

ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΟ ΤΟ ΠΡΩΙ ΟΙ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΖΑΝΗΣ









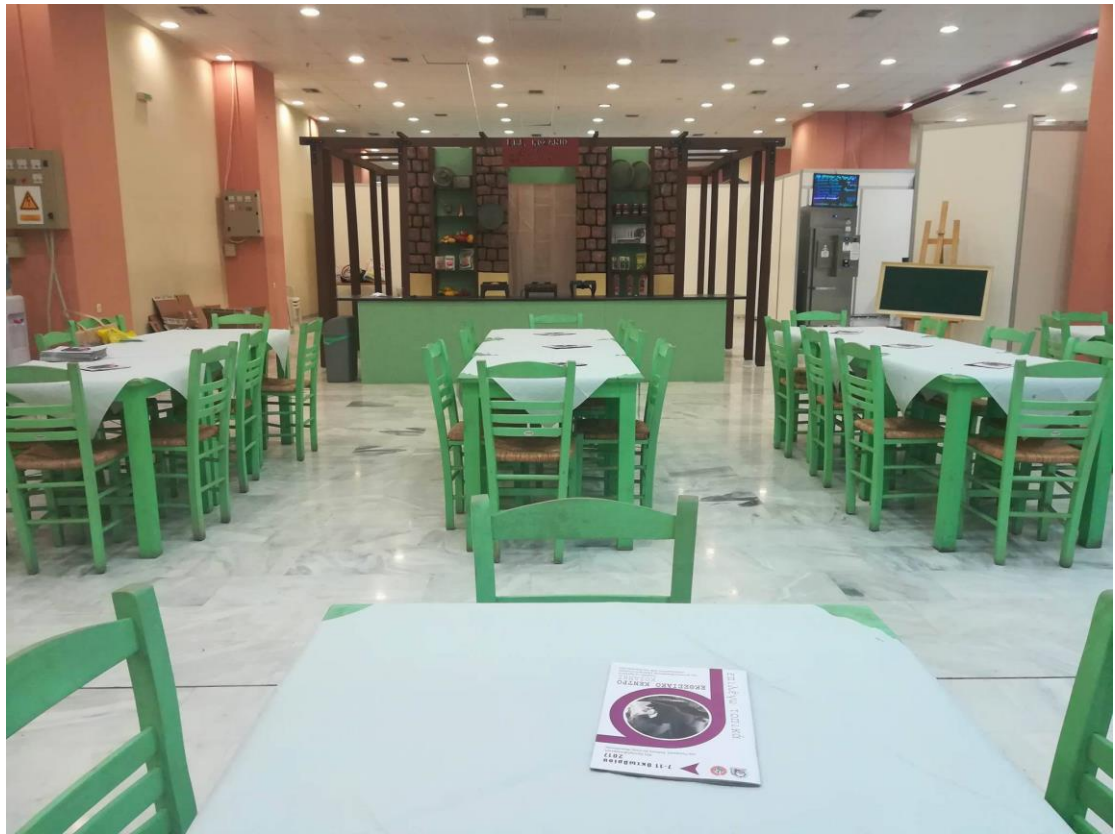














Η ταβέρνα στο Εκθεσιακό Κέντρο Κοζάνης είναι έτοιμη, το παντοπωλείο στήνεται, η κάβα όλο και γεμίζει από τοπικούς οίνους. Ο σεφ Χρήστος Γανίτης ετοιμάζει το Σάββατο το πρωί μπουγάτσα μαζί με τους τους μικρούς φίλους δίπλα στα γαλακτοκομικά προϊόντα της περιοχής μας. Τα παιδιά θα πάρουν ένα υγιεινό πρωινό, θα φορέσουν ποδιές και θα περιηγηθούν στην τοπική κουζίνα μέσα από γευσιγνωστικές εμπειρίες.

Σάββατο 07-10-2017

12:00-14:00 «Τα παιδιά βάζουν ποδιά και σκούφο μαζί με το σεφ Χρήστο Γανίτη»

Τα παιδιά γνωρίζουν τα τοπικά προϊόντα της περιοχής μας , κατασκευάζουν χαρούμενες φατσούλες με λαχανικά, γεύονται ένα υγιεινό πρωινό με γαλακτοκομικά της περιοχής.

19:30-21:30 «Γεύσεις του τόπου μου στην ταβέρνα της πλατείας από το σεφ Θεόδωρο Καραθανάση»

Στην παραδοσιακή ταβέρνα τοπικοί σεφ ετοιμάζουν δείπνο στους επισκέπτες με συνοδεία ζωντανής μουσικής από τον Άρη Παυλίδη και τον Κώστα Χόντο.

Κυριακή 08-10-2017

12:00-14:00 «Γνωρίζω το μούστο»

Τα παιδιά γνωρίζουν το μούστο και τα υποπροϊόντα του, δοκιμάζουν τοπικά εδέσματα και παρασκευάζουν τα δικά τους.

13:00-14:00 «Ο παγωτατζής περνά»

Ο παγωτατζής περνάει προσφέροντας αγνό παγωτό σε χωνάκι.

18:00-21:30 1ος Διαγωνισμός Μαγειρικής «Οι ανερχόμενοι σεφ της Κοζάνης»

Καταρτιζόμενοι των ΙΕΚ Μαγειρικής Τέχνης εμπνέονται από τα τοπικά προϊόντα και διαγωνίζονται για το καλύτερο τοπικό πιάτο.

18:30-19:30 «Η παράδοση της πίτας στη Δυτική Μακεδονία»

Η παράδοση της πίτας στη Δυτική Μακεδονία μέσα από την προβολή και δοκιμή διαφόρων ειδών πίτας με μαθήματα ανοίγματος φύλλου.

(20:00 Τροχαία –κλήρωση ποδηλάτων)

19:30-21:30 «Τοπικές σπεσιαλιτέ από τη σεφ Νανά Γκαμπούρα»

Στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο της ταβέρνας η Νανά Γκαμπούρα ως πρεσβευτής της τοπικής κουζίνας μαγειρεύει τοπικές σπεσιαλιτέ με συνοδεία ζωντανής μουσικής.

Δευτέρα 09-10-2017

18:00-20:00 «Γλυκές γεύσεις Δυτικής Μακεδονίας με το σεφ Βαγγέλη Γεωργίου»

Στο παντοπωλείο οι επισκέπτες θα γευτούν τοπικά γλυκίσματα, ενώ ο σεφ Βαγγέλης Γεωργίου θα ετοιμάσει τις δικές του γλυκές εκπλήξεις .

20:00-21:30 «Οι φίλοι του κρασιού της Δυτικής Μακεδονίας δοκιμάζουν μεταξύ τυρού και αχλαδιού»

Οι φίλοι του οίνου θα συμμετάσχουν σε γευστικές δοκιμές τοπικών οίνων συνοδεία τοπικών τυροκομικών και αλλαντικών με τις καντάδες της Χορωδίας του Πολιτιστικού Συλλόγου Σκ'ρκας.

Τρίτη 10-10-2017

(17:00 Εκδήλωση τροχαίας-μεγάλη κλήρωση)

19:30-21:00 «Όλα πιπεριά Φλωρίνης με τους σεφ Πέτρο και Άγγελο Ναουμίδη»

Οι σεφ Πέτρος και Άγγελος Ναουμίδης θα παρουσιάσουν ενώπιον του κοινού τις πολλαπλές δυνατότητες χρήσης της πιπεριάς στην κουζίνα, ενώ ο κόσμος θα γευτεί εδέσματα με πιπεριά .Την εκδήλωση πλαισιώνει μουσικά ο Βαγγέλης Τζημόπουλος με την Κωνσταντία Τεντόγλου.

21:00-22:30 «Τοπικοί οίνοι με συνοδευτικά του Γιώργου Καλογερίδη »
Πολυάριθμες γηγενείς ετικέτες θα είναι στη διάθεση των επισκεπτών με τα ανάλογα συνοδευτικά, συνοδεία μουσικής.

Τετάρτη 11-10-2017

18:00-19:00 «Η Φρουτόπολη»

Εποχιακά τοπικά φρούτα συνθέτουν μια φαγώσιμη φρουτόπολη, έτοιμη να την καταβροχθίσουν οι μικροί επισκέπτες της έκθεσης δίπλα σε εδέσματα με φρούτα.

19:00-20:30 «Μια καστανογιορτή μέσα στην έκθεση»

Η ανάδειξη του ορεινού κάστανου Βοίου προωθείται μέσα από μια ιδιότυπη καστανογιορτή στην έκθεση των Κοίλων με συνοδεία χάλκινων από το «Κοζανίτικο Τακίμι».

20:30-22:00 «Τσιπουροκατάσταση με μεζεδάκια του σεφ Στέλιου Πιτένη »

Τοπικό τσίπουρο με συνοδεία finger food όλους τους επισκέπτες με το γλέντι να ακολουθεί.

Τις εκδηλώσεις στηρίζει ο Σύλλογος Πωλητών Λαϊκών Αγορών Κοζάνης ,το Σωματείο Αρτοποιιών Κοζάνης «Ο Προφήτης Ηλίας», το Σωματείο Ζαχαροπλαστών Κοζάνης, το Σωματείο Κρεοπωλών Κοζάνης , ο Σύλλογος Επαγγελματιών Ψαράδων της Λίμνης Πολυφύτου, ο Σύλλογος Μελισσοκόμων Κοζάνης.