



Το παρόν αναγνωριστικό στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος προώθησης LEADER Άξονας 4 του ΠΑΑ Υπομέτρο 421α «Εδαφική συνεργασία με τίτλο «Γεύσεις Ελλάδας» από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΠΑ) και το Ελληνικό Δημόσιο.

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

17
ΕΩΣ
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων



Το σχέδιο διατοπικής συνεργασίας Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές διαμορφώθηκε με τη συνεργασία 21 Αναπτυξιακών Εταιρειών, οι οποίες αξιοποιούν τη συγχρηματοδότηση του Άξονα 4 του ΠΑΑ «Προσέγγιση LEADER» προκειμένου να αναδείξουν τις πιο εκλεκτές γεύσεις της ελληνικής γαστρονομίας.

Επιδιώξεις

- Εξερεύνηση των δυνατοτήτων που προσφέρει η ελληνική γαστρονομική κουλτούρα ως συνδυασμός γεύσης, διατροφής, κοινωνικότητας.
- Καταγραφή της συμβολής των εκλεκτών προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. και άλλων φημισμένων και επιλεγμένων στην ελληνική γαστρονομία.
- Ανατομία και αξιολόγηση των παραδοσιακών ελληνικών πιάτων σε σχέση με το γεωγραφικό και κοινωνικό τους περιβάλλον και πρόταση ενός νέου καταλόγου συνταγών Π.Ο.Π. που θα φέρει σφραγίδα διαχρονικότητας, γνησιότητας και ορθής παρασκευής.
- Υποστήριξη της σύγχρονης ελληνικής παραδοσιακής γαστρονομίας.
- Δημιουργία υπεραξίας προς όφελος της αγροτικής οικονομίας αλλά και του τουρισμού.

Δίκτυο Εκλεκτών Ελληνικών Γεύσεων

Εργαλείο υλοποίησης του μακροπρόθεσμου σχεδιασμού του Σχεδίου θα είναι το Δίκτυο Εκλεκτών Ελληνικών Γεύσεων, το οποίο δημιούργησαν οι Αναπτυξιακές – Εταιρίες του Σχεδίου και οι ΟΤΑ των εμπλεκόμενων περιοχών. Το δίκτυο αποτελεί ένα εργαλείο με βιώσιμη προοπτική, ευρεία απήχηση και εθνικό χαρακτήρα, εκπροσωπώντας όλες τις περιοχές της Ελλάδας με αναγνωρισμένα, φημισμένα, χαρακτηριστικά και ποιοτικά προϊόντα.

Για τις εκλεκτές λημνιακές γεύσεις που παράχθηκαν στο πλαίσιο της γευστικής δοκιμής χρησιμοποιήθηκαν:

Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης

- Κρασί Μοσχάτο Λήμου
- Τυρί Καθαθάκι Λήμου

Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης

- Ούζο Λήμου

Εκλεκτά Προϊόντα Λήμου:

- Πρόβειος κιμάς
- Αρνάκι
- Τυρί Κασκαβάθι
- Τυρί Μελιχλωρο
- Σουπιές
- Μακαρούνες
- Φλιθάρια
- Μούστος
- Χαλβάς από ταξινί
- Πισούρι πρόβειο
- Μέλι θυμαρίσιο
- Αμύγδαλα
- Ρίγανη

*Γάρτε μια γεύση...
από την εκλεκτή
λημνιακή γαστρονομία*





17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων

Δοκιμάστε δωρεάν
Εκλεκτές Λημνιακές Γεύσεις
στα εστιατόρια...



Μακαρόνες με μούστο

Αγ. Δημήτρης: **Μύθος**
Αγκαριώνες: **Ο Μίητος**
Εβγάτης: **Εβγάτης**
Κοντιάς: **Σαν Άθλοτε**
Κοντοπούλι: **Βόρειο Αιγαίο • Ήφαιστος**
Κότσινας: **Sea Rokkos**
Μύρινα: **Ποδήλατο (Ρωμείο) • Ριαζ (Ριχά νερά)**
Ν. Κούταλη: **Σπιτικές Λιχουδιές**
Παναγιά: **Παλιές Εποχές**
Παραλία Θάνους: **Οι Γοργόνες**
Παραλία Πλάτυ: **Ζέφυρος**
Τσιμάνδρια: **Μερακλής**

Βόρος: **Βεράντα – Varos Village**
Λύχνα: **Έννοια πο' χς**



Φιλόμυρα με μελιό σουπός



Ριζό με σουπά

Αγ. Ιωάννης Κάσπακας: **Αϊ-Γιάννης**
Καλλιθέα: **Το Σαρπί**
Κότσινας: **Γιαννάκαρος**
Μύρινα: **Βενετία (Λιμάνι) • Cavo del Mare (Ρωμείο)**
Περί Ανέμων (Λιμάνι) • Στο Κάστρο (Λιμάνι)
Ν. Κούταλη: **Η Γληροπούλα**

Αττική: **Τροπικάνα**
Εβγάτης: **Mira Mare**
Θέρμα: **Θέρμα SPA**
Μύρινα: **Αγγελική από Χρυσάφι**
Ο Γλάρος (Λιμάνι)



Αρνάκι σε αμπελόφυλλα



Μελιζάνες γεμιστές

Αγ. Ιωάννης Κάσπακας: **Ηλιοβασιλέματα**
Θάνος: **Όπως Παλιά**
Κοντοπούλι: **Οι Κάβειροι**

...και φυσικά επιδόρπιο



Χαλβός με γιαούρτι



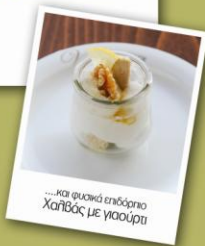
17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων



Δοκιμάστε δωρεάν
Μελιτζάνες
γεμιστές

Η σύγχρονη
ελληνική
παραδοσιακή
γαστρονομία



...και φυσικά επίδοιο
Χαρίδας με γιοούρτι



Το παρόν προγραμμα βασίζεται στο πλαίσιο του παλαιού προγράμματος Κοινωνικής Επιχειρηματικότητας (ΕΠΕΚΕ) με αριθμό 2004/2004/ΕΚ/Μεσο-ΕΠΕΚΕ/Κοινωνική Επιχειρηματικότητα/με τίτλο "Τύπος 2: Σύνθεση 24/2004/ΕΚ" και τον Ευρωπαϊκό Ταμείο Επιχειρηματικότητας.



Μελιτζάνες γεμιστές

Υλικά (14 μερίδες):

1.500 γρ. μελιτζάνες
1.000 γρ. πρόβειο κιμά από αρνί Λήμνου
Για τον κιμά:
100 γρ. κρεμμύδι
50 γρ. κόκκινες πιπεριές
50 γρ. πράσινες πιπεριές
100 γρ. ντομάτα ψηλοκομμένη
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, μπαχάρι σε σκόνη, κύμινο σε σκόνη

Εκτέλεση:

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες και τις τηγανίζουμε. Ετοιμάζουμε τον κιμά με τα μπαχαρικά και τα λαχανικά και τον ψήνουμε στην κατσαρόλα. Τοποθετούμε μια μελιτζάνα σαν βάση, προσθέτουμε μια κουταλιά κιμά και τον σκεπάζουμε με άλλο ένα κομμάτι μελιτζάνα. Σκεπάζουμε τις μελιτζάνες με μια φέτα μελιλιχωρο. Ψήνουμε στο φούρνο για λίγα λεπτά μέχρι να λειώσει το τυρί.



Μελιτζάνες γεμιστές



17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων



Δοκιμάστε δωρεάν
Αρνάκι σε
αμπελόφυλλα

Η σύγχρονη
ελληνική
παραδοσιακή
γαστρονομία



...και φυσικά επίδοιο
Χαρίδας με γιοούρτι



Το παρόν προγραμμα βασίζεται στο πλαίσιο του παλαιού προγράμματος Κοινωνικής Επιχειρηματικότητας (ΕΠΕΚΕ) με αριθμό 2004/2004/ΕΚ/Μεσο-ΕΠΕΚΕ/Κοινωνική Επιχειρηματικότητα/με τίτλο "Τύπος 2: Σύνθεση 24/2004/ΕΚ" και τον Ευρωπαϊκό Ταμείο Επιχειρηματικότητας.



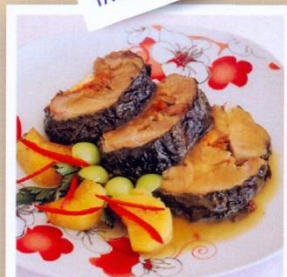
Αρνάκι σε αμπελόφυλλα

Υλικά (10 μερίδες):

1.500 γρ. αρνάκι μπούτι Α/0
1.00 γρ. αμπελόφυλλα
200 γρ. κασκαβάλι
200 γρ. καλαθάκι Λήμνου ή Φέτα Λήμνου
100 γρ. κρεμμύδι
50 γρ. κόκκινες πιπεριές
50 γρ. πράσινες πιπεριές
15 γρ. σκόρδο (τρεις σκελίδες)
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, μπαχάρι σε σκόνη, μισοκάρυδο σε σκόνη

Εκτέλεση

Απλώνουμε τα αμπελόφυλλα σε μια λαδόκολλη. Απλώνουμε το κρέας πάνω στα αμπελόφυλλα. Τοποθετούμε τα υλικά εκτός των τυριών στον ομογενοποιητή (μπλέντερ) και αλέθουμε σε μορφή αλοιφής. Απλώνουμε την αλοιφή στο κρέας ομοιόμορφα. Απλώνουμε το καλαθάκι ή τη φέτα τριμμένη σε όλη την επιφάνεια του κρέατος. Κόβουμε το κασκαβάλι σε μαστούνια και το τοποθετούμε στην άκρη του κρέατος. Τυλίγουμε το κρέας σε ρολό έτσι ώστε το κασκαβάλι να βρίσκεται στο κέντρο. Ψήνουμε στο φούρνο στους 180 για 90 λεπτά αλλά πάντα σε χρόνο ανάλογο με το πάχος του ρολού.



Αρνάκι σε αμπελόφυλλα



17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων



Δοκιμάστε δωρεάν
Μακαρούνες
με μούστο

Η σύγχρονη
ελληνική
παραδοσιακή
γαστρονομία



...και φυσικά επιδόρπιο
Χαλβάς με γιαούρτι



Μακαρούνες με μούστο

Μακαρούνες με μούστο

Υλικά (μερίδα):

200 γρ. μακαρούνες
50 ml μούστο
Μελιχλωρο

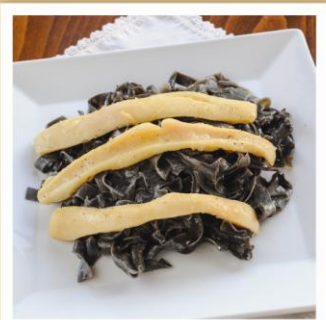
Εκτέλεση

Βράζουμε τις μακαρούνες για 5'. Στραγγίζουμε και σερβίρουμε στο πιάτο. Περιχύνουμε τις μακαρούνες με μούστο. Σερβίρουμε με τριμμένο μελιχλωρο.



17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων

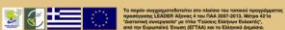


Δοκιμάστε δωρεάν
Φλωμάρια με
μελάνι σουπιάς

Η σύγχρονη
ελληνική
παραδοσιακή
γαστρονομία



...και φυσικά επιδόρπιο
Χαλβάς με γιαούρτι



Φλωμάρια με μελάνι σουπιάς

Φλωμάρια με μελάνι σουπιάς

Υλικά (μερίδα):

200 γρ. φλωμάρια με μελάνι σουπιάς
150 γρ. σουπιά
Αλάτι, λάδι, τσίπουρο με γλυκάνισο

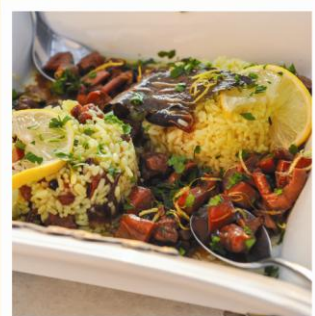
Εκτέλεση

Τα φλωμάρια βράζουν με νερό προσθέτοντας αλάτι, λάδι, και 1 κουταλιά της σούπας (2,5-3 γραμ.) τσίπουρο με γλυκάνισο. Ταυτόχρονα τεμαχίζουμε την σουπιά σε ίσια κομμάτια, ψημένη. Το πιάτο σερβίρεται με τη σουπιά απλωμένη πάνω και δίπλα στα φλωμάρια και περιχύνουμε λίγο από το νερό που βράσανε τα φλωμάρια.



17
έως
19
Αυγούστου

3ήμερο
Εκλεκτών
Λημνιακών
Γεύσεων



Δοκιμάστε δωρεάν
Ρύζι με σουπιά

Η σύγχρονη
ελληνική
παραδοσιακή
γαστρονομία



...και φυσικά επιδόρπιο
Χαλβάς με γιαούρτι



Το παρόν συγχρηματοδοτείται στο πλαίσιο του εθνικού προγράμματος προαγωγής LEADER Άξονας 4 του ΠΑΑ 2007-2013, Μέτρο 421α "Διατοπική συνεργασία" με τίτλο "Γεύσεις Ελληνικών Επικρατέδων", από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΥΤΑΑ) και το Ελληνικό Δημόσιο.



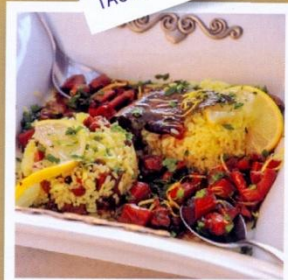
Ρύζι με σουπιά

Υλικά (4 μερίδες):

1.000 γρ. σουπιά καθαρισμένη
4 κόκκους μπαχάρι
3 φύλλα δάφνη
60 ml Μοσχάτο Λήμνου
100 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
5 στήμονες κρόκο Κοζάνης
350 γρ. ρύζι κίτρινο
Αλάτι - Πιπέρι, Μαιντανό

Εκτέλεση

Σωτάρουμε τη σουπιά με το ελαιόλαδο, το μπαχάρι, τη δάφνη, αλάτι, πιπέρι. Σβήνουμε με το μοσχάτο Λήμνου και προσθέτουμε νερό μέχρι να μαλακώσει η σουπιά και να μελώσει. Βράζουμε σε αλατισμένο νερό το ρύζι μαζί με τον κρόκο Κοζάνης και στη συνέχεια σουρώνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε σ' ένα τηγάνι τη σουπιά με το ρύζι αφού την έχουμε κόψει μικρά κομματάκια. Σερβίρουμε σε κουπάκια το ρύζι με τη σουπιά, πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και βάζουμε ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



Ρύζι με σουπιά



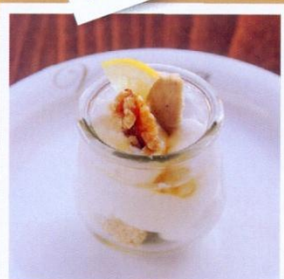
Επιδόρπιο με χαλβά

Υλικά (μερίδα):

30 γρ. χαλβάς από ταχίνι γεύση Βανίλια
50 γρ. γιαούρτι πρόβειο
15 γρ. μέλι θυμαρίσιο
5 γρ. αμύγδαλο τριμμένο

Εκτέλεση

Σε βαζάκι διάφανο τοποθετούμε κατά σειρά το χαλβά, το γιαούρτι, το μέλι και το αμύγδαλο και σερβίρουμε.



Χαλβάς με γιαούρτι



Το παρόν συγχρηματοδοτείται στο πλαίσιο του εθνικού προγράμματος προαγωγής LEADER Άξονας 4 του ΠΑΑ 2007-2013, Μέτρο 421α "Διατοπική συνεργασία" με τίτλο "Γεύσεις Ελληνικών Επικρατέδων", από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΥΤΑΑ) και το Ελληνικό Δημόσιο.