

Φαγητό Θεσσαλονίκη

τα γαστροκαφενεία που καινοτομούν, όλη η πόλη είναι γεμάτη με γαστρονομικές υποσχέσεις Από τα παραδοσιακά σουτζουκάκια μέχρι τα εκλεκτά ψαροεστιατόρια και. Από που να ξεκινήσεις και που να τελειώσεις! Μια καλή αρχή είναι οι επιλογές που ακολουθούν. Ο Γαστρονόμος γύρισε την πόλη και προτείνει τα μαγαζιά -από κλασικά μαγαζιά που έχουν αφήσει τη σφραγίδα τους στην εστίαση μέχρι νέες αφίξεις- που αξίζει να επισκεφθεί

Γύρος

Σάντουιτς λέγεται κύριοι... αθηναίοι. Καταλάβετε ή να το... ξαναπώ άλλη μία; κανείς για να υποστηρίξουν ότι τα λεφτά δεν αγοράζουν την ευτυχία. Άλλωστε για έναν γνήσιο, μπελαλή άντρα η ευτυχία απαραίτητως είναι συνυφασμένη με ένα ικανοποιημένο στομάχι. Οπότε με 2-3 ευρώ, όσο και το κόστος ενός σάντουιτς από εκείνα τα ωραία, τα ... κανονικά όπως τα αποκαλούν και τα απολαμβάνουν στη Θεσσαλονίκη, ο δρόμος για την ευτυχία δεν ήταν ποτέ τόσο κοντά. Εφόσον δεν μπλέξει και σε κίνηση ο delivers (να σ' έχει ο Θεός καλά παλικάρι μου) όλα είναι θέμα χρόνου. Ιδού λοιπόν τα 5 πιτόγυρα (άντε να σας κάνουμε τη χάρη, αλλά ως εδώ, σουβλάκια ΠΟΤΕ) της Θεσσαλονίκης που κόβουν την ανάσα και -φυσικά- την πείνα



Κουλούρι

Ένα κουλούρι Θεσσαλονίκης ισοδυναμεί με 3 φέτες ψωμί ενώ περιέχει σουσάμι, ελαιόλαδο καθώς και ζάχαρη. Σκέτο περιέχει περίπου 300 θερμίδες ενώ όταν προστεθεί τυρί κρέμα ή και κάποιο αλλαντικό, μπορεί να φτάσει έως και τις 500 θερμίδες. Ενώ υπάρχουν και γλυκές παραλλαγές του που είναι εξίσου πλούσιες σε θερμίδες

ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Η τέχνη του καλού κρουασάν είναι κάπως... περίπλοκη ή ιδιαίτερη, καθώς χρειάζεται γνώση και μαεστρία για να πετύχεις το ιδανικό αποτέλεσμα. Την προετοιμασία του κρουασάν διακατέχει ένα πέπλο «μυστηρίου» γιατί μόνο κάλοι και έμπειροι αρτοποιοί το πετυχαίνουν στο 100%. Με το που ακούμε τη λέξη κρουασάν κατευθείαν το μυαλό μας ταξιδεύει στη Γαλλία και όχι άδικα, αλλά πώς θα σου φαινόταν αν μπορούσες να γευτείς ολόφρεσκο και τραγανό κρουασαν στη Θεσσαλονίκη;



Μια νοστιμιά που χορταίνει, που συνδέεται με διάλειμμα από τη δουλειά, με καλή παρέα στο σπίτι και συνήθως προ ποδοσφαιρικού γεγονότος.



Πάσχα σημαίνει πολλά πράγματα. Μπορείς να πεις όχι σε πολλά από αυτά, όπως στο αρνί και στη μαγειρίτσα αλλά ποτέ στο τσουρέκι και τα κόκκινα αυγά. Και το θεσσαλονικιώτικο φυσικά είναι το καλύτερο (δεν το λέω εγώ, όλοι το λένε). Ο καθένας από μας έχει το δικό του αγαπημένο αρτοζαχαροπλαστέιο από όπου θα προμηθευτεί το τσουρέκι του. Συχνά εξακολουθούμε να το αγοράζουμε από εκεί που το έπαιρνε και η μητέρα μας, όταν η δόση που ετοιμάζε κάθε Μεγάλη Πέμπτη δεν έφτανε για όλους. Και ναι το ομολογούμε, μερικά ήταν καλύτερα κι απ'της μαμάς. Προσπάθησα να φτιάξω μια λίστα που να έχει από όλα. Αυτά που κουβαλούν παράδοση χρόνων αλλά και πιο καινούργια. Η λίστα να έχει και φούρνους και ζαχαροπλαστεία. Η επιλογή είναι προσωπική και η αλήθεια είναι ότι συνήθως βρίσκεις πεντανόστιμο τσουρέκι σε όλα τα ζαχαροπλαστεία της πόλης



Η Θεσσαλονίκη ως γνήσια γαστρονομική πρωτεύουσα της Ελλάδας είναι φημισμένη για πολλά της πιάτα.

Ένα από αυτά είναι και τα σουτζουκάκια. Έλληνες από την Κωνσταντινούπολη και την Σμύρνη έφεραν την ιδανική συνταγή και σήμερα, τα έχουν ως



πολλά ψητοπωλεία σήμα κατατεθέν.

«Τι το διαφορετικό έχουν οι τουλούμπες Ζανδέ από τις άλλες»; θα... αναρωτηθεί κάποιος, αφού τουλούμπες φτιάχνουν λίγο – πολύ, παντού στην Ελλάδα. Απάντηση αβίαστη σε αυτή την ερώτηση, θα δώσει όποιος δοκιμάσει τις τουλούμπες που κάθε μέρα, καθημερινές και αργίες, φέρνει από το Βελβεντό στο κατάστημα Θεσσαλονίκης, η οικογενειακή επιχείρηση που έχει γίνει γνωστή για τα τουλουμπάκια, αλλά και τα επίσης ασυναγώνιστα κουρκουμπίνια της





Έφαγα ένα καζαν ντιπι, μοσχομυριστό, με μαστίχα, βουβαλίσιο γάλα και πολύ ωραία καραμελωμένο!



Αλμυρή ή γλυκιά, τραγανή, ζεστή και αφράτη, η μπουγάτσα είναι το σήμα κατατεθέν της



συμπρωτεύουσας

Όταν το γλυκό αυτό έδεσμα φτιάχνεται από τα σωστά χέρια, τότε μιλάμε για ένα γαστρονομικό θησαυρό της συμπρωτεύουσας και ολόκληρης της χώρας.

