ΜΕΤΑ... ΤΟ ΓΕΥΜΑ
ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ / ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Τελλογλειο Ιδρυμα Τεχνων Α.Π.Θ.

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

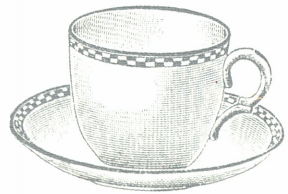
ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΑΝΤΙΔΗΜΑΡΧΙΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ERT3



d' Études et de Recherches Interdisciplinaires sur la Méditerranée, (8 et 9 mars 1999), Maisonneuve et Larose, 2000 / Farb, Peter and George Armelagos. *Consuming Passions: An Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin, 1980 / Fenton A.- Kisban E (editors). *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. John Donald, 1986 / Fisher, M.F.K. *The Art of Eating*. N.York, Vintage, 1976 / *Fish: Still Lifes By Dutch And Flemish Masters 1550-1700*. Utrecht: Centraal museum, 2004 / Flandrin, Jean-Louis / Lambert, Carole. *Fêtes Gourmandes au Moyen Age*. Paris, Imprimerie nationale, 1998 / Flandrin, Jean-Louis (Dir.) / Cobbi, Jane (Dir.). *Tables d' Hier, Tables d' Ailleurs: Histoire Et Ethnologie Du Repas*. Paris, Odile Jacob, 1999 / Flandrin JL & Montanari M (editors). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press, 1999 / Forster E. and Forster R. (editors). *European Diet from Pre-industrial to Modern Times*, 1975 / Foucault, M., *Dietetics. In The Use of Pleasure*, 1985 / Freedman RL. *Human Food Uses: A Cross-cultural, Comprehensive Annotated Bibliography*. 1981 / Freedman RL. *Human Food Uses: A Cross-cultural, Comprehensive Annotated Bibliography: Supplement*. Greenwood, 1983 / Freeman J. *The Making of the Modern Kitchen: A Culture History*. Berg, 2004 / Garnsey, Peter. *Food and Society in Classical Antiquity*. UK, Cambridge UP, 1999 / Germov, John & Lauren, Williams, (eds.). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*. South Melbourne, Oxford University Press, 1999 / Girveau, Bruno. *La Belle Epoque des Cafés et des Restaurants*. Paris, Hachette, Réunion des musées nationaux, 1990 / Girveau, Bruno (Dir.). *A Table au Xixe Siècle*. Exposition, Paris, Musée d' Orsay, 4 décembre 2001-3 mars 2002. Flammarion, 2001 / Glanville, P. Young ,H (editors). *Elegant Eating: Four Hundred Years of Dining in Style*. V & A Publications, 2002 / Goody, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, Cambridge UP, 1982 / Goody, Jack. *Food And Love: A Cultural History Of East And West*. London, Verso, 1998 / Gracia, Mabel Arnaiz. *La Transformación de la Cultura Alimentaria: Cambios y Permanencias en un Contexto Urbano*





ΜΕΤΑ... ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ





ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΩΝ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΛΕΥΚΩΜΑΤΟΣ & ΕΝΤΥΠΩΝ
Φανή Μουμτζίδου
Δρ Ιστορίας της Τέχνης
Αρχιτέκτων Μηχανικός

ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ
Πένυ Παρτακελίδου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Δέσποινα Χατζηγεωργίου

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Σαπφώ Μορτάκη
Παναγιώτης Μπίκας
Δωρόθεος Ορφανίδης

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
Νίκος Καλλέργης
Γιώργος Παππάς
Λούϊς Ρεϋμόνδος

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ
ΠΟΝΤΙΟΣ Α.Ε.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ
Aspis Security

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΝΤΥΠΩΝ & ΕΠΟΠΤΙΚΩΝ
Colibri Ε.Π.Ε.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΝΤΥΠΩΝ
Σχήμα και Χρώμα
Παραγωγική Μονάδα ΚΕ.Θ.Ε.Α.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Κωνσταντίνος Πανίδης
Νώντας Στυλιανίδης

ΧΟΡΗΓΟΙ

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε. ΑΠΟ ΤΟ 1924 ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

MAKEDONIA PALACE A GRECOTEL CITY HOTEL

SANI RESORT The Mediterranean Destination

IONIA on top

EAGLES PALACE

CITY hotel ★★★★

Τερκενλής 1948

ΤΟΤΤΗΣ Class Catering Services

Mistra Estates Ladopoulos® Extra Virgin Olive Oil The olive oil of emperors®

ΚΑΤΩΓΙ στροφιλιά

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Κτήμα ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ Αρτοποιία • Ζαχαροπλαστική

Ευχαριστούμε την ΜΑΛΛΙΑΡΗΣ PROFESSIONAL για τον εξοπλισμό.

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΕΡΤ3

ΟΙΝΟΧΟΟΣ της ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ

Θεσσαλονίκη 2005
© Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.
ISBN 960-87805-4-3

ΜΕΤΑ... ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ
Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.

ΓΕΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ
Αλεξάνδρα Γουλάκη-Βουτυρά
Καθηγήτρια της Σχολής Καλών Τεχνών Α.Π.Θ.
Γενική Γραμματέας του Τελλογλείου Ιδρύματος Τεχνών Α.Π.Θ.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2005

Τελλογλειο
Ιδρυμα
Τεχνων
Α.Π.Θ.

ΙΔΡΥΤΕΣ
Νέστωρ και Αλίκη Τέλλογλου

ΜΕΓΑΛΟΙ ΕΥΕΡΓΕΤΕΣ

Ευρωπαϊκή Ένωση
Δήμος Θεσσαλονίκης
Απόστολος Κ. Φιλιππίδης
Τώνης και Ιωάννα Σπητέρη
Στέφανος και Μαρία Σαμαρά
Διαμαντής Διαμαντής
Πέτρος Μολυβιάτης
Γιώργος Σαββίδης
Φιλώτας και Σοφία Καζάζη
Δημήτριος Τσάμης
κύριος Θανάσης

ΔΩΡΗΤΕΣ

Οικ. Όμηρου Γεωργιάδη
Ράλλης Κοψίδης
Οικ. Νίκου Σαχίνη
Οικ. Βασιλείου Χαλεπά
Οικ. Κόντογλου-Μαρίνου
Ιωάννης Γ. Μουρέλος
Έλλη Ορφανού
Ελένη Λαζαρίδου
Μανόλης Τζομπανάκης
Πάνος Παπανάκος
Julia Spitzer-Logothetis
Απόστολος Κιλεσσόπουλος
Ναυσικά Πάστρα
Ελένη Βακαλό
Δημοσθένης Στάικος
Οικ. Τότσιου
Τάσιος Κυριαζόπουλος
Μανώλης Γιανναδάκης
Χρήστος Αλαβέρας
Ελένη Ρογκότη
Hannelore Ochs
Μπίλη Γουσίου
Κώστας Ανδρέου
Δημήτριος Τσαούσης

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ
Δημήτριος Παντερμαλής

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
Ιωάννης Κουκιάδης

ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
Αλεξάνδρα Γουλάκη- Βουτυρά

ΤΑΜΙΑΣ
Κωνσταντίνος-Διονύσιος Μπουζάκης

ΜΕΛΗ
Γιάννης Αντωνόπουλος
Αλίκη Τέλλογλου
Χρύσανθος Ζαμπούλης



Το Τελλόγλειο Ίδρυμα θα ήθελε να ευχαριστήσει όλους όσους συνέβαλλαν στην επιτυχία των *Γευστικών Αφιερωμάτων*, είτε εντάσσοντας με ενθουσιασμό την πρωτοβουλία αυτή στο Πρόγραμμα Χορηγιών τους, είτε υποστηρίζοντας με διάφορους τρόπους το όλο εγχείρημα: το Ιταλικό Μορφωτικό Ινστιτούτο Θεσσαλονίκης και ιδιαίτερα τον κύριο Ezio Peraro, τις Εταιρείες Αφοι Χαΐτογλου Α.Β.Ε.Ε., Κτήμα Πόρτο Καρράς, Makedonia Palace, Sani Resort, Ionia on Top, Μαλλιάρης Professional, Eagle's Palace, City Hotel, Τερκενλής και Τόττης Class Catering Services, Κατώγι-Στροφιλιά, Κτήμα Γεροβασιλείου, Κτήμα-Βιβλία-Χώρα, Κόκκινος Φούρνος, Mistra Estates Ladopoulos και Takoma, τον Οινοχόο της Καθημερινής, τον κύριο Γιάννη Χρυσάφη, την Μονή Μυλοποτάμου και ιδιαίτερα τον πατέρα Επιφάνιο, τον κύριο Γιάννη Μέρτζιο, τον Πρόεδρο του Ριζαρείου Ιδρύματος, κύριο Άγγελο Κίτσο και το ευγενικό προσωπικό που το στελεχώνει, τον κύριο Γιώργο Τσιάκαλο, τους κυρίους Δημήτρη και Βασίλη Χατζηνικολάου, τις κυρίες Μυρσίνη Λαμπράκη και Θάλεια Τσιχλάκη, τον κύριο Gianni Gentilini, τον chef Ηλία Μαμαλάκη τους chefs Ettore Botrini, Λευτέρη Λαζάρου και Νίκο Κατσάνη, την μαγειρική τέχνη των οποίων πραγματικά απολαύσαμε, τους φοιτητές και διδάσκοντες του Τμήματος Κινηματογράφου της Σχολής Καλών Τεχνών του Α.Π.Θ., τον Παντελή Βούλγαρη και τους κυρίους Στέργιο Δελιαλή, Γιώργο Κατσάγγελο, Γιώργο Πούπη και Νώντα Στυλιανίδη. Και βέβαια ευχαριστούμε το Υπουργείο Πολιτισμού, τον Δήμο Θεσσαλονίκης και ιδιαίτερα τον Αντιδήμαρχο Πολιτισμού κύριο Χάρη Αηδονόπουλο και την ΕΡΤ 3 που στέκουν δίπλα σε κάθε πρωτοβουλία του Τελλογλείου Ιδρύματος.



Μετά... το ΓΕΥΜΑ ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ



Η έκθεση *Γεύμα στο Τελλόγλειο*, ήταν μια πρόταση πολιτισμού με αφορμή ένα θέμα που αγγίζει άμεσα τον άνθρωπο: την σημασία του φαγητού όχι απλά ως βιολογική λειτουργία, αλλά ως κοινωνική έκφραση και συμπεριφορά. Στόχος ήταν να δωθούν ερεθίσματα στον επισκέπτη που να προέρχονται από διάφορες μορφές τέχνης και να καλύπτουν όλες τις αισθήσεις ακόμη και την γεύση. Ζωγραφική, χαρακτική, θέατρο, φωτογραφία, κινηματογράφος, μουσική, αντικείμενα design-εφαρμοσμένες τέχνες, γραφιστικές τέχνες, αρώματα και γεύσεις ήταν το υλικό μας.

Αφετηρία της έκθεσης ήταν ένα έκθεμα-δωρεά της Αλίκης Τέλλογλου, η τραπεζαρία της με ξεχωριστά κομμάτια από σερβίτσια, πορσελάνες, κρύσταλα, ασημικά, που άνοιγαν μια «διαλεκτική» σχέση με τα σκεύη και αντικείμενα μαγειρικής του Μουσείου Design, ενώ τα σκηνικά του Τμήματος θεάτρου για τους *Γάμους των Μικροαστών* του Μπρέχτ, μαζί με τις μακέτες σκηνικών των φοιτητών του ίδιου Τμήματος για την *Τραπεζαρία* του Γκέρνυ ήταν οι «ζωντανές», θεατρικές αναφορές στο θέμα φαγητό γύρω από ένα τραπέζι. Έργα του Τελλογλείου Ιδρύματος, λάδια, χαρακτικά, πίνακες από το Μουσείο Μπενάκη, σημαντικά σχέδια και ακουαρέλες από τα Μουσεία του Λούβρου και του Ορσέ, των Rembrandt, Francken, Faccini, Diepenbeeck, Mueller, Hebert κ.ά. που εκτέθηκαν για πρώτη φορά παγκοσμίως και κάλυπταν θεματικά και χρονολογικά το θέμα του γεύματος, συμπληρώνονταν από το ψηφιακό πολυθέαμα με αντιπροσωπευτικά έργα τέχνης, που ετοιμάστηκε ειδικά για την έκθεση αυτή απέναντι στο *Πρόγευμα στη Χλόη* του Μανέ και διαγώνια απέναντι στα κινηματογραφικά αποσπάσματα σκηνών γεύματος από ταινίες όπου το φαγητό έχει κύρια θέση στο έργο. Η φωτογραφία συμμετείχε με το *Κουρμπάνι*, ένα τελετουργικό δρώμενο από την Λέσβο, με την θυσία του ταύρου, όπως αποδόθηκε από τον φακό του Γιώργου Πούπη, ενώ σκηνές φαγητού από πανηγύρια της Χαλκιδικής αποτύπωσε ο φακός του Γιώργου Κατσάγγελου. Τα εκπαιδευτικά προγράμματα, που αναπτύσσονταν για διαφορετικές ηλικίες γύρω από μια κατασκευή-κρίωμα με κουζινικά, η οποία αποτελούσε ταυτόχρονα και τμήμα του εκθεσιακού υλικού, οδηγούσαν στην παραγωγή νέων έργων από μικρούς ή μεγαλύτερους

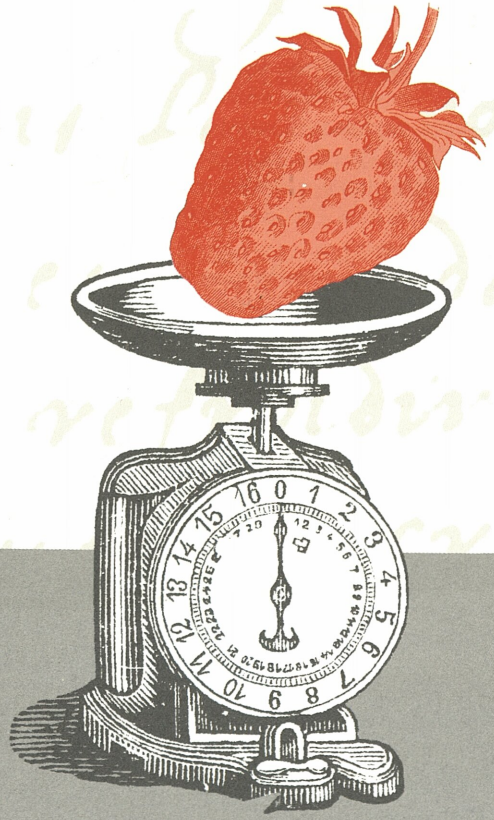
επισκέπτες. Στον ίδιο όροφο νεκρές φύσεις σε χαρακτικά και τρεις διαστάσεις, οδηγούν στις συνταγές από το Αρχείο Σπητέρη, ενώ στο ιδιο επίπεδο μπορούσε να έχει κανείς αμεσότερη επαφή με προβολές που γίνονταν στο επάνω τμήμα του κεντρικού πύργου με σκηνές-επεισόδια φαγητού από ταινίες του ελληνικού κινηματογράφου.

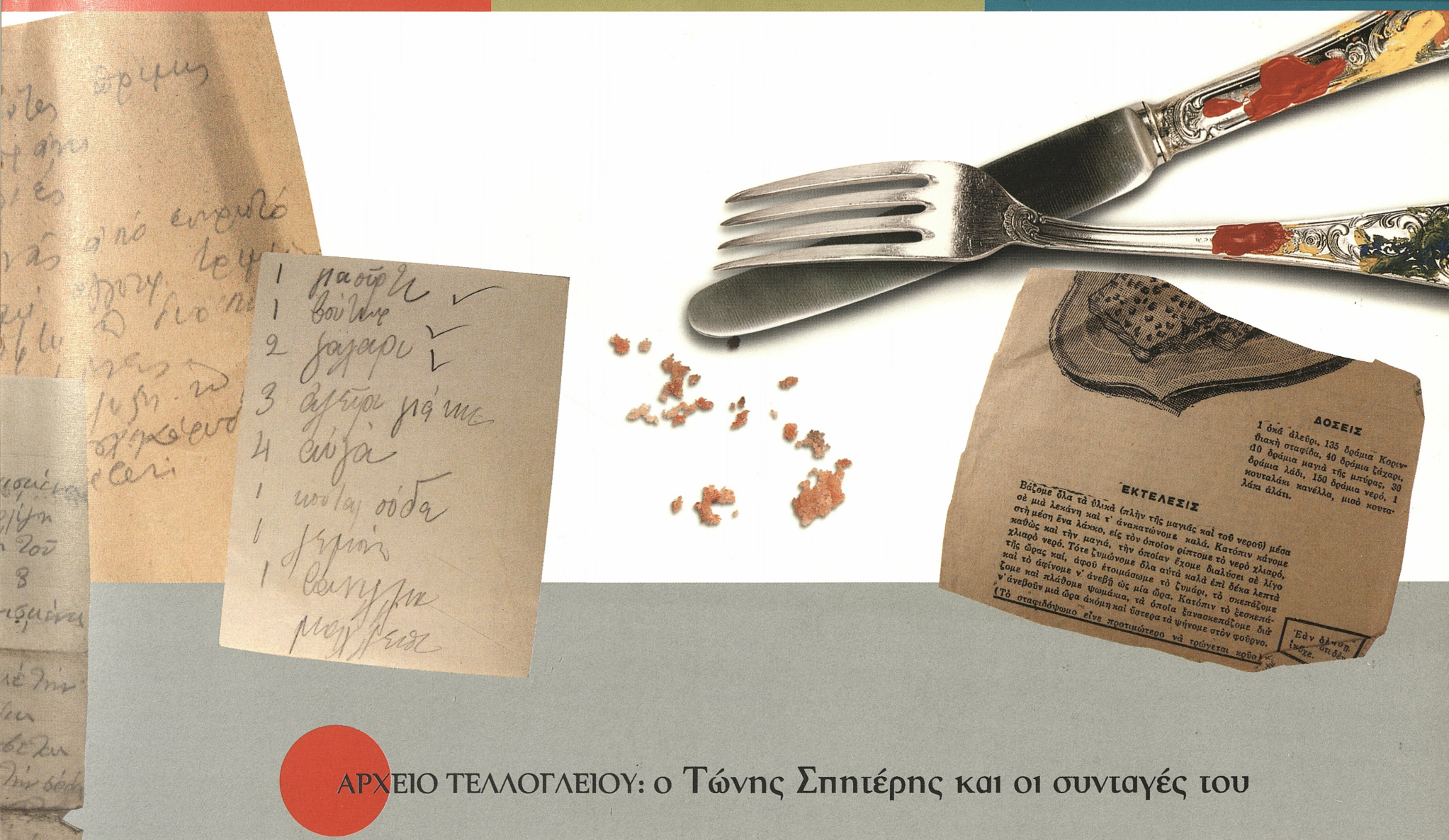
Η έκθεση συμπληρωνόταν με τα *Γευστικά Αφιερώματα*, ένα τριήμερο κάθε μήνα με την υποστήριξη του σεφ Νίκου Κατσάνη, με ειδικά μενού που ετοιμάζονταν εξολοκλήρου στο Τελλόγλειο και έδιναν αφορμή για εμπειρίες σε διάφορους χώρους δημιουργίας και όχι μόνο της γεύσης. Ειδικά αφιερώματα σε τοπικές κουζίνες, ξεχωριστά προϊόντα, όπως το σουσάμι, το λάδι, τα κολοκυθάκια, σε χώρους φαγητού που άφησαν εποχή στην Θεσσαλονίκη και σήμερα δεν υπάρχουν πια, όπως το εστιατόριο Όλυμπος Νάουσα ή το Μεντιτερανέ, γνωριμία με το φαγητό στο Άγιο Όρος με τον πατέρα Επιφάνειο να μαγειρεύει, συνοδεύονταν από πολλές εκπλήξεις: Διαλέξεις, θεατρικές παραστάσεις, παρουσιάσεις βιβλίων, μουσική κ.ά., ανανέωναν κυριολεκτικά και μεταφορικά το συνεχώς εξελισσόμενο περιεχόμενο του *Γεύματος* -και αυτό αποτελούσε επίσης μια συνειδητή καινοτομία της έκθεσης, ένα *work in progress*, μια διαρκώς ανανεούμενη δημιουργία που έδινε πολλαπλές αφορμές συμμετοχής.

Έτσι, προέκυψαν μικρές εκθέσεις φωτογραφίας για το φαγητό στο Άγιο Όρος του Γιώργου Πούπη και του Νώντα Στυλιανίδη. Μαζί με το αφιέρωμα στο κρασί παρουσιάστηκε το πολυθέαμα *Οίνος και Αίνος* του Χατζηνικολάου, μαζί με την δοκιμή κρασιών του Γεροβασιλείου γνωρίσαμε την σπάνια συλλογή του από ανοιχτήρια. Το αφιέρωμα στην Ηπειρώτικη και Βλάχικη Κουζίνα μας έφερε την έκθεση φωτογραφίας *Ιωάννινα: Οδοιπορικό Μνήμης 1860-1960*, μια ιστορική τοιχογραφία ανθρώπων και σημαντικών στιγμών αυτής της πόλης μέσα σε 100 χρόνια, συνεργασία με το Ριζάρειον Ίδρυμα και την Εταιρεία Ηπειρωτικών Μελετών. Το Ιταλικό τρίπτυχο έφερε στο Τελλόγλειο την έκθεση *Ρώμη... για φάγωμα* του Ken Scott, του Αμερικανού του Μιλάνο, που μεσουράνησε στον κόσμο της μόδας και του design στην δεκαετία του 60-70, με χιούμορ, τόλμη και πρωτοτυπία. Με φόντο τα γιγάντια έργα του και τα κοστούμια του ολοκληρώθηκε η τελευταία φάση του *Γεύματος*, με κορύφωση τρία εντελώς ξεχωριστά βράδια, μοναδικά και για τους διάσημους ιδιοφυείς μαγείρους που τα προετοίμασαν (Ettore Botrini, Νίκος Κατσάνης, Λευτέρης Λαζάρου), για το περιβάλλον όπου πραγματοποιήθηκαν και για την τόλμη να μαγειρέψουν συνταγές του ρωμαίου Απίκιου. Σίγουρα, *Τα Αυθεντικά και Υποκατάστατα στη Διατροφή και στην Κοινωνικότητα* - διάλεξη του Γιώργου Τσιάκαλου, Κοσμήτορα της Παιδαγωγικής του Α.Π.Θ. τα συναγωνιζόταν σε πρωτοτυπία και προκλητικότητα.

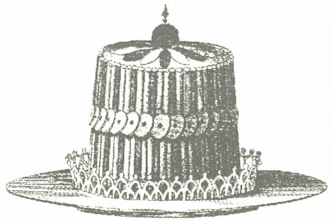
Τέλος, από τον Μάρτιο τα βράδια της Δευτέρας μας συντροφεύουν οι *Κινηματογραφικές Νυχτερίδες*, οργανωμένες από τους πρωτοετείς φοιτητές του νεοσύστατου Τμήματος Κινηματογράφου της Σχολής Καλών Τεχνών του ΑΠΘ, που παρουσιάζουν ταινίες με κεντρικό θέμα κάποιο γεύμα. Σχολιάζουν φοιτητές και διδάσκοντες του τμήματος και φυσικά η συζήτηση συνεχίζεται στο καφέ με αυτοσχέδιο συχνά φαγητό και εκπλήξεις. Για πρώτη φορά στο Τελλόγλειο Ίδρυμα επιχειρήθηκε μια τόσο πολυσύνθετη προσέγγιση θέματος στον χώρο του πολιτισμού, που απαιτούσε τεράστια κινητοποίηση και συνεργασίες από πολλούς διαφορετικούς χώρους. Πρωτεργάτες της έκθεσης με πολύ κέφι και ευρηματικότητα οι Απόστολος Βέττας και Λίλα Καρακώστα. Για την έκθεση δούλεψαν με κέφι καλοί συνεργάτες από την Σχολή Καλών Τεχνών, από το Τμήμα Θεάτρου, το Εικαστικό και το Μουσικό Τμήμα φοιτητές και απόφοιτοι, σκηνογράφοι, θεατρολόγοι, ιστορικοί τέχνης, φωτιστές, τεχνικοί, κατασκευαστές. Είναι πολύ μεγάλος ο κατάλογος των καλών συνεργατών που από διάφορες πλευρές πλαισίωσαν όλο αυτό το διάστημα πολυάριθμες δραστηριότητες για μικρούς και μεγάλους στο Τελλόγλειο, των φίλων που μας γνώρισαν νέα υλικά, αντικείμενα, προϊόντα, γεύσεις, άγνωστους θησαυρούς και μας χάρισαν πάνω από όλα ζεστή επικοινωνία. Με όλες τις αδυναμίες που είναι φυσικό να έχει ένα τέτοιο εγχείρημα, σίγουρα άξιζε τον κόπο.

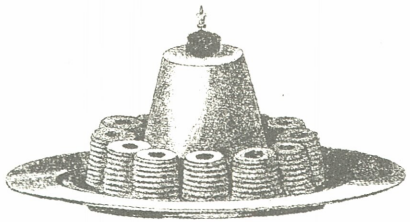
Αλεξάνδρα Γουλάκη Βουτυρά
Κοσμήτορας Σχολής Καλών Τεχνών Α.Π.Θ.
Γενική Γραμματέας του Δ.Σ. του Τελλογλείου Ιδρύματος



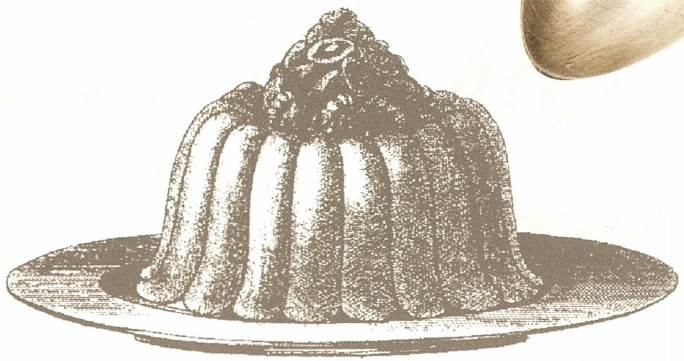


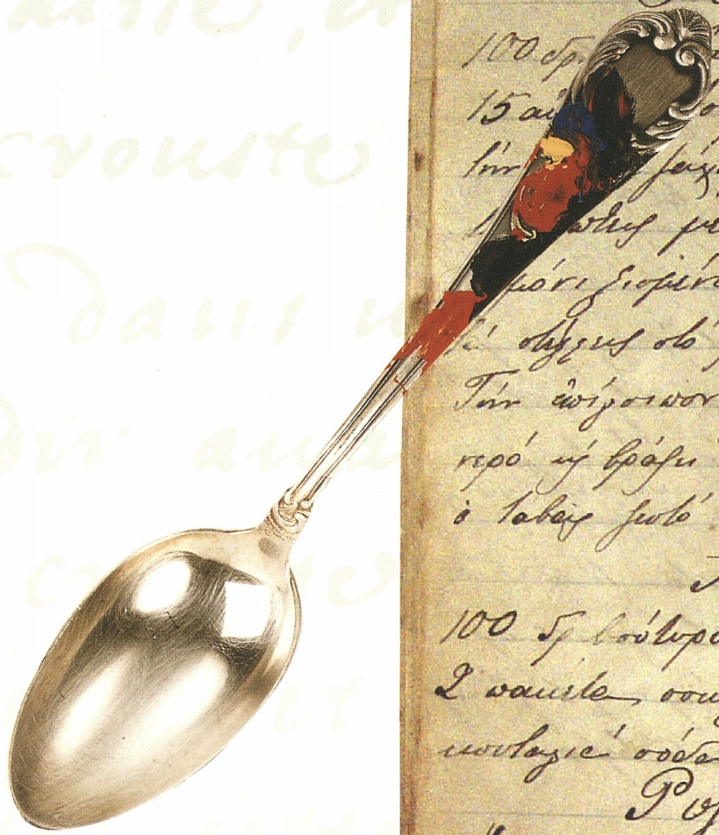
ΑΡΧΕΙΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟΥ: ο Τώνης Σπιτέρης και οι συνταγές του











Babará

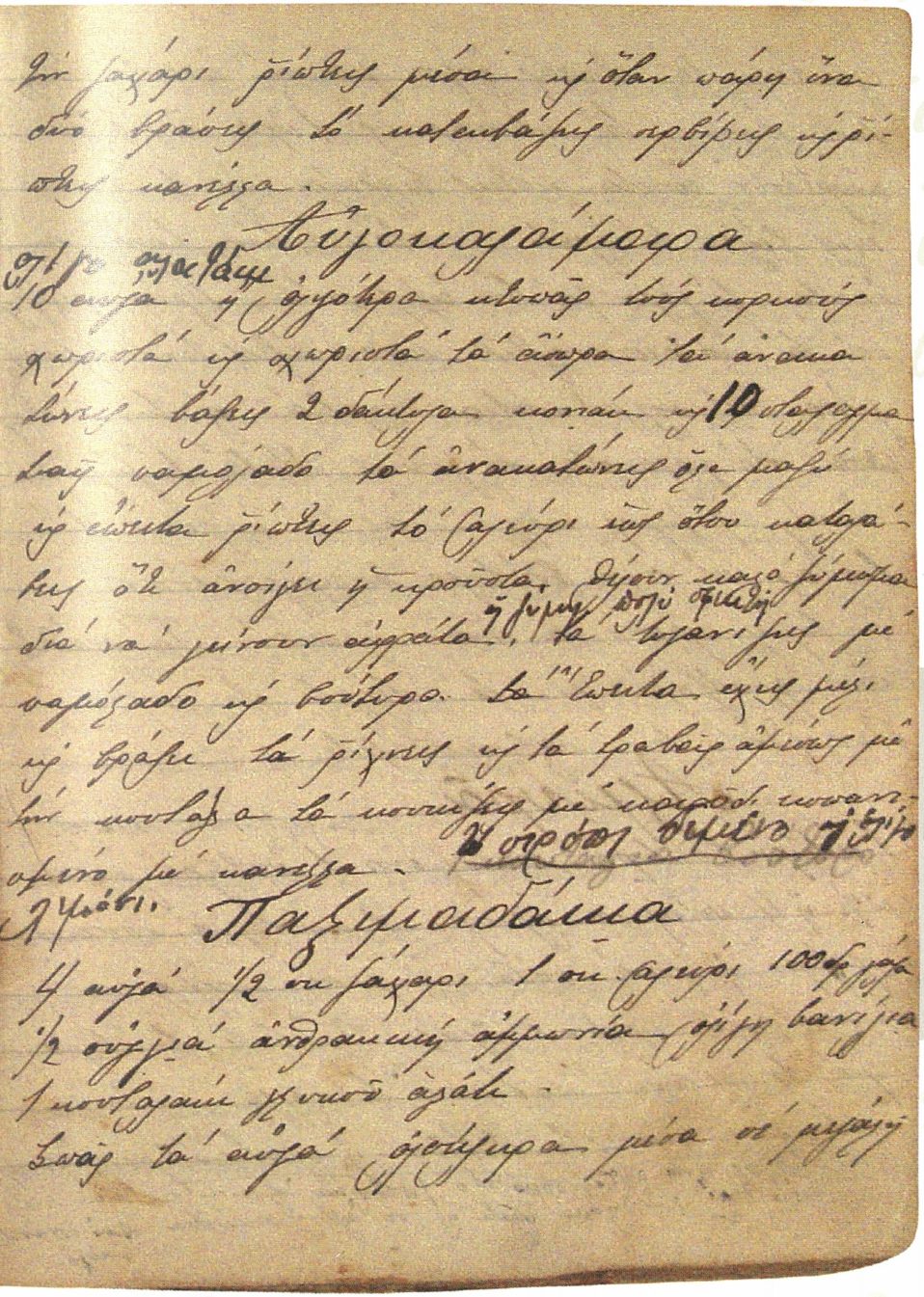
100 gr. ... tou orgyadáki gyá 1 gy 100 gr.
15 a... sourísey tó voútypo mazí mé
tin ... zeyapi aspoy kai aytá mazí
... sthy prónai naló8ei to orgyadáki gy
pióri siripáto tá éranafórsey mazí gy
tá dyo ey tó goúpro.
Stin aytóno zaxapi tin báfete mé 4 koúpes
neró gy bráste gy 8ar gýdei aytó to goúpro
o tabas giatí to orgyáki gy to anoíyete.

Poúza

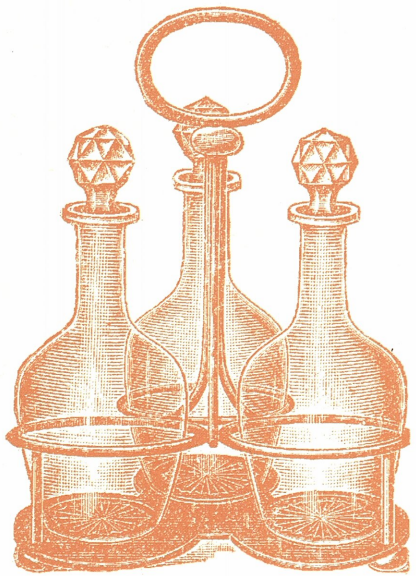
100 gr voútypo 100 zaxapi 100 gáli pi 9 aytá
2 vanilies ... 1/2 koúpa gála 1/2
koutaliá ... Anoíyey tó tabá voútypo.

Rizógalo

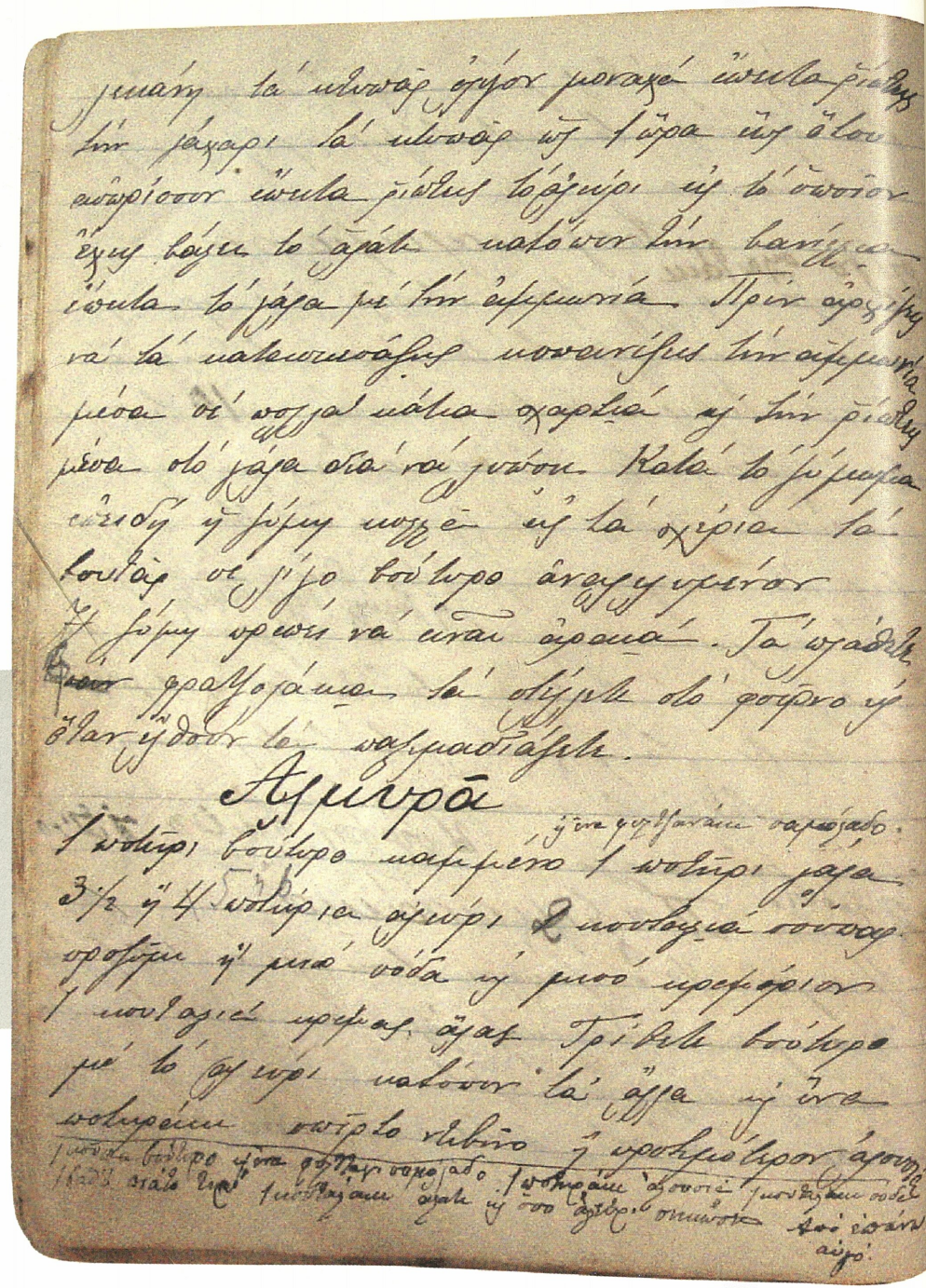
... gála ... perné kommáki rízi 60-70 gr
... záxapi. Stónes tó rízi to stáfey
gy to gála me gýro gyaoúri gymnó. gy
bampia gy bráson. 8ar gindi tó rízi
échey aytó áspro gy mpei ...



Στο Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών φυλάσσεται το Αρχείο του Ιστορικού και Κριτικού της Τέχνης, Τώνη Σπητέρη. Ανάμεσα στα πολύτιμα ντοκουμέντα που περιέχονται στο Αρχείο ανακαλύψαμε με ευχάριστη έκπληξη μία αναπάντεχη πλευρά των δραστηριοτήτων του: ο Τώνης Σπητέρης συλλέκτης συνταγών μαγειρικής! Φαίνεται ότι για τον Τώνη Σπητέρη που αφιέρωσε ολόκληρη τη ζωή του στην τέχνη και τους καλλιτέχνες, μία άλλη τέχνη, η τέχνη της μαγειρικής –arte minore, αλλά καθόλου ευκαταφρόνητη– αποτέλεσε επίσης αντικείμενο ενδιαφέροντος.



Κρυμμένα ανάμεσα σε αποκόμματα εφημερίδων για την τέχνη, ανακαλύψαμε παλιά βιβλία μαγειρικής και συνταγές, άλλες γραμμένες με καλλιγραφικά γράμματα μιας άλλης εποχής και άλλες γραμμένες βιαστικά –πριν ακόμη τελειώσει η δοκιμή, ανάμεσα σε επιφωνήματα ηδονικής απόλαυσης της γεύσης. Φανταστήκαμε τον Τώνη Σπητέρη να αισθάνεται αυτό που όλοι κάποτε αντιληφθήκαμε ως τέχνη με την ευρεία έννοια: αίσθηση, απόλαυση, τέχνη γενικά ως τέχνη βίου, ars vivendi, τέχνη της καθημερινότητας. Τέχνη που εκτείνεται από τις καθημερινές απλές συναναστροφές έως την μαγειρική και από την απόλαυση ενός κομματιού προκλασσικής μουσικής ως την χαρά να στρώνει κανείς ένα καλόγουστο, στολισμένο τραπέζι, περιμένοντας αγαπητά πρόσωπα να απολαύσουν μαζί εξαιρετικό φαγητό και εκλεκτό κρασί.



Σιροὶ Μουσουμιαί.

2 κιλὰ τὸν 100 δρ. μὲ σῆμερ ἀγορὰ βράζει ὡς νὰ μοχταμιάσουν μὲ τὸ κατεβάζεις νὰ σταθῇ ἕνα μισὸν ὥρα βάζεις γιόνια ποὺ μεγάλα ξεχωρὶ μὲ τὸ μουσάκια νὰ μένουν σὰν μουσουδάκι ἔπειτα σιγὰ σιγὰ 3 4 ὡρῶν ἀπὸ ἕνα ἀφρὶ σιγὰ μὲ τὰ χέρια βάζεις μέσα σὲ λεκάνες ξανὰ μαζὶ μὲ τοὺς χυμοὺς μέσα σὲ ταψὶ μὲ ἀλεσμένο καὶ κατεβάζεις μὲ κατσαρόλα μὲ ζεστὸ νερὸ μὲ ἕνα κουτάλι σιγὰ σιγὰ νὰ μὴν σπάσουν.

Παϊδα Παρί.

1 κιλὸ ἀγελαδινὸ βούτυρο 1 ζάχαρι 3 ἀβγὰ ὄχι μεγάλα ξεχωρίζεις αὐτὰ τὰ βάζεις σὲ ἕνα μπολὰ βάζεις γιουβαρλάκια σὲ δημούς μὲ ἕνα κουτάλι πάνω τὸ ἕνα 100 δρ. εἰκόσταρο ½ ὀκᾶ ζάχαρι 4 μαστέλες νὰ σταθοῦν μὲ μουσουλμανικὰ 12 μὲ 14 ὥρες κλωστὴ μουσμουλὶ μὲ λίγη ζάχαρι γιόνια μεγάλα τὸ εἰκόσταρο λίγα μαστέλα μὲ τὰ ἀνοιχτὰ μεγάλα ἀπὸ κοντὰ μὲ τὸ μουσμουλιὰ ἕνα σουβλάκι μουσμουλιά.

ΔΙΑ ΤΑΣ ΚΥΡΙΑΣ

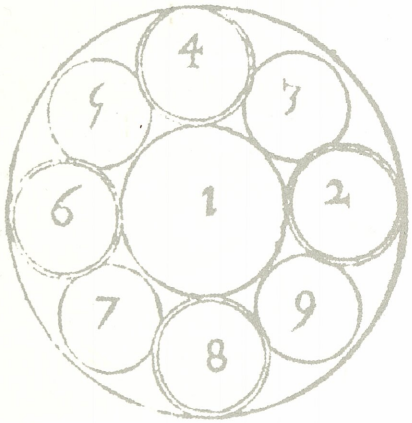
ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΣ

ΚΑΙ ΟΛΙΓΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

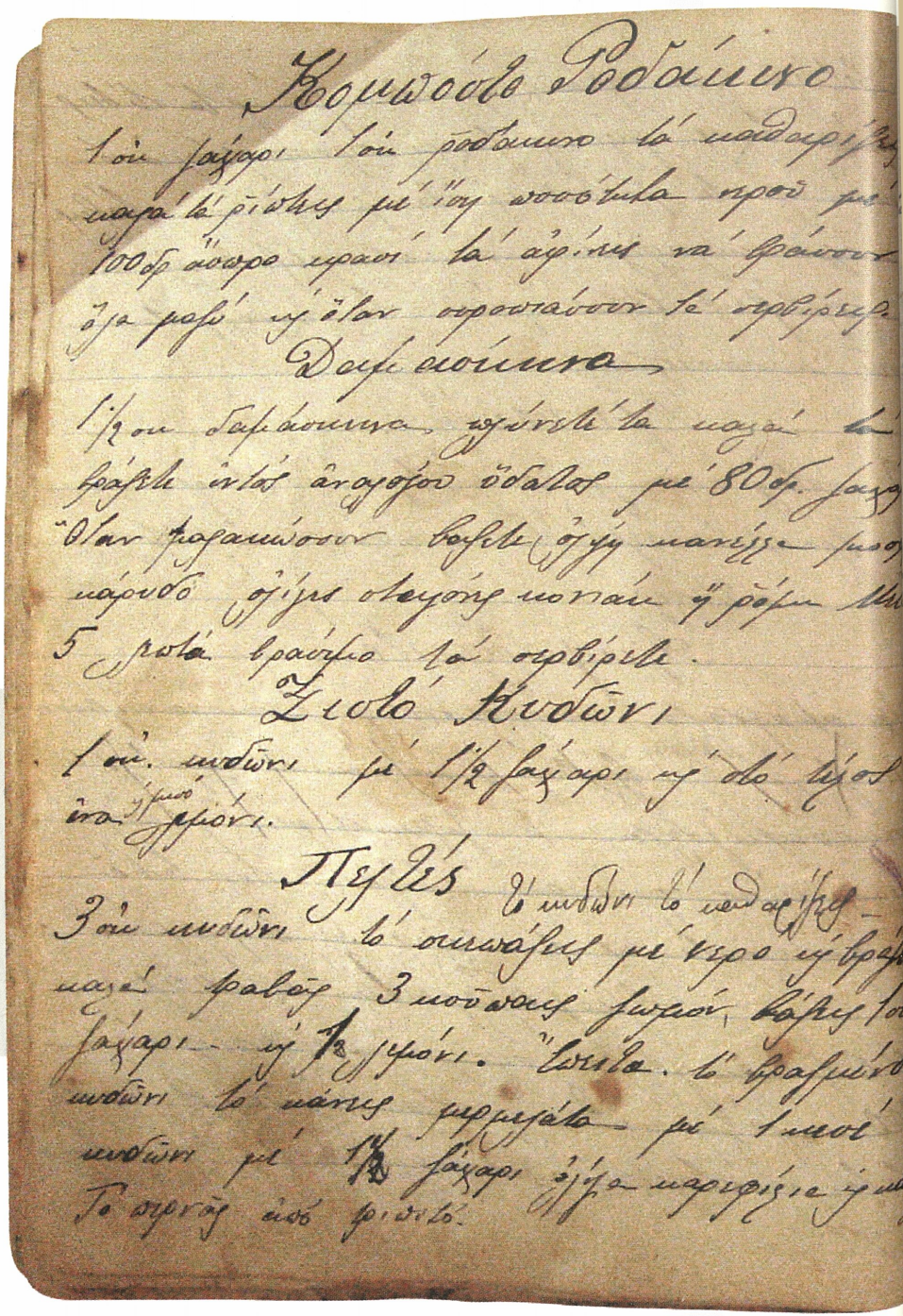
Μακαρόνια γεμιστά. Διαλέγεις μακαρόνια λαζάνια πολὺ χονδρά. Τὰ βράζεις λίγο μὲ ἀρκετὸ ἁλάτι καὶ κατόπιν τὰ παραγεμίζεις μὲ τὴν ἑξῆς γέμιση: πρῶτα βάζεις στὴ φωτιὰ τρία ψιλοκομμένα κρεμμύδια, προσθέτεις κιμᾶ καλὰ κοπανισμένο νὰ βράσῃ μὲ ἀρκετὸ νερό, μιὰ ἰδέα σκόρδο καὶ νερό. Ἅμα βράσῃ ὁ κιμᾶς, βάζεις δυὸ κουταλιὲς βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι καὶ καβουρδίζεις στὴ φωτιὰ ἀνακατεύοντας διαρκῶς, ὡς που νὰ ἀπορροφηθῇ τὸ νερό. Μὲ τὸν κιμᾶ αὐτὸν παραγεμίζεις τὰ μακαρόνια. Τὰ θέτεις κανονικὰ σὲ μιὰ κατσαρόλα μὲ σάλτσα ντομάτα. Τὰ ἀφίνεις νὰ ψηθοῦν μισὴ ὥρα σὲ μετρία φωτιὰ καὶ σερβίρεις μὲ τριμμένο τυρὶ παρμεζάνας, ἀφοῦ τὰ περιχύσῃς μὲ βούτυρο, ὅπως τὰ συνηθισμένα μακαρόνια.

Φρικασάδα (πουλὶ ἢ ἀρνί). Κόβεις ἀρκετὰ κρεμμύδια, τὰ βάζεις γιὰ δέκα λεπτὰ σὲ ζεστὸ νερό, τὸ ὁποῖον ἀλλάζεις δυὸ-τρεῖς φορὲς γιὰ νὰ φύγῃ ἡ ὀξεῖα γεῦσις τῶν κρεμμυδιῶν. Ἔπειτα τὰ βράζεις ἕως ὅτου πιοῦν τὸ νερό τους. Ἔπειτα βάζεις ἀρκετὸ ἀγνὸ βούτυρο καὶ πάλι βράζουν ἕως ὅτου λυώσουν ἐντελῶς. Τότε ἔχεις τὸ ἀρνὶ ἢ τὸ πουλὶ ἁλατισμένο καὶ τὰ βάζεις ἐκεῖ

Table à vn baſſin, quatre grandes aſſiettes volantes, & quatre petites creuſes.



Συλλέξαμε και καταγράψαμε αυτά τα τσαλακωμένα μικρά χαρτάκια, τα βιβλιαράκια με τις κιτρινισμένες σελίδες και τα μισοσβησμένα αποκόμματα, ντοκουμέντα μιας καθημερινότητας απολαυστικής και πλούσιας, γεμάτης από τη χαρά της ζωής. Πρόκειται για στοιχεία που φανερώνουν στα μάτια μας μία διαφορετική όψη του χαρακτήρα του Έλληνα θεωρητικού: εκείνη του bon viveur, του κοσμοπολίτη, αλλά και εκείνη του ανθρώπου που δεν διστάζει να γλιστρήσει πίσω από τον πάγκο της κουζίνας και να... αλευρώσει τα χέρια του προκειμένου να ετοιμάσει ένα εκλεκτό πιάτο για τους φίλους του.





Νεραντζάκι γλυκό.

100 νεραντζάκια βράζουν δυνατά ώσ' όπου να μη σχίσουν ἀπό τὸν παφλασμόν. Τὰ βγάζει ἀπό τὸ νερό καὶ τὰ βάζει σὲ νερό μὲ ζάχαρη ἀφ' ἑτοιμάσουν. Τὰ βγάζει μὲ τὴ χαρούπα καὶ βγάζει ἀπὸ τὴ ζάχαρη ἀφίνει ἀπὸ τὴ ἡμέρα διὰ νὰ μὴ χάσουν τὸ χρῶμα 8 ἡμέρες. Βράζει τὸ νερὸ κάθε μέρα. Ἔχει 1½ ὀκᾶ ζάχαρη τὰ βάζει ὅλα μαζὶ καὶ ἀπὸ τὸ νερὸ τὰ βάζει σὲ δυνατὴ φωτιὰ ὡσ ἕνα δέσουν μὴ σβήσει τὴ φωτιὰ. Ἂν βράσουν πολὺ νερό, βάζει ὅσο νὰ σκεπάσει τὰ νεραντζάκια καὶ ἀφίνει τὴ ζάχαρη ἡ ἡμέρα καὶ ἀνακατώνει.

Τὸ βράδυ τὸ παρουσιάζει μὲ ὅλα τὰ βάζει ὅλα μαζὶ τὸ σιρόπι καὶ τὰ νεραντζάκια καὶ τὰ βάζει σὲ δυνατὴ φωτιὰ καὶ ἀφίνει τὸ σιρόπι νὰ βράσει καλὰ καὶ τὰ νεραντζάκια νὰ μαλακώσουν καὶ ἀπὸ τὸ βράσει τὸ σιρόπι

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΣ

ΚΑΙ ΟΛΙΓΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Κοττόπητα.— Παίρνεις μιὰ κόττα, τὴ βράζεις. Ἀφοῦ τὴν ξαφρίσῃς βάζεις μιὰ κουταλιὰ καλὸ βούτυρο καὶ τρία κρεμμύδια, τὰ ὁποῖα πρῶτα παίρνουν χωριστὰ μιὰ βράσι καὶ ρίχνεις τὸ νερό τους. Ὅταν βράσῃ ἡ κόττα καὶ ἰσιμπιάται, τὴ βάζεις νὰ κρυώσῃ. Ἔπειτα τὴν κόβεις καὶ τὴν ἀνοίγεις ψιλὰ-ψιλά, μὲ τὰ δάκτυλα. Ἐν τῷ μεταξὺ τὸ νερὸ εἰς τὸ ὁποῖον ἔβρασε ἡ κόττα ἐξακολουθεῖ νὰ βράζῃ, δένει, ἕως ὅτου μείνῃ ὀλίγο. Τότε ἑτοιμάζεις μὲ αὐτὸ τὴν ἄσπρη σάλτσα ὡς ἑξῆς : βάζεις μιὰ μεγάλη κουταλιὰ βούτυρο, ὀλίγο λυωμένο ἀλεῦρι, καὶ κατόπιν τὸ ζουμὶ τῆς κόττας περασμένο ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ἔχεις δυὸ — τρία καλὰ κτυπημένα αὐγά, (ἀναλόγως τῆς ποσότητος τοῦ κρέατος), τὰ ρίχνεις καὶ τὰ γυρίζεις στὴ σάλτσα. Βάζεις καὶ λίγο μοσχοκάρυδο, ἐλάχιστο κόκκινο πιπέρι. Στρώνεις τὰ φύλλα καὶ τὰ ἀλείφεις μὲ λίγο λυωμένο βούτυρο, καὶ βάζεις μέσα τὰ κομμάτια τῆς κόττας, κατόπιν τὴν σάλτσα, ἔπειτα πάλι τὰ φύλλα. Περιχύνεις μὲ καυτὸ βούτυρο καὶ στὸ φοῦρνο.

Χορτόσουπα : Βράζεις 6—7 πατάτες, μερικὰ κολοκύθια, σέλινο, καρότο, πράσσα καὶ μιὰ μεγάλη κουταλιὰ βούτυρο, καὶ τὰ σκεπάζεις μὲ νερό. Ἂν θέλῃς βάζεις καὶ δυὸ - τρία κρεμμύδια. Γὰ βράζεις ἕως ὅτου γίνουν πουρὲς καὶ κατόπιν τὰ περνᾷς ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Προσθέτεις στὴ σουπιέρα 2 κρόκους αὐγῶν, δύο μεγάλες κουταλιὲς γάλα, ἀνακατεύεις σιγὰ-σιγὰ μέσα στὴ σούπα κα[illegible] βίρεις μὲ τηγανιτὰ ψωμάκι[illegible]



Παξιμαδάκια

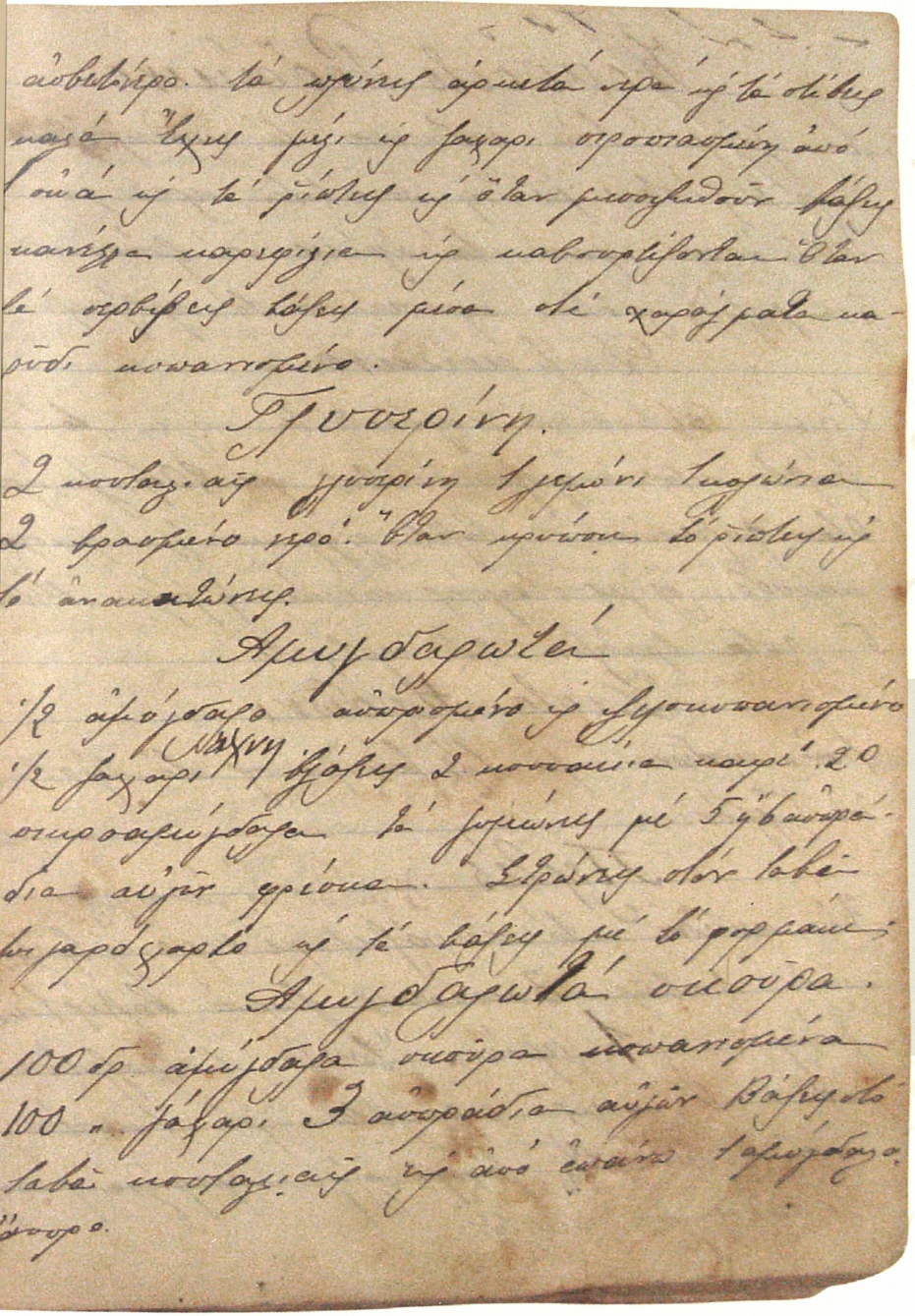
Ἡ μυζηθρα μὲ βούτυρο ἔγινε μυζηθρόπιτα. Ἡ ζύμη μὲ χαμομήλι. Ἡ ζύμη γιὰ τὰ παξιμάδια μὲ τυρόπιτα. Ἡ ζύμη γιὰ τὰ κουλούρια μὲ ταχίνι. Ἡ ζύμη γιὰ τὰ κουλούρια μὲ ἀνίσι. Ὅταν ζυμώσουμε τὴ ζύμη μὲ τὸ χέρι μας τὴ βάζουμε στὸ ταψὶ καὶ τὴν ἀφήνουμε νὰ φουσκώσῃ.

Σβίγκια.

Τὰ ἀγγλικὰ βούτυρο βράζει τὸ γάλα μὲ βούτυρο καὶ χόρτο καὶ χορτόν καὶ ἀνακατεύουμε τὸ ἀλεῦρι καὶ τὰ ἀβγὰ ἀνακατεύοντας μὲ τὰ χαμόνια. Ἀνακατεύουμε τὸν ταμπὲ ἀλεῦρι καὶ βάζουμε μυζηθρα ἀπὸ ἀγελάδα καὶ βάζουμε ἕνα κουλοῦρι βούτυρο καὶ βάζουμε τὸ χοῦρο. Ἔχουμε πρόσωπο χάρο καὶ σιγὰ βάζουμε ἀπ' ὅλους μαζὶ καὶ τὸν φοῦρνο καὶ βάζουμε μέσα.

Μελιτζανάκια φουρνιστά.

Καθαρίζουμε τὶς μελιτζάνες καὶ τὶς κόβουμε χαράζουμε 3. καὶ βάζουμε ἀπ' ὅλο καλὰ καὶ βάζουμε 5 ὧρες νὰ μαδέψουν



Ξεφυλλίζοντας αυτά τα θραύσματα καθημερινότητας αναρωτηθήκαμε αν τελικά το να αφιερώνει τη ζωή του κανείς για την τέχνη, έτσι όπως αδιαμφισβήτητα έκανε ο Τώνης Σπητέρης, δεν μαρτυρά παράλληλα μία εγγενή «έξη» προς κάθε τι που αποτελεί ευκαιρία να νοιώσει την ευτυχία των απλών και καθημερινών πραγμάτων, των απομακρυσμένων από την μεγαλοσχημοσύνη των «σπουδαίων» και «σημαντικών» ασχολιών. Ποιος είπε εξάλλου ότι ένα καλοφουσκωμένο σουφλέ ή ένα αριστοτεχνικά «δεμένο» ρεβανί δεν είναι πράγματι «σπουδαία»; Όσο για το αν είναι «σημαντικά», αρκεί να προσέξει κανείς τις εκφράσεις και να ακούσει τα σχόλια αυτών που τα απολαμβάνουν!

Φανή Μουμτζίδου


Fraise
Pêche
Abricot
Crème
Pistache
Panaché
Citron
Orange
Sorbet

γευστικά αφιερώματα

1



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 1

Πέμπτη 16 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 21:00

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Σούπα από ζωμό κότας με ξινό τραχανά
Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο
Αρνίθα με γιουμίδια και συκώτι γιαχνί
Κουραμπιέδες με λίγδα και σουσαμόπιτα

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



1

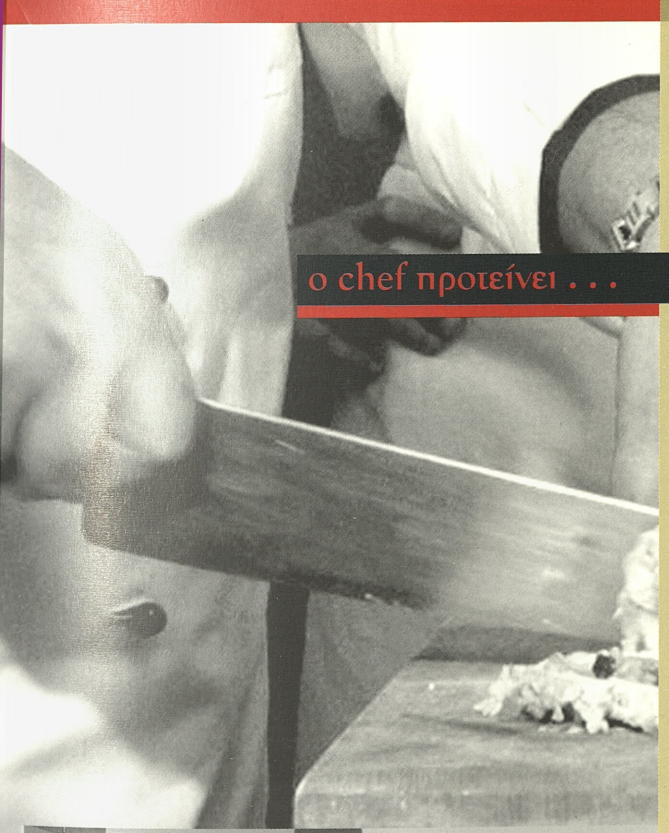


2



3

1. Χρ. Δόκαλης, Γ. Μπασμαδέλης, Μ. Σιώμου 2. Ε. Βουτυράς, ζεύγος Περάρο 3. Π. Παρτακελίδου, Γ. Μπασμαδέλης 4. Κ. Δασκαλαντωνάκης, Α. Τσάρα, Μ. Γραμματικόπουλος



ο chef προτείνει . . .

Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο

υλικά

1 μεγάλο λάχανο μαλακό, με λεπτά φύλλα
1/2 φλιτζάνι ρύζι Καρολίνα
1 κ. κιμάς (1\2 χοιρινό, 1\2 μοσχάρι)
3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 ματσάκι μαϊδανό
1 ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
αλάτι, πιπέρι, μπούκοβο, ζωμός κρέατος
1 αβγό

σάλτσα: 2 κρόκοι αβγού, χυμός από 1 λεμόνι,
1 κ.σ. νισεστέ, 1 φλιτζάνι ζωμός κρέατος

εκτέλεση

Αφαιρούμε τον κώνο από το κοτσάνι του λάχανου. Σε αλατισμένο νερό που βράζει ζεματάμε το λάχανο για 5-8 λεπτά. Αφαιρούμε τα ζεματισμένα φύλλα κι επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για όλα τα φύλλα. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια, ξερά και φρέσκα, και ανακατεύουμε τον κιμά, τα αυγά, το αλάτι, το πιπέρι, το μπούκοβο και το βρεγμένο ρύζι. Απλώνουμε τα φύλλα. Τοποθετούμε σε μια άκρη μια κουταλιά της σούπας γέμιση, τυλίγουμε δεξιά αριστερά τις άκρες και ρολάρουμε τον σαρμά όχι πολύ σφιχτά. Σε φαρδιά χαμηλή κατσαρόλα στρώνουμε μια σειρά από φύλλα και από πάνω τους σαρμάδες με το τύλιγμα προς τα κάτω. Αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε ξανά φύλλα και λάδι. Προσθέτουμε ζωμό τόσο όσο να σκεπάζει το φαγητό. Τοποθετούμε από πάνω ένα ή δύο πιάτα με βάρος. Μόλις πάρει βράση το φαγητό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ψήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να μείνει περίπου μια φλυτζάνα ζωμός. Αν θέλουμε, βάζουμε 2 κοτσάνια σέλινο και ανάμεσα στους ντολμάδες κομμάτια καρότο.

σάλτσα: Χτυπάμε στο μίξερ τον κρύο ζωμό, τους κρόκους, το νισεστέ και το λεμόνι. Μόλις ομοιογενοποιηθούν, προσθέτουμε τον καυτό ζωμό από τους σαρμάδες και περιχύνουμε με το μίγμα το φαγητό. Δίνουμε μια βράση να δέσει η σάλτσα και σερβίρουμε.



4





5

5. Συκρότημα *Sans Everything*,
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 1

Παρασκευή 17 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 21:00

μενού

ΣΟΥΣΑΜΙ ΑΝΟΙΞΕ!

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Ψητά λαχανικά με πουρέ ρεβιθιών,
με ταχίνι και μαρμελάδα κρεμμυδιών,
με λιαστή ντομάτα και κάπαρη

Ριζότο σουπιάς με σησαμέλαιο

Χοιρινό φιλέτο με κρούστα σουσαμιού,
σπανάκι με σάλτσα ταχίνι, μουστάρδα και
κόκκινη κολοκύθα με μέλι, ταχίνι και πάπρικα

Παστέλι με παγωτό ταχίνι και σάλτσα σοκολάτας

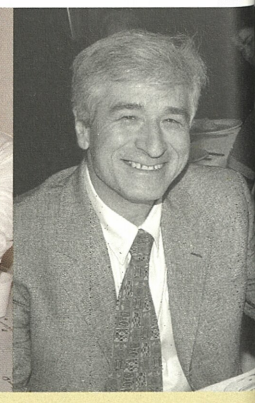
Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



1

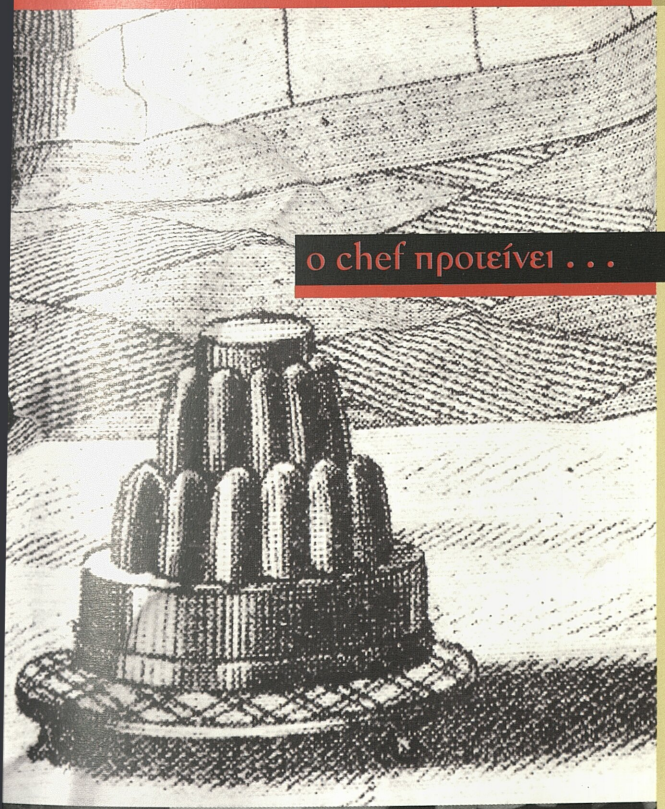


2



3

1. Ι. Κουκιάδης, Π. Κουκουβίτης 2. Χ. Νικολαΐδης, Σ. Μαυρίδου, Ζ. Βαρδάτσικα, Μ. Στραμπουλής 3. Ο chef Ν. Κατσάνης και το επιτελείο του



ο chef προτείνει . . .

Napoleon παστελιού
με παγωτό ταχίνι και ζεστή σοκολάτα

παγωτό ταχίνι

υλικά

- λίτρο γάλα πλήρες
- 200γρ. μέλι
- 300γρ. ταχίνι
- 100γρ.ζάχαρι
- 1 κ.γ. σαλέπι

εκτέλεση

Παστεριώνουμε το γάλα και διαλύουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το σαλέπι. Μεταφέρουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή και καθώς παγώνει ρίχνουμε το ταχίνι. Συνεχίζουμε μέχρι να γίνει το παγωτό.

παστέλι

υλικά

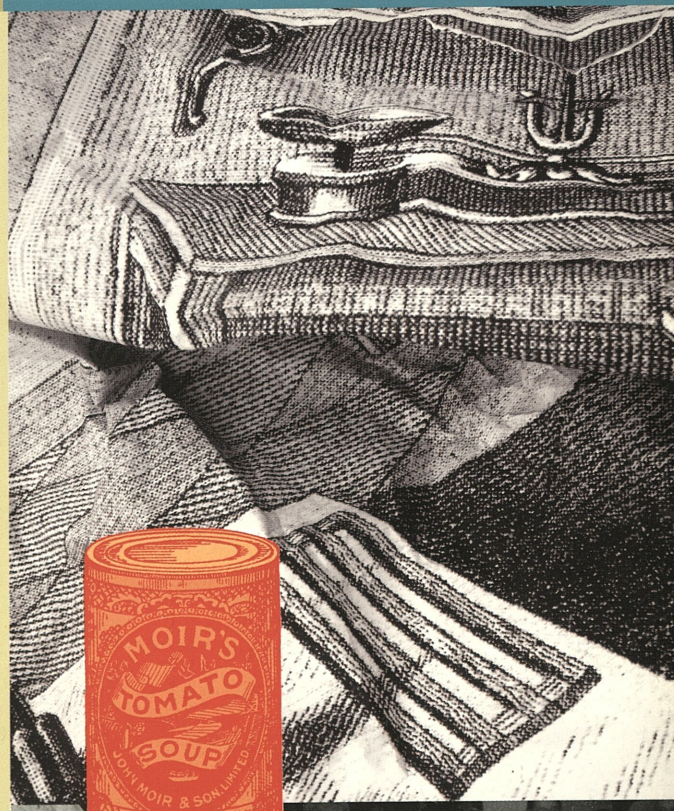
- 200γρ. ζάχαρη
- 100γρ. βούτυρο
- 200γρ. σουσάμι
- ασπράδι από 1 αβγό

εκτέλεση

Στο mixer χτυπάμε βούτυρο ασπράδι και ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε το σουσάμι και ομογενοποιούμε τη μάζα. Βάζουμε τη μάζα στο ψυγείο να κρυώσει και την επομένη πλάθουμε μπαλάκια διαμέτρου 1.5 εκ.Τοποθετούμε τα μπαλάκια σε ταψί με κόλα ψησίματος και τα πατάμε λίγο. Ψήνουμε στους 180° C για 5 λεπτά μέχρι να ροδίσουν και καραμελώσει η ζάχαρη.



4





5

4. Χρ. Ζαμπούλης, Ε. Μανωλεδάκη, Σ. Ορφανουδάκης 5. Ν. Χαΐτογλου, Στ. Τσάρα, Θ. Ράπτης

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 1

Σάββατο 18 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 21:00

«ΟΛΥΜΠΟΣ ΝΑΟΥΣΑ»

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πουρέ σπανάκι με τυρί και αυγά

Μυδοπίλαφο

Χουκιάρ Μπεγιερντί

Πουτίγκα με γλυκό σταφύλι

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς





1



2



1. Κ. Ζουράρις, Γ. Ακκάς, Ν. Κατσάνης 2. Αλ. Βουτυρά, π. Επιφάνιος, Γ. Πούπης 3. Α. Μπίλλης και ζεύγος Μπακατσέλου 4. Φ. Μουμτζίδου, Λ. Σεργιάδης, Ά. Λιούσα



ο chef προτείνει . . .

Χουνκιάρ Μπεγιερντί

υλικά

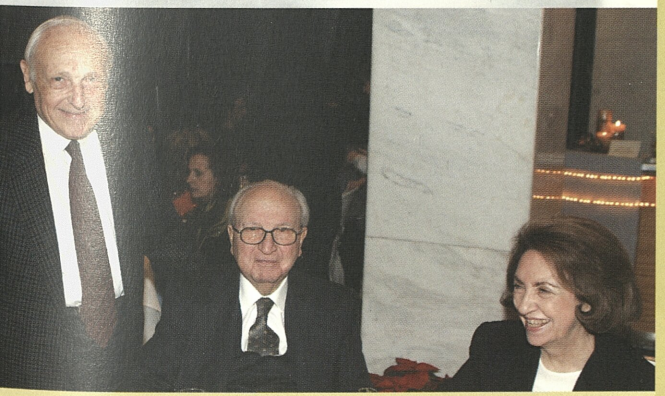
1 κ. μοσχαρίσια σπάλα, κομένη σε μέγεθος καρυδιού
200γρ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι
300γρ. ντομάτα ψιλοκομένη
200ml λευκό κρασί
750ml ζωμός μοσχαρίσιος
ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι,1 φύλλο δάφνης
5 μελιτζάνες μεγάλες χοντρές
100γρ. κεφαλοτύρι τριμένο
100γρ. κασέρι τριμένο
2 κ.σ. βούτυρο
2 κ.σ. αλεύρι
300ml γάλα φρέσκο
1 αβγό

εκτέλεση

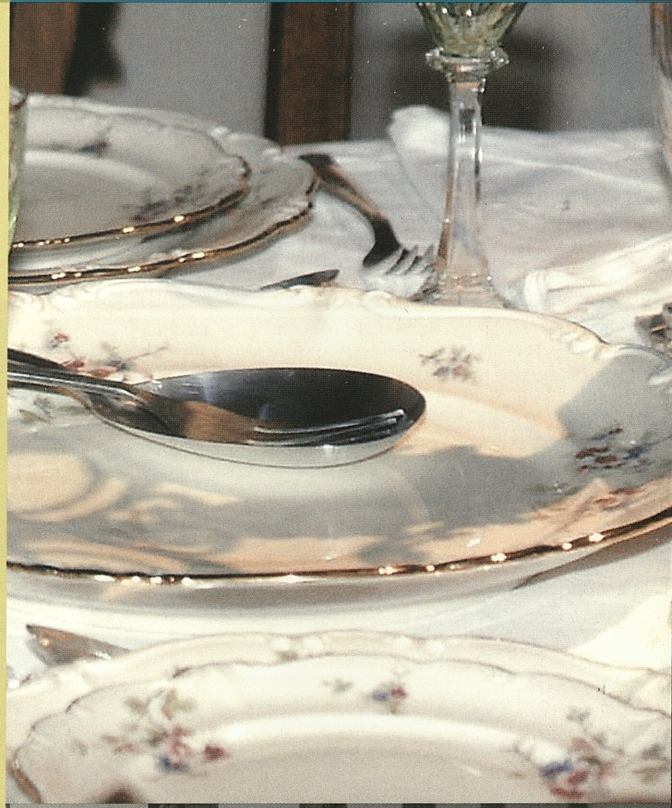
1. Με τα 6 πρώτα υλικά κάνετε ένα κοκκινιστό με χυλωμένη σάλτσα. Όσο βράζει το κοκκινιστό, ψήνετε τις μελιτζάνες στη σχάρα ή στο μάτι της κουζίνας.

2. Καθαρίζετε, στραγγίζετε και ψιλοκόβετε τις μελιτζάνες. Φτιάχνετε μια σφικτή μπεσαμέλ, στην οποία προσθέτετε τον πουρέ της μελιτζάνας, τα τυριά και ανακατεύετε καλά. Κατεβάζετε τη μπεσαμέλ από τη φωτιά, διορθώνετε τη γεύση και προσθέτετε το αβγό ανακατεύοντας καλά.

3. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής, κάνετε μια φωλιά από πουρέ μελιτζάνας και μέσα τοποθετείτε το κοκκινιστό.



3





4

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 1





1 2







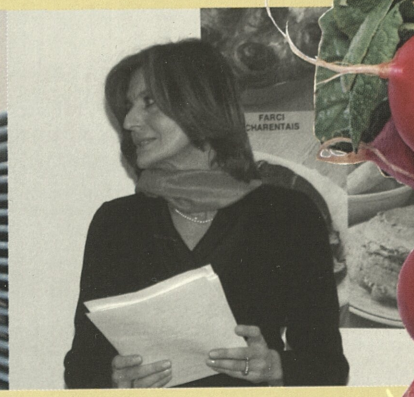
5 6 7

1. Σ. Μορτάκη, Δ. Χατζηγεωργίου, Π. Παρτακελίδου, Φ. Μουμτζίδου (επάνω), Α. Ορφανίδης, Π. Μπίκας, Ν. Καλλέργης, Φ. Ελευθερίου, Γ. Παππάς
5. Αλ. Βουτυρά, Ν. Κατσάνης, Σ. Μορτάκη, Π. Παρτακελίδου, Δ. Χατζηγεωργίου 6. Ο chef Ν. Κατσάνης και το επιτελείο του 7. Μ. Αγγέλου, Αλ. Βουτυρά





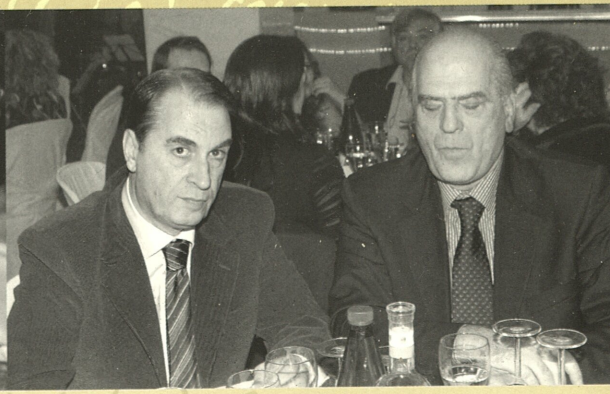
3



4







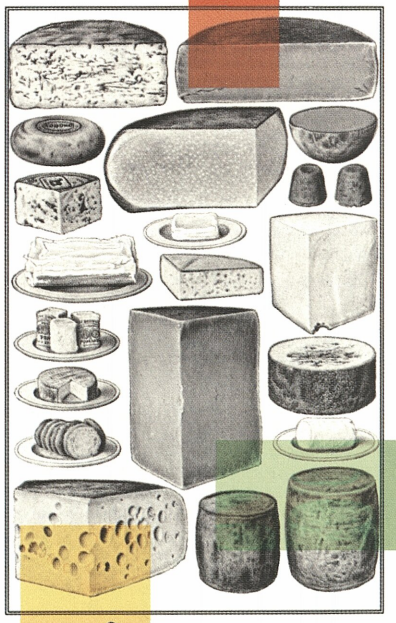
8 9

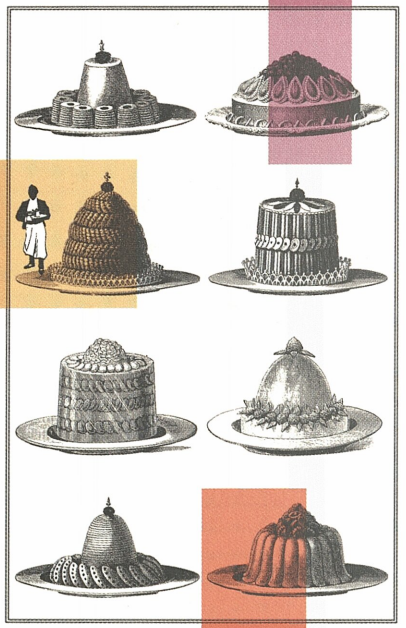
2. Αλ. Βουτυρά, Α. Κάζης, Αικ. Καμπίτογλου 3. Ο chef Ν. Κατσάνης 4. Σ. Πουρνάρα
8. ζεύγος Καλαντζή 9. Β. Παπαγεωργίου, Ι. Κουκιάδης.

ΓΕΥΜΑ

ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ **ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ**

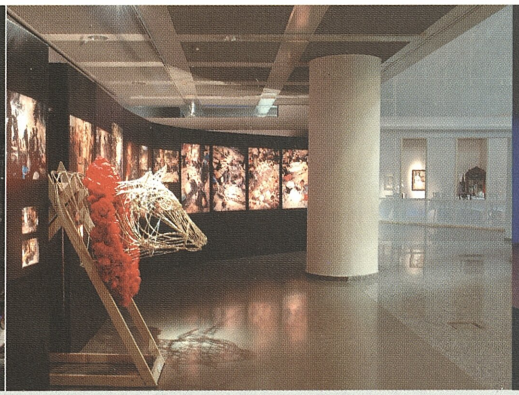
Δευτέρα 20 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 20:00





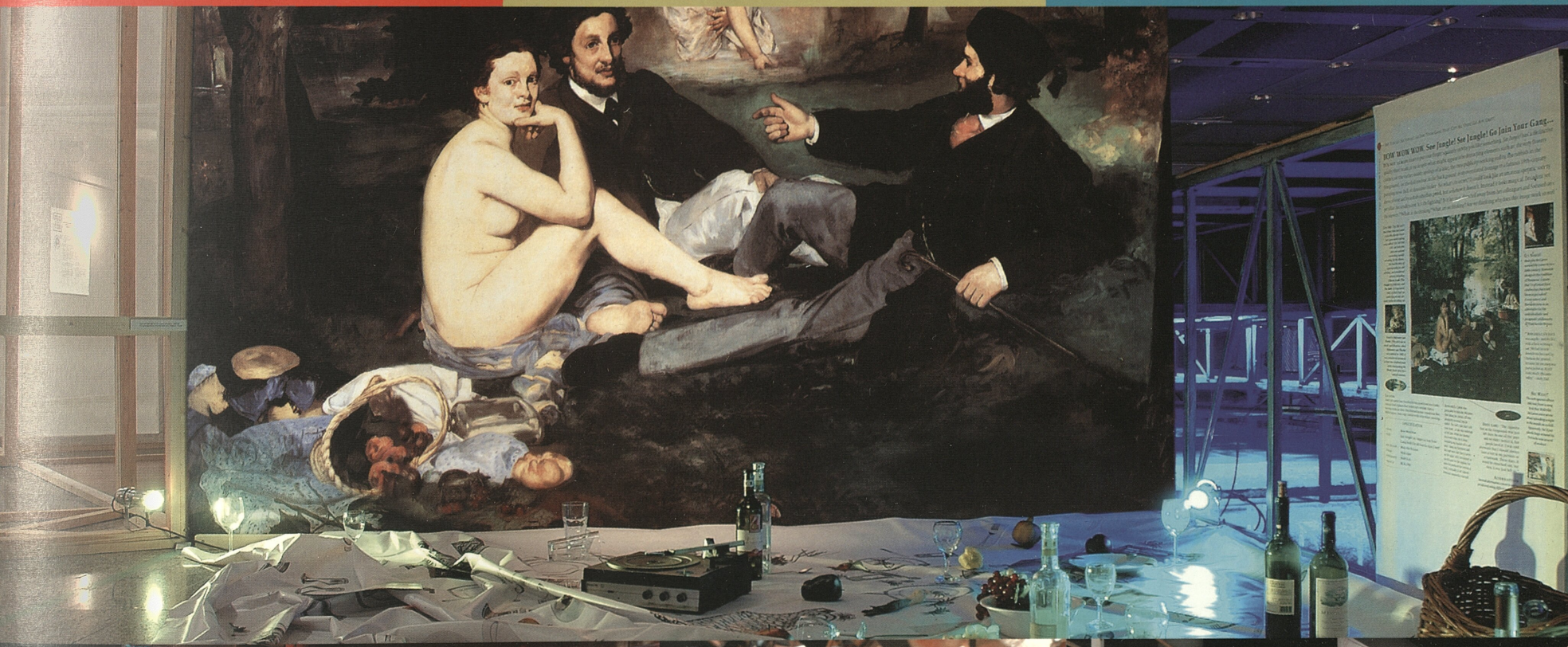








Απόψεις από την Έκθεση «Γεύμα στο Τελλόγλειο»


WOW MOW WOW. See Jungle! See Jungle! Go Join Your Gang...



1



2



3



4



5



6



7

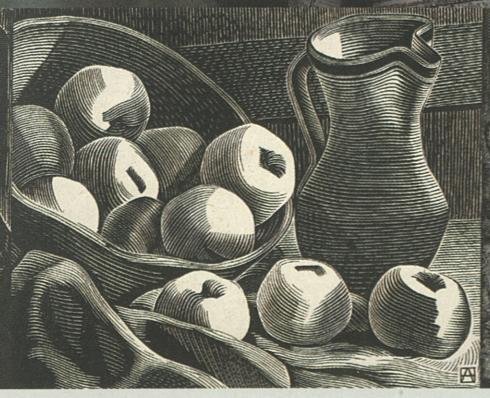


8

1. David Ryckaert. *Εσωτερικό με ανδρική μορφή* (17ος αι.) ελαιογραφία, 110x68 εκ. Δάνειο από το Μουσείο Μπενάκη 2. Theodor Von der Beek. *Δύο κοπέλες κι ένας νεαρός που διασκεδάζουν* (1838), ελαιογραφία, 61x71 εκ. Δάνειο από το Μουσείο Μπενάκη 3. Hermann Kern. *Παιδική συναυλία* (1886), ελαιογραφία, 48x84 εκ. Δάνειο από το Μουσείο Μπενάκη 4. Βικάτος Σπυρίδων. *Νεκρή φύση με κυδώνια*, λάδι σε μουσαμά, 31x46 εκ. ΤΙΤ.2002.386 5. Ρέγκος Πολύκλειτος. *Νεκρή φύση με κανάτα* (Διακονιά), 1934, λάδι σε κόντρα πλακέ, 29x29 εκ. ΤΙΤ.2002.365 6. Δούκας Έκτωρ. *Νεκρή φύση με ροδάκινα*, λάδι σε μουσαμά, 46,5x59,5 εκ. ΤΙΤ.2002.396 7. Χατζής Βασίλειος. *Νεκρή φύση με ρόδι και κυδώνι*, λάδι σε μουσαμά κολλημένο σε κόντρα πλακέ, 24x26,2 εκ. ΤΙΤ.2002.426













9 10 11 12 13

8. Φραντζισκάκης Ερρίκος. *Νεκρή φύση*, λάδι σε κόντρα πλακέ, 40x43 εκ. ΤΙΤ.1999.897 9. Ρέγκος Πολύκλειτος. *Στην τράπεζα*, 1933, ξυλογραφία σε όρθιο ξύλο, 15x15 εκ. αρ. αντ.: 45/50. ΤΙΤ.2002.019 10. Θεοδωρόπουλος Άγγελος. *Νεκρή φύση με κανάτι και μήλα*, 1936, ξυλογραφία σε πλάγιο ξύλο, 28,4x35,3 εκ. αρ. αντ.: 23/25. ΤΙΤ.2002.127 11. Γαλάνης Δημήτριος. *Νεκρή φύση (Γεύμα για καλοφαγάδες)*, π.1955, ξυλογραφία σε όρθιο ξύλο, 20,8x14,8 εκ. (σπάνιο δοκίμιο). ΤΙΤ.2002.271 12. Παπαδημητρίου Ευθύμιος. *Προσφάι*, 1939, ξυλογραφία σε πλάγιο ξύλο, 30x40 εκ. αρ. αντ.: 8/25. ΤΙΤ.2002.174 13. Γαλάνης Δημήτριος. *Πρόγευμα στη χλόη*, μετά το 1948, ξυλογραφία σε όρθιο ξύλο, 24,2x31,2 εκ. (δοκίμιο). ΤΙΤ.2002.244



2 γευστικά αφιερώματα

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 2

Πέμπτη 20 Ιανουαρίου 2005, ώρα 21:00



μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΟΥ MEDITERRANÉ

Σαλάτα Mediterranean
(σαλάτα πράσινη με γαρίδες,
βραστή πατάτα και σάλτσα κοκτέιλ)

Πάστα με αστακό
(πάστα κοχύλι με αστακό και σάλτσα α λα Αμερικέν)

Αρνάκι Δομοκού
(αρνάκι με κρούστα γιαουρτιού και πατάτες)

Παύλοβα (μαρέγκες με κρέμα και φράουλες)

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς







1 2 3

1. Λ. Τορνιβούκα, Ε. Ηγουμενίδη 2. ζεύγος Μπουζάκη, Αλ. Βουτυρά 3.Π. Κουκουβίτης, Μ. Λαμπράκη 4. Α. Βέττας, Α. Αλεξοπούλου, Ε. Βουτυράς

Πάβλοβα

Αφράτη, τραγανιστή μαρέγκα, ελαφρά μασιχωτή στο κέντρο της, περιχυμένη με σαντιγί και φρέσκα φρούτα γεμάτα άρωμα, είναι αναμφισβήτητα πρωταγωνίστρια σε κάθε γιορτασιτικό τραπέζι. Αν ακολουθήσετε βήμα προς βήμα τις οδηγίες μας, η προσπάθειά σας να φτιάξετε μόνες σας την κλασική Πάβλοβα θα στεφθεί σίγουρα με επιτυχία.

υλικά

4 ασπράδια αυγών
225 γρ. ψιλή άσπρη ζάχαρη
1/2 κ.γ. ξύδι από άσπρο κρασί
1 κ.γ. κορνφλάουρ
0,45 λίτρου χτυπημένη κρέμα γάλακτος

για 8-10 άτομα
προετοιμασία: 15'
ψήσιμο: 1 ώρα 30'

εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο, σχολαστικά καθαρό μπολ χτυπήστε στο χέρι, ή με το μίξερ, τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα σφιχτή. (Για να δοκιμάσετε αν είναι όπως πρέπει γυρίστε το μπολ ανάποδα. Η μαρέγκα θα πρέπει να μείνει στη θέση της! Καλούκακού φροντίστε να υπάρχει κάποιο άλλο μπολ από κάτω, όταν θα κάνετε αυτό το επιστημονικό πείραμα).

2. Ρίχνετε σιγά-σιγά, ανακατεύοντας συνέχεια (στη χαμηλή ταχύτητα), πρώτα τη μισή ζάχαρη και μετά τη άλλη μισή, ώσπου το μείγμα να δέσει και να αποκτήσει χαρακτηριστική γυαλάδα.

3. Προσθέτετε το ξύδι και το κορνφλάουρ, ανακατεύοντας με ένα μεταλλικό κουτάλι, ώσπου να ενσωματωθούν στο μείγμα.

4. Καλύψτε την επιφάνεια ενός ρηχού ταψιού με μια ειδική λαδόκολλα για φούρνο και με έναν διαβήτη σχηματίζετε στο κέντρο της έναν κύκλο διαμέτρου 25 εκ. Αδειάστε μέσα στον κύκλο τη μαρέγκα και με ένα κουτάλι απλώστε την έτσι ώστε να σταματάει 6 χμ. μέσα από την περιφέρεια του ζωγραφισμένου κύκλου. Είναι το περιθώριο που θα καλύψει όταν θα φουσκώσει και θα απλωθεί στο ψήσιμο.

5. Όταν θα απλώνετε την μαρέγκα στον κύκλο, φροντίστε να είναι υπερυψωμένες οι άκρες και να έχει βαθούλωμα στη μέση, όπου και θα μπει η γέμιση.

6. Ψήστε την σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° Κελσίου επί μια ώρα και 30λεπτά. Η μαρέγκα θα πρέπει να πάρει το ξανθό χρώμα του άχυρου, να έχει στερεοποιηθεί και να είναι τραγανή, στο κέντρο δε να είναι ψημένη. Όταν είναι έτοιμη, την βγάζετε από το φούρνο και πριν κρυώσει καλά-καλά αφαιρείτε τη λαδόκολλα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.

7. Όταν κρυώσει καλά την μεταφέρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος. Μην ανησυχήσετε αν σας σπάσει σε κανένα σημείο. Θα κολλήσει με την κρέμα που θα απλώσετε από πάνω, την οποία θα στρώσετε με ένα κουτάλι, ώστε να καλύψει το βαθούλωμα στο κέντρο, δίνοντάς της συγχρόνως ακανόνιστα σχήματα σαν κύματα. Θα τη γαρνίρετε με τα κομμάτια φράουλας.



ο chef προτείνει . . .



Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 2

Παρασκευή 21 Ιανουαρίου 2005, ώρα 21:00

ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΑΙΧΝΙΔΙΣΜΑΤΑ

μενού

Κρύα σούπα κολοκυθιού με αβγοτάραχο και μπρικ

Σαλάτα κολοκυθιών με μαριναρισμένο ψάρι

Γυμνή πίτα κολοκυθιών

Καρέ αρνιού σε κρούστα με πουτίγκα κολοκυθιού

Εκμέκ κόκκινης κολοκύθας

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



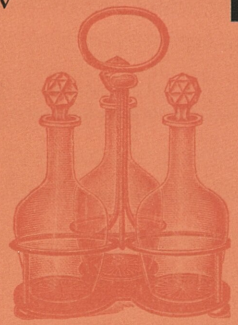




1 2

1. Ζεύγος Βουτυρά, Μ. Καΐρη 2. Σ. Δελιαλής, Α. Μαλτσίδης 3. Γ. Γερουλάνος 4. Αλ. Βουτυρά, Σ. Νέστωρ, Σ. Δελιαλής 5. Ζεύγος Κουτσούλα

Σαλάτα ωμών λαχανικών



υλικά

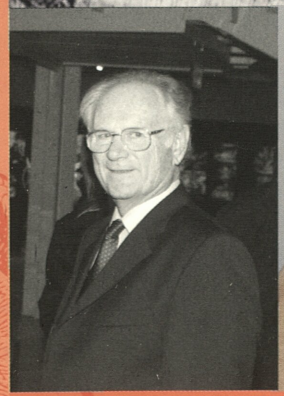
1 φινόκιο
4 κολοκυθάκια
2 σκελίδες σκόρδο
3 καρδιές αγκινάρας
4 μεγάλα μανιτάρια
1 ματσάκι άνιθο
1 ματσάκι μάραθο
ξύδι, αλάτι, ελαιόλαδο

εκτέλεση

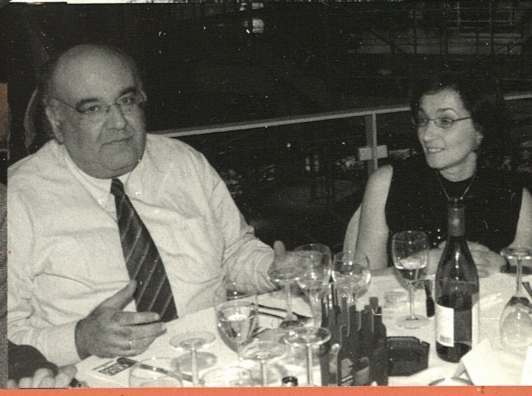
Λεπτοκόβουμε σε φέτες όλα τα λαχανικά, τα αλατίζουμε, τα ανακατεύουμε και τα βρέχουμε με ξύδι από λευκό κρασί. Στο τέλος ρίχνουμε πολύ ψιλοκομμένο το σκόρδο, τα σκεπάζουμε και τα βάζουμε στο ψυγείο. Μετά από 8 ώρες προσθέτουμε άνιθο και μάραθο και ανακατεύουμε. Στραγγίζουμε και σερβίρουμε με ελαιόλαδο. Στην ίδια σαλάτα μπορούμε να προσθέσουμε αμπελοφάσουλα, φρέσκα, ζεματισμένα.

ο chef προτείνει . . .





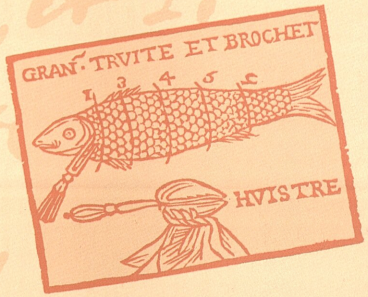




Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 2

Σάββατο 22 Ιανουαρίου 2005, ώρα 21:00



ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Ψαρόσουπα από διάφορα πετρόψαρα

Σαλάτα

Ροφός με κόκκινη σάλτσα

Ποικιλία τυριών

Κωνσταντινουπολίτικο χειροποίητο ρεβανί

μενού

δημιουργοί γεύσεων
ο πατήρ Επιφάνιος
και ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Μονή Μυλοποτάμου







1 2 3

1. π. Επιφάνιος 2. π. Επιφάνιος, Γ. Αντωνόπουλος 3. Ν. Νικονάνος

Ροφός με κόκκινη σάλτσα

υλικά

800 γρ. ροφός ξυσμένος, καθαρισμένος
1κ. κρεμμύδια ξερά, κομμένα σε ροδέλες
500γρ. πατάτες σε φέτες ελαφρώς τηγανισμένες
1 κ.γ. πελτέ ντομάτας
12 δαμάσκηνα ξινά
Πιπέρι σπυρί, μπαχάρι σπυρί, ελαιόλαδο,
χυμό από δύο λεμόνια

εκτέλεση

Σε μέτρια φωτιά τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια μέσα σε ελαιόλαδο και ρίχνουμε το μπαχάρι και το πιπέρι. Μόλις μαραθούν προσθέτουμε νερό για να βράσουν τα κρεμμύδια. Όταν είναι σχεδόν έτοιμα ρίχνουμε τον πελτέ και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τις πατάτες στη βάση της κατσαρόλαςκαι απλώνουμε το ροφό και στα κενά βάζουμε τα δαμάσκηνα. Δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε το φαγητό για 10 λεπτά. Κατά διαστήματα ανακινούμε την κατσαρόλα χωρίς να ανακατεύουμε με κουτάλι. Όταν είναι έτοιμο ρίχνουμε το χυμό του λεμονιού, και φροντίζουμε να πάει σε όλο το φαγητό. Σερβίρουμε με φρεσκοτριμένο πιπέρι.

ο chef προτείνει . . .





4. Χ. Ζαμπούλης, Αλ. Βουτυρά, Γ. Αντωνόπουλος, Γ. Γερουλάνος 5. Τ. Χατζηδημητρίου, Α. Κούρτης, Μ. Βολωνάκη

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Πέμπτη 20 Ιανουαρίου 2005, ώρα 20:00

Στρογγυλή τράπεζα με θέμα τις διατροφικές συνήθειες

Ομιλητές:

Μυρσίνη Λαμπράκη, *Δημοσιογράφος-Συγγραφέας*

Θάλεια Τσιχλάκη, *Δημοσιογράφος Γεύσης*

Δημήτρης Χατζηνικολάου, *Οινολόγος*





1 2

1. Χ. Αγραφιώτης, Αλ. Βουτυρά, Π. Ροτζιόκος, Γ. Χρυσάφης 2. Δ. Χατζηνικολάου, Τρ. Πετκανόπουλος, Θ. Τσιχλάκη



Παρασκευή 21 Ιανουαρίου 2000 19:30

Παρουσίαση του Βιβλίου
Συνταγές με Κολοκυθάκια της Δ. Γερουλάνου

Ομιλητές:
Αλεξάνδρα Γουλάκη-Βουτυρά
Καθηγήτρια της Σχολής Καλών Τεχνών Α.Π.Θ.
Γενική Γραμματέας του Τελλογλείου Ιδρύματος
Στέργιος Δελιαλής
Διευθυντής του Μουσείου Design Θεσσαλονίκης









3 4

3. Α. Παπαδοπούλου, Θ. Μιχαηλίδης, Κ. Κονταξιάν 4. ζεύγος Κατσώνη

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Κυριακή 23 Ιανουαρίου 2005, ώρα 12:00

Τελετή υποδοχής και παρουσίαση των έργων
από το Λούβρο και το Μουσείο Orsay

Έκθεση αντικειμένων από το Μουσείο Design Θεσσαλονίκης

Έκθεση φωτογραφίας «Κουρμπάνι» του Γιώργου Πούπη

Έκθεση φωτογραφίας «Τράπεζες του Αγίου Όρους» του Νώντα Στυλιανίδη





1 2

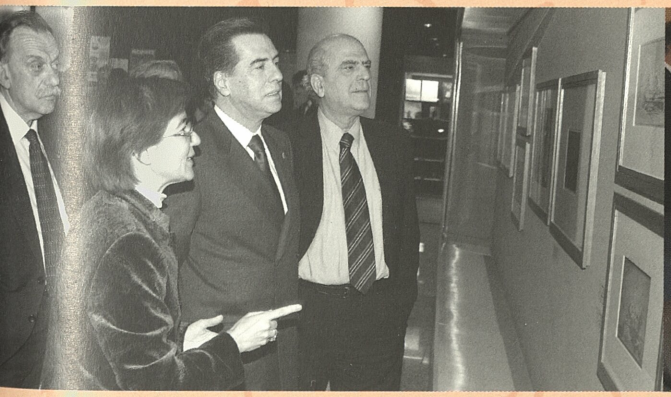






6 7 8

1. Σ. Δελιαλής 2. Σ. Δελιαλής, Γ. Αντωνόπουλος 3. Γ. Αντωνόπουλος, Αλ. Βουτυρά, Β. Παπαγεωργόπουλος, Ι. Κουκιάδης 4. ζεύγος Παπαγεωργόπουλου, Α. Τέλλογλου, Χ. Αηδονόπουλος, Δ. Αγγέλου, Δ. Παντερμαλής, Αλ. Βουτυρά 5. το κοινό στην τελετή εγκαινίων 6. Ι. Κουκιάδης, Αλ. Βουτυρά, Α. Τέλλογλου, Δ. Παντερμαλής
7. Α. Τέλλογλου, Γ. Αντωνόπουλος 8. Ernest Hebert (1817-1908), *Το Συμπόσιο του Λεβί*, (από τό ομώνυμο έργο του Βερονέζε - 1573), ακουαρέλα, δάνειο από το Μουσείο του Orsay



3



4



5



9

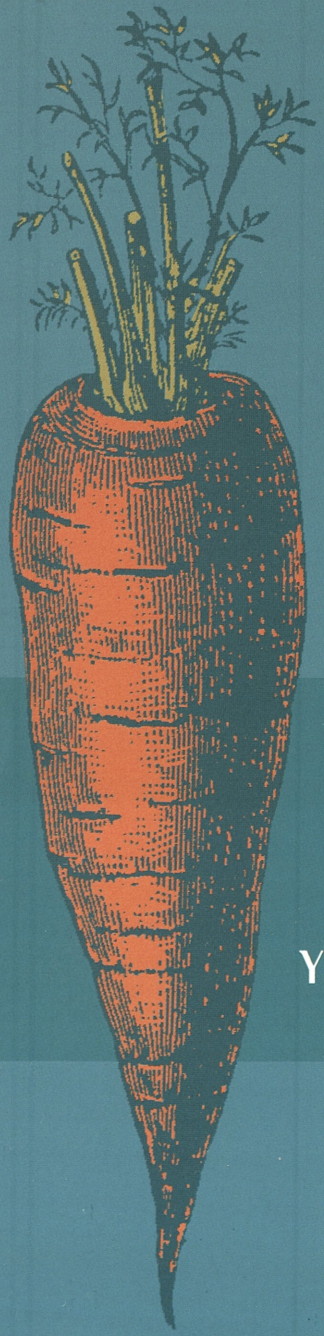


10



11

9. Jacques Bertaux (18ος-19ος αι.), *Γαμήλιο γεύμα*, σχέδιο, ακουαρέλα, δάνειο από το Μουσείο του Λούβρου 10. Αλ. Βουτυρά, Ι. Κουκιάδης, Γ. Αντωνόπουλος με το ζεύγος Β. Παπαγεωργόπουλου
11. Rembrandt, Harmensz van Rijn, (1606-1669), *Ο Μυστικός Δείπνος*, σχέδιο με μελάνι, δάνειο από το Μουσείο του Λούβρου



γευστικά αφιερώματα 3

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Πέμπτη 24 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

μενού

Ποικιλία από πίτες

Φασόλια γίγαντες με άγρια χόρτα

Σκέτο παραδοσιακό πιάτο του Ζαγορίου με αρνί

Ποικιλία τυριών

Σιροπιαστό γλυκό Ιωαννίνων και ρυζόπιτα

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κατώγι Στροφιλιά







1 2 3

1. Χ. Τζιάλλας, Χ. Ζαμπούλης 2. ζεύγος Αγγέλου, Αλ. Βουτυρά 3. Π. Παρτακελίδου, Δ. Χατζηγεωργίου, Σ. Μορτάκη



o chef προτείνει . . .

Φασόλια γίγαντες με άγρια χόρτα

υλικά

300γρ. φασόλια γίγαντες
300γρ. ζοχοί
300γρ. αντίδια
300γρ. σπανάκι
1 κρεμμύδι ξερό
1 κρεμμυδάκι φρέσκο
αλάτι, πιπέρι, μπούκοβο, ελαιόλαδο
1 πιπεριά κόκκινη
1 ντομάτα ελαιόλαδο

εκτέλεση

1. Βάζετε τα φασόλια να φουσκώσουν από το προηγούμενο βράδυ. Το πρωί τα στραγγίζετε και τα βράζετε καλά.

2. Ζεματίζετε τα χόρτα και τα στραγγίζετε. Στραγγίζετε τα βρασμένα φασόλια και κρατάτε το ζωμό.

3. Ανακατεύετε τα φασόλια με χόρτα, αλατοπιπερώνετε. Με το το ελαιόλαδο, το μπούκοβο, το ψιλοκομένο κρεμμυδάκι, το ξερό κρεμμύδι, την πιπεριά και την ψιλοκομένη ντομάτα, κάνετε μία σύβραση και τη ρίχνετε πάνω από τα φασόλια και τα χόρτα και τα ψήνετε στο φούρνο μέχρι να γίνουν. Σερβίρετε ζεστή ή κρύα.







4. η προετοιμασία 5. Ι. Νταλίπη, Δ. Βενετούλια, Φ. Μουμτζίδου

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Παρασκευή 25 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00



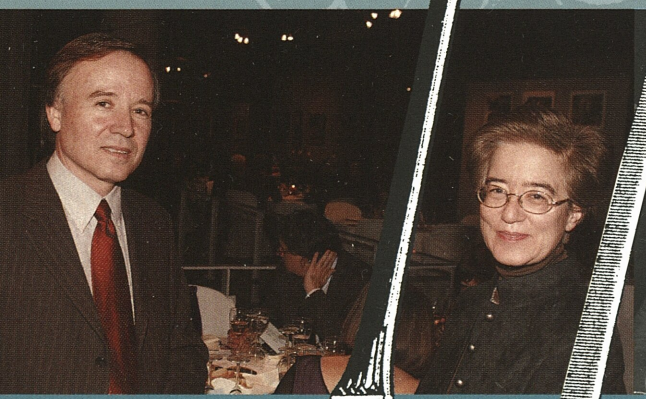
ΒΛΑΧΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Σούπα από λάπατα και τσουκνίδες με αφρό κρέμας
Πιπεριές, μελιτζάνα με μπάτζο (Μάντζα)
Μοσχάρι με δαμάσκηνα και κυδώνια
Σαραγλί με καρύδια (Γκαργκλιάνος)

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κατώγι Στροφιλιά



1



2



3



4

1. Γ. Πάγκαλος, Αλ. Βουτυρά 2. Ε. Βενιζέλος, Χ. Ζαμπούλης, Λ. Μπακατσέλου 3. Ο chef







4. ζεύγος Χ. Ακκά, ζεύγος Καλογιάννη 5. Γ. Σεργιάδης, Η. Λιούσα

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ο chef προτείνει . . .

Γκαργκλιάνος

υλικά

500γρ. αλεύρι
1 φλιτζάνι λάδι
μία πρέζα αλάτι
νερό όσο πάρει, νισεστέ

γέμιση

400γρ. καρύδια ψιλοκομένα
1 φλιτζάνι ζάχαρη
κανέλλα και γαρύφαλλο τριμένο

σιρόπι

1,2 λίτρα νερού
2 κιλά ζάχαρη
200γρ. μέλι
λίγο χυμό λεμονιού

εκτέλεση

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Ανοίγουμε μία γούβα στη μέση και ρίχνουμε το λάδι και λίγο νερό. Δουλεύουμε απαλά μέχρι να γίνει μια μαλακή και ελαστική ζύμη. Την τυλίγουμε σε μία μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Ανακατεύουμε τα καρύδια με τη ζάχαρη, την κανέλλα και το γαρύφαλλο. Με νεσισέ ανοίγουμε το φύλλο πολύ λεπτό και το κόβουμε στα τέσσερα. Τοποθετούμε μία χοντρή βελόνα πλεξίματος διαγώνια και διπλώνουμε τη γωνία προς τα μέσα. Πασπαλίζουμε με το μείγμα και ρολάρουμε γύρω από τη βελόνα. Αν χρησιμοποιήσουμε φύλλο κρούστας, διπλώνουμε το φύλλο στο 1/4. Λαδώνουμε τις άκρες, σουρώνουμε το ρολό και το τοποθετούμε περιμετρικά στο λαδωμένο ταψί. Αφού γεμίσει το ταψί ζεματάμε τα ρολά με καμένο ηλιέλαιο και ψήνουμε στους 220° μέχρι να ροδίσει. Όσο ψήνεται το σαραγλί, βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι και το λεμόνι και που και που το ξαφρίζουμε. Σιροπιάζουμε όσο είναι και τα δύο ζεστά. Αφήνουμε το γλυκό για 3-4 ώρες και το στραγγίζουμε. Σερβίρουμε είτε σκέτο είτε με γιαούρτι, είτε με κρέμα καϊμάκι.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Σάββατο 26 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

ΚΡΑΣΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Σαλάτα φρέσκων λαχανικών με αμπελοβλάσταρα αρτυμένη με extra dry vermouth

Ριζότο Cabernet

Μοσχαρίσιο κότσι μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, με πλιγούρι και ξηρούς καρπούς

Φωλιά κανταΐφιού με κρέμα μανταρινιού και φρουτοσαλάτα μαριναρισμένη με μοσχάτο Λήμνου





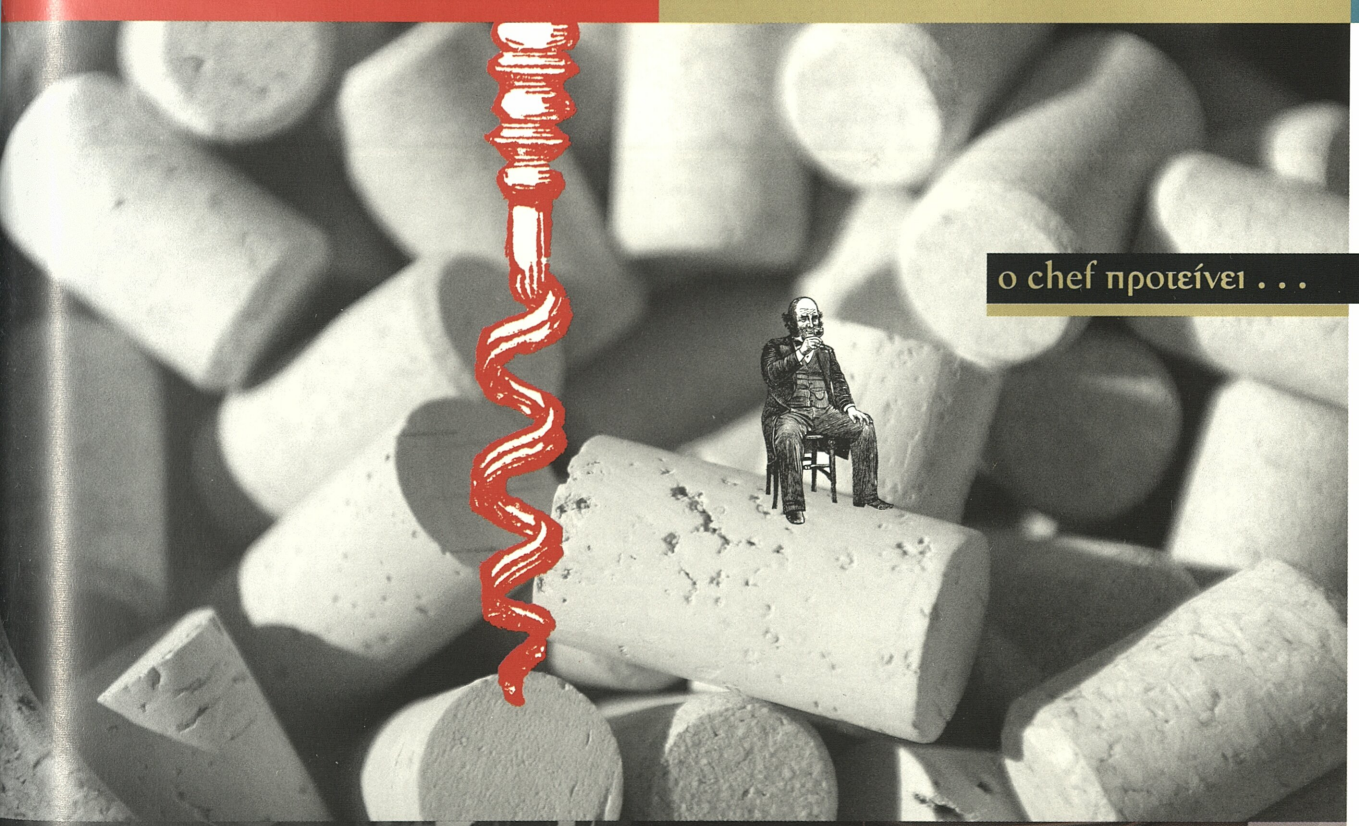




1 2 3 4

Κρασιά: Κατώγι Στροφιλιά

1. Puzzili, E. Perraro 2. Α. Αθανασιάδου, Σ. Αβραμίδης, Μ. Χατζηγεωργίου 3. Αλ. Βουτυρά, Γ. Ακκάς 4. Α. Κάζης, Ι. Μπόντης







o chef προτείνει . . .

Μοσχαρίσιο κότσι κρασάτο

υλικά

1200-1600γρ. κότσι με το κόκαλο κομμένο σε ροδέλες
2 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα
4 καρότα κομμένα σε κύβους
200γρ. σελινόριζα κομμένη σε κύβους
λίγο σέλινο πράσινο
1 φιάλη κόκκινο κρασί Νάουσα
αλάτι, πιπέρι, αλεύρι, ελαιόλαδο

εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνετε και αλευρώνετε τις φέτες του κρέατος (κότσι).
2. Σε δυνατή φωτιά σοτάρετε το κρέας, μέχρι να σχηματιστεί ομοιόμορφη κρούστα.
3. Γυρίζετε το πάνω κάτω και συνεχίζετε με τον ίδιο τρόπο.
4. Όταν ροδίσουν και οι δύο πλευρές, προσθέτετε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλινο.
5. Σβήνετε με το κόκκινο κρασί.
6. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνετε τη φωτιά και το σιγομαγειρεύετε. Το αφήνετε στη φωτιά μέχρι να χυλώσει η σάλτσα και ξεκολλήσει το κόκαλο από το κρέας.
7. Σερβίρετε με πουρέ μπλιγούρι ή ρύζι και φύλλα σέλινου.



5. Π. Αργυρόπουλος, Γ. Τσατσιάδης, Γ. Κεσσόπουλος 6. Φ. Μουμτζίδου, Α. Χαϊτίδης, Αλ. Βουτυρά

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Τετάρτη 23 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 19:00

Διάλεξη του Αντιπρύτανη του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και Προέδρου της Διοικούσας Επιτροπής του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας, Χρήστου Μασσαλά, με θέμα «Το Χρονικό της Απελευθερώσεως των Ιωαννίνων»



Τετάρτη 23 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 20:30

Εγκαίνια Έκθεσης «Γιάννενα, Φωτογραφικό Οδοιπορικό Μνήμης 1860-1960»

Κυριακή 27 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00

Εγκαίνια Έκθεσης Ανοικτηριών 18ου-20ου αιώνα, ιδιοκτησία Μουσείου Κτήματος Γεροβασιλείου

Εγκαίνια Έκθεσης Ανοικτηριών, ιδιοκτησία chef Λευτέρη Λαζάρου
Δοκιμή κρασιού-χορηγία της Εταιρείας «Κτήμα Βιβλία Χώρα»

Πολυθέαμα «Οίνος και Αίνος»
Δοκιμή κρασιού-χορηγία της Εταιρείας «Κτήμα Βιβλία Χώρα»

Δευτέρα 28 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 20:00

Πολυθέαμα «Οίνος και Αίνος»
Δοκιμή κρασιού-χορηγία της Εταιρείας «Κτήμα Βιβλία Χώρα»







1 2

1. το συγκρότημα ***Sans Everything*** του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ. 2. Ε. Βουτυράς, ζεύγος Π. Καλτσίκη, Αλ. Βουτυρά, ζεύγος Χ. Καλτσίκη 3. Γ. Τσατσιάδης









Κυριακή 6 Μαρτίου 2005, 10:00-13:00

Ο Ηλίας Μαμαλάκης μαγειρεύει με τα παιδιά
των Δημιουργικών Εργαστηρίων του Τελλογλείου



4

γευστικά αφιερώματα

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 4

Πέμπτη 31 Μαρτίου 2005, ώρα 21:00

ώρα 19:30

Διάλεξη του Καθηγητή Γιώργου Τσιάκαλου,
Κοσμήτορα της Παιδαγωγικής Σχολής Α.Π.Θ.,
με θέμα *Αυθεντικά και Υποκατάστατα στη Διατροφή*
και στην Κοινωνικότητα

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

Φάβα με κρεμμύδι γιαχνί και μελιτζάνα
Σουπιές γιαχνερά
Ριζότο χταποδιού με κόκκινο κρασί
Κολυβόζουμο κρέμα σταριού

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



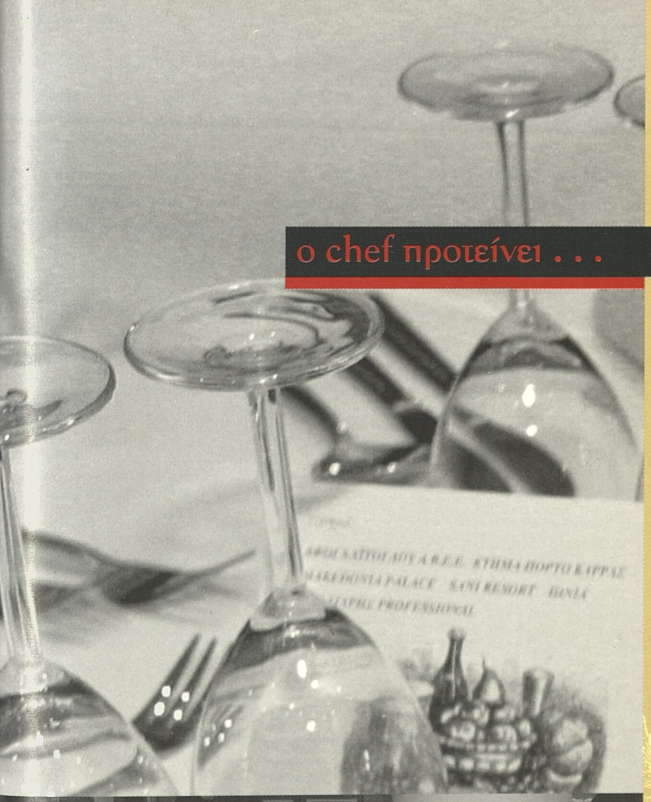


1 2



3

1. Ε. Botrini, Αλ. Βουτυρά 2. Α. Ηλιοπούλου, Ε. Χρυσοβελίδου, Ε. Κωνσταντινίδου 3. Γ. Μελίκης, Ν. Κατσάνης, Αλ. Βουτυρά, ζεύγος Καλαντζή 4. ζεύγος Τσιακάλου



ο chef προτείνει . . .

Ριζότο χταποδιού με κόκκινο κρασί

υλικά

1,5κ. χταπόδι χωρισμένο σε πλοκάμια
250γρ. ρύζι αρμπόριο ή καρολίνα
1 φιάλη κόκκινο κρασί (Ραψάνη)
50ml ελαιόλαδο
σπυρί πιπέρι, μπαχάρι και δαφνόφυλλο
3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

εκτέλεση

1. Σε ένα pyrex με καπάκι ή γάστρα, βάζετε το χταπόδι, το πιπέρι, το κρασί, το δαφνόφυλλο, το μπαχάρι και το μισό λάδι. Σκεπάζετε το σκεύος και ψήνετε στους 180°C για μία ώρα.

2. Ψιλοκόβετε το χταπόδι. Στραγγίζετε και κρατάτε τους ζωμούς.

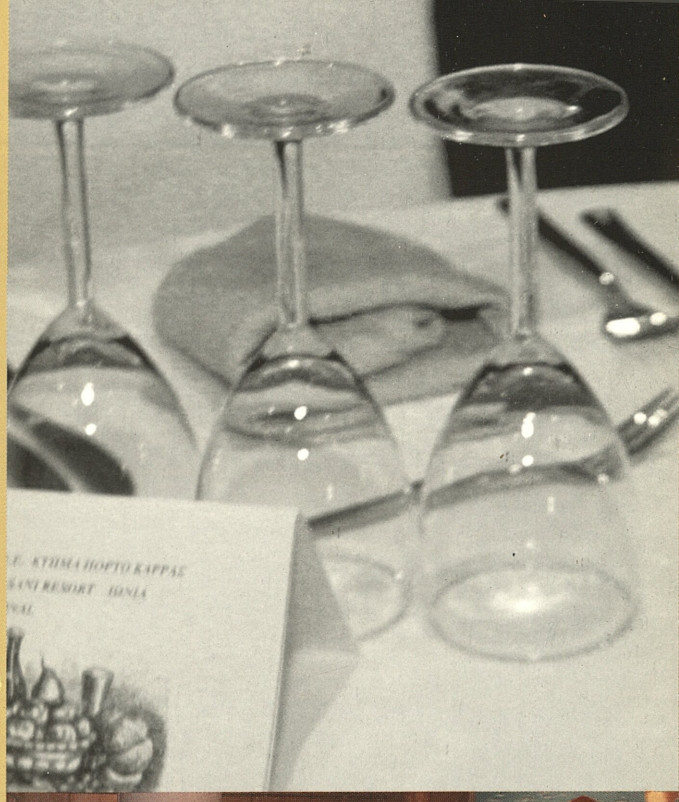
3. Σε μια κατσαρόλα μαραίνετε τα κρεμμύδια, προσθέτετε το ρύζι και ανακατεύετε.

4. Μόλις το ρύζι αρχίσει να «ανοίγει», προσθέτετε το χταπόδι και σιγά-σιγά τους ζωμούς που έχετε κρατήσει.

σημ.: Η σχέση ζωμού-ρυζιού είναι: 2,5 (ζωμός) : 1 (ρύζι).

Σερβίρετε με φρεσκοτριμένο πιπέρι. Προσέχετε το αλάτι, γιατί το χταπόδι βγάζει δικιά του αλμύρα.







Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.



γευστικά αφιερώματα **5**

Ιταλικό
Τρίπτυχο Τέχνης,
Κουλτούρας
και Γεύσεων

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 5

Παρασκευή 1 Απριλίου 2005, ώρα 21:00

Παρασκευή 18 Μαρτίου 2005, ώρα 20:00

Εγκαίνια Έκθεσης του Ken Scott «Roma da Mangiare»

μενού

δημιουργός γεύσεων
o chef Ettore Botrini

ΙΤΑΛΙΚΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Σούπα καπουτσίνο από μελάνι σουπιάς και εσπεριδοειδή
Κρασί: Müller Thurgau 2004 - Wallenburg

Καρπάτσιο μαριναρισμένο με σάλτσα γκοργκοντσόλα
Κρασί: Soave Classico 2004 - Montresor

Γαρίδες σε κρούστα από πορτοκάλι με παλαιωμένο μπαλσάμικο
Κρασί: Montefiera Bianco di Custoza Doc 2003 - Montresor

Ροφός με μους μελιτζάνας, λάδι, κάρυ και μαρμελάδα ντομάτας
Κρασί: Bardolino chiaretto Brolo alto 2004 - Montresor

Φοντάν με μους σοκολάτας και σορμπέ μάνγκο
Κρασί: Recioto della Valpolicella «Re Teodorico» 2002 - Montresor







1 2 3

1. Δ. Μπεκρής, G. Gentillini, Ε. Περάρο, E. Botrini 2. Αλ. Βουτυρά, S. Ziegler, Γ. Αντωνόπουλος 3. Αλ. Βουτυρά, N. Κατσάνης, Ε. Λαδόπουλος, Γ. Αντωνόπουλος











4. Α. Χατζηγεωργίου, Α. Νικολαΐδου, Α. Σαμαρά, Σ. Βιλδιρίδου 5. Ε. Περάρο, E. Botrini

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 5

Σάββατο 2 Απριλίου 2005, ώρα 21:00

ώρα 19:00

Παρουσίαση του βιβλίου του συγγραφέα Gianni Gentilini *Το φαγητό της Αυτοκρατορικής Ρώμης. Βίος, Φιλοσοφία και Συνταγές του Γαστρονόμου Απίκιου.*

COENA ROMANA

μενού

δημιουργός γεύσεων
ο chef Νίκος Κατσάνης

Gustatio=ορεκτικό	Squillas = μεγάλες γαρίδες (Απίκιος exc. 17) Γαρίδες με τηγανιτό σε μέλι σικορέ Κρασί: Collio Doc Ronchi di Ravez 2003 - Vidussi
Primae mensae= κυρίως πιάτο	Vitellina fricta=τηγανιτό μοσχαράκι (Απίκιος 8,5,1) Κρασί: Valpolicella Classico 2003 - Montresor Μοσχαράκι με αποξηραμένα φρούτα Κρασί: Collio Doc Are di Miute 2002 - Vidussi
Secundae mensae= επιδόρπιο	Dulcia domestica=σπιτικό γλυκό (Απίκιος 7,13,1) Σύκα γεμιστά με ανθότυρο ψημένα σε Μαυροδάφνη Κρασί: Terranatia Passito Veneto igt 2002- Montresor







1 2 3

1. Δ. Παντερμαλής, ζεύγος Μακραντωνάκη 2. E. J. Doring, κα Περάρο, Γ. Χρυσάφης 3. Δ. Παντερμαλής, Ν. Κατσάνης, Αλ. Βουτυρά





ο chef προτείνει . . .

Μοσχαράκι με αποξηραμένα φρούτα

υλικά

800γρ. μοσχαρίσια κόντρα γάλακτος σε 4 φέτες
1 κυδώνι καθαρισμένο, κομμένο σε κύβους
1 ξυνόμηλο σε κύβους
8 δαμάσκηνα ξερά
150 ml κόκκινο κρασί Ραψάνη
150 ml demi-glass sauce
1 κρεμύδι μεγάλοψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι, αλεύρι

εκτέλεση

Αλατοπιπερώνουμε και αλευρώνουμε το μοσχάρι. Το σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά και από τις δύο πλευρές και τοποθετούμε το κρέας σε σκεύος που σκεπάζεται και μπαίνει στο φούρνο. Στο τηγάνι που σωτάραμε το μοσχάρι, ροδίζουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε το κυδώνι και το μήλο, σβήνουμε με κρασί και ρίχνουμε τα δαμάσκηνα. Μόλις πάρουν βράση, ρίχνουμε τη demi-glass, ανακατεύουμε. Περιχύνουμε το κρέας. Σκεπάζουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 30 λεπτά. Σερβίρουμε με πλιγούρι.

υλικά

120γρ. πλιγούρι
30γρ. σταφίδες
30γρ. φουντούκι
ψιλοκομμένο δυόσμο, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο

εκτέλεση

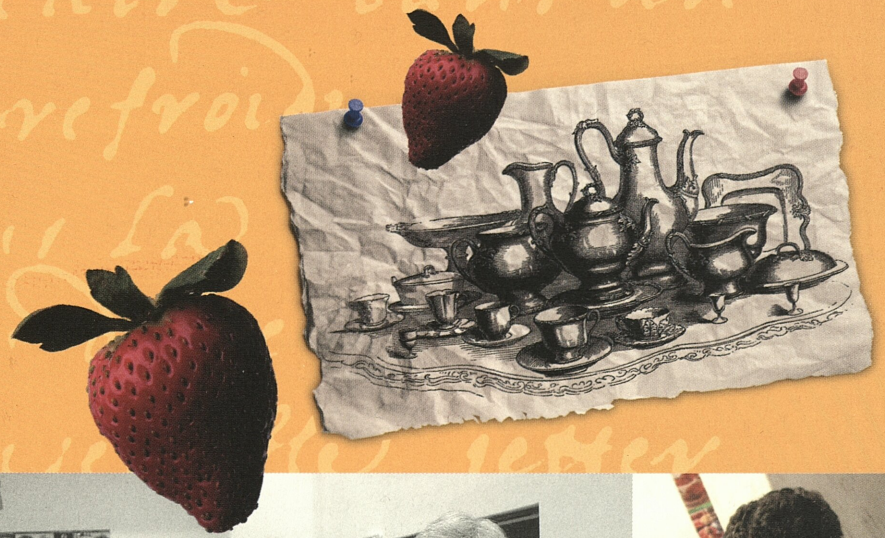
Σωτάρουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε το πλιγούρι και το γυρίζουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και 200γρ. ζωμό. Μαγειρεύουμε μέχρι να πιεί τα υγρά. Τραβάμε στην άκρη και προσθέτουμε δυόσμο, σταφίδα και φουντούκι.

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.

4. Αλ. Βουτυρά, Χ. Αηδονόπουλος, Φ. Μουμτζίδου 5. Ε. Λαδόπουλος, Ο. Παλαγγιά

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 5

Κυριακή 3 Απριλίου 2005, ώρα 21:00







1 2

ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΕΜΠΝΕΥΣΕΙΣ

Σούπα μαύρη με μελάνι σουπιάς
και αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Κρασί: Cirò Classico Bianco Doc 2004
Fattoria San Francesco

δημιουργός γεύσεων
ο chef Λευτέρης Λαζάρου

Καλαμάρι με σάλτσα βασιλικού
σε φωλιά φρυγανισμένης πατάτας
Κρασί: Pernicolò Bianco di Calabria 2004
Fattoria San Francesco

Ριζότο αχινού αρωματισμένο
με ελαιόλαδο και βότανα
Κρασί: Fata Morgana Greco Igt 2004
Fattoria San Francesco

Φέτα σφυρίδα, ντόπιας αλιείας,
με χόρτα παραπούλες φρικασέ
Κρασί: Cirò Rosè Doc Ronco dei Quattroventi 2004
Fattoria San Francesco

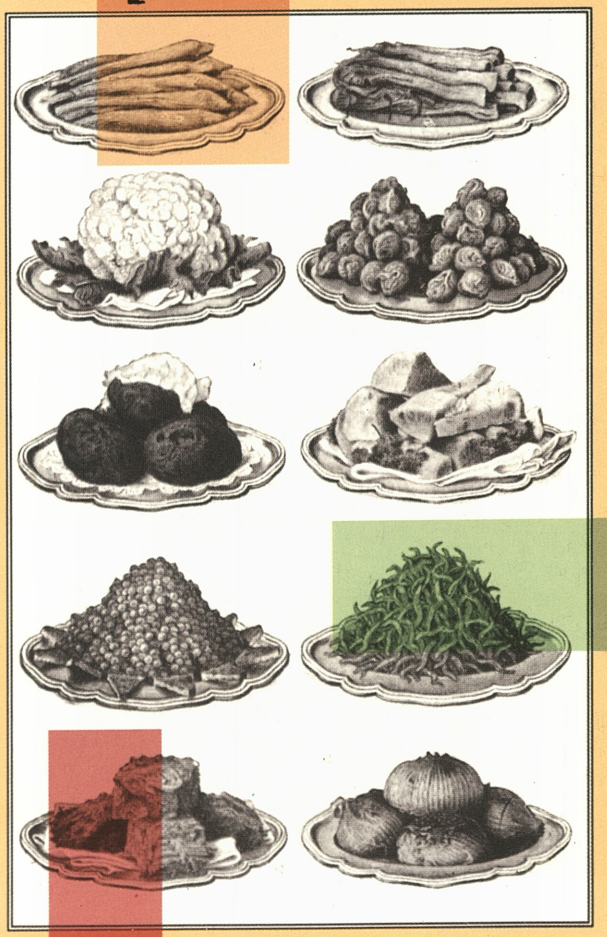
Γλυκά έκπληξη
Κρασί: Brisi passito di Calabria 2000
Fattoria San Francesco

1. Αλ. Βουτυρά, Ε. Περάρο, Λ. Λαζάρου, Ν. Κατσάνης, Χ. Ζαμπούλης 2. Λ. Λαζάρου



3 4





3. Ζεύγος Αλεξοπούλου, Αλ. Βουτυρά 4. Ζεύγος Τορνιβούκα, Γ. Μουρέλος

Μουσική από το συγκρότημα
Sans Everything
του Τμήματος Μουσικών Σπουδών Α.Π.Θ.



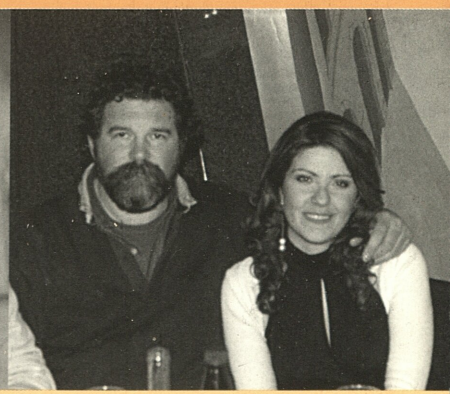
1 2 3

1. Αλ. Παπανδρέου, Λ. Λαζάρου 2. ζεύγος Χ. Κεχαγιά 3. Ettore Botrini, Δ. Μπεκρής









4 5 6

4. ο chef Νίκος Κατσάνης 5. Γ. Διονυσιάδης, Λ. Λαζάρου 6. Ν. Στυλιανίδης, Π. Παρτακελίδου

ΘΕΑΤΡΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ & ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΝΥΧΤΕΡΙΔΕΣ

Οι στιγμές συνεστίασης, ευωχίας, οινοποσίας και γλεντιού αποτέλεσαν αντικείμενο αρκετά «ερεθιστικό» για να αφήσει αδιάφορους σκηνοθέτες και θεατρικούς συγγραφείς. Το ενδιαφέρον τους εκφράστηκε άλλοτε με ηθογραφική περιέργεια ή με χιούμορ και άλλοτε με ποιητική διάθεση μερικές φορές μάλιστα με μία τάση να αποδοθεί το ακραίο. Κάποτε ο σκηνοθέτης ή ο συγγραφέας ανακάλυψαν και έφεραν στο φως πτυχές κρυμμένες στο βάθος του υποσυνείδητου, που έχουν σχέση με το διατροφικό «γεγονός».

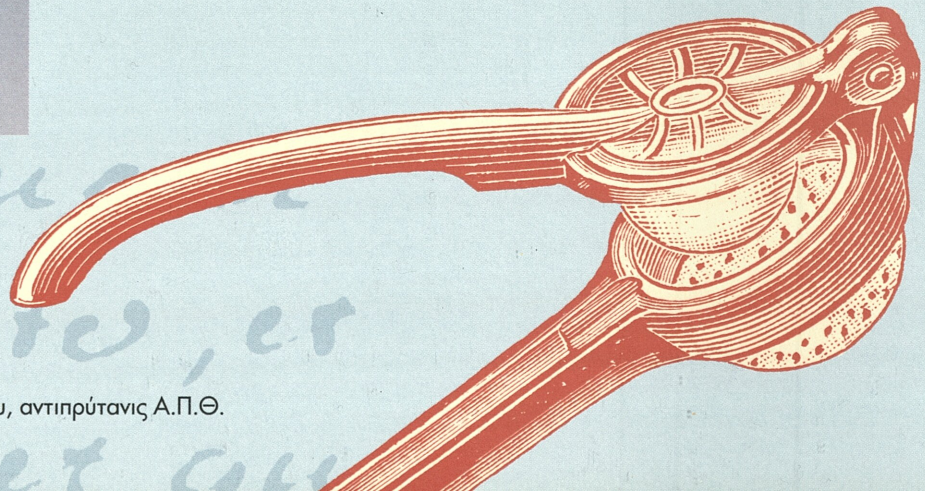
Όψεις της προετοιμασίας του γεύματος και της συνεστίασης παρουσιάστηκαν στο Τελλόγλειο Ίδρυμα με τις «Κινηματογραφικές Νυχτερίδες» και τις Θεατρικές Παραστάσεις.

Το αφιέρωμα στο θέατρο διοργανώθηκε σε συνεργασία με το Τμήμα Θεάτρου του Α. Π.Θ., ενώ το κινηματογραφικό αφιέρωμα σε συνεργασία με το νεοσύστατο Τμήμα Κινηματογράφου του Α. Π. Θ.. Για την προετοιμασία των εκδηλώσεων διδάσκοντες και φοιτητές των δύο Τμημάτων εργάστηκαν με πραγματικό κέφι μαζί με το προσωπικό του Τελλογλείου.

Μετά από κάθε παράσταση ακολούθησε συζήτηση (κάποτε ιδιαίτερα... ζωηρή!) κατά την διάρκεια της οποίας διατυπώθηκαν γνώμες και κριτικές σχετικά με τον τρόπο που το έργο πραγματευόταν το θέμα της συνεστίασης, την κοινωνιολογία της, τους διαλόγους, τις ενδυμασίες, την υποκριτική τέχνη των ηθοποιών κ.λπ.. Οι βραδιές τελείωναν πάντα... αργά, κάτι στο οποίο «συνεισέφερε» ο μπουφές και το καλό κρασί.



1 2



1. παρουσίαση του έργου από φοιτητές του Α.Π.Θ. 2. Α. Καμπίτογλου, αντιπρύτανις Α.Π.Θ.

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

Δευτέρα 30.05.2005
Πολίτικη κουζίνα του Τάσου Μπουλμέτη, 2004

Δευτέρα 23.05.2005
Σοκολάτα σε καυτό νερό του Alfonso Aran, 1993

Δευτέρα 16.05.2005
Το προξενιό της Άννας του Παντελή Βούλγαρη, 1972

Την εκδήλωση τίμησε με την παρουσία του ο σκηνοθέτης της ταινίας, Παντελής Βούλγαρης

Δευτέρα 9.05.2005
Ο μάγειρας, ο κλέφτης, η γυναίκα του και ο εραστής της του Peter Greenaway, 1989

Δευτέρα 18.04.2005
Η κρυφή γοητεία της Μπουρζουαζίας του Luis Buñuel, 1972

Δευτέρα 11.04.2005
Chocolat του Lasse Hallstrom, 2000

Δευτέρα 04.04.2005
Το δείπνο της Babette του Gabriel Axel, 1987

Δευτέρα 28.03.2005
Το καλοκαίρι της Άννας της Jeanine Meerapfel, 2001

Δευτέρα 21.03.2005
Delicatessen των Marc Caro & Jean-Pierre Jeunet,1991

Δευτέρα 07.03.2005
Festen του Thomas Vinteberg, 1998

ΘΕΑΤΡΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

07, 08, 14 & 15 Φεβρουαρίου 2005
Ο Γάμος των Μικροαστών του Μπέρτολ Μπρέχτ









ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



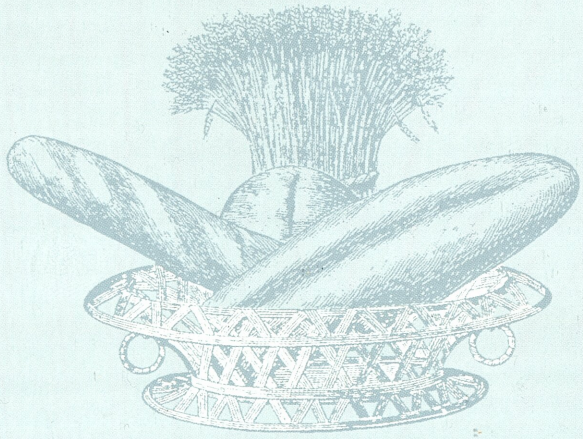




Τα εκπαιδευτικά προγράμματα που λειτούργησαν στο πλαίσιο της έκθεσης «Γεύμα στο Τελλόγλειο» σχεδιάστηκαν πάνω σε τρεις βασικούς άξονες: την κοινωνική διάσταση του γεύματος, την εικαστική του αντιμετώπιση και τη σημασία της διατροφής. Βασικός στόχος ήταν τα προγράμματα να σχεδιαστούν έτσι ώστε να δίνουν τη δυνατότητα για ενεργητική συμμετοχή των μαθητών, να προσφέρουν ένα πλούτο ερεθισμάτων που να απευθύνονται σ' όλες τις αισθήσεις, ν' αφυπνίζουν τη φαντασία και τη διάθεση για γνώση, γύρω από ένα τόσο ευρύ πεδίο και στο πλαίσιο μιας τόσο πρωτότυπης έκθεσης.

Για τους λόγους αυτούς, από το στάδιο του σχεδιασμού της έκθεσης, υπήρξε η σκέψη για τη δημιουργία μιας εγκατάστασης, που να δίνει τη δυνατότητα να εκτελούνται σχετικές δραστηριότητες, από ομάδες μαθητών, μέσα στον ίδιο το χώρο της έκθεσης. Σαν συνέπεια της ιδέας αυτής, δημιουργήθηκε ένας πάγκος κουζίνας για τα εκπαιδευτικά προγράμματα, ο οποίος λειτούργησε σαν ένα επιπλέον έκθεμα μαζί και με τις δουλειές των μαθητών που σιγά-σιγά προσθέτονταν και εμπλούτιζαν το χώρο.

Τα προγράμματα που σχεδιάστηκαν είχαν τον τίτλο: «τραπέζι στρώσου!» για την προσχολική ηλικία και το δημοτικό και «5+1 ερωτήσεις γύρω από το γεύμα» για το γυμνάσιο και το λύκειο». Το κάθε πρόγραμμα προσαρμόστηκε στις διαφορετικές ηλικιακές υπο-ομάδες με διαφορετικό σχεδιασμό και στόχους και μια ποικιλία εναλλασσόμενων δραστηριοτήτων.



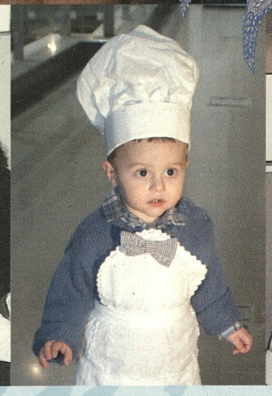


Κυριακή 6 Μαρτίου 2005, 10:00-13:00

Ο Ηλίας Μαμαλάκης μαγειρεύει με τα παιδιά
των Δημιουργικών Εργαστηρίων του Τελλογλείου





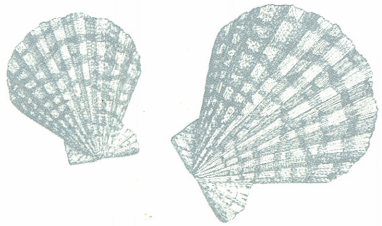




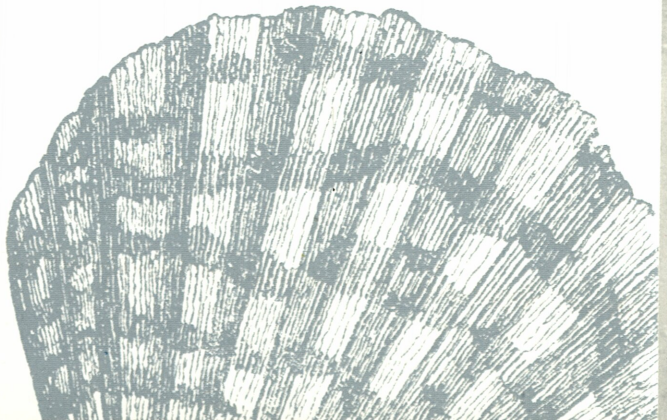
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

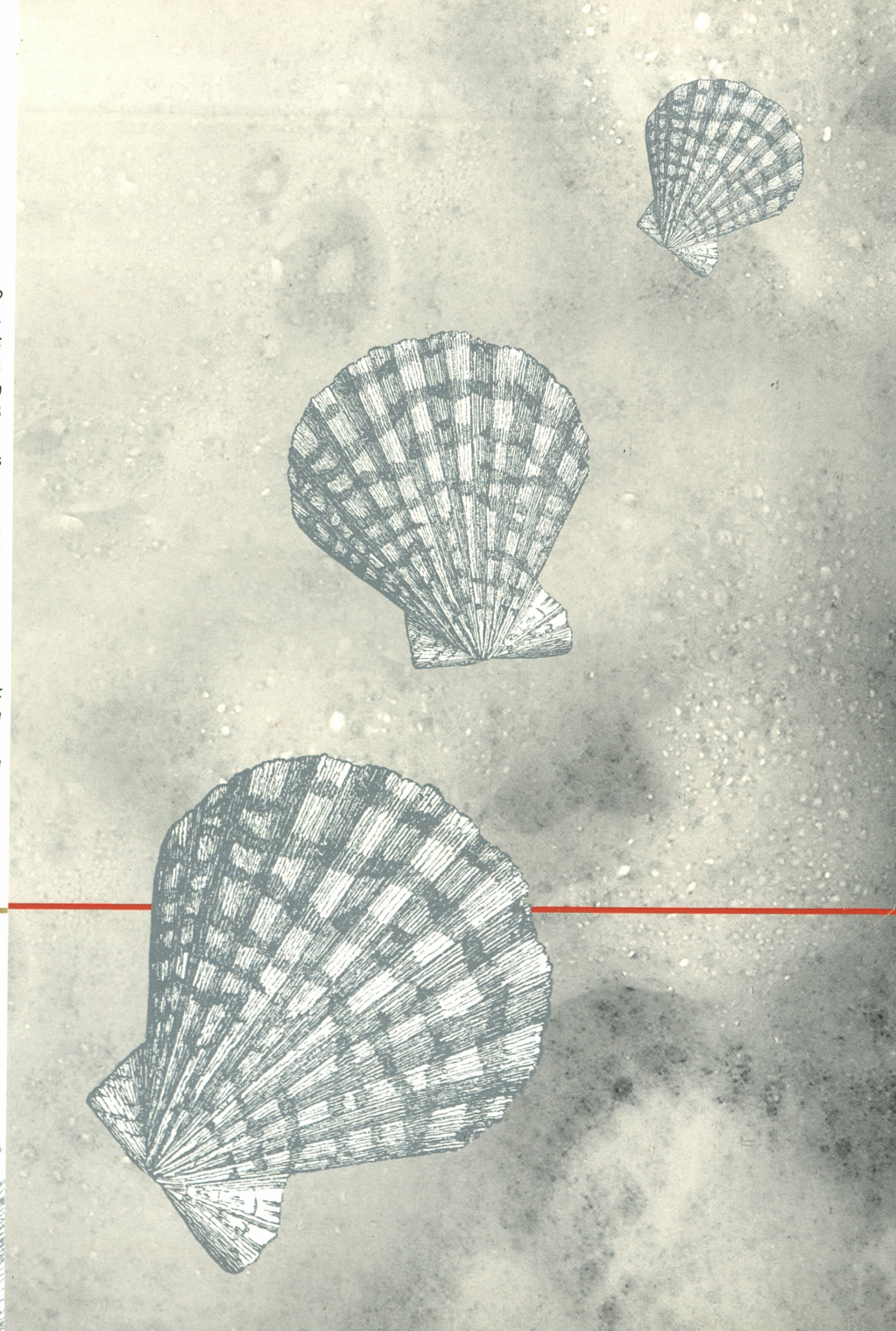


Ευχαριστίες	σ. 7
Μετά... το Γεύμα στο Τελλόγλειο	σ. 8
Αρχείο Τελλογλείου: Ο Τώνης Σπητέρης και οι συνταγές του	σ. 10
Γευστικά Αφιερώματα 1	σ. 23
Εγκαίνια Έκθεσης «Γεύμα στο Τελλόγλειο»	σ. 32
Γευστικά Αφιερώματα 2	σ. 37
Παράλληλες Εκδηλώσεις	σ. 44
Γευστικά Αφιερώματα 3	σ. 49
Παράλληλες Εκδηλώσεις	σ. 56
Γευστικά Αφιερώματα 4	σ. 59
Γευστικά Αφιερώματα 5	σ. 63
Θεατρικές Παραστάσεις και Κινηματογραφικές Νυχτερίδες	σ. 72
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	σ. 74



Transformación de la Cultura Alimentaria: Cambios y Permanencias en un Contexto Urbano (Barcelona, 1960-1990). Madrid, Ministerio de educacion y cultura, 1997 / Harris, M. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture.* Allen & Unwin, 1986 / Henish B. *Fast and Feast: Food in Medieval Society*, 1976 / International de l'imaginaire.-Cultures, nourriture.-Arles: Maison des cultures du monde, 1997 / Jacobs M. & Scholliers P. (editors). *Eating Out in Europe: Picnics, Gourmet Dinning and Snacks Since the Late Eighteenth Century.* Berg, 2003 / Jakle, John A. and Sculle, Keith A.. *Fast Food: Roadside Restaurants In The Automobile Age.* Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1999 / Keenan, Ruth. *2000 Ans de Festins: Les Grandes Dates de l' Histoire a Travers 20 Savoureux Menus.* Paris, Editions de la Martinière, 1999 / Kiell, Norman. *Food and Drink in Literature: A Selectively Annotated Bibliography.* Lanham, MD, Scarecrow Press, 1995 / Kiple, Kenneth F. (Ed.) and Ornelas, Kriemhild Coneè (Ed.). *The Cambridge World History of Food.* V.1.-2. Cambridge University Press, 2000 / Lacey, Richard W. *Hard to Swallow: A Brief History of Food.* Cambridge, Cambridge UV, 1994 / Lahlou, Saadi. *Penser-Manger: Alimentation et Représentations Sociales.* Paris, PUF, 1998 / Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques. 1, le Cru et le Cuit.* Paris, Plon, 1964 / Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques. 2, du Miel aux Cendres.* Paris, Plon, 1966 / Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques. 3, l'Origine des Manières de Table.* Paris, Plon, 1968 / Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques. 4, l'Homme Nu.* Paris, Plon, 1971 / Lissarrague, F. *The Aesthetics Of The Greek Banquet: Images Of Wine And Ritual.* 1990 / Lupton D. *Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events.* Sociological Review. 42:664-686, 1994 / Lupton, D. *Food, the Body and the Self.* London, Sage, 1996 / Macbeth, Hele. *Food Preferences And Taste.* Oxford, Berghahn Books, 1997 / Madeira K. «Cultural Meaning and Use of Food: A Selective Bibliography (1973-1987)», στο *Cooking By the Book: Food in Literature and Culture.* MJ Schofield (editor), σσ. 207-215. Bowling Green State University Popular Press, 1989 / Marin, Louis. *Food for Thought.* Trans. Mette Hjort. Baltimore,The Johns







Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.

Αγίου Δημητρίου 159Α, 546 36 Θεσσαλονίκη, Τηλ. 2310 991610 & 2310 247111.

Θεσσαλονίκη 2005
© Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.
ISBN 960-87805-4-3