

THESSALONIKI Food Festival

foodfestival.thessaloniki.gr

03.12 - 15.12.2013

YUMMY MUSEUMS



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Α.Ε.



Thessaloniki
Many stories, one heart



Γεύμα στα μουσεία ή ένα μουσείο στο πιάτο σας.

Γευστικές προτάσεις εμπνευσμένες από έργα τέχνης και πολιτισμού.

Συνδέσαμε την πολιτιστική κληρονομιά της Θεσσαλονίκης με τη γευστική της παράδοση. Σε κάθε μουσείο μια συλλογή, ένας πίνακας, ένα έκθεμα έχει κάτι να μας πει, να μας προτείνει. Κρασί ή βότκα, κύβοι γαλοπούλας με σως μαύρης μπύρας ή ψαρόσουπα με φάβα και καλαμάρι είναι οι εμπνεύσεις των δημιουργικών σεφ που προέκυψαν από συλλογές χαρακτηριστικών, κοστούμια και σκηνικά όπερας, πίνακες ρώσικης πρωτοπορίας, ταφικά ευρήματα είκοσι τριών και πλέον αιώνων, πλήινα σκεύη από την εποχή του Βυζαντίου.

Στόχος μας είναι να ενισχύσουμε την εξωστρέφεια μουσείων και πινακοθηκών, έτσι όπως η σύγχρονη μουσειολογική προσέγγιση προτείνει ή επιβάλλει. Ταυτόχρονα θέλουμε να αναδείξουμε το βάθος και τις καταγωγές αυτής της μαγείας που με τρεις λέξεις περιγράφεται ως θεσσαλονικιώτικη γευστική παράδοση.

Γεύματα σε μουσεία θα βρείτε:

- Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού
- Αρχαιολογικό Μουσείο
- Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.
- Κρατικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης
- Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης

Διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών



...παιδί 'σαι συ χαβιροφάγου, σκουμπριπαλαμιδόπαστου και αντζουγοπαστοφάγου. Σύμφωνα με τα Πτωχοπροδρομικά, ένα κείμενο του 12^{ου} αι., αυτή ήταν η απάντηση του πατέρα προς τον γιο του όταν αυτός του ζήτησε να αγοράσει ένα *σησαμάτον φρατούτζικον*, (μικρό στρογγυλό φραντζολάκι με σουσάμι) μαζί με *βερτζίκιον* (βραστό λουκάνικο) και γαρνιρισμένο με μια πικάντικη σάλτσα από μαύρο πιπέρι και σινάπι (μουστάρδα). Το λιτό αυτό γεύμα συνοδευόταν από *κονδίτη*, ένα ποτό μαύρου χρώματος, που το ονόμαζαν και πιπεράτο για την ιδιαίτερη και αφρώδη γεύση του (μαύρη μπύρα).

Οι Βυζαντινοί έτρωγαν το «*άριστον*», το πρώτο φαγητό της ημέρας γύρω στο μεσημέρι. Ακολουθούσε το γεύμα και το βράδυ, πριν βασιλέψει ο ήλιος, το δείπνο.

Τα λαχανικά υπήρξαν από τα σημαντικότερα συμπληρώματα στο γεύμα. Από τα όσπρια ήταν γνωστά τα κουκιά, οι φακές, τα φασόλια, τα μπιζέλια ή *πισάρια* και τα ρεβίθια.

Οι Βυζαντινοί λάτρευαν τα γλυκίσματα, καθώς το μέλι που υπήρχε σε αφθονία κάλυπτε πολλές ανάγκες. Τα γλυκίσματα τα ονόμαζαν «*μελιτηρά*», «*μελιτώματα*» ή «*μελίπηκτα*».

Δρ. Παναγιώτης Καμπάνης
Αρχαιολόγος-Ιστορικός
Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού

Γευστική πρόταση

Τιμή 15 €

- Χορτόσουπα
- Μοσχαράκι οσομπούκο με καραμελωμένα κοκάρια και φάβα
- Το μενού συνοδεύεται με ένα ποτήρι κρασί 18 cl
Λευκό: Sauvignon Blanc-Ασύρτικο-Chardonnay Κονιόρδου
Κόκκινο: Ποταμός ερυθρός Κονιόρδου (Merlot)