

Great Ideas

Διασκέδαση, Φαγητό, Ταξίδι και Σπίτι

Η παραδοσιακή Αρναία.

Ορεινή Χαλκιδική

Ξεχάστε για λίγο τα γαλαζοπράσινα νερά και τις ονειρεμένες ακρογιαλιές της. Τα βουνά του Άθω προσφέρουν μια εμπειρία για μοναδικούς ταξιδευτές.

Μέσα στα έλατα και τα αιωνόβια πλατάνια κρύβεται μια εντελώς «διαφορετική» Χαλκιδική. Πιο άγρια και πιο γοητευτική, που αξίζει να την επισκεφτείτε για να ανακαλύψετε τη φυσική της ομορφιά. Η άλλη Χαλκιδική δεν έχει θάλασσα και έντονη νυχτερινή ζωή.

Το δικό της κάδρο είναι γεμάτο πράσινο, εκτάσεις με έλατα –ναι, εκεί πάνω καλλιεργούνται–, ενώ θα απολαύσετε το πρωινό ζύπνημα «τραγουδιόμενο» από τον κούκο και λίγες ώρες μετά τη σκυτάλη θα πάρει ο δρυσοκολάπτης, σπίνοντας το δικό του παινεϊδί ήχων. Αφορμή για το ταξίδι ήταν το Mount

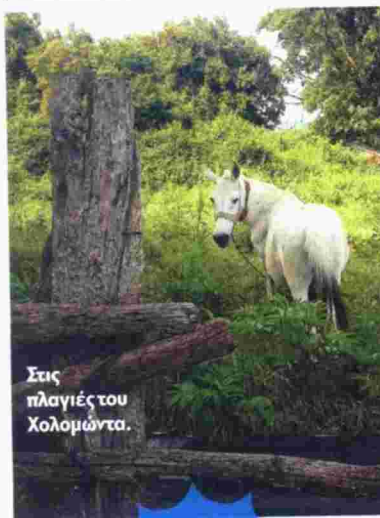
Athos Area, που, για τέταρτη συνεχή χρονιά, εστιάζει στην τοπική παράδοση και θέλει τους ανθρώπους της αθωνικής περιοχής να τιμούν τη γη τους ευχαριστώντας τη για τα δώρα που τους προσφέρει. Το πάντρεμα της γουιμετ κουζίνας με αναφορές στην παραδοσιακή χαρίζει γευστικά πιάτα που βασίζονται στην τοπική βιολογική παραγωγή. Όλα τα μενού είχαν την υπογραφή της σεφ Ντίνας Νικολάου –η κότα με μελισοόχορτο από τον κήπο με μανιτάρια και πατάτες φούρνου ήταν ένα από τα καλύτερα πιάτα που γευτήκαμε. Το γαστρονομικό γεγονός της περιοχής δίνει ραντεβού του χρόνου και θα είναι αφιερωμένο στην κυπριακή κουζίνα.

PEOPLE, Διεύθυνση: Μαρίνου Αντύπα 41- 45 Ν. Ηράκλειο

τηλ: 2102705000, email: None, σελ: 86-87, επιφάνεια: 105832



Το χωριό Βαρβάρα.



Στις πλαγιές του Χολομώντα.



Η Βίκυ Δρόσου ετοιμάσε μπισκότα σε σχήμα μανιταριού.

* ΤΙ ΚΑΝΑΜΕ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Περίπατο στο δάσος του Χολομώντα

Έχει 4.500 βότανα. Έπειτα ο κύριος Γιάννης μάς πήγε στις καλλιέργειες ελάτων. Ενημερωθήκαμε για τη διάθεση των χριστουγεννιάτικων δέντρων, ενώ η γυναίκα του, Θωμά, μας «τράταρε» σπανακόπιτα και μανιταρόπιτα.

Δοκιμάσαμε βουνίσιο τσίπουρο από τον ιδιοκτήτη του Ξενώνα *Βίραγγα*, ενώ ένα από τα πιάτα του ήταν η ψαρόσουπα.

Βόλτα στην παραδοσιακή Αρναία και επίσκεψη στα μουσεία Υφαντικής και Λαογραφίας. Αξίζει μια επίσκεψη στο μητροπολιτικό ναό του Αγίου Στεφάνου, που κάρφη το 2005 και οι κάτοικοι της κωμόπολης τον έφτιαξαν από την αρχή μέσα σε ένα χρόνο. Σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα μπορείτε να δείτε μέσα στην εκκλησία.

Δοκιμάσαμε αγριογούρουνο, γουρουνόπουλο στη γάστρα, κασικάκι γεμιστό και πολλές σπιτικές αλοιφές στο Μύγδο που βρίσκεται στην Αγία Βαρβάρα.

Επίσκεψη στο Συνεταιρισμό Γυναικών Βαρβάρας Φτιάξαμε μαζί τους μαρμελάδα φράουλας. Μην παραλείψετε να πάρετε μαρμελάδα με φρούτα του δάσους και βιολογικά λικέρ.

Ξενάγηση στο τυροκομείο Καραγιάννης, όπου είδαμε πώς φτιάχνεται και το γιαούρτι.

Απολαύσαμε φλογέρες με φέτα και μέλι Αρναίας στο Μπακατσιάνο, με θέα το καταπράσινο λιβάδι.

Συνταγή από την Τασούλα Παρλιάρη του παραδοσιακού Ξενώνα Ροδαμός.

* ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 15 ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΜΗ ΚΑΙ ΤΟ ΦΥΛΛΟ
500 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.γ. ξίδι
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 φλ. τσαγιού χλιαρό νερό
1 κ.γ. αλάτι
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
2 μέτρια κρεμμύδια
1/2 ποτήρι κρασιού λάδι
500 γραμμ. μανιτάρια
Χολομώντα (κατά προτίμηση άγρια)
2 φλ. τσαγιού ρύζι καρολίνα
500 γραμμ. τυρί φέτα Αρναίας
4 φλ. τσαγιού νερό

Αλάτι, Πιπέρι, 4 αυγά
1 κρόκο αυγού (για τα φύλλα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε λίγο αλεύρι σε μεγάλο σκεύος. Προσθέτουμε το ξίδι, το λάδι, το νερό και το αλάτι. Τα ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί και ρίχνουμε λίγο - λίγο το αλεύρι, ώστε να πετύχουμε σφιχτή ζύμη. Σκεπάζουμε τη ζύμη με πανί, αφήνοντάς τη να ξεκουραστεί. Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Στη συνέχεια ρίχνουμε τα μανιτάρια και

τα ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσουν. Κατόπιν ρίχνουμε το ρύζι, το νερό, το αλατοπίπερο και αφήνουμε το μείγμα να βράσει μέχρι να πει όλο του το νερό. Αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσει. Τέλος, ρίχνουμε τα αυγά και τη φέτα και ανακατεύουμε. Ανοίγουμε δύο φύλλα. Τοποθετούμε το πρώτο σε λαδωμένο ταψάκι και στη συνέχεια στρώνουμε τη γέμιση. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο, αλείφουμε με τον κρόκο και ψήνουμε την πίτα στους 180°C για μία ώρα περίπου.

