02/06/2023

Είκοσι σεφ στην οριογραμμή του Αγίου Όρους τίμησαν τις συνταγές του γέροντα Επιφάνιου

/ Αγιορείτικα

Image not found or type unknown

Είκοσι σεφ στήνουν μια υπαίθρια κουζίνα λίγα μόλις μέτρα μακριά από τα «σύνορα» του Αγίου Όρους. Ανάβουν φωτιές τοποθετώντας ξύλα στη γη σε μικρές εστίες που έχουν οριοθετήσει με τούβλα και όταν ετοιμαστούν τα κάρβουνα, βάζουν επάνω τα σκεύη με το φαγητό.

Είναι άνθρωποι που στο παρελθόν μαγείρεψαν μαζί με τον **γέροντα Επιφάνιο τον Μυλοποταμινό**, τον μακαριστό αρχιμάγειρα μοναχό που έκανε γνωστή την κουζίνα του **Αγίου Όρους** έξω από αυτό. Εκτελούν μάλιστα με ευλάβεια τις συνταγές του, με σκοπό να προσφέρουν μια αξέχαστη γευστική εμπειρία σε άντρες αλλά και ...γυναίκες, στο περιβάλλον ενός **Αθωνικού μοναστηριού.**

«Κάνουμε προς τιμήν του τη δική του κουζίνα. Θα μαγειρέψουμε τα αγαπημένα του φαγητά στις ίδιες κατσαρόλες που μαγείρευε αυτός, με τον τρόπο που το έκανε, δηλαδή με την Αγιορείτικη φιλοσοφία, τη λιτή, τη γευστική, την αυθεντική», δήλωσε στο Αθηναϊκό/Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο executive chef **Σωτήρης Ευαγγέλου,** ο οποίος δίνει τις οργανωτικές οδηγίες στους σεφ που εργάζονται πυρετωδώς στην υπαίθρια κουζίνα.

Το πρώτο πιάτο περιλαμβάνει τριών ειδών κεφτέδες, από ψάρι, από ταραμά και ρεβίθι, σερβιρισμένους με φάβα. *«Τους κεφτέδες προετοίμασαν εστιατόρια της περιοχής. Εμείς εδώ επιτόπου θα φτιάξουμε χταπόδι γιουβέτσι με κριθαράκι και στη συνέχεια θα κάνουμε ψάρι με κολοκυθάκια στον ταβά, μαγειρεμένα με κρεμμυδόζουμο και με την Αγιορείτικη φιλοσοφία και τεχνική»*, συμπλήρωσε.

Το μενού ολοκληρώνεται με το επίσημο γλυκό – καλωσόρισμα των επισκεπτών του **Αγίου Όρους,** χαλβά σιμιγδαλένιο με αμύγδαλο, πετιμέζι και σταφύλια. Λευκό και ροζέ κρασί **Μυλοποτάμου**, συνοδεύουν τις γεύσεις καθ' όλη τη διάρκεια του ιδιαίτερου δείπνου, ενώ ακούγονται ήχοι βυζαντινής μουσικής, που συνάδουν απόλυτα με το κλίμα.

Το «KOUZINA» κορυφαίο γαστρονομικό γεγονός της Ανατολικής Χαλκιδικής

Η μοναστηριακή κουζίνα είναι η μία από τις πέντε εβδομαδιαίες θεματικές ενότητες που εντάσσονται στο πρότζεκτ "KOUZINA" του δήμου Αριστοτέλη στη Χαλκιδική, στην οποία ανήκε η εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε χθες βράδυ στη Μονή Ζυγού, στα σύνορα του Αγίου Όρους.

«Το "KOUZINA" είναι μία γαστρονομική γιορτή η οποία πραγματοποιείται κάθε χρόνο εδώ και 13 έτη, από τις 15 Μαΐου μέχρι τις 15 Ιουνίου. Φέτος περιλαμβάνει 32 κύριες και 202 παράλληλες εκδηλώσεις, τις οποίες καλύπτουν -εκ περιτροπής, Έλληνες και ξένοι δημοσιογράφοι τους οποίους φιλοξενούμε», δηλώνει στο ΑΠΕ-

ΜΠΕ η Σύμβουλος τουρισμού στο δήμο Αριστοτέλη **Μαρία Πάππα**. *«Προηγήθηκαν οι θεματικές της αρχαιοελληνικής και της θαλασσινής κουζίνας, ενώ θα ακολουθήσει η κουζίνα των αλησμόνητων πατρίδων -καθώς στην περιοχή μας έχουμε πολλούς Μικρασιάτες και Πόντιους και τελευταία είναι η θεματική με τη μεσογειακή κουζίνα, φέτος με τιμώμενη χώρα την Πορτογαλία»*, συμπλήρωσε.

Η γιορτή της μοναστηριακής κουζίνας στη μνήμη του **Γέροντα Επιφάνιου**, ήταν η κορυφαία της ενότητας «**Μοναστηριακή Κουζίνα**» και φιλοξενήθηκε στη Μονή Ζυγού, που για πρώτη φορά άνοιξε τις πύλες της για να υποδεχθεί μια εκδήλωση θρησκευτικού πολιτισμού και ανάδειξης της μοναστηριακής γαστρονομίας, μετά από αίτημα που κατέθεσε ο δήμαρχος της περιοχής στην τέως υπουργό Πολιτισμού Λίνα Μενδώνη.

«Πρόκειται για μία εκδήλωση ενταγμένη στο ολοκληρωμένο πρόγραμμα τουριστικής προβολής και ανάπτυξης του δήμου Αριστοτέλη. Η γαστρονομία λειτουργεί ως όχημα για να δημιουργήσουμε ένα βιωματικό μοντέλο τουρισμού, όπως αυτό που θέλουν να ζήσουν οι τουρίστες και επισκέπτες που έρχονται στην περιοχή. Εκτιμούμε ότι όλο αυτό το προϊόν και η οικουμενικότητα που έχει ο δήμος Αριστοτέλη, η γενέτειρα του σπουδαίου φιλοσόφου και πύλη εισόδου για το 'Αγιο όρος, μαζί με όλα τα φυσικά και λαογραφικά στοιχεία του, μπορούν να αποτελέσουν το καλύτερο πακέτο για την προβολή αυτού του τόπου», τόνισε ο δήμαρχος της περιοχής Στέλιος Βαλιάνος.

Τον θετικό αντίκτυπο που έχουν οι σχετικές εκδηλώσεις στην τουριστική ανάπτυξη

της περιοχής, επιβεβαίωσε ο γενικός γραμματέας του cluster που έχει δημιουργηθεί από επτά εταίρους από τους τομείς των ξενοδοχείων και των εστιατορίων της περιοχής και γενικός διευθυντής μεγάλης ξενοδοχειακής μονάδας της Ιερισσού, **Πίτερ Ουζούνοφ.** «Το "KOUZINA" προσφέρει πολλές διαφορετικές προτάσεις και προοπτικές στα ξενοδοχεία και προωθεί τη γαστρονομία της περιοχής με έναν διαφορετικό και μοντέρνο τρόπο, ο οποίος χαρίζει υπέροχες εμπειρίες στους πελάτες. Επιπλέον, δημιουργεί πολύ καλές σχέσεις συνεργασίας των ξενοδόχων μεταξύ τους αλλά και με τους παραγωγούς τοπικών προϊόντων, κάτι που υποστηρίζει όλη την οικονομία της περιοχής», τόνισε.

Την εκδήλωση άνοιξε η χορωδία **«'Αγιος Γεώργιος» Βελιγραδίου Σερβίας,** ενώ κάθε λεπτομέρεια της βραδιάς ήταν μελετημένη από τον σκηνοθέτη Στέλιο Καλαϊτζή, που έχει αναλάβει την καλλιτεχνική επιμέλειά της. «Στήσαμε όλη τη βραδιά σ' αυτόν τον υπέροχο χώρο και θεωρήσαμε ότι χορωδία της Σερβίας, που είναι καλεσμένη του δήμου, θα ταίριαζε απόλυτα -λόγω των τραγουδιών και της ποιότητάς της, σε μία απλή, λιτή βραδιά, που νομίζω αρμόζει στο Γέροντα», είπε ο κ. Καλαϊτζής και θύμισε μία φράση που έλεγε συχνά ο Γέροντας Επιφάνιος: «Ο καλύτερος τρόπος για να δείξεις στους ανθρώπους ότι τους αγαπάς, είναι να

μαγειρεύεις για αυτούς».

Η **Μονή Ζυγού** το μοναδικό αγιορείτικο μοναστήρι που μπορούν να επισκεφτούν γυναίκες

Ο χώρος που πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση είναι στην πραγματικότητα η ανασκαφή της άλλοτε αγιορείτικης Μονής Ζυγού, που βρίσκεται μόλις 40 μέτρα έξω από τη σημερινή οριογραμμή του **Αγίου Όρους**. Είναι γνωστή ως το μοναδικό αγιορείτικο μοναστήρι που επισκέπτονται και γυναίκες.

«Η **Μονή Ζυγού** υπήρξε ένα από τα πρώτα μοναστήρια της **Αθωνικής Πολιτείας.** Ιδρύθηκε στα τέλη του δέκατου αιώνα και "έζησε" περίπου 200 χρόνια. Στη συνέχεια, κάπου στο 1.200, εγκαταλείφθηκε», είπε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο προϊστάμενος της **Εφορείας Αρχαιοτήτων Χαλκιδικής και Αγίου Όρους Γιώργος Σκιαδαρέσης**. Εξήγησε ότι στη δεκαετία του '90 και του 2000 έγιναν μεγάλης κλίμακας ανασκαφικές και αναστηλωτικές εργασίες, στις οποίες οφείλεται η καλή κατάσταση στην οποία διατηρείται σήμερα. *«Η Μονή Ζυγού έχει όλους τους βασικούς χώρους ενός Μοναστηριού, όπως το καθολικό, που είναι ο κεντρικός ναός, η τράπεζα, οι αποθηκευτικοί και οι εργαστηριακοί χώροι, όπως και οι χώροι όπου έμεναν οι μοναχοί. Όλα αυτά απλώνονται στην ανασκαμμένη έκταση*

», συμπλήρωσε και σημείωσε ότι υπολείπονται κι άλλες ανασκαφές, αφού δεν έχει αποκαλυφθεί στο σύνολό της, αλλά -όπως είπε «σε γενικές γραμμές γνωρίζουμε τι περιμένουμε». Ο χώρος είναι επισκέψιμος καθημερινά (εκτός Τρίτης) 8:30 – 15:30.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΕΠΙΣΗΣ – Μοναχός Επιφάνιος Μυλοποταμινός: Η πορεία του μέσα στον αγιορείτικο μοναχισμό