

Εύξεινος

ΕΚΔΟΣΗ ΦΥΛΛΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΕΝΟ ΣΕ ΚΑΛΟΦΑΓΑΔΕΣ: ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2012 - 698η ΟΛΥΜΠΙΑΔΑ - ΕΤΟΣ Α'



ΣΗΜΕΡΑ
ΑΧΙΝΟΣ
ΣΑΡΔΕΛΑ
ΓΟΠΕΣ
ΓΑΥΡΟΣ
ΣΑΜΠΑΝΙΟ
ΚΟΥΤΣΟΥΜΟΥΡΕΣ
ΖΑΚΕΤΕΣ
ΛΟΥΤΣΟΙ
ΣΑΡΓΟΙ
ΛΑΥΡΑΚΙΑ
ΠΑΛΑΜΙΔΑ
ΤΣΙΠΟΥΡΕΣ



ΧΗΛΗΣ & ΧΑΛΚΗΣ ΓΩΝΙΑ - ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ - (ΕΝΑΝΤΙ ΓΗΠΕΔΟΥ ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ) - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΟΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΕΩΝ ΚΑΙ ΜΗ

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Δημιουργούμε γεύσεις αγνές, γεύσεις σπιτικές, γεύσεις παραδοσιακές του τόπου μας, για τσίπουρο, για κρασί, για μπύρα, με συνταγές από αγαπημένες περιοχές του Ελληνισμού που σας ταξιδεύουν στο μακρινό παρελθόν της ιστορίας μας... πολύ πίσω στο χρόνο.

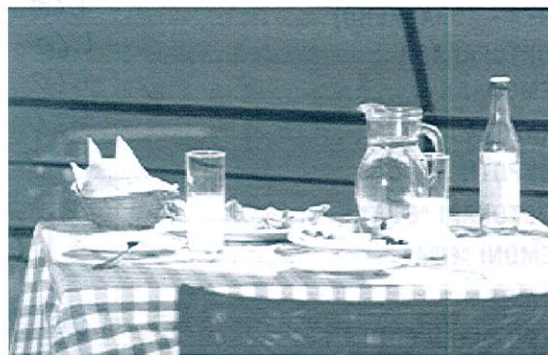


ΟΡΕΚΤΙΚΑ "ΕΥΞΕΙΝΟΣ"

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3.80
ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ	2.90
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ	3.50
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	3.90
ΡΕΒΥΘΑΔΑ	3.90
ΦΑΒΑ	3.90
ΤΟΥΡΣΙ ΛΑΧΑΝΟ	4.00
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΘΑΛΑΣΣΙΤΣ	5.00
ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ ΜΕ ΑΥΓΑ	6.00
ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	3.50
ΛΑΚΕΡΔΑ	5.50
ΣΚΟΥΜΠΡΙ	5.00
ΡΕΓΓΑ ΦΙΛΕΤΟ	3.90
ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ	3.90
ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	1.60
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ	3.00
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΑΧΑΝΑΚΙ	4.00
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	2.30
ΤΑΛΑΓΑΝΙ	4.50
ΦΕΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΜΕ ΜΕΛΙ & ΣΟΥΣΑΜΙ	4.50
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ 4ΗΤΗ	4.50
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΧΑΡΑ	5.00

ΜΕΖΕΣ - ΓΙΑ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΟΤΙ:

Οι μεζέδες είναι τα μικρά πιάτα ή ορεκτικά που σερβίρονται για να συνοδέψουν τη κατανάλωση ποτού / αλκοόλ. Η λέξη προέρχεται από τα περσικά μαζέ, που σημαίνει "γεύση". Οι μεζέδες είναι συνηθισμένοι, εκτός από την Ελλάδα και σε άλλες χώρες της ανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, όπως η Τουρκία, η Συρία, ο Λίβανος και το Ιράν. Στην Ελλάδα συνοδεύουν συνήθως το ούζο, το τσίπουρο, το κρασί, τη ρετσίνα αλλά και τη μπύρα. Οι μεζέδες αναφέρονται και με ονόματα όπως μεζεδάκια, μεζεκλίκια, και κάποιες φορές μπινελίκια. Μεζέδες σερβίρονται σε πολλά ελληνικά και μεσογειακά εστιατόρια, αλλά στην Ελλάδα υπάρχουν και σε εστιατόρια που ονομάζονται γενικά μεζεδοπωλεία, αλλά και εξειδικευμένα μαγαζιά όπως ουζερί και τσιπουράδικα. Το σερβίρισμα του μεζέ γίνεται συνήθως σε μικρό πιάτο, γιατί δεν είναι για "χόρταση", αλλά για συνοδεία του ποτού, ώστε να μην το πιεί κανείς "ξεροσφύρι". Το συνοδευτικό ψωμί είναι απαραίτητο.



ΤΥΡΙ - ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΥΓΗ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

Στην Οδύσσεια, ο Όμηρος διηγείται πως ο Κύκλωπας Πολύφημος έβαζε το πηγμένο γάλα σε καλαθάκια για να στραγγίσει. Τα καλαθάκια οι αρχαίοι τα αποκαλούσαν "φορμούς" και η λέξη στα λατινικά έγινε "φόρμα", απ' όπου βγήκε και η γαλλική λέξη για το τυρί "fromage" και η ιταλική "formaggio".

(Όπου * = υπερψυγμένο)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ "ΕΥΞΕΙΝΟΣ"

ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΧΑΡΑΣ	5.00
ΓΑΥΡΟΣ	5.00
ΣΑΜΠΑΝΙΟ	7.00
ΣΑΦΡΙΔΙΑ	7.00
ΚΟΥΤΣΟΥΜΟΥΡΕΣ	8.00
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΑΚΙΑ	8.00
ΚΟΛΙΟΥΔΑΚΙΑ	7.00
ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΣΑΥΡΑ	8.00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ* ΘΡΑΥΜΟ 7.00 ΣΧΑΡΑ 8.00	
ΧΤΑΠΟΔΙ*	8.00
ΓΑΜΠΑΡΗ	7.50
ΓΟΝΟΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ	7.00
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ	7.00
ΓΑΥΡΟΣ ΣΑΧΑΝΑΚΙ	7.00
ΣΟΥΠΙΕΣ	6.50
ΜΥΔΟΠΙΛΑΦΟ	6.50
ΓΑΡΙΔΟΜΑΝΕΣΤΡΑ	7.00
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ* ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ	7.00

ΚΡΕΑΤΙΚΑ "ΕΥΞΕΙΝΟΣ"

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ	5.50
ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΛΕΜΟΝΑΤΗ	6.50
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ	6.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ	6.50

ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Η κιτρινωπή "χαμπανιέρο" και η λεπτή κόκκινη "καγιέν" είναι τόσο δυνατές, που οι ιθαγενείς κάτοικοι του Μεξικού έκαναν ένα είδος χημικού πολέμου ενάντια στους Ισπανούς κονκισταδόρες, καίγοντας πιπεριές που ο καυτερός καπνός τους έφερνε φοβερό πόνο στα μάτια και έδιωχνε τους εχθρούς.

Εύξεινος

ΧΗΛΗΣ & ΧΑΛΚΗΣ ΓΩΝΙΑ - ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ - (ΕΝΑΝΤΙ ΓΗΠΕΔΟΥ ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ) - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΣΑΛΑΤΕΣ "ΕΥΞΕΙΝΟΣ"

ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΓΑΛΕΟ	6.50
ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ	3.50
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ	3.50
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	3.50
ΒΡΑΣΤΑ	5.00
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	5.00
ΛΑΧΑΝΟ	3.50
ΚΑΡΟΤΟ	3.50
ΜΑΡΟΥΛΙ	3.50
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	3.50
ΤΑΡΑΜΑΣ	2.90
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	2.90
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	2.90
ΦΛΩΡΙΝΗΣ	3.50
ΦΕΤΑ	3.50
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ	5.00
ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΗ	5.00



ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ & ΟΥΖΟΥ ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Οι απαρχές της ιστορίας του ούζου είναι άγνωστες. Παραγόταν σε παρόμοια μορφή από την αρχαιότητα ακόμα. Το σίγουρο πάντως είναι ότι ήδη ήταν γνωστό την περίοδο της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας. Κατά την Οθωμανική περίοδο το ούζο ήταν διαδεδομένο στις περιοχές της σημερινής Τουρκίας, αλλά και σε περιοχές της Μέσης Ανατολής. Η παραγωγή του ούζου αυξήθηκε και εξαπλώθηκε τοπικά στην Ελλάδα μετά την ανεξαρτησία της χώρας από τους Οθωμανούς.

Η ονομασία του ούζου προέρχεται από το εξής περιστατικό: Μία ελληνική εταιρεία στην αρχαιότητα, εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγικής παρτίδας αναγραφόταν η φράση "uso Massalia", δηλαδή "προς χρήση στη Μασσαλία". Για κάποιους λόγους η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου, και στη συνέχεια η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso=ούζο που στο εξής χαρακτήριζε το ποτό.

Η παραγωγή του τσίπουρου χάνεται μέσα στο βάθος του χρόνου. Τσίπουρο ονομάζεται στην Ελλάδα το απόσταγμα από στέμφυλα. Παράδοση στην παραγωγή τσίπουρου έχουν η Μακεδονία, η Κρήτη, η Θεσσαλία, και η Ήπειρος. Πρώτη ύλη για την παραγωγή αποστάγματος είναι τα στέμφυλα, δηλαδή η μάζα που απομένει μετά την συμπίεση του σταφυλοπολτού, με σκοπό την παραγωγή κρασιού. Αυτή η μάζα αποτελείται από τους φλοιούς των σταφυλιών, τα γίγαρτα (κουκούτσια) ενώ περικλείει και κάποιο ποσοστό αζύμωτου γλεύκους (μούστου), γλεύκους σε ζύμωση ή και πλήρους ζυμωμένου γλεύκους (κρασιού). Τα στέμφυλα, για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα, θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση, ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ (200 ml)

ΤΣΙΛΙΛΗ (με γλυκάνισσο)	7.00
ΤΣΙΛΙΛΗ (χωρίς γλυκάνισσο)	7.00
ΗΔΩΝΙΚΟ (με γλυκάνισσο)	7.00
ΗΔΩΝΙΚΟ (χωρίς γλυκάνισσο)	7.00
ΜΕΤΕΩΡΟ (με γλυκάνισσο)	
ΜΕΤΕΩΡΟ (χωρίς γλυκάνισσο)	
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ (με γλυκάνισσο)	7.00
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ (χωρίς γλυκάνισσο)	7.00
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΧΥΜΑ (με γλυκάνισσο)	5.00
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΧΥΜΑ (χωρίς γλυκάνισσο)	5.00
ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΧΥΜΑ	

ΟΥΖΑ (200 ml)

ΣΜΥΡΝΙΩ	
ΨΥΧΗΣ	
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ	6.00
12ΑΡΙ	
ΠΛΩΜΑΡΙ	6.00
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ	6.00
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ	6.00
ΟΥΖΟ ΧΥΜΑ	

ΡΕΤΣΙΝΕΣ (500 ml)

ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ	3.00
ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ	3.00
ΡΕΤΣΙΝΑ ΚΑΜΑΡΑ	
ΡΕΤΣΙΝΑ ΧΥΜΑ	3.00

ΟΙΝΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ & ΜΗ

ΙΩΝΟΣ (ερυθρός) 750 ml	
ΕΚΔΟΣΙΣ ΠΡΩΤΗ (λευκός, ερυθρός) 750 ml	
ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ (Μαλαγουζιά - Ασύρτικος) (500 ml)	5.00
ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ (500 ml)	5.00
ΠΑΡΑΓΚΑ ΛΕΥΚΟ	17.00
ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΟΚΚΙΝΟ	18.00

Ο ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Κατά την 6η χιλιετία π.κ.ε οι Μακεδόνες καταλάμβαναν κρέας από τα ζώα που κυνηγούσαν ή εξέτρεφαν, αλλά και πολλά σιτηρά και όσπρια όπως μπιζέλια, λιθούρι και κουκιά. Απομεινάρια σταφυλιού που βρέθηκαν σε ανασκαφές έξω από την Καβάλα, δείχνουν ότι ήδη την 5η χιλιετία π.κ.ε. οι άνθρωποι γνώριζαν την διαδικασία της οινοποίησης. Ο Αρχέστρατος κατά την κλασική περίοδο μας μιλάει για υλικά και συνταγές της εποχής, αλλά και για τα χαρακτηριστικά προϊόντα πολλών τόπων. Είχε μάλιστα γράψει και σχετικό βιβλίο, τον πρώτο γνωστό οδηγό μαγειρικής, με τον εύγλωτο τίτλο: Η ΔΥΠΑΘΕΙΑ (ο πρώτος "Τσελεμεντές" στην παγκόσμια ιστορία). Όπως αναφέρει ο Όμηρος, ο Οδυσσεύς και οι σύντροφοί του μέθυσαν τον κύκλωπα Πολύφημο με οίνο (γνωρίζοντας ήδη τη διαδικασία οινοποίησης). Οι πρώτοι έμποροι κρασιού στον κόσμο, ήταν οι αρχαίοι Κρήτες. Με τα κέρδη από το κρασί που πουλούσαν, λέγεται ότι έκτισαν την Κνωσό. Επίσης από τον 9ο αιώνα π.κ.ε. οι Έλληνες πουλούσαν κρασί, αγγεία, όπλα και άλλα εμπορεύματα στους Κέλτες και αγόραζαν απ' αυτούς ορυκτό αλάτι. Βρέθηκαν πολλά αρχαιοελληνικά δοχεία κρασιού "κρατή-ρες" σε ανασκαφές σε Γερμανία, Γαλλία, Αυστρία. Κρασί ονόμαζαν οι αρχαίοι Έλληνες τον αναμυγνιμένο με νερό οίνο (ΚΕΚΡΑΜΕΝΟΣ). Τον καθαρό οίνο τον ονόμαζαν ΑΚΡΑΤΟ ΟΙΝΟ.

ΛΥΟΜΑΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ	4.50
ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ	6.50
ΦΑΒΑ-ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧ	8.50
ΓΑΡΙΔΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	9.00
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	11.00

ΜΠΥΡΕΣ (500 ml)

ΑΜΣΤΕΛ	3.00
ΧΑΪΝΕΚΕΝ	3.00
ΑΛΦΑ	3.00
ΜΥΘΟΣ	
ΚΑΪΖΕΡ	3.00
ΦΙΕ	3.00
ΒΕΡΓΙΝΑ	3.50
ΜΕΙΣΣ	4.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (250 ml)

ΚΟΚΑ - ΚΟΛΑ	1.60
ΚΟΚΑ - ΚΟΛΑ (ZERO)	1.60
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ	1.60
ΛΕΜΟΝΑΔΑ	1.60
ΓΚΑΖΟΖΑ	1.60
ΣΟΥΡΩΤΗ	1.60
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ "ΕΨΑ"	
ΛΕΜΟΝΙ "ΕΨΑ"	
ΧΥΜΟΣ	
ΝΕΡΟ ΦΙΑΛΗ (1 lt)	1.00

ΚΑΦΕΔΕΣ - ΓΛΥΚΑ

ΝΕΣ ΚΑΦΕ	
ΕΣΠΡΕΣΟ	
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	
ΓΛΥΚΑ	

Η ΡΕΤΣΙΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Ρετσίνα ονομάζεται το είδος ελληνικού κρασιού που παρασκευάζεται με τη προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου σε λευκό κρασί. Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά.

Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσίνοιου) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως κρασιά δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτή του κρασιού. Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρήση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό της άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό του κρασιού και την καλύτερη συντήρησή του.

ΡΑΚΙ - (ΙΣΤΟΡΙΚΟ)

ΡΑΚΙ (τό). Στην Κρήτη ονομάζεται τσικουδιά ή ρακή (ή). Σε πολλές χώρες της Μέσης Ανατολής συναντάμε ένα παρόμοιο ποτό ονόματι "arak". Είναι απόσταγμα από στέμφυλα (ή στάφυλα) δηλαδή από τα ράκη των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού.

ΣΑΓΑΝΑΚΙ
«ΕΥΞΕΙΝΟΣ»
(ΓΑΡΙΔΑ, ΜΥΔΙ, ΧΤΑΠΟΔΙ)
11.00

πιάτα
ημέρας