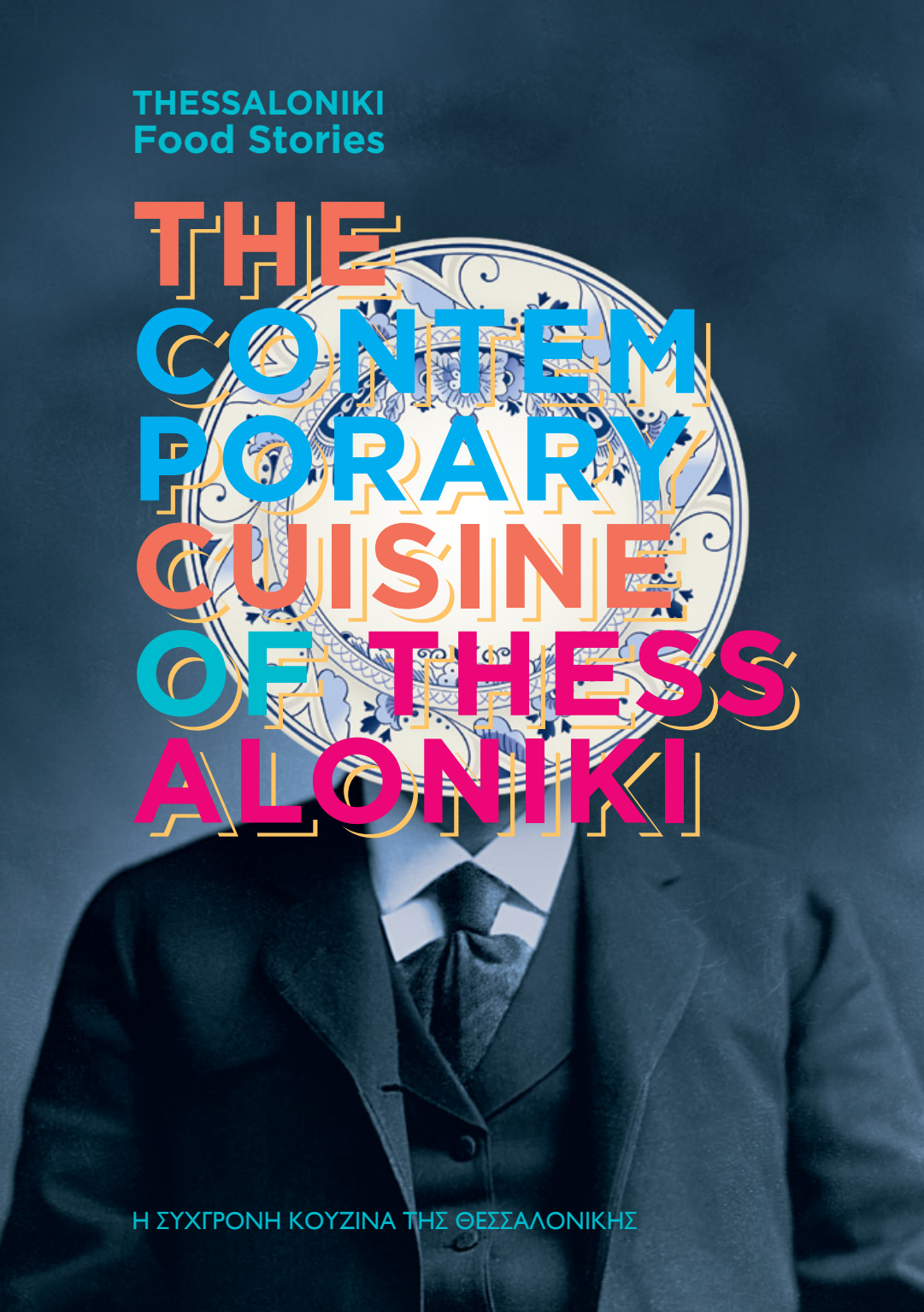


THESSALONIKI
Food Stories

The background of the entire page is a photograph of a person wearing a dark suit, white shirt, and dark tie. Overlaid on the person's face is a large, circular, ornate plate with a blue and white floral pattern. The title text is superimposed on this plate.

THE CONTEMPORARY CUISINE OF THESS ALONIKI

Η ΣΥΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

THESSALONIKI
Food Stories

THE
CONTEM
PORARY
CUISINE
OF THESS
ALONIKI

THESSALONIKI FOOD STORIES

Η ΣΥΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

The Contemporary Cuisine Of Thessaloniki



THESSALONIKI
Food Festival

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ INDEX

08	Κολοκυθάκια γεμιστά αλλιώς
09	Stuffed zucchini of a different kind
10	Κοτόπουλο με sauce λεμονιού και πουρέ καρότου
11	Chicken with lemon sauce and carrot purée
12	Βουβαλίσιος καβουρμάς με χόρτα και κουλούρι Θεσσαλονίκης
13	Buffalo confit with boiled greens and a Thessaloniki sesame bagel
14	Σαλάτα σπανακόπιτα
15	Spinach pie salad
16	Καραμελωμένες παντσέτες με πουρέ μελιτζάνας
17	Caramelised pork belly with eggplant purée
18	Κοκκινιστό με μπεσαμέλ μελιτζάνας (Χιουνκιάρ Μπεγιεντί)
20	Meat stew with eggplant bechamel purée (Hunkiar Beyendi)
22	Μπαρμπούνια με καπνιστή μελιτζάνα & ψητές θρούμπες
23	Red mullet with smoked eggplant and roasted throuba olives
24	Ροφός φρικασέ με σελινόριζα
25	Dusky grouper fricassee with celeriac
26	Μιλφέιγ μελιτζάνας
27	Eggplant mille-feuille
28	Φαγκρί φιλέτο με χειμερινά λαχανικά και αυγολέμονο με άρωμα λεμονόχορτου
29	Sea bream fillet with winter vegetables and egg-and-lemon sauce with lemongrass flavour
30	Χοιρινή πορκέτα με κρέμα τραχανά
32	Porchetta pork roast with trahanas cream
34	Αρνάκι ραγού με μελιτζάνες και κασερένια κρέμα
35	Lamb ragu with eggplant and cheese cream
36	Μοσχαρίσιο κότσι με κριθαράκι
37	Veal shank with orzo
38	Φιλέτο μόσχου ταρ-ταρ Σμυρνέικο
40	Smyrna-style fillet of veal tartare

Η Θεσσαλονίκη ήταν ανέκαθεν γνωστή για το καλό φαγητό της. Υπήρχε μια αφανής γαστρονομική παράδοση, που ξεκινούσε από πολύ παλιά, από τα βυζαντινά χρόνια, τις εβραϊκές/σεφαραδίτικες και οθωμανικές παραδόσεις και καθοριζόταν από τις πιο πρόσφατες επιρροές της ευρωπαϊκής αλλά και πολιτικής ή εν γένει προσφυγικής, αλληλεπίδρασης.

Όλη αυτή η πλούσια ιστορική διαδρομή και διαστρωμάτωση της πόλης, διαμόρφωσε και τη γαστρονομική ταυτότητά της, το δυνατό τοπικό μίγμα κουζινών, ένα blend μοναδικό, που δύσκολα επιτρέπει σε άλλες μη τοπικές κουζίνες να αναπτυχθούν.

Τα τελευταία χρόνια και με τη δημιουργία του Thessaloniki Food Festival από το 2011, από το Δήμο Θεσσαλονίκης, παρατηρήθηκε μια νέα και ενδιαφέρουσα κινητικότητα γύρω από την τοπική κουζίνα. Υπήρξε ενδιαφέρον για τις συνταγές της πόλης, για τα τοπικά προϊόντα, για τις τεχνικές μαγειρικής και για τους ανθρώπους, που τα τελευταία χρόνια παράγουν και προάγουν μέσα από τη δουλειά τους τη Θεσσαλονικιώτικη γαστρονομία. Αυτή η κινητικότητα προκάλεσε διεθνές ενδιαφέρον και έφερε διεθνή μέσα στην πόλη μας. Τοπικοί σεφ και δημιουργοί, Θεσσαλονικιώτικα εδέσματα και στέκια, καταγράφηκαν στις κάμερες και στα κείμενα μέσω των παγκόσμιας εμβέλειας. Το ενδιαφέρον των Ελλήνων και ξένων επισκεπτών της Θεσσαλονίκης για αυτό το μικρό, τοπικό γαστρονομικό θαύμα, όλο και μεγαλώνει.

Ο Δήμος Θεσσαλονίκης δίνει συνέχεια και επανατροφοδοτεί αυτήν την κινητικότητα, με διάφορες ιδέες και σημαντικές κινήσεις εξωστρέφειας. Έχει ονοματίσει τους πρώτους Πρεσβευτές - Σεφ της πόλης. Δημιούργησε το Καλάθι Τοπικών Προϊόντων και ξεκίνησε την τοπική 'street food' σκηνή και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας και του εξωτερικού. Τέλος, ανακαλύπτει τις νέες συνταγές των σεφ της Θεσσαλονίκης και μέσα από αυτόν εδώ, το δεύτερο οδηγό γαστρονομίας, τις παρουσιάζει στον κόσμο όλων!

Καλή σας απόλαυση!

Σπύρος Πέγκας

Αντιδήμαρχος Τουριστικής Ανάπτυξης
και Διεθνών Σχέσεων

Δήμος Θεσσαλονίκης

Thessaloniki was always known for its good food. There has long existed an unsung culinary tradition, going all the way back to Byzantine times and taking in the Jewish/Sephardic and Ottoman traditions, and, more recently, marked by European and Politiki (now Istanbul) influences, and, in general, the intermingling of 'refugee cultures'.

The rich historical journey and tapestry that is Thessaloniki, has also shaped its gastronomic identity, the potent local mélange of cuisines, a unique blend, which makes it difficult for other non-local cuisines to take root.

Through the establishing of the Thessaloniki Food Festival in 2011 by the Municipality of Thessaloniki, a new stirring of excitement was observed around the local cuisine. The spotlight was now on the town's recipes, the local products, their cooking techniques and the people who make and promote, through their work, the Thessaloniki cuisine. This excitement did not go by unnoticed abroad, as it brought the international media into town. Local chefs and other creative cooks, Thessaloniki dishes and eateries, were all recorded in film and in articles with a global audience. The curiosity of Greek and foreign visitors for this small, local culinary marvel, is growing by the day.

The Municipality of Thessaloniki is nurturing and giving added impetus to this movement with the injection of new ideas and initiatives for 'spreading the word' further afield. It has named the town's first Ambassador-Chefs. It has created the Thessaloniki Food Basket (basket of local products) and has begun to promote the local 'street food' scene in other towns in Greece and abroad. Finally, it has tracked down new recipes by Thessaloniki's chefs and by overtaking this effort, it is proud to present the second culinary guide to whole world.

Enjoy!

Spiros Pengas

Deputy Mayor for Tourism Development
and International Relations

Municipality of Thessaloniki



Υλικά για 4 άτομα

100γρ ρύζι
40γρ βούτυρο
200ml ζωμό κότας
100ml λευκό κρασί
80γρ φρέσκο βούτυρο
60γρ παρμεζάνα
ή άλλο πικάντικο κίτρινο τυρί
χοντροκομμένο πιπέρι
λίγο αλάτι
300γρ χοιρινός κιμάς πολύ καλά
σωταρισμένος με πολύ κρεμμύδι
ξερό ψιλοκομμένο
κύβους από 2 κολοκυθάκια χωρίς
σπόρους ελαφρώς βρασμένους
2 τεμ. ψιλοκομμένο φρέσκο
κρεμμυδάκι
50γρ ψιλοκομμένο φρέσκο άνηθο
50γρ ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό
χυμό από 2 λεμόνια
12 τεμ. ροδέλες από βρασμένα
κολοκυθάκια (κόβουμε σε ροδέλες
αφαιρούμε τους σπόρους με το
μεταλλικό κύλινδρο, σωτάρουμε
ελαφρώς σε βούτυρο
και αλατοπιπερώνουμε
πριν σερβίρουμε)
σάλτσα βουτύρου με χυμό λεμόνι
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Κολοκυθάκια Γεμιστά ΑΛΛΙΩΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σωτάρουμε 100γρ ρύζι, 40γρ βούτυρο και χοντροκομμένο πιπέρι. Μόλις πάρει ελαφρώς χρώμα το ρύζι, προσθέτουμε εναλλάξ τα 200ml ζωμό κότας και τα 100ml λευκό κρασί, κάθε φορά που απορροφά τα υγρά το ρύζι. Το κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτοντας 80γρ φρέσκο βούτυρο, 60γρ παρμεζάνα τριμμένη και αλάτι. Σωτάρουμε σε ελαιόλαδο πολύ καλά, αρκετούς κύβους από κολοκυθάκια. Στη συνέχεια, ρίχνουμε μέσα το σωταρισμένο κιμά, τη μισή ποσότητα από το φρέσκο κρεμμυδάκι και αμέσως μετά το ριζότο. Τελειώνουμε το ριζότο με ζωμό κοτόπουλο. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, δίνουμε γεύση με αλάτι και πιπέρι και προσθέτουμε σάλτσα βουτύρου. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα μυρωδικά (άνηθο, μαϊντανό, φρέσκο κρεμμυδάκι και έξτρα χυμό λεμόνι). Σερβίρουμε με έξτρα σάλτσα βουτύρου.

Stuffed Zucchini of a DIFFERENT Kind

EXECUTION

Sauté 100g of rice, 40g butter and coarsely-ground pepper. As soon as the rice begins to brown slightly, alternately add the 200ml chicken stock and the 100ml white wine, each time the rice absorbs the liquids. Remove from the heat and add 80g fresh butter, 60g grated Parmesan cheese and salt. Sauté several zucchini cubes in olive oil, well. Then throw in the sautéed mince, half of the spring onions and, immediately thereafter, the risotto. Finish the risotto with chicken stock. Remove from the heat, season with salt and pepper, and add butter sauce. Then add the herbs (dill, parsley, spring onions and extra lemon juice). Serve with extra butter sauce.

Ingredients for 4 persons

100g rice
40g butter
200ml chicken stock
100ml white wine
80g fresh butter
60g parmesan cheese
or another spicy yellow cheese
coarsely-ground pepper
some salt
300g pork mince, sautéed very well
with a lot of finely-chopped dry
onion
cubes of 2 zucchinis without seeds
and slightly boiled
2 finely-chopped spring onions
50g finely-chopped fresh dill
50g finely-chopped fresh parsley
juice of 2 lemons
12 boiled zucchini cylinders (slice
the zucchini into rounds, remove
the seeds using a corer, slightly
sauté in butter and season with salt
and pepper before serving)
butter sauce with lemon juice
extra virgin olive oil

Ο Δημήτρης Τσανανάς εργάστηκε ως Executive Chef σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες στην Ελλάδα. Έχει παρακολουθήσει σεμινάρια για τα στάνταρ της ελληνικής γαστρονομίας, αλλά και της υγιεινής τροφίμων, σε Ελλάδα και εξωτερικό. Διδάσκει στο τμήμα Μαγειρικής γνωστού ΙΕΚ της Θεσσαλονίκης. Από το 2009 είναι ο Executive Chef του εστιατορίου Avenue 48 και του εστιατορίου Chan του ξενοδοχείου The MET.

Dimitris Tsananas has worked as Executive Chef in large hotels around Greece. He has attended seminars on the standards of Greek gastronomy, as well as, on healthy food in Greece and abroad. He teaches in the Cookery department of a well-known Private Institute of Vocational Training of Thessaloniki. Since 2009, he has been Executive Chef at the Avenue 48 Restaurant and the Chan Restaurant at The MET Hotel.



Συνδυάστε το πιάτο με ένα φρέσκο λευκό κρασί από τη Δράμα, το χαρακτηριστικό στυλ χαρμανιού της περιοχής, από τις ποικιλίες Sauvignon Blanc και Assyrtiko.

Perfect with the white blend of Sauvignon Blanc and Assyrtiko, the typical white blend of Drama.

THE CONTEMPORARY CUISINE OF THESSALONIKI



Υλικά για 4 άτομα

για το κοτόπουλο

4 κομμάτια κοτόπουλο στήθος (περίπου 1 κιλό)
320γρ κρέμα γάλακτος
20 περίπου σπύμονες σαφράν
1/2 ποτήρι λευκό κρασί
χυμό από ένα λεμόνι
1/2 κ.γ. αλάτι
1/2 κ.γ. πιπέρι

για τον πουρέ καρότου

20 καρότα
100ml κρέμα γάλακτος
φρέσκο βούτυρο
60γρ κόλιανδρο
χυμό από μισό λεμόνι
1/2 κ.γ. αλάτι - πιπέρι
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



Συνδυάστε το πιάτο με έναν αρωματικό λευκό οίνο από την ποικιλία Viognier, από την Επανομή.

Excellent match with a white dry Viognier from Epanomi.

Κοτόπουλο με Sauce Λεμονιού και Πουρέ Καρότου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κομμάτια και το σωτάρουμε με ελαιόλαδο. Σβήνουμε με κρασί, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, την κρέμα γάλακτος και το σαφράν. Τέλος, όταν δέσει η σως, ρίχνουμε σταγόνες από φρέσκο λεμόνι.

Βράζουμε τα καρότα.

Τα πολτοποιούμε, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, λίγη κρέμα γάλακτος και τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Chicken with Lemon Sauce and Carrot Purée

EXECUTION

Cut the chicken in pieces and sauté in olive oil. Quench with wine. Add salt, pepper, fresh cream and saffron. Lastly, when the sauce thickens, pour drops of fresh lemon.

Boil the carrots. Mash them and add salt, pepper, some fresh cream and the coriander, and mix very well.

Ingredients for 4 persons

for the chicken

4 pieces of chicken breast – approximately 1kg
320g fresh cream
approximately 20 saffron stamens
1/2 glass white wine
juice of one lemon
1/2 tsp salt
1/2 tsp pepper

for the carrot purée

20 carrots
100ml fresh cream
fresh butter
60g coriander
juice of half a lemon
1/2 tsp salt-pepper
extra virgin olive oil



Ο Αντώνης Μαρκόπουλος έχει είκοσι δύο χρόνια προϋπηρεσία στη ζεστή κουζίνα. Από το 2012 εργάζεται ως Executive Chef στο εστιατόριο Κουζίνα ΚΙΟΥΠΙΑ.

Antonis Markopoulos has experience of working in a hot kitchen for twenty two years. He has been employed as Executive Chef in the Kouzina KIOUPIA restaurant since 2012.

Υλικά για 4 άτομα

400γρ βουβαλίσιος καβουρμάς
250γρ χόρτα
40γρ πιπεριές Φλωρίνης
80γρ ντοματίνια
4 αυγά
80γρ λαδολέμονο (5γρ χυμός
λεμονιού και 15γρ ελαιόλαδο)
4 κουλούρια Θεσσαλονίκης
120γρ γιαούρτι
αλάτι
πιπέρι



Ο Λευτέρης Αθανασόπουλος από το 2003 εργάστηκε σε ξενοδοχεία στη Χαλκιδική και στη Σαντορίνη, ενώ το 2011 βρέθηκε στην Κίνα, όπου δούλεψε ως Consultant Chef σε εστιατόριο. Από το 2012, είναι ο ένας από τους δύο Executive Head Chefs της εταιρείας ERGON, που εργάζονται ως υπεύθυνοι των μενού σε Ελλάδα, Αγγλία, Βέλγιο και Σιγκαπούρη.

Lefteris Athanasopoulos worked since 2003 in hotels in Chalkidiki and Santorini, while in 2011 he was working as Consultant Chef in a restaurant in China. Since 2012 he has been one of the two Executive Head Chefs of the company ERGON, where they are responsible for the menus in Greece, England, Belgium and Singapore.

THE
CONTEMPORARY
CUISINE
OF THESSALONIKIΒουβαλίσιος Καβουρμάς με Χόρτα
και Κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα χόρτα καλά με νερό. Τα βράζουμε σε αλατισμένο νερό για περίπου 5 λεπτά και τα κρυώνουμε σε νερό με πάγο. Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες και τα ντοματίνια στη μέση.

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, σωτάρουμε τον καβουρμά να πάρει ωραία κρούστα. Σε ένα άλλο τηγάνι, σωτάρουμε τα χόρτα μαζί με τα ντοματίνια και τις πιπεριές. Σπάμε το αυγό μέσα και ανακατεύουμε. Τελειώνουμε με το λαδολέμονο.

Σπίνουμε σε ένα πιάτο το κουλούρι, τα χόρτα, τον καβουρμά και το γιαούρτι. Τελειώνουμε με λίγο ακόμα λαδολέμονο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Buffalo Confit with Boiled Greens and a
Thessaloniki Sesame Bagel

EXECUTION

Properly rinse the greens in water. Boil them in salt water for approximately 5 minutes and chill them in water with ice. Cut the red peppers into strips and the cherry tomatoes in half.

Pour some olive oil in a non-stick pan and sauté the confit until a nice crust is formed. In another pan, sauté the greens with the cherry tomatoes and red peppers. Crack the egg and mix. Finish with the oil and lemon dressing. Place the bagel, greens, confit and yoghurt on a plate. Finish with a little more oil and lemon dressing and some freshly-ground pepper.



Συνδυάστε το πιάτο με ένα χαρμάνι από τις ερυθρές ποικιλίες Syrah, Merlot και Ξινόμαυρο από την Αρναία.

A red blend of Syrah, Merlot and Xinomavro from Arnea, will be a very good choice for the dish.

Ingredients for 4 persons

400g buffalo confit
250g greens
40g Florina red sweet peppers
80g cherry tomatoes
4 eggs
80g oil and lemon dressing
(5g lemon juice and 15g olive oil)
4 Thessaloniki sesame bagels
120g yoghurt
salt, pepper



Ο Παναγιώτης Ξάνθης εργάστηκε δίπλα σε γνωστούς Έλληνες chefs σε μεγάλα ξενοδοχεία και εστιατόρια. Δούλεψε στην κουζίνα του διάσημου Γάλλου Chef Daniel Boulud και του Αυστριακού Felipe Wimmer. Σήμερα, αποτελεί έναν από τους δύο Executive Head Chefs του εστιατορίου ERGON.

Panagiotis Xanthis has worked next to well-known Greek chefs at large hotels and restaurants. He has also worked in the kitchen of the renowned French Chef Daniel Boulud and the Austrian Felipe Wimmer. Today, he is one of the two Executive Head Chefs of the ERGON restaurant.



Υλικά για 4 άτομα

για τη σαλάτα σπανακόπιτα

σπανάκι βρασμένο (μία χούφτα)
σπανάκι baby ωμό
(μία γεμάτη χούφτα)
μία πιπεριά Φλωρίνης ψημένη
σε κυβάκια
1 κ.σ. άνηθο ψιλοκομμένο
1 κ.σ. δυόσμο φρέσκο
ψιλοκομμένο
1 φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
3 κ.σ. τυρί φέτα τριμμένη
3 κ.σ. μυζήθρα
1/4 κ.γ. αλάτι

για το λαδολέμονο

10γρ μουστάρδα
10γρ μέλι
20γρ χυμό λεμόνι
60γρ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
10γρ νερό
1/4 κ.γ. αλάτι

για τα «κρουτόν»

φύλλο χωριάτικο
κομμένο σε τρίγωνα
ηλιέλαιο

Σαλάτα Σπανακόπιτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το λαδολέμονο: χτυπάμε σε ένα σέικερ ή σε ένα αδειο βαζάκι όλα τα υλικά να ανακατευτούν καλά. Τηγανίζουμε σε ένα καθαρολάκι με αρκετό ηλιέλαιο τα φύλλα μέχρι να πάρουν χρώμα. Γυρνάμε και από τις δύο πλευρές και όταν είναι έτοιμα τα βάζουμε σε χαρτί κουζίνας να στραγγίξουν. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της σαλάτας σε ένα μπολ, μαζί με το λαδολέμονο. Δοκιμάζουμε το αλάτι. Σερβίρουμε σε πιάτο και στολίζουμε με τα κρουτόν στην κορυφή, δίνοντας ύψος.



Spinach Pie Salad

EXECUTION

Prepare the oil and lemon dressing: shake all the ingredients in a shaker or in an empty jar in order to mix them properly. Fry the filo triangles in a small pot, in a generous quantity of sunflower oil, until golden. Turn them on both sides and when ready, place them on a paper towel to strain. Properly mix the salad ingredients in a bowl with the oil and lemon dressing. Salt to taste. Serve in a plate and decorate by sprinkling the croutons on top, adding height to the dish.

Ο Πέτρος Ιωαννίδης με σπουδές μαγειρικής σε Ελλάδα και Ιταλία, εργάστηκε σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, δίπλα σε καταξιωμένους consultant chefs, όπως τον βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin Jacques Chibois καθώς και τους βραβευμένους με Χρυσό Σκούφο Μιχάλη Ντουνέτα και Κωνσταντίνα Φάκλαρη. Από το 2017, ασχολείται με τη σύγχρονη ελληνική μαγειρική στο εστιατόριο Παπαρούνα.

Petros Ioannidis has studied cookery in Greece and Italy and he worked at large hotel complexes, beside established consultant chefs, such as the two-star Michelin, chef Jacques Chibois and the Golden Hat chefs, Michalis Dounetas and Konstantina Faklari. Since 2017, he has been engaged in contemporary Greek cuisine at the Paparouna restaurant.

Η Σύγχρονη Κουζίνα της Θεσσαλονίκης

CONTEMPORARY
CULINARY
TRENDS

Ingredients for 4 persons

for the spinach pie salad

boiled spinach – a handful
raw baby spinach – a whole handful
roasted Florina red sweet pepper in cubes
1 tbsp finely chopped dill
1 tbsp finely chopped spearmint
1 finely-chopped spring onion
3 tbsp grated feta cheese
3 tbsp myzithra cheese
1/4 tsp salt

for the oil and lemon dressing

10g mustard
10g honey
20g lemon juice
60g extra virgin olive oil
10g water
1/4 tsp salt

for the croutons

traditional greek filo pastry
cut into triangles
sunflower oil



Συνδυάστε το πιάτο επιλέγοντας έναν λευκό ξηρό οίνο από την ποικιλία Βιδιανό, από την περιοχή του Παγγαίου και συγκεκριμένα από το Κοκκινόχωρι Καβάλας.

A white dry wine from Vidiano variety, from Kokkinohori of Kavala will accompany the salad perfectly.

Καραμελωμένες Παντσέτες με Πουρέ Μελιτζάνας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάρουμε τις παντσέτες ρίχνοντας αλάτι, φρέσκια ρίγανη και λάδι. Τις τηγανίζουμε μέχρι να ξεροψηθούν, τις κατεβάζουμε από τη φωτιά, τις περιχύνουμε με το οξύμελι και τις ξαναβάζουμε στη φωτιά για να μελώσουν.

Για τον πουρέ μελιτζάνας

Ψήνουμε τις μελιτζάνες στο γκριλ και μόλις είναι έτοιμες αφαιρούμε τη φλούδα και τους σπόρους. Ανακατεύουμε ζεστές τις ψημένες μελιτζάνες με τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να γίνει λείος πουρές.

Caramelised Pork Belly with Eggplant Purée

EXECUTION

Marinate the pork belly strips by sprinkling salt, pepper, fresh oregano and oil on top. Fry until crisp, remove from the heat, pour oxymeli on top and put them back on the heat to caramelize.

For the eggplant purée

Grill the eggplant and as soon as it is ready, remove the skin and seeds. Mix the grilled eggplant while hot with the rest of the ingredients and continue mixing until it becomes a smooth purée.

Ingredients for 4 persons

for the caramelised pork belly

4 pork belly slices (40g per piece)
oxymeli (honey with vinegar)
eggplant purée
feta cheese vinaigrette
fresh oregano or thyme
and extra virgin olive oil

for the eggplant purée

1 grilled eggplant (properly peeled)
80g fresh cream
100g parmesan cheese
80g butter
salt
white pepper

for the oxymeli

50g honey
90ml vinegar
In order to make the necessary base, pour the vinegar and honey into a pot and boil the mixture until it gets the consistency of a syrup.



Συνδυάστε το πιάτο με τον τυπικό Χαλκιδικιώτικο ερυθρό οίνο, από την ποικιλία Cabernet Sauvignon.

Excellent match with a red dry Cabernet Sauvignon from Chalkidiki.

Υλικά για 4 άτομα

για τις καραμελωμένες παντσέτες

4 παντσέτες (40gr το τεμάχιο)
οξύμελι (μέλι με ξύδι)
πουρές μελιτζάνας
βινεγκρέτ φέτας
φρέσκια ρίγανη ή θυμάρι
και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο

για τον πουρέ μελιτζάνας

1 κιλό ψημένες μελιτζάνες
(ξεφλουδισμένες καλά)
80gr κρέμα γάλακτος
100gr παρμεζάνα
80gr βούτυρο
αλάτι
λευκό πιπέρι

για το οξύμελι

50gr μέλι
90ml ξύδι
Για να φτιάξετε την απαραίτητη βάση, ρίξτε σε ένα καθαρολάκι το ξύδι και το μέλι και βράστε μέχρι το μείγμα να πάρει την πυκνότητα σιροπιού.



Ο Γιώργος Βαγιωνάς εργάστηκε σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες σε Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική και Αγία Πετρούπολη. Από το 2016, επιμελείται το μενού και την ομάδα των chefs των εστιατορίων Μασσαλία, σε Θεσσαλονίκη και Χαλκιδική.

Giorgios Vagionas has worked in some of the largest hotels in Thessaloniki, Chalkidiki and Saint Petersburg. From 2016, he creates the menus and manages the chefs at the Massalia (Marseille) restaurants in Thessaloniki and Chalkidiki.



THE CONTEMPORARY CUISINE OF THESSALONIKI

Υλικά για 4 άτομα

για το κοκκινιστό

1.200γρ μοσχάρι (ελιά ή χτένι σπάλας)
ή αρνί, κομμένο σε μέγεθος μπουκιές
1/4 φλ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
2 ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 σκ. σκόρδο
1 κ.σ. πελτέ
3/4 φλ. κόκκινο κρασί
1 συσκευασία ψιλοκομμένες ντομάτες
1 δαφνόφυλλο
2-3 μπαχάρια
1 κομμάτι ξύλο κανέλα
2-3 κλωνάρια μαϊντανό
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

για τη μπεσαμέλ μελιτζάνας

6 μελιτζάνες ψητές
ή καπνιστές καθαρισμένες
3 κ.σ βούτυρο
3 κ.σ αλεύρι
3 φλ. φρέσκο γάλα ζεστό
αλάτι
πιπέρι
1/2 φλ. ώριμο κασέρι τριμμένο



Κοκκινιστό με Μπεσαμέλ Μελιτζάνας (Χιουνκιάρ Μπεγιεντί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ > Για το κοκκινιστό

Ζεσταίνουμε πρώτα το ελαιόλαδο και ροδίζουμε σε δυνατή φωτιά λίγα λίγα τα κομμάτια του κρέατος, για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού. Δεν τα γυρίζουμε συνέχεια, για να προλαβαίνουν να θωρακίζονται και να ροδίσουν καλά. Αφού θωρακίσουμε όλα τα κομμάτια μοσχάρι, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τη σπασμένη σκελίδα σκόρδο και σωτάρουμε λίγα λεπτά να γίνει διάφανο. Ανακατεύουμε τακτικά το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τον πελτέ ανακατεύουμε για 1'. Σβήνουμε με το κρασί κι αφήνουμε να εξατμιστεί κατά το ήμισυ. Προσθέτουμε τις ντομάτες, το μαϊντανό, το δαφνόφυλλο, τα μπαχάρια και την κανέλα. Την κανέλα την αφαιρούμε μετά από 10'. Τρίβουμε πιπέρι και προσθέτουμε λίγο καυτό νερό, ίσα που να μσοσκεπάσει τα υλικά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε με σκεπασμένη την κασαρόλα για 1 ώρα και 30', ώσπου να μαλακώσει καλά το κρέας και να δέσει καλά η σάλτσα. Αλατοπιπερώνουμε κι αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγη ζάχαρη. Η φωτιά πρέπει να είναι χαμηλή γιατί δεν έχουμε πολλά υγρά στην κασαρόλα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ > Για τη μπεσαμέλ μελιτζάνας

Αν θέλουμε να δώσουμε καπνιστό άρωμα στη μελιτζάνα, χρησιμοποιούμε το πιρούνι σα λαβίδα και την καψαλίζουμε για 5-10' σε ανοικτή φλόγα.

Αν δε θέλουμε το άρωμα καπνού, βάζουμε τις μελιτζάνες σε ταψί και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (στους 200 °C) μέχρι να μαλακώσουν καλά, περίπου για 30'. Στη συνέχεια, τις τρυπάμε από κάτω να φύγουν τα υγρά τους. Χαράζουμε κατά μήκος και με ένα κουτάλι αφαιρούμε τη σάρκα τους.

Τις ψιλοκόβουμε με μαχαίρι ή λιώνουμε με πιρούνι. Παράλληλα ετοιμάζουμε την κρέμα. Ζεσταίνουμε το βούτυρο να λιώσει. Προσθέτουμε το αλεύρι και ψήνουμε για 2', ενώ ανακατεύουμε συνεχώς. Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε καυτό γάλα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να γίνει λεία η κρέμα. Αλατίζουμε. Αφήνουμε να δέσει και να πυκνώσει η κρέμα για λίγα λεπτά. Έπειτα, προσθέτουμε τη λιωμένη καπνιστή μελιτζάνα και ελέγχουμε το αλατοπίπερο. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το κασέρι.

Σερβίρουμε σε πιατέλα τη μπεσαμέλ μελιτζάνας, κάνουμε λακκούβα στη μέση, γεμίζουμε με το κοκκινιστό κρέας και περιχύνουμε περιμετρικά με λίγη δεμένη κόκκινη σάλτσα.



Ο Αλέξανδρος Γκοτζ παρακολούθησε πολλά σεμινάρια καταξιωμένων σεφ στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό και ακολουθώντας το όραμα του, απέκτησε το 2013 το δικό του εστιατόριο, το Άρωμα Πόλης, που μετονομάστηκε σε #2310 Καφενείον-Μεζεδοπωλείο, με μενού εμπνευσμένο από την πολιτική κουζίνα.

Alexandros Gotz has attended many seminars by established chefs in Greece and abroad, and by pursuing his dream, opened up his own restaurant, Aroma Polis, now called #2310 Kafeneion-Mezedopolio, with a menu inspired by "politiki cuisine".



Συνδυάστε το πιάτο με Τσαπουρνάκο, μία ερυθρή ποικιλία της οικογένειας του Cabernet Franc, από το Βελβεντό.

Ingredients for 4 persons**for the meat stew**

1.200g veal (neck or top blade)
cut into bite sizes or lamb
1/4 cup extra virgin olive oil
2 finely-chopped dry onions
1 garlic clove
1 tbsp tomato paste
3/4 cup red wine
1 package finely-chopped tomatoes
1 bay leaf
2-3 allspice berries
1 cinnamon stick
2-3 parsley branches
salt
freshly-ground pepper

for the eggplant bechamel purée

6 roasted or smoked peeled
eggplants
3 tbsp butter
3 tbsp flour
3 cups warm fresh milk
salt
pepper
1/2 cup mature grated cheese

Meat Stew with Eggplant Bechamel Purée (Hunkiar Beyendi)

EXECUTION for the meat stew

First heat the olive oil and gradually brown the pieces of meat over high heat in order to maintain the oil's temperature at high levels. Do not turn the pieces continuously, so that they can be browned properly to seal in the juices.

Once all the pieces of veal have sealed in the juices, add the finely chopped onion and crushed garlic clove and sauté for a few minutes until transparent. Frequently mix the onion. Add the tomato paste and mix continuously for 1 minute. Quench with wine and let half of it evaporate.

Add the tomatoes, the parsley, the bay leaf, the allspice and the cinnamon. Remove the cinnamon after 10 minutes.

Grind pepper and add just enough hot water to half-cover the ingredients. Lower the heat and simmer with the lid on for 1 hour and 30 minutes, until the meat is soft and the sauce is thick.

Season with salt and pepper, and if necessary, add some sugar. Make sure that the heat is low as there are not many liquids in the pot.

EXECUTION for the eggplant bechamel purée

If you want to add a smoked flavour to the eggplant, the easiest way to do that, is to stick the fork into the eggplant and char it over an open flame for 5-10 minutes.

If you do not like the smoking process or the resulting flavour, simply place the eggplants in a preheated oven pan (at 200 °C) and roast until soft for approximately 30 minutes. After few minutes, fork the bottom to release their liquids. Cut the eggplant lengthwise and use a spoon to remove the flesh.

Finely chop using a knife or mash with a fork.

Simultaneously prepare the cream. Heat the butter so that it melts. Add the flour and whisk over the heat for 2 minutes.

Remove from the heat and pour in the hot milk, whisking the mixture until you get a smooth cream. Add salt. Let the cream thicken and set for a few minutes.



Then add the melted smoked eggplant and see if it needs salt and pepper. Remove from the heat and add the cheese. Serve the eggplant bechamel purée in a dish, make a pit in the middle and fill it with the meat stew. Pour some of the thick sauce around the edges.



Tsapournakos from Polyphytos Lake in Velvento, a red variety from the family of Cabernet Franc, will be the perfect match for the dish.

Υλικά για 4 άτομα

800γρ μπαρμπούνια
4 μελιτζάνες
4 σκελίδες σκόρδο
4 φρέσκα κρεμμυδάκια
4 κλαδάκια μαϊντανό
240ml ελαιόλαδο
40ml ξύδι
2 ντομάτες
2 λεμόνια
200γρ ελιές θρούμπες
4 κλαδάκια βασιλικό
4 κολοκυθοανθούς
αλάτι
πιπέρι
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



Συνδυάστε το πιάτο με Ρετσίνα από το Καλοχώρι Θεσσαλονίκης, επιλέγοντας είτε τη λευκή, είτε τη ροζέ της εκδοχή.

Great with the traditional Greek, white or rose Retsina wine from Kalohori of Thessaloniki.

Μπαρμπούνια με Καπνιστή Μελιτζάνα & Ψητές Θρούμπες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τις μελιτζάνες στο γκριλ και μόλις είναι έτοιμες παίρνουμε την ψίχα αφαιρώντας τους σπόρους. Τις βάζουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσουν. Τις ψιλοκόβουμε και προσθέτουμε ψιλοκομμένο το κρεμμυδάκι, το σκόρδο, το μαϊντανό, το χυμό από το μισό λεμόνι, λίγο ελαιόλαδο, ξύδι, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Φιλετάρουμε τα ψάρια, αλατοπιπερώνουμε και τα περνάμε από ένα τηγάνι με ελαιόλαδο για 2-3 λεπτά από τις δύο πλευρές. Ταυτόχρονα ψήνουμε τις ελιές στο γκριλ για 2-3 λεπτά. Τηγανίζουμε τους κολοκυθοανθούς. Παίρνουμε ένα ζεστό πιάτο, τοποθετούμε το ψάρι και τη μελιτζανοσαλάτα. Γαρνίρουμε με ντομάτα, λίγα φυλλαράκια βασιλικού και τηγανιτό κολοκυθοανθό.

Ο Σωτήρης Ευαγγέλου μετά τις σπουδές Τουριστικών Επαγγελμάτων έχει παρακολουθήσει πολλά σεμινάρια μαγειρικής στη Γαλλία, το Μονακό, το Χόνγκ Κόνγκ και το Μόντε Κάρλο, με πιο σημαντικό της σχολής του φημισμένου Alain Ducasse στο Παρίσι. Από το 1984, έχει δουλέψει ως Executive Chef στις μεγαλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες της Ελλάδας. Το 2017 ξαναγύρισε ως Executive Chef στο ξενοδοχείο Makedonia Palace.

Following his studies in the Tourist Professions, Sotiris Evangelou attended numerous cookery seminars in France, Monaco, Hong Kong and Monte Carlo, most important of which, was at the illustrious Alain Ducasse School in Paris. He has worked since 1984, as Executive Chef in the largest hotels in Greece. He returned as Executive Chef to the Makedonia Palace hotel in 2017.

Red Mullet with Smoked Eggplant and Roasted Throuba Olives

EXECUTION

Grill the eggplants and as soon as they are ready, pulp them and remove the seeds. Place the eggplants in a sieve to strain. Lastly, chop them and add the onion finely-chopped, the garlic, the parsley, the juice of half a lemon, some olive oil, vinegar, salt and pepper. Mix and set aside. Fillet the fish, add salt and pepper, and fry in olive oil for 2-3 minutes on both sides. At the same time, roast the olives for 2-3 minutes. Frying the pumpkin flowers. Put the fish and eggplant salad in a hot plate. Garnish with tomato, some basil leaves and fried pumpkin flowers.

Ingredients for 4 persons

800g red mullet
4 eggplants
4 garlic cloves
4 spring onions
4 parsley branches
240ml olive oil
40ml vinegar
2 tomatoes
2 lemons
200 g throuba olives
4 branches of basil
4 pumpkin flowers
salt
pepper
extra virgin olive oil



THE CONTEMPORARY CUISINE OF THESS ALONIKI



Υλικά για 4 άτομα

700gr φιλέτο ροφού
400gr μαρούλι
2 κρεμμύδια ξερά
4 φρέσκα κρεμμύδια
1 ματσάκι άνηθο
800ml ζωμό ψαριού
200gr σελινόριζα
χυμό από 3 λεμόνια
αλάτι - πιπέρι
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ροφός Φρικασέ με Σελινόριζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σωτάρουμε σε ελαιόλαδο το ξερό και το φρέσκο κρεμμύδι, σβήνουμε με λευκό κρασί και προσθέτουμε το ζωμό ψαριού. Αφήνουμε να πάρει 1 βράση και προσθέτουμε το μαρούλι κομμένο. Μαγειρεύουμε για 15' και προσθέτουμε το φιλέτο ροφού μαζί με τη σελινόριζα και μαγειρεύουμε άλλα 15'. Στο τέλος προσθέτουμε τον άνηθο και χυμό από 1 λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.

Dusky Grouper Fricassee with Celeriac

EXECUTION

Sauté the dry onion and spring onions in olive oil, quench with white wine and add the fish stock. Let it come to a boil and then add the lettuce shredded into pieces and cook for 15'. Add the dusky grouper fillet together with the celeriac and cook for another 15'.

In the end, add the dill and the juice of one lemon, and season with salt and pepper.

Ο Παναγιώτης Δελθθανάσης από το 1999 εργάστηκε σε μεγάλα resort της Χαλκιδικής καθώς και σε ιστορικά εστιατόρια της Θεσσαλονίκης. Παρακολούθησε σεμινάρια της σχολής του φημισμένου Alain Ducasse στο Παρίσι και εργάστηκε στο εστιατόριο Galvin la chapelle (1* Michelin) στο Λονδίνο. Από το 2014 παραδίδει σεμινάρια μαγειρικής. Είναι ο Head Chef του εστιατορίου Marea.

Panagiotis Delithanis worked from 1999 at large resorts in Chalkidiki as well as at historic restaurants in Thessaloniki. He attended seminars at the famous school of Alain Ducasse in Paris and worked at the Galvin la Chappelle (1* Michelin) in London. As of 2014, he has been giving seminars in cookery, and is Head Chef of the Marea restaurant.

Ingredients for 4 persons

700g dusky grouper fillet
400g lettuce
2 dry onions
4 spring onions
1 bunch of dill
800ml fish stock
200g celeriac
juice of 3 lemons
salt - pepper
extra virgin olive oil



Συνδυάστε το πιάτο με ένα λευκό φρέσκο Ασύρτικο Αμυνταίου, από την περιοχή «Αμπέλια» της Βεγόρας.

A white dry Assyrtiko from the area of Ampelia at Vegora of Amyntaion, will be a perfect choice for the dish.



Υλικά για 4 άτομα

Εξύδι βαλσάμικο
άλειμμα κόκκινης πιπεριάς
ημίκληρο
βουβαλίσιο τυρί
4 κουλούρια Θεσσαλονίκης ή
κρουτόν
4-5 τομάτες
4 μελιτζάνες
1 κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ingredients for 4 persons:

balsamic vinegar
red sweet pepper spread
semi-hard cheese
buffalo cheese
4 Thessaloniki sesame bagels
or croutons
4-5 tomatoes
4 eggplants
1 sliced onion
extra virgin olive oil

Μιλφέιγ Μελιτζάνας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τη μελιτζάνα στα κάρβουνα και μετά την καθαρίζουμε από τα καμένα σημεία και της βάζουμε αλάτι, λάδι, Εξύδι, χυμό λεμονιού και κομμάτια ντομάτας χωρίς τους σπόρους. Κόβουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια κομμάτια, τα τσιγαρίζουμε σε ελαιόλαδο, μέχρι να μαλακώσουν και μετά τα ψιλοκόβουμε. Ψήνουμε λίγο τυρί φέτα στα κάρβουνα.

Σε μια μεταλλική, στρόγγυλη βάση ύψους 10 εκατοστών ξεκινάμε να στρώνουμε τα υλικά μας. Πρώτα βάζουμε τη μελιτζάνα σε ύψος 3 εκατοστών, μετά τους κύβους ντομάτας για 2 εκατοστά, φέτα για 2 εκατοστά, ενώ της προσθέτουμε λίγη ρίγανη. Μετά βάζουμε τα κρεμμύδια και τελειώνουμε με λίγη ψητή φέτα. Ψήνουμε με φλόγιστρο μόνο το πάνω μέρος του μιλφέιγ και μετά σερβίρουμε.

Eggplant Mille-Feuille

EXECUTION

Grill the eggplants over charcoal, clean any burnt parts and add salt, oil, vinegar, lemon juice and tomato pieces without seeds. Cut the onions into medium-sized pieces, roast them in olive oil, until they are soft and then finely chop them. Grill some feta cheese over charcoal.

Lay out the ingredients in a round metal base with a height of 10 centimetres. Start with the eggplant up to 3 centimetres, then the tomato cubes up to 2 centimetres, feta up to 2 centimetres and add some oregano. Then add the onions and finish off with some grilled feta cheese. Roast using a blowtorch only the top part of the mille-feuille and then serve.



Συνδυάστε το πιάτο με μία από τις πιο ενδιαφέρουσες εκδοχές του μοντέρνου Ξινόμαυρου, από το Γιαννακοχώρι Νάουσας ή από το Αμύνταιο.

Excellent match with the modern expression of Xinomavro red dry wine from Yiannakohori of Naoussa or of Amyntaio area.

THE
CONTEMPORARY
CUISINE
OF THESSALONIKI



CHEF AMBASSADOR OF THESSALONIKI 2017

Ο Νίκος Τζούμας με σπουδές στην Αγγλία, έχει εργαστεί στο Λονδίνο δίπλα στον Gordon Ramsey και στη Μαγιόρκα με τον Head Chef, Mark Fosh. Από το 2011, διατηρεί το εστιατόριο Ανάσα στη Θεσσαλονίκη, στο οποίο είναι ο Head Chef .



Nikos Tzoumas has studied in England, working beside Gordon Ramsay in London and in Mallorca with Head Chef, Marc Fosh. He has run the Anassa restaurant in Thessaloniki since 2011, where he is Head chef.

Υλικά για 4 άτομα

4 τεμ. φαγκρί φιλέτο
200γρ μπρόκολο
200γρ καρότα
100γρ ραπανάκια
40γρ καβιάρι
200γρ παντζάρια
600γρ κουνουπίδι
1000ml ζωμό ψαριού
2 κλαδάκια λεμονόχορτο
2 αυγά
χυμό δύο λεμονιών
60γρ βούτυρο
60γρ στραγγιστό γιαούρτι
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ingredients for 4 persons

200g broccoli
200g carrots
100g radish
40g caviar
200g beetroot
600g cauliflower
1000ml fish stock
2 stalks of lemongrass
2 eggs
juice of two lemons
60g butter
60g strained yoghurt
extra virgin olive oil



Φαγκρί Φιλέτο με Χειμερινά Λαχανικά και Αυγολέμονο με Άρωμα Λεμονόχορτου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σωτάρουμε τα φιλέτα ψαριού, σε ελαιόλαδο από την πλευρά του δέρματος 2-3 λεπτά και στη συνέχεια τα γυρνάμε από την άλλη πλευρά για άλλα 2-3 λεπτά.

Βράζουμε το κουνουπίδι και το περνάμε από το μπλέντερ για να κάνουμε μία κρέμα.

Βράζουμε όλα τα λαχανικά σε αλατισμένο νερό και στη συνέχεια τα περνάμε από ένα τηγανάκι μαζί με βούτυρο και αλατοπίπερο.

Κάνουμε τη σάλτσα αυγολέμονο βάζοντας το ζωμό ψαριού σε κατσαρολάκι, για να ζεσταθεί σε σημείο βρασμού. Στη συνέχεια προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και παράλληλα χτυπάμε σε ένα μπολ το αυγό πολύ καλά, μέχρι να αφρατέψει, μαζί με μία κουταλιά γιαούρτι και χυμό λεμονιού.

Προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό ζωμό μέχρι να ενσωματωθεί με το μείγμα που ετοιμάσαμε και το ρίχνουμε πίσω στο κατσαρολάκι μαζί με τον υπόλοιπο ζεστό ζωμό (εκτός φωτιάς).

Sea Bream Fillet with Winter Vegetables and Egg-and-Lemon Sauce with Lemongrass Flavour

EXECUTION

Sauté the fish fillets in olive oil with the skin side down for 2-3 minutes and then turn them over for another 2-3 minutes.

Boil the cauliflower and put it in the blender to make a cream.

Boil all the vegetables in salt water and then fry them in a frying pan with butter, salt and pepper.

Start making the egg-and-lemon sauce by putting the fish stock in the pot and bringing it to a boil. Add salt and pepper, and at the same time beat the egg very well in a bowl until fluffy, together with a spoonful of yoghurt and lemon juice. Gradually add the hot fish stock until it blends with the mixture that has been prepared and pour it back into the pot, together with the rest of the hot fish stock (having been removed from the heat).



Συνδυάστε το πιάτο με έναν λευκό οίνο από την ποικιλία Μαλαγουζιά, από την περιοχή Πύδνα Πιερίας.

We highly recommend an aromatic white Malagousia wine, from Pydna of Pieria.

Ο Απόστολος Αλτάνης έχει σπουδές στη μαγειρική αλλά και στη ζαχαροπλαστική τέχνη. Έχει δουλέψει σε κάθε είδους εστιατόριο εστίασης καθώς και σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες. Έχει γράψει βιβλίο μαγειρικής, ενώ διδάσκει σε σχολή μαγειρικής. Το εστιατόριο μεγάλης ξενοδοχειακής μονάδας του οποίου είναι Executive Chef από το 1999, βραβεύτηκε για δεκαπέντε συνεχόμενες χρονιές με Χρυσό Σκούφο για τη δημιουργική μεσογειακή κουζίνα, τέσσερις Χρυσούς Σκούφους για το καλύτερο Service στην Ελλάδα, εννιά βραβεία Gourmet και 2 βραβεία FNL. Εργάζεται ως Executive Chef στο Hyatt Regency Thessaloniki Hotel and Regency Casino Thessaloniki.



Apostolos Altanis has studied cookery as well as the art of pastry/confectionary production. He has worked in every type of catering restaurant as well as in large hotel complexes. He has written cookery books while also teaching cookery. The restaurant belonging to a large hotel chain, where he has been executive chef since 1999, has received the Golden Hat for fifteen continuous years for its creative Mediterranean Cuisine, four Golden Hats for the best service in Greece, nine Gourmet awards and 2 FNL awards. He works as Executive Chef at the Hyatt Regency Thessaloniki Hotel and Regency Casino Thessaloniki.



Χοιρινή Πορκέτα με Κρέμα Τραχανά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ: Βάζουμε όλα τα υλικά: κόκαλα κότας, καρότα, κρεμμύδια λευκά, σέλερι, 1500γρ νερό σε μια κατσαρόλα και τα βράζουμε. Ξαφρίζουμε τακτικά. Ο ζωμός θα είναι έτοιμος όταν μείνει το 1/3. Στραγγίζουμε καλά.

ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ: Βάζουμε το βαλσάμικο, το κρεμμύδι, το αλάτι και τη ντιζόν. Τα χτυπάμε με το μπεν μίξερ. Χτυπώντας, ρίχνουμε κορδόνη τα λάδια μέχρι να δέσει η βινεγκρέτ.

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΟΡΚΕΤΑ: Χτυπάμε τις πιπεριές στο μούλτι μέχρι να γίνουν πουρές. Ανοίγουμε τους λαιμούς σαν πάπυρο και τους αλείφουμε με τον πουρέ από την πιπεριά και την κρέμα βαλσάμικου. Πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι. Τυλίγουμε τους λαιμούς και τους δένουμε. Τους τρίβουμε εξωτερικά με αλάτι, πιπέρι και καπνιστή πάπρικα. Τους σωτάρουμε μέχρι να ροδίσουν, με το σκόρδο και τα μυρωδικά. Σβήνουμε με το κρασί. Στη συνέχεια τους τοποθετούμε σε ταψί με τα υγρά τους και το μισό ζωμό κότας. Τους βάζουμε στο φούρνο σκεπασμένους στους 160 °C για 3 ώρες περίπου.

ΤΡΑΧΑΝΑΣ: Βράζουμε τον τραχανά με τον υπόλοιπο ζωμό, το αλάτι, τον κρόκο Κοζάνης και τον κουρκουμά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και τον αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί. Χτυπάμε με το μπεν μίξερ. Προσθέτουμε το βούτυρο, το σκόρδο και την παρμεζάνα σιγά σιγά μέχρι να γίνει μια αφράτη κρέμα.

ΣΑΛΤΣΑ: Συλλέγουμε τα υγρά από τα ταψί. Τα περνάμε από σινουά και εταμίν. Προσθέτουμε αν χρειαστεί αλάτι και πιπέρι. Μόλις πάρει μία βράση η σάλτσα και έχει το αποτέλεσμα που θέλουμε, τη δένουμε με κορν φλάουρ. Τέλος, προσθέτουμε ψιλοκομμένο δεντρολίβανο και θυμάρι.

Υλικά για 4 άτομα:

600γρ χοιρινός λαιμός
25γρ πιπεριές Φλωρίνης
1 κ.σ. κρέμα βαλσάμικου ξυδιού
1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
1/4 σκελίδας σκόρδο
1/2 κ.γ. αλάτι
1/4 κ.γ. πιπέρι
2 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
2 κ.σ. πλιέλαιο
80γρ τραχανά
20 στήμονες σαφράν
μία πρέζα κουρκουμά
60γρ παρμεζάνα
120γρ βούτυρο αγελάδας
2 τμχμανιτάρια giant
40γρμανιτάρια πορτοσίνι
λίγο λευκό κρασί
από 12γρ δεντρολίβανο και θυμάρι
200γρ αλεύρι
1γρ κορν φλάουρ
40γρ baby ρόκα
40γρ τσικορέ
40γρ ραντίτσιο
20γρ φριζέ
80γρ τυρί φέτα
12γρ μουςτάρδα ντιζόν
1 αυγό
μισό καρότο, λίγο σέλερι

Η συνταγή συνεχίζεται στην επόμενη σελίδα





CHEF AMBASSADOR
OF THESSALONIKI 2017

Ο Ανδρέας Κλαυδιανός εργάζεται 20 χρόνια στο χώρο της εστίασης, τα περισσότερα από αυτά στην αλ α καρτ κουζίνα. Με 15ετή εμπειρία στην ελληνική κουζίνα και τις ιδιαιτερότητες της, τα τελευταία 3 χρόνια είναι ο Executive Chef του εστιατορίου Local. Το 7ο Thessaloniki Food Festival, τον έχρησε Chef Ambassador για το 2017.

Andreas Klavdianos has been working in the catering industry for 20 years, most of which in al a cart cuisine. Having 15 years of experience working with Greek cuisine, Andreas has been Executive Chef at the Local restaurant over the last 3 years. The 7th TFF named him as Chef Ambassador for the year 2017.



Συνέχεια της συνταγής από την προηγούμενη σελίδα

Χοιρινή Πορκέτα με Κρέμα Τραχανά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ: Κόβουμε τα μανιτάρια μέχρι το κεφάλι, σχηματίζοντας μία τάπα. Τα σωτάρουμε με ελαιόλαδο και αλάτι. Προσθέτουμε τη σάλτσα και αφήνουμε να πάρει μία βράση.

ΚΡΟΥΤΟΝ: Κόβουμε το κουλούρι σε μικρές φετούλες. Τις πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο. Ψήνουμε στο φούρνο, στους 150 °C μέχρι να ροδίσουν.

ΤΣΙΠΣ ΦΕΤΑΣ: Κόβουμε το τυρί σε πολύ λεπτές φέτες. Περνάμε τις φέτες από αβγό και τις πανάρουμε στο αλεύρι με προσοχή. Τις τηγανίζουμε σε φριτζα, σε δυνατή θερμοκρασία.

Porchetta Pork Roast with trahanas cream

EXECUTION

CHICKEN STOCK: Put all the ingredients: chicken bones, carrots, white onions, celery, 1500g of water in a pot and boil. Frequently skim the foam. The stock is considered ready, when 1/3 is left. Strain properly.

VINAIGRETTE: Put the balsamic vinegar, onion, salt and Dijon mustard in a mixer. Mix the ingredients. While mixing, gradually pour in the oils until the mixture thickens.



PORCHETTA PORK: Beat the peppers in the mixer until puréed. Open up the pork necks like a papyrus. Spread the pepper purée on the balsamic cream. Sprinkle salt and pepper. Wrap the pork necks and tie them. Rub salt, pepper and smoked paprika on the outside. Sauté with the garlic and herbs until brown. Quench with the wine. Place in a pan with their liquids and with the half quantity of the chicken stock. Put it in the oven and roast with the lid on, at 160 °C for approximately 3 hours.

TRAHANAS: Boil the trahanas with the remaining stock, the salt, the saffron and the turmeric. Remove from the heat and let it rest. Beat the ingredients in a mixer. Gradually add the butter, garlic and parmesan cheese until the cream becomes fluffy.

SAUCE: Collect the liquids from the pan. Strain them through a chinois strainer. Add salt and pepper if necessary. As soon as the liquid comes to a boil and you have the desired result, thicken it with corn flour. Last, add finely-chopped rosemary and thyme.

SAUTÉED MUSHROOMS: Cut the mushrooms at the head, thus forming a plug. Sauté with olive oil and salt. Add the sauce and let it come to a boil.

CROUTONS: Cut the bagel into small slices. Sprinkle salt, pepper and olive oil. Bake in the oven at 150 °C until brown.

FETA CHEESE CHIPS: Cut the feta cheese into very thin slices. Dip them in egg and then carefully coat them in flour. Fry them in a fryer at a high temperature.

Ingredients for 4 persons

600g pork neck
25g Florina red sweet peppers
1 tbsp cream of balsamic vinegar
1 tsp smoked paprika
1/4 garlic clove
1/2 tsp salt
1/4 tsp pepper
2 tbsp extra virgin olive oil
2 tbsp sunflower oil
80g trahanas
20 saffron stamens
a pinch of turmeric
60g parmesan cheese
12cg cow's butter
2 giant mushrooms
40g porcini mushrooms
some white wine
12g rosemary and 12g thyme
200g flour
12g corn flour
40g baby rocket
40g chicory
40g radicchio
20g frisée lettuce
80g feta cheese
12g dijon mustard
1 egg
half a carrot, some celery



Συνδυάστε αυτό το πλούσιο σε γεύση πάτο με ένα ερυθρό χαρμάνι από Λημνίο και Merlot, από τον Μυλοπόταμο στο Άγιον Όρος.

Enjoy this rich dish with a red blend of Limnio and Merlot, from the vines of Mylopotamos, at Mount Athos.

Υλικά για 4 άτομα

για το αρνάκι ραγού με μελιτζάνες

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
4 μελιτζάνες φλάσκες
1.300γρ αρνί
1 κουλούρι Θεσσαλονίκης
2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
άλειμμα κόκκινης πιπεριάς
αλάτι
πιπέρι
βαλσάμικο ξύδι λευκό
φρέσκο βασιλικό

για τη σάλτσα μπεσαμέλ

80γρ βούτυρο
800ml γάλα
80γρ κασέρι
4 κ.σ. αλεύρι

Ingredients for 4 persons

for the lamb ragu with eggplants

extra virgin olive oil
4 eggplants
1,300g lamb
1 Thessaloniki sesame bagel
2 tbsp tomato paste
red pepper spread
salt
pepper
balsamic vinegar white

for the cheese cream

80g butter
800ml milk
80g kaser cheese
4 tbsp flour

Αρνάκι Ραγού με Μελιτζάνες
και Κασερένια Κρέμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά το αρνάκι κομμένο σε μπουκιές, μέχρι να ροδίσει καλά. Αποσύρουμε και προσθέτουμε κρεμμύδι, ψιλοκομμένο καρότο, δάφνη και μπαχάρι. Σβήνουμε με κόκκινο κρασί και προσθέτουμε 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας. Τοποθετούμε ξανά το κρέας στην κατσαρόλα και σκεπάζουμε με νερό μέχρι να βράσει. Αλατο-πιπερώνουμε.

Για τις μελιτζάνες

Πλένουμε τις μελιτζάνες και τις κόβουμε στα τέσσερα, τις χαράζουμε και τις αλατίζουμε για 10 λεπτά. Τις ξεπλένουμε και τις ψήνουμε στο φούρνο για 20 λεπτά, στους 250 °C.

Για την κρέμα κασεριού

Ετοιμάζουμε την κλασική συνταγή μπεσαμέλ και προσθέτουμε κασέρι τριμμένο. Γεμίζουμε τις μελιτζάνες με το αρνάκι, σκεπάζουμε με την κρέμα και ψήνουμε για 20 λεπτά, στους 250 °C. Τελειώνουμε με αλειμμα κόκκινης πιπεριάς και ψύχουλα κουλουριού Θεσσαλονίκης.

Lamb Ragu with eggplants
and cheese cream

EXECUTION

Cut the lamb in bite-sizes and sauté over high heat until brown. Remove from the heat and add the onion, finely-chopped carrot, a bay leaf and allspice. Quench with red wine and add 2 tbsp tomato paste. Put the meat back in the pot and cover with water until it boils. Season with salt and pepper.

For the eggplants:

Wash the eggplants and cut them in four, score them and add salt for 10 minutes. Then rinse and roast them in the oven for 20 minutes at 250 degrees.

For the kaser cheese cream

Prepare the classic béchamel recipe and add grated kaser cheese. Stuff the eggplants with the lamb, cover with the cream and roast for 20 minutes at 250 degrees. Finish off with a red pepper spread and Thessaloniki sesame bagel crumbs.

CHEF AMBASSADOR
OF THESSALONIKI 2017

Η Ιωάννα Θεοδωρακάκη είναι στο χώρο της εστίασης από το 1998. Έχει εργαστεί σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες σε Χαλκιδική, Σαντορίνη καθώς και σε γνωστά fine dining εστιατόρια σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Από το 2004 είναι Head Chef στο εστιατόριο Duck Private Cheffing.

Ioanna Theodorakaki has been in the catering industry since 1998, and has worked in some of the largest hotel complexes in Chalkidiki, Santorini as well as in fine dining restaurants in Athens and Thessaloniki. Since 2004 she has been Head Chef of Duck Private Cheffing restaurant.



Συνδυάστε το πιάτο με ένα ερυθρό χαρμάνι από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Λημνιό, από το Πόρτο Καρράς, στη Σιθωνία Χαλκιδικής.

A red blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Limnio from Porto Carras, of Sithonia, Chalkidiki, is the perfect match of the dish.

THE CONTEMPORARY CUISINE OF THESSALONIKI

Υλικά για 4 άτομα:

για το ταρ-ταρ

500γρ βοδινό φιλέτο
(χρησιμοποιούμε την καρδιά)
αλάτι, πιπέρι φρεσκοαλεσμένο
½ κ.γ. κύμινο
¼ κ.γ. μπαχάρι
¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
1/2 κ.γ. κόκκινο πιπέρι
1 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 κρεμμύδι κόκκινο ψιλοκομμένο
1 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.σ. μπλόξυδο
ξύσμα και χυμό από 2 λεμόνια
80ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο κοπανισμένη
4 κρόκους αυγού (1τμχ/ μερίδα)

για τη μαρμελάδα ντομάτας

1000γρ ντομάτες τύπου ρόμα
1 ξύλο κανέλας
4-5 γαρύφαλλα
80ml μαυροδάφνη
2 κ.σ. αιγοπρόβειο βούτυρο
1 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
1 κ.σ. μέλι
χυμό από 1 λεμόνι
αλάτι



Φιλέτο Μόσχου Ταρ-Ταρ Σμυρνέικο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Από την προηγούμενη μέρα αρωματίζουμε το ελαιόλαδο με το σκόρδο. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο στους 60 °C και τοποθετούμε τις σκελίδες του σκόρδου. Το αφήνουμε στην άκρη σκεπασμένο με σπτάκι. Την επομένη, αφαιρούμε τα σκόρδα και έχουμε ένα αρωματισμένο ελαιόλαδο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ > Για τη μαρμελάδα ντομάτας

Πλένουμε και χαράζουμε σταυρωτά το φλοιό από τις ντομάτες χωρίς να αφαιρέσουμε τον αφαλό τους. Σε κατσαρόλα που βράζει ζεματίζουμε τις ντομάτες για 15'' και έπειτα τις βυθίζουμε σε ένα σκεύος με νερό και πάγο για να σταματήσουμε το βρασμό τους. Τις στραγγίζουμε και αφαιρούμε τη φλούδα τους. Στη συνέχεια, τις κόβουμε σε τέταρτα και με τα χέρια πιέζουμε για να αφαιρέσουμε τα σπόρια. Κόβουμε σε κύβους. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το βούτυρο με το ελαιόλαδο και σωτάρουμε για 2' τους κύβους από τις ντομάτες. Έπειτα προσθέτουμε καστανή ζάχαρη και μέλι, μέχρι να αρχίσουν να καραμελώνουν. Σβήνουμε με μαυροδάφνη, προσθέτουμε το χυμό λεμόνι, το ξύλο κανέλας και τα γαρύφαλλα. Σιγοβράζουμε μέχρι να γλασάρει η μαρμελάδα μας. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το ξύσμα από το λεμόνι και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ > Για το ταρ-ταρ Σμυρνέικο

Τυλίγουμε το φιλέτο με μεμβράνη τροφίμων, αφού προηγουμένως το καθαρίσουμε από τυχόν ίνες. Το τοποθετούμε στην κατάψυξη, για 30 λεπτά για να σφίξει και να μπορέσουμε να το τεμαχίσουμε ομοιόμορφα. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το τοποθετούμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε ½ κ.γ. αλάτι, 1 κ.γ. ζάχαρη, 2 κ.σ. μπλόξυδο και νερό, μέχρι να καλυφθεί. Περιμένουμε 10 λεπτά, στραγγίζουμε καλά με τη βοήθεια πετσέτας ή το περνάμε από σήτα. Μετά πέρνουμε το φιλέτο από την κατάψυξη, το κόβουμε σε λεπτές φέτες, έπειτα σε λεπτές λωρίδες και τέλος σε μικρούς κύβους. Κατόπιν, αναμειγνύουμε όλα τα υλικά στο κρέας (εκτός των κρόκων των αυγών), ανακατεύουμε καλά και τοποθετούμε στο ψυγείο για άλλα 30 λεπτά, πριν σερβίρουμε, ώστε να δέσουν τα αρώματα και οι γεύσεις μεταξύ τους. Χωρίζουμε το μείγμα του σμυρναϊκού ταρ-ταρ σε 4 ισομερή τμήματα, είτε με το χέρι, είτε με τη βοήθεια 2 κουταλιών της σούπας. Δίνουμε σχήμα οβάλ, όπως στα σμυρνέικα σουτζουκάκια. Τοποθετούμε στα πιάτα που θα σερβίρουμε και με ένα κουτάλι πιέζουμε ελαφρώς στο πάνω μέρος για να δημιουργηθεί μία κοίλη επιφάνεια, στην οποία θα τοποθετήσουμε τον κρόκο του αυγού.

Συνοδεύουμε με μαρμελάδα ντομάτας και λεπτές φέτες φρυγανισμένου κουλουριού Θεσσαλονίκης, με γραβιέρα και μπούκοβο ή προαιρετικά με πατάτες τηγανιτές ή γκοφρέτες ρυζιού με γλυκάνισο.



Συνδυάστε το με ένα νεαρό Ξινόμαυρο από τη Νάουσα.

Smyrna-style Fillet of Veal Tartare

EXECUTION

Flavour the olive oil with garlic from the day before. Heat the olive oil to 60°C and throw in the garlic cloves. Cover with a screen lid and set aside. On the following day, remove the garlic and you will have a flavoured olive oil.

For the tomato jam:

Wash and score the skin of the tomatoes without removing their belly-buttons.

Blanch the tomatoes in boiling water for 15 seconds. Then place them in a dish with water and ice to stop the boiling. Strain them and remove the skin. Then cut them in quarters and press them with your hands to seed them. Dice the tomatoes.

In a non-stick pan and over medium heat, throw in the butter and olive oil and sauté the tomato cubes for 2 minutes. Then add the brown sugar and honey until they begin to caramelize. Quench with the Mavrodaphne wine, add the lemon juice, the cinnamon stick, the cloves, and simmer until the jam has the consistency of a glaze. Add salt and lemon zest. Let it cool at room temperature.

Ingredients for 4 persons

for the Smyrna-style tartare:

500g beef fillet (use the centre cut)
salt, freshly-ground pepper
½ tsp cumin
¼ tsp allspice
¼ tsp nutmeg
1/2 tsp red pepper
1 tbsp finely chopped parsley
1 finely chopped red onion
1 tbsp sugar
2 tbsp apple vinegar
zest and juice of 2 lemons
80 ml extra virgin olive oil
1 crushed garlic clove
4 egg yolks (1 yolk/portion)

for the tomato jam:

1000g roma-type tomatoes
1 cinnamon stick
4-5 cloves
80 ml mavrodaphne wine
2 tbsp goat and sheep butter
1 tbsp olive oil
1 tbsp brown sugar
1 tbsp honey
zest and juice of 1 lemon
salt

For the Smyrna-style tartare:

Wrap the fillet in cling wrap after first removing any fibres. Place it in the freezer for 30 minutes until firm, so that it can be uniformly cut. Finely chop the onion, put it in a bowl and add 1 tsp of salt, 1 tsp of sugar, 2 tbsp of apple vinegar and water until it is covered. Wait 10 minutes and strain properly with the help of a towel or sieve. Once the time has passed, remove the meat from the freezer, use a sharp knife to cut it into thin slices, then into thin strips and lastly into small cubes. Mix all the ingredients with the meat (except the egg yolks), stir properly and put it in the fridge for another 30 minutes before serving, so that the aromas and flavours can blend. Separate the Smyrna-style tartare mixture into 4 equal parts, either by hand or with the help of two tablespoons, roll them into an oval shape, like Smyrna-style meatballs (soutzoukakia). Place them in the serving plates and use a spoon to slightly press the top part in order to create a concavity in which the egg yolk will be placed.

Serve with tomato jam and thin slices of toasted sesame seed bagel, as well as graviera cheese and chilli flakes or, optionally, with fried potatoes or rice cakes with aniseed.



We highly recommend a fresh Xinomavro from Naoussa



Ο Βασίλης Μπερμπεράκης σπούδασε την τέχνη της μαγειρικής και εργάστηκε δίπλα σε καταξιωμένους σεφ σε κουζίνες 5 αστέρων ξενοδοχείων και μονάδες μαζικής εστίασης, στην Ελλάδα και στη Γερμανία. Συμμετείχε σε διεθνείς εκθέσεις με στόχο την προώθηση της ελληνικής κουζίνας. Έχει γράψει βιβλία μαγειρικής, ενώ αρθρογραφεί σε εφημερίδα της Γερμανίας και τα τελευταία χρόνια διδάσκει σε σχολή μαγειρικής. Από τον Οκτώβριο του 2015, μαγειρεύει στην κουζίνα του εστιατορίου Σέμπρικο.

Vasilis Berberakis has studied the art of cookery and worked beside established chefs in the kitchens of 5 star hotels and mass catering units in Greece and Germany. He takes part in international exhibitions, so as to promote Greek cuisine. Vasilis has also written cookery books, as well as contributing to newspaper columns in Germany. More recently he has been teaching in cookery schools. He has been cooking in the kitchens of Sempriko restaurant, since October 2015.



THESSALONIKI FOOD STORIES

Η ΣΥΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

The Contemporary Cuisine Of Thessaloniki

Παραγωγή - Επιμέλεια: Τμήμα Τουρισμού Δήμου Θεσσαλονίκης
Production - Editing: Department of Tourism, City of Thessaloniki

Συγκέντρωση και Επιμέλεια Κειμένων: Αναστασία Καραχισαρλή
Text Editing: Anastasia Karachisarli

Μετάφραση / Translation: Glossima & Wehrheim

Σχεδιασμός: Χρήστος Καριέτης
Design: Chris Karietis

Ευχαριστούμε τα εστιατόρια και τους chefs για τις συνταγές και τη φωτογράφιση των πιάτων.
Special thanks to the restaurants and the chefs for the recipes and the photographs.



Το συνδυασμό των κρασιών προτείνει η Ένωση
Οινοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος».
Πληροφορίες για τα οινοποιεία-μέλη της και τα κρασιά
που παράγουν, μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα
www.winesofnorthgreece.gr



Food and wine pairings by the wine makers
association "Wines of North Greece".
For more information about the wineries
and the wines, please visit the web site
www.winesofnorthgreece.gr

Δωρητής | Donor



ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ
STAVROS NIARCHOS
FOUNDATION

THESSALONIKI
Food Stories

THE CONTEM PORARY CUISINE OF THESS ALONIKI

Η ΣΥΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

CITY OF THESSALONIKI

Tourism Dept City Hall
1, V. Georgiou A' str.
54640, Thessaloniki, Greece
T: +30 2313318206
E: foodfestival@thessaloniki.gr

The document is available to download at:

www.foodfestival.thessaloniki.gr

www.thessaloniki.gr

© Municipality of Thessaloniki 2018

Δωρητής | Donor

ΙΣΝ SNF

ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ
STAVROS NIARCHOS FOUNDATION



CITY OF THESSALONIKI



THESSALONIKI
Food Festival



Thessaloniki
Many stories, one heart