

## ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ Καλά... μαγειρέματα

**Καπεταναίοι** από την Ολυμπιάδα της Χαλκιδικής μαγειρέύουν κακαβιά με μύδια, ψάρια και θαλασσινά πάνω σε ψαροκάρι. Χαλκιδικιώτισσες νοικοκυρές ετοιμάζουν παραδοσιακή πίτα με γέμιση από κρίταμα. Τις εικόνες κατέγραψαν οι συντελεστές της βουλγαρικής εκπομπής υψηλής τηλεθέασης, με τίτλο «Zvezden's Kitchen», οι οποίοι και επισκέφτηκαν τη Χαλκιδική από τις 22 έως τις 25 Ιουλίου.

Το θέμα της γαστρονομικής τηλεοπτικής παραγωγής στρέφεται γύρω από τα «Μύδια Ολυμπιάδας» και τις «Καλοκαιρινές Γεύσεις του Αριστοτελικού Βουνού». Για το λόγο αυτόν, όπως αναφέρεται σε σχετική ανακοίνωση του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθώ, ο φακός της εκπομπής αποτύπωσε πλάνα από τις τοπικές μυδοκαλλιέργειες και τη συλλογή των ονομαστών μυδιών Ολυμπιάδας, ενώ βιντεοσκοπήθηκαν και ποικιλοί τρόποι μαγειρέματός τους.

Παράλληλα, οι συντελεστές της εκπομπής κατέγραψαν τρόπους προετοιμασίας παραδοσιακής πίτας με γέμιση από κρίταμα, τοπικής κακαβιάς, η οποία περιείχε ψάρια, μύδια και θαλασσινά και μαγειρεύτηκε από καπεταναίους πάνω σε ψαροκάρι, αλλά και τεχνικές προετοιμασίας των φημισμένων λουκουμάδων με μέλι Αρναίας και των τοπικών λικέρ, φτιαγμένων από κράνα και φρούτα του αριστοτελικού βουνού.