

Welcome to Greece

www.welcometogreece.net



area
Mount Athos

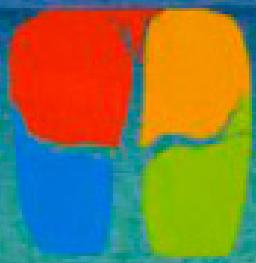
екзотично и толкова близо...



Mount Athos Area

Gourmet

Толкова близо и гостъпно!



MOUNT ATHOS AREA ORGANIZATION

Mount Athos Area Gourmet е кулинарен фестивал, който се провежда в района на планината Атон на Халкидики В продължение на цял месец от 15 май до 15 юни, 2012 г. Кулинарите по време на фестивала фокусират вниманието и съдържанието върху местната традиция, според която хората от областта на Атон, оказват чест на земята като благодарност за нейната щедрост.

На този фестивал се съмняват традиционните ястия с гурме тъборенци, които винаги са пригответи с еко продукти от региона.

Празник на природата, морето и земята и нейните дарове, конкурси и уроци по кулинарство, ястия с аромата и вкуса на древни кулинарни традиции, монашеска и средиземноморска кухня, но и гурме изкушения, специално пригответи от известни местни затворници. Пет са основните теми на фестивала:

Представяне на традиционни рецепти в пет гурме теми:

- [15 - 20.5.12](#): Биките от планината на Аристотел
- [21 - 27.5.12](#): Благословеният залив на Света зора
- [28.5 - 3.6.12](#): Манастирска кухня
- [4 - 10.6.12](#): Кухнята на незбранимите родни места
- [11 - 15.6.12](#): Mediterranean Gourmet

През целия месец, следвайки графика Всеки ден посетителите на района могат да се насладят на гостоприемството на местните кулинари. Ако планирате да посетите Халкидики, но пропускате това гастрономическо доброволствие.



Програмата:

15 май • Биците от Планината на Аристотел 12:00

Камедратата по биология В Аристотелския университет ще запознае гръцки и европейски журналисти с бици и растения, отлождани за дълголетие и с лечебна цел от древни времена до днес в Аристотеловата планина. Също така ще представи "аристотеловата разходка", отправна точка за туристи и любители на природата, като през целия тур могат да се събират бици, описани от Аристотел в неговите писания.

В културния център на Иерисос

20:00 Eagles Palace Resort & Spa. 20:00

Главният готвач на хотела ще предложи меню, вдъхновено от специфичната флора на Аристотеловата планина.

16.5.12 Биците от планината на Аристотел

Гостите ще преминат по маршрут от Парка на

Аристотел до Антична Стагира. Става въпрос за аристотеловата разходка, маршрут през планината Стратоник, която е картирана от Биологическия факултет на Аристотеловия университет в Солун, по време на която гостите ще се запознаят и съберат от голямо разнообразие от бици.

Аристотелов симпозиум 20:00

Луудя Александрату от ресторант Акрогали ще предложи на своите гости автентично меню от гръцката древна кухня, вдъхновено от флората на Аристотеловата планина и местността Аргонопи, на която се намират руините от едноизначният град Стагира, родно място на Аристотел.

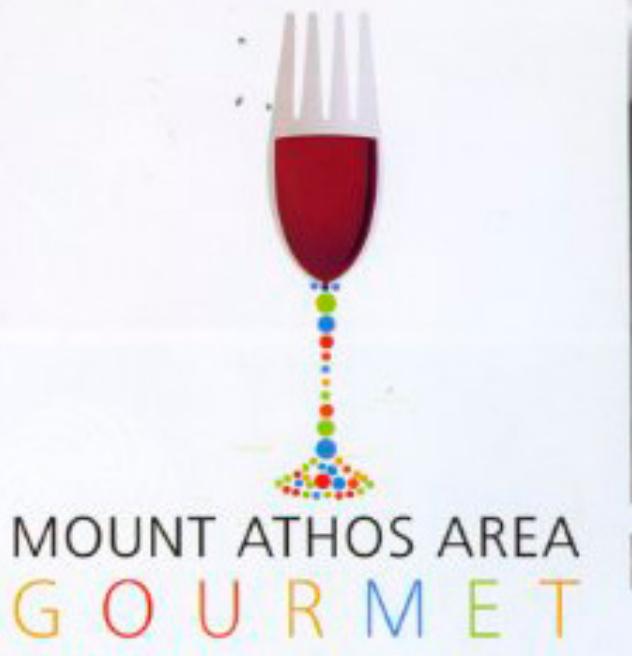
www.hotel-hiotopi.gr

17.5.12 Аристотелова разходка 10:00

Журналистите направили прехода по пътеките на Аристотел ще споделят своите преживявания.

Конкурс за най-вкусна баница 20:00

Местни домакини ще участват в конкурса за най-



Вкусна баница направена с билките от Аристотеловата планина.

www.theoxenia.gr

18.5.12 Пресконференция и откриване на събитието 12:00

Официално откриване на Mount Athos Area Gourmet

18.5.12 Гурме на античността 20:00

Триступенно меню, базирано на местни продукти и грънчарски рецепти. Място на събитието - ресторант Бакатсианс

www.bakatsianos.gr

19.5.12 Сладки истории 20:00

Урок по сладкарство с Louloudia Alexiadou: сладкиши с плодове от гората на Аристотел

www.hotel-liotopi.gr

20.5.12 Гурме Ферма 20:00

Главният готвач на ресторантът във фермата на Платанорема предлага гурме Вечеря, базирана на би-

ологични продукти от фермата и билки от Планина Аристотел

www.platanorema.com

21.5.12 Благословена морска сол

Главният готвач на Таверна Тзанис на остров Амушани ще пригответ гурме Вечеря с резнообразие от риби от Атонския залив

22.5.12 За островни аромати и звуци! 20:00

Амушани има най-голямия риболовен флот в Централна Македония. Това означава, че рибата, предлагана в ресторантите на острова е прясна, уловена същия ден. Жителите посрещат посетителите с песни и танци от Мала Азия, за да отпразнуват морските дарове, уловени от благословения залив на Света Гора.

Централния площад на Амушани

23.5.12 Света Гора Средиземно море 20:00

Меню, пригответо с прясна риба и морски дарове, уловени в залива на Света Гора. Менюто е възхно-



Вено от средиземноморската кухня и биологичните продукти от Атон, които рутинно се предлагат от ресторант Kritikos. Това е най-здравословният хранителен режим в света

www.okritikos.com

24.5.12 В Егейско море! 20:00

Конкурсът по риболов на пристанището на Страндже, която ще се превърне в бийч парти - празник на морето и радостта. Местните хора често организират тържества в чест на даровете, които предлага морето. Прясна риба, местно вино и танци ще очароват всички присъстващи.

На пристанището на Страндже

25.5.12 Кулинарен семинар с подписа на Дина Николау 12:00

Известният шеф Дина Николау и нейния екип ще направят гастрономическа среща с местните готвачи, която ще се запомни...

www.aristoteles.gr

26.5.12 Музиките на Олимпиада Във Вихрен танц 20:00

Абсолютната звезда на морския празник в Олимпиада. Река Струма се влива в залива, който оберажда селото, като по този начин допринася за оформянето на идеални условия за производството на прочутите миди на Олимпиада. Жителите организират празник в чест на този морски дар, като начините за пригответяне на мидите са много и те биват показвани по време на тържеството.

27.5.12 Анчоу и сардела - женени ...

Чудесен, традиционен празник в селото основано от бежанци, които знайат да почитат спомените. Разположено срещу живописното пристанище на Атон жителите ще предложат анчоу и сардела на посетителите, съпроводено с атонско вино, танци и музика!

28.5.12 Монашеска кухня 20:00

Монахът Елифаний от Атон приготвя триставлено автентично меню от монашеската кухня в хотел Александрос.

www.alexandros-hotel.gr

29.5.12 Монашеска кухня 20:00

Озънят е запален в хотел Eagles palace и монахът отново приготвя ястия от семплата, но вкусна монашеска кухня.

www.eaglespalace.gr

30.5.12 Монашеска кухня 20:00

Трети ден на монашеска кухня, този път в хотел Aristoteles Holidays Resort & Spa с алея към отрешения остров Амулани. Елени Кефалопулу ще представи вина от Света гора.

31.5.12 Монашеска кухня 20:00

В ресторант Савала на хотел Theoxenia, монах Елифаний ще пренесе с трите си блюда мислено посетителите в монашеските обиталища на Атон. Вечерята ще бъде предшествана от представяне на вината на Атон от Елени Кефалопулу.

www.theoxenia.gr

1.6.12 Монашеска кухня 20:00

Автентична Атонска кухня, която ще се предлага





Статут на Аристотел. В родното му място Ставри



на посетителите на плажа Комитса на самата съхълътна граница на Атон. Тя ще бъде допълнена от дегустация на атонски Вина представени от Елени Кефалоглу.

www.athos-villas.gr

26.12 Монашеска кухня 20:00

Супи, сладкиши, морски дарове, Всякакви... рибни деликатеси, пригответи в идеална кулинарна хармония ще предложи ресторант Критикос в Урануполи.

www.okritikos.com

3.6.12 Монашеска кухня 20:00

Монах Елифаний ще сготви в Платанорема семплъ и вкусни монашески ястия с биологичните продукти на фермата.

www.platanorema.com

4.5.12 Йод и сол 20:00

Меню, възхновено от ароматите на морето с привкус на традиционните понтийски и малозападски рецепти, запазени и до днес от потомците на бежанците по тези места.

Таверна Тзанис на остров Амушани

5.6.12 Пирожки 20:00

Урок по готвене: зомвачи и домакини от гърциите от Понтос ще покажат на посетителите как се правят ароматните пирожки с различни пълнени.

www.alexandros-hotel.gr

6.6.12 Ориенталски танци 20:00

Автентично меню от Мала Азия ще представи Лукусия Александоу в Олимпиада, която носи кулинарното наследство на предците, запазвайки традиции, дух и култура.

www.hotel-Liotopi.gr

7.6.12 Със сладък мед 20:00

Демонстрация на правене на сиропирани сладки от Мала Азия ще направи Султана Анастасиаду. Вкусните сладкиши лукумадес с мед и орехи ще пренесат гостите до тесните сокаци на Източ.

На площада в Арнеа

8.6.12 Салбурекия от Мала Азия 20:00

Уроци по сладкарство от домакините от Урану-

поли ще покажат как се правят салбурекия от Мала Азия по рецепти, донесени от техните предци.

Крепостта Просфориу в Урануполи

9.6.12 Амидалома от Мала Азия

Урок по сладкарство за това как се правят традиционните цвекли от марципан -

амидалома. Сладкишът от бадемово брашно присъства на всяка трапеза в Амушани за да напомни за корените и традициите.

Пристанището на Амушани

10.6.12 С брашно и сол 20:00

Гурме меню, повлияно от Мала Азия и Понтос в идеална гастрономическа комбинация

www.bakatsianos.gr

11.6.12 Средиземноморско влияние 20:00

Главният готвач на Kritikos ще пригответ изискано меню, възхновено от Средиземноморската кухня.

www.okritikos.com

12.6.12 Средиземноморска дневта 20:00

Меню, докоснато от Вълните и бриза в курорта Eagles palace в Атонския залив

www.eaglespalace.gr

13.6.12 Със зехтин и маслини 20:00

В планинския район готвачът на ресторантта ще предложи на гостите меню, базирано на местни продукти и зехтин.

www.bakatsianos.gr

14.6.12 Mediterranean 20:00

Главният готвач на ресторантта ще предложи на гостите още едно изискано средиземноморско меню.

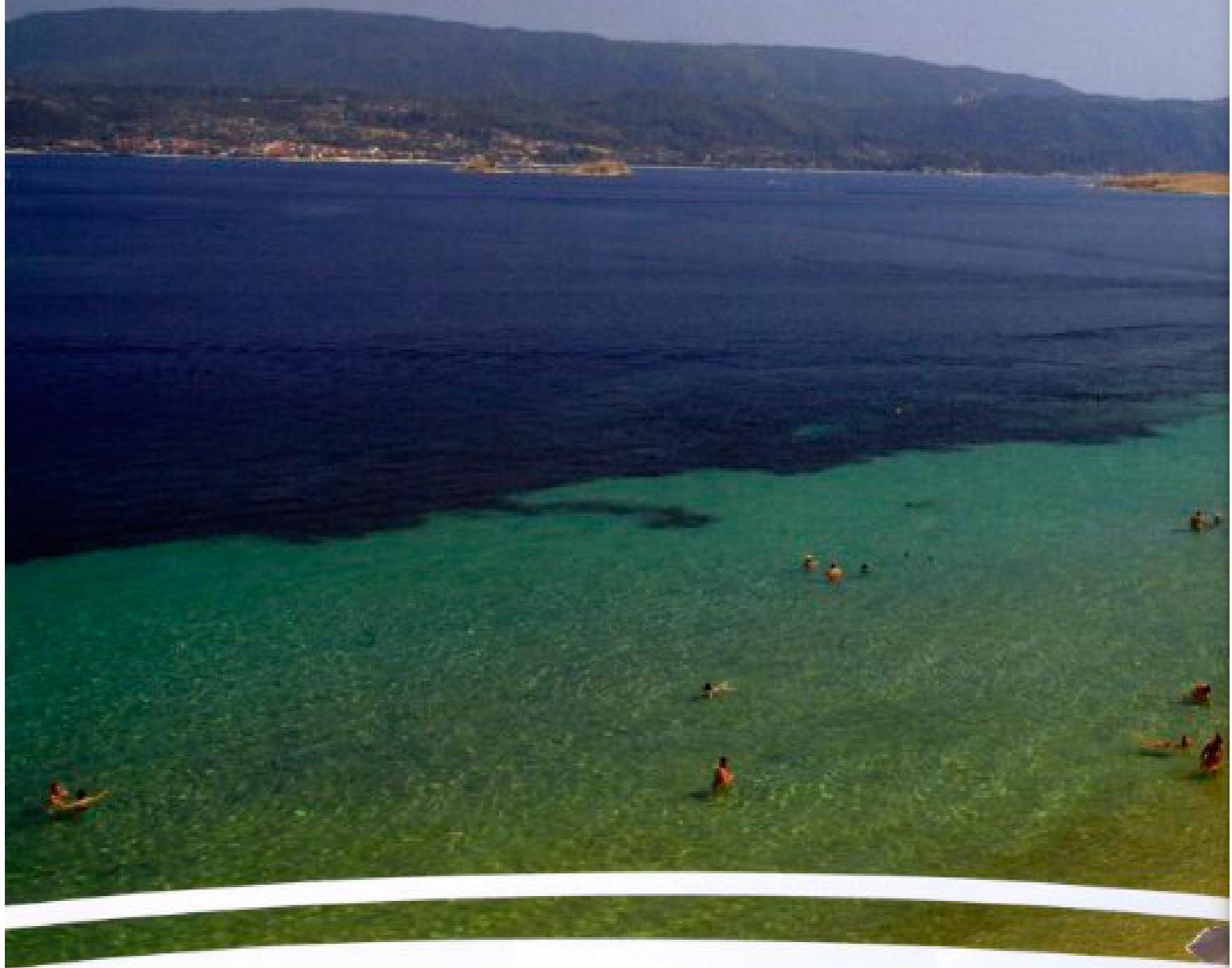
www.okritikos.com

15.6.12 Гурме награди 20:00

Mount Athos Area Gourmet като утвърдена гурме институция в заключителната официална церемония ще раздаде наградите на номинираните

www.eaglespalace.gr

За повече информация и резервации посетете www.mountathosarea.org



Amouliani

island

Дестинация Халкидика. Между ръкавите Ситония и Атон, само на 10 минути с ферибот от пристанище Урануполи се намира остров Амулиани. В миналото – оберийкан от атонските монаси, днес – най-приказното кътче земя в Централна Македония.

Жителите на острова са само 600 души, заселници от Мала Азия, които създават уникалния местен колорит на Амулиани с нехарактерните за региона традиции и язби. Гостоприемният Етнографски

музей разказва откровено за битието на местните хора, за техното минало, за техните трудности и техните радости.

Но каквото и да пазят за себе си жителите на Амулиани, те са бинази гостоприемни към своите гости. И това може да се види във всеки хотел (погачето семайни), във всеки ресторант и таверна. Това, което ще Ви сервирам на вечеря е улобено същия ден, често от собственика и пригответо лично от съпругата му. Много туристи пътуват до Аму-



photo: Debbie Hiotopoulou

лиани само, за да се наслаждат на чудесното морско меню, а в най-известните таверни места се резервират дни по-рано.

Друга причина туристите и местните да предпочитат острова, пред околностите са чудесните плажове, някои горди притежатели на престиженния Син флаг. Амулиани притежава меки пясъчни брегове, които дават и името му (което от гръцки означава „ситен пясък“). Островът в съвсем малък и не представлява трудност да се обходи пеша и лично да се избере плаж. И все пак известно е, че най-добрите плажове на Амулиани са красивия Алики и спокойния Карагащи. Възможно е също да се наеме малка лодка (не се изисква лиценза), за разходка около Амулиани, змуркане в северната част на острова и

приключението да откриваш непозната красота.

Каквото и да правите на Амулиани, ще сте сигури, че нищо няма да убежи от погледа на заснежения Атон. Който се издига насреща... от другата страна и на другата земя. Снагата му не може да остане незабелязана, врязана в светлото небе и в пънка противоположност на спокойствието, което царя на острова. За да създава контраст и вълни, смиаващи любителите на фотография.

Зашото Амулиани е това – малък къс земя, изграден от слънце и вятър, изваян от земя и море, където години наред властва хармонията и красомата. Където сутрешния улов е днешната вечеря и където пясъка по бреговете е най-меката постеля.

www.visitammouliani.com