

Τα Μυστικά της Κουζίνας του Πηλίου (VOL-06)

Διάρκεια: Μισή Μέρα | Ενήλικες: €159.00 | Παιδιά: €0.00

Η ορεινή χερσόνησος του Πηλίου κόβει την ανάσα αλλά παραμένει σχετικά ανέγγιχτη από τον μαζικό τουρισμό. Δεν είναι ξεχασμένη, απλώς δεν έχει πολυκοσμία. Βραχώδη, εκτεθειμένα τοπία δίνουν τη θέση τους σε καταπράσινα πευκοδάση, οπωρώνες και ελαιώνες. Οι παραλίες λέγεται ότι είναι οι καλύτερες σε όλη την Ελλάδα. Ο Όμηρος το περιέγραψε ως τον τόπο με τις τρεμάμενες φυλλωσιές. Και δικαιολογημένα. Διαθέτει πλούσιες γεύσεις και η τοπική κουζίνα αντανακλά επίσης τις πολλές ξένες επιρροές της χερσονήσου.

Αλλά ανεξάρτητα από το πιάτο, το σίγουρο είναι ότι χρησιμοποιούνται ντόπια, φρέσκα και εποχιακά υλικά. Εδώ μαθαίνουμε τα μυστικά της κουζίνας του Πηλίου. Οι οικοδεσπότες μας θα μας δείξουν όλα τα μικρά τρικ της ελληνικής μαγειρικής με συνταγές που συχνά περνούν από γενιά σε γενιά. Σε μια τόσο όμορφη περιοχή, η εμπειρία είναι ακόμα πιο αξέχαστη και ενδιαφέρουσα. Τι έχει λοιπόν το μενού; Αρχικά, για καλωσόρισμα, ένα φλιτζάνι ζεστό τσάι του βουνού ή σπιτικό χυμό βύσσινο.

Ακολουθεί ένα μάθημα για το πώς μαγειρεύονται τα παραδοσιακά κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας. Θα δείτε πώς πλάθονται τα κεφτεδάκια, ετοιμάζεται η φρέσκια σάλτσα ντομάτας και σερβίρονται με τοπικά ζυμαρικά. Ακολουθεί η μπατζίνα, μια κολοκυθόπιτα από τη Θεσσαλία, παραδοσιακό δροσιστικό αρωματικό ντιπ γιαουρτιού, τζατζίκι με μυρωδικά από τον κήπο και μια φρέσκια σαλάτα εποχής. Οι συμμετέχοντες αναχωρούν έχοντας μάθει μερικά μυστικά και έχοντας λάβει δωράκια και ένα δίπλωμα στην πηλιορείτικη κουζίνα!

Μπορούν να συμπεριληφθούν χορτοφαγικές επιλογές.

- Πεζοπορία μέτριας δυσκολίας: μεσαία σωματική δραστηριότητα, όπως περπάτημα σε ανώμαλες επιφάνειες και ανέβασμα σκαλιών. Ίσως δεν είναι κατάλληλο για επιβάτες με κινητικά προβλήματα
- Λαϊκή παράδοση: εστιάζουμε σε τοπικές συνήθειες, παραδόσεις, φαγητό και γεύσεις
- Η εκδρομή περιλαμβάνει γεύμα



**Pamekrouaziera.gr**
Η κρουαζιέρα στα καλύτερα της!