



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΑΠΟ ΝΟΙΚΟΚΥΡΕΣ ΤΗΣ ΑΜΜΟΥΛΙΑΝΗΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΥΧΩΡΟ ΤΟΥ ΓΝΩΣΤΟΥ ΣΕΦ

4 Ελληνίδες στην κουζίνα του Τζέιμι Ολιβερ

Tέσσερις νοικοκυρές από το μικρό υπόσκαφο της Αμμουλιανής Χαλκιδικής άφοραν την κουζίνα του σπιτιού τους και εισέβαλαν στην κουζίνα του παγκόσμιου γνωστού σεφ και παρουσιαστή Jamie Oliver. Στον πολυχώρο γαστρονομίας του σεφ, ο οποίος βρίσκεται στο Notting Hill του Λονδίνου, οι τέσσερις Χαλκιδιώτισσες ετοίμασαν ζύμες, πάστες και σιροπιαστά γλυκού κλεβόντας την παράσταση και αφήνοντας εξαιρετικές εντυπώσεις στους καλεσμένους τους.

Ερπόκειτο για ένα μάθημα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής με θέμα «παραδοσιακά γλυκά Αμμουλιανής με άρωμα Ανατολής», το οποίο παρέδωσαν προθέτες το βράδυ στον πολυχώρο Recipease by Jamie Oliver. Κατάφεραν να μεταφέρουν στο σκοτεινό και ομικλώδες Λονδίνο το γιορτό κλίμα μα των λαμπρών, καλοκαιρινών γαστρονομικών εκδηλώσεων, που θα πραγματοποιηθούν στα λιμάνια, στα σοκάκια και τα fish restaurants της Αμμουλιανής τον επόμενο Μάιο, στο πλαίσιο διεξαγωγής του Mount Athos Area Kouzina 2014.

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε παρουσία 40 εκπροσώπων Τύπου, ανάμεσα στους οποίους συγκαταλέγονται δημοσιογράφοι από πολύ γνωστές εκδόσεις, που διαμορφώνουν την κοινή γνώ-



Ο διάσημος σεφ Τζέιμι Ολιβερ πίρει ιδέες γαστρονομίας από τις 4 Ελληνίδες που βρέθηκαν στον πολυχώρο του στο Notting Hill του Λονδίνου.

ΑΓΓΕΛΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
aaggelidis@e-typos.com

μη στη βρετανική αγορά. Οι τέσσερις Αμμουλιανίτισσες παρέδωσαν στους παρευρισκόμενους εξαιρετικά και απολαυστικά μαθήματα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής, τα οποία ήταν αφιερωμένα στις μικρασιατικές καταβολές τους. Μεταξύ άλλων διόδαξαν στους εκπροσώπους Τύπου πώς παρασκευάζονται τα αμυγδαλωτά «λουλούδια» Μικρασίας, η φυλλωτή βασιλόπιτα από την Προκόπη κόννης και τα τηγανιτά σαλμπουρέκια με γέμιση από μπαχάρια και ξηρούς καρπούς. Ενθουσιασμένοι οι συμμετέχοντες προσπίθησαν να σκηματίσουν «λουλουδένια» μπισκότα, να ανοίξουν λεπτό παραδοσιακό φύλλο και να κλείσουν με ειδικό εργαλείο τη ζύμη από τα σαλμπουρέκια, ενώ το folder τους περιελάμβανε μεταξύ άλλων την ειδική έκδοση με τίτλο «Gastronomy & Wine-Mount Athos Area / Halkidiki», η οποία περιέχει όλες τις προαναφερόμενες συνταγές.

Η πρωτοβουλία του Οργανισμού Τουριστικής

Ανάπτυξης προ του Αθώ αποτελεί συνέχεια της επίσκεψης δημοσιογραφικής ομάδας του «Jamie Magazine» στην περιοχή, η οποία φωτογράφισε δεκάδες μεσογειακά και μοναστηριακά πιάτα, που θα συμπεριληφθούν στην ελύγω έκδοση τους επόμενους μήνες. Πριν από το προαναφερόμενο master class πραγματοποιήθηκε φωτογραφική και περιγραφική παρουσίαση της προ του Αθώ περιοχής, ενώ παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το ολοκληρωμένο πρόγραμμα δραστηριοτήτων του Mount



Οι τέσσερις γυναίκες παρέδωσαν στους παρευρισκομένους εξαιρετικά και απολαυστικά μαθήματα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.

Οι λιχουδιές των 4 γυναικών αποτελούν πρόγευση των γαστρονομικών εκδηλώσεων, που θα πραγματοποιηθούν στην Αμμουλιανή τον Μάιο

Athos Area Kouzina 2014, το οποίο θα πραγματοποιηθεί στο «τρίτο πόδι» της Χαλκιδικής από τις 15 Μαΐου μέχρι και τις 15 Ιουνίου του επόμενου έτους.

Τα ίδια μαθήματα θα παραδοθούν στην Αμμουλιανή και στα Νέα Ρόδα την εβδομάδα στις αρχές Ιουνίου 2014, ενώ θα εμπλουτιστούν με χορούς και τραγούδια, ώστε να μετατρέψουν τη γαστριμαργική παράδοση σε γλέντι και σε γιορτή ελληνική. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες έχουν ήδη σηματίσει τουριστικό πακέτο, απευθυνόμενο σε μικρές ομάδες θεματικών επισκεπτών ή σε μεμονωμένους πελάτες, το οποίο έχει κοστολογηθεί και έχει διοχετευθεί σε μικρά τουριστικά γραφεία γαστρονομικού τουρισμού της Βρετανίας. Τις ίδιες πημερομίνες δέκα Βρετανοί εκπρόσωποι Τύπου και αντίστοιχοι εκπρόσωποι των προαναφερόμενων γραφείων προσκλήθηκαν στην περιοχή, ώστε να συμμετάσχουν σε ταξίδι εξοικείωσης με τίτλο «Sail, Eat & Dance», το οποίο θα πραγματοποιηθεί από τον Οργανισμό σε συνεργασία με τοπικούς φορείς και την Acrobat Yachting. ■