



ΜΕΤΑ... ΤΟ  
ΓΕΥΜΑ  
ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ

Γ Ε Υ Σ Τ Ι Κ Α Α Φ Ι Ε Ρ Ω Μ Α Τ Α / Π Α Ρ Α Λ Λ Η Λ Ε Σ Ε Κ Δ Η Λ Ω Σ Ε Ι Σ



ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑ ΤΕΧΝΩΝ Α.Π.Θ.

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΑΝΤΙΔΗΜΑΡΧΙΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

**EPT3**



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  
Λούις 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**



**ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ**



Ευχαριστούμε την  
για τον εξοπλισμό.



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 Spritzer-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

Χρυσάνθος 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 Perago, τις Εταιρείες Αφοι Χαϊτογλου Α.Β.Ε.Ε., Κτήμα Πόρτο Καρράς, Makedonia Palace, Sani Resort, Ionica 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 Bottrini, 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 Αηδόνοπουλο 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, χαρακτηριστική, 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, χαρακτηριστικά, 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 κατασκευη-ικρίωμα 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 χαρακτηριστικά και τρεις διαστάσεις, οδηγούν στις συνταγές από το Αρχείο Σπητέρη, ενώ στο ίδιο 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 Ριζάρειο 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 Bottrini, 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 συναγωνίζονταν σε πρωτοτυπία και προκλητικότητα.

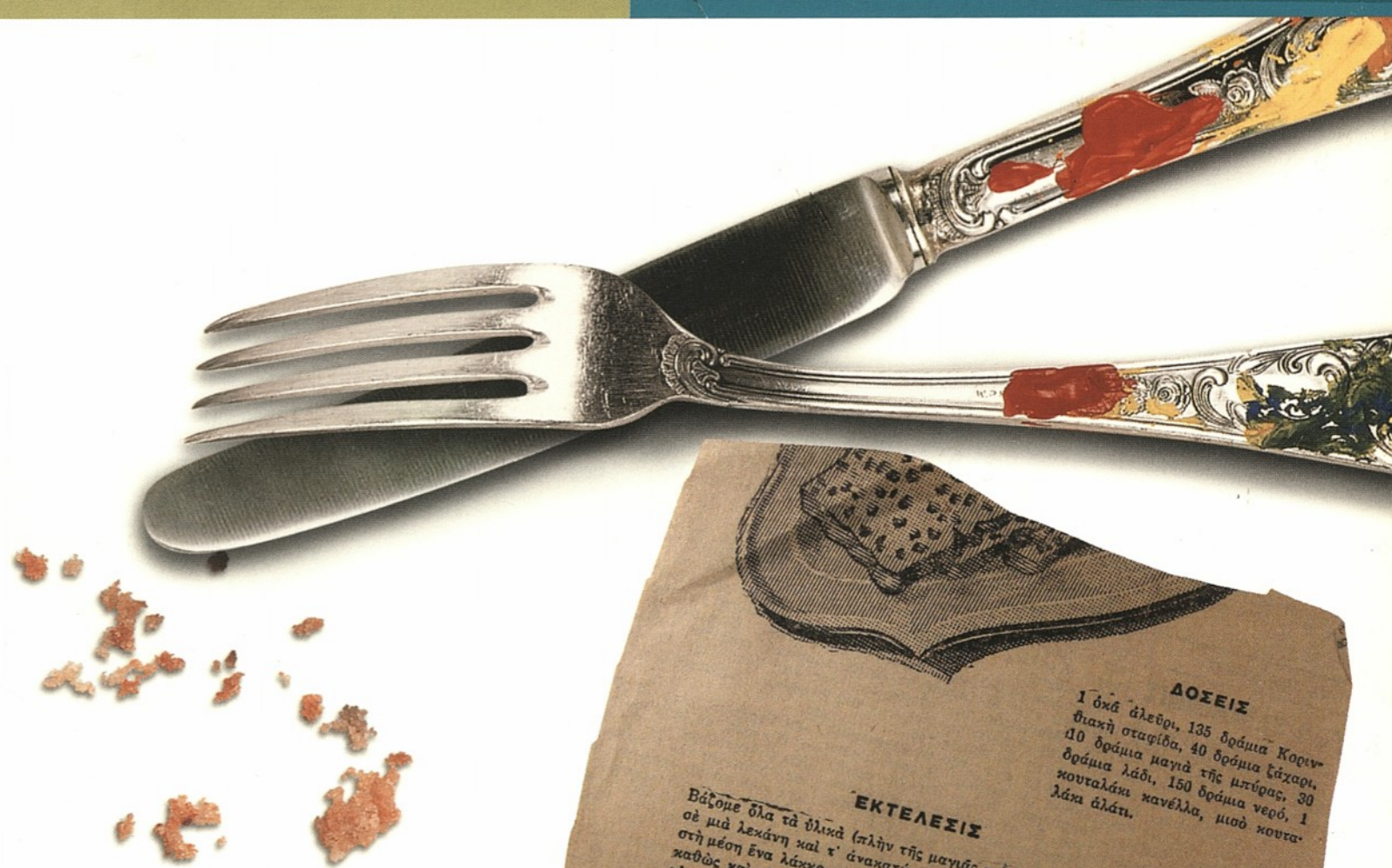
Τέλος, από τον Μάρτιο τα βράδια της Δευτέρας μας συντροφεύουν οι *Κινηματογραφικές Νυχτερίδες*, οργανωμένες από τους πρωτοετείς φοιτητές του νεοσύστατου Τμήματος Κινηματογράφου της Σχολής Καλών Τεχνών του ΑΠΘ, που παρουσιάζουν ταινίες με κεντρικό θέμα κάποιο γεύμα. Σχολιάζουν φοιτητές και διδάσκοντες 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



Handwritten notes on aged paper, including the word "σπίρις" (spice) and other illegible cursive text.

- 1 μαύρη ✓
- 1 βούτυρο ✓
- 2 ζαχαρι ✓
- 3 αυγά για με
- 4 αυγά
- 1 αυγά οοτά
- 1 ζαχαρι
- 1 βούτυρο
- μαύρη



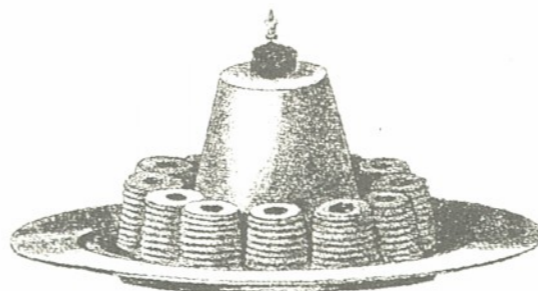
**ΔΟΣΕΙΣ**  
 1 όκά αλεύρι, 135 δράμα Κορινθιακή σταφίδα, 40 δράμα ζάχαρι, 10 δράμα μαγιά της μπύρας, 30 δράμα λάδι, 150 δράμα νερό, 1 λανά άλάτι.

**ΕΚΤΕΛΕΣΙΣ**  
 Βάζομε όλα τα άλλικά (πλήν της μαγιάς και του νερού) μέσα σε μιά λεκάνη και τ' ανακατώνομε καλά. Κατόπιν κάνομε στη μέση ένα λάκκο, εις τόν όποιον ρίπτομε τό νερό χλιαρό, καθώς και την μαγιά, την όποιαν έχομε διαλύσει σε λίγο χλιαρό νερό. Τότε ζυμώνομε όλα αυτά καλά επί δέκα λεπτά της ώρας και, άφου έτοιμάσωμε τό ζυμάρι, τό σκεπάζομε και τό άφίνομε ν' ανεβή ως μία ώρα. Κατόπιν τό ξεσκεπάζομε και πλάθομε ψωμάκια, τά όποια ξανασκεπάζομε διά ν' ανεβούν μιά ώρα ακόμη και ύστερα τά ψήνομε στον φούρνο. (Τό σταφιδόψωμο εινε προτιμώτερο να τρώγεται κομμάτι)

Εάν δέσχη...  
 ...



ΑΡΧΕΙΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟΥ: ο Τώνης Σπητιέρης και οι συνταγές του



et ensemble jeter  
 ou bien dégraisse, et  
 dans la croute  
 cela cuire dans  
 rasser refroidir avec  
 dans la croute

Pabara.

100 sp... 100 tou...  
 15 ai...  
 100...  
 100...  
 100...

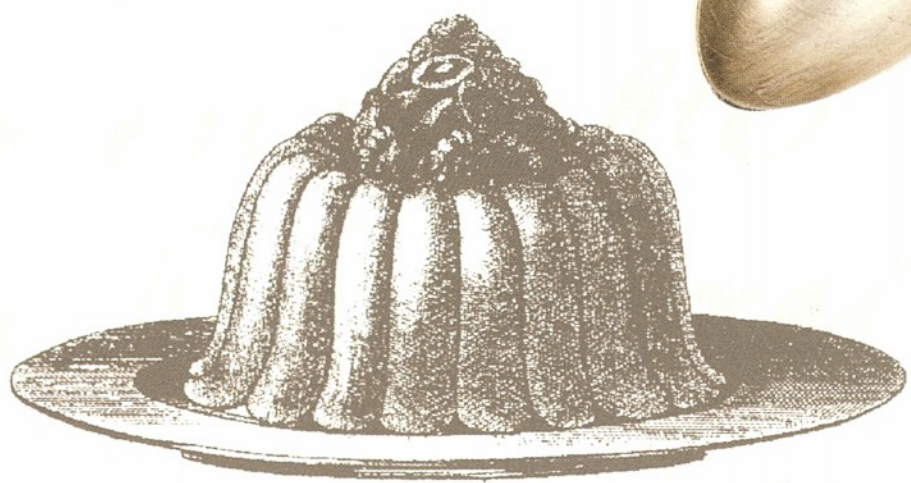
Tin...  
 repé...  
 à tabe...

Howla

100... 100... 100...  
 2...  
 100...

Peso jaso

100...  
 100...  
 100...  
 100...







# Σερβία Νομισματικά

2 νομίσματα τμήρ 100 δρ. με 1/2 λίτρο άγας βράζει  
 έως να υποχαιμιάσει η το υαλουβάσει να  
 ολαύδη ένα πρώτον έωυτα πρώτες τουόνα  
 μαζα μπάλε ζυύρι η το ζυύρις να μίνη  
 ναρ νομισματικά έωυτα να 3 4 αζα άρα  
 να αχρησιότα η το πρώτες πρώτα ού ζυύρι  
 το άραμακίους ζα παφέ η τοίς ζυύρις με  
 να μεράδα η να ούον τοίς να με ζυύρι.

## Παίδια Παρι.

1 ποσάμυ ζαμιά βούτυρο 1 φαχάρι 3 ζαμιά  
 ρι όχι μαζα μπάλε ζυύρις αυτίρ τίν  
 ζυύρι ούο καβά βάσει γουό μερμεράτα  
 ότε ζυύρις η έωυτα να η το έωυτα  
 100 δρ. εφύδαρο 1/2 ου φαχάρι 4 μαρτες να ού  
 νομισματικά η νομισματικά 12 η 14 αζα  
 κίωσας νομισματικά με τίν φαχάρι πρώτες να ού  
 το εφύδαρο τίν μαρτα η το άραμακίους  
 μαζα υλοσυμτα η η υλοσυμτα ένα να  
 ζυύρις νομισματικά.



ΔΙΑ ΤΑΣ ΚΥΡΙΑΣ  
**ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ**  
**ΤΗΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΣ**  
 ΚΑΙ ΟΛΙΓΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Μακαρόνια γεμιστά.  
 Διαλέγεις μακαρόνια λαζάνια  
 πολύ χονδρά. Τά βράζει λίγο με  
 άρκετο άλάτι και κατόπιν τά πα-  
 ραγεμίζεις με την έξής γέμισι:  
 πρώτα βάζεις στη φωτιά τρία ψι-  
 λοκομμένα κρεμμύδια, προσθέ-  
 τεις κιμά καλά κοπανισμένο να  
 βράση με άρκετο νερό, μιά ιδέα  
 σκόρδο και νερό. "Αμα βράση ο  
 κιμάς, βάζεις δυό κουταλιές βού-  
 τυρο, άλάτι, πιπέρι και καθουρ-  
 δίζεις στη φωτιά ανακατεύοντας  
 διαρκώς, ως που να άπορροφηθή  
 το νερό. Με τον κιμά αυτόν παρα-  
 γεμίζεις τά μακαρόνια. Τά θέτεις  
 κανονικά σε μιά κασαρόλα με  
 σάλτσα ντομάτα. Τά αφήνεις να ψη-  
 θούν μισή ώρα σε μετρία φωτιά  
 και σερβίρεις με τριμμένο τυρί  
 παρμεζάνας, άφου τά περιχύσης  
 με βούτυρο, όπως τά συνηθισμένα  
 μακαρόνια.

Φρικασάδα (πουλι ή άρνι).  
 Κόβεις άρκετά κρεμμύδια, τά βά-  
 ζεις για δέκα λεπτά σε ζεστό νε-  
 ρό, το όποιον άλλάζεις δυό-τρεις  
 φορές για να φύγη η όξεία γεύ-  
 σις των κρεμμυδιών. "Επειτα τά  
 βράζει έως ότου πιούν το νερό  
 τους. "Επειτα βάζεις άρκετο άγνό  
 βούτυρο και πάλι βράζουν έως ό-  
 του λυώσουν έντελώς. Τότε έχεις  
 το άρνι ή το πουλι άλατισμένο  
 τά βάζεις έλα





ΔΙΑ ΤΗΝ  
**ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ**  
**ΤΗΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΣ**  
**ΚΑΙ ΟΛΙΓΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ**

Κοττόπητα.— Πάινεις μιὰ κόττα, τὴ θράζεις. Ἀφοῦ τὴν ξαφρίσης βάζεις μιὰ κουταλιά καλὸ βούτυρο καὶ τρία κρεμμύδια, τὰ ὁποῖα πρῶτα παίρνουν χωριστὰ μιὰ θράσι καὶ ρίχνεις τὸ νερὸ τους. Ὄταν θράση ἡ κόττα καὶ τοιμπιέται, τὴ βάζεις νὰ κρυώσῃ. Ἐπειτα τὴν κόβεις καὶ τὴν ἀνοίγεις ψιλὰ-ψιλὰ, μὲ τὰ δάκτυλα. Ἐν τῷ μεταξύ τὸ νερὸ εἰς τὸ ὁποῖον ἔθρασε ἡ κόττα ἔξακολουθεῖ νὰ θράζη, δένει, ἕως ὅτου μείνῃ ὀλίγο. Τότε ἐτοιμάζεις μὲ αὐτὸ τὴν ἄσπρη σάλτσα ὡς ἑξῆς: βάζεις μιὰ μεγάλη κουταλιά βούτυρο, ὀλίγο λυωμένο ἀλεῦρι, καὶ κατόπιν τὸ ζουμί τῆς κόττας περασμένο ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ἐχεις 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 καυτό βούτυρο καὶ στὸ φούρνο.

Χορτόσουπα: Βράζεις 6-7 πατότες, μερικὰ κολοκύθια, σέλινο, καρότο, πράσσα καὶ μιὰ μεγάλη κουταλιά βούτυρο, καὶ τὰ σκεπάζεις μὲ νερό. Ἄν θέλῃς βάζεις καὶ δυὸ — τρία κρεμμύδια. Γὰ θράζεις ἕως ὅτου γίνουν πουρές καὶ κατόπιν τὰ περνᾶς ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Προσθέτεις στὴ σουπιέρα 2 κρόκους αὐγῶν, δύο μεγάλες κουταλιές γάλα, ἀνακατεύεις σιγά-σιγά μέσα στὴ σούπα κίβειρις μὲ τηγανιτὰ ψωμάκι



**Παξιμαδαίμα**

Ἡ πρωταγία βούτυρο ἄγνστο 1 μπουκάρι  
 γαριού φαγόρι 4 ἀγγύρι 4 αὐγά 1 μπουκάρι  
 καὶ ὑπεριόριον 1 σούδα 1 μπουκάρι καὶ ἄλλο  
 ἢ βανίλια ἢ φύμυ γίνετα ἕραια ἢ  
 ὅταν ἠγάθονται βούτα τὸ χέρι σου στὸ βού

**Σβίμμοι.**

Τοῦ φαγι 1 μπουκάρι βούτυρο βράζει τὸ  
 φαγι μὲ βούτυρο ἢ ῥίση 1 μπουκάρι οὐρε  
 φαγι καὶ φαγιον ἢ ὅταν ὑπὸν ὁμαί  
 8 αὐγά ἀπορόμω ἢ τὰ φύμωρε. Ἐπειτα  
 μπουκάρι ἢ ῥίση 2 μπουκάρι ἢ ὅταν  
 φαγι ἕραια αὐτὸ ἰωάννα φαγι ἕρα γουλινο  
 βούτυρο ἢ ῥίση στὸ φούρνο. Ἐπειτα ὁμαί  
 φαγο ἢ οὐρε φαγι ἢ ῥίση καὶ φαγι  
 ἢ τὸν φαγο ἢ φαγι ἢ ῥίση

**Μεζζαναιμ γουμο.**

Καὶ ἀρῖμυ τὸ μεγαίμυ τὸ σφογγιό  
 τὸ χαράμυ 3. 6 βράμυ ἢ ὅταν φαγι  
 αὐτοῦ τὸ βράμυ 5 ἕρα ἢ ἡδαιρο

αὐτοῦτο. τὰ ἄριστα ἀρμετα ἴσα ἰς τὰ σίβη  
μασά ἔχου μίσι ἰς φαχαρὶ σπουδαφίῳ ἀπὸ  
τοῦ αἰ ἰς τὰ ἴσθια ἰς ἄλλαν μισοφίδοον βαφί  
μασίνα μαρριζία ἰς μαβουλίφορταν ἔλαν  
τὴ σερβίσι τῶς μίσι ἰς χαρὰ μὰς μα  
πὸς μαρριζία.

### Τρυσορίνη

2 ποταμίαι γυαρίνη 1 μέρη τρυσορίνη  
2 φραφίνα ἴσα. ἔλαν μίσι τοῦ ἴσθια ἰς  
τὸ ἀναμείνω.

### Αμυδαρωτά

1/2 ἀμύδαλα ἀναμείνω ἰς φρουροφίνο  
1/2 φαχαρὶ 1/2 ἴσθια 2 ποταμίαι μαρριζία 20  
σπουδαφίῳ τὸ ἴσθια μί 5 ἄλλα.  
ἰσα αἰμίτ γρίουα. ἔλαν ἰσα τῶς  
μαρριζία ἰς τὸ ἴσθια μί τὸ φαχαρὶ.

### Αμυδαρωτά σιούρα

100 ἄμυδαλα σιούρα μαρριζία  
100 " φαχαρὶ 3 ἀναμείνω αἰμίτ βαφί  
τῶς ποταμίαι ἰς ἀπὸ ἑαῖνο τρυσορίνη  
ἴσα.



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 μεγαλοσημοσύνη 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

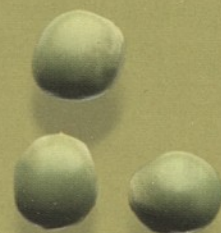




Dessert de Jour.  
—  
Pêche.  
—  
Abricot.  
—  
Crème.  
—  
Polonaise.  
—  
Fraise.  
—  
Vanille.  
—  
Citron.  
—  
Orange.  
—  
Sorbet.



γευστικά αφιερώματα



## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 1

Πέμπτη 16 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 21:00

*Pour faire une soupe de mouton...*  
*Premier il faut mettre quatre ou six litres*  
*d'eau dans un pot, mettre un bon quarton de*  
*bon vin de lieu, qu'il en faut pour fél dans un*  
*bon doigt de laurier dans le pot en dessus des*  
*moutons, met*  
*ensuite, qu'il en faut*  
*l'autre dans deux*  
*vous, il faut deux*  
*l'autre, une feuille*

### ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Σούπα από ζωμό κότας με ξινό τραχανά  
Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο  
Αρνίθα με γιουμίδα και σικώτι γιαχί  
Κουραμπιέδες με λίγδα και σουσαμόπιτα

# ΜΕΝΟΥ

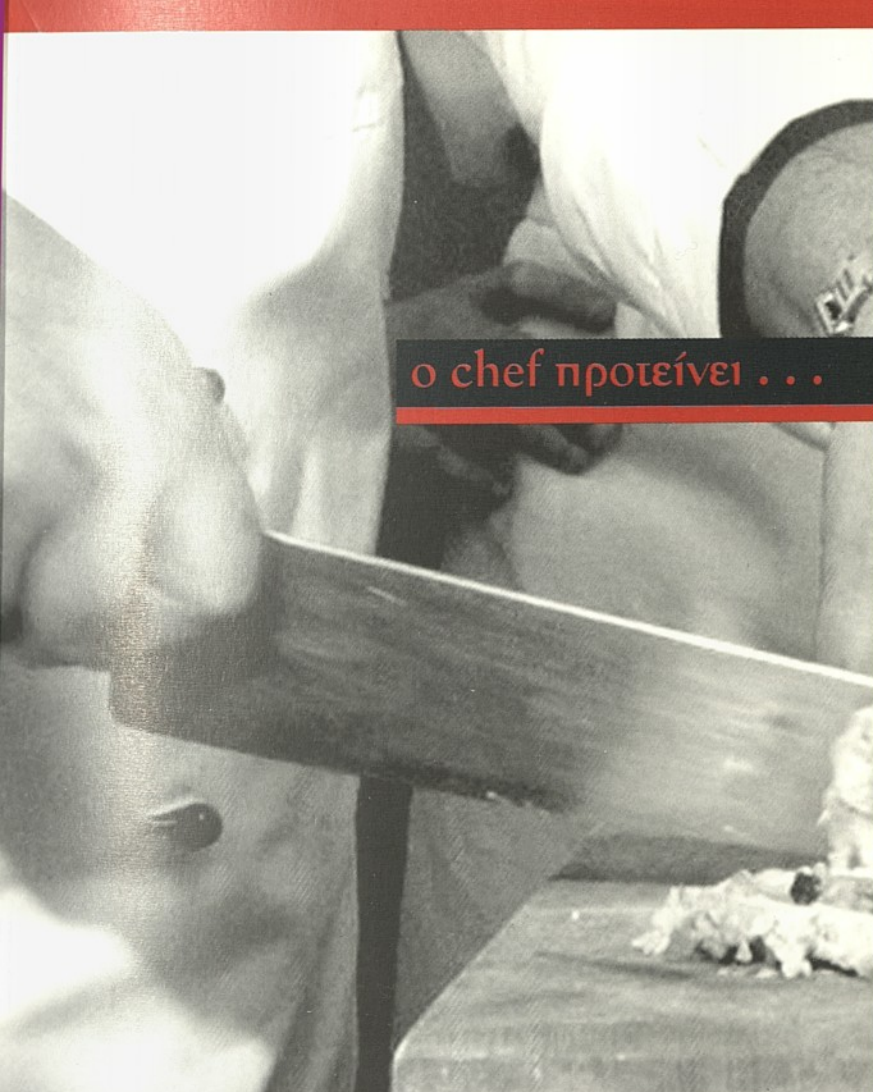
δημιουργός γεύσεων  
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



1

2 3



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 κοιτσάνι 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 τυλίγμα 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 φλιτζάνα ζωμός. Αν δέλουμε, βάζουμε 2 κοιτσάνια 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. Συγκρότημα *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 ταχίни και μαρμελάδα κρεμμυδιών,  
με λιαστή ντομάτα και κάπαρη

Ριζότο σουπιάς με σησαμέλαιο

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

Παστέλι με παγωτό ταχίни και σάλτσα σοκολάτας

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



1

2 3

ο chef προτείνει . . .

## Ναρολεον 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 αυγό

εκτέλεση

Στο μίξερ 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

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

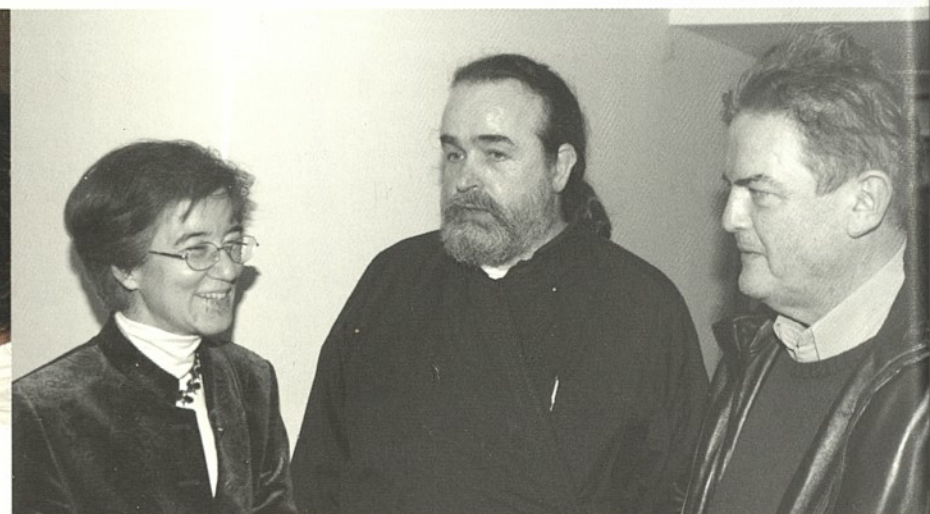
Μυδοπίλαφο

Χουκιάρ Μπεγιερντί

Πουτίγκα με γλυκό σταφύλι

ΜΕΝΟΥ  
δημιουργός γεύσεων  
ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



ο chef προτείνει . . .

## Χουνκιάρ Μπεγιερντί

### υλικά

- 1 κ. μοσχαρίσια σπάλα, κομμένη σε μέγεθος καρυδιού
- 200γρ. φιλοκομμένο κρεμμύδι
- 300γρ. ντομάτα φιλοκομμένη
- 200ml λευκό κρασί
- 750ml ζωμός μοσχαρίσιος
- ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, 1 φύλλο δάφνης
- 5 μελιτζάνες μεγάλες χοντρές
- 100γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο
- 100γρ. κασέρι τριμμένο
- 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 προσδέτετε τον πουρέ της μελιτζάνας, τα τυριά και ανακατεύετε καλά. Κατεβάζετε τη μπεσαμέλ από τη φωτιά, διορθώνετε τη γεύση και προσδέτετε το αβγό ανακατεύοντας καλά.
3. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής, κάνετε μια φωλιά από πουρέ μελιτζάνας και μέσα τοποθετείτε το κοκκινιστό.



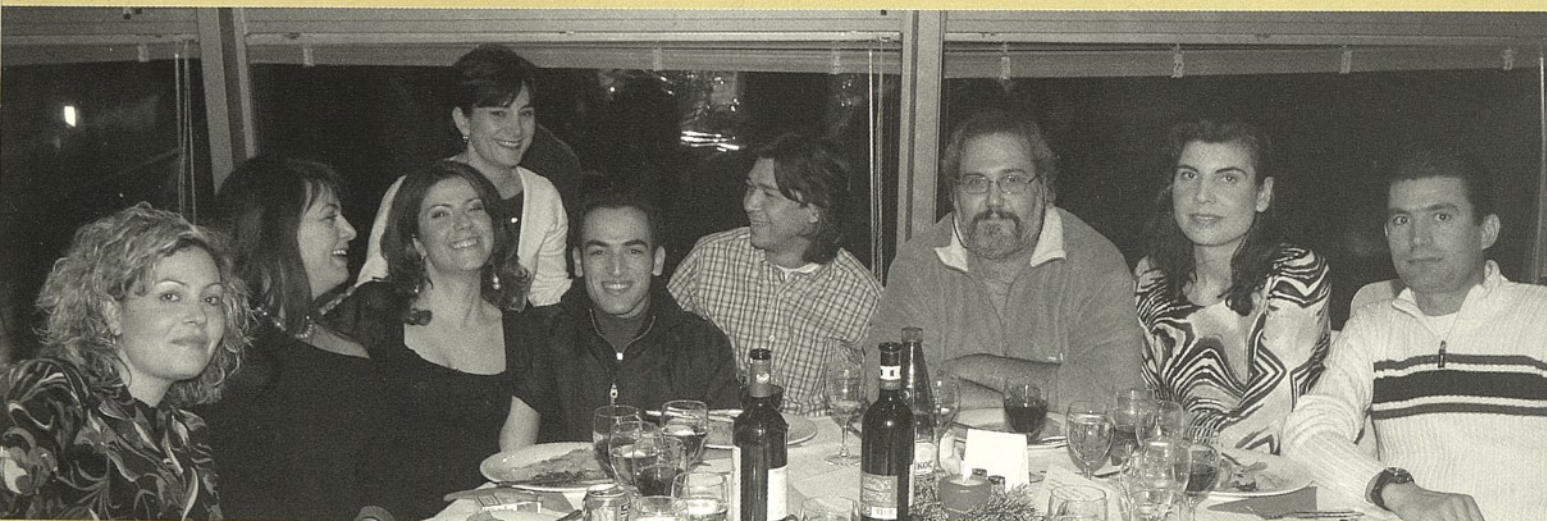
3



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



*pour faire de  
Beauvilliers  
crevettes d  
artichaut  
à, mio  
semoule, et  
dans un p.  
refroidir au bain  
dans la sa*

3

4



8 9

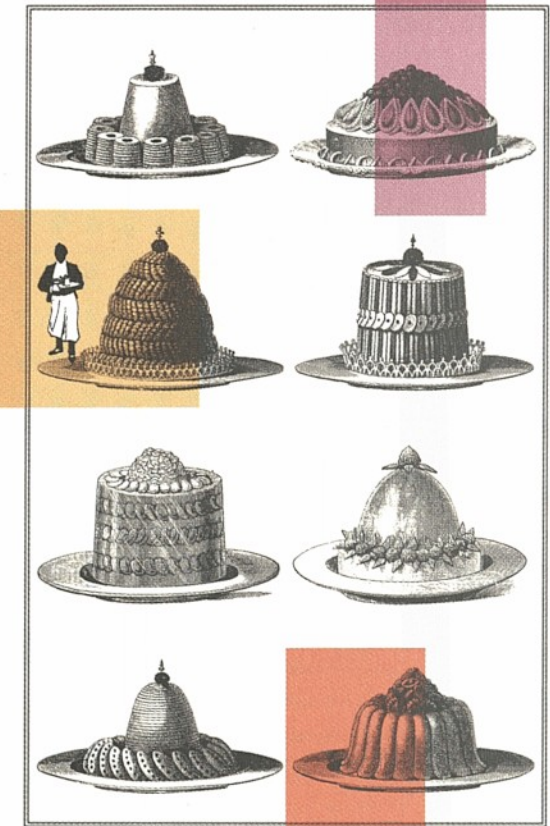
*de dans la saumure, et  
se bien délicats, et qu  
avec ensemble jeter  
son bien dégraissé, et  
liv dans la saumure*

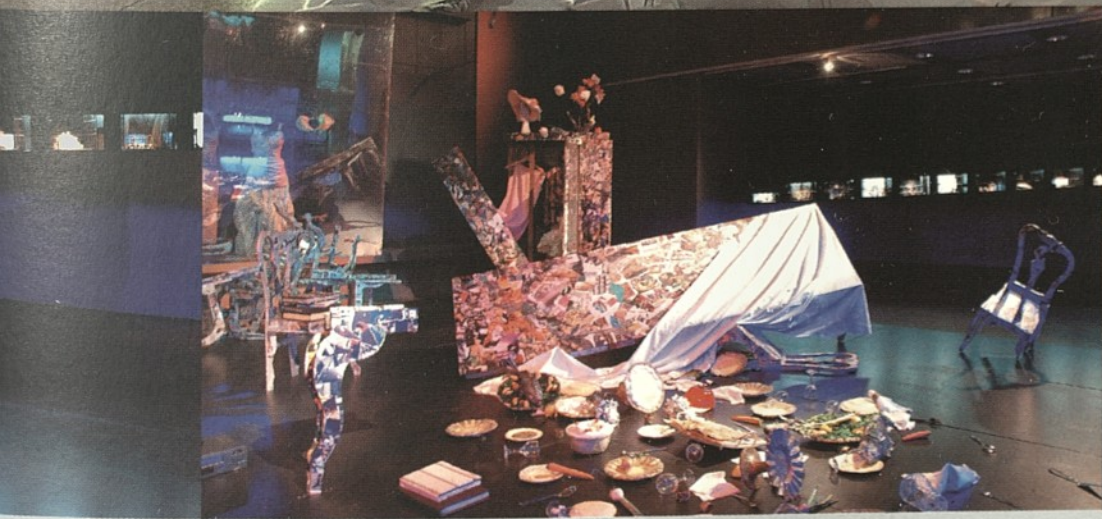
2. Αλ. Βουτυρά, Α. Κάζης, Αικ. Καμπίτογλου 3. Ο chef Ν. Κατσάνης 4. Σ. Πουρνάρα  
8. Ζεύγος Καλαντζή 9. Β. Παπαγεωργίου, Ι. Κουκιάδης.

# ΓΕΥΜΑ

ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ

Δευτέρα 20 Δεκεμβρίου 2004, ώρα 20:00







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. ΠΠ.2002.386 5. Ρέγκος Πολύκλειτος. *Νεκρή φύση με κανάτα (Διακονιά)*, 1934, λάδι σε κόντρα πλακέ, 29x29 εκ. ΠΠ.2002.365 6. Δούκας Έκτωρ. *Νεκρή φύση με ροδάκινα*, λάδι σε μουσαμά, 46,5x59,5 εκ. ΠΠ.2002.396 7. Χατζής Βασίλειος. *Νεκρή φύση με ρόδι και κυδώνι*, λάδι σε μουσαμά κολλημένο σε κόντρα πλακέ, 24x26,2 εκ. ΠΠ.2002.426



9 10

11 12

13

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





2 γευστικά αφιερώματα

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 2

Πέμπτη 20 Ιανουαρίου 2005, ώρα 21:00



# ΜΕΝΟΥ

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



## Πάβλοβα

Αφράτη, τραγανιστή μαρέγκα, ελαφρά μασιχωτή στο κέντρο της, περιχυμένη με σαντιγί και φρέσκα φρούτα γεμάτα άρωμα, είναι αναμφισβήτητα πρωταγωνίστρια σε κάθε γιορταστικό τραπέζι. Αν ακολουθήσετε βήμα προς βήμα τις οδηγίες μας, η προσπάθειά σας να φτιάξετε μόνες σας την κλασική Πάβλοβα θα σιεφθεί 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 κάνει αυτό το επιστημονικό πείραμα).

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

3. Προσθέτετε το ξύδι και το κορνφλάουρ, ανακατεύοντας με ένα μεταλλικό κουτάλι, ώπου 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 περίθωριο 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 βγάzte 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 . . .



4

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

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 2

Παρασκευή 21 Ιανουαρίου 2005, ώρα 21:00

Table à un bassin, quatre grandes  
assiettes volantes, et quatre  
petites creuses.



# μενού

δημιουργός γεύσεων  
ο chef Νίκος Κατσάνης

### ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΑΙΧΝΙΔΙΣΜΑΤΑ

Κρύα σούπα κολοκυθίου με αβγοτάραχο και μπρικ  
Σαλάτα κολοκυθιών με μαριναρισμένο ψάρι  
Γυμνή πίτα κολοκυθιών  
Καρέ αρνιού σε κρούστα με πουτίγκα κολοκυθίου  
Εκμέκ κόκκινης κολοκύθας

Κρασιά: Κτήμα Πόρτο Καρράς



1 2

## Σαλάτα ωμών λαχανικών

### υλικά

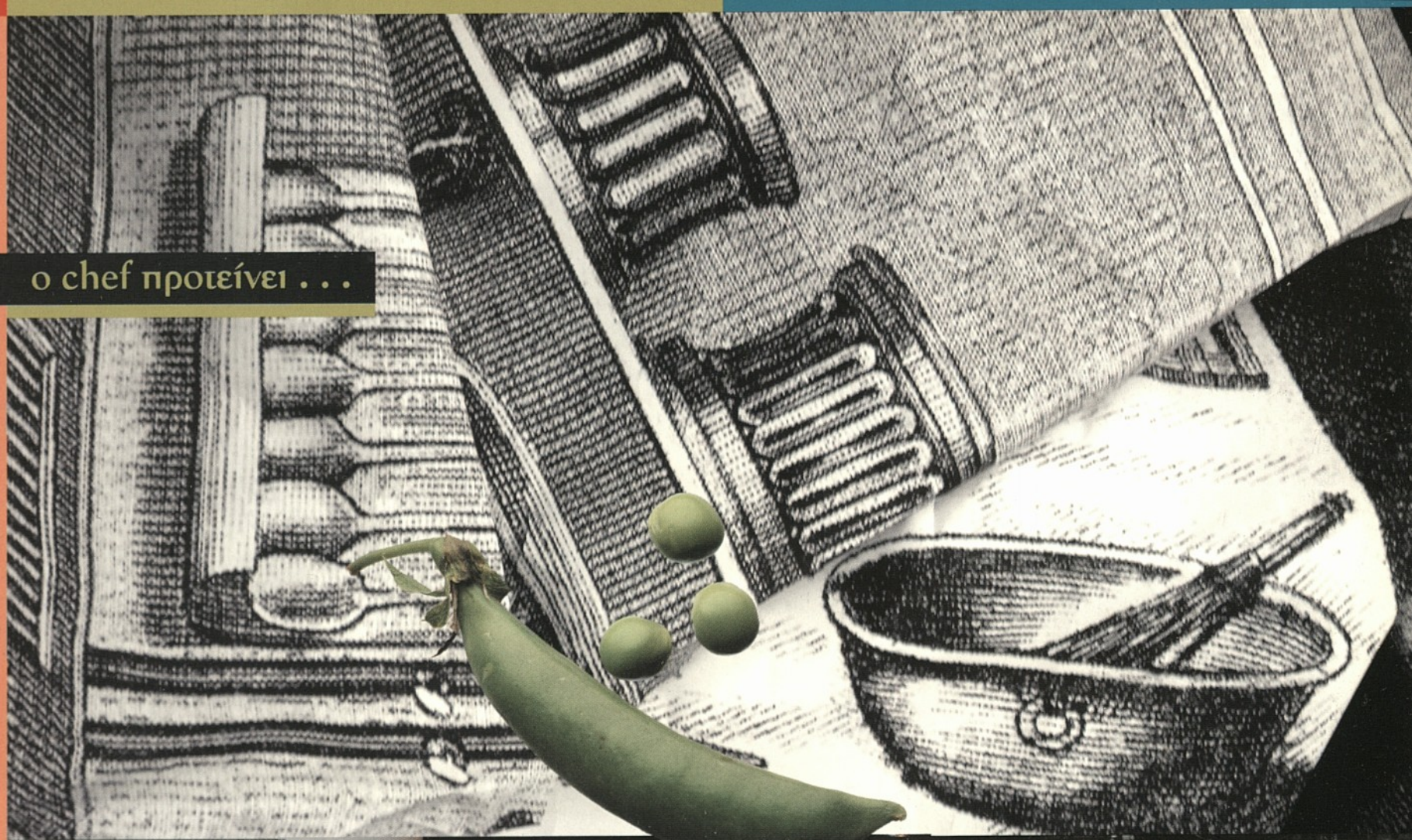
- 1 φινόκιο
- 4 κολοκυδάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 3 καρδιές αγκινάρας
- 4 μεγάλα μανιτάρια
- 1 ματσάκι άνιδο
- 1 ματσάκι μάραδο
- ξύδι, αλάτι, ελαιόλαδο



### 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 άνιδο και μάραδο και ανακατεύουμε. Στραγγίζουμε και σερβίρουμε με ελαιόλαδο. Στην ίδια σαλάτα μπορούμε να προσδέσουμε αμπελοφάσουλα, φρέσκα, ζεματισμένα.

ο chef προτείνει . . .



3



4 5



δαυι κη

ισσεν νεφνοιδιν αυαν

ε δαυι λα ενουιτω, ετ

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

δημιουργοί γεύσεων  
ο πατήρ Επιφάνιος  
και ο chef Νίκος Κατσάνης

Κρασιά: Μονή Μυλοποτάμου



1

2 3



## Ροφός με κόκκινη σάλτσα

### υλικά

800 γρ. ροφός ξυσμένος, καθαρισμένος  
1 κ. κρεμμύδια ξερά, κομμένα σε ροδέλες  
500γρ. πατάτες σε φέτες ελαφρώς τηγανισμένες  
1 κ.γ. πελιτέ 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 πελιτέ και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τις πατάτες στη βάση της κατσαρόλας και 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 5

## ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Πέμπτη 20 Ιανουαρίου 2005, ώρα 20:00

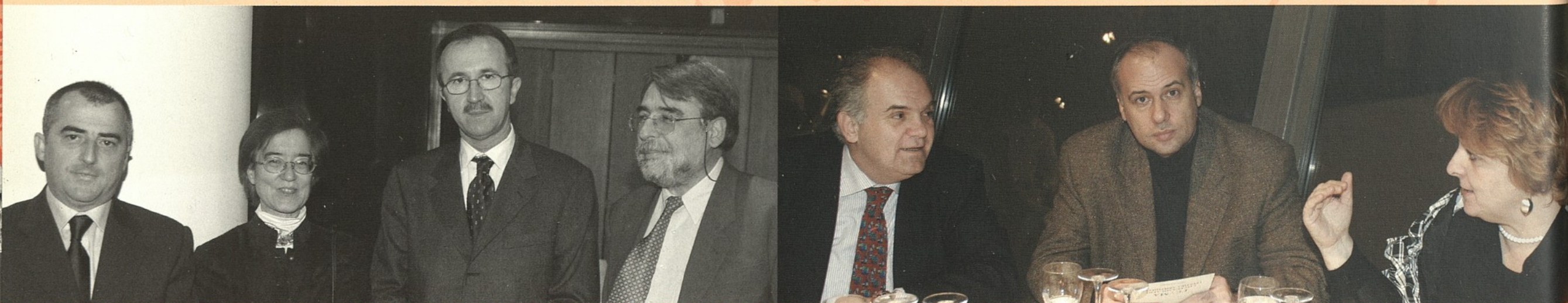
Στρογγυλή τράπεζα με θέμα τις διατροφικές συνήθειες

Ομιλητές:

Μυρσίνη Λαμπράκη, Δημοσιογράφος-Συγγραφέας

Θάλεια Τσιχλάκη, Δημοσιογράφος Γεύσης

Δημήτρης Χατζηνικολάου, Οινολόγος



1 2



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

## 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

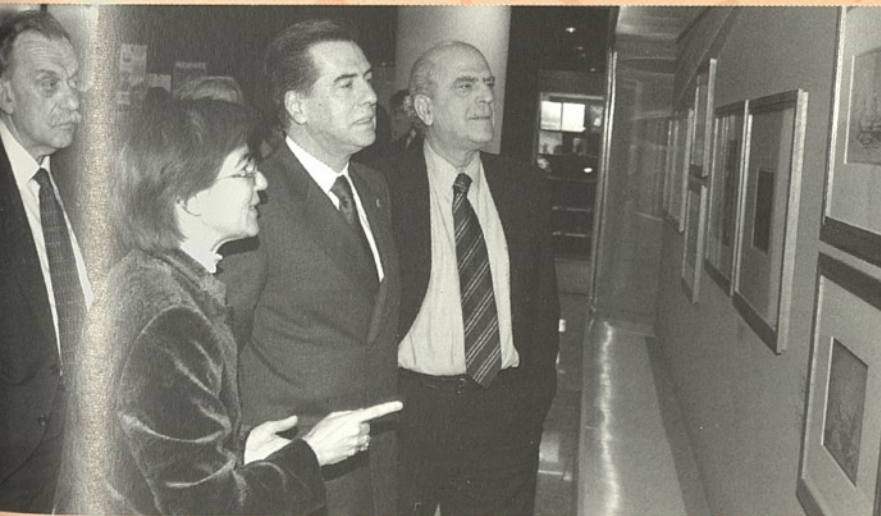


7 8



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

ελα) ειπνε) δαυι υπ  
ισσεν νεφροιδιν αυαν  
ε) δαυι εα) ενουιτε, ετ



3



4 5



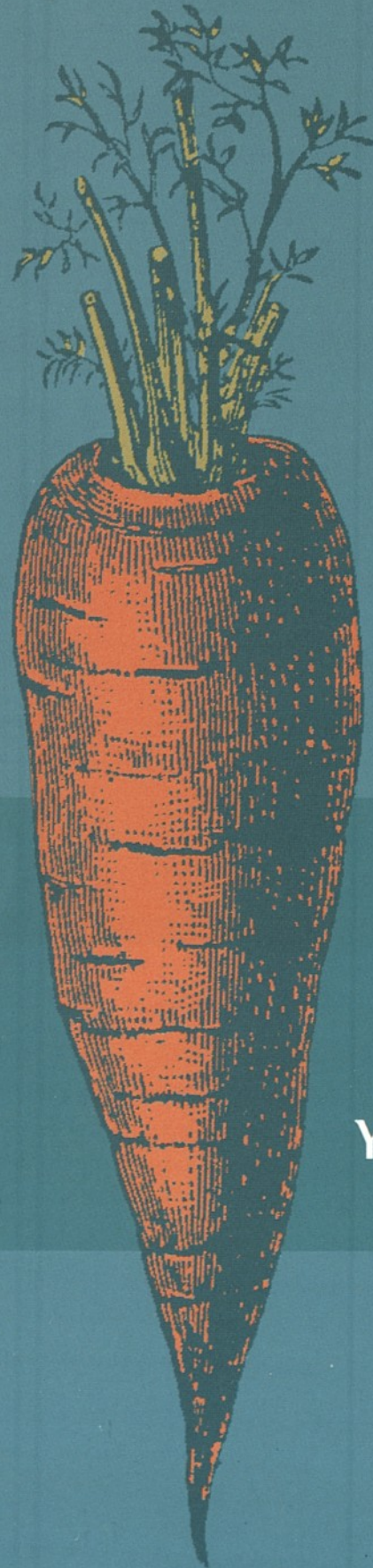
9 10



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



## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Πέμπτη 24 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00



### ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ποικιλία από πίτες  
Φασόλια γίγαντες με άγρια χόρτα  
Σκέτο παραδοσιακό πιάτο του Ζαγορίου με αρνί  
Ποικιλία τυριών  
Σιροπιαστό γλυκό Ιωαννίνων και ρυζόπιτα

**μενού**  
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



ο chef προτείνει . . .

## Φασόλια γίγαντες με άγρια χόρτα

### υλικά

- 300γρ. φασόλια γίγαντες
- 300γρ. zoχοί
- 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 ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, το ξερό κρεμμύδι, την πιπεριά και την ψιλοκομμένη 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



5

Table en ovale, a quatre  
six grandes assiettes, et huit  
petites.  
Comme d'habitude pour la presente Saison,  
Mais.

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Παρασκευή 25 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00

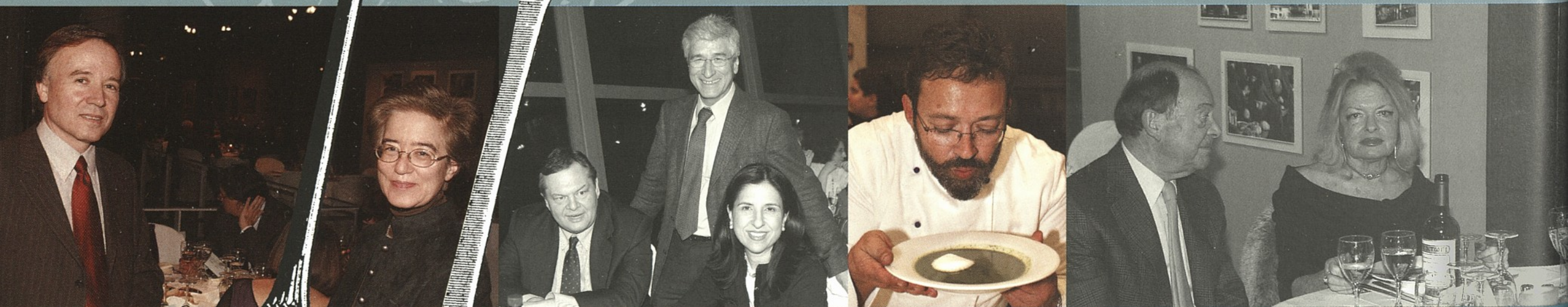
### ΒΛΑΧΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

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

# ΜΕΝΟΥ

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

ο chef προτείνει . . .

Γκαργκλιάνος

υλικά

500γρ. αλεύρι  
1 φλιτζάνι λάδι  
μία πρέζα αλάτι  
νερό όσο πάρει, νισεστέ  
γέμιση  
400γρ. καρύδια ψιλοκομμένα  
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 νεμισιέ 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.



5

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

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

GRAN TRVITE ET BROCHET

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 3

Σάββατο 26 Φεβρουαρίου 2005, ώρα 21:00

### ΚΡΑΣΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Σαλάτα φρέσκων λαχανικών με αμπελοβλάσταρα  
αρτυμένη με extra dry vermouth

Ριζότο Cabernet

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

μενού  
δημιουργός γεύσεων  
ο chef Νίκος Κατσάνης

Φωλιά κανταΐφιου με κρέμα μανταρινιού και  
φρουτοσαλάτα μαριναρισμένη με μοσχάτο Λήμνου



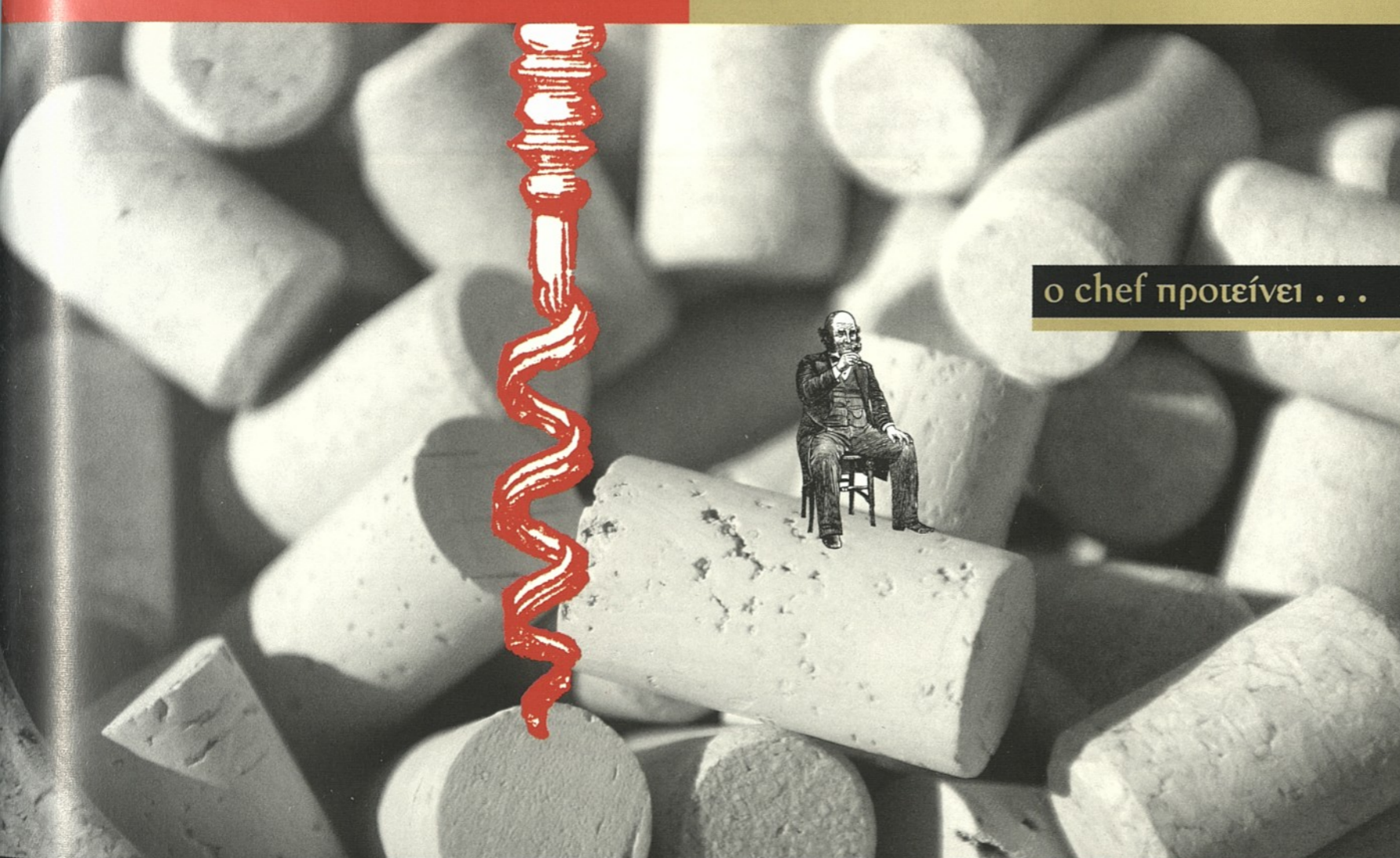
1 2



3 4



Κρασιά: Κατώγι Στροφιλιά



ο 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 6

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

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 Απελευθέρωσης 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»

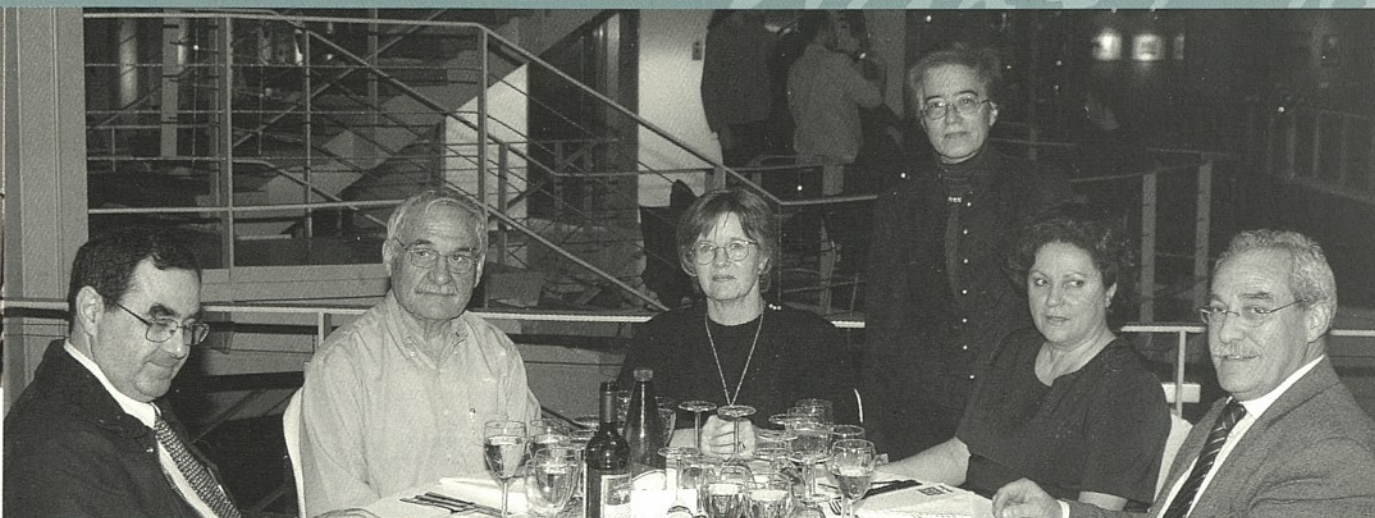
Πολυθέαμα «Οίνος και Αίνος»

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



Κυριακή 6 Μαρτίου 2005, 10:00-13:00

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



3







γευστικά αφιερώματα

4





ο chef προτείνει . . .

## Ριζότο χταποδιού με κόκκινο κρασί

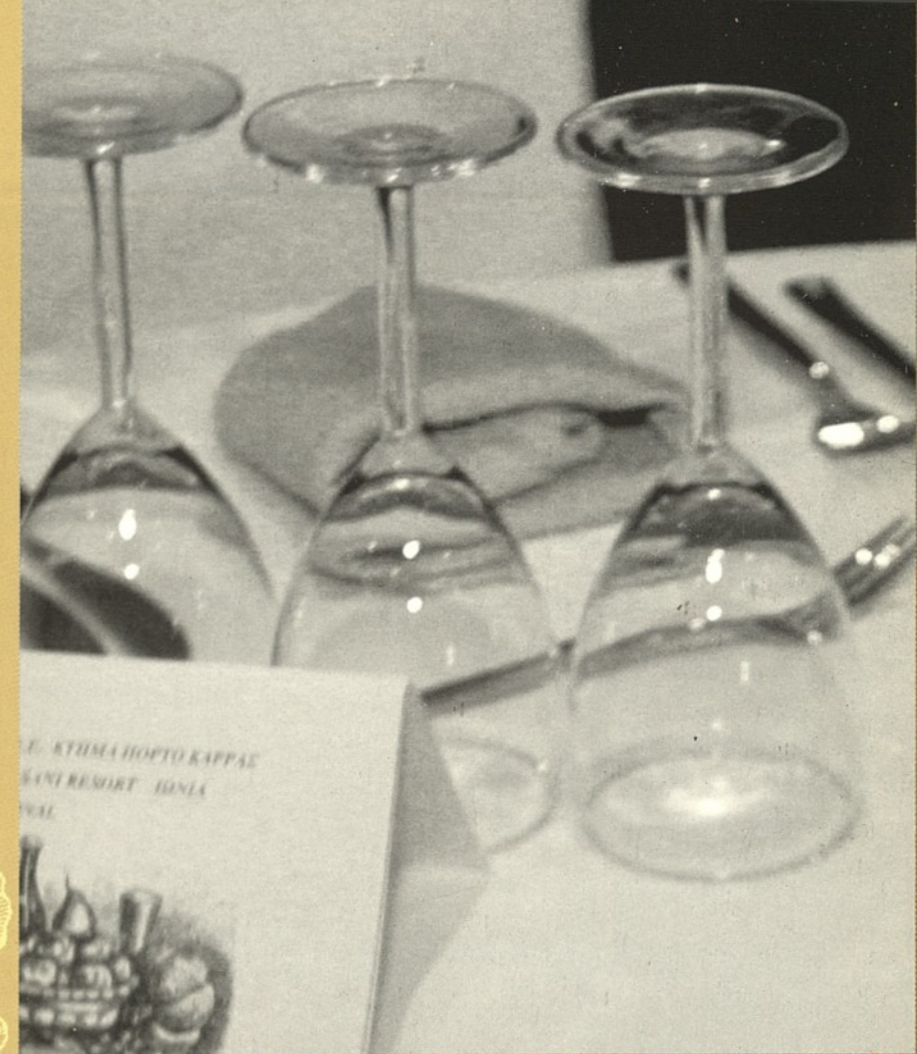
### υλικά

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

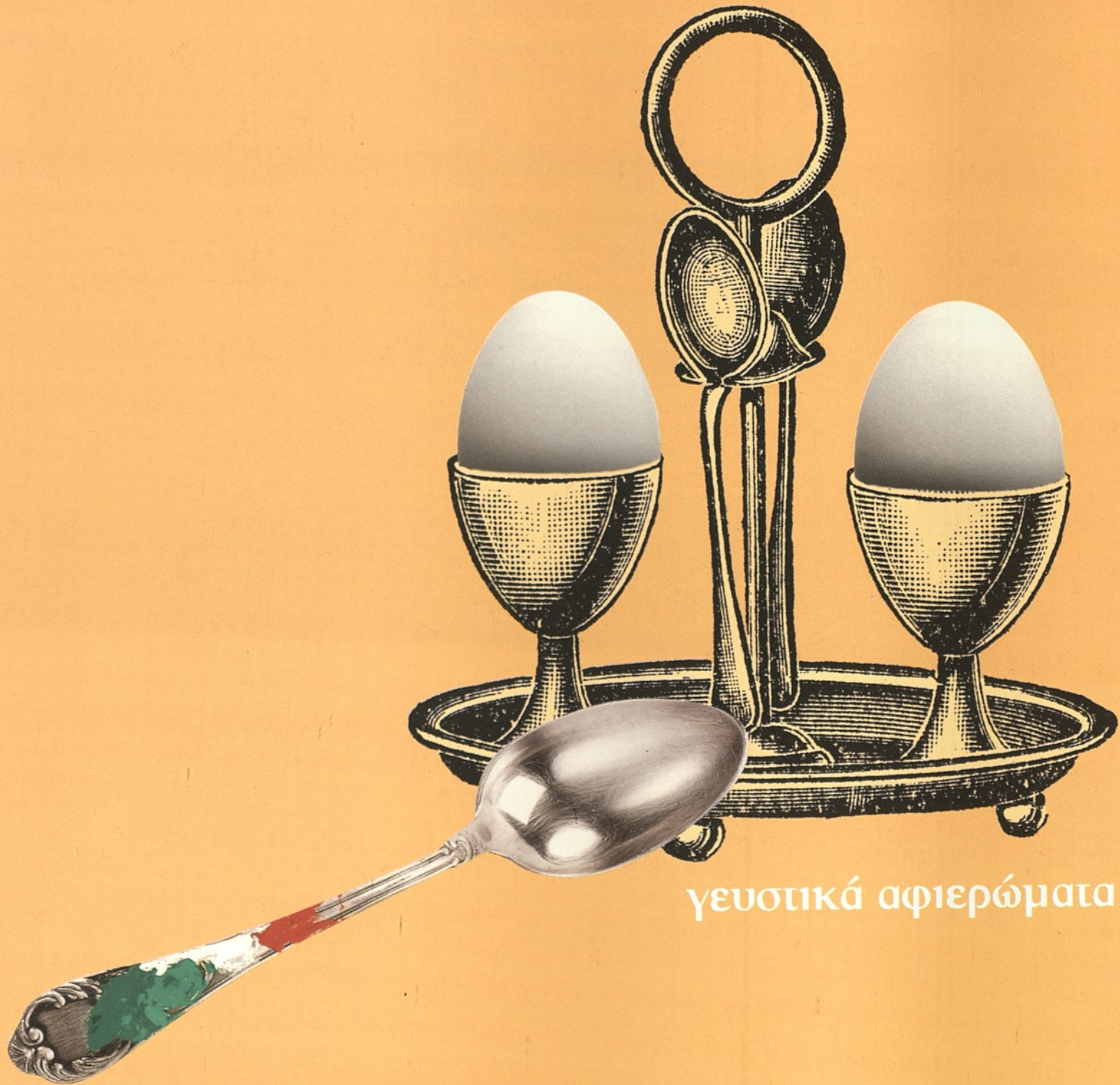
### εκτέλεση

1. Σε ένα rygex 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 καίσαρόλα μαραίνετε τα κρεμμύδια, προσδέτετε το ρύζι και ανακατεύετε.
  4. Μόλις το ρύζι αρχίσει να «ανοίγει», προσδέτετε το χταπόδι και σιγά-σιγά τους ζωμούς που έχει κρατήσει.
- σημ.: Η σχέση ζωμού-ρυζιού είναι: 2,5 (ζωμός): 1 (ρύζι).

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







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»

### ΙΤΑΛΙΚΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

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

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

**ΜΕΝΟΥ**  
δημιουργός γεύσεων  
ο chef Ettore Botrini

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

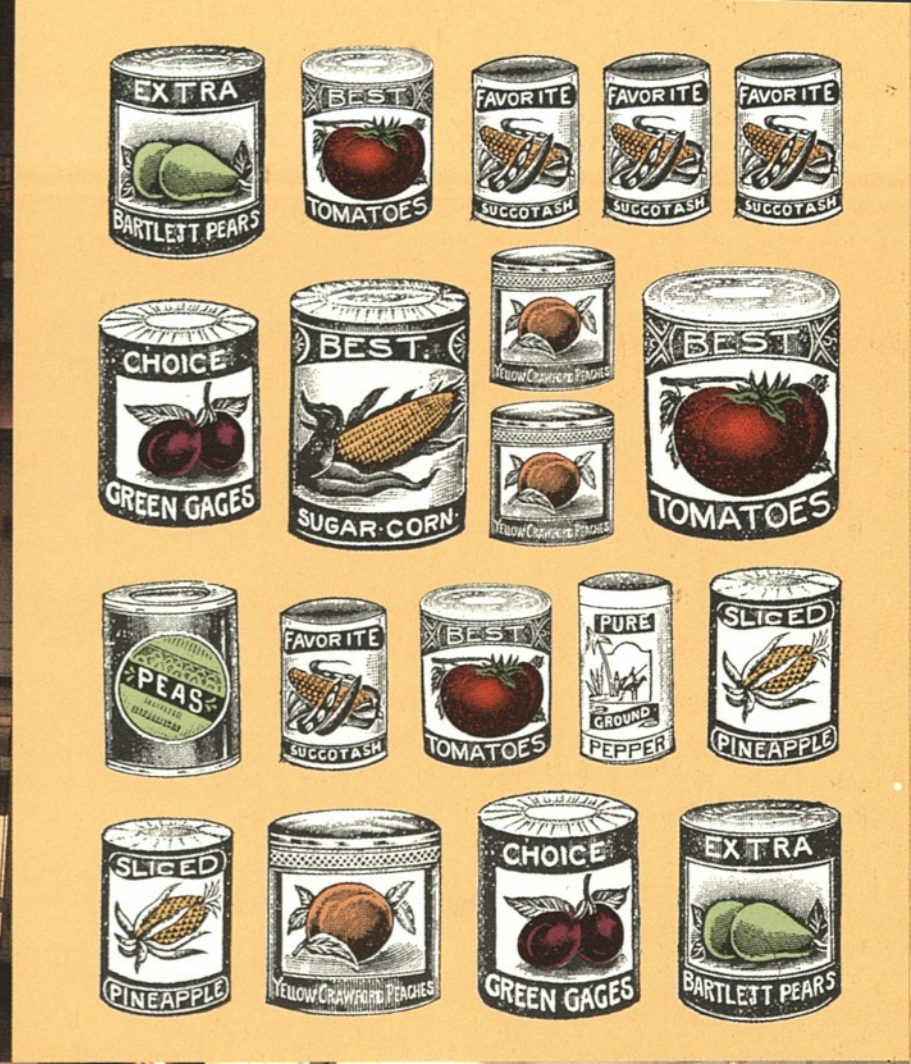
Ροφός με μους μελιτζάνας, λάδι, κάρυ και μαρμελάδα ντομάτας  
Κρασί: Bardolino chiacetto Brolo alto 2004 - Montesor

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



1 2

3



4 5

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

**ΜΕΝΟΥ**  
δημιουργός γεύσεων  
ο chef Νίκος Κατσάνης

*Primae mensae* = κυρίως πιάτο Vitellina fricta = τηγανιτό μοσχάρι (Απίκιος 8,5,1)  
Κρασί: Valpolicella Classico 2003 - Montresor  
Μοσχάρι 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



ο chef προτείνει . . .

## Μοσχαράκι με αποξηραμένα φρούτα

### υλικά

800γρ. μοσχαρίσια κόντρα γάλακτος σε 4 φέτες  
1 κυδώνι καθαρισμένο, κομμένο σε κύβους  
1 ξινόμπλο σε κύβους  
8 δαμάσκηνα ξερά  
150 ml κόκκινο κρασί Ραψάνη  
150 ml demi-glass sauce  
1 κρεμμύδι 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.



4 5

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

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ 5

Κυριακή 3 Απριλίου 2005, ώρα 21:00



δημιουργός γεύσεων  
ο chef **Λευτέρης Λαζάρου**

### ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΕΜΠΝΕΥΣΕΙΣ

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

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

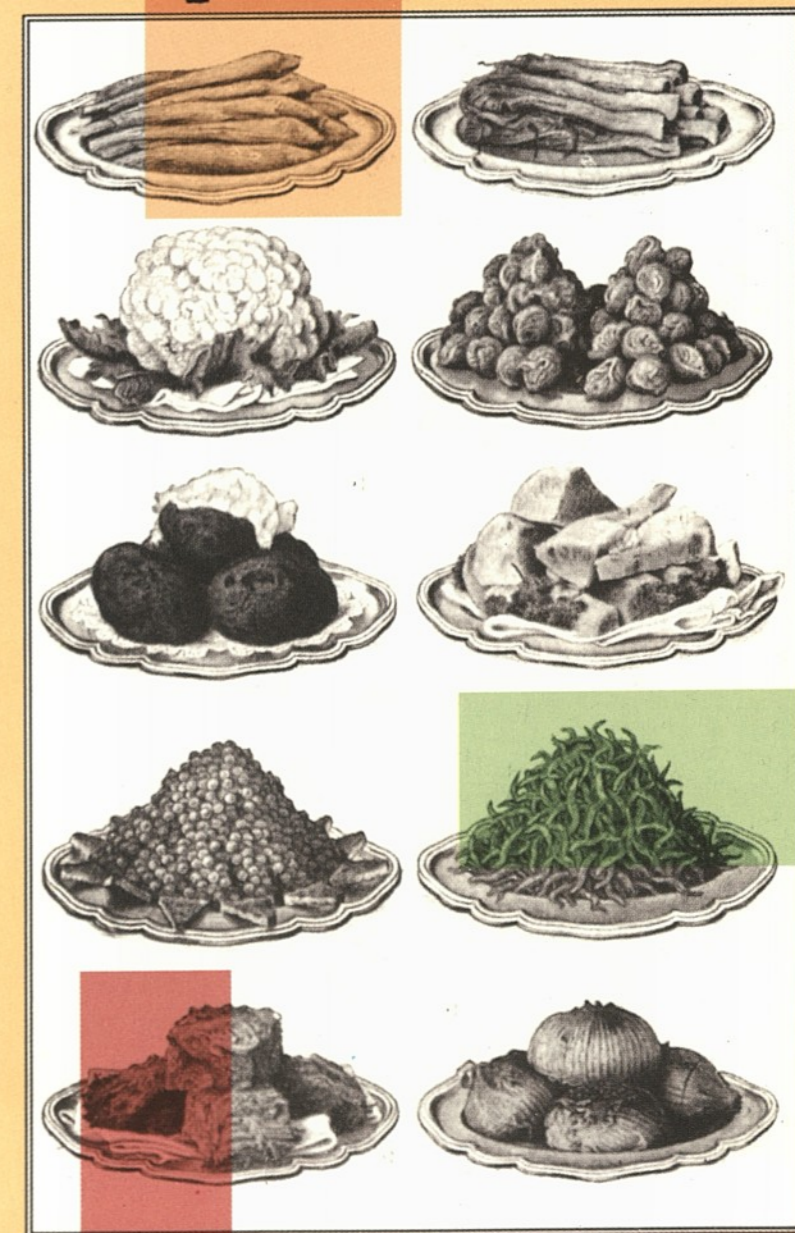


1 2

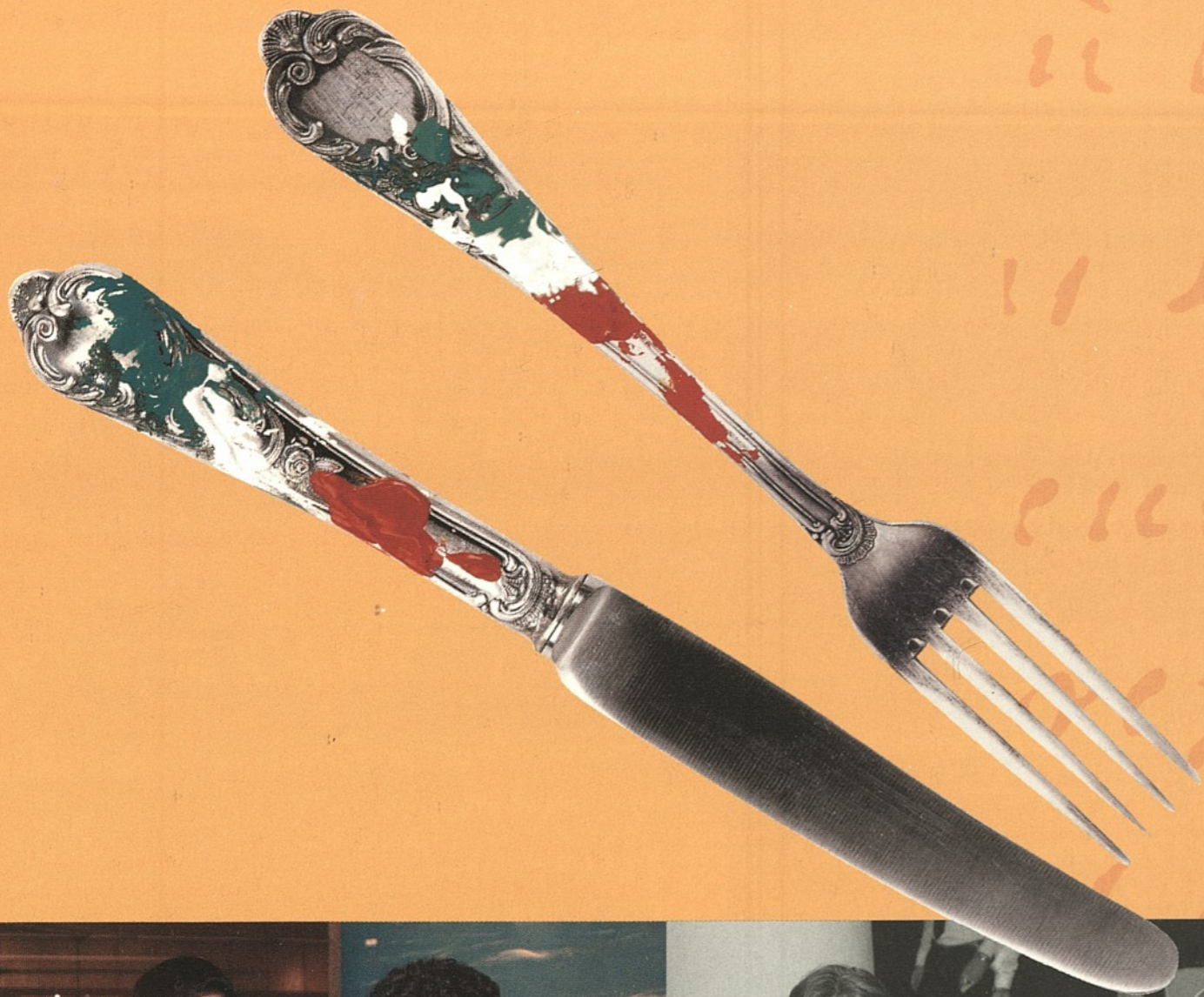


3 4

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



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



ii de graisse, et le  
La crouste  
cuisine dans un  
refroidir au au  
La crouste, et



1 2



3



ii de graisse, et le  
La crouste



4 5

6

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

Table & un rond pliant en trian-  
gle, à six grands bassins en rond,  
dix-neuf assiettes en triangle,  
trois bassins, & sept assiettes.

## 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».

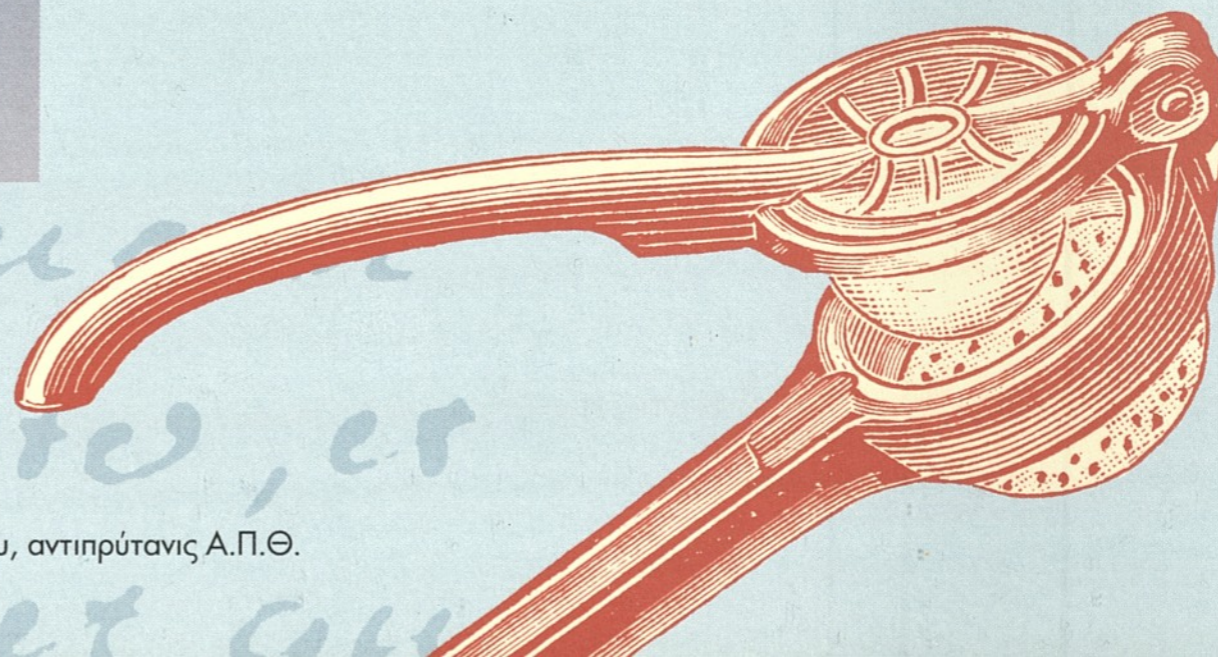
Όψεις της προετοιμασίας του γεύματος και της συνεστίασης παρουσιάστηκαν στο Τελλόγλειο Ίδρυμα με τις «Κινηματογραφικές Νυχτερίδες» και τις Θεατρικές Παραστάσεις.

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 διάλογους, 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



ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

Δευτέρα 30.05.2005

*Πολίτικη κουζίνα* του Τάσου Μπουλμέτη, 2004

Δευτέρα 23.05.2005

*Σοκολάτα σε καυτό νερό* του Alfonso Arán, 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

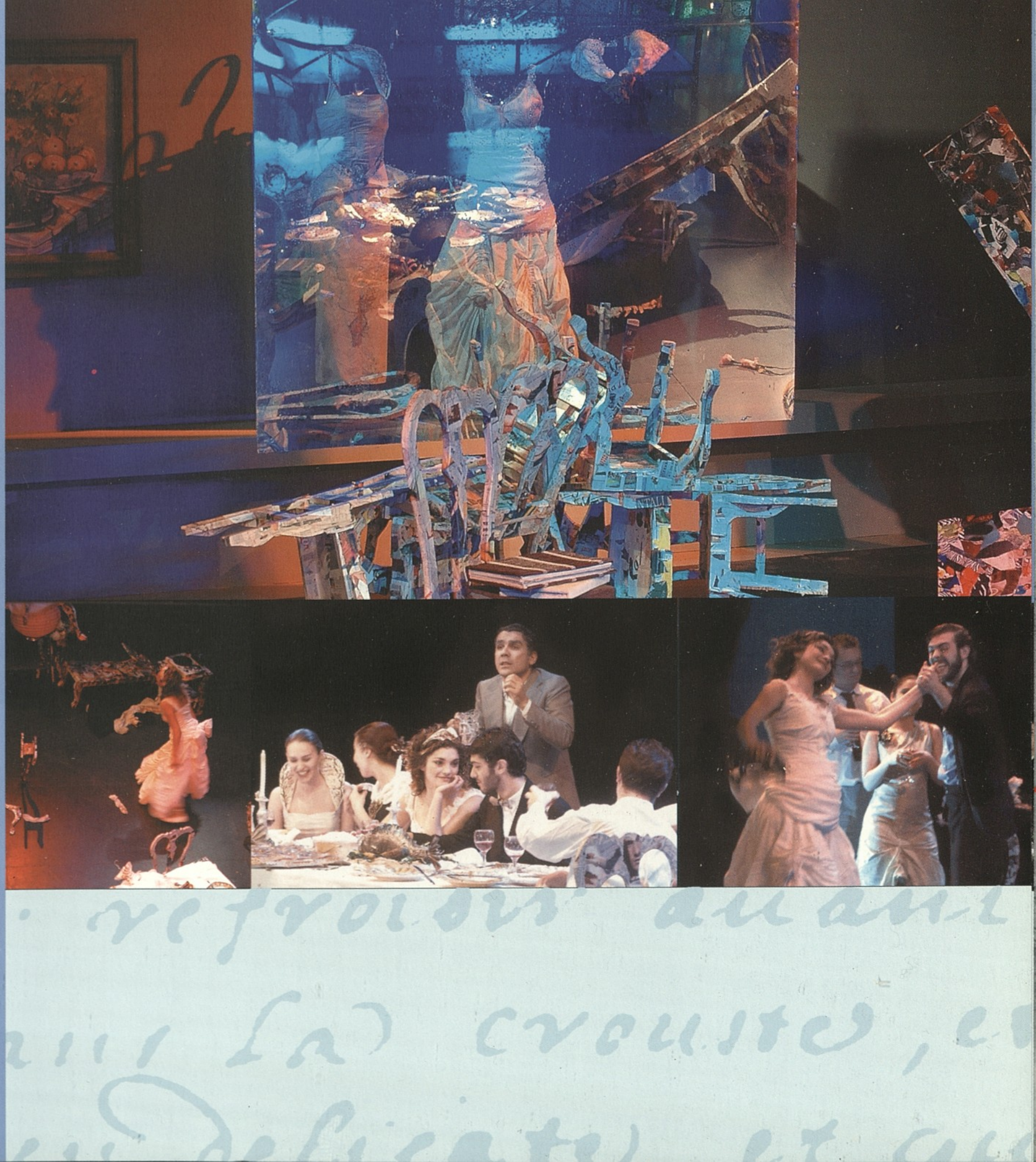
Δευτέρα 07.03.2005

*Festen* του Thomas Vinterberg, 1998

ΘΕΑΤΡΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

07, 08, 14 & 15 Φεβρουαρίου 2005

*Ο Γάμος των Μικροαστών* του Μπέρτολ Μπρέχτ



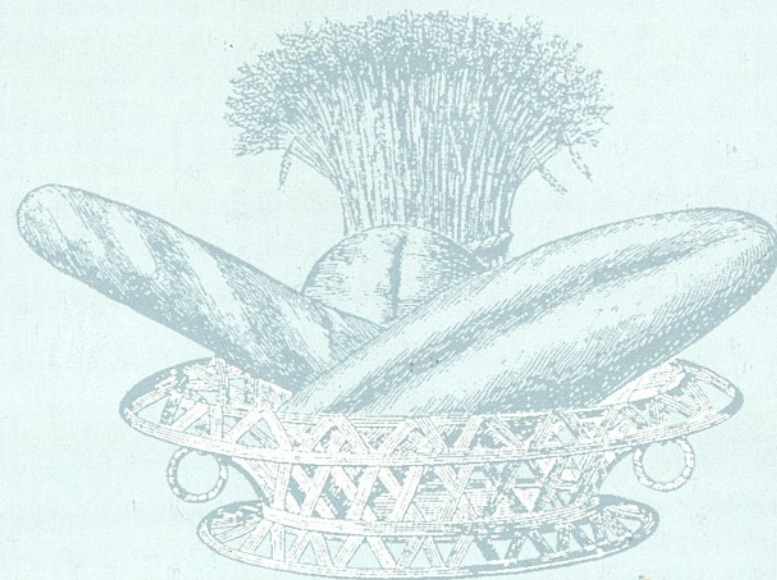
## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



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.

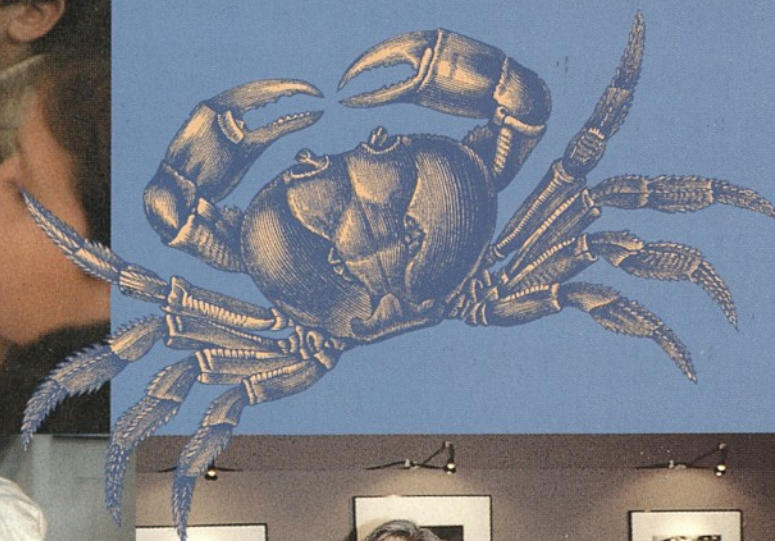
Τα προγράμματα που σχεδιάστηκαν είχαν τον τίτλο: «τραπέζι στρώσου!» για την προσχολική ηλικία και το δημοτικό και «5+1 ερωτήσεις γύρω από το γεύμα» για το γυμνάσιο και το λύκειο». Το κάθε πρόγραμμα προσαρμόστηκε στις διαφορετικές ηλικιακές υπο-ομάδες με διαφορετικό σχεδιασμό και στόχους και μια ποικιλία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





Κυριακή 6 Μαρτίου 2005, 10:00-13:00

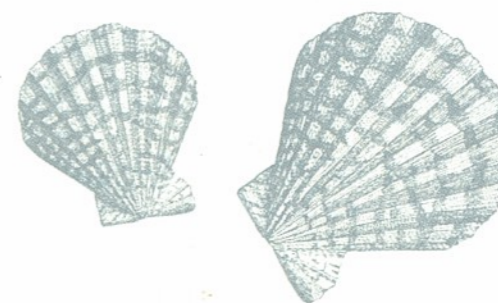
Ο Ηλίας Μαμαλάκης μαγειρεύει με τα παιδιά των Δημιουργικών Εργαστηρίων του Τελλογλείου



## 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 educación 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

