



3ο Διεθνές Φεστιβάλ

Συνέδριο Γαστρονομίας ΝΑ Ευρώπης

Γιορτή Ρυζού

4-6 Ιουνίου
2010
Σέρρες



Το μεγαλύτερο σερβίρισμα ρυζόγαλου, του κόσμου, στις Σέρρες!



Κυριακή 6 Ιουνίου 2010

10.00 - 13.00

Να είστε εκεί !!!



ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ:



ΤΕΔΚ Ν.Σερρών

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΑΔΑ:



Επικοινωνία: ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

Τηλ: 23210 99720, email: bougatsa@eves.gr

www.serreschamber.gr





ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



Φίλες και Φίλοι.

Με ιδιαίτερη ικανοποίηση χαιρετίζω αυτή σας την πρωτοβουλία μιας και ο γαστρονομικός τουρισμός είναι μια από τις βασικές μας προτεραιότητες.

Τα τελευταία χρόνια η Ελλάδα, έκανε ένα άλμα σε ότι αφορά τη μετουσίωση της ελληνικής κουζίνας σε κουζίνα υψηλής γαστρονομίας.

Η ελληνική γαστρονομία μετατρέπει την πλούσια παράδοση της ελληνικής κουζίνας, όσον αφορά στα υλικά και την συθεντικότητα των συνταγών, σε ξεχωριστή δημιουργική κουζίνα υψηλών προδιαγραφών δύονταφορά τους συνδυασμούς και την προετοιμασία.

Θεωρώ, ότι είναι παραπάνω και από αξιέπαινη, η προσπάθεια των Σερρών για την ανάπτυξη ενός διακρατικού δικτύου, για την προώθηση των Εμπορικών και Επενδυτικών Συνεργασιών στον τομέα των τραφίμων και των ποτών.

Η καλλιέργεια τέτοιων συνεργιών μεταξύ τοπικής αυτοδιοίκησης και φαρέων καθώς και μεταξύ αγοραστών και αγορών στόχων είναι το βασικό μέσο για μια βιώσιμη ανάπτυξη.

Αναμφισβήτητα, κάθε προσπάθεια υπέρ της δημιουργίας δικτύων για την προώθηση των ελληνικών προϊόντων, είναι εξαιρετικά καλοδεχούμενη και τη χαιρετίζουμε με χαρά.

Κολπή επιτυχία στις εργασίες του συνεδρίου σας.

Κανελλόπουλος Νικόλαος
Πρόεδρος Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Παρασκευή 4 Ιουνίου 2010

20.00 - 23.00 - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ELPIDA RESORT

3ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας Ν. Σερρών

Με την κριτική συμμετοχή της Λέσχης Αρχιμαγείρων, οι πολιτιστικοί σύλλογοι και γυναίκες του Ν. Σερρών θα διαγωνιστούν και θα αναδείξουν τοπικές παραδοσιακές συνταγές με πινελιές σύγχρονης δημιουργικής παρουσίασης.

Οι επιακέπτες θα έχουν την τύχη να γευθούν πρωτότυπες συνταγές με τοπικά προϊόντα και να έλθουν σε επαφή με τις γαστρονομικές δυνατότητες της Σερραϊκής κουζίνας και ζαχαροπλαστικής.

Σάββατο 5 Ιουνίου 2010

19.00 - 23.00 - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ PHILIPPOS XENIA

Συμπόσιο Γατρονομικού - Πολιτιστικού Τουρισμού

Υπό την αιγίδα του Υπουργείου Πολιτισμού και Τουρισμού θα προσκληθούν να καταθέσουν τη δική τους συνεισφορά στην Πολιτιστική αξιοποίηση και προβολή της Ελληνικής Γαστρονομίας, διάφοροι φορείς του Τουρισμού, Συγγραφείς και Ερευνητές της Γαστρονομίας και του Πολιτισμού, καθώς και Αρχιμάγειροι. Καθηγητές Πανεπιστημίων, Καλλιτέχνες, Λαογράφοι, Έλληνες και ξένοι Δημοσιογράφοι.

Κυριακή 6 Ιουνίου 2010

10.00 - 13.00

Ρεκόρ Guinness - Γιορτή Ρυζιού

Με τη συνεργασία του συλλόγου Ζαχαροπλαστών και των Εστιατόρων Ν. Σερρών και των Αρχιμαγείρων θα παρασκευαστεί το μεγαλύτερο ρυζάγαλο, στον Κόσμο, με σκοπό να καταγραφεί στα ρεκόρ του Βιβλίου Guinness.



«3ο Συνέδριο Γαστρονομίας Νοτιοανατολικής Ευρώπης»

Ο Νομός Σερρών, λόγω της γεωγραφικής του θέσης, αποτελεί τον κατεξοχήν δίσιυλο επικοινωνίας της Ελλάδας με την Νοτιοανατολική Ευρώπη. Στο πλαίσιο αυτό το Επιμεληπτήριο Σερρών προσπαθεί να έχει ενεργή παρουσία στις πρωτοβουλίες που προάγουν την επιχειρηματική συνεργασία στις χώρες της Ν.Α. Ευρώπης και ιδιαίτερα των πρόσφατα ενταγμένων ή υπό ένταξη στην Ε.Ε. χωρών. Μεταξύ αυτών των πρωτοβουλιών που πρωθυΐνται πρωταρχική θέση κατέκει την επίσημη διοργάνωση Συνεδρίου Γαστρονομίας Νοτιοανατολικής Ευρώπης στην πόλη των Σερρών και την καθιέρωσή του ως μόνιμου θεσμού. Σκοπός του Συνεδρίου είναι η προβολή του Νομού Σερρών και των επιχειρήσεών του μέσω της ιδιαίτερης τοπικής γαστρονομίας και η αύξηση της εξωστρέφειας και της επισκεψιμότητας. Με την αιγίδα του Υπουργείου Πολιτισμού και Τουρισμού και του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού, θα πραγματοποιηθεί συμπόσιο για τον Γαστρονομικό • Πολιτιστικό Τουρισμό, διαγωνισμός Γαστρονομίας από τους Πολιτιστικούς συλλόγους και επίδειξη μαγειρικής από Έλληνες και ξένους Chefs. Στα πλαίσια προβολής και προώθησης, ενός διακριτού Ελληνικού - Σερραϊκού προϊόντος - το Ρύζι - η εκδήλωση θα κορυφωθεί με την κατάρριψη ενός Guinness World Records.



ΕΠΙΜΕΛΗΠΤΗΡΙΟ
ΣΕΡΡΩΝ

Ο Ευτύχης Μπλέτσας
θα μαγειρέψει, θα τραγουδήσει
και θα παρουσιάσει
έξυπνες λύσεις
για οικονομικό
μαγείρεμα"



PYZI - RIZO - RIZ - REIS - RICE - ARROZ

Το όνομα: Ονομασία Ελληνική. Μνημονεύεται από τον Ήρόδοτο ως «όρυζον» ενώ από τον Φρύνινο Αράτο ως «ορινδα».

Καλλιέργεια: Στο Ν.Σερρών υπάρχουν επίσημα γραπτά κείμενα του 17ου αιώνα που αναφέρουν ότι καλλιέργειται το ρύζι στην πεδιάδα των Σερρών, «αποτελούνται αληθές ευεργέτημα για την πόλιν, και την χώραν».

Η παραδοσιακή αυτή καλλιέργεια μετά και τα τεχνικά έργα της διευθέτησης του Στρυμώνα καλύπτει εκτάσεις που ξεπερνούν τα τριάντα πέντε χιλιάδες (35.000) στρέμματα, ενώ την δεκαετία του 1970 οι ορυζώνες των Σερρών καλύπτουν εκτάσεις που ξεπερνούσαν τις εβδομήντα πέντε χιλιάδες (75.000) στρέμματα.

Το ρύζι σπέρνεται από τον Απρίλιο μέχρι τον Μάιο και θερίζεται από τον Σεπτέμβριο μέχρι τον Νοέμβριο. Ενώ απαιτεί γόνιμα εδάφη για την ανάπτυξή του, μπορεί και αξιοποιεί και τα πιο φτωχά εδάφη, ενώ αποδίδει σε αλατούχα εδάφη, που κατακλύζονται από τα νερά άρδευσης στην περίοδο της ανάπτυξης (ορυζώνες), για να μειωθεί η συγκέντρωση των αλάτων.

Στη χώρα μας, πριν το 1931 η έκταση του ρυζιού δεν ξεπερνούσε τα 10.000 στρέμματα ετησίως, την περίοδο 1931-1948 κυμανόταν μεταξύ 10.000 και 40.000 στρέμματων, το 1950 αυξήθηκε σε 100.000 στρέμματα και την περίοδο 1951-2000 κυμάνθηκε μεταξύ 120.000 και 300.000 στρέμματα ετησίως. Η καλλιέργεια του ρυζιού απαντάται κυρίως στους Νομούς Θεσσαλονίκης (55%) και Σερρών (19%), ενώ το υπόλοιπο 26% της έκτασης βρίσκεται στους Νομούς Ημαθίας (10%), Καβάλας (4%), Φιλιατίδας (4%), Αιτωλοακαρνανίας (3%), Πιερίας (3%) και εννέα άλλους Νομούς (2%).

Ποικιλίες: Οι καλλιέργούμενες ποικιλίες είναι κυρίως από τις μεγαλόσπερμες, η «ΑΞΙΟΣ», και από τις μεσόσπερμες, η «ΣΤΡΥΜΩΝ». Σε μικρότερες εκτάσεις καλλιέργειούνται οι μακρύσπερμες ποικιλίες BLUE-BELLE και THAI-BONNET.

Επεξεργασία: Στο Ν.Σερρών λειτουργούν πέντε ορυζόμυλοι. Οι δύο παράγονται και ρύζι υγροθερμικώς επεξεργασμένο «Parboiled».

Η ποιότητα ρυζιού εξαρτάται από το νερό άρδευσης (περιεκτικότητα σε υγροστοιχεία) και από τον τρόπο αποθήκευσης – συντήρησης.





Θρεπτική αξία

Πρωτεΐνη	7-10	gr
Λιπαρά	0,6	gr
Γδατάνθρακες	78-82	gr
Σόδα	6	mgr
Ποτάσσα	80	mgr
Κάλιο	8	mgr
Φώσφορο	120	mgr
Σιδηρος	0,6	mgr
Βιταμίνη B1 (θεαμίνη)	0,06	mgr
Βιταμίνη B2	0,03	mgr
Βιταμίνη PP	1,65	mgr



Τι πρέπει να γνωρίζουμε

Αποτελεί την βασική διατροφή του 50% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Δίνει εισόδημα σε 100.000.000 οικογένειες.

Καλλιεργείται σε 113 χώρες.

Καταλαμβάνει το 15% της καλλιεργούμενης έκτασης του πλανήτη μας.

Καλλιεργούνται περισσότερες από 100.000 ποικιλίες που ανήκουν σε δύο μεγάλες οικογένειες του φυτού.

Ρύζι ασπίδα για νεφροπαθείς

Καλλιεργητές ρύζιού από τις Σέρρες περιμένουν το πράσινο φως από το πρόγραμμα ΕΣΠΑ για να ξεκινήσουν μια πρωτοποριακή διαδικασία παραγωγής: τη δημιουργία ειδικών τροφίμων για αυθωρώτους που πάσχουν από συγκεκριμένες ασθένειες και χρειάζονται ειδικό διαιτολόγιο.

Οπως είχηγε ο επικεφαλής της συνεργασίας και υπεύθυνος του Ινστιτούτου Αγροβιοτεχνολογίας καθηγητής Αθανάσιος Τσαυτάρης, "η συνεργασία των νέων αυτών κοινοπραξιών που θα χρηματοδοτηθούν από τα προγράμματα ΕΣΠΑ ξεκίνησε από το καλοκαίρι. Στη δημιουργία των νέων γεωργικών προϊόντων συμμετέχουν γιατροί από την Αιματολογική Κλινική του Νοσοκομείου Παπανικολάου, ο Σύλλογος Νεφροπαθών Βορείου Ελλάδας, ερευνητικά ινστιτούτα, εκπαιδευτικοί και μεταποιητικοί οργανισμοί και αγροτικοί σύλλογοι όπως οι νέοι αγρότες Σερρών, οι οποίοι ήταν από τους πρώτους που εκδήλωσαν ενδιαφέρον για τα πρωτοποριακά τρόφιμα".

Συνταγές με ρύζι

ΠΑΤΤΟΥΔΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ

- 2 σκέπτες αρνίσιες
- 1 συκωταριά αρνίσια
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ρύζι
- 1 ματσάκι κρεμμιδάια φρέσκα
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1 ματσάκι δυδόσιμο φρέσκο, λήγο άνηβο
Για τη σάλτσα
- 2 μεγάλα κεσεδάκια γιαούρτι
- 5 αυγά
- μικό φλιτζάνι αλεύρι
- αλάτι πιπέρι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Πλένουμε καλά τη σκέπτη και τη βουτάμε σε χλιορό νερό για να ανοίξει. Την κόβουμε με το φαλίδι σε όσα κομμάτια θέλουμε. Στο μεταξύ, ζεματάμε τη συκωταριά, την κόβουμε σε μικρά λεκάνη σε πολύ μικρά κομματάκια και προσθέτουμε το ρύζι, τα κρεμμιδάκια, το μαϊντανό, τον άνηβο, τα τυλίγουμε και τα τοποθετούμε σε βουτυρώμενό ταφί με το διπλωμένο μ' μέρος προς τα κάτω. Ψήνουμε το φαγητό στο φούρνο επί 45'. Οταν κοντεύει να τελεκάσει το φήσιμο, χτυπάμε καλά το αυγά, προσθέτουμε το γιαούρτι καλά χτυπημένο, αλάτι, πιπέρι και το αλεύρι, ώστε να γίνει ένα μίγμα λειο. Βγάζουμε το φαγητό από τη φωτιά, ρίχνουμε στα κενά μέρη του ταφιού το μίγμα και δαναβάζουμε το φαγητό στη φωτιά επί 10'.



ΝΤΟΜΑΤΟΡΥΖΟ ΜΕ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ (για 4 - 6 άτομα)

- 350 γρ. λιαστές ντομάτες διατηρημένες σε λάδι, στραγγισμένες και φιλοκομμένες
- 400 γρ. ρύζι αρμάτοριο
- 150 γρ. απάκι Κρήτης, κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 150 γρ. Εινομυζήθρα Κρήτης, θρυμματισμένη
- 50 ml ελαιόλαδο - αλάτι, πιπέρι,
- 1 ξερό κρεμμύδι, φιλοκομμένο
- 200 ml λευκό κρασί
- 400 ml ζωμός κότας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε μια κατσαρόλα συτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει και προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες. Συνεχίζουμε το συτάρισμα για 1 - 2 λεπτά και προσθέτουμε το ρύζι. Το συτάρουμε και αυτό ανακατεύοντας παράλληλα με έλιμη κουτάλα δύο - τρεις φορές και στη συνέχεια σβήνουμε με το κρασί. Με την κουτάλα της σούπας προσθέτουμε το ζωμό λίγο-λίγο (περιμένουμε να απορροφηθεί από το ρύζι η κάθε δόση ζωμού και μετά προσθέτουμε την επόμενη) μέχρι να βράσει το ρύζι. Η διαδικασία θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε αλατοπίπερο, το απάκι και την Εινομυζήθρα.



ΛΑΧΑΝΟΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

1 λάχανο λιγκό μεγάλο
250 γρ. μανιτάρια φιλοκομμένα
1 κρεμμύδι μεγάλο τριμένο
3 κρεμμυδάκια φρέσκα φιλοκομμένα
200 γρ. κολοκύθια κίτρινη ή κολοκύθι τριμένο
100 γρ. ρύζι καρολίνα
1 ματσάκι μαντανάν και 1 ματσάκι διύσμο φιλοκομμένα
 $\frac{1}{2}$ κουταλικού μπούκοβο
1 κουτ. Γλυκού κύμινο - 1 κουτ. Γλυκού πάπρικα γλυκιά
1 φλυτζάνι ελαιόλαδο, αλάτι πιπέρι
1 λεμόνι το χυμό του

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Καθαρίζουμε το λάχανο κρατώντας μόνο τα μεγάλα φύλλα και την καρδιά. Ζεματάμε τα φύλλα σε νερό που βράζει για 1 λεπτό, τα περνάμε από κρύο νερό και τα στραγγίζουμε. Σατάρουμε στο μισό ελαιόλαδο τα κρεμμύδια μαζί με τα μανιτάρια ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις απορροφήσουν τα υγρά τους, ρίχνουμε το κολοκύθι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα σε δυνατή φωτιά μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά του. Ρίχνουμε το ρύζι και τα μπαχαρικά, ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τα μυρωδικά και ολατοπιπερώνουμε. Στρώνουμε σε φαρδιά κατσαρόλα τα φύλλα από την καρδιά του λάχανου. Τυλίγουμε από 2 κουταλίτες γέμιση σε κάθε φύλλο και τα τοποθετούμε στην κατσαρόλα κοντά κοντά. Σκελάζουμε με τα λαχανόφυλλα που περίσσεψαν, ρίχνουμε το ανάλογο νερό, το υπόλοιπο λάδι, λίγο αλάτι και το λεμόνι. Βάζουμε ένα πιάτο από πάνω κλείνουμε το καλάκι και σιγαβράζουμε.



ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΑΚΑ, ΚΑΤΙΚΙ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ

ΥΛΙΚΑ (για 6 άτομα)

500 γρ. ρύζι (για ριζότο)
40 ml ελαιόλαδο
1 $\frac{1}{2}$ φλιτζ. Τσαγιού αρακάς, καθαρισμένος, πλυνμένος
Το πράσινο μέρος από 3 φρέσκα κρεμμυδάκια, φιλοκομμένο
4. κουτ. σούπας φύλλα φρέσκου διύσμου φιλοκομμένα
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, τριμένο στην φύλη πλευρά του τριέτη
6 κουτ. σούπας κατίκι
200 ml λευκό κρασί¹
1 $\frac{1}{2}$ λίτρο ζεστό νερό
αλάτι, πιπέρι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σταρούμε σε μέτρια φωτιά το ξερό κρεμμύδι μαζί με το φρέσκο για 3-4 λεπτά μέχρι να γυαλίσει. Ρίχνουμε αμέσως το ρύζι μαζί με τον αρακά και ανακατεύουμε ζωηρά για 2-3 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε το μείγμα να αρχίσει να βράζει σιγά σιγά ενώ παράλληλα χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μόλις το ρύζι απορροφήσει τα υγρά, προσθέτουμε σταδιακά με μια κουταλιά σερβίρισματος της σούπας δόσεις από το νερό μέχρι να αρχίσει να μαλακώνει. Ρίχνουμε κάθε φορά μια δόση, και μόλις απορροφηθεί, τότε προσθέτουμε την επόμενη. Η διαδικασία αυτή θα κρατήσει περίπου 20 λεπτά. Το ριζότο είναι έτοιμο όταν χυλώσει και μελώσει και οι κόκκοι του έχουν μαλακώσει μεν, αλλά «κρατάνε στο δόντι». Αν το νερό σώθει προτού το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα και συνεχίζουμε κανονικά. Στο τέλος ρίχνουμε αλάτι, το διύσμο, το κατίκι και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε αμέσως πασπαλίζοντας με μπόλικο πιπέρι.



Τοπικά προϊόντα

Ο Νομός Σερρών παράγει πολλά και διάφορα γεωργικά προϊόντα, καθώς η γεωργία είναι από τους πιο σημαντικούς τομείς της οικονομικής δραστηριότητας και η έκταση της γεωργικής γης καλύπτει το 40% της συνολικής του έκτασης. Τα κυριότερα γεωργικά προϊόντα είναι το ακληρό στάρι, το βαμβάκι, το καλαμπόκι, το ρύζι, τα ζαχαρότευτλα και ο καπνός, τα οποία επεξεργάζονται τοπικές μεταποιητικές βιοτεχνίες και βιομηχανίες συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της περιοχής.



ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Η ιστορία της μπουγάτσας ή μπογάτσας χάνεται στα βάθη των αιώνων. Πατρίδα της είναι η Κιννοταντινούπολη, φημισμένη για τις πίτες της και τα γλυκά της από την εποχή του Βυζαντίου. Επιμαρούκα σημαίνει γλυκά πίτα και ήρθε κυρίως στις Σέρρες και στην Β. Ελλάδα μετά την Μικρασιατική καταστροφή. Το μυστικό της είναι το τέλειο φύλλο για το οποίο αλατείται αλεύρι, λάδι και φυτικό βούτυρο άριστης ποιότητας. Το φύλλο της μπουγάτσας ανοιγείται στο χέρι και απαιτεί μαστοριά και μεράκι.



ΑΛΕΥΡΙ - ΖΙΜΓΔΑΛΙ - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Παράγονται από δημητριακά που καλλιεργούνται, στον έυφορο σερραϊκό κάμπο. Γνωστά για την άριστη ποιότητά τους, αλεύρια, σιμγδάλια και παραδοσιακά ζυμαρικά έχουν κατακτήσει το καταναλωτικό κοινό, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η αλευροβιομηχανίες και σιμγδαλοβιομηχανίες του Νομού Σερρών συγκαταλέγονται στις κορυφαίες εταιρίες του χώρου.



ΖΑΧΑΡΗ

Το εργοστάσιο ζάχαρης των Σερρών ιδρύθηκε το 1963 και είναι το τρίτο της Ελλάδας. Η παραγωγή της προέρχεται από την επεξεργασία τεύδων όπως και στα υπόλοιπα εργοστάσια της χώρας.

Περίπου 5-6.000 αγρότες συνεισφέρουν καλλιεργώντας κατά μέσο όρο 15 στρέμματα. Η βιομηχανία ζάχαρης φροντίζει για την ποιότητα και την επάρκεια των καλλιεργειών ενώ παράλληλα συμβάλλει ουσιαστικά στην ενίσχυση του αγροτικού εισοδήματος.



ΒΑΜΒΑΚΙ

Το βαμβάκι είναι η κύρια παραγωγή για 10.000 αγροτικές εκμεταλλεύσεις στο Νομό. Καλλιεργούνται συνήθως πράσινα και μεσοπρόσιμα βαμβάκια, που προσαρμόζονται καλύτερα στο γεωργαρικό πλάτος και στο μικροκλίμα της περιοχής.



ΠΑΤΑΤΕΣ ΔΙΝΟ ΒΡΟΝΤΟΥΣ - ΟΡΕΙΝΗΣ - ΧΟΡΤΕΡΟΥ

Στην Άννη Βροντού, την Ορεινή και το Χορτέρο η καλλιέργεια της πατάτας ξεκίνησε γύρω στα 1920, μετά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο. Σήμερα καλλιεργούνται περίπου 3.500 στρέμματα με ετήσια παραγωγή πάνω από 10.000 τόνους. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι η «Ξπούντα», η «Λέγρια» και, σε μικρότερη έκταση, η «Λιζέτα». Η ονομαστή γένουσι της πατάτας Άννη Βροντούς και Ορεινής, οφείλεται στις ιδιαίτερες κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες της περιοχής.



ΡΟΔΙΕΣ

Στο Νομό Σερρών οι ροδιές καλλιεργούνται με οκοπό την παραγωγή υπέροχων ποτών (ζυμών, σπανακιά, κ.ά.). Η μοναδική γένουση του ροδιού και οι επεργετικές του ιδιότητες είναι γνωστά από την αρχαιότητα. Σύγχρονες ιατρικές έρευνες έχουν αποδείξει την αντιοξειδωτική δράση του ροδιού και προτείνουν το χυμό του για τις προληπτικές και θεραπευτικές του ιδιότητες.



ΑΚΑΝΕΣ «ΛΑΙΛΙΑ»

Ο Ακανές Λαίλια Σερρών, με ιστορία 300 ετών παρασκευάζεται από ζαχαροπλάστες των Σερρών εδώ και πολλά χρόνια με πολύ μεράκι και αγνά υλικά, σύμφωνα πάντα με τον παραδοσιακό τρόπο. Είναι ένα γλυκό με εξαιρετική γένουση και ποιότητα, γνωστό σε όλη την Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό.

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

Το κρέας του βουβαλιού έχει τα χαμηλότερα λιπαρά και χοληστερόλη καθώς και αυξημένες τιμές σιδήρου σε σύγκριση με τα άλλα κρέατα, στοιχεία που φανερώνουν την υψηλή διατροφική αξία του. Ο τρόπος μαγειρέματος πολλοί (γάστρα, κοκκινιστό, στιφάδο, κ.ά.) αποσυντησούν το βουβάλι σε ένα από τα καλύτερα εδέσματα. Οι τρόποι που μπορεί να ασφαλίσετε ο καβουρμάς ποικίλουν ανάλογα με τις προτιμήσεις του καθενάς όπως κρύος, τηγανιτός με αγγά, μπουγιούρντε και μπορεί να συνδυωτεί αίφογα ανάλογα την περίπτωση με τόπιουρο και κόκκινο κρασί δυνατό στη γεύση.



ΝΤΟΜΑΤΑ - ΣΕΡΡΑΪΚΟΣ ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ

ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΤΟΜΑΤΑΚΙ

Ο τοματοπολτός είναι από τα βασικά βιομηχανικά προϊόντα του Νομού Σερρών. Στον σερραϊκό κάμπο καλλιεργούνται πολλά στρέμματα βιομηχανικής τομάτας και ο δύο μεγάλες μονάδες παραγωγής τοματοπολτού που υπάρχουν επεξεργάζονται ετησίως χιλιάδες τόνους βιομηχανικής τομάτας παράγοντας τοματοπολτό και αποφλοιωμένο τοματάκι αρίστης ποιότητας. Ο Νομός Σερρών παρέχει ένα σημαντικό ποσοστό του συνολικού τοματοπολτού που παράγεται στην Ελλάδα και εξάγεται στις χώρες της Ε.Ε., της Ανατ. Ευρώπης, της Ασίας κ.α.



ΟΥΖΟ – ΚΡΑΣΙ

Η ποτοποίεια με την παραγωγή αύξου εμφανίζεται στις Σέρρες γύρω στα τέλη του 19ου αιώνα και η παράδοση συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Το αύξο παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο από καθαρά ελληνικές πρώτες ώλες (ελληνικό οινόπνευμα, σπόροι αρωματικών φυτών όπως γλυκάνισο, μοσχοκάρυδο κ.ά.) στοιχεία που εγγυώνται την όριστη ποιότητα, το πλούσιο άρωμα και τη μοναδική της γεύση. Επίσης στην περιοχή των Σερρών υπάρχουν επισκέψιμα οινοποιεία και αμπελώνες.



ΤΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στο νομό Σερρών λειτουργούν βιοτεχνίες και βιομηχανίες που παρασκευάζουν φρέσκο παστεριωμένο γάλα, παραδοσιακό πρόβειο και αγελαδινό γιαούρτι, παγωτό, γιαούρτι και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, ζυνόγαλα κ.ά.), που ξεχωρίζουν για τη γεύση και την ποιότητή τους.



ΛΟΥΚΑΝΙΑ ΗΡΑΚΛΕΙΑΣ (ΤΖΟΥΜΑΓΙΑΣ) ΣΕΡΡΩΝ

Στα αλλαντοποιεία της Ηράκλειας (Τζουμαγιάς) Σερρών παρασκευάζονται εδώ και πολλά χρόνια με παραδοσιακό τρόπο τα περίφημα «λουκάνικα Τζουμαγιάς» που ξεχωρίζουν για την ιδιαίτερη γεύση και νοστιμιά τους και είναι γνωστά σ' όλη την Ελλάδα.



ΠΟΝΗΡΑ ΝΙΓΡΙΤΑΣ

Τα ξακουστά γλυκά «πονηρά» Νιγρίτας μεταφέρονται από γενιά ζαχαροπλαστών. Είναι ένα γλυκό με μοναδική γεύση το οποίο παρασκευάζεται από φύλλο και έχει γέμιση με κρέμα σαντιγύ.



ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ

Η σπρουσίλινα, ένα κυανοπράσινο μικροσκοπικό φύκι έχει αποδειχθεί ότι είναι πηγή συγκέντρωσης πρωτεΐνης υψηλής ποιότητας, μεταλλικών αλάτων και λιπαρών ουσιών που είναι απαραίτητα για τον οργανισμό. Κύριο ακόμη πλεονέκτημα της είναι ότι οι βιταμίνες και τα άλατα που περιέχει είναι 100% φυτικά και δεν περιέχουν τοξικά κατάλοιπα. Σήμερα καλλιεργείται από τρεις μόνο παραγωγούς σε όλο τον κόσμο, από τους οποίους ο δύο βρίσκονται στη Νιγρίτα Σερρών. Η σπρουσίλινα (Spirulina) μπορεί να δώσει περισσότερη ενέργεια στην οργανισμό να ενισχύσει την άμυνση του, να προσφέρει καλύτερη απόδοση στη δουλειά, στα αθλήματα και στη μελέτη. Επίσης είναι ιδανική για την απώλεια βάρους.



ΣΤΡΟΥΘΟΚΑΜΗΛΟΣ

Τα τελευταία χρόνια, νέα εξέλιξη αποτελεί η εκτροφή στρουθοκαμήλων για την παραγωγή αυγών και κρέατος.



Γαστρονομικές εκδηλώσεις Νομού Σερρών 2010



Η Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος, το Επιμελητήριο Σερρών, η Νομαρχία Σερρών και η Τ.Ε.Δ.Κ. Ν. Σερρών, στα πλαίσια της εκδήλωσης «Συνέδριο Γαστρονομίας Νοτιοανατολικής Ευρώπης στις Σέρρες

4- 6 Ιουνίου» με ιδιαίτερη χαρά διοργανώνουν τον 3ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ 2010, ο οποίος θα διεξαχθεί την Παρασκευή 4 Ιουνίου 2010, στο Ξενοδοχείο ΕΛΠΙΔΑ Resort στη κοιλάδα των Αγίων Αναργύρων. Οι ώρες διεξαγωγής των εκδηλώσεων και του διαγωνισμού Γαστρονομίας είναι από 19:00. έως 22:30.

Το Chef's Club ως εμπινευστής αυτού του διαγωνισμού νοιώθει τεράστια ευθύνη απέναντι σε όλους εσάς που συμβάλλετε στην ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και στην καθιέρωση ενός θεσμού που τιμά το χώρο της Ελληνικής γαστρονομίας. Παράλληλα δε, προβάλλει τα υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντα του Νομού Σερρών στο εσωτερικό και στο εξωτερικό.

Ο 3ος ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΣΕΡΡΑΪΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ 2010, σχεδιάσθηκε εξ' ολοκλήρου από τα μέλη της επιτροπής Διαγωνισμών & Εκδηλώσεων του Πανελλήνιου Κέντρου Γαστρονομίας που ίδρυσε το Chef's Club. Πιστεύεται ότι τις εκδηλώσεις «Συνέδριο Γαστρονομίας Νοτιοανατολικής Ευρώπης» στις Σέρρες 4-6 Ιουνίου 2010 θα τις παρακολουθήσουν πλέον των 3.000 επισκεπτών από όλη την περιφέρεια, οι οποίοι θα οδηγηθούν στα μονοπάτια των γεύσεων και θα διαπιστώσουν την μοναδικότητα που προσφέρουν τα προϊόντα του Νομού Σερρών



ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

- 1. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ**
- 2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΟ**
- 3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ**
- 4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ**
- 5. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΟΣΠΡΙΑ**
- 6. ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΛΥΚΟΥ**
- 7. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΒΟΥΒΑΛΙ - ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΑΒΟΥΡΜΑ**
- 8. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

Ο 3ος ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΣΕΡΡΩΝ 2010 απευθύνεται στους Πολιτιστικούς Συλλόγους, τους Συλλόγους Γυναικών Ν. Σερρών, αλλά και σε μεμονωμένες Γυναίκες που επιθυμούν να προσφέρουν τις συνταγές τους.

**Επίσης σε ξεχωριστό διαγωνισμό θα λάβουν μέρος
τα ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ και τα ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ του Ν.Σερρών
στις δύο πρώτες κατηγορίες διαγωνισμού για το ρύζι.**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

- 1. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να παρευρίσκονται στη γραμματεία μισή ώρα πριν την έναρξη της κατηγορίας που συμμετέχουν.**
- 2. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να προσκομίζουν εις διπλούν και εκτυπωμένες τις συνταγές του θέματος που θα παρουσιάσουν.**
- 3. Τα σκεύη στα οποία θα παρουσιασθούν οι παρασκευές είναι ελεύθερη επιλογή των διαγωνιζομένων.**
- 4. Όλες οι παρασκευές θα ετοιμασθούν σε διπλές ποσότητες.
Ένα πιάτο για γευστική δοκιμή από την κριτική επιτροπή και ένα πιάτο για παρουσίαση και φωτογράφηση.**
- 5. Όλες οι παρασκευές πρέπει είναι μαγειρεμένες από τοπικά Σερραϊκά προϊόντα.**
- 6. Οι διαγωνιζόμενοι θα είναι ντυμένοι με τις τοπικές παραδοσιακές ψοφεσιές τους.**

ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΚΡΙΘΕΝΤΕΣ ΟΑ ΑΠΟΝΕΜΗΘΟΥΝ

**• Χρυσό βραβείο συνοδευόμενο
και από αντίστοιχο χρυσό μετάλλιο**

**• Αργυρό βραβείο συνοδευόμενο και από
αντίστοιχο αργυρό μετάλλιο**

**• Χάλκινο βραβείο συνοδευόμενο
και από αντίστοιχο
χάλκινο μετάλλιο**

**• Δίπλωμα
συμμετοχής**

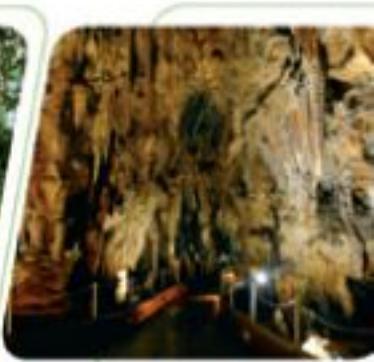


Σέρρες





Η ομορφιά είναι στη φύση μας



Όπου και αν πάτε οι Σέρρες θα σας μαγέψουν. Στην Κερκίνη με τα απάνιο είδη πουλιών, στο δέλτα του Ευρυμόνα, στο απήκοντα της Αλικαρνάτης. Στην πόλη των Σερρών με τα πονέμιορφα νεοκλασικά. Στην αρχαία Αμφίπολη με το θιαντάρι της. Στο Ειβρόκοστρο, στο Άγκιστρο και στα Θέρρα με τα καραϊκά νερά τους. Εδώ θα γεντωτεί πεντανόδοτημη κουζίνα, θα νοιάσετε την αρκεύοντα ρίζα των τοπικών εθίμων. Η ομορφιά της φύσης αλήθη και οι άνθρωποι με το καρόγευστο και την ευγένεια τους θα σας προσφέρουν ένα ταξίδι αξέχαστο ... γιατί στις Σέρρες, η ομορφιά είναι στη φύση μας.



ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΣΕΡΡΩΝ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ:

Μεραρχίας 36, ΤΚ 62 110 Σέρρες

Τηλ. 23210 83375 & 23210 83450 • Fax 23210 83375

• e-mail: tourismos@naserron.gr • www.naserron.gr



Χορηγοί



Χορηγός Επικοινωνίας

