτος, σοκολάτα ION μπραλινέ – γεμιστή με μπραλίνα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 9/3/1958, 23/3/1958, εικ. 58, 59, Παράρτημα 5), για πρώτη φορά η ΓΚΟΦΡΕΤΙΟΝ που παρασκευάζεται από βάφλα με γέμιση βούτυρο, κακάο, ζάχαρη και φουντούκι και τυλίγεται με σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 11/3/1965, εικ. 60, Παράρτημα 5). Ακόμη στο εμπόριο διατίθεται εκείνη τη δεκαετία η σοκολάτα φουρέ (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/12/1960, 16/2/1961, 19/2/1961, εικ. 61, 62, 63, Παράρτημα 5), σε διάφορες γεύσεις: φράουλα, μανταρίνι, κοκτέιλ, αφρόγαλα και πραλινέ. Ακόμα, παράγεται η σοκολάτα ION bitter και η κροκάν ION (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 27/11/1962, 22/1/1963, εικ. 64, 65, Παράρτημα 5), όπως και η σοκολάτα υγείας (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 12/11/1964, εικ. 66, Παράρτημα 5). Κάποια από αυτά τα είδη βέβαια προϋπήρχαν από την ίδρυση της εταιρείας. Στο αρχείο του Χαροκοπέιου βρέθηκε επίσης διαφήμιση για ένα νέο είδος, τη σοκολάτα ΑΛΤΑ με τραγανιστή γέμιση (1960, εικ. 15, Παράρτημα 4).

Η προώθηση της ION βασίζεται όπως δηλώνουν οι διαφημίσεις στην έμφαση που δίνεται σε τρεις βασικούς συντελεστές υπεροχής: τη ποιότητα των πρώτων υλών, την επιστημονική επεξεργασία και την αεροστεγή συσκευασία, δίνοντας έτσι μια άλλη διάσταση στη μέχρι τότε εικόνα των βιομηχανιών (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 24/3/1964, εικ. 67, Παράρτημα 5). Δύο χρόνια αργότερα γίνεται αναφορά στην αεροστεγή και κλεισμένη με θερμοσυγκολλητικό συσκευασία αλλά και «την αναλογία σοκολάτας και αμυγδάλου που αρέσει σε όλους» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/12/1966, εικ. 68, Παράρτημα 5). Οι συσκευασίες επίσης αναφέροντα σε διαφήμιση του 1960 και αφορούν το κακάο. Αυτό διατίθεται σε δύο συσκευασίες: σε χάρτινα κουτιά λιθογραφημένα και περιτυλιγμένα με σελοφάν ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου λιθογραφημένες με τη φίρμα της ION (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 13/9/1960, εικ. 69, Παράρτημα 5). Ακόμη τονίζεται το ζήτημα των τιμών σε σχέση με το βάρος τονίζοντας το γεγονός ότι οι σοκολάτες της ION είναι περισσότερο βαρειές από άλλες «διότι η ION σέβεται τους καταναλωτές της» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 5/2/1967, εικ. 70, Παράρτημα 5).

Το 1966 η διαφήμιση της ION απεικονίζει ένα περίπτερο, δίνοντάς μας με αυτόν τον τρόπο στοιχεία για τη διάδοση της σοκολάτας (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 20/3/1966, εικ. 71, Παράρτημα 5). Την ίδια πληροφορία παίρνουμε και από την παρουσία

αυτόματων πωλητών που υπήρχαν και από τους οποίους εκτός από τσιγάρα, αναψυκτικά, καραμέλες κλπ. μπορούσε κανείς να προμηθευτεί και σοκολάτες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 15/5/1956, εικ. 72, Παράρτημα 5). Αξίζει να σημειωθεί ότι διαφημίσεις σοκολάτας υπήρχαν ακόμη και σε γραμματόσημα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 1/2/1959, εικ. 73, Παράρτημα 5).

Από τη συνεργασία της ΙΟΝ με τη ΝΑΣΚΟ προκύπτει και η καραμέλα ΝΑΣΚΟ 61 με γεύση σοκολάτας (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 31/5/1964, εικ. 74, Παράρτημα 5).

Πολλές διαφημίσεις που είχαν κυκλοφορήσει κοντά στη δεκαετία του 1960 παράλληλα με αυτές της ΙΟΝ είναι και του Παυλίδη παρουσιάζοντας παλιά είδη όπως το κακάο (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/3/1958, εικ. 75, Παράρτημα 5), αλλά και προϊόντα καινούρια όπως το tombolino σε 9 διαφορετικές γεύσεις (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/7/1956, εικ. 76, Παράρτημα 5). Συχνά μάλιστα διαφημίζονται και κοινά προϊόντα όπως οι σοκολάτες φουρέ που παράγονταν σε δώδεκα γεύσεις (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 12/12/1961, εικ. 77, Παράρτημα 5).

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι στα χρόνια μεταξύ του 1960 και του 1970 η σοκολάτα απέκτησε σημαντικότερη θέση στη ζωή της Ελλάδας. Υπάρχει πληθώρα διαφημίσεων που έχουν διασωθεί μεταξύ των οποίων και οι διαφημίσεις για τα νέα αλλά και παλιά είδη της ΕΒΓΑ: μαργαρίτες γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος και αμυγδάλου, παγωτά σπέσιαλ κ.α. (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 6/10/1960, εικ. 78, Παράρτημα 5), γάλα με σοκολάτα και ζάχαρη (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 12/7/1963, εικ. 79, Παράρτημα 5)

Σύμφωνα με τα στοιχεία που παίρνουμε από το βιβλίο της Μυρσίνης Ακοτάντη η βιομηχανία ΜΕΛΟ ιδρύεται το 1955. Οι διαφημίσεις ωστόσο που βρέθηκαν είναι μετά από το 1960. Αρχικά έχουμε στοιχεία για τη σοκολάτα ΜΕΛΟ με αμύγδαλα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 24/11/1963, εικ. 80, Παράρτημα 5) την οποία συναντούμε και αργότερα αλλά με διαφορετική συσκευασία και χαρακτηρίζεται ως νέα σοκολάτα αμυγδάλου (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 13/3/1966, εικ. 81, Παράρτημα 5). Τέλος υπάρχει και μια διαφήμιση της ίδιας χρονιάς που διαφημίζει όλα τα είδη της εταιρείας: γκοφρέττα μέλο και τσίχλα μέλο.

2.0 ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΤΗΝ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ

2.1 ΣΚΕΥΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Τα σκεύη για προετοιμασία και κατανάλωση των γλυκυσμάτων που περιέχουν σοκολάτα βρέθηκαν στα βιβλία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που επιλέχθηκαν ενδεικτικά από τη συλλογή του Ε.Λ.Ι.Α και την προσωπική συλλογή του κυρίου Παπούλια. Έχει γίνει η καταγραφή τους ανά δεκαετία. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι δεν αναφέρονται τα κοινά σκεύη μαγειρικής όπως είναι τα ταψιά, οι κατσαρόλες κλπ.

1860

Το 1860 στο παλιότερο βιβλίο που βρέθηκε και το μοναδικό αυτής της δεκαετίας (Νικόλαος Σαράντης, 1863) αναφέρεται ότι για την ανάμιξη του μίγματος στη συνταγή για τα ψωμάκια της δουκίσσης χρησιμοποιείται το εργαλείο χουλιάρι και τα υλικά βρίσκονται μέσα στο σκεύος τερίνα (terrine = γαβάθα στα γαλλικά). Επίσης το ίδιο γλύκυσμα σερβίρεται σε μια πετσέτα καθαρή («παστρική») διπλωμένη. Για να στεγνώσει το γλάσο που τα επικαλύπτει, τα ψωμάκια τοποθετούνται σε ένα φύλλον και με αυτό στο στόμιο του φούρνου (εικ. 1, 2, Παράρτημα 2). Η τερίνα συναντάται και στη συνταγή «κρέμα εις το μπαμαρί με σοκολάτα», όπου βρίσκουμε και το σκεύος ταμίνα (tamis = κόσκινο στα γαλλικά) από το οποίο περνούν όλα τα υλικά για να ψηθούν στη συνέχεια (εικ.3, Παράρτημα 2)

1870

Στο βιβλιαράκι (Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και συν. , Αθήνα 2002, Ανατύπωση του 1876) αναφέρονται τα σκεύη για την προετοιμασία του ροφήματος σοκολάτα. Για να βράσει το νερό ή το γάλα απαιτείται ένα μεταλλικό δοχείο – αγγείο.

Χρειάζεται επίσης ένα άλλο ευρύχωρο αγγείο στο οποίο θα ανακατευτεί η σοκολάτα σε σκόνη με λίγο νερό ή γάλα για να προστεθεί στη συνέχεια αυτό το μίγμα στο πρώτο μεταλλικό δοχείο. Επισημαίνεται μάλιστα ότι σε περίπτωση που κάποιος θέλει να έχει αφρώδες αποτέλεσμα θα πρέπει να χρησιμοποιήσει μπρίκι το οποίο μπορεί να προμηθευτεί από το ομώνυμο κατάστημα του Παυλίδη (εικ. 4, 5, Παράρτημα 2).

1890

Το 1890 στο βιβλίο «Η σημερινή μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίες των νέων μαγείρων (Νικόλαος Βασιλάκης, 1892)», αναφέρεται ότι για την παρασκευή της μους ο σοκολάτ χρησιμοποιείται : ένα κόσκινο, μια μπασίνα (bassinoire = θερμοφόρος στα γαλλικά) στην οποία μπαίνει το μίγμα και τοποθετείται στο χιόνι και τέλος μια φόρμα η οποία καλύπτεται αρχικά με χαρτί και από πάνω με καπάκι και γύρω γύρω για το κλείσιμο χρησιμοποιείται λίγο πάχος δουλεμένο ή κοπανισμένο. Η φόρμα με όλη τη διάταξη τοποθετείται σε πάγο με αλάτι, παρουσιάζοντας έτσι ένα πρώιμο είδος ψυγείου. Τα συστατικά για τη συγκεκριμένη συνταγή αναμιγνύονται σε κατσαρόλα η οποία τοποθετείται στο φούρνο για να λιώσει το μίγμα (εικ. 6, Παράρτημα 2).

Σε ένα άλλο βιβλίο της ίδιας δεκαετίας (Νέα ζαχαροπλαστική: Χρησιμωτάτη εις πάσαν οικογένειαν και εις πάντα ζαχαροπλάστη των Εκδόσεων Φεξής, 1893) σε μία συνταγή για παστίλλιες σοκολάτας τα συστατικά τοποθετούνται σε χαβάνι όπου κοπανίζονται και στη συνέχεια το μίγμα απλώνεται σε μάρμαρο για να κρυώσει και να στερεοποιηθεί (εικ. 7, Παράρτημα 2). Στο ίδιο σύγγραμμα η σοκολάτα σαν ρόφημα ετοιμάζεται σε μπρίκι όπως και σε προγενέστερη συνταγή.

1900

Με την πάροδο του χρόνου, καθώς οι συνταγές γίνονται πολυπλοκότερες συναντούμε νέα και περισσότερα σκεύη αλλά και αντιγραφές από βιβλία μαγειρικής του παρελθόντος. Με αυτόν τον τρόπο στη «Μεγάλη οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική: ήτοι λεπτομερείς πρακτικάί οδηγίαι προς κατασκευήν φαγητών και γλυκισμάτων της Β. Αλεξιάδου, 1905» συναντούμε και πάλι πετσέτα για το σερβίρισμα στην αντίστοιχη συνταγή (ψωμάκια της Δουκίσσης). Στο ίδιο βιβλίο συναντάται συχνά το καζάνι για την προετοιμασία των γλυκών.

Στη «Σημερινή οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική μετά 200 εικόνων περιέχουσα άνω των χιλίων φαγητών: Μετά χρησιμοτάτης διαιτητικής του σοφού ιατρού Πύρρου του Θετταλού, του Θ. Αλεξόπουλου, 1905» βρίσκουμε και καζάνι αλλά και τετζεράκι για την ανάμιξη των υλικών. Ακόμη, πληροφορούμαστε για τη χρήση μεταξωτού κόσκινου για τη ζάχαρη, καθώς και για το ότι τοποθετούσαν τη σοκολάτα τριμμένη στο καπάκι της κατσαρόλας και το καπάκι στο φούρνο για να λιώσει. Για πρώτη φορά εμφανίζεται και το «κορνέ» της εποχής το οποίο περιγράφεται ως σακούλα στο κάτω μέρος της οποίας υπάρχει τενεκεδένιο χωνί και χρησιμοποιείται για την παρασκευή του κοκ (εικ. 8, Παράρτημα 2). Όσον αφορά το σερβίρισμα, έχουμε στοιχεία για το ότι η πουτίγκα σερβίρεται την ώρα του γεύματος σε πιάτο στρογγυλό αφού βγει από τη φόρμα και ότι για το σερμπέτι σοκολάτας χρησιμοποιούνται ποτήρια στεγνά.

Επίσης, στο βιβλίο «Μεγάλη και πλήρης μαγειρική και ζαχαροπλαστική: Επεξεργασθείσα επί τη βάσει των νεωτάτων και πληρεστάτων κλασικών συγγραμμάτων και των menus των βασιλικών γευμάτων του Π. Καντώρου, 1900» για την παρασκευή της κρέμας σοκολάτας συναντούμε το γνωστό μπαιν-μαρί που χρησιμοποιούνταν από τότε. Για τις καραμέλες σοκολάτας χρησιμοποιείται η σπαθίδα για το ανακάτεμα και το τετζεράκι για την προετοιμασία του μίγματος.

1910

Το 1910 βρίσκουμε ένα βιβλίο μαγειρικής το οποίο έχει προκύψει από τη συνεργασία Ευρωπαίων και Αμερικανών αρχιμαγείρων και προφανώς έχει μεταφραστεί στα ελληνικά (Μεγάλη διεθνής μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίαι των νέων μαγείρων, Συνταχθείσα τη συνεργασία Ευρωπαίων και Αμερικανών αρχιμαγείρων, 1918). Σε αυτό αναφέρεται η χρήση φορμακίων για το ψήσιμο της πουτίγκας με σοκολάτα και η χρήση πιάτων για το ψήσιμο της πίτας σοκολάτας στο φούρνο. Στο ίδιο σύγγραμμα η συταγή της πίτας σοκολάτας με κρέμα αναγράφει ότι το γλύκυσμα σερβίρεται σε πιάτα στα οποία έχει τοποθετηθεί κρούστα και στη συνέχεια αυτή έχει ψηθεί στο φούρνο (εικ. 9, 10, Παράρτημα 2).

1920

Με την πάροδο του καιρού τα σκεύη εκσυγχρονίζονται και το 1920 βρίσκουμε γυάλινα δοχεία για το σερβίρισμα του παγωτού, κάτι το οποίο ισχύει μέχρι σήμερα. Ακόμη, για την ανάμιξη των υλικών συναντούμε μεταλλικά δοχεία και για το σερβίρισμα των ροφημάτων, ποτήρια στεγνά, όπως εξάλλου έχουμε ξαναδεί (Αλέξανδρος Βιτσικουνάκης, 1925).

Την ίδια ακριβώς χρονιά σε ένα άλλο βιβλίο (Μεγάλη διεθνής μαγειρική και ζαχαροπλαστική του Αντώνιου Βλαχούλη, 1925), το μπαβαρουάζ με σοκολάτα σερβίρεται σε στρογγυλή πιατέλα μαζί με σάλτσα από κεράσια τοποθετημένη σε σαλτσιέρα. Ακόμη για τη σάλτσα σοκολάτα χρησιμοποιείται σύρμα ώστε να αναμιχθεί το μίγμα και για τη μεταφορά του μίγματος από τη μία κατσαρόλα στην άλλη χρησιμοποιείται σινουά («περνάμε τη σάλτσα από σινουά σε άλλη κατσαρόλα», εικ. 11, Παράρτημα 2).

Το 1920 στο πρώτο βιβλίο του Νικόλαου Τσελεμεντέ (Οδηγός Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής του Νικόλαου Τσελεμεντέ, 1925) κάνει την εμφάνισή του ένα περισσότερο εξειδικευμένο σκεύος για το ψήσιμο του σουφλέ, δηλαδή χρησιμοποιείται πιάτο του φούρνου ή κάσσα του σουφλέ ή σαχάνι. Μάλιστα το αναγράφει ως «ειδικό σκεύος». Παράλληλα για το σερβίρισμα της σάλτσας με σοκολάτα χρησιμοποιείται πετσέτα μέσα σε πιατέλα. Από την άλλη για την προετοιμασία της μους ο σοκολά χρησιμοποιείται φόρμα παγωτού η οποία φράσσεται με βούτυρο ή πάχος και τοποθετείται στον πάγο και για το σερβίρισμά της προτείνεται το σκεύος σοκλ ή μια πετσέτα μέσα σε πιατέλα. Το σκεύος σοκλ αναφέρεται και για το σερβίρισμα της μπομπ μαρκίς η οποία εναλλακτικά μπορεί να σερβιριστεί σε πετσέτα διπλωμένη. Η μπομπ μαρκίς ψήνεται σε ειδική φόρμα – μπόμπα.

Στο συγκεκριμένο βιβλίο γίνεται αναφορά και σε άλλες ειδικές φόρμες όπως: ειδική φόρμα που μπορεί να φτιαχτεί σε φανοποιό από χονδρό τενεκέ με δύο καπάκια για το γκλας μαροκαίν και φόρμα τούρτας ή πουτίγκας για το γλύκισμα σοκολάτας. Ειδική έμφαση δίνεται και στις φόρμες για παγωτό, μους και παρφαί (εικ. 12, Παράρτημα 2). Ιδιαίτερα σκεύη εμφανίζονται και για το ψήσιμο της κρέμας σοκολάτας φορμέ, δηλαδή φόρμα μέσα σε κατσαρόλα ατμού ή φόρμα μέσα σε κατσαρόλα με νερό η οποία τοποθετείται τελικά στο φούρνο. Η κρέμα αυτή σερβίρεται σε πιατέλα στην οποία έχει στρωθεί μικρό πετσετάκι του τσαγιού.

1930

Το 1930 συνδέεται με το πρώτο ηλεκτρικό ψυγείο στην Ελλάδα με αποτέλεσμα αρκετές συταγές να σχετίζονται με αυτό. Ωστόσο από σκεύη συναντούμε αποκλειστικά το μπαιν-μαρί. (Το ηλεκτρικό ψυγείο, Χρήσις – Συνταγές – Μηχανισμός, Έκδοσις ηλεκτρικής εταιρείας Αθηνών Πειραιώς, 1936)

1940

Τη δεκαετία του 1940 για το ψήσιμο των γλυκών χρησιμοποιούνται κυρίως φόρμες και ταψιά όπως προκύπτει και από τα 3 βιβλία μαγειρικής που επιλέχθηκαν (Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική, Καλή Συμπεριφορά, η νοικοκυρά τι πρέπει να γνωρίζει του Γ. Ιω. Βασιλείου 1949, Η Κουζίνα, Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική του Χαραλ. Γ. Κορνάρου, 1948 και Διαιτητική μαγειρική του Νικόλαου Τσελεμεντέ, 1948). Ακόμη γίνεται αναφορά για ακόμη μια φορά στο μπαιν-μαρί, ενώ στο βιβλίο του Τσελεμεντέ αναφέρονται και οι κατσαρόλες εμαγιέ.

1950

Στο σύγγραμμα ζαχαροπλαστικής «Η νέα και καλύτερη μαγειρική και ζαχαροπλαστική του Αντειά Παντούλη, 1954» έχει συμμετάσχει ο σεφ του ζαχαροπλαστείου Φλόκα. Για αυτό το λόγο το σερβίρισμα της μους σοκολάτας και καφέ προτείνεται να γίνεται σε ποτήρια σαμπάνιας ή σε μικρά μπωλ.

Ακόμη, στην «Εικονογραφημένη μαγειρική ζαχαροπλαστική της Χρύσας Παραδείση, 1954» βρίσκουμε χύτρα ταχύτητος- κατσαρόλα ατμού. Επίσης, οι τερτλέττες εμφανίζονται να ψήνονται σε ειδικές φορμίτσες και τα πιτ φουρ σε κασολέτες από χαρτί. Βρίσκουμε τέλος και ειδικές φόρμες «τεμπάλ» με βιδωτό καπάκι.

Η νέα μαγειρική, εκδιδόμενη τη συνεργασία των μεγάλων ελλήνων μαγείρων του 1957 προτείνει για το σερβίρισμα της κρέμας σοκολάτας τις γυάλινες φόρμες.

Στο βιβλίο «η νεώτερη μαγειρική και ζαχαροπλαστική του Κωνσταντίνου Μάρκου, 1954» γίνεται αναφορά στην παγωτιέρα. Πρόκειται για μια χειροκίνητη μηχανή η οποία αποτελείται από δύο δοχεία το ένα μέσα στο άλλο. Το εξωτερικό είναι ξύλινο και ονομάζεται μαστέλλο και το εσωτερικό είναι μεταλλικό, έχει σκέπασμα και ονομάζεται σορμπετιέρα. Η παγωτιέρα τίθεται σε λειτουργία με το γύρισμα ενός χερουλιού το οποίο κινεί με μηχανισμό το λεγόμενο φτερό που βρίσκεται μέσα στη σορμπετιέρα και αναδεύει το μίγμα. Πρέπει να σημειωθεί ότι ο πάγος και το αλάτι τοποθετούνται στο μαστέλλο, ενώ οι κρέμα και τα υπόλοιπα υλικά στη σορμπετιέρα. Συνήθως για το πήξιμο του παγωτού απαιτούνται 20 – 30 λεπτά (εικ. 13, Παράρτημα 2).

1960

Το 1960 στη «νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική των μεγαλύτερων Ελλήνων μαγείρων» το ρόφημα που δε συναντάται πουθενά αλλού είναι η κρέμα με σοκολάτα βιεννέζικη και σερβίρεται σε φλυτζάνια. Εντύπωση προκαλεί ότι δε γίνεται κάποια άλλη αναφορά σε φλυτζάνια παρά το γεγονός ότι ροφήματα βρίσκουμε και σε άλλα βιβλία. Ακόμη, η κρέμα σοκολάτας η απλή σερβίρεται σε γυάλινη φόρμα.

2.2 ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ

Εξετάζοντας τις συνταγές από τα βιβλία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής προκύπτουν στοιχεία για τα συστατικά που χρησιμοποιούνταν κατά περιόδους αλλά και για τις μεθόδους μαγειρικής. Παρακάτω παρατίθενται οι πληροφορίες ανά δεκαετία.

1860

Βιβλία: -Σύγραμμα της μαγειρικής, περιεκτικόν και ευμέθοδον εις την απλοελληνικήν (Νικολάου Σαράντου, 1863)

Συστατικά: αυγά, βανίλια, γάλα, ζάχαρη, κακάο, νερό, μακαρόν από γλυκά αμύγδαλα, σοκολάτα

Όλα τα γλυκά που βρίσκουμε είναι ψημένα σε φούρνο. Αυτό που είναι εντυπωσιακό είναι ότι υπάρχει μεγάλη ποικιλία διαφορετικών ειδών για την εποχή και μάλιστα περισσότερα από αυτά που συναντούμε την επόμενη δεκαετία. Πολλές όμως από τις συνταγές που παρατίθενται είναι ξενόφερτες και αποτελούν μεταφράσεις από ξένα βιβλία, όπως προκύπτει από τις ονομασίες τους (πχ. Ζινουάζ και μπισκούι).

Τα αυτούσια προϊόντα σοκολάτας είναι οι κρέμες. Όλα τα υπόλοιπα είναι αρτοσκευάσματα και μπισκότα τα οποία καλύπτονται με σοκολάτα.

1870

Βιβλία: - Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και συν. , Αθήνα 2002, (Ανατύπωση του 1876)

-Ακριβείς οδηγίαι της ζαχαροπλαστικής τέχνης προς χρήσιν των οικογενειών: Εκδιδόμεναι το πρώτον εν Ελλάδι (Α. Ι. Αλεξίου, Χ. Π. Παπαγεωργίου 1876)

Συστατικά: αλεύρι, αμύγδαλα, αυγά, βανίλια, βούτυρο, γάλα, ζάχαρη, κακάο, λεμόνι, μαρμελάδα καϊσί, νερό, σοκολάτα σε σκόνη

Όσον αφορά τα συστατικά δεν υπάρχει κάποια ιδιαίτερη καινοτομία με εξαίρεση τη μαρμελάδα καϊσί. Συναντούμε αποκλειστικά: μία κρέμα, μία τούρτα σοκολάτα αλλά και για πρώτη φορά ροφήματα (σοκολάτα και σερμπέτι σοκολάτας). Η πάστα είναι ψημένη στο φούρνο, η κρέμα στην κατσαρόλα και τα ροφήματα ετοιμάζονται στη φωτιά σε κάποιο δοχείο.

1890

Βιβλία: -Ελληνική μαγειρική, ήτοι οδηγός χρησιμότητας προς κατασκευήν των φαγητών και των γλυκισμάτων (Ανέστη Κωνσταντινίδου, 1891)
-Η σημερινή μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίες των νέων μαγείρων (Νικολάου Βασιλάκη, 1892)
-Νέα ζαχαροπλαστική: Χρησιμωτάτη εις πάσαν οικογένειαν και εις πάντα ζαχαροπλάστη (Εκδόσεις Φεξής, 1893)

Συστατικά: αυγά, αλεύρι, γαλέττα, γόμες τραγακανθίνης, αμύγδαλα, άρτος, ανθόνερο, γάλα, γαρύφαλλο, γαλλική κόλλα, ζάχαρη, νερό, ξυνό, σοκολάτα, σταφίδα, βανίλια, σιρόπι βανιλιέ, κανέλλα, κρέμα σαντιγύ, κρέμα γάλακτος, κουκουνάρια, κακάο, λάδι, λεμόνι, λικέρ, μαστίχα, οξύ, οινόπνευμα

Όπως παρατηρείται τα συστατικά εμπλουτίζονται σημαντικά μετά από την πρώτη συνταγή με σοκολάτα πριν από δύο δεκαετίες. Μάλιστα βρίσκουμε και πρωτότυπα υλικά όπως είναι οι γόμες τραγακανθίνης και το οξύ τα οποία δεν ξαναχρησιμοποιούνται (πχ. τις παστήλιες σοκολάτας, Νέα ζαχαροπλαστική: Χρησιμωτάτη εις πάσαν οικογένειαν και εις πάντα ζαχαροπλάστη των Εκδόσεων Φεξής, 1893 εικ. 7, Παράρτημα 2). Από την άλλη εμφανίζεται και η γαλέττα, το ανθόνερο, το γαρύφαλλο, η μαστίχα, η κρέμα γάλακτος, η κρέμα σαντιγύ και η κανέλλα τα οποία από αυτή το 1890 και έπειτα τα βρίσκουμε συχνά.

Για πρώτη φορά ακόμα κάνουν την εμφάνισή τους τα παγωτά. Και εδώ έχουμε μεταφρασμένες συνταγές αλλά και αντιγραμμένες αυτούσια από παλαιότερα

συγγράμματα. Οι τρόποι μαγειρικής είναι κοινοί με τις προηγούμενες δεκαετίες αλλά βρίσκουμε και τις παστήλιαις σοκολάτας που δε χρειάζονται ψήσιμο, καθώς και τη μους που απαιτεί ψύξη σε πάγο και αλάτι μέσα στη φόρμα που αναφέρθηκε στα σκεύη. Εκτός από τα κλασικά αρτοσκευάσματα, τις κρέμες, τα ροφήματα και τις πάστες, εμφανίζονται και κάποια γλυκίσματα λογικά ελληνικής προέλευσης που έχουν εμπλουτιστεί με σοκολάτα όπως είναι τα κουφέτα κακάου, οι καραμέλες σοκολάτας και το λουκούμι σοκολάτας (Βασιλάκη Ν., 1892, εικ. 14, Παράρτημα 2). Υπάρχει επίσης συνταγή για οиноπνευματώδες ποτό με κακάο, το ρακί κακάου και τέλος η μοναδική συνταγή για σάλτσα με σοκολάτα συνοδευτική για φαγητό αλμυρό και συγκεκριμένα για πτηνά και τετράποδα (Κωνσταντινίδου Α., 1891, εικ. 15, Παράρτημα 2).

1900

Βιβλία: -Μεγάλη οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική ήτοι λεπτομερείς πρακτικά οδηγία προς κατασκευήν φαγητών και γλυκισμάτων (Β. Αλεξιάδου, 1905)

-Σημερινή οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική μετά 200 εικόνων περιέχουσα άνω των χιλίων φαγητών: Μετά χρησιμοτάτης διαιτητικής του σοφού ιατρού Πύρρου του Θετταλού (Θ. Αλεξόπουλος, 1905)

-Μεγάλη και πλήρης μαγειρική και ζαχαροπλαστική: Επεξεργασθείσα επί τη βάσει των νεωτάτων και πληρεστάτων κλασικών συγγραμμάτων και των menus των βασιλικών γευμάτων (Π. Καντώρος, 1900)

Συστατικά: άμυλο, αμύγδαλα, αλεύρι, αλάτι, ανθόνερο, αυγά, βανίλια, γάλα, γαρύφαλλο, γαλέττα, γαλλική κόλα, ζάχαρη, ζάχαρη βανιλιαρισμένη, κανέλλα, κρέμα, κρέμα γάλακτος, κρεμόριο, λάδι, λεμόνι, λικέρ, μαρασκήνο, μαρμελάδα βερύκοκο, μοσχοκάρυδο, μπισκότα σαβαγιάρια, μαστίχα, μυαλό, νερό, ξυνό, πορτοκαλανθόνερο, σοκολάτα, σιρόπι φρομέντου, φυστίκια

Τα συστατικά δεν εμφανίζουν ιδιαίτερες διαφορές, εκτός από την εμφάνιση του λεγόμενου αμύλου, του κρεμόριου, του μαρασκήνο, του μοσχοκάρυδου και του σιροπιού φρομέντου. Βρίσκουμε γλυκά ψημένα σε τετζεράκι, σε καζάνι και σε μπαιν-

μαρί, αλλά και ψυγμένα σε χιόνι. Ακόμη υπάρχει η πρώτη συνταγή για σοκολατάκια και για κέικ. Αποκτά επίσης σαφή συνταγή και το γλάσο που ούτως ή άλλως το χρησιμοποιούσαν σαν επικάλυψη σε διάφορα γλυκίσματα.

Αυτή τη δεκαετία επίσης υπάρχουν οινοπνευματώδη ποτά που περιέχουν κακάο ή σοκολάτα και για τα οποία διευκρινίζεται ότι απαιτείται διύλιση (Αλεξιάδου Β., 1905, εικ. 16, Παράρτημα 2).

1910

Βιβλία: - Νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική της οικοκυρικής και επαγγελματικής σχολής της ενώσεως των Ελληνίδων (Ευάγγελου Μάλλη 1914 – Έκδοση 2^η)
- Μεγάλη διεθνής μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίες των νέων μαγείρων (Συνταχθείσα τη συνεργασία Ευρωπαίων και Αμερικανών αρχιμαγείρων, 1918)
- Οδηγός μαγειρικής (Νικόλαος Τσελεμεντές 1910)

Συστατικά: αυγά, αλεύρι, βανίλια, βούτυρο, γάλα, γαλέττα, ζάχαρη, ζελέ σοκολάτας, καρύδια, κορν σταρτς, κονιάκ, λαρδί, μπισκότα, μπέκινγκ πάουντερ, σοκολάτα, σύκα, ψωμί γερμανικό

Αυτή τη δεκαετία τα υλικά για την παρασκευή των γλυκισμάτων κατά κάποιον τρόπο ελαττώνονται παρ'όλο που το πλήθος των συνταγών που βρέθηκαν δεν περιορίστηκε σε σχέση με άλλες περιόδους. Ωστόσο, κάποιες συνταγές περιλαμβάνουν ιδιαίτερα υλικά όπως το ζελέ σοκολάτας και το λαρδί (στη συνταγή για τα εκλαίρ, Μεγάλη διεθνής μαγειρική, 1914). Αρκετά γλυκίσματα περιέχουν και μπέκινγκ πάουντερ το οποίο παρουσιάζεται μετέπειτα όλο και πιο συχνά.

Σε ότι αφορά την προετοιμασία έχουμε στοιχεία για γλυκά ψημένα στο φούρνο, στην κατσαρόλα αλλά και παγωτά σε παγωτομηχανή. Ακόμη η πουτίγκα με σοκολάτα ψήνεται στο φούρνο σε φορμάκια τα οποία τοποθετούνται σε ταψί που περιέχει νερό (Μεγάλη διεθνής μαγειρική, 1914).

1920

Βιβλία: - Πλήρης οδηγός οικογενειακής μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και ποτοποιίας

(Αλέξανδρος Βιτσικουνάκης, 1925)

- Μεγάλη διεθνής μαγειρική και ζαχαροπλαστική (Αντώνιος Βλαχούλης, 1925)

-Οδηγός Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής (Νικόλαος Τσελεμεντές, 1925 Έκδοση 3^η)

Συστατικά: αυγά, αμύγδαλα, αλάτι, αλεύρι, αμυγδαλέλαιο, ανθόνερο, βανίλια, βούτυρο, βούτυρο του κακάου, βούτυρο φρέσκο Κερκύρας, γάλα, γαλέττα, ζάχαρη, κακάο, κανέλλα, καρύδια, κόλλα, κονιάκ, λεμόνι, λικέρ, μαρμελάδα, νερό, οινόπνευμα, μοσχοκάρυδο, μπέκινγκ πάουντερ, μπισκότα, νισεστέ, πάστα φλαν, σόδα, σοκολάτα, σοκολάτα κουβερτούρα, φλοιός λεμονιού, ψωμί γερμανικό

Μελετώντας τις συνταγές του 1920 παρατηρούμε ότι σχεδόν σε όλες χρησιμοποιείται βούτυρο , ενώ κάνει την εμφάνισή του και το φρέσκο βούτυρο Κερκύρας. Άλλα υλικά που παρουσιάζονται για πρώτη φορά είναι: το αμυγδαλέλαιο, το βούτυρο του κακάου, το νισεστέ, η πάστα φλαν και ο φλοιός λεμονιού. Πρωτοσυναντάται ακόμα η κουβερτούρα την οποία όμως θα πρέπει να προμηθευτεί κανείς από τα εργοστάσια σοκολάτας για να φτιάξει πραλίνες.

Όσον αφορά τον τρόπο προετοιμασίας, δεν υπάρχει κάποια διαφοροποίηση με εξαίρεση τους σβίγγους που αποτελούν το πρώτο τηγανητό γλυκό που βρίσκουμε. Ένα από τα πλέον πρωτότυπα γλυκά και ειδικά για τη δεκατία αυτή, είναι η πουτίγκα από ρύζι με σοκολάτα. Επίσης, αυτή την εποχή, η παραδοσιακή ελληνική καρυδόπιτα εμπλουτίζεται με σοκολάτα (Τσελεμεντές Ν., 1925, εικ. 17, Παράρτημα 2).

1930

Βιβλία: -Το ηλεκτρικό ψυγείο, Χρήσις – Συνταγές – Μηχανισμός (Εκδοσις ηλεκτρικής εταιρείας Αθηνών Πειραιώς 1936)

-Ελληνική μαγειρική και ζαχαροπλαστική (Λαϊκή βιβλιοθήκη «Διάβασέ με» 1935)

-Νέα μεγάλη πλήρης μαγειρική και ζαχαροπλαστική, ο απαραίτητος σύντροφος κάθε σπιτιού, Π. Αθανασίου 1932)

Συστατικά: αυγά, αλάτι, αλεύρι, αμύγδαλα, ανθόνερο, αφρόκρεμα, βανίλια, βούτυρο, γάλα, γαλέττα, ζάχαρη, ζελατίνα, κακάο, κανέλλα, κόλλα, κορν φλάουρ, κονιάκ, κουκουνάρια, λάδι, μαστίχα, μπισκότα, πουρέ πατάτας, νερό, ξυνό, σοκολάτα, φαρίνα, φλούδα λεμονιού, φυστίκια

Τα υλικά που προστίθενται αυτή την περίοδο στο σύνολο των συνταγών είναι η αφρόκρεμα, η ζελατίνα, το κορν φλάουρ και η φαρίνα, ενώ το περισσότερο ιδιότυπο είναι ο πουρές πατάτας που συναντάται στην τούρτα διαβόλου (Αθανασίου Π., 1932, εικ. 18, Παράρτημα 2). Κατά τα άλλα δεν υπάρχει κάποια καινοτομία ούτε στον τρόπο παρασκευής, ούτε και στα είδη των γλυκισμάτων, ενώ βρίσκουμε και πολλές αντιγραφές.

1940

Βιβλία: -Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική, Καλή Συμπεριφορά, η νοικοκυρά τι πρέπει να γνωρίζει (Γ. Ιω. Βασιλείου, 1949 – Έκδοση 4^η)

-Η Κουζίνα, Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική (Χαραλ. Γ. Κορνάρος, 1948)

-Διαιτητική μαγειρική (Νικόλαου Τσελεμεντέ, 1948)

Συστατικά: αλάτι, αλεύρι, αμύγδαλα, ανθόνερο, αράκ, αυγά, αφρόκρεμα, βανίλια, βούτυρο, γάλα, γαλέττα, γαρύφαλλο, ζάχαρη, ζαχαρίνη, ζελατίνα, κανέλλα, καρύδα, καρύδια, κάστανα, καφές, κόλλα, κονιάκ, κόντιτο λεμόνι, κορν φλάουρ, πορτοκάλι, κίτρο, κρέμα ταρτάρ, λάδι, λικέρ, λικέρ καφέ, μαρμελάδα, μέλι, μπέκινγκ πάουντερ, μοσχοκάρυδο, μπισκότα, μπισκότα σαβογιάρ, νερό, πατάτες ή πουρέ πατάτας, πορτοκάλι, ρυζάλευρο, ρύζι, σόδα, σταφίδες, σταφιδόμελο, σταφιδοζάχαρο, φλούδα λεμονιού, χρώμα, χυμός φρούτων, ψίχα ψωμιού

Όπως φαίνεται από τη μεγάλη ποικιλία των συστατικών που χρησιμοποιούνται, η δεκαετία του 1940 ήταν ιδιαίτερα παραγωγική για τη ζαχαροπλαστική. Αυτό το γεγονός παρουσιάζεται λίγο παράδοξο λόγω των κοινωνικοπολιτικών εξελίξεων στην Ελλάδα τη συγκεκριμένη περίοδο. Από την άλλη πλευρά βέβαια ίσως αυτές οι συνθήκες να ευθύνονται για την πρόοδο της μαγειρικής με δεδομένο τις εξωτερικές επιδράσεις και τις πιθανές μεταφράσεις βιβλίων που

έγιναν τότε. Εξάλλου εκτός από τα αγγλικά και γαλλικά ονόματα για τα γλυκά που συναντούσαμε μέχρι τότε, βρίσκουμε και γερμανικά.

Καινούρια υλικά είναι: το αράκ, η ζαχαρίνη, η καρύδα, το κόντιτο λεμόνι, η κρέμα ταρτάρ, διάφορα λικέρ, το ρυζάλευρο, το σταφιδόμελο, το σταφιδοζάχαρο και το χρώμα. Τα περισσότερα γλυκά είναι ψημένα στο φούρνο, αλλά υπάρχουν και κάποια προετοιμασμένα στην κατσαρόλα ή που δε χρειάζονται ψήσιμο. Για πρώτη φορά βρίσκουμε συνταγή που απευθύνεται σε διαβητικούς η κρέμα κακάου διαβητικών στην οποία αντί για ζάχαρη προστίθεται ζαχαρίνη και σταφιδοζάχαρο (Τσελεμεντές Ν., 1948, εικ.19, Παράρτημα 2).

1950

Βιβλία: -Η νέα και καλύτερη μαγειρική και ζαχαροπλαστική (Αντειάς Παντούλη, 1954 – Έκδοση 2^η)

-Εικονογραφημένη μαγειρική ζαχαροπλαστική (Χρύσα Παραδείση, 1954 Έκδοση 2^η)

-Η νέα μαγειρική, εκδιδόμενη τη συνεργασία των μεγάλων ελλήνων μαγείρων (Α. Γαϊτης, Γ. Κατακουζηνός, Γ. Καραδούκας, Κ. Λάμπρου, Δ. Μακρή, Μπ. Μπορίτσας, Ν. Νταγκουνάκης, Εμμ. Πανταλέων, Γ. Σταθόπουλος, Γ. Σταματόπουλος, Φ. Σωτηριάδης, Γ. Τσάκωνας, 1957)

Συστατικά: αλάτι, αλεύρι, αμύγδαλα, αμυγδαλόψιχα, αυγά, αχλάδια, βανίλια, βούτυρο, γάλα, γάλα γλυκό βλάχας, γάλα εβαπορέ, γλάσο λεμονιού, γλυκόζη, ζάχαρη, ζύμη μπιρίζε, κανέλλα, καρύδα, καρύδια, κάστανα, κορν φλάουρ, κρέμα γάλακτος, κρέμα σαντιγύ, κίρς, κρέμα νεστλέ, κρεμόριο, κονιάκ, μαρμελάδα, μαρμελάδα βερύκοκο, μοσχοκάρυδο, μπέκινγκ πάουντερ, μπισκότα «μακαρόν», μπισκότα μπουντουάρ Παπαδοπούλου, μπισκότα σαβοαγιάρ, μπισκότα σοκολάτας, νερό, νεσκαφέ, νισεστέ, πατατάλευρο, παξιμάδι, πουτίνγκα βανίλια στιγμιαίας παρασκευής, πουτίνγκα σοκολάτας στιγμιαίας παρασκευής, ρούμι, ρύζι, σόδα, σταφίδα, τρούφα, φλούδα λεμονιού, φουντούκια, φράουλες, φριτούρα, φρουί – γκλασέ, φυστίκια Αιγίνης, χυμός λεμονιού ή πορτοκαλιού

Το 1950 σε συνδυασμό με την άνθηση των ζαχαροπλασθειών στην Ελλάδα, συναντούμε μεγάλο πλήθος συνταγών, πολλές από τις οποίες έχουν προσφέρει διάφοροι μεγάλοι σεφ που εργάζονται και σε επώνυμα καταστήματα (πχ. Φλόκας). Στα γλυκύσματα χρησιμοποιούνται κυρίως νέα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο όπως για παράδειγμα: το γλυκό γάλα Βλάχας, το γάλα εβαπορέ, το κίρς, η κρέμα νεστλέ, διάφορα μπισκότα και η πουτίνγκα στιγμιαίας παρασκευής. Ειδικά για το γλυκό γάλα Βλάχας, μπορούμε να πούμε ότι κατέχει σημαντικότερη θέση στις συνταγές αυτής της δεκαετίας.

Οι τρόποι παρασκευής παραμένουν οι ίδιοι αλλά στο σύνολο τα γλυκίσματα είναι περισσότερο περίτεχνα. Βρίσκουμε παρ'όλα και κάποια γλυκά στιγμής (πάστες και κρέμες) σαν εναλλακτική λύση στις κανονικές συνταγές. Μία ιδιαίτερη αλλαγή είναι η εμφάνιση ολόκληρων φρούτων στις συνταγές με επικάλυψη κάποιας κρέμας σοκολάτας (Γαϊτής Α. κ.α, 1957, εικ. 20, Παράρτημα 2). Τέλος ένα άλλο πρωτότυπο γλυκό είναι το μον-μπλαν που ως κύριο συστατικό του έχει τον πουρέ από κάστανα.

1960

Βιβλία: -Μαγειρική και ζαχαροπλαστική «Αστέρος» απλή και συστηματική (Δ. Π. Παρασκευόπουλου, 1961)

-Η Καιτούλα στην κουζίνα: Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική παιδική (Χρύσα Παραδείση, 1962)

-Η νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική των μεγαλύτερων Ελλήνων μαγείρων (1960)

Συστατικά: αυγά, αλάτι, αμύγδαλα, βανίλια, βούτυρο, γάλα, γάλα ζαχαρούχο, γάλα εβαπορέ, γλυκό κεράσι, ζάχαρη, κανέλλα, κακάο, καρύδια, καρύδα ινδική, κάστανα, καφές, κορν φλάουρ, κονιάκ, κρέμα γάλακτος, λικέρ, μαρμελάδα βερύκοκο, μπέκινγκ πάουντερ, μπισκότα, νερό, ούζο, παξιμάδι, πατατάλευρο, ρυζάλευρο, σόδα, σοκολάτα κουβερτούρα, σιμιγδάλι, τρούφα σοκολάτας γυαλιστερή, φριτούρα, χυμός λεμονιού

Η δεκαετία του 1960 αποτελεί ουσιαστικά μια συνέχεια της προηγούμενης δεκαετίας. Βρίσκουμε όμως ένα βιβλίο που απευθύνεται σε παιδιά από τη Χρύσα Παραδείση. Από την άλλη, δε συναντούμε ιδιαίτερα πρωτότυπες συνταγές. Οι

περισσότερες είναι γνωστές από παλαιότερα. Ο καφές, το ούζο, το παξιμάδι και η γυαλιστερή τρούφα σοκολάτας είναι τα μόνα καινούρια συστατικά. Εντυπωση προκαλεί μόνο η συνταγή για γλυκό του κουταλιού σοκολάτα, το οποίο ενώ είναι σχετικά πρόσφατο και καθαρά ελληνικό δεν έχει διατηρηθεί μέχρι σήμερα (Παρασκευόπουλου Δ.Π., 1961, εικ. 21, Παράρτημα 2).

3.0 ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ

3.1 ΣΥΜΒΟΛΙΚΕΣ - ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ

Ένα από τα περισσότερο διαδεδομένα έθιμα που συνδέονται με τη σοκολάτα είναι αυτό του σοκολατοπόλεμου που πραγματοποιείται την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς και υφίσταται μέχρι τις μέρες μας. Το 1892 έχουμε την πρώτη αναφορά για τον σοκολατοπόλεμο στην Πάτρα τις οποίες πετούσαν στον κόσμο οι πλούσιοι (Ν.Ε. Πολίτης, 1987). Η αμέσως επόμενη αναφορά βρίσκεται το 1900 στην εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ (22/2/1900, εικ. 82, Παράρτημα 5) όπου αναγράφεται ότι εκτός από λουλούδια και χαρτοπόλεμο «οι αρματοδρομούντες ντομινοφόροι» έριχναν ολόκληρες πλάκες σοκολάτας στο πλήθος που βρισκόταν στις εξέδρες και παρακολουθούσε την παρέλαση, αυτή τη φορά στην Πρέβεζα.

Αργότερα πληροφορούμαστε ότι το συγκεκριμένο έθιμο επικρατεί και στην Πλάκα, όπου σύμφωνα με την ανακοίνωση που έχει δημοσιευτεί στην εφημερίδα ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ, «κατά την παρέλαση θα ριφθούν σοκολάτες και άλλα διαφημιστικά προϊόντα» γεγονός που σημαίνει ότι η διαδικασία αυτή αποσκοπούσε στην προώθηση των προϊόντων της εκάστοτε εταιρείας (27/2/1960, εικ. 83, Παράρτημα 5). Ένα ακόμη μέρος της Ελλάδας που γιορτάζει τις Απόκριες με αυτόν τον τρόπο είναι και η Κέρκυρα. Τη χρονιά που βρίσκουμε το δημοσίευμα που μας δηλώνει κάτι τέτοιο, λόγω έλλειψης χρημάτων δε θα πραγματοποιούνταν η καθιερωμένη παρέλαση του καρνάβαλου και έτσι οι σερπαντίνες, ο χαρτοπόλεμος και οι σοκολάτες θα εξαντλούνταν στις υπόλοιπες εκδηλώσεις (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 15/2/1961, εικ. 84, Παράρτημα 5).

Το έθιμο του σοκολατοπόλεμου κάνει εντονότερη την παρουσία του στην Πάτρα από όπου και ξεκίνησε. Σχεδόν κάθε χρονιά μετά το 1960 βρίσκουμε άρθρα που αναφέρονται σε αυτό και συνήθως περισσότερα από ένα κάθε χρονιά. Σε αυτά γίνεται λόγος για τα πολύ μεγάλα ποσά των τεμαχίων σοκολάτας που ρίπτονται κάθε φορά από τα άρματα. Το 1961 έγινε ρίψη 200.000 σοκολατών (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/2/1961, εικ. 85, Παράρτημα 5), το 1962 «τέσσερις πέντε νεαροί μασκοφόροι

κερνούν χουβαρντάδικα τα πλήθη και ενσπύρουν εμφυλίους πολέμους στις ομάδες των παιδιών που περιμένουν στα πεζοδρόμια τη γλυκειά βροχή» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 6/3/1962, εικ. 86, Παράρτημα 5). Αποκορύφωμα της γλυκειάς βροχής αποτελεί το 1960, όπου σε εφημερίδα προαναγγέλεται η ρίψη 1.500.000 τεμαχίων σοκολάτας (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 26/2/1960, εικ. 87, Παράρτημα 5). Πληροφορούμαστε όμως στη συνέχεια, από την ίδια εφημερίδα, ότι τελικά ο σοκολατοπόλεμος περιλάμβανε πολλές χιλιάδες σοκολάτες (1/3/1960, εικ. 88, Παράρτημα 5).

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ - ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ

Τα χριστούγεννα μια γιορτή άμεσα συνιφασμένη με τα παιδιά δε θα μπορούσε να μη σχετίζεται και με τη σοκολάτα. Σε άρθρο του 1965 που τιτλοφορείται «γλυκύτατα τα φετεινά Χριστούγεννα» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 28/12/1965, εικ. 89, Παράρτημα 5) αναφέρεται ότι μετά τα τσουρέκια, τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες που αποτελούν καταξοχήν γλυκά των Χριστουγέννων, ακολούθησαν στις πωλήσεις οι σοκολάτες. Χαρακτηριστική είναι και η εποχιακή διαφήμιση της ΕΒΓΑ που δείχνει ένα κοριτσάκι να κάνει την προσευχή του και στον αντικατοπτρισμό μιας χριστουγεννιάτικης μπάλας φαίνεται η σοκολάτα που διαφημίζεται (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 25/12/1955, εικ. 50, Παράρτημα 5). Από την άλλη το 1912 μέσα στις προτάσεις για τα δώρα της Πρωτοχρονιάς για τις γυναίκες, αναφέρεται ότι τους αρέσουν οι σοκολάτες (ΕΜΠΡΟΣ 8/12/1912, εικ. 90, Παράρτημα 5).

Στις μέρες μας η σοκολάτα έχει εισβάλει καθοριστικά στις γιορτές των Χριστουγέννων και τις Πρωτοχρονιάς. Ακόμη και τα πατροπαράδοτα μελομακάρονα εμπλουτίζονται σε ορισμένες περιπτώσεις με αυτή. Προϊόντα σοκολάτας για τις ημέρες αυτές παράγει και οι Mabel λανσάροντας χριστουγεννιάτικες σοκολατένιες φιγούρες από το 1956 (Mabel, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.gr). Στο εργοστάσιο του Παυλίδη μέχρι και πριν από 3 χρόνια πραγματοποιούνταν εκείνες τις μέρες έκθεση επονομαζόμενη ως φεστιβάλ σοκολάτας με τη συνεργασία του Ε.Λ.Ι.Α. Δε θα έπρεπε ακόμη να παραλειφθεί η ζαχαρούπολη που τα τελευταία χρόνια συνοδεύει τις γιορτές στο Σύνταγμα. Δεν είναι τυχαίο ότι φέτος το Ε.Λ.Ι.Α εκτός από του μουσείο παιχνιδιού παρουσίασε και τον τρόπο παρασκευής της σοκολάτας στο δικό του χώρο μέσα στη ζαχαρούπολη.

ΠΑΣΧΑ – ΝΗΣΤΕΙΑ

Στο βιβλίο της Μυρσίνης Ακοτάντη για τη σοκολάτα, αναφέρεται ότι τη Μ. Παρασκευή σε μια εκκλησία στην Κυψέλη ο ιερέας μοιράζει στους πιστούς από μια σοκολάτα υγείας Παυλίδη και αυτή η κίνηση έχει καθιερωθεί σαν έθιμο. Η σοκολάτα υγείας είναι νηστίσιμο τρόφιμο και όλες σχεδόν οι εταιρίες κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής διαφήμιζαν τα προϊόντα τους τονίζοντας αυτό το στοιχείο.

Από το 1908 ακόμα ο Παυλίδης δήλωνε ότι η σοκολάτα του είναι νηστήσιμη (ΕΜΠΡΟΣ 2/8/1908, εικ. 91, Παράρτημα 5) και το 1913 υπάρχει διαφήμιση και για το κακάο Παυλίδου (ΕΜΠΡΟΣ 1/7/1913, εικ. 92, Παράρτημα 5). Το 1909, στην ίδια εφημερίδα με τα κοινωνικά η σοκολάτα Λόγγου και Μουλά συστήνεται για τις ημέρες του Πάσχα (8/2/1909, εικ. 9, Παράρτημα 5). Το πολυκατάστημα MINION από την άλλη, προτείνει για πασχαλιάτικα παιχνίδια καλαθάκια με ελίτσες, καραμέλες και σοκολάτες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/4/1964, εικ. 93, Παράρτημα 5).

Το Πάσχα σχετίζεται άμεσα και με τα σοκολατένια αυγά. Η εταιρεία Mabel καθιερώθηκε στην αγορά από τα εποχιακά είδη της, ξεκινώντας από το 1956 (Mabel, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.gr). Η ολυμπιακή αεροπορία ακολουθώντας τη νέα μόδα προσέφερε στους επιβάτες της σοκολατένια αυγά (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 26/4/1959, εικ. 94, Παράρτημα 5). Το 1965 υπάρχει ιδιαίτερη διαφήμιση για την καινοτομία των σοκολατένιων αυγών, τα οποία μάλιστα αρχίζοντας από το φυσικό μέγεθος ενός αυγού μπορούν να φτάσουν το μέγεθος μιας μπάλας ποδοσφαίρου (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 25/4/1965, εικ. 95, Παράρτημα 5).

ΓΙΟΡΤΗ ΑΓ. ΒΑΛΕΝΤΙΝΟΥ

Πρόκειται για μια καθαρά ξενόφερτη γιορτή των τελευταίων χρόνων με συνέπεια να μην υπάρχουν παλαιότερα στοιχεία για την Ελλάδα. Παρ'όλα αυτά έχει καθιερωθεί η σοκολάτα σα δώρο ένδειξης αγάπης και σε αυτό έχουν συμμετάσχει ιδιαίτερα οι διαφημιστικές καμπάνιες των εταιριών. Δε θα έπρεπε να παραληφθεί ακόμη ότι για τις 14 του Φλεβάρη διατίθενται στην αγορά διάφορες ειδικές συσκευασίες αλλά και είδη που τον υπόλοιπο χρόνο δεν παράγονται (πχ. Σοκολατάκια σε σχήμα καρδιάς της Lacta).

ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΜΗΤΕΡΑΣ

Η γιορτή της μητέρας είναι περισσότερο συνιφασμένη με τη σοκολάτα στην Αμερική όπως μας πληροφορεί στο βιβλίο της η Ακοτάντη. Βρέθηκε ωστόσο μια αναφορά του 1959, όπου γράφεται ότι «παντού συνηθίζεται οι ευχές προς τη Μητέρα να συνοδεύονται και με ένα κουτί γλυκά ή σοκολατάκια... ίσως γιατί η Μητέρα είναι το γλυκύτερο πράγμα στον κόσμο» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 7/5/1959, εικ. 96, Παράρτημα 5).

ΚΑΛΛΙΣΤΕΙΑ

Το 1960 στα καλλιστεία νικήτρια κάθε χρονιάς βραβεύεται με το βάρος της σε σοκολάτα Λουμίδα. Η συγκεκριμένη πληροφορία προέρχεται από το βιβλίο της Ακοτάντη και επιβεβαιώνεται προφορικά από συνεργάτες του Ε.Λ.Ι.Α.

3.2 ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Όπως έχει ήδη σημειωθεί η πρώτη αναφορά για αγορά σοκολάτας χρονολογείται το 1834 και συγκεκριμένα στις 18/11 (Στέφανος Π. Παπαγεωργίου και Ιωάννα Πεπελάση Μινόγλου, 1988). Σε αυτό το σύγγραμμα βρίσκουμε και την τιμή της η οποία είναι 0,60 δρχ. για τη μία. Συγκριτικά με τις τιμές των υπολοίπων προϊόντων πχ. κρασί η οκά 0,28 δρχ. ή με την οκά το αρνί που κοστίζει περίπου το ίδιο, βλέπουμε ότι πρόκειται για είδος πολυτελείας. Εξάλλου όπως αναγράφεται και στο κείμενο, τέτοια προϊόντα αγοράζονταν για ειδικά πρόσωπα της οικογένειας (μητέρα του σπιτιού) και μόνο σε ένα κομμάτι.

Η αμέσως επόμενη αναφορά συναντάται το 1847 και αφορά την κατανάλωση ροφήματος σοκολάτας στα γεννέθλια της αδερφής της συγγραφέως. Αυτό που είναι αξιοσημείωτο είναι ότι η οικογένεια ανήκει στην αστική και ότι η συγγραφέας κατάγεται από τη Δανία ενώ ο σύζυγός της είναι γερμανός θεολόγος και εργάζεται στην αυλή του Όθωνα (Χριστιάννα Λυτ, 1991, σελ.163 και 193). Συμπερασματικά λοιπόν παρατηρείται μια ελιτίστικη στάση απέναντι στη σοκολάτα. Εξάλλου όπως διαβάζουμε και στα βιβλία της Ακοτάντη και της Πικραμένου Βάρφης, το 1852 που πρωτοπαρασκευάστηκε σοκολάτα από τον Παυλίδη, η πελατεία περιλάμβανε όλα τα επαγγέλματα ελλήνων και ξένων, ιδιαίτερος στρατιωτικών που είχαν εγκατασταθεί στη Αθήνα και γνώριζαν τη σοκολάτα από το εξωτερικό.

Στον κατάλογο του Παυλίδη του 1876 (Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και συν., Αθήνα 2002, σελ. 41), η σοκολάτα χαρακτηρίζεται πολύ θρεπτική και ενδείκνυται ως φάρμακο για άτομα εξαντλημένα, άτομα σε ανάρρωση, άτομα που έχουν χάσει πολύ αίμα, αδύνατες γυναίκες, γέρους και καχεκτικούς. Επίσης προτείνεται ως πρόγευμα. Γίνεται αναφορά σε ευπόληπτους άνδρες από το εξωτερικό οι οποίοι κατανάλωναν σοκολάτα για πρόγευμα (Λουδοβίκος ΙΓ' και Άννα της Αυστρίας) ή για ζωντάνια (μέγας Riichelieu στα τελευταία χρόνια της ζωής του) ή για παράταση της ζωής. Ο Βολταίρος, τη χαρακτηρίζει γάλα των γερόντων. Με δεδομένο ότι το έντυπο αυτό ήταν διαθέσιμο στο κοινό από τότε, φαίνεται μια διάθεση να προσδωθεί στη σοκολάτα κύρος και ιδιότητες πολύ σημαντικές.

Η ίδια εντύπωση δημιουργείται και από άλλα συγγράμματα. Στη μεγάλη ελληνική εγκυκλοπαίδεια (Σκουζές Τηλέμαχος, 1933) για παράδειγμα, στο αντίστοιχο λήμμα για τη σοκολάτα διαβάζουμε ότι η κατανάλωσή της συνίσταται για τους

γέροντες, τους μυϊκώς εργαζόμενους και ως ρόφημα για όσους μένουν σε ψυχρά κλίματα. Το ρόφημα της σοκολάτας θεωρείται επίσης τονωτικό και θρεπτικό (εγκυκλοπαίδεια νοικοκυράς, Ρομάντσο, 1948).

Ακόμη, στο νεώτερον εγκυκλοπαιδικόν λεξικόν (μεθοδική και συστηματική συμπύκνωσης και εκλαΐκευσης όλων των ανθρωπίνων γνώσεων, 1948) αναφέρεται ότι λόγω της υψηλής περιεκτικότητας της σε λίπος, σε σάκχαρο και της υψηλής θερμιδικής αξίας της, θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε μικρές ποσότητες. Συγχρόνως λόγω της θεοβρωμίνης που περιέχει κατέχει θέση ευφραντικού και προσδίδει ενέργεια στον οργανισμό, διαφορετική όμως από αυτή της καφεΐνης και της τείνης.

Ειδική επισήμανση γίνεται σε κάποια βιβλία για το λίπος του κακάου που θεωρείται είδος πολυτελείας διότι είναι ακριβό. Για αυτό το λόγο χρησιμοποιείται μόνο στη ζαχαροπλαστική και στην παρασκευή φαρμάκων (Κωνσταντίνος Μάρκου, 1954) και καλλυντικών κρεμών ή αλοιφών (Ευάγγελος Μάλλης, 1914).

Τα υπόλοιπα συμπεράσματα όσον αφορά τις διαιτητικές χρήσεις ανάλογα με την ηλικία, το φύλο, την κοινωνική κατάσταση κλπ. προκύπτουν από τις διαφημίσεις που βρέθηκαν κατά περιόδους. Είναι σημαντικό ότι αρχικά, όπως μαρτυρούν τα στοιχεία που έχουμε, η σοκολάτα απευθυνόταν περισσότερο σε ενήλικους, εφόσον ήταν και είδος ακριβό. Βέβαια οι διαφημίσεις είναι ενδεικτικές και πιθανώς εκφράζουν περισσότερο την τάση που ήθελαν να προωθήσουν οι βιομηχανίες και λιγότερο την πραγματικότητα.

Οι πρώτες διαφημίσεις λοιπόν, περιορίζονταν στην παρουσίαση σοκολάτα ένα περισσότερο προσιτό προϊόν ο Πανλίδης μειώνει τις τιμές του καταστήματός του κάθε Τετάρτη (ΕΜΠΡΟΣ 15/2/1913, εικ. 97, Παράρτημα 5) και την ίδια περίοδο διαφημίζει τη σοκολάτα γάλακτος τονίζοντας ότι απευθύνεται σε παιδιά προφανώς λόγω της σύστασής της (ΕΜΠΡΟΣ 10/4/1913, εικ. 98, Παράρτημα 5).

Αρκετά χρόνια αργότερα, η ΙΟΝ στηρίζει τη διαφημιστική της εκστρατεία στα παιδιά. (εικ. 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, Παράρτημα 4) Χαρακτηριστικές είναι τρεις διαφημίσεις όπου: στην πρώτη ένα παιδάκι που φαίνεται και σε σκίτσο είναι παραπονεμένο γιατί δεν του πήραν σοκολάτα, στην άλλη αναφέρεται ότι τα παιδιά προτιμούν τη σοκολάτα ΙΟΝ και στην τρίτη μια κοπέλα υπενθυμίζει στον πατέρα της οικογένειας ότι τα αδέρφια της ήταν φρόνιμα και ότι θα πρέπει να τους φέρει σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 20/10/1949, 9/11/1949, 27/10/1949, εικ. 99, 100, 101, Παράρτημα 5). Αξιοσημείωτη είναι η διαδικασία της επιβράβευσης μέσω της σοκολάτας. Την ίδια τακτική φαίνεται να ακολουθεί και η ΕΒΓΑ. Σε διαφήμιση του

1955 «οι επιθυμίες διαβάζονται στα μάτια» και αυτό φαίνεται και στο σκίτσο (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 1/4/1955, εικ. 49, Παράρτημα 5) και σε άλλη του 1959 ζητείται από τους γονείς να δώσουν στα παιδιά τους «αυτό που επιθυμούν περισσότερο από κάθε τι άλλο» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 14/3/1959, εικ. 102, Παράρτημα 5). Αντίστοιχη διαφήμιση έχει και ο Λουμίδης με ένα κοριτσάκι που δείχνει τη σοκολάτα γάλακτος και δηλώνει «αυτήν θέλω» (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 5/5/1959, εικ. 103, Παράρτημα 5).

Τόσο η Nestle όσο και η ΜΕΛΟ με στόχο τους μικρούς πελάτες συνδυάζουν τις σοκολάτες με τη συλλογή από διάφορα χαρτάκια. Η Nestle χάριζε ένα άλμπουμ όπου κολλούσε κανείς στην κατάλληλη θέση τα αυτοκόλλητα που έβρισκε μέσα σε κάθε σοκολάτα. Στη συνέχεια όταν συμπληρωνόταν μια σελίδα το μαγαζί που πωλούσε τις σοκολάτες χάριζε ένα χάρτινο κουκλάκι με την γκαρνταρόμπα του (Αγγελοπούλου, Λουμίδης, 2001, εικ. 30, Παράρτημα 3). Η ΜΕΛΟ αντίστοιχα συνόδευε τις σοκολάτες με τα δημοφιλή καρτελάκια που ομαδοποιούνταν ανά κατηγορία στα άλμπουμ που μοίραζε η εταιρεία. Με τη συμπλήρωση του άλμπουμ τα παιδιά κέρδιζαν διάφορα δώρα από τη βιομηχανία (Ακοτάντη, 1999).

Τη δεκαετία του 1960 όλες οι βιομηχανίες τείνουν να δημιουργήσουν την εντύπωση ότι οι σοκολάτες είναι ένα προϊόν που μπορεί να καταναλωθεί από όλους. Κατά συνέπεια εκτός από παιδιά (ION, Διάφορα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr), στις διαφημίσεις της ION βρίσκουμε γυναίκες γραμματείς (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/2/1961, εικ. 62, Παράρτημα 5), άνδρες εργαζόμενους σε γραφείο (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 16/2/1961, εικ. 63, Παράρτημα 5), κοπέλες ξαπλωμένες να ακούν μουσική και να τρώνε σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 12/11/1964, εικ. 66, Παράρτημα 5), νέους, κλπ. (ION, Διάφορα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr, εικ. 25, 26, 27, 28, 29, Παράρτημα 4). Πρωτότυπη είναι και η κίνηση του Παυλίδη που προσφέρει μια σοκολάτα με την αγορά μιας χλωρίνης προσπαθώντας να κερδίσει με αυτόν τον τρόπο και τις νοικοκυρές (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 31/1/1962, εικ. 104, Παράρτημα 5).

Όπως και στις μέρες μας, η σοκολάτα κατέχει και τη θέση του δώρου των ερωτευμένων και γενικότερα έχει συνδεθεί με χειρονομίες αγάπης. Κάτι τέτοιο βέβαια, έχει προκύψει σαν αποτέλεσμα της προώθησης των εταιριών που εδώ και περισσότερο από μισό αιώνα σε πολλές από τις διαφημίσεις τους πρωταγωνιστούν ζευγάρια και την παρουσιάζουν ακριβώς έτσι. (ION, Gallery, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr, εικ. 30, 31, 32, 33, 34, Ο θεατής, 1954, εικ. 35, Η γυναίκα και το σπίτι, 1959, εικ. 36, Παράρτημα 4)

Η σοκολάτα σχετίζεται ακόμη με διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις όπως προκύπτει από αρκετές αναφορές που έχουν βρεθεί. Υπάρχει μια σειρά από περιστατικά που μάλιστα αφορούν άτομα επώνυμα ή υψηλής κοινωνικής τάξης: το 1902 στη βάπτιση του πρίγκηπος Παύλου μετά την τελετή είχε προσφερθεί σοκολάτα (ΕΜΠΡΟΣ 21/2/1902, εικ. 105, Παράρτημα 5), το ίδιο είχε συμβεί και στη βάπτιση του πρίγκηπος Πέτρου (ΕΜΠΡΟΣ 3/2/1909, εικ. 106, Παράρτημα 5), ο Εδουάρδος κατά την επίσκεψή του στην Ελλάδα είχε εντυπωσιαστεί από τις σοκολάτες που υπήρχαν σε βιτρίνες στη Σταδίου (ΕΜΠΡΟΣ 7/4/1906, εικ. 107, Παράρτημα 5), κάποιος υπουργός σε επίσκεψή του στη Λάρισα αναφέρεται ότι είχε καταναλώσει ρόφημα σοκολάτας (ΕΜΠΡΟΣ 29/8/1915, εικ. 108, Παράρτημα 5), η πριγκίπισσα Σοράγια κατά την παραμονή της στην Αθήνα έλαβε από κάποιον θαυμαστή της ένα κουτί σοκολατάκια (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 4/6/1960, εικ. 109, Παράρτημα 5), η Σίρλεϋ Μακ Λέην σε συνέντευξή της δήλωνε ότι καταναλώνει σοκολάτα στο πρωινό της γιατί είναι τονωτική και θρεπτική (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 25/12/1962, εικ. 110, Παράρτημα 5).

Όλα αυτά σα μεμονωμένα περιστατικά δε μας δίνουν κάποια σημαντική πληροφορία. Είναι όμως άξιο λόγου το γεγονός ότι προέρχονται από άρθρα καθημερινών εφημερίδων και μας δίνουν μια ιδέα για τα πρότυπα που προβάλλονταν.

Η σοκολάτα παρουσιάζεται να έχει σχέση σε κάποιες περιπτώσεις με την έξοδο για θέατρο. Πάνω σε αυτό το γεγονός μπορούν να αναφερθούν τα εξής: μετά από διαφήμιση για μια συγκεκριμένη θεατρική παράσταση βρίσκουμε μια άλλη η οποία προτείνει την κατανάλωση σοκολάτας μετά το θέατρο στο ζαχαροπλαστείο DOREE (ΕΜΠΡΟΣ 20/11/1905, εικ. 111, Παράρτημα 5), ενώ για μια παιδική θεατρική παράσταση η τιμή του εισιτηρίου περιλάμβανε και μια σοκολάτα (ΕΜΠΡΟΣ 8/11/1915, εικ. 112, Παράρτημα 5). Σε διάφορες παιδικές παραστάσεις της ΧΕΝ η σοκολατοποία Παυλίδου μοίραζε σοκολάτες στους μικρούς θεατές (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 14/12/1962, εικ. 113, Παράρτημα 5).

Η κατανάλωση της σοκολάτας και των προϊόντων που την περιέχουν συνδυάζεται και με διάφορες άλλες ειδικές περιστάσεις. Τα σοκολατάκια για παράδειγμα προορίζονται για το λεγόμενο τρατάρισμα. Σε βιβλίο μαγειρικής για παιδιά περιέχονται προτεινόμενα μενού για κάποιες περιστάσεις όπως είναι τα παιδικά γεννέθλια και σε αυτά βρίσκουμε τα τρουφάκια σοκολάτας. Αντίθετα για τον παππού και τη γιαγιά τα γλυκά δεν περιέχουν σοκολάτα (Χρύσα Παραδείση, 1962).

Αξιοσημείωτο είναι και κάποιο προσκοπικό παιχνίδι που υπάρχει και ονομάζεται σοκολάτα. Ανήκει όπως χαρακτηριστικά λέγεται στα ήσυχα παιχνίδια.

Κατά τη διάρκειά του οι παίκτες ρίχνουν το ζάρι με έπαθλο τη σοκολάτα (Σώμα Ελλήνων Προσκόπων, Ήσυχα παιχνίδια, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, www.sep.org.gr, εικ. 31, Παράρτημα 3).

3.3 ΣΥΣΣΙΤΙΑ

Η σοκολάτα κατέχει σημαντική θέση σε διάφορα συσσίτια. Σε αρκετές περιπτώσεις κατά τη διάρκεια πολέμου έχει θεωρηθεί πολύτιμη λύση λόγω της υψηλής θερμιδικής της αξίας και της ευκολίας με την οποία μπορεί να μεταφερθεί. Βέβαια, τα περισσότερα στοιχεία που βρέθηκαν αφορούν ξένα και όχι ελληνικά στρατεύματα. Αναζητώντας στοιχεία για τη διατροφή στον ελληνικό στρατό πρέπει να αναφερθεί ότι στο «δοκίμιον κανονισμού περί της υπηρεσίας εν τοις στρατιωτικοίς μαγειρικοίς μετά οδηγού μαγειρικής (υπουργείο στρατιωτικών 1928)» δεν υπήρχε κάποια αναφορά για σοκολάτα ή κακάο.

Στον πόλεμο του 1940 σε άρθρο που βρέθηκε στην εφημερίδα ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ αναφέρεται ότι οι Έλληνες παρά τη στέρησή τους δε ζητούσαν τρόφιμα και σοκολάτες και έδιναν και στους Άγγλους στρατιώτες ό,τι υπήρχε διαθέσιμο (7/10/1944, εικ. 114, Παράρτημα 5). Σε ένα άλλο άρθρο, που αναφέρεται στο 1912 και τιτλοφορείται «η λιμοκτονία του Γ.Ε.Σ», γράφεται ότι το γενικό επιτελείο στρατού είχε πραγματοποιήσει εκείνη την εποχή αγορά σοκολάτας και κακάο, ενώ μέχρι πρότεινος συντηρούνταν μόνο με γάλα και τσάι (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 29/12/1949, εικ. 115, Παράρτημα 5). Για το Γ.Ε.Σ γνωρίζουμε ότι διέθετε στο κυλικείο του σοκολάτες και μάλιστα ότι τα προϊόντα που πωλούνταν σε αυτό είχαν προκύψει από μειωδοτικό διαγωνισμό (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 24/3/1966, εικ. 116, Παράρτημα 5).

Το 1956, μέσα στα πλαίσια του εράνου της «φανέλλας του στρατιώτου» πληροφορούμαστε για τη διανομή πακέτων που μεταξύ άλλων περιείχαν και σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 17/11/1956, εικ. 117, Παράρτημα 5). Η σοκολάτα είναι παρούσα και στις μετέπειτα εξελίξεις του συμμοριτοπόλεμου. Οι κρατούμενοι Έλληνες που παραδόθηκαν από τους Αλβανούς τότε έλαβαν περίθαλψη από τον ερυθρό σταυρό που τους προσέφερε κρέας, κονιάκ και σοκολάτες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 12/6/1960, εικ. 118, Παράρτημα 5).

Η σοκολάτα κάνει περισσότερο αισθητή την παρουσία της στα συσσίτια και τις διανομές τροφίμων που προορίζονται για παιδιά. Με πρωτοβουλία του υπουργού εφοδιασμού είχε πραγματοποιηθεί μια διανομή τροφίμων και σοκολάτας στα παιδιά της περιφέρειας του Α' διαμερίσματος (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 10/2/1946, εικ. 119, Παράρτημα 5). Διανομές με δελτίο αυτή τη φορά είχαν πραγματοποιηθεί την ίδια χρονιά και πληροφορούμαστε ότι είχαν μοιραστεί 50.000 οκάδες σοκολάτας

(ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 22/12/1946, εικ. 120, Παράρτημα 5). Στην εφημερίδα ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ γίνεται αναφορά πιθανώς στην ίδια διανομή ή σε κάποια παρόμοια προσπάθεια, αλλά γράφεται και η τιμή στην οποία ήταν διαθέσιμο το πακέτο με τα τρόφιμα και τη σοκολάτα (8/7/1947, εικ. 121, Παράρτημα 5). Τέτοια κίνηση έγινε και για τα παιδιά που κατοικούν στα Δωδεκάνησα (18/10/1947, εικ. 122, Παράρτημα 5).

Το 1948 επίσης, κατέφθασαν 1186 παιδιά από τη βόρεια Ελλάδα που είχαν πληγεί από το συμμοριτοπόλεμο και που δέχθηκαν τη βοήθεια του Π.Ι.Κ.Π.Α και του ερυθρού σταυρού. Διάφοροι μαθητές από σχολεία του Πειραιά τους προσέφεραν σοκολάτες και μπισκότα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 3/4/1948, εικ. 123, Παράρτημα 5). Αξιοσημείωτες είναι ακόμη διάφορες οργανώσεις και προσπάθειες όπως αυτές: του υπαρχηγού του διεθνούς οργανισμού παιδικής περιθάλψεως που μελετώντας τις ανάγκες της Ελλάδας όσον αφορά τη διατροφή, αποφάσισε να διανήμει 90.000 οκάδες κακάο (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 10/2/1951, εικ. 124, Παράρτημα 5), του υπουργείου Παιδείας που έστειλε κακάο για πρωινό ρόφημα στα υποσιτισμένα παιδιά της Κύθνου (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 20/11/1960, εικ. 125, Παράρτημα 5) και της σοκολατοποιίας Παυλίδου που προσέφερε χιλιάδες πλάκες σοκολάτας και μεγάλες ποσότητες ροφήματος «φωσφώ» στα παιδιά των πλημυροπαθών (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 11/11/1961, εικ. 126, Παράρτημα 5).

Σοκολάτα ή κακάο συναντάμε και στα μαθητικά συσσίτια. Γνωρίζουμε για την κατανάλωση γάλακτος με προσθήκη σοκολάτας «ντουλτσε» στο πρωινό γεύμα σε κάποιο δημοτικό σχολείο λόγω της δηλητηρίασης που προκλήθηκε από τη σοκολάτα και της δημοσίευσης που έγινε (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 3/6/1948, εικ. 127, Παράρτημα 5). Το 1949 το υπουργείο Παιδείας ανακοίνωσε την έναρξη λειτουργίας των συσσιτίων που θα περιλάμβαναν γάλα με κακάο και σταφιδόνωμο για πρωινό. Η συμμετοχή ήταν προαιρετική και εκτός από τους μαθητές θα μπορούσαν να συμμετέχουν και οι φοιτητές διαφόρων σχολών (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 20/10/1949, εικ. 128, Παράρτημα 5). Ο Γ. Παπανδρέου το 1964 επέκτεινε τα μαθητικά συσσίτια και στην ορεινή Κορινθία με διανομή 200.000 μερίδων ημερησίων, όπου και πάλι στο πρωινό περιλαμβανόταν κακάο (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 10/11/1964, εικ. 129, Παράρτημα 5). Οι μαθητές όμως συμμετέχουν και σε φιλανθρωπικές δραστηριότητες μοιράζοντας σε τροφίμους ιδρύματος με αφορμή τις ημέρες του Πάσχα διάφορα είδη ιματισμού καθώς και σοκολάτες (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 13/4/1963, εικ. 130, Παράρτημα 5).

Ο Βασίλειος Φίνος μέλος του Συμβουλίου Μητρότητας και Παιδικών Ηλικιών του υπουργείου Κοινωνικής Πρόνοιας ασχολήθηκε με τα παιδικά συσσίτια και

συγκεκριμένα με διαιτολόγια πρεβεντορίων και παιδικών εξοχών. Σε κάποιο από τα μενού που βρέθηκαν φαίνεται ότι στο πρωινό περιλαμβάνεται σοκολάτα σε ποσότητα 1 δραμιού που σημαίνει ότι λογικά ήταν ρόφημα μέσα στο οποίο διαλυόταν η σοκολάτα. Το συγκεκριμένο διαιτολόγιο απευθύνεται σε παιδιά ηλικίας τριών έως έξι ετών και προορίζεται αποκλειστικά για τη χειμερινή και όχι τη θερινή περίοδο όπου απουσιάζει (Ε.Λ.Ι.Α.)

Κατά περιόδους αναφέρονται διάφορες εκδηλώσεις φιλανθρωπίας που μέσα στα είδη που προσφέρονται περιλαμβάνεται και η σοκολάτα. Κάποια παραδείγματα είναι τα επόμενα: η αποστολή από τη βασίλισσα ενός κιβωτίου σοκολάτες στους ασθενείς του νοσοκομείου «Ελπίς» (ΕΜΠΡΟΣ 13/6/1897, εικ. 131, Παράρτημα 5), η διανομή σοκολατών και αναψυκτικών στους τραυματίες του πολέμου από την κυρία Παυλίδη η οποία συχνά αναλάμβανε τέτοιου είδους πρωτοβουλίες (ΕΜΠΡΟΣ 11/7/1913, εικ. 132, Παράρτημα 5) και τέλος ο έρανος «Πρόνοια Βορείων» που έστειλε στους κατοίκους της Νάουσας και της Έδεσσας δέματα τροφίμων που περιείχαν σοκολάτα (ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ 19/1/1949, εικ. 133, Παράρτημα 5).

ΕΠΙΛΟΓΟΣ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από την έρευνα που έγινε, η κυριότερη διαπίστωση που προκύπτει είναι ότι η σοκολάτα και το κακάο κατέχουν πολύ σημαντική θέση στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων. Από την πρώτη τους εμφάνιση εισέβαλαν στις διατροφικές συνήθειες ατόμων όλων των ηλικιακών ομάδων και η πορεία τους ήταν ολοένα και εξελισσόμενη.

Εξετάζοντας την ιστορία των σοκολατοβιομηχανιών, αξιοσημείωτο είναι το «μεράκι» με το οποίο αντιμετώπιζαν οι παραγωγοί την προώθηση και παρασκευή της σοκολάτας, κάτι το οποίο στις μέρες έχει εκλείψει λόγω της διεθνοποίησης. Στην ιστορία της ελληνικής σοκολάτας συμμετείχαν διάφορες βιομηχανίες, κάποιες από τις οποίες υπάρχουν μέχρι σήμερα και συνεχίζουν με επιτυχία το έργο τους (πχ. Παυλίδης, ION, Mabel, ΕΒΓΑ, Παπαδοπούλου). Υπήρξαν βέβαια και άλλες που χάθηκαν κάποια στιγμή, πιθανώς λόγω του ανταγωνισμού ή του ότι δε βρήκαν συνεχιστές, με δεδομένο ότι πρόκειται για οικογενειακές επιχειρήσεις (πχ. Ζαβορίτου, Γαβριήλογλου, Ατσάρου, ΓΚΛΑΡΙΣ, ΣΕΡΑΛ, ΓΚΛΟΡΙΑ, Φοίνιξ, και άλλες). Σε γενικές γραμμές βέβαια, οι ελληνικές σοκολατοβιομηχανίες είχαν επιτυχημένη πορεία. Το γεγονός αυτό διαφαίνεται από τις διακρίσεις και του Παυλίδη αλλά και της Ίρις σε ευρωπαϊκούς διαγωνισμούς, και από το ότι μπόρεσαν να εδραιωθούν σε μια αγορά όπου εξ αρχής υπήρχαν και ξένα αντίστοιχα προϊόντα.

Η σοκολάτα Υγείας του Παυλίδη (1859) ήταν το πρώτο προϊόν που βραβεύτηκε και υπάρχει μέχρι σήμερα στην ίδια μορφή. Μετά από τη μελέτη πληθώρας προϊόντων διαθέσιμων στο εμπόριο, καταλήγουμε στο πόρισμα ότι οι ιδέες των βιομηχανιών για τις συνθέσεις των σοκολατών ήταν ιδιαίτερα πρωτοποριακές για την εποχή τους. Αξίζει να αναφερθούν ο χαλβάς σοκολάτας (Λόγγου και Μουλά, 1912), η σοκολάτα με κάστανο, η σοκολάτα γάλακτος με πορτοκάλι, (Παυλίδης, 1920), τα σοκολασταφίδα, τα σοκολακαφέ, το σοκολαφρούτο νεράντζι (Ίρις, 1930), και λοιπά. Βέβαια, σε αρκετές περιπτώσεις έγινε αντιγραφή αυτών των ιδιαίτερων προϊόντων μεταξύ των εταιρειών, με αποτέλεσμα η σοκολάτα γάλακτος που παρασκευάστηκε από την εταιρεία Ζαβορίτου το 1912, και η σοκολάτα αμυγδάλου του Παυλίδη κοντά στο 1920, να εμφανιστούν σε μικρό χρονικό διάστημα από τις περισσότερες εταιρείες.

Το κακάο και η σοκολάτα με την πάροδο του χρόνου έκαναν την εμφάνισή τους και τελικά τη μόνιμη παρουσία τους σε πολλά γλυκίσματα. Οι περισσότερες συνταγές που καταγράφηκαν αποτελούν μεταφράσεις ξένων συγγραμμάτων, κυρίως γαλλικών και αγγλικών. Ωστόσο, αυτό που προκύπτει από τα βιβλία ζαχαροπλαστικής είναι ότι οι Έλληνες μάγειρες, με ιδιαίτερη φαντασία προσέθεσαν σε ελληνικά γλυκά αυτά τα συστατικά, για να προκύψουν το λουκούμι σοκολάτας, η καρυδόπιτα με σοκολάτα και το γλυκό του κουταλιού σοκολάτα. Τα υπόλοιπα συστατικά των γλυκισμάτων δεν παρουσίαζαν ιδιαίτερη πρωτοτυπία με ορισμένες εξαιρέσεις και το ίδιο ισχύει και για τις μεθόδους παρασκευής.

Από την άλλη πλευρά, συναντούμε μια μεγάλη ποικιλία σκευών για την προετοιμασία ή την κατανάλωση. Ανά δεκαετία βρέθηκαν διάφορα ιδιότυπα σκεύη τα οποία όμως τις περισσότερες φορές αναφέρονταν σε ένα μεμονωμένο σύγγραμμα. Μπορούμε να συμπεράνουμε λοιπόν ότι επρόκειτο για κάποιον λεκτικό ιδιοματισμό του εκάστοτε συγγραφέα, ή για τη λανθασμένη μετάφραση από κάποιο βιβλίο (πχ. Κρέμα εις το μπαμαρί = κρέμα σε μπαιν-μαρί).

Από διάφορες αναφορές, κυρίως σε εφημερίδες, φαίνεται ότι η κοινωνική ζωή των Ελλήνων έχει χαρακτηριστεί σε αρκετές περιπτώσεις από την παρουσία της σοκολάτας και του κακάο και μάλιστα με στοιχεία που δεν περιέχουν καθόλου ξενικές επιρροές όπως είναι ο σοκολατοπόλεμος που διαδραματίζεται από το 1892 στην παρέλαση των αποκριών διαφόρων πόλεων της Ελλάδας. Τα υπόλοιπα έθιμα που συνδέονται με το κακάο και τη σοκολάτα (νηστεία του Πάσχα και πασχαλινά αυγά, Χριστούγεννα, γιορτή του Αγ. Βαλεντίνου) φαίνονται να έχουν ξεκινήσει σαν απόρροια των δυτικών επιρροών αλλά σίγουρα έχουν καταλήξει να αποκτήσουν ελληνικό χαρακτήρα.

Η σοκολάτα αντιμετωπίστηκε από την πρώτη στιγμή που εμφανίστηκε σαν ένα τρόφιμο ξεχωριστό και ιδιαίτερο. Η ιδιαιτερότητα αυτή, αρχικά προέκυψε λόγω της υψηλής τιμής της που την κατέστησε είδος πολυτελείας και για αυτό προοριζόταν αποκλειστικά για λίγες ειδικές περιπτώσεις (πχ. Γεννέθλια). Έπειτα, οι ιδιότητες που της προσδώθηκαν (τονωτική, ευφραντική και λοιπά), εξηγούν το γιατί αντιμετωπίστηκε σαν ένα προϊόν διαφορετικό από άλλα. Όταν αυξήθηκε ο αριθμός των σοκολατοβιομηχανιών και η τιμή μειώθηκε, η κατανάλωσή της έγινε περισσότερο μαζική και πάνω σε αυτό το πλάνο κινήθηκε και η προώθησή της μέσω των διαφημίσεων. Μεγάλο μέρος κατέλαβαν οι διαφημίσεις με παιδιά και αργότερα οι εταιρείες προσέγγισαν όλες τις ομάδες του αγοραστικού κοινού.

Λόγω των ειδικών ιδιοτήτων της σοκολάτας και της μεγάλης αποδοχής που είχε από το κοινό, τη συναντήσαμε και σε διάφορα συσσίτια στρατιωτικά ή παιδικά, καθώς και σε φιλανθρωπικές δραστηριότητες. Κοινοί παρονομαστές σε αυτές τις προσπάθειές ήταν η ενδυνάμωση των αποδεκτών αλλά και η βελτίωση της ψυχικής τους διάθεσης.

Η σοκολάτα έχει κατηγορηθεί κατά περιόδους για διάφορες αρνητικές επιδράσεις που σχετίζονται περισσότερο με την παχυσαρκία εξαιτίας της υψηλής θερμιδικής της αξίας. Παρά το γεγονός αυτό, αποτελούσε και θα αποτελεί πάντα ένα προϊόν αγαπητό και ξεχωριστό που απέκτησε βαρύτητα και την αξία που της αρμόζει στη ζωή μας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αγγελοπούλου Αργυρώ, Λουμίδης Σωτήρης, *Nestlé: 100 χρόνια στην Ελλάδα*, Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα 2001
2. Αθανασίου Π., *Νέα μεγάλη πλήρης μαγειρική και ζαχαροπλαστική, ο απαραίτητος σύντροφος κάθε σπιτιού*, Πολιτεία, Αθήνα 1932, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
3. Ακοτάντη Μυρσίνη, *Σοκολάτα, ελληνική ιστορία, προέλευση, συνταγές*, Τροχαλία, 1999
4. Αλεξιάδου Β., *Μεγάλη οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική ήτοι λεπτομερείς πρακτικά οδηγία προς κατασκευήν φαγητών και γλυκισμάτων*, Φεξής, Αθήνα 1905
5. Αλεξίου Α. Ι., Παπαγεωργίου Χ. Π., *Ακριβείς οδηγία της ζαχαροπλαστικής τέχνης προς χρήσιν των οικογενειών: Εκδιδόμεναι το πρώτον εν Ελλάδι*, Καρυοφύλλης, Αθήνα 1876, αρ. Comp 641.86 (Ε.Λ.Ι.Α.)
6. Αλεξόπουλος Θ., *Σημερινή οικογενειακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική μετά 200 εικόνων περιέχουσα άνω των χιλίων φαγητών: Μετά χρησιμοτάτης διαιτητικής του σοφού ιατρού Πύρρου του Θετταλού*, Παπαδημητρίου, Αθήνα 1905, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
7. Αστήρ, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.astir.com.gr
8. Αστήρ, Προϊόντα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.astir.com.gr
9. Βασιλάκης Νικόλαος, *Η σημερινή μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίες των νέων μαγείρων*, 1892
10. Βασιλείου Γ. Ιω., *Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική, Καλή Συμπεριφορά, η νοικοκυρά τι πρέπει να γνωρίζει*, Αθήνα 1949, Έκδοση 4^η
11. Βιτσικουνάκης Αλέξανδρος, *Πλήρης οδηγός οικογενειακής μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και ποτοποιίας*, Πρακτικά εκδόσεις, Αθήνα 1925
12. Βλαχούλης Αντώνιος, *Μεγάλη διεθνής Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική*, Σαλιβέρος, Αθήνα 1925, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
13. Γαϊτης Α., Κατακουζηνός Γ., Καραδούκας Γ., Λάμπρου Κ., Μακρής Δ., Μπορίτσας Μπ., Νταγκουνάκης Ν., Πανταλέων Εμμ., Σταθόπουλος Γ., Σταματόπουλος Γ., Σωτηριάδης Φ., Τσάκωνας Γ., *Η νέα μαγειρική, εκδιδόμενη τη συνεργασία των μεγάλων ελλήνων μαγείρων*, Περγαμηνάι, 1957

14. Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και Συν., Μικρό Βιβλιαράκι για το 2^ο φεστιβάλ σοκολάτας Παυλίδη, Συνεργασία Ε.Λ.Ι.Α. και KRAFT FOODS HELLAS, ανατύπωση του φυλλαδίου του 1876, Αθήνα 2002
15. Δοκίμιον κανονισμού περί της υπηρεσίας εν τοις στρατιωτικοίς μαγειρικοίς μετά οδηγού μαγειρικής, υπουργείο στρατιωτικών, 1928
16. ΕΒΓΑ, 1936, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.evga.net
17. Εγκυκλοπαίδεια νοικοκυράς, Ρομάντσο, 1948
18. Ελληνική μαγειρική και ζαχαροπλαστική: Συνταγαί φαγητών και γλυκυσμάτων ελληνικών και τουρκικών, πρόχειροι και ευκολοεφάρμοστοι με τα υλικά που χρησιμοποιούνται εν Ελλάδι, Λαϊκή βιβλιοθήκη «Διάβασέ με», Παπαδημητρίου, Αθήνα 1935)
19. ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ εφημερίδα, 23/10/1939 – 5/2/1967
20. ΕΜΠΡΟΣ εφημερίδα, 13/6/1897 – 10/9/1915
21. Η ΓΥΝΑΙΚΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΠΙΤΙ, εικονογραφημένη δεκαπενθήμερη επιθεώρησις, 1959
22. Η Κουζίνα, Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική, Κορνάρος, Αθήνα 1948
23. Η νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική των μεγαλύτερων Ελλήνων μαγείρων, Αθηναϊκά εκδόσεις, Αθήνα 1960, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
24. ΙΟΝ, Αμυγδάλου, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.amygdalou.gr
25. ΙΟΝ, Διάφορα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr
26. ΙΟΝ, Gallery, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr
27. ΙΟΝ, Η ιστορία μας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr
28. ΙΟΝ, Η ιστορία της σοκολάτας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr
29. ΙΟΝ, Η παραγωγή της σοκολάτας, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.ion.gr
30. Καντώρος Π., *Μεγάλη και πλήρης μαγειρική και ζαχαροπλαστική: Επεξεργασθείσα επί τη βάσει των νεωτάτων και πληρεστάτων κλασικών συγγραμμάτων και των menus των βασιλικών γευμάτων*, Γαλανός, Αθήνα 1900, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
31. Κωνσταντινίδης Νικόλαος, *Ελληνική μαγειρική, ήτοι οδηγός χρησιμότητος προς κατασκευήν των φαγητών και των γλυκισμάτων*, Αθήνα 1891, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)

32. Λυτ Χριστιάνα, *Στην Αθήνα του 1847 – 1848*, σ. 163, 193, Ερμής, 1991
33. Mabel, Η εταιρεία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.com
34. Mabel, Προϊόντα, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2004, www.mabel.gr
35. Μάλλης Ευάγγελος, *Νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική της οικοκυρικής και επαγγελματικής σχολής της ενώσεως των Ελληνίδων*, Κολλάρος, Αθήνα 1914, Έκδοση 2η
36. Μάρκου Κωνσταντίνος, *Η νέα επιστημονική διαιτητική*, Αθήνα 1954
37. Μάρκου Κωνσταντίνος, *Η νεώτερη μαγειρική και ζαχαροπλαστική*, Αθήνα, Αθήνα 1954
38. Μεγάλη διεθνής μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίαι των νέων μαγείρων Συνταχθείσα τη συνεργασία Ευρωπαίων και Αμερικανών αρχιμαγείρων, Εθνικός Κήρυξ, Ν. Υόρκη 1918
39. Νέα ζαχαροπλαστική: Χρησιμωτάτη εις πάσαν οικογένειαν και εις πάντα ζαχαροπλάστη, Φεξής, 1893, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
40. Nestle, Ιστορία, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, 2003, www.nestle.gr
41. Νεώτερον εγκυκλοπαιδικόν λεξικόν, μεθοδική και συστηματική συμπύκνωσις και εκλαΐκευσις όλων των ανθρωπίνων γνώσεων, 1948
42. Ο ΘΕΑΤΗΣ, εβδομαδιαία εικονογραφημένη επιθεώρησις, 1959
43. Παντούλη Αντειάς, *Η νέα και καλύτερη μαγειρική και ζαχαροπλαστική*, 1954, Έκδοση 2^η
44. Παπαγεωργίου Π. Στεφάνου, Πεπελάση – Μινόγλου Ιωάννα, *Τιμές και αγαθά στην Αθήνα (1834) κοινωνική συμπεριφορά και οικονομικός ορθολογισμός της οικογένειας του Βάσου Μαυροβουνιώτη*, 1988
45. Παραδείση Χρύσα, *Εικονογραφημένη μαγειρική ζαχαροπλαστική*, Αθήνα 1954, Έκδοση 2^η)
46. Παραδείση Χρύσα, *Η Καιτούλα στην κουζίνα: Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική παιδική*, Βιβλιοεκδοτική, 1962, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
47. Παρασκευόπουλου Δ.Π., *Μαγειρική και ζαχαροπλαστική απλή και συστηματική*, Αστήρ, Αθήνα 1961
48. Παρλιάρος Στέλιος, *Η σοκολάτα*, Ι. Σιδέρης, Αθήνα 2000
49. Πικραμένου – Βάρφη Δήμητρα, *Ο Σπυρίδων Παυλίδης και το γλυκυσματοποιείον του*, Εταιρεία Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου, Αθήνα 1991

50. Πολίτης Νίκος Ε., *Το καρναβάλι της Πάτρας*, Αχαϊκές εκδόσεις, Πάτρα 1987
51. Πρίντεζης Φρ., *Ημερολόγιον της φύσεως*, 1899
52. ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ εφημερίδα, 13/3/1920 – 18/10/1947
53. Σαράντης Νικόλαος, *Σύγραμμα της μαγειρικής, περιεκτικόν και ευμέθοδον εις την απλοελληνικήν*, εκδόσεις Εξάρχου, Κωνσταντινούπολη 1863, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.)
54. Σκουζές Τηλέμαχος, *Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια*, Πυρσός, Αθήνα 1933
55. Σώμα Ελλήνων Προσκόπων, *Ήσυχαι παιχνίδια*, ιστοσελίδα στο διαδύκτιο, www.sep.org.gr
56. Το ηλεκτρικό ψυγείο, Χρήσις – Συνταγές – Μηχανισμός, πρόλογος Σπύρου Μελά, Εκδόσεις ηλεκτρικής εταιρίας Αθηνών Πειραιώς, Αθήνα 1936
57. Τσελεμεντές Νικόλαος, *Οδηγός Μαγειρικής: Μηνιαίον εικονογραφημένον περιοδικόν*, Στάγγελ, Αθήνα 1910
58. Τσελεμεντές Νικόλαος, *Οδηγός Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής*, Παπαχρύσανθος και Στάγγελ, Αθήνα 1925, αρ. Comp. 641.509 (Ε.Λ.Ι.Α.), Έκδοση 3^η
59. Τσελεμεντές Νικόλαος, *Διαιτητική Μαγειρική*, Σαλιβέρος, Αθήνα 1948
60. Φίνος Βασίλειος, *Συμβούλιο Μητρότητος και Παιδικών Ηλικιών: ανακοινώσεις και πρακτικά Συμβουλίου, νόμος ιδρύσεως πρεβεντορίων, διαιτολόγια πρεβεντορίων και παιδικών εξοχών*, 1943 – 1954, αρ. Comp. 637 (Ε.Λ.Ι.Α.)
61. Χαριτάτος Μάνος, Γιακουμάκη Πηνελόπη, *Η ιστορία του ελληνικού μπισκότου*, Ε.Λ.Ι.Α., 2000

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 -ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Δεκαετία 1860

(Νικόλαος Σαράντος, 1863)

Αρτοσκευάσματα

- Ψωμάκια της δουκίσσης γλασαρισμένα με σοκολάτα (ψωμάκια: αλεύρι, βούτυρο, νερό, ζάχαρη, επικαλυμμένα με κρέμα παστιτσιέρικη: σοκολάτα, αυγά, βανίλια, ζάχαρη)
- Ζινουάζ με σοκολάτα (ζινουάζ: αλεύρι, βούτυρο, αυγά, ζάχαρη, επικαλυμμένα με μίγμα: βανίλια, σοκολάτα, ζάχαρη και ασπράδι αυγού)

Κρέμες

- Κρέμα εις το μπαμαρί με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: σοκολάτα, νερό, γάλα, ζάχαρη, βανίλια, αυγά)
- Κρέμα εις το μπαμαρί με κακάο (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: κακάο, γάλα, βανίλια και αυγά)
- Κρέμα παστιτσιέρικη με σοκολάτα (όπως η κρέμα με σοκολάτα με μακαρόν από γλυκά αμύγδαλα)

Μπισκότα

- Μπισκονί γλασαρισμένο με σοκολάτα (μπισκότα επικαλυμμένα με μίγμα: ασπράδι αυγού, ζάχαρη, σοκολάτα)

Δεκαετία 1870

(Γλυκυσματοποιείον Σ. Παυλίδου και συν. , Αθήνα, 2002, Ανατύπωση του 1876)

(Α. Ι. Αλεξίου, Χ., Π. Παπαγεωργίου, 1876)

Κρέμες

- κρέμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: σιρόπι βανίλιας, αυγά, βούτυρο, κακάο)

Τούρτες – Πάστες

- πάστα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα βάσης πάστας φλώρας: αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, λεμόνι, μίγμα πάστας: αμύγδαλα, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, παντεσπάνι, κακάο, αφού ψηθεί το γλυκό επικαλύπτεται με μαρμελάδα καΐσι και με γλάσο σοκολάτας

Ροφήματα - ποτά

- Σοκολάτα (μίγμα: νερό ή γάλα, σοκολάτα σε σκόνη, σε μπρίκι ή μεταλλικό δοχείο)
- Σερμπέτι σοκολάτας (μίγμα: νερό, κακάο, ζάχαρη, σιρόπι βανίλιας)

Δεκαετία 1890

(Ανέστης Κωνσταντινίδης, 1891)

(Νικόλαος Βασιλάκης, 1892)

(Νέα ζαχαροπλαστική, Εκδόσεις Φεξής 1893)

Αρτοσκευάσματα

- Προφιτερόλ με κρέμα (σβίγγοι ψημένοι στο φούρνο και γεμισμένοι με κρέμα, αλείφονται με φοντάν σοκολάτας)
- Ψωμάκια της Δουκίσσης με γλάσο σοκολάτας (ψωμάκια με κρέμα: σοκολάτα, ζάχαρη, αυγό, βανίλια)

Κρέμες

- Κρέμα σοκολάτας (σε αγγείο στη φωτιά, μίγμα: γάλα, νερό, σοκολάτα και βανίλλια)
- Σάλτσα σοκολάτ (στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα - μίγμα: κακάο, σιρόπι βανιλιέ)
- Μους ο σοκολάτ (στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα και στη συνέχεια στο χιόνι και στον πάγο - μίγμα: σοκολάτα, κρέμα σαντιγύ και σιρόπι βανιλιέ)

- Κρέμα φραζιπάν με σοκολάτ (όπως η κρέμα σοκολάτας)
- Φοντάν σοκολάτας (στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, κακάο και νερό ή λικέρ)
- Σάλτσα γλυκειά και ξυνή (σάλτσα για άγρια πτηνά και τετράποδα, στην κατσαρόλα - μίγμα: ζάχαρη, οξύ, κουκουνάρι, σταφίδα, σοκολάτα, άρτος)

Παγωτά

- Παγωτό κρέμα σοκολάτ (στην κατσαρόλα - μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, κακάο, αυγά, γάλα)
- παγωτό κρέμα σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, γάλα)

Τούρτες – Πάστες

- Πάστα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: κακάο, κρέμα γάλακτος, βανίλια, βούτυρο, αυγά)
- τούρτα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: γαλέττα, σοκολάτα, ζάχαρη, αμύγδαλα, αυγά, κανέλλα, γαρύφαλλο, βανίλια, αλεύρι)

Διάφορα

- παστίλλιες σοκολάτα (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: νερό, σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, γόμες τραγακανθίνης)
- καραμέλες σοκολάτας (σε καζάνι και στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, κακάο, φρέσκο βούτυρο, λεμόνι)
- κομφέττα κακάου (γλυκό ψημένο σε καζάνι – μίγμα: ζάχαρη, νερό, λεμόνι, κακάο, ασπράδι αυγού)
- λουκούμιον σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, λάδι, γαλλική κόλα, ξυνό, ανθόνερο ή βανίλια, κακάο, μαστίχα, αμύγδαλα, φυστίκια, πασπαλίζεται με αλεύρι)

Ροφήματα – ποτά

- Σερπέτι σοκολάτας (στην κατσαρόλα – μίγμα: κακάο, ζάχαρη, νερό)
- Τσοκολάτα με γάλα (σε μπρίκι – μίγμα: γάλα, σοκολάτα)
- Ρακί κακάου (μίγμα: ζάχαρη, νερό, βανίλια, κακάο, οινόπνευμα)

Δεκαετία 1900

(Β. Αλεξιάδου, 1905)

(Θ. Αλεξόπουλος, 1905)

(Π. Καντώρος, 1900)

Αρτοσκευάσματα

- Ψωμάκια της Δουκίσσης με γλάσο σοκολάτας (ψωμάκια με κρέμα: σοκολάτα, ζάχαρη, αυγό, βανίλια)

Κέικ

- μπισκότο με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: ζάχαρη, ζάχαρη βανιλιαρισμένη, σοκολάτα, αλεύρι, άμυλο, αυγά, αλάτι)

Κρέμες

- σάλτσα γλυκιά σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: κακάο, σιρόπι βανίλιας)
- κρέμα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στη φωτιά – μίγμα: σοκολάτα, γάλα, ζάχαρη, αυγά)
- κρέμα σοκολάτα (άλλος τρόπος) (σε μπαιν – μαρί - μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, βανίλια, αυγά)
- κρέμα με σοκολάτα (μπαβαρουάζ) (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: κακάο, γάλα, αυγά, ζάχαρη)
- γλάσο (φοντάν) με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα - μίγμα: κακάο, νερό, ζάχαρη, μαρασκίνο ή λικέρ)
- πάστα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: κακάο, κρέμα γάλακτος, βανίλια, φρέσκο βούτυρο, αυγά)
- Μους σοκολάτας (στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα και στη συνέχεια στο χιόνι και στον πάγο - μίγμα: σοκολάτα, κρέμα σαντιγύ και σιρόπι βανιλιέ)

Μπισκότα

- γλυκύσματα εις σχήμα μακαρονίου με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: αμύγδαλα, αυγά, σοκολάτα, ζάχαρη, φυστίκια, μοσχοκάρυδο, ανθόνερο, γλάσο βανίλιας)

Παγωτά

- παγωτό κρέμα σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, γάλα)

Σοκολατάκια

- φοντάν σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα φοντάν: ζάχαρη, νερό, κρεμόριο, αφού ετοιμαστούν τα φοντάν επικαλύπτονται με σοκολάτα)

Τούρτες – Πάστες

- πουτίγκα με σάλτσα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα μέσα σε κατσαρόλα με νερό – μίγμα: σαβαγιάρια, μαρμελάδα βερύκοκο, αυγά, σταφίδες, ζάχαρη, βανίλια, γάλα, μυαλό)
- τούρτα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: γαλέττα, σοκολάτα, ζάχαρη, αμύγδαλα, αυγά, κανέλλα, γαρύφαλλο, βανίλια, αλεύρι)

Διάφορα

- καραμέλες σοκολάτας (σε καζάνι και στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, κακάο, φρέσκο βούτυρο, λεμόνι)
- καραμέλες σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο σε τετζεράκι - μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, νερό, σιρόπι φρομέντου, κρέμα, πορτοκαλανθόνερο)
- κομφέττα κακάου (γλυκό ψημένο σε καζάνι – μίγμα: ζάχαρη, νερό, λεμόνι, κακάο, ασπράδι αυγού)
- λουκούμιον σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, λάδι, γαλλική κόλα, ξυνό, ανθόνερο ή βανίλια, κακάο, μαστίχα, αμύγδαλα, φυστίκια, πασπαλίζεται με αλεύρι)

Ροφήματα – ποτά

- κρέμα από κακάο – Κούβα (μίγμα: ζάχαρη, ανθόνερο, βανίλια, οινόπνευμα, κακάο, νερό, χρωματίζεται με καραμέλα, το κακάο θα πρέπει να βρίσκεται

μέσα στο οινόπνευμα για 15 μέρες, αφού αναμιχθούν όλα τα συστατικά θα πρέπει το μίγμα να διυλιστεί)

- Κρέμα σοκολάτας (μίγμα: κακάο καβουρδισμένο, μοσχοκάρυδο, ανθόνερο, βανίλια, οινόπνευμα, ζάχαρη, το μοσχοκάρυδο και το κακάο θα πρέπει να βρίσκονται μέσα στο οινόπνευμα για 15 μέρες, αφού αναμιχθούν όλα τα συστατικά θα πρέπει το μίγμα να διυλιστεί)
- Σοκολάτα (μίγμα: νερό, σοκολάτα)
- Σοκολάτα με γάλα ή με κρέμα (μίγμα: νερό, σοκολάτα, γάλα ή κρέμα)
- Κακάο (μίγμα: νερό, κακάο, γάλα και ζάχαρη προαιρετικά)
- Σερμπέτι σοκολάτας (μίγμα: ζάχαρη, νερό, κακάο)

Δεκαετία 1910

(Ευάγγελος Μάλλης, 1914)

(Μεγάλη διεθνής μαγειρική, 1918)

(Νικόλαος Τσελεμεντές, 1910)

Αρτοσκευάσματα

- Εκλαίρ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα ζύμης: βούτυρο ή λαρδί, ζάχαρη και αλεύρι, γεμίζονται με κρέμα σοκολάτας δια γέμισμα γλυκισμάτων)

Κέικ

- Κέικ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: ζάχαρη, αλεύρι, βούτυρο, αυγά, γάλα, μπέκινγκ πάουντερ, σοκολάτα)
- Πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: ψωμί γερμανικό τριμμένο, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά, βούτυρο, γάλα)
- Πουτίγκα με σοκολάτα (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φορμάκια τα οποία τοποθετούνται μέσα σε ταψί με νερό)
- Πίτα σοκολάτας (chocolate custard pie) (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε πιάτα – μίγμα: ζάχαρη, σοκολάτα ή κακάο, κορν σταρτς, αυγά και γάλα)

- Πίτα σοκολάτας με κρέμα (chocolate cream pie) (γλυκό ψημένο στη κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, αυγά, κακάο, κορν σταρτς, βούτυρο, βανίλια, σερβίρεται σε πιάτα στα οποία έχει τοποθετηθεί και ψηθεί κρούστα στο φούρνο)
- Σουφλέ σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: αυγά, σοκολάτα, ζάχαρη)
- Μπισκουϊ σοκολάτα – αμύγδαλο (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, γαλέττα, σοκολάτα, αλεύρι, βούτυρο, αυγά, κονιάκ)
- Γλύκισμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα - μίγμα: σοκολάτα, αμύγδαλα, γαλέττα, ζάχαρη, βούτυρο, αλεύρι, αυγά, κονιάκ, βανίλλια)

Κρέμες

- Πάστα σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο, μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, νερό)
- Πάστα σοκολάτας βουτύρου (χωρίς ψήσιμο, μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, φρέσκο βούτυρο)
- Κρέμα σοκολάτας δια γέμισμα γλυκισμάτων (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, αυγά, ζάχαρη, αλεύρι, σοκολάτα, κορν σταρτς)
- Σάλτσα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: νερό, ζάχαρη, σοκολάτα, κορν σταρτς)
- Κρέμα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα μέσα σε φόρμα – μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά)

Παγωτά

- Παγωτό σοκολάτας (στην παγωτομηχανή - μίγμα: κακάο ή σοκολάτα, νερό, γάλα και ζάχαρη)

Σοκολατάκια

- Φοντάν σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, ανθόνερο ή κονιάκ)

Τούρτες – Πάστες

- Σοκολάτα σαρλότ (χωρίς ψήσιμο, τοποθετείται σε πάγο μέσα σε φόρμα - μίγμα: σοκολάτα, βούτυρο, ζάχαρη, μπισκότα)

Διάφορα

- Ζελέ σοκολάτας και καρυδιού (chocolate walnut jell'ο) (μίγμα: ζελέ σοκολάτας, νερό, καρύδια και σύκα)

Δεκαετία 1920

(Αλέξανδρος Βιτσικουνάκης, 1925)

(Αντώνιος Βλαχούλης, 1925)

(Νικόλαος Τσελεμεντές, 1925)

Αρτοσκευάσματα

- Σβίγγοι με σοκολάτα (γλυκό τηγανητό και τυλιγμένο με τριμμένη σοκολάτα και ζάχαρη ή με κρέμα σοκολάτας - μίγμα: νερό, αλάτι, βούτυρο, κανέλλα, αλεύρι, αυγά, σοκολάτα)
- Εκλαίρ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: εκλαίρ, κρέμα και γλάσο σοκολάτας)

Κέικ

- Κέικ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: ζάχαρη, βούτυρο, αυγά, αλεύρι, γάλα, μπέκινγκ πάουντερ, σοκολάτα)
- Πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: ψωμί γερμανικό τριμμένο, σοκολάτα, ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο)
- Κιέκ Αμπούργ (Αμβούργου) (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο φρέσκο Κερκύρας, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, σόδα, σοκολάτα, αμύγδαλα, βανίλια ή φλοιός λεμονιού)
- Σουφλέ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε σκεύος– μίγμα: αυγά, ζάχαρη, σοκολάτα)
- Καρυδόπιτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε ταψί ή φόρμα τούρτας – μίγμα: καρύδια, σοκολάτα, κόλλα ή νισεστέ, ζάχαρη, αυγά, κανέλλα)

- Κρέμα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα μέσα σε φόρμα - μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά)
- Γκατώ σοκολάτας (γλυκό ψημένο σε φόρμα ή σε κατσαρόλα στο φούρνο – μίγμα: σοκολάτα, αυγά, βούτυρο, αλεύρι, ζάχαρη)
- Μπισκουϊ σοκολάτα- αμύγδαλο (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα: - μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, γαλέττα, αλεύρι, βούτυρο φρέσκο, αυγά, κονιάκ)
- Γλύκισμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα τούρτας ή πουτίγκας - μίγμα: σοκολάτα, αμύγδαλα, γαλέττα, ζάχαρη, βούτυρο φρέσκο, αλεύρι, αυγά, κονιάκ, βανίλλια)
- Κρέμα σοκολάτας φορμέ (γλυκό ψημένο σε κατσαρόλα ατμού μέσα σε φόρμα ή στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα με νερό στην οποία περιέχεται η φόρμα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, σοκολάτα, αυγά, βανίλλια)

Κρέμες

- Σάλτσα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, αυγά, αλεύρι, σοκολάτα)
- Μπαβαρούαζ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα και στη συνέχεια ψυγμένο – μίγμα: ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, γάλα, ζελατίνη, νερό, κρέμα σαντιγύ, σερβίρεται με σάλτσα από κεράσια σε σαλτσιέρα)
- Πουτίγκα Ναπολιταίν (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, κρέμα γάλακτος, αυγά, ζάχαρη, ζελατίνη, σοκολάτα, βανίλια, πάγος)
- Μους ο σοκολά (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα και στη συνέχεια τοποθετείται σε φόρμα παγωτού - μίγμα: κρέμα γάλακτος, σοκολάτα, ζάχαρη, αλάτι και πάγος)

Μπισκότα

- Μπισκοτάκια σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: αμύγδαλα ψίχα, σοκολάτα, ανθόνερο ή κονιάκ ή λικέρ και ζάχαρη άχνη)

Παγωτά

- Παγωτό από σοκολάτα Σουσάνα ή μαυρομμάτα (συνδυασμός από παγωτό σοκολάτας και βανίλιας, σερβίρεται σε γυάλινα δοχεία και γαρνίρεται με αμύγδαλα καβουρδισμένα)
- Παγωτό σοκολάτα (μίγμα: γάλα, αυγά, σοκολάτα, ζάχαρη)
- Γκλας Μαροκαίν (μίγμα: κρέμα πλομπιέρ, λικέρ καφέ ή κρέμ-μόκα, σοκολάτα και κρέμα χτυπημένη ή μαρέγκα αυγών για το γαρνίρισμα)

Σοκολατάκια

- Φοντάν σοκολάτ (μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, νερό ή λικέρ, στην κατσαρόλα και μέσα στο φούρνο σε χαμηλή φωτιά)
- Φοντάν σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, νερό ή λικέρ, πλάθονται και εμβαπτίζονται σε σοκολάτα)
- Φοντάν σοκολάτας (άλλος τρόπος) (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, ανθόνερο ή κονιάκ)
- Πραλήνες με σοκολάτα (χωρίς ψήσιμο- μίγμα: αμύγδαλα, σοκολάτα κουβερτούρ, βούτυρο του κακάου ή αμυγδαλέλαιο, ή βούτυρο φρέσκο)

Τούρτες – Πάστες

- Πάστα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: αμύγδαλα, ζάχαρη, αλεύρι, βούτυρο, κακάο, πάστα φλαν, αυγά, αλείφεται με μαρμελάδα και φοντάν σοκολάτας)
- Μπομπ μαρκίς (χωρίς ψήσιμο, μόνο πάγωμα σε φόρμα – μπόμπα – μίγμα: κρέμα, ζάχαρη, βανίλια, σοκολάτα)
- Τούρτα ντόμινο (το παντεσπάνι ψήνεται στο φούρνο ενώ το γλάσο και η κρέμα ετοιμάζονται σε κατσαρόλα - μίγμα: μπισκούι παιντεσπάν, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, γάλα, σοκολάτα, νερό, λικέρ, λεμόνι)
- Σοκολάτα σαρλότ (χωρίς ψήσιμο, τοποθετείται σε πάγο μέσα σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, φρέσκο βούτυρο, αυγά, ζάχαρη, μπισκότα)

Διάφορα

- Πουτίγκα από ρύζι με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμες μέσα σε ταψί με νερό – μίγμα: σοκολάτα, ρύζι βρασμένο, γάλα, ζάχαρη, βούτυρο,

αυγά)

Ροφήματα - ποτά

- Κρέμα από κακάο – Κούβα (μίγμα: ζάχαρη, νερό, ανθόνερο, βανίλια, οινόπνευμα, κακάο, χρωματίζεται με καραμέλα, το κακάο θα πρέπει να βρίσκεται μέσα στο οινόπνευμα για 15 μέρες, αφού αναμιχθούν όλα τα συστατικά θα πρέπει το μίγμα να διυλιστεί)
- Κρέμα σοκολάτας (μίγμα: κακάο καβουρδισμένο, μοσχοκάρυδο, ανθόνερο, βανίλια, οινόπνευμα, ζάχαρη, το μοσχοκάρυδο και το κακάο θα πρέπει να βρίσκονται μέσα στο οινόπνευμα για 15 μέρες, αφού αναμιχθούν όλα τα συστατικά θα πρέπει το μίγμα να διυλιστεί)
- Σερπέτι σοκολάτας (μίγμα: νερό, ζάχαρη, σοκολάτα, στην κατσαρόλα, σερβίρεται σε ποτήρια στεγνά)

Δεκαετία 1930

(Το ηλεκτρικό ψυγείο, 1936)

(Ελληνική μαγειρική και ζαχαροπλαστική, 1935)

(Π. Αθανασίου, 1932)

Αρτοσκευάσματα

- εκλαίρ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: αλεύρι, αυγά, βούτυρο, ζάχαρη, αλάτι, νερό, κανέλλα ή φλούδα λεμονιού και κρέμα)
- Σβίγγοι με σοκολάτα (γλυκό τηγανητό και τυλιγμένο με τριμμένη σοκολάτα και ζάχαρη ή με κρέμα σοκολάτας - μίγμα: νερό, αλάτι, βούτυρο, κανέλλα, αλεύρι, αυγά, σοκολάτα)

Κέικ

- Blanc mange από σοκολάτα (γλυκό βρασμένο σε μπαιν-μαρί –μίγμα: γάλα, ζάχαρη, αυγά, αλεύρι, κορν φλάουρ, αλάτι, βανίλια και σοκολάτα, αφού ετοιμαστεί κρυώνει σε φορμάκια)

- Γλύκυσμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, αμύγδαλα, ζάχαρη, γαλέττα, φρέσκο βούτυρο, αυγά, αλεύρι, κονιάκ και βανίλλια)
- Κρέμα σοκολάτα φορμέ (γλυκό ψημένο σε κατσαρόλα ατμού μέσα σε φόρμα ή στο φούρνο μέσα σε κατσαρόλα με νερό στην οποία περιέχεται η φόρμα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, σοκολάτα, αυγά, βανίλλια)
- Πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο, αυγά, αμύγδαλα, ζάχαρη, σοκολάτα, γαλέττα)
- Σουφλέ σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα - μίγμα: σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη)

Κρέμες

- Σαρλότ από σοκολάτα (σε μπαιν-μαρί – μίγμα: σοκολάτα, ζελατίνα, γάλα, βανίλλια, ζάχαρη)
- Mousse από σοκολάτα (στην κατσαρόλα – μίγμα: σοκολάτα, βανίλλια, ζάχαρη, αφρόκρεμα, γάλα, αλάτι)
- Σιρόπι από σοκολάτα (μίγμα: κακάο, νερό, αλάτι, ζάχαρη, βανίλλια)
- Κρέμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, βανίλλια, φαρίνα ή κόλλα)
- Γλάσο σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: νερό, σοκολάτα, ζάχαρη)

Μπισκότα

- Μπισκότα σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: ζάχαρη, σοκολάτα, αμύγδαλα, ανθόνερο ή κονιάκ)
- Μπισκότα με σοκολάτα και αμύγδαλα (γλυκά ψημένα στο φούρνο - μίγμα: βούτυρο φρέσκο, αμύγδαλα, αυγά, σοκολάτα, αλεύρι, κονιάκ και γαλέττα)
- Φοντάν σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: ζάχαρη, σοκολάτα, αμύγδαλα, κονιάκ)

Παγωτά

- Παγωτό σοκολάτα (μίγμα: σοκολάτα, γάλα, κορν φλάουρ, ζάχαρη, βανίλλια, αφρόκρεμα, αλάτι)

Σοκολατάκια

- Πραλινέ (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: αμύγδαλα και σοκολάτα)

Τούρτες – Πάστες

- Τούρτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: ζάχαρη, αυγά, αμύγδαλα, αλεύρι, σοκολάτα, κανέλλα και γαρύφαλλα)
- Σαρλότ σοκολάτα (γλυκό χωρίς ψήσιμο, τοποθετείται σε πάγο μέσα σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά και μπισκότα)
- Τούρτα διαβόλου (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα - μίγμα: σοκολάτα, πουρέ πατάτας, βούτυρο, ζάχαρη, γάλα, αλεύρι, αυγά, μπέκινγκ πάουντερ, καρύδια και βανίλλια)
- Τούρτα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, γάλα, αλεύρι, αλάτι, μπέκινγκ πάουντερ, βανίλλια)

Διάφορα

- Καραμέλες σοκολάτας (στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, κακάο, βούτυρο)
- Λουκούμι σοκολάτας (στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, νερό, κόλλα, λάδι, ξυνό, ανθόνερο ή μαστίχα ή βανίλλια, αμύγδαλα, φυστίκια ή κουκουνάρια, αλεύρι και κακάο)

Δεκαετία 1940

(Γ. Ιω. Βασιλείου, 1949)

(Χαραλ. Γ. Κορνάρος, 1948)

(Νικόλαος Τσελεμεντές, 1948)

Αρτοσκευάσματα

- εκλαίρ με σοκολάτα (τα εκλαίρ ψήνονται στο φούρνο – μίγμα: αλεύρι, αυγά, βούτυρο, ζάχαρη, αλάτι, νερό και κανέλλα ή φλούδα λεμονιού – γεμίζονται με

κρέμα: ζάχαρη, αλεύρι, γάλα, αυγά και άρωμα βανίλλιας στην κατσαρόλα – καλύπτονται με γλάσο σοκολάτας

- σβίγγοι με σοκολάτα (γλυκό τηγανητό – μίγμα: νερό, βούτυρο, αλάτι, φλούδα λεμονιού, αλεύρι και αυγά – τηγανίζονται με βούτυρο και λάδι και περιτυλίγονται με τριμμένη σοκολάτα ή περιχύνονται με σοκολάτα βρασμένη με νερό και ζάχαρη
- τρεφλ με κρέμα (όπως τα σου με κρέμα δηλ. Μίγμα: νερό, αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη, αλάτι, αυγά και βανίλλια ή φλούδα λεμονιού – ψήνονται στο φούρνο και στη συνέχεια γεμίζονται με κρέμα – ενώνονται ανά τρία και αλείφονται το ένα με γλάσο σοκολάτας, το άλλο με γλάσο ζάχαρης και το τρίτο με γλάσο ζάχαρης με χρώμα για να γίνει ροζ)
- ταρτ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: βούτυρο φρέσκο, ζάχαρη, σοκολάτα, φαρίνα και αυγά)

Κέικ

- γλύκισμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, αμύγδαλα, ζάχαρη, γαλέττα, φρέσκο βούτυρο, αυγά, αλεύρι, κονιάκ και άρωμα βανίλλιας)
- γλύκισμα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: φρέσκο βούτυρο, αλεύρι, ζάχαρη, σοκολάτα τριμμένη και αυγά)
- δάκτυλα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, σκόνη σοκολάτας, γάλα, αλάτι, βανίλλια, κρέμα ταρτάρ και σόδα – αφού ψηθεί καλύπτεται με ζάχαρη και γλάσσο σοκολάτας και κόβεται σε στενόμακρα κομμάτια σαν δάκτυλα)
- καρυδόπιτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: καρύδια, ζάχαρη, κόλλα ή ψιλό ρυζάλευρο ή αλεύρι, αυγά, πλακάκια σοκολάτας και κανέλλα)
- κέικ αμβούργου (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, σόδα, αμύγδαλα, βανίλλια και σοκολάτα κομμένη σε κομματάκια τα οποία μπαίνουν στην επιφάνεια του κέικ)
- κέικ αρ-νουβώ (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: φρέσκο βούτυρο, αυγά, αλεύρι, ζάχαρη ψιλή, γάλα, σοκολάτα και μπέκινγκ πάουντερ – το μίγμα χωρίζεται σε δύο μέρη και μόνο στο μισό προστίθεται σοκολάτα και στη φόρμα τοποθετείται πρώτα το σκέτο και από πάνω το σοκολατούχο)

- κέικ κακάου (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε ταψάκι αλουμινένιο ή σε φόρμα - μίγμα: γάλα, αυγά, ζάχαρη, μέλι, κακάο, μπέκινγκ πάουντερ, βούτυρο φρέσκο, αλεύρι, γαρνίρεται με ζάχαρη άχνη βανίλιας)
- κέικ μαύρο και άσπρο (όπως το κέικ αρ-νουβώ)
- κέικ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: κακάο, ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, αλάτι)
- κέικ σοκολάτας (άλλος τρόπος – μίγμα: κακάο, νερό, αλεύρι, σόδα, μπέκινγκ πάουντερ, αλάτι, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, γάλα και βανίλλια – αφού ψηθεί σκεπάζεται με γλάσσο σοκολάτας)
- μπισκουί με αμύγδαλα και σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: φρέσκο βούτυρο, αυγά, ζάχαρη, σοκολάτα, αμύγδαλα, αλεύρι, γαλέττα και κονιάκ)
- σουφλέ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: σοκολάτα βρασμένη στην κατσαρόλα με νερό και ζάχαρη, κρόκοι αυγών και ασπράδια σε μαρέγκα)
- σουφλέ σοκολάτας (άλλος τρόπος - γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: σοκολάτα βρασμένη στην κατσαρόλα με νερό και ζάχαρη, κρόκοι αυγών και ασπράδια σε μαρέγκα, σόδα ή μπέκινγκ πάουντερ)

Κρέμες

- γλάσο σοκολάτας (σοκολάτα λιωμένη στην κατσαρόλα με νερό και ζάχαρη)
- κρέμα σοκολάτα φορμέ (γλυκό σε φόρμα ψημένο σε κατσαρόλα ατμού ή μέσα σε κατσαρόλα με νερό και τοποθετημένη στη φωτιά ή στο φούρνο – μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά και βανίλλια)
- πουτίγκα το κεφάλι του αράπη (tête de nègre) (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: ρύζι, γάλα, ζάχαρη και βούτυρο, σκεπάζεται με σοκολάτα μόλις κρυώσει)
- κρέμα βραστή σοκολάτας (μίγμα: γάλα και σκόνη σοκολάτας λιωμένη σε νερό)
- μαγιονέζα από σοκολάτα (στην κατσαρόλα – μίγμα: σοκολάτα, αυγά και σαντιγύ, σερβίρονται με μπισκότα)
- κρέμα κακάου διαβητικών (σε κατσαρόλα εμαγιέ – μίγμα: κακάο, ζαχαρίνη, σταφιδοζάχαρο, κορν φλάουρ και αυγά προαιρετικά)

- κρέμα σοκολάτας – μέλι (στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, κακάο ή σοκολάτα, μέλι ή ζάχαρη και κορν φλάουρ)
- κρέμα ζελατίνα σοκολάτας (στην κατσαρόλα – μίγμα: ζελατίνα, γάλα, σοκολάτα, αυγά)

Μπισκότα

- τα γκατώ (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: αυγά, ζάχαρη, αμύγδαλα, γαλέττα και βανίλλια – περιχύνεται με κρούστα από: ασπράδια αυγών, ζάχαρη και πλάκα σοκολάτας)
- λιμπκούχεν (Lebküchen) (ψηνονται στο φούρνο – μίγμα: αλεύρι, αλάτι, σόδα, κανέλλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, κακάο, βούτυρο, ζάχαρη, αυγό, σταφιδόμελο, καρύδα, κόντιτο λεμόνι, κόντιτο πορτοκάλι, κόντιτο κίτρο και καφέ – αφού ψηθούν καλύπτονται με χυμό λεμονιού και ζάχαρη)
- μπισκότα σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, ανθόνερο ή κονιάκ ή άλλο ποτό, ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα)
- μπισκότα κακάου (ψημένα στο φούρνο – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, γάλα, αυγό, αλεύρι, αλάτι, μπέκινγκ πάουντερ και κακάο)
- τα στρούλια (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: βραστές πατάτες, αμύγδαλα και ζάχαρη – αφού ψηθούν καλύπτονται με μαρμελάδα ή σοκολάτα ή αμύγδαλα ή ζάχαρη)

Παγωτά

- παγωτό από λικέρ κακάο (μίγμα: γάλα, κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών, ζάχαρη και λικέρ κακάο – στην κατσαρόλα και στη συνέχεια στη μηχανή του παγωτού)
- παγωτό μους σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη στην κατσαρόλα με νερό μηχανή του παγωτού)
- παγωτό σοκολάτα (στην κατσαρόλα – μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά και γάλα – στη μηχανή του παγωτού)
- παγωτό σοκολάτα (στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα και σαντιγύ – στη μηχανή του παγωτού)

Σοκολατάκια

- μπραλινέ (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: ζάχαρη άχνη, χυμός φρούτων, καφέ, λικέρ ή οτιδήποτε άλλο σχετικό – ενβαπτίζονται σε γλάσο σοκολάτας)
- μπραλινέ νούγκα (μίγμα: ζάχαρη λιωμένη στο τηγάνι με αμύγδαλα, το οποίο στη συνέχεια ψήνεται σε πλάκα εμαγιέ και εμβαπτίζεται σε γλάσο σοκολάτας)
- μπραλινέ αράκ (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: αμύγδαλα, ζάχαρη, αράκ, σταφίδες και νερό – εμβαπτίζονται σε γλάσο σοκολάτας)
- μπραλινέ μόκα (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: καβουρντισμένα αμύγδαλα, ζάχαρη άχνη, βρασμένος και σουρωμένος καφές και κακάο ή ψιλοκοσκινισμένος καφές – εμβαπτίζονται σε γλάσο σοκολάτας)
- τα πραλινέ (χωρίς ψήσιμο – ξεφλουδισμένα αμύγδαλα, βουτηγμένα σε λυωμένη σοκολάτα)
- τόφες σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο – αμυγδαλόψιχα, ζάχαρη, κακάο, σοκολάτα και κονιάκ)
- φοντάν από καρύδια και σοκολάτα (στην κατσαρόλα – μίγμα: καρύδια, ζάχαρη και σοκολάτα)
- φοντάν σοκολάτας (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα, κονιάκ – εμβαπτίζονται σε κρυσταλιζέ ζάχαρη)
- φοντάν σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: ζάχαρη σιρόπι, αμύγδαλα και σοκολάτα στην κατσαρόλα – εμβαπτίζονται σε κρυσταλιζέ ζάχαρη)

Τούρτες – Πάστες

- ο αράπης με το πουκάμισο (nègre en chemise) (γλυκό ψημένο στο φούνο, μίγμα: σοκολάτα, ψίχα ψωμιού, γάλα, αυγά, ζάχαρη και βούτυρο, αφού ψηθεί καλύπτεται με σαντιγύ)
- γλύκισμα κακάου (γλυκό ψημένο στο φούνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, γάλα, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, κακάο, βανίλλια και αλάτι – αφού ψηθεί γεμίζεται με κρέμα: ασπράδι αυγού, ζάχαρη, κακάο, βανίλλια, λιωμένο βούτυρο και σαντιγύ)
- γκατώ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούνο – μίγμα: αλεύρι, μαργαρίνη, ζάχαρη, αυγά, μπέκινγκ πάουντερ, γάλα και βανίλια – γεμίζεται με κρέμα:

ζάχαρη, σοκολάτα, φρέσκο βούτυρο, γάλα και βανίλλια και «γυαλίζεται» με: σοκολάτα, νερό, ζάχαρη και βανίλλια στην κατσαρόλα)

- πουτίγκα ναπολιταίν (κρέμα: γάλα, ζάχαρη, κρόκοι αυγών, ζελατίνα και βανίλλια – χωρίζεται σε δύο τμήματα, στο ένα προστίθεται σοκολάτα και στο άλλο αφρόκρεμα – τοποθετούνται σε φόρμα σε στρώσεις και ψήνονται)
- πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο, αμύγδαλα, ζάχαρη, σοκολάτα βρασμένη με νερό, κρόκοι αυγών, ασπράδια αυγών σε μαρέγκα, γαλέττα και άρωμα)
- ρολό σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα - παντεσπάνι: σοκολάτα σκόνη, αλεύρι, γάλα, αυγά, ζάχαρη, μπέκινγκ πάουντερ και βούτυρο, αφού ψηθεί καλύπτεται με ζάχαρη και κρέμα: ζάχαρη, βούτυρο φρέσκο και βανίλλια)
- σαρλότ σοκολάτα (μίγμα: σοκολάτα, φρέσκο βούτυρο, ζάχαρη και ασπράδια αυγών σε μαρέγκα – τοποθετούνται σε φόρμα στο εσωτερικό της οποίας τοποθετούνται μπισκότα)
- σοκολάτα μουσελύν (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: σοκολάτα, βούτυρο, ζάχαρη και αυγά, τοπουετείται στο ψυγείο πάνω σε μπισκότα σαβογιάρ)
- τούρτα Γκεμπλέν (χωρίς ψήσιμο – μίγμα: σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, φρέσκο βούτυρο, τοποθετείται σε στρώσεις με μπισκότα σαβογιάρ εμποτισμένα με κονιάκ και γαρνίρεται με σαντιγύ)
- τούρτα διαβόλου (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, πλάκες σοκολάτας λιωμένες, πουρέ πατάτας, γάλα, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, αυγό, καρύδια και βανίλλια – αφού ψηθεί περιχύνεται με γλάσο ζάχαρης ή σοκολάτας)
- τούρτα εσπεράνς (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: φρέσκο βούτυρο, ζάχαρη, κρόκοι αυγών, αλεύρι, σοκολάτα λιωμένη, ασπράδια σε μαρέγκα – αφού ψηθεί αλείφεται με μαρμελάδα, γλάσο σοκολάτας και γλάσο ζάχαρης)
- τούρτα από κάστανα (μπισκουί-παντεσπάνι: ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, άρωμα βανίλλιας, λεμονιού ή πορτοκαλιού, βούτυρο λιωμένο και σοκολάτα τριμμένη – ψήνεται στο φούρνο και στη συνέχεια περιχύνεται με κονιάκ και πάνω του τοποθετείται πουρές από κάστανα: κάστανα βρασμένα με ζάχαρη και βανίλλια – γαρνίρεται με το περίσσειμα του πουρέ με ζάχαρη και βανίλλια στην κατσαρόλα – αλείφεται με μαρμελάδα)

- τούρτα «λαϊδή γκόλντενγκλόου» (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, φλοίδα πορτοκαλιού, αυγό, κρόκος αυγού, αλεύρι, αλάτι, μπέκινγκ πάουντερ, γάλα και πλάκα σοκολάτας η οποία προστίθεται στο μισό της ζύμης και ψήνεται σε στρώσεις με το μίγμα χωρίς σοκολάτα – γέμιση: βούτυρο, ζάχαρη άχνη, χυμός πορτοκαλιού, φλοιός πορτοκαλιού, σάρκα πορτοκαλιού, ασπράδι αυγού, η οποία αλείφεται στη ζύμη που έχει ψηθεί πασπαλίζοντας με κακάο – το υπόλοιπο της γέμισης αναμιγνύεται με σοκολάτα και αλείφεται στα πλάγια της τούρτας)
- τούρτα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, γάλα, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, αλάτι και βανίλλια)
- τούρτα σοκολάτας (άλλος τρόπος, παντεσπάνι: αλεύρι, γάλα, ζάχαρη, σοκολάτα, κορν φλάουρ, κρόκο αυγού και αλάτι και κρέμα: ασπράδι αυγού, ζάχαρη, χυμό λεμονιού και βούτυρο, γαρνίρεται με καρύδια)
- τούρτα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα – παντεσπάνι: καρύδια ψίχα, γαλέττα, αυγά, ζάχαρη, κανέλλα, αλάτι και κονιάκ, αφού ψηθεί περιχύνεται με κρέμα: σοκολάτα, νερό, ζάχαρη, σαντιγύ και κρόκους αυγών)
- τούρτα τροπικαρόμα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, αλάτι, μοσχοκάρυδο, κανέλλα και γάλα – το ένα τρίτο θα ζυμωθεί με νερό σοκολάτας και θα ψηθεί ξεχωριστά – γέμιση: βούτυρο, ζάχαρη άχνη, κακάο, βανίλλια και βρασμένος καφές)

Διάφορα

- καραμέλες σοκολάτας (στην κατσαρόλα – μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, μέλι και σοκολάτα)

Δεκαετία 1950

(Αντειάς Παντούλη, 1954)

(Χρύσα Παραδείση, 1954)

(Α. Γαϊτης, Γ. Κατακουζηνός, Γ. Καραδούκας, Κ. Λάμπρου, Δ. Μακρής, Μπ.

Μπορίτσας, Ν. Νταγκουνάκης, Εμμ. Πανταλέων, Γ. Σταθόπουλος, Γ.

Σταματόπουλος, Φ. Σωτηριάδης, Γ. Τσάκωνας 1957)

Αρτοσκευάσματα

- εκλαίρ (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: βούτυρο ή φυτίνη, αλάτι, νερό, αλεύρι και αυγά, περιχύνεται με γλάσο σοκολάτας)
- εκλαίρ με κρέμα και με φράουλες (όπως τα εκλαίρ γεμιστά με κρέμα σαντιγύ και φράουλες κομμένες)
- προφιτερόλ (σου ψημένα στο φούρνο και γεμιστά με σαντιγύ, σερβίρονται με σάλτσα σοκολάτας και σαντιγύ)
- σβίγγοι σοκολάτας (γλυκό ψημένο αρχικά στο φούρνο και στη συνέχεια τηγανητό – μίγμα: σοκολάτα, πατατάλευρο, ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο, παξιμάδι, φριτούρα)
- τартлέςτες κάστανου με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: ζύμη μπριζέ, κάσταννα πουρέ, βούτυρο και σοκολάτα)

Κέικ

- κέικ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: βούτυρο, αλεύρι, ζάχαρη, γάλα, αυγά, σοκολάτα, σόδα και κρεμόριο)
- καρυδόπιτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: καρύδια, ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, νισεστέ, κανέλλα)
- κέικ «μπάρμπρε γκλασέ» (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα, μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, αλεύρι, μπέκινγκ πάουντερ, αλάτι, γάλα, βανίλια, αυγά, σοκολάτα, κανέλλα, γαρύφαλλα, σόδα και γλάσο λεμονιού)
- κέικ σοκολάτας «μπάρμπρε» (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα, μίγμα: αλεύρι, αλάτι, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, βανίλια, γάλα, μπέκινγκ πάουντερ και σοκολάτα άγλυκη στο ένα μόνο μέρος του μίγματος)
- σουφλέ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα ειδική για σουφλέ, μίγμα: βούτυρο, αλεύρι, αλάτι, γάλα, αυγά, ζάχαρη, βανίλια και σοκολάτα)
- πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο σε φόρμα σε μπαιν-μαρί – μίγμα: σοκολάτα, βούτυρο, αυγά, ζάχαρη, κορν φλάουρ, βανίλια, αλεύρι)
- φουρ με κακάο (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: ζάχαρη, κακάο, κορν φλάουρ, αλεύρι, αυγά, βανίλια)
- πτι – φουρ (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε κασολέτες από χαρτί – μίγμα: ζάχαρη, αυγά, κακάο, κορν φλάουρ, κρέμα γάλακτος ή γάλα εβαπορέ)

Κρέμες

- κρέμα σοκολάτα (γλυκό ψημένο σε κατσαρόλα με βραστό νερό μέσα σε φόρμα, μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά, αλάτι – σερβίρεται με μπισκότα σαβοαγιάρ)
- κρέμα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο σε μπαιν – μαρί, μίγμα: ζάχαρη, κορν φλάουρ, αλεύρι, αλάτι, γάλα, αυγά, βανίλια και άγλυκη σοκολάτα)
- κρέμα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο σε μπαιν – μαρί, μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, αλάτι, νερό, άγλυκη σοκολάτα, κορν φλάουρ και βανίλια)
- κρέμα σοκολάτας φούρνου (μίγμα: αυγά, γάλα, ζάχαρη, βανίλια, αλάτι και σοκολάτα ή κακάο)
- κρέμα σοκολάτας (στιγμιαίας παρασκευής) (μίγμα: γάλα, σοκολάτα, νεσκαφέ, «γαρνίρεται» με σαντιγύ και μπισκότα «μακαρόν»)
- κρέμα σοκολάτα απλή (μίγμα: σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, βανίλια, σερβίρεται σε γυάλινη φόρμα)
- κρέμα βουτύρου ελαφρή σοκολάτας (μίγμα: γάλα, ζάχαρη, βανίλια, βούτυρο και σοκολάτα)
- κρέμα στο ποτήρι (μίγμα: γάλα, ζάχαρη, κορν φλάουρ, αλάτι, κρόκοι αυγών, βανίλια, σαντιγύ και σοκολάτα στην κατσαρόλα)
- γλάσο σοκολάτας (μίγμα: ζάχαρη, σοκολάτα, βούτυρο και νερό στην κατσαρόλα)
- γλάσο σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: ζάχαρη άχνη, κακάο, βούτυρο, νερό, νεσκαφέ και κρόκοι αυγών στην κατσαρόλα)
- γλάσο σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, νερό, αλάτι, βανίλια και άγλυκη σοκολάτα στην κατσαρόλα)
- γλάσο σοκολάτας (άλλος τρόπος, για εκλαίρ κλπ.) (μίγμα: αυγό, βούτυρο, άγλυκη σοκολάτα, βανίλια, ζάχαρη άχνη)
- αχλάδια με κρέμα σοκολάτας (αχλάδια κομπόστα γεμιστά με ζελέ πάνω σε παντεσπάνι και περιχυμένα με κρέμα: κορν φλάουρ, ζάχαρη, κακάο και γάλα)
- γλάσο μόκα (μίγμα: άγλυκη σοκολάτα, γάλα γλυκό βλάχας, νερό, νεσκαφέ, καρύδια)
- μους πραλίνα (μίγμα: πραλίνα και κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε σαντιγύ, σερβίρεται με σάλτσα σοκολάτας)

- μους σοκολάτας και καφέ (μίγμα: αυγά, ζάχαρη, κονιάκ, σοκολάτα, γάλα, ζελατίνα, νερό και νεσκαφέ, «γαρνίρεται» με σαντιγύ και αμύγδαλα)
- μους σοκολάτας και καφέ (άλλος τρόπος) (μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, νεσκαφέ και ασπράδια αυγών, σερβίρεται σε ποτήρια σαμπάνιας ή σε μικρά μπωλ)
- σάλτσα σοκολάτας (γλυκό ψημένο σε μπαιν – μαρί, μίγμα: γάλα, σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, αλάτι)
- σάλτσα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο σε μπαιν – μαρί, μίγμα: σοκολάτα, πραλίνα, νερό και κονιάκ)
- σάλτσα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (γλυκό ψημένο σε μπαιν – μαρί, μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, άγλυκη σοκολάτα, αλάτι, νερό και βανίλια)
- σιρόπι σοκολάτας (μίγμα: σοκολάτα, νερό, ζάχαρη, γλυκόζη)
- σιρόπι σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: σοκολάτα άγλυκη, νερό, ζάχαρη, αλάτι και βανίλια)

Μπισκότα

- μπισκότα με κακάο (μίγμα: αλεύρι, αυγό, βούτυρο, ζάχαρη, γάλα, αλάτι, κακάο και μπέκινγκ πάουντερ)
- μπισκότα σοκολάτας (μίγμα: βούτυρο φρέσκο, ζάχαρη, βανίλια, γάλα, αυγά, αλεύρι, αλάτι, κακάο και ζεστό νερό ή νεσκαφέ)
- μπισκότα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, βανίλια, αυγά, άγλυκη σοκολάτα, αλεύρι, αλάτι, γάλα, καρύδια και μπέκινγκ πάουντερ)

Παγωτά

- παγωτό σοκολάτα (μίγμα: γάλα, αυγά, ζάχαρη, σοκολάτα και αλάτι)
- παγωτό σοκολάτα (άλλος τρόπος) (μίγμα: γάλα, αυγά, ζάχαρη, βανίλια και σοκολάτα)
- παγωτό σοκολάτα (χωρίς αυγά) (μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, νερό, βανίλια, κρέμα γάλακτος και άγλυκη σοκολάτα)
- παγωτό με σόδα σοκολάτας (μίγμα: σιρόπι σοκολάτας, παγωτό κρέμα, γάλα και σόδα)
- «κασάτα» σοκολάτα (μίγμα: γάλα, αυγά, ζάχαρη, κακάο σε πλάκα, σαντιγύ, φρουτί – γκλασέ και αμύγδαλα σε ειδικές φόρμες «τεμπάλ» μέσα σε πάγο και αλάτι χονδρό)

- παρφέ με κρέμα σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη, νερό, σοκολάτα, φουντούκια, κρέμα γάλακτος, βανίλια, παγώνουν μέσα σε λεκάνη με πάγο και αλάτι)

Σοκολατάκια

- τρούφες σοκολάτας (μίγμα: καρυδόψιχα, ζάχαρη και σοκολάτα)
- τρούφες σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: φουντούκια ή αμύγδαλα, ζάχαρη, γάλα γλυκό, γάλα γλυκό βλάχας, κακάο και τρούφα)
- σοκολατάκια (μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, γάλα βλάχας, καρύδια, αμύγδαλα, φυστίκια ή σταφίδα)
- σοκολατάκια τετράγωνα (μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, γάλα γλυκό, αλάτι, βανίλια, καρύδια ή αμύγδαλα)
- σοκολατάκια στην κατσαρόλα ατμού (χύτρα ταχύτητος) (μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, σοκολάτα κουβερτούρα, καρύδια και βανίλια)
- σοκολατάκια με φυστίκια (μίγμα: φυστίκια και σοκολάτα κουβερτούρα)
- σοκολατάκια με αμύγδαλα (μίγμα: αμύγδαλα και σοκολάτα κουβερτούρα)
- φοντάν σοκολάτας και καρύδας (μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, ζάχαρη άχνη, βανίλια, σοκολάτα και καρύδα)
- φοντάν σοκολάτας με τρούφα (μίγμα: γάλα γλυκό βλάχας, ζάχαρη άχνη, βανίλια, σοκολάτα και τρούφα)
- τρούφες (μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, βούτυρο, κρόκοι αυγών, τυλίγονται με ζάχαρη κρυσταλλιζέ)

Τούρτες – Πάστες

- τούρτα σοκολάτα (μίγμα: αλεύρι, ζάχαρη, γάλα, βούτυρο, κακάο, αυγά, μπέκινγκ πάουντερ και άρωμα βανίλλιας ή φλούδα)
- τούρτα σοκολάτας (μίγμα: σοκολάτα, καφές δυνατός, αυγά, ζάχαρη άχνη, βούτυρο φρέσκο ή βιτάμ, βανίλια και χυμός πορτοκαλιού, η βάση αποτελείται από μπισκότα σαβουαγιάρ)
- τούρτα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, ζάχαρη, άγλυκη σοκολάτα, η βάση αποτελείται από παντεσπάνι)

- τούρτα σοκολάτας (άλλος τρόπος) (μίγμα: αυγά, γάλα, ζάχαρη, κορν φλάουρ, άγλυκη σοκολάτα, βούτυρο και σαντιγύ, η βάση αποτελείται από μπισκότα σαβουαγιάρ)
- τράιφλ (μίγμα: πουτίγκα βανίλια στιγμιαίας παρασκευής, πουτίγκα σοκολάτας στιγμιαίας παρασκευής, γάλα, κονιάκ, μπισκότα «μακαρόν» και σαντιγύ, η βάση αποτελείται από μπισκότα σαβουαγιάρ)
- τούρτα «σκαντζόχοιρος» (μπισκότα σαβουαγιάρ σε στρώσεις με κρέμα βουτύρου στην οποία έχει προστεθεί σοκολάτα ή νεσκαφέ ή και τα δύο, οι στρώσεις καλύπτονται με γλάσο σοκολάτας)
- λεμονιού – η βάση αλείφεται με μαρμελάδα και γλάσο)
- τούρτα σαρλότ (μίγμα: φρέσκο βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, αμυγδαλόψιχα και βανίλια – η βάση αποτελείται από μπισκότα μπουντουάρ Παπαδοπούλου)
- τούρτα λευκή με σοκολάτα (μίγμα: κέικ λευκό, σοκολάτα, κρέμα σοκολάτας και γλάσο άσπρο)
- τούρτα «μπάρμπρε» (μίγμα: κέικ, ξύσμα πορτοκαλιού, σοκολάτα και γλάσο άσπρο)
- παβέ (τούρτα σοκολάτας, συνταγή γαλλική) (μίγμα: σοκολάτα, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, η βάση αποτελείται από μπισκότα σαβουαγιάρ βουτηγμένα σε νερό και κιρς ή ρούμι)
- πάστες σοκολάτας απλές(μίγμα: κρέμα σοκολάτας ρόγιαλ, σαντιγύ και καρύδια, η βάση αποτελείται από παντεσπάνι ή λευκό κέικ)
- πάστες της στιγμής (μίγμα: ζάχαρη, νερό, χυμός λεμονιού ή πορτοκαλιού, σαντιγύ, βανίλια, η βάση αποτελείται από μπισκότα σαβουαγιάρ ή σοκολάτας)
- σοκολατίνα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: ζάχαρη, βούτυρο, αυγά, σοκολάτα, αλεύρι, αμύγδαλα, μαρμελάδα βερύκοκο, κρέμα σοκολάτα)

Διάφορα

- αχλάδια με κρέμα σοκολάτας (αχλάδια κομπόστα γεμιστά με ζελέ πάνω σε παντεσπάνι και περιχυμένα με κρέμα: κορν φλάουρ, ζάχαρη, κακάο και γάλα)
- αχλάδια με σοκολάτα (αχλάδια κομπόστα περιχυμένα με κρέμα: σοκολάτα, νερό, βούτυρο, αυγά)

- μπανάνες με σοκολάτα (μπανάνες κομπόστα επικαλυμμένες με κρέμα σοκολάτα και καρύδια κοπανισμένα)
- μαρένγκες «σορπράιζ» (γλυκό ψημένο στο φούρνο, μίγμα: ασπράδια αυγών, αλάτι, βανίλια, ζάχαρη, μπέκινγκ πάουντερ, σοκολάτα και καρύδια)
- μον – μπλαν (μίγμα: πουρές από κάστανα, γάλα, ζάχαρη, βανίλια και κονιάκ, το μίγμα σκεπάζεται με σαντιγύ στην οποία έχει προστεθεί μαρέγκα, με φυστίκια Αιγίνης και σοκολάτα)
- μον – μπλαν (άλλος τρόπος) (μίγμα: πουρές από κάστανα, γάλα, ζάχαρη, αλάτι και κονιάκ, το μίγμα σκεπάζεται με σαντιγύ στην οποία έχει προστεθεί ζάχαρη άχνη και βανίλια και με σοκολάτα τριμμένη)
- γλύκισμα ρυζιού με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, ρύζι βρασμένο, γάλα, ζάχαρη, βούτυρο, αυγά, βανίλια, γαλέτα, αλάτι)

Ροφήματα - ποτά

- κακάο ρόφημα (μίγμα: κακάο, ζάχαρη, αλάτι, νερό και γάλα)
- κοκτέιλ φρούτων (μίγμα: μπανάνα, γάλα, σιρόπι σοκολάτας)
- κοκτέιλ μόκα (γάλα, σιρόπι σοκολάτας, νεσκαφέ)
- κοκτέιλ μόκα (με γάλα σε σκόνη) (μίγμα: νερό, νεσκαφέ, σιρόπι σοκολάτας, ζάχαρη και γάλα σε σκόνη)
- κοκτέιλ μόκα (με κρέμα) (μίγμα: κρύος καφές, κρύο κακάο φτιαγμένο με γάλα, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη και παγάκια)
- πωντς μόκας (για πάρτυ) (μίγμα: κρέμα γάλακτος, αλάτι, παγωτό σοκολάτα, νεσκαφέ και μοσχοκάρυδο)
- σοκολάτα γαλλική (μίγμα: σοκολάτα άγλυκη, νερό, αλάτι, ζάχαρη, κρέμα νεστλέ και γάλα)
- σοκολάτα παγωμένη (μίγμα: σοκολάτα, νερό, ζάχαρη, αλάτι, γάλα και πάγος)
- σοκολάτα παγωμένη (milk shake) (μίγμα: σοκολάτα άγλυκη, γάλα γλυκό, νερό, ζάχαρη και γάλα)
- σοκολάτα βιεννέζικη (μίγμα: σοκολάτα, γάλα, βανίλια, κρόκοι αυγών, κρέμα γάλακτος για το γαρνίρισμα)
- σοκολάτα (μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, γάλα και νερό)

Δεκαετία 1960

(Δ. Π. Παρασκευόπουλος, 1961)

(Χρύσα Παραδείση, 1962)

(Η νέα μαγειρική και ζαχαροπλαστική των μεγαλύτερων Ελλήνων μαγείρων, 1960)

Αρτοσκευάσματα

- σβίγγοι σοκολάτας (γλυκό ψημένο αρχικά στο φούρνο και στη συνέχεια τηγανητό – μίγμα: σοκολάτα, πατατάλευρο, ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο, παξιμάδι, φριτούρα)
- ταρτλέτες κάστανου με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: ζύμη μπριζέ, κάστανι πουρέ, βούτυρο και σοκολάτα)

Κέικ

- Κέικ σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο - μίγμα: αλεύρι, γάλα, σοκολάτα κουβερτούρα, αυγά, μπέκινγκ πάουντερ, σόδα, χυμό λεμονιού, ζάχαρη)
- Καρυδόπιτα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: καρύδια, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά, γάλα, κανέλλα, σοκολάτα κουβερτούρα, παξιμάδι, βούτυρο, σόδα, μπέκινγκ πάουντερ)
- Σουφλέ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά, βούτυρο, κορν φλάουρ ή ρυζάλευρο, βανίλια)
- πουτίγκα με σοκολάτα (γλυκό ψημένο σε φόρμα σε μπαιν-μαρί – μίγμα: σοκολάτα, βούτυρο, αυγά, ζάχαρη, κορν φλάουρ, βανίλια, αλεύρι)
- κέικ με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα - μίγμα: βούτυρο, αλεύρι, ζάχαρη, αυγά, σοκολάτα, βανίλια)

Κρέμες

- Κρέμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, τρούφα σοκολάτας γυαλιστερή, αυγά, ζάχαρη, νερό, βούτυρο, αμύγδαλα ή καρύδια)
- Κρέμα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: γάλα, ζάχαρη, κανέλλα, αυγά, σοκολάτα κουβερτούρα, βανίλια, κορν φλάουρ)

- Κρέμα σοκολάτα απλή (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη, βανίλλια)
- Γλάσο σοκολάτας (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: σοκολάτα, νερό, ζάχαρη)
- Σάλτσα σοκολάτα (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα - μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, γάλα, αυγά, αλεύρι)
- Μους με σοκολάτα (χωρίς ψήσιμο - μίγμα: σοκολάτα, αυγά, ζάχαρη)

Μπισκότα

- Μπισκότα σοκολάτας (γλυκό χωρίς ψήσιμο – μίγμα: ζάχαρη, αμύγδαλα, σοκολάτα κουβερτούρα, ανθόνερο ή κονιάκ)
- Φουρ με κακάο (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: ζάχαρη, αλεύρι, κορν φλάουρ, αυγά, κακό, βανίλλια)
- πτι – φουρ (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε κασολέτες από χαρτί – μίγμα: ζάχαρη, αυγά, κακάο, κορν φλάουρ, κρέμα γάλακτος ή γάλα εβαπορέ)

Παγωτά

- παγωτό σοκολάτα (μίγμα: γάλα, σοκολάτα, ζάχαρη, αυγά)
- παρφέ με κρέμα σοκολάτα (μίγμα: ζάχαρη, νερό, σοκολάτα, φουντούκια, κρέμα γάλακτος, βανίλλια, παγώνουν μέσα σε λεκάνη με πάγο και αλάτι)

Σοκολατάκια

- Σοκολατάκια αμυγδάλου (γλυκό χωρίς ψήσιμο – μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, τρούφα σοκολάτας γυαλιστερή, αμύγδαλα, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά)
- Τρουφάκια σοκολάτας (γλυκό χωρίς ψήσιμο – μίγμα: καρύδα ινδική, βανίλλια, τρούφα σοκολάτας, ζάχαρη, κακάο, γάλα γλυκό Βλάχας)
- τρούφες (μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, βούτυρο, κρόκοι αυγών, τυλίγονται με ζάχαρη κρυσταλλίζε)

Τούρτες – Πάστες

- πάστες σοκολατίνα (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: κακάο, αυγά, ζάχαρη, σιμιγδάλι, αμύγδαλα, βανίλια, σόδα, μπέκινγκ πάουντερ, ούζο, γάλα, κορν φλάουρ, βούτυρο, γλυκό κεράσι για το γαρνίρισμα)
- πάστες τρούφας δίχως ψήσιμο (μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, γάλα, ζάχαρη, αυγά, βούτυρο, τρούφα σοκολάτας γυαλιστερή, καρύδια, μπισκότα όχι γεμιστά)
- πάστες με μπισκότα δίχως ψήσιμο (μίγμα: βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, κακάο, αμύγδαλα, κονιάκ, βανίλια, μπισκότα)
- πάστες σοκολάτας αμυγδαλού δίχως ψήσιμο (μίγμα: σοκολάτα κουβερτούρα, αλάτι, γάλα ζαχαρούχο, αμύγδαλα)
- τούρτα σοκολάτας (γλυκό ψημένο στο φούρνο – μίγμα: κακάο, ζάχαρη, γάλα, αυγά, βούτυρο, κορν φλάουρ, σιμιγδάλι, αμύγδαλα, βανίλια, σόδα, μπέκινγκ πάουντερ, νερό, ούζο)
- τούρτα με κακάο δίχως ψήσιμο (μίγμα: βούτυρο φρέσκο, ζάχαρη, λικέρ, μπισκότα, καφές, αυγά, κακάο, βανίλια, αμύγδαλα, γλυκό κεράσι για το γαρνίρισμα)
- σοκολατίνα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: ζάχαρη, βούτυρο, αυγά, σοκολάτα, αλεύρι, αμύγδαλα, μαρμελάδα βερύκοκο, κρέμα σοκολάτα)

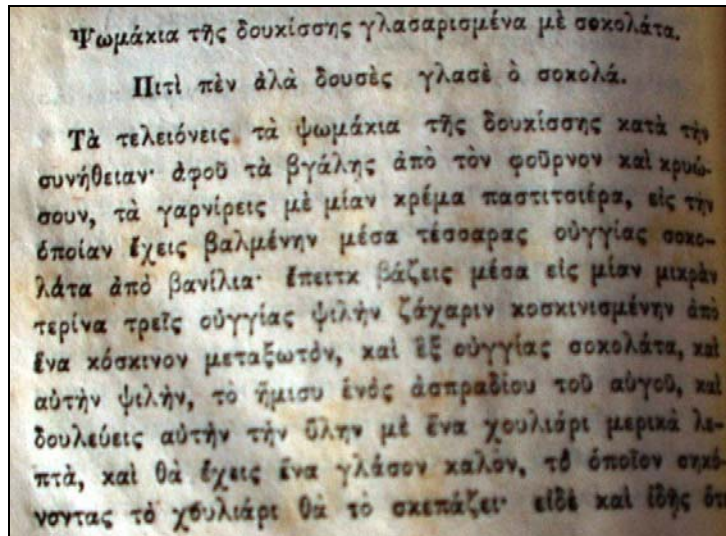
Διάφορα

- παντεσπάνι σοκολάτας με αμύγδαλα ή καρύδια (ψημένο στο φούρνο – μίγμα: κακάο, αυγά, ζάχαρη, σιμιγδάλι, αμύγδαλα, βανίλια, σόδα, μπέκινγκ πάουντερ, ούζο, νερό)
- σοκολάτα κουταλιού (γλυκό ψημένο στην κατσαρόλα – μίγμα: ζάχαρη, σοκολάτα κουβερτούρα, χυμός λεμονιού, νερό)
- γλύκισμα ρυζιού με σοκολάτα (γλυκό ψημένο στο φούρνο σε φόρμα – μίγμα: σοκολάτα, ρύζι βρασμένο, γάλα, ζάχαρη, βούτυρο, αυγά, βανίλια, γαλέτα, αλάτι)
- αχλάδια με σοκολάτα (αχλάδια κομπόστα περιχυμένα με κρέμα: σοκολάτα, νερό, βούτυρο, αυγά)
- μπανάνες με σοκολάτα (μπανάνες κομπόστα επικαλυμμένες με κρέμα σοκολάτα και καρύδια κοπανισμένα)

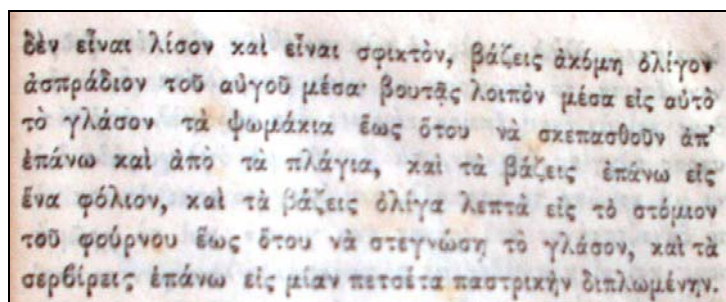
Ροφήματα - ποτά

- κακάο (μίγμα: γάλα, κακάο, ζάχαρη)
- κακάο (άλλος τρόπος) (στην κατσαρόλα - μίγμα: κακάο, ζάχαρη, νερό, γάλα)
- Κρέμα με σοκολάτα βιεννέζικη (μίγμα: σοκολάτα, γάλα, αυγά, βανίλλια, κρέμα γάλακτος)
- Σοκολάτα (μίγμα: σοκολάτα, ζάχαρη, γάλα, νερό)

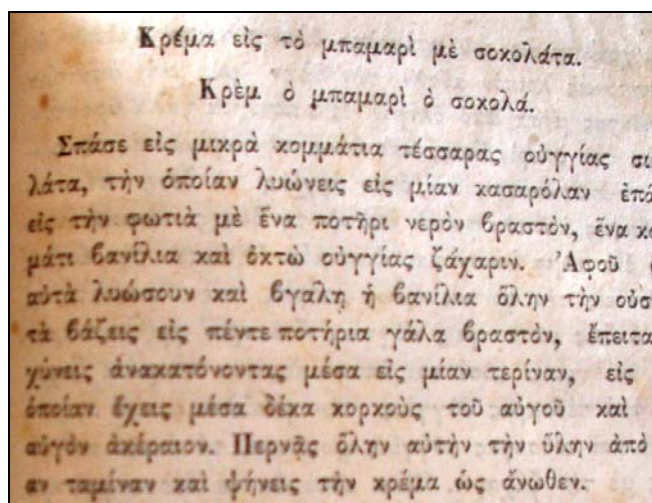
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΑΠΟΚΟΜΜΑΤΑ ΑΠΟ ΒΙΒΛΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



εικ. 1 Συνταγή: ψωμάκια της Δουκίσσης γλασαρισμένα με σοκολάτα
(Σαράντης Ν., 1863)



εικ. 2 Συνταγή (συνέχεια ἀπὸ εικ. 1)



εικ. 3 Συνταγή: Κρέμα εἰς τὸ μπαμαρὶ μὲ σοκολάτα
(Σαράντης Ν., 1863)

Βράσις τῆς Τσοκολάτας

πρὸς πόσιν

Ἐτοιμάζεις εἰς κόνιν μέρος Τσοκολάτας τὸ ὅποιον θέτεις εἰς εὐρύχωρον ἀγγεῖον· ἐπομένως εἰς ἕτερον μεταλλινὸν ἀγγεῖον θέτεις ποσὸν ὕδατος ἀνάλογον τῆς προσδιορισθείσης Τσοκολάτας, καὶ μετὰ ταῦτα θέτεις τοῦτο τὸ ἀγγεῖον εἰς τὴν φωτιὰν καὶ λαμβάνει τὸ ὕδωρ πρώτην βράσιν, ἐπομένως ἐκ τοῦ ζέοντος ὕδατος χύνεις μικρὰν ποσότητα ἐντὸς τοῦ ἀγγείου εἰς ὃ εὐρίσκεται ἡ κόνις τῆς Τσοκολάτας, μετὰ δὲ ταῦτα λαμβάνεις κοχλιάριον ἢ ἄλλο τι ὄργανον καὶ θλίβεις τὴν ἐντὸς τοῦ ὕδα-

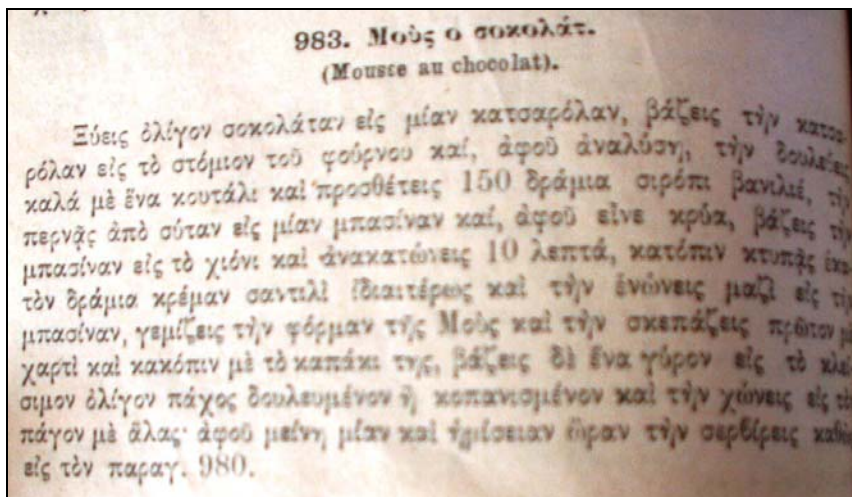
— 48 —

τος κόνιν ἕως οὗ γείνη ἀρκετὴ ἔνωσις αὐτῶν εἰς εἶδος γαλακτώματος, μετὰ δὲ ταῦτα χύνεις τοῦτο ἐντὸς τοῦ ἐπὶ τῆς φωτιᾶς μεταλλίνου ἀγγείου τοῦ ἐμπεριέχοντος τὸ μεγαλύτερον μέρος τοῦ ὕδατος καὶ ἀφοῦ προσεκτικῶς λάβει ἡ ἔνωσις αὕτη 2—3 κοχλᾶσεις τότε ἡ Τσοκολάτα εἶναι εἰοίμη πρὸς πόσιν· τὸν αὐτὸν τρόπον θέλεις ἀκολουθήσει καὶ εἰς τὴν μετὰ γάλακτος βράσιν· οὗτος εἶναι ὁ ἀπλούστερος τρόπος πρὸς βράσιν τῆς Τσοκολάτας. Ὁ ἐπιθυμῶν ἀφρώδη τὴν Τσοκολάταν, ἀνάγκη νὰ προμηθευθῇ βραστήριον (μπρίκι) μὲ ξύλινον τροχίσκον, τοιαῦτα δὲ εὐρίσκονται εἰς τὸ Κατάστημά μας.

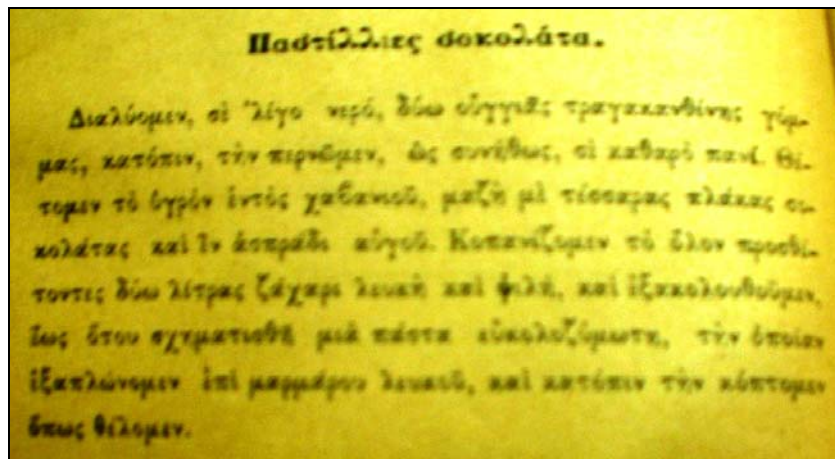
εικ. 4 Συνταγή: ρόφημα σοκολάτας

(Γλυκυσματοποιεῖον Σ. Παυλίδου καὶ συν. , Αθήνα 2002, Ανατύπωση τοῦ 1876)

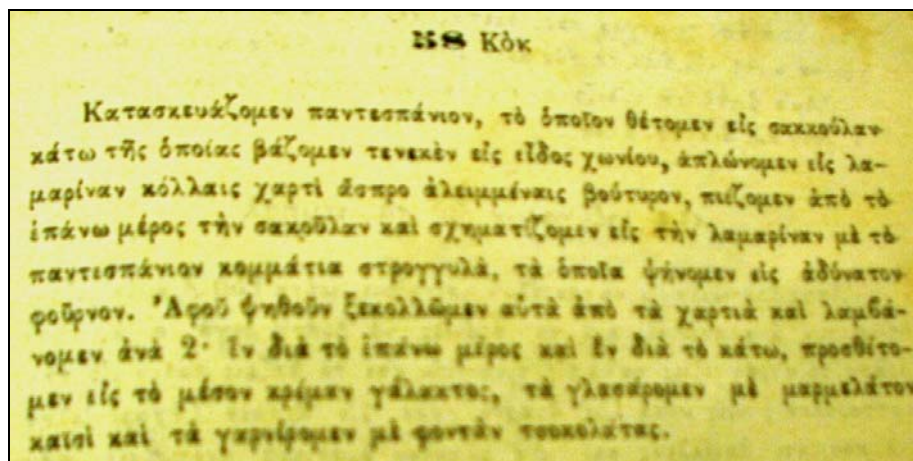
εικ. 5 Συνταγή (συνέχεια ἀπὸ εικ. 4)



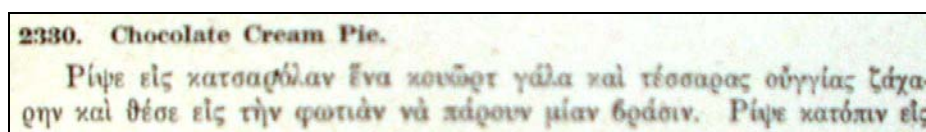
εικ. 6 Συνταγή: Μούς ο σοκολάτ
(Βασιλάκης Ν., 1892)



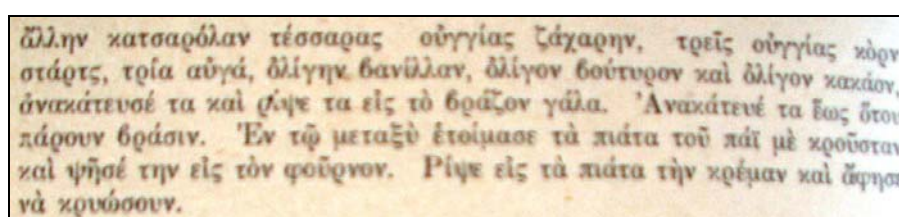
εικ. 7 Συνταγή: Παστήλιες σοκολάτα
(Νέα ζαχαροπλαστική: Χρησιμωτάτη εις πάσαν οικογένειαν και εις πάντα
ζαχαροπλάστη των Εκδόσεων Φεξής, 1893)



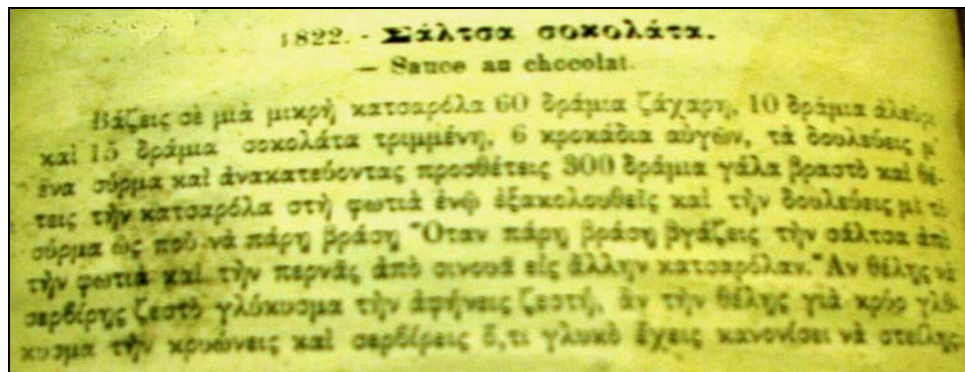
εικ. 8 Συνταγή: Κόκ
(Αλεξόπουλος Θ., 1905)



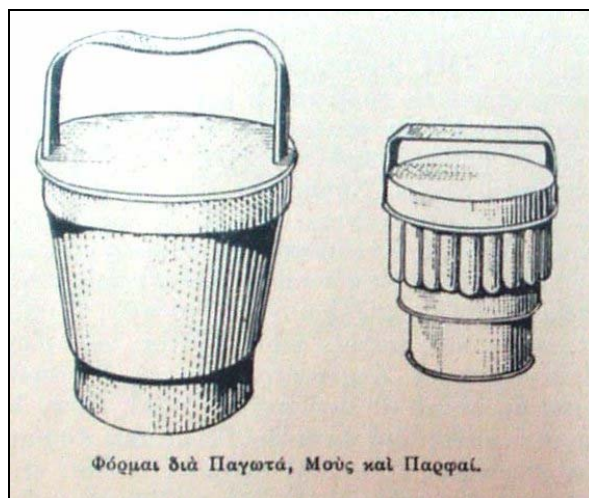
εικ. 9 Συνταγή: Πίτα σοκολάτα με κρέμα
(Μεγάλη διεθνής μαγειρική ήτοι λεπτομερείς οδηγίαι των νέων μαγείρων,
Συνταχθείσα τη συνεργασία Ευρωπαίων και Αμερικανών αρχιμαγείρων, 1918)



εικ. 10 Συνταγή (συνέχεια από εικ. 8)



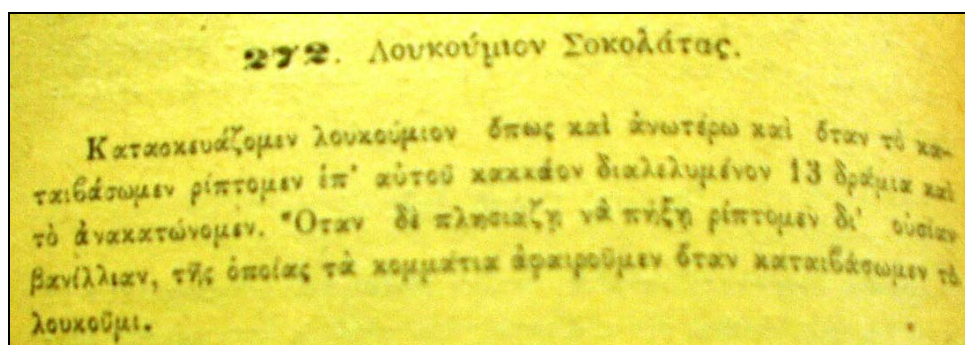
εικ. 11 Συνταγή: Σάλτσα σοκολάτα
(Βλαχούλης Α., 1925)



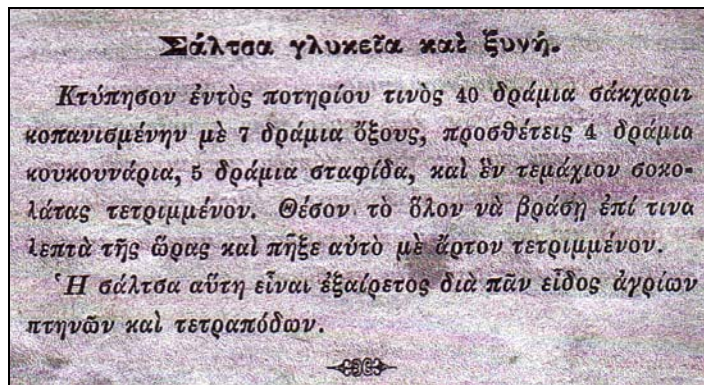
εικ. 12 Φόρμες για Παγωτά, Μουσ και Παρφαί
(Τσελεμεντές Ν., 1925)



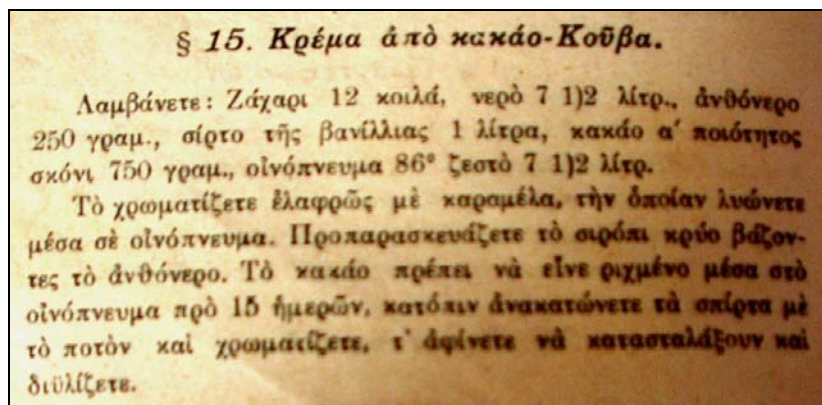
εικ. 13 Παγωτιέρα
(Κωνσταντίνου Μ., 1954)



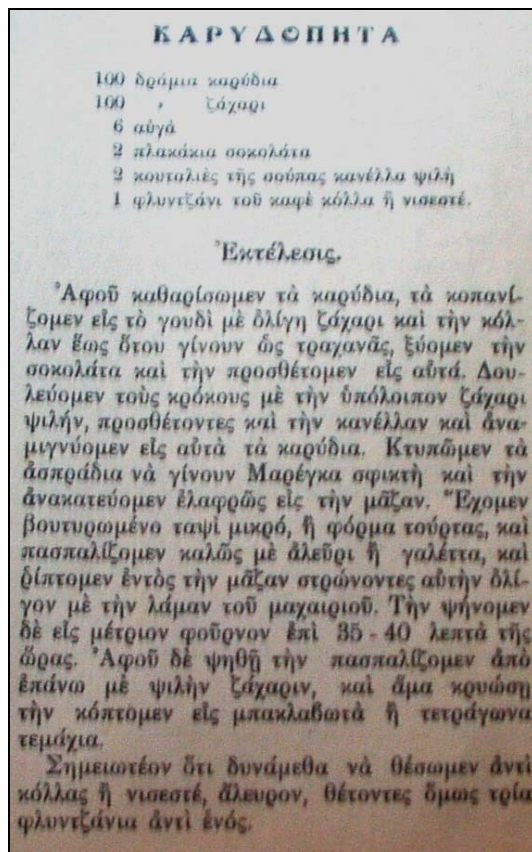
εικ. 14 Συνταγή: Λουκούμι σοκολάτας
(Βασιλάκη Ν., 1892)



εικ. 15 Συνταγή: Σάλτσα γλυκεῖα καὶ ξυνή
(Κωνσταντινίδου Α., 1891)



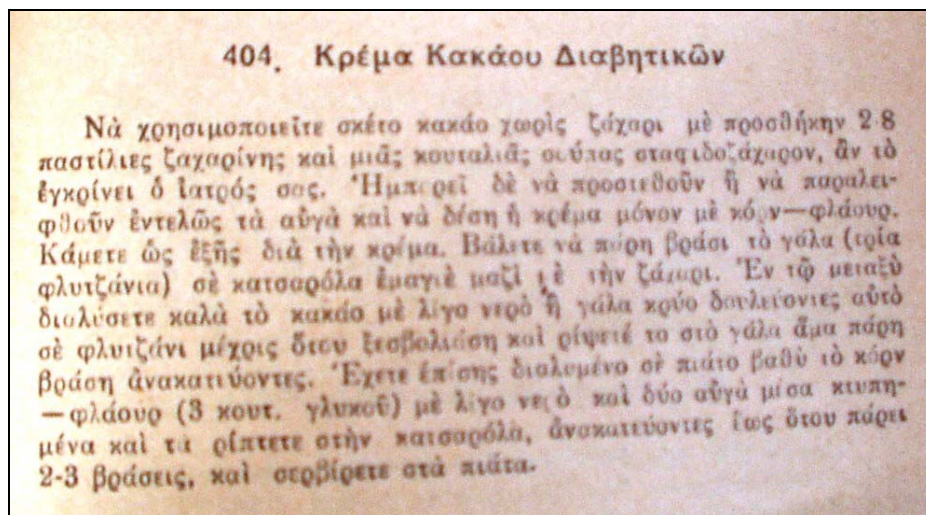
εικ. 16 Συνταγή: Κρέμα ἀπὸ κακάο – Κούβα
(Αλεξιάδου Β., 1905)



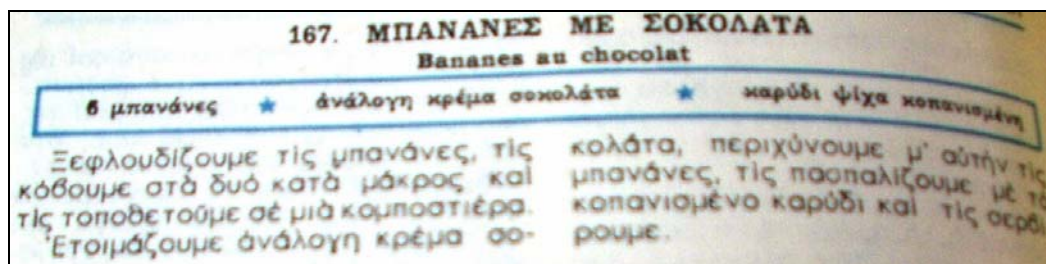
εἰκ. 17 Συνταγή: Καρυδόπιτα
(Τσελεμεντές Ν., 1925)



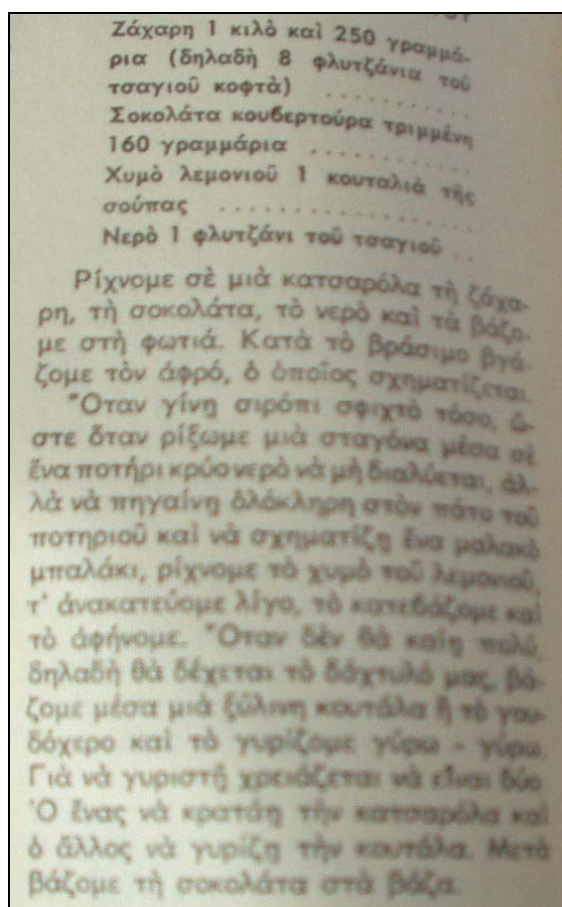
εἰκ. 18 Συνταγή: Τούρτα Διαβόλου
(Αθανασίου Π., 1932)



εἰκ. 19 Συνταγή: Κρέμα Κακάου Διαβητικῶν
(Τσελεμεντές Ν., 1948)



εικ. 20 Συνταγή: Μπανάνες με σοκολάτα
 (Γαϊτης Α., 1957)



εικ. 21 Συνταγή: Γλυκό του κουταλιού σοκολάτα
 (Παρασκευόπουλου Δ.Π., 1961)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ



εικόνα 1

Δ.Γ. Παυλίδης
(Πρίντεζης Φρ., 1899)



εικόνα 2

Εργοστάσιο Παυλίδου
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 3

Σήμα κατατεθέν
Γαβρηίλογλου, 1925
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 4

Σήμα κατατεθέν
Ίρις, 1925
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 5

Σήμα κατατεθέν
ΑΒΕΖΑΠ, 1929



εικόνα 6

Σήμα κατατεθέν
Αστήρ, 1929

(Ε.Λ.Ι.Α.)

(Ε.Λ.Ι.Α.)



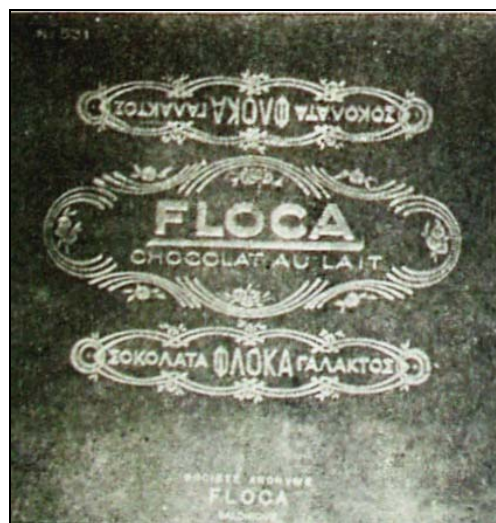
εικόνα 7

Σήμα κατατεθέν
Άλφα, 1929
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 8

Σήμα κατατεθέν
Ζαβορίτου, 1932
(Ε.Λ.Ι.Α.)

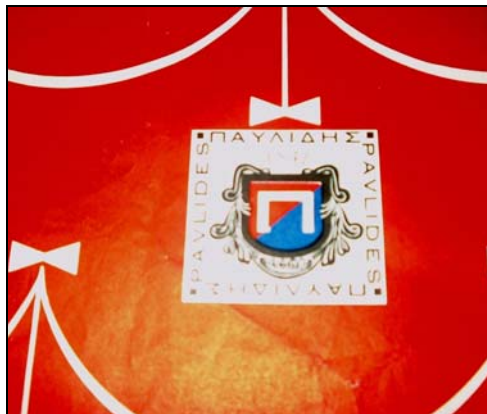


εικόνα 9

Σήμα κατατεθέν
Φλόκα, 1935
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 10 Σοκολάτα Υγείας Παυλίδη, 1894 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 11 χαρτί περιτυλίγματος καταστήματος Παυλίδη (Ε.Λ.Ι.Α.)



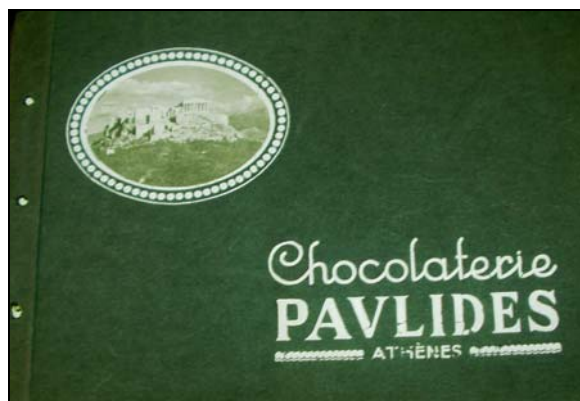
εικόνα 12 χαρτί περιτυλίγματος καταστήματος Παυλίδη (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 13 Negrino Παυλίδου
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 14 Περιτυλίγματα σοκολάτας
Λόγγου και Μουλά, ca 1910
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 15 Εξώφυλλο καταλόγου
Παυλίδου, ca 1920
(Ε.Λ.Ι.Α.)

LES SUCCESSEURS DE H. & A. PAULIDIS

N°	PRODUITS	1 ^{re} ONCE	1 ^{re} KILO	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE
		ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE
	COUVERTURES						
1	Couverture M en plaques d'1 oke.						
2	Couverture A A en plaques de 2 okes.						
3	Couverture A en plaques de 2 okes.						
4	Couverture P en plaques de 2 okes.						
5	Couverture au lait "EXTRA", en plaques d'1 oke.						
6	Couverture au lait qualité A en plaques d'1 oke.						
7	Plaques de chocolat "Pastille", en plaque de 2 okes.						
8							
9							
10							
	CHOCOLATS						
11	Chocolat de Ménage 8 plaques par boîte.						
12	Chocolat de Ménage 16 plaques par boîte.						
13	Chocolat de Ménage qualité P 8 plaques par boîte.						

εικόνα 16 Κατάλογος Παυλίδου (κουβερτούρα) (Ε.Λ.Ι.Α.)

LES SUCCESSEURS DE H. & A. PAULIDIS

N°	PRODUITS	1 ^{re} ONCE	1 ^{re} KILO	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE
		ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE
	CHOCOLAT TRUFFE LISANT pour Suspendre les gâteaux						
99	En boîtes d'1 kg.						
100	En boîtes d'1/2 kg.						
101							
102							
103							
	CHOCOLATS - EN - PLAQUES qualité supérieure						
104	Chocolat choisi 6 plaques par boîte.						
105	Chocolat Myrènes 6 plaques par boîte.						
106	Chocolat Mokka Bitter 6 plaques par boîte.						
107	Chocolat Mokka au lait 6 plaques par boîte.						
108	Chocolat Délices 12 plaques par boîte.						
109	Chocolat Athènes 12 plaques par boîte.						

εικόνα 17 Κατάλογος Παυλίδου (τρούφα, σοκολάτα σε πλάκες) (Ε.Λ.Ι.Α.)

LES SUCCESSEURS DE H. & A. PAULIDIS

N°	PRODUITS	1 ^{re} ONCE	1 ^{re} KILO	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE
		ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE
135							
136							
	PASTILLES CHOISIES						
137	Pastilles qualité P.						
138	Pastilles "Royal", sans lait.						
139	Pastilles "Royal", au lait.						
140	Pastilles "Monnaie Ancienne",						
141	Pastilles "Fleurtes",						
142	Pastilles de différentes formes.						
143							
144							
145							
	PETITS BONBONS						
	Au Chocolat						
146	Bonbons de chocolat au lait qualité A A.						

εικόνα 18 Κατάλογος Παυλίδου (παστίλιες) (Ε.Λ.Ι.Α.)

LES SUCCESSEURS DE H. & A. PAULIDIS

N°	PRODUITS	1 ^{re} ONCE	1 ^{re} KILO	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE	1 ^{re} MOTE
		ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE	ONCE
	BISCUITS AU CHOCOLAT						
147	Boîte No 1 sans lait.						
148	Boîte No 2 sans lait.						
149	Boîte No 1 au lait.						
150	Boîte No 2 au lait.						
151	Boîte No 1 mixed.						
152	Boîte No 2 mixed.						
153							
154							
	FRUIT CAKES						
155	En tablettes rectangulaires de 25-30 gram.						
156	par pièce.						
157							
158							

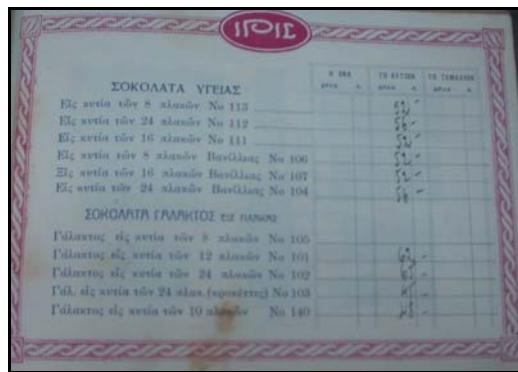
εικόνα 19 Κατάλογος Παυλίδου (μπισκότα) (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 20 Εξώφυλλο τιμοκαταλόγου Τρις, ca 1930 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 21 Προϊόντα Τρις (Ε.Λ.Ι.Α.)



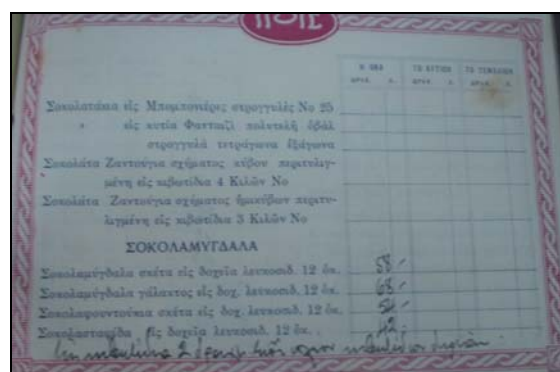
εικόνα 22 Τιμοκατάλογος Ίρις
(Σοκολάτα υγείας και γάλακτος)
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 23 Προϊόντα Ίρις
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 24 Προϊόντα Ίρις
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 25 Τιμοκατάλογος Τρις
(σκολαμύδαλα) (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 26

Περιτύλιγμα σοκολάτας
Φοίνιξ (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 27

Σήμα κατατεθέν
σοκολάτας Ζαβορίτου
Πορτοκάλι, 1932 (Ε.Λ.Ι.Α)



εικόνα 28

Περιτύλιγμα σοκολάτας Υγείας
Ατσάρου, 1934 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 29

Περιτύλιγμα σοκολάτας Υγείας
Φλόκα, 1935 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 30

χάρτινο κουκλάκι
με γκαρνταρόμπα
Nestle

(Αγγελοπούλου, Λουμίδης, 2001)



Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Έχουμε ένα μεγάλο ζάρι και μια σοκολάτα ένα
μαχαίρι (όχι κοφτερό) και ένα πιρούνι.

Βάζουμε την σοκολάτα, το μαχαίρι και το
πιρούνι στο κέντρο της Εστίας μας.
Ξεκινάει όποια ενωμοτία φέρει την μεγαλύτερη
ζαριά.

Αυτός που θα φέρνει κάθε φορά το έξι (6) στο
ζάρι του πρέπει να πηγαίνει γρήγορα στο
κέντρο και να κόβει την σοκολάτα με το
μαχαίρι και να την τρώει μόνο με το πιρούνι, οι
υπόλοιπες ενωμοτίες συνεχίζουν να παίζουν με
το ζάρι κατά σειρά κάθε παιδί μέχρι να βγάλει
κάποιος άλλος το έξι και να συνεχίσει αυτός

εικόνα 31

Προσκοπικό Παιχνίδι
(Σώμα Ελλήνων Προσκόπων)

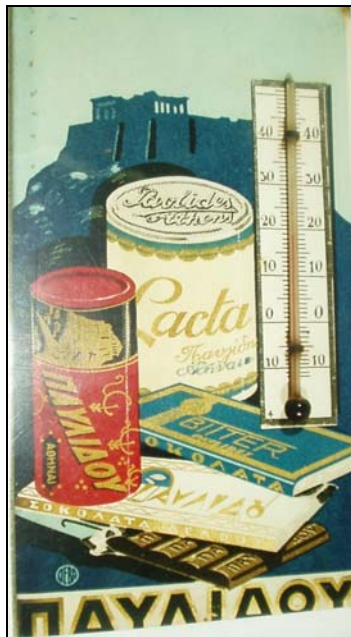
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 - ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ



εικόνα 1 κακάο Νεστλέ
(Αγγελοπούλου, Λουμίδης, 2001)



εικόνα 2 κακάο Κολέρ Νεστλέ
(Αγγελοπούλου, Λουμίδης, 2001)



εικόνα 3 Lacta Παυλίδου
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 4 Σοκολάτα Λέοντος
ΑΒΕΖΑΠ, 1929 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 5 σοκολάτα Ίρις
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 6 Μπισκότα Ρούσσος, 1924-1935
(Χαριτάτος, 2000)



εικόνα 7 σοκολάτα Γκλόρια, ca 1940
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 8 κακάο και σοκολάτα
Γκλόρια, ca 1940 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 9

σοκολάτα ION / καραμέλες
ΝΑΣΚΟ, 1930 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 10

Παγωτό χωνάκι
ΕΒΓΑ, 1936
(Αρχείο Χαροκοπείου)



εικόνα 11

σοκολάτα ΕΒΓΑ Γάλακτος
(Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 12 μπισκότα σοκολάτας
Παπαδοπούλου, 1952
(Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000)



εικόνα 13 μπισκότα ανάμικτα
Γκάλαρικς, 1952
(Χαριτάτος, Γιακουμάκη, 2000)



εικόνα 14 κακάο και σοκολάτα
Λουμίδη, 1958 (Ε.Λ.Ι.Α.)



εικόνα 15 σοκολάτα Άλτα, ION, 1960
(ION, 2004)



εικόνα 16

σοκολάτα ION, 1960
(ION, 2004)



εικόνα 17

σοκολάτα Γάλακτος
ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 18

κακάο και σοκολάτα
ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 19

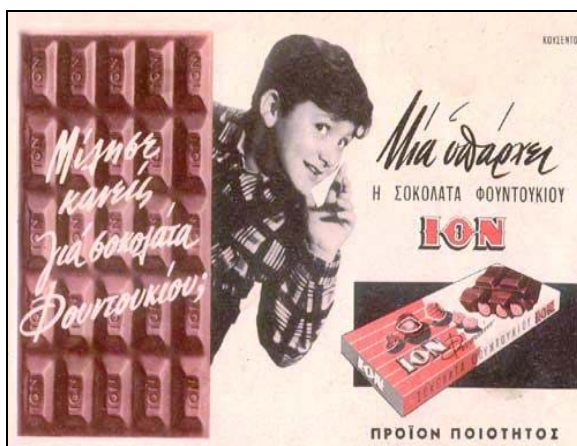
σοκολάτα ION, 1960
(ION, 2004)



εικόνα 20 κακάο ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 21 σοκολάτα Γάλακτος ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 22 σοκολάτα φουντουκιού ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 23 σοκολάτα Γάλακτος ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 24 σοκολάτα Γάλακτος ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 25 σοκολάτα ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 26 κακάο ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 27 σοκολάτα ION, 1960 (ION, 2004)



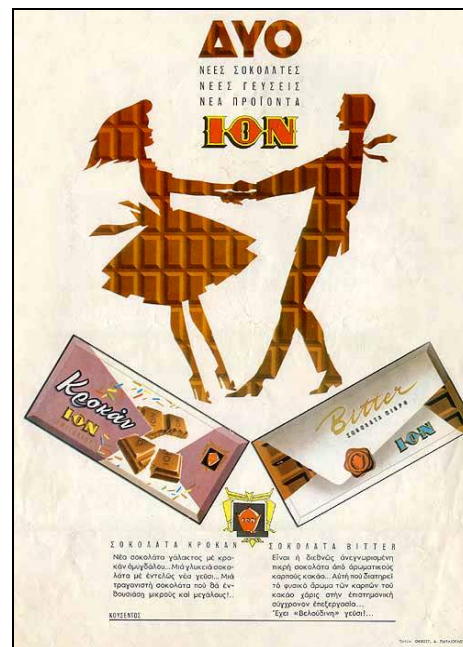
εικόνα 28 σοκολάτα Γάλακτος ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 29 σοκολάτα ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 30 σοκολάτα Αμυγδαλίου ION, 1960 (ION, 2004)



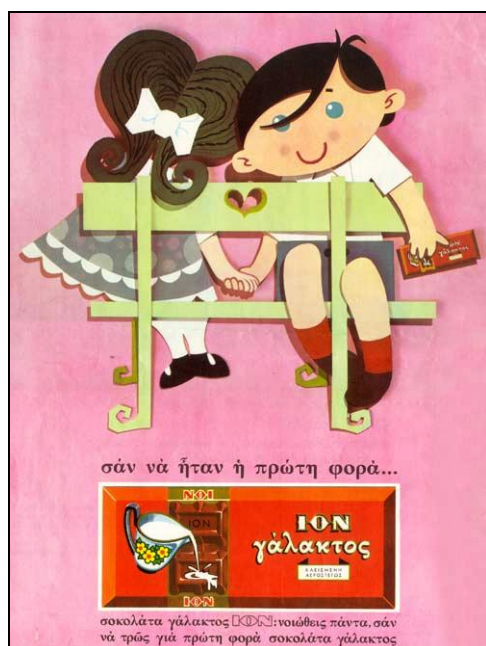
εικόνα 31 σοκολάτα ION (κροκάν και μπίτερ), 1960 (ION, 2004)



εικόνα 32 σοκολάτα Φουρέ
ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 33 σοκολατίνια
ION, 1960 (ION, 2004)



εικόνα 34 σοκολάτα Γάλακτος
ION, 1960 (ION, 2004)

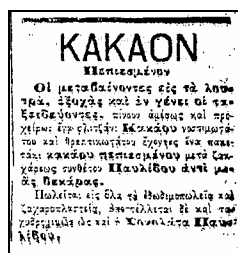


εικόνα 35 σοκολάτα ION
(Ο θεατής, 1954)



εικόνα 36 σοκολάτα ION
(Η Γυναίκα και το σπίτι, 1959)

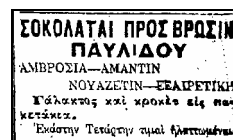
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΑΠΟΚΟΜΜΑΤΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΩΝ



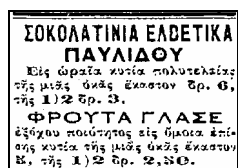
εικ. 1 ΕΜΠΡΟΣ
7/10/1910



εικ. 2 ΕΜΠΡΟΣ
2/8/1908



εικ. 3 ΕΜΠΡΟΣ
20/3/1914



εικ. 4 ΕΜΠΡΟΣ
27/7/1915



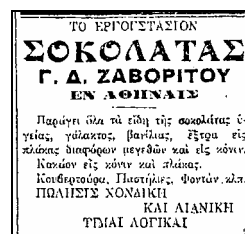
εικ. 5 ΕΜΠΡΟΣ
31/12/1900



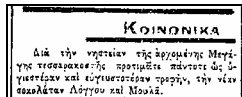
εικ. 6 ΕΜΠΡΟΣ
22/3/1908



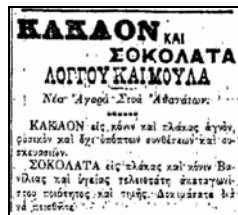
εικ. 7 ΕΜΠΡΟΣ
30/12/1909



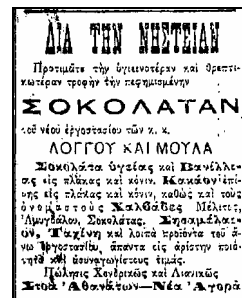
εικ. 8 ΕΜΠΡΟΣ
14/1/1912



εικ. 9 ΕΜΠΡΟΣ
8/2/1909



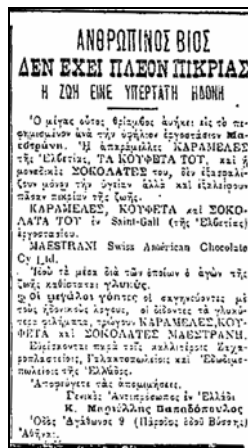
εικ. 10 ΕΜΠΡΟΣ
2/8/1908



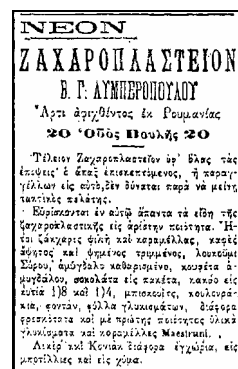
εικ. 11 ΕΜΠΡΟΣ
27/2/1911



εικ. 12 ΕΜΠΡΟΣ
5/4/1912



εικ. 13 ΕΜΠΡΟΣ
10/11/1905



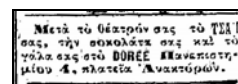
εικ. 14 ΕΜΠΡΟΣ
30/1/1908



εικ. 15 ΕΜΠΡΟΣ
31/1/1912



εικ. 16 ΕΜΠΡΟΣ
18/8/1915



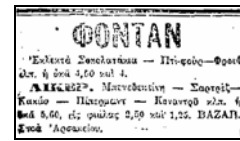
εικ. 17 ΕΜΠΡΟΣ
20/11/1905



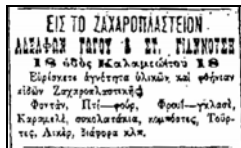
εικ. 18 ΕΜΠΡΟΣ
13/11/1909



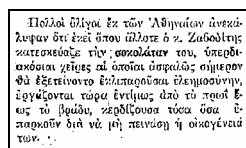
εικ. 19 ΕΜΠΡΟΣ
4/3/1912



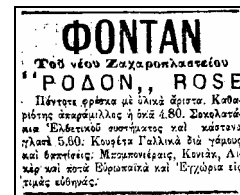
εικ. 20 ΕΜΠΡΟΣ
5/12/1915



εικ. 21 ΕΜΠΡΟΣ
24/3/1913



εικ. 22 ΕΜΠΡΟΣ
21/12/1914



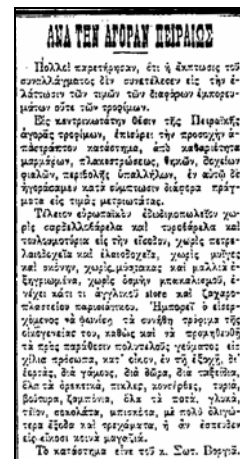
εικ. 23 ΕΜΠΡΟΣ
25/10/1911



εικ. 24 ΕΜΠΡΟΣ
16/12/1914



εικ. 25 ΕΜΠΡΟΣ
18/6/1915



εικ. 26 ΕΜΠΡΟΣ
28/9/1907

Η ΑΥΡΑ

Το έν Ημερήσιον Φυλάκιον μέγα
 Ξενοδοχείον και καφετεσιον ή
 «ΑΥΡΑ» του Ιωακείμου κ. Ιωάν. Δ.
 Τσακίρη, το μοναδικόν τουτό κέντρον των
 θεσμών του Παλαιού θαλάσσιου θέρετρου
 τουν ήρρασιον του κα του νινον διακοπών
 αυτών των γυμνασίων κ. ΕΒΕΤΕ. Τζάλαν.

Είς την «ΑΥΡΑΝ» ένθετος των επί παρα-
 γνής γυμνασίων, άρριοναι τις καθ' έκάστην
 ήλθης ερεσκεσιον, τρέμμα έκλεκτά, τσάι,
 σοκολάταν, μύρον και ούνοος παλαιόν. Ο
 νινος διακοπών άδής καθήματα και το
 έστειμα του να έννοήσκη κατά την χειμαρ-
 ρήν έπαιχτη διαμάχη είς είδρυσιονας τρέμα.

ΕΙΚ. 27 ΕΜΠΡΟΣ
 10/2/1908

ΒΟΥΣΤΑΣΙΟΝ
ΑΛΥΣΣΙΔΑ - ΠΑΤΗΣΙΑ

Γάλα παγωμένων, ριζήγαλον, κρήνη,
 ποτι, σοκολάταν και κάθε γαλλικόν, θα
 έβρετε είς τόν ηλεκτροφόρον **Καζάν**
 του Βουστασίου.

ΕΙΚ. 28 ΕΜΠΡΟΣ
 3/5/1915

ΕΚΑΙΣΦΕΡΤΑ ΕΙΣΠΟΙΗΣΗ

Τό άνεγνωρισμένον είς πάντας
 δια την καθήκοντα και είλικρί-
 νειαν άρτοποιείον **Α. Ίκαροδου**
 (όδός Ξενοδοχείου 222), είδου-
 ποει την πολυπληθή αυτου πε-
 λατεία και το ελθιστόν κοινόν
 υπήλθεν είδικότερον διακρίρι-
 σμα ενθα κατασκευάζονται ο ρ-
 τος **ΓΕΡΜΑΝΙΚΟΣ** γνήσιος,
 κρουζο υρόκις, σοκολάτας,
 κρουζο υρόκις, βανίλιας και
 γάλακτος έκλεκτά, παξιμαδά-
 κια μπόρας, βανίλιας, σοκολά-
 τας και σκέτας. Τσο υρόκις,
 κρουζο υρόκις, έκ την γνήσιον
 κάπου Βουστέρου Ίκαροδου, έ-
 πίσης γαλλικά, έλευρα ρωσικά
 και κυλίνδρων δια γλυκόμακα
 ώς και μαγιό μπόρας φρεσκοτά-
 τη, άπαντα άσπαραμίλλου τέχνης
 και καθήκοντος.

Οι βουλάμακας να έπισκεψέσθαι
 το άνωτέρω Γερμανικόν άρτο-
 ποιείον όλοιναί μαζίν κατακοι-
 νισμένον. Διανομή γίνεται και
 κατ' όικον.
 (Τιμαί λίαν συγκρατησικαί)

ΕΙΚ. 29 ΕΜΠΡΟΣ
 19/12/1906

ΜΕΓΑ
ΠΑΡΑΚΟΛΟΙΟΥΣΑ & ΕΚΑΡΟΛΟΙΟΥΣΑ
ΜΠΕΡΝΙΤΣΑ

Παλαιά Όμιλός. Γενία Πανιστη-
 ρίου και Παντιών.

ΔΙΑ ΤΑΧ ΕΙΣΙΤΗΤΑΣ
 Μεγίστη Παντιότα Φαντιών,
 Παντιότα, Φαντιότα, Παντιότα, Παν-
 τίων, Σοκολάτας Έκλεκτάς με
 κρέμα Σαντιότα, Μουραματιότας
 και Τσουρέκια με Βουστέρων νο-
 πών. Μεγίστη άφρονία Έκλεκτά-
 ρών είδών, Εκλεκτάς, Τσουρέ-
 κια κλπ.

ΕΙΚ. 30 ΕΜΠΡΟΣ
 24/12/1911

Αποθήκη είδική
ΚΟΥΦΕΤΩΝ

Εκ των καλλίστων ήργασίων της Ευ-
 ρώπης διαφέρων είδων και ποιότητων και
 μεγίστη ποιότητα, έκτι σάντλας, σοκολάτας,
 σοκολάτας, έκλεκτά κλπ. από 4.90, 2, 2.40
 2.80, 3.00, 3.20, 3.40, 3.60, 3.80, 4.00
 4.50 κλπ κατ' όκον. Πλήρης από ή άδής
 και έκτι και μικρά κατόνο ΜΠΟΜΠΟΝΙΕΡΩΝ
 δια κάθε γούστο. Στοι Άθων. Τσιννακο-
 πούλου 33 Πραξιόλου 33.

ΕΙΚ. 31 ΕΜΠΡΟΣ
 18/9/1908

ΜΕ ΜΙΑ ΔΕΚΑΡΑ
 (Ήτοι δι' όλο τον κόσμο)

Έχετε ένα πακετίον **ΚΑΚΑΟΝ**
ΠΑΡΑΛΙΔΟΥ μετά συγκράτους, πε-
 πλεγμένον σύνθετον με το όποσον παρασκευά-
 ζεται άδής και εύκόλος και άδην ούδε-
 μίς άλλης προσθήκης, ή ένα ελυστόν με-
 γάλο ή τρία μικρά συνήθως μεγέθους του
 καφέ. Πότεν δι το **ΚΑΚΑΟ** είνε το
 λιγώτος προσή είνε περιτόν να γραφή, έ-
 χει άναγνωριστή υπ' όλο του έπιστημονικού
 ήρραου. Πωλείται παντού και άποτείλλε-
 ται ταχυδρομικώς.

Παρακαλούνται οι κ.κ. πωλείται και άγο-
 ραζοται άδην παρατηρούνται ή Σοκολάτα ή
 Κανόνα παραγωγής **ΠΑΡΑΛΙΔΟΥ** να
 μη άρκούνται μόνον είς το σχήμα και
 το χρώμα της έτικέτας, άλλα να έρ-
 ρωται και το **ΟΝΟΜΑ ΠΑΡΑΛΙ-
 ΔΟΥ**. (S)

ΕΙΚ. 32 ΕΜΠΡΟΣ
 28/2/1910

ΜΕ ΜΙΑ ΔΕΚΑΡΑ
 (Ήτοι δι' όλο τον κόσμο)

Έχετε ένα πακετίον **ΚΑΚΑΟΝ**
ΠΑΡΑΛΙΔΟΥ μετά συγκράτους, πε-
 πλεγμένον σύνθετον με το όποσον παρασκευά-
 ζεται άδής και εύκόλος και άδην ούδε-
 μίς άλλης προσθήκης, ή ένα ελυστόν με-
 γάλο ή τρία μικρά συνήθως μεγέθους του
 καφέ. Πότεν δι το **ΚΑΚΑΟ** είνε το
 λιγώτος προσή είνε περιτόν να γραφή, έ-
 χει άναγνωριστή υπ' όλο του έπιστημονικού
 ήρραου. Πωλείται παντού και άποτείλλε-
 ται ταχυδρομικώς.

Παρακαλούνται οι κ.κ. πωλείται και άγο-
 ραζοται άδην παρατηρούνται ή Σοκολάτα ή
 Κανόνα παραγωγής **ΠΑΡΑΛΙΔΟΥ** να
 μη άρκούνται μόνον είς το σχήμα και
 το χρώμα της έτικέτας, άλλα να έρ-
 ρωται και το **ΟΝΟΜΑ ΠΑΡΑΛΙ-
 ΔΟΥ**. (S)

ΕΙΚ. 33 ΕΜΠΡΟΣ
 27/3/1910

ΚΑΚΑΟΝ ΠΑΥΛΙΔΟΥ

Εκ των καλλίστων ήργασίων της Ευ-
 ρώπης διαφέρων είδων και ποιότητων και
 μεγίστη ποιότητα, έκτι σάντλας, σοκολάτας,
 σοκολάτας, έκλεκτά κλπ. από 4.90, 2, 2.40
 2.80, 3.00, 3.20, 3.40, 3.60, 3.80, 4.00
 4.50 κλπ κατ' όκον. Πλήρης από ή άδής
 και έκτι και μικρά κατόνο ΜΠΟΜΠΟΝΙΕΡΩΝ
 δια κάθε γούστο. Στοι Άθων. Τσιννακο-
 πούλου 33 Πραξιόλου 33.

ΕΙΚ. 34 ΕΜΠΡΟΣ
 3/8/1913

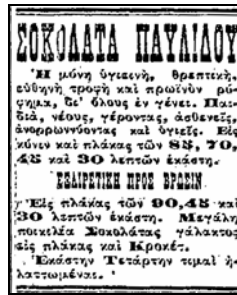
ΜΕ ΜΙΑ ΔΕΚΑΡΑ
ΠΑΥΛΙΔΟΥ

Έχετε ένα πακετίον **ΚΑΚΑΟΝ**
ΠΑΡΑΛΙΔΟΥ μετά συγκράτους, πε-
 πλεγμένον σύνθετον με το όποσον παρασκευά-
 ζεται άδής και εύκόλος και άδην ούδε-
 μίς άλλης προσθήκης, ή ένα ελυστόν με-
 γάλο ή τρία μικρά συνήθως μεγέθους του
 καφέ. Πότεν δι το **ΚΑΚΑΟ** είνε το
 λιγώτος προσή είνε περιτόν να γραφή, έ-
 χει άναγνωριστή υπ' όλο του έπιστημονικού
 ήρραου. Πωλείται παντού και άποτείλλε-
 ται ταχυδρομικώς.

ΕΙΚ. 35 ΕΜΠΡΟΣ
 12/6/1914



εικ. 36 ΕΜΠΡΟΣ
9/7/1912



εικ. 37 ΕΜΠΡΟΣ
10/9/1915



εικ. 38 ΕΜΠΡΟΣ
13/3/1920



εικ. 39 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
19/6/1945



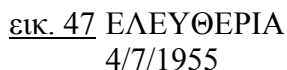
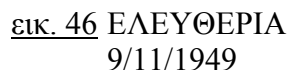
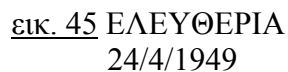
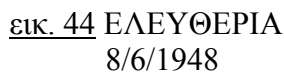
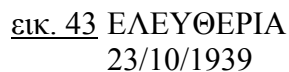
εικ. 40 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
25/4/1954



εικ. 41 ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ
23/2/1947



εικ. 42 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
21/3/1954





εικ. 48 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
26/7/1955



εικ. 49 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
1/4/1955



εικ. 50 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
25/12/1955



εικ. 51 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
4/11/1958



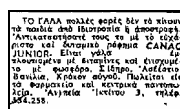
εικ. 52 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
17/4/1959



εικ. 53 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
28/4/1963



εικ. 54 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
3/7/1956



εικ. 55 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
13/5/1959



εικ. 56 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
6/2/1958



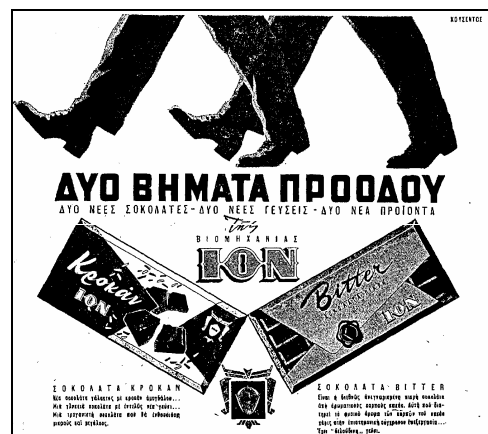
εικ. 61 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
4/12/1960



εικ. 62 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
19/2/1961



εικ. 63 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
16/2/1961



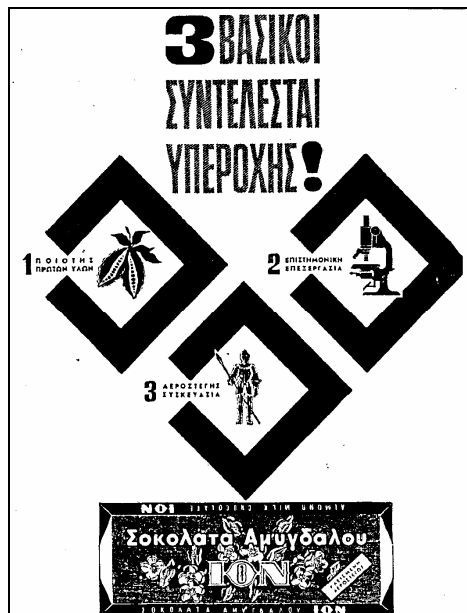
εικ. 64 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
27/11/1962



εικ. 65 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
22/1/1963



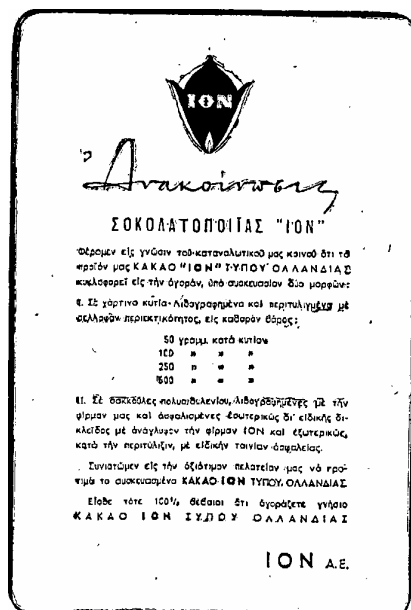
εικ. 66 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
12/11/1964



εικ.67 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
24/3/1964



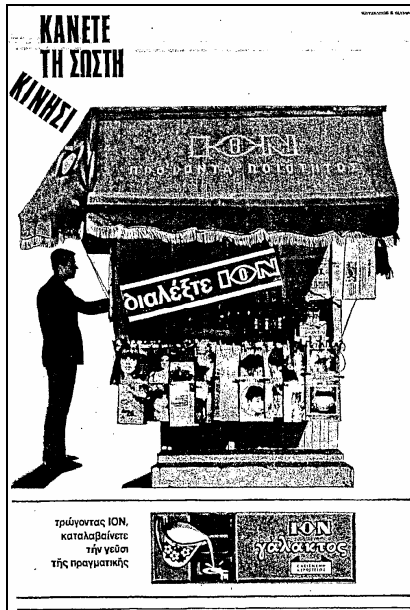
εικ. 68 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
4/12/1966



εικ. 69 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
13/9/1960



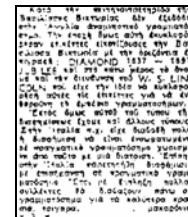
εικ. 70 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
5/2/1967



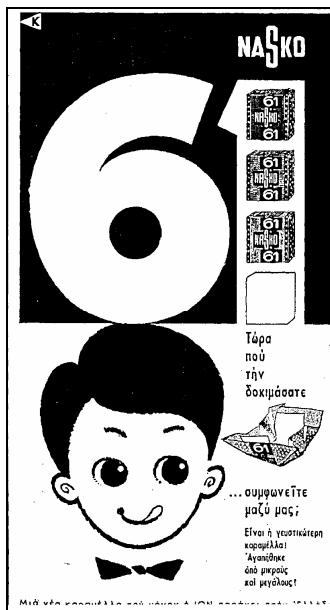
εικ. 71 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
20/3/1966



εικ. 72 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
15/5/1956



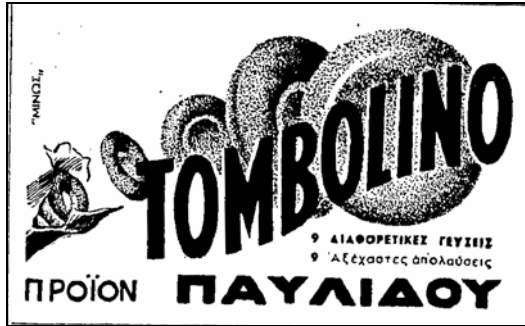
εικ. 73 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
1/2/1959



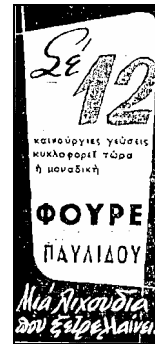
εικ. 74 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
31/5/1964



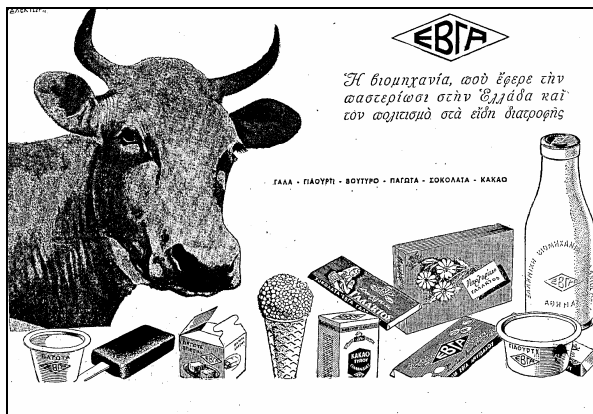
εικ. 75 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
4/3/1958



εικ. 76 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
19/7/1956



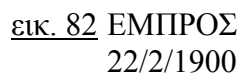
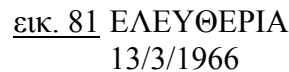
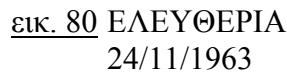
εικ. 77 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
12/12/1961



εικ. 78 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
6/10/1960



εικ. 79 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
12/7/1963



**ΕΞΗΣΦΑΛΙΣΘΗ ΣΤΕΓΗ ΔΙΑ 200.000 ΑΤΟΜΑ ΕΙΣ ΠΑΤΡΑΣ
ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΛΑΣΕΩΣ ΤΟΥ ΚΑΡΝΑΒΑΛΟΥ**

[illegible][illegible][illegible][illegible]

Το να τὸ ἑλληνοῦλ "Οργανισμὸς
παραπομπῆς ἀποσταλῇ εἰς ὁρισμὸν
δικαστῆ καὶ παραπομπῆ ἐκτελέσει τὴν
ἐπιτομήν του Κωνσταντίνου.

Τὸ ἑ. κ. κ. ἀπέστειλε τὴν 14 ὁ-
μοίαν τῆς διαθήκης τῆς "Αναστασίας
εἰς δεξιὰν ἀδελφῆς αὐτοῦ τοῦ ἀδελφού-
του τοῦ καὶ ἀδελφειοῦ τοῦ ἑ. κ.
τοῦτο ἀποφασισθέντος ἀπὸ τοῦ ἀδελφού
τοῦ Κωνσταντίνου τῆς 9 καὶ τὸ ἀποῦν
πομπήσας εἰς τὴν ἑλπίαν.

Τὸ Κωνσταντίνου καὶ ἀπέστειλε 310 ἑ. κ.
ἐκ δεξιῶν καὶ ἀδελφειοῦ τοῦ ἀδελφού
τοῦ Κωνσταντίνου ἐκ τῆς ἀδελφῆς
τοῦ καὶ ἀδελφειοῦ τοῦ ἀδελφού
τοῦ Κωνσταντίνου καὶ ἀπέστειλε 310 ἑ. κ.

[illegible]

εικ. 85 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
19/2/1961

εικ. 86 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
6/3/1962

εικ. 87 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
26/2/1960

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

εικ. 88 ΕΜΠΡΟΣ
1/3/1960

εκ. 89 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
28/12/1965

εικ. 90 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
8/12/1912

ΤΟΚΟΛΑΤΑ ΚΗΣΤΗΣΙΜΟ
ΠΑΥΛΙΔΟΥ

Ἡ ὑγιεινότερη, θρεπτικώ-
τερη καὶ πρὸς τὴν τροφήν, ἡ βρ-
χὺν, ἡ ὕλη, ἡ ὁλοκλήρη ἡ πλάκα τῶν
ἡ ὁλοκλήρη ἡ πλάκα τῶν
ἡ ὁλοκλήρη ἡ πλάκα τῶν
ἡ ὁλοκλήρη ἡ πλάκα τῶν

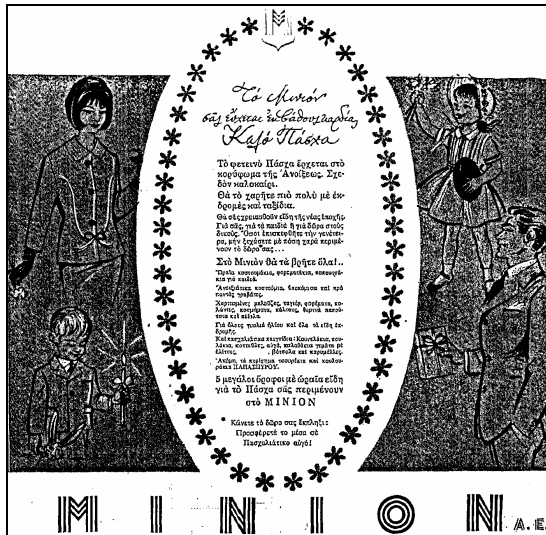
Ἡ ὑγιεινότερη; θρεπτικώ-
τε- καὶ πλούσιότερη τροφή. Ἡ ὀ-
ρεκτικώτερος, ἡ ἁπλότερος ἢ
ἡ πλουσιότερος. Ἡ ἁπλότερος
ἢ ἡ πλουσιότερος.

ΚΑΚΑΘΗ ΝΗΣΤΗΣΙΜΟΝ
ΠΑΥΛΙΔΟΥ

Εἰς τὸν αὐτὸ καὶ πάλιν καὶ πα-
ρηγορεῖται εἰς πεπαισθητοὺς ἀνθρώπου-
μας ὅτι ὁμοιωθῶμεν καὶ ὅλα ἔσμεν
αὐτῷ δι' ὅσα μεγάλη φιλοφροσύνη ἡ
ἐκ τῆς ταπεινότητος καὶ **ΜΙΛΙΑ ΔΕ**
ΚΑΠΑ, ὁ συγκριτικὸς ἀποδοτέ-
ρον καὶ ἡσυχαστικὸν τοῦ κατὰ.
Ἐν ᾧ οὖν ἡ ταπεινότης τιμὰ ἢ
κατωτέρα.

εικ. 91 ΕΜΠΡΟΣ
2/8/1908

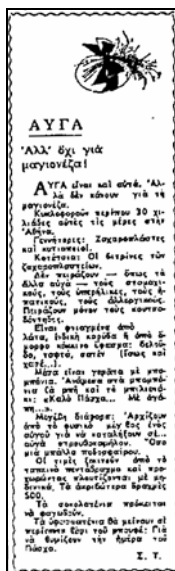
εικ. 92 ΕΜΠΡΟΣ
1/7/1913



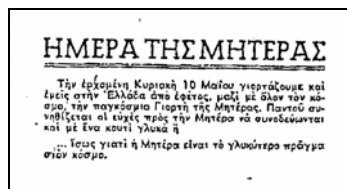
εικ. 93 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
19/4/1964



εικ. 94 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
26/4/1959



εικ. 95 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
25/4/1965



εικ. 96 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
7/5/1959



εικ. 97 ΕΜΠΡΟΣ
15/2/1913



εικ. 98 ΕΜΠΡΟΣ
10/4/1913



εικ. 99 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
20/10/1949



εικ.100 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
9/11/1949



εικ. 101 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
27/10/1949



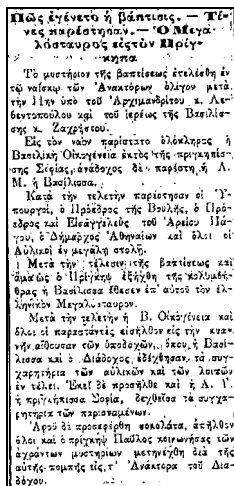
εικ. 102 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
14/3/1959



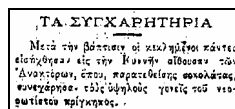
εικ.103 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
5/5/1959



εικ. 104 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
31/1/1962



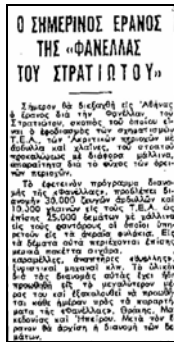
εικ. 105 ΕΜΠΡΟΣ
21/2/1902



εικ. 106 ΕΜΠΡΟΣ
3/2/1909



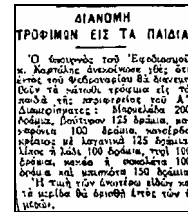
εικ. 107 ΕΜΠΡΟΣ
7/4/1906



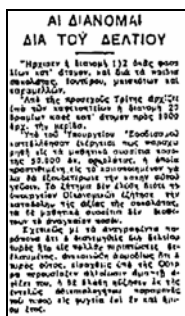
εκ. 117 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
17/11/1956



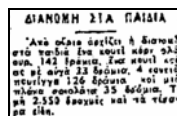
εκ. 118 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
12/6/1960



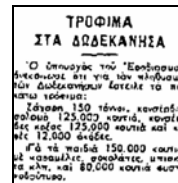
ΕΥΚ. 119 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
10/2/1946



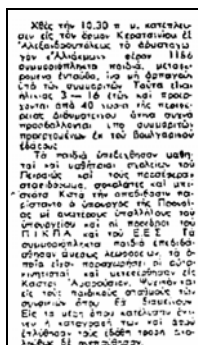
εκ.120 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
22/12/1946



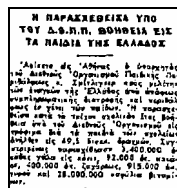
εικ. 121 ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ
8/7/1947



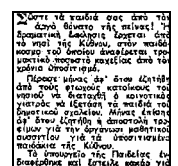
εικ. 122 ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΗΣ
18/10/1947



εικ. 123 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
3/4/1948



εικ. 124 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
10/2/1951



εικ. 125 ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
20/11/1960

