



Security Feel better

Ήπιατε ή φάγατε περισσότερο από όσο αντέχατε; Χωνέψτε ένα βαρύ γεύμα, μειώστε τα επίπεδα αλκοόλης του οργανισμού σας μετά από την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών με ένα φιαλίδιο SECURITY FEEL BETTER (με ευχάριστη απαλή γεύση αχλάδι) και απαλλαγείτε από τον πονοκέφαλο της επόμενης μέρας.

Το Security Feel Better έχει εγκριθεί από πολλούς οργανισμούς που έχουν ως αντικείμενο την ασφάλεια των τροφίμων και ποτών, και τα οφέλη του απολαμβάνουν εκατομμύρια καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Είναι αποτέλεσμα βετούς έρευνας και διαφέρει από κάθε άλλο χωνευτικό ποτό γιατί δεν έχει αλκοόλ, είναι έτοιμο για χρήση σε πρακτική συσκευασία που χωράει παντού (φιαλίδιο 3cl) και αμβλύνει τις δυσάρεστες συνέπειες της υπερβολικής κατανάλωσης ποτού και φαγητού μέσα σε 30 με 45'. Ένα φιαλίδιο SECURITY FEEL BETTER αρκεί για να διευκολυνθεί ο οργανισμός ώστε να αποβάλει τις τοξίνες γρηγορότερα βοηθώντας μας να νιώσουμε καλύτερα χάρη στο συνδυασμό των βοτάνων που περιέχει.

Λικέρ Μαστίχα Πηξάρι

Ξεχάστε ότι ξέρατε για τα λικέρ Μαστίχας! Το παραδοσιακό λικέρ της Χίου με την επωνυμία Μαστίχα Πηξάρι παράγεται με εκχύλιση αυθεντικής μαστίχας σε αλκοόλ, όπως παράγονταν το ποτό μαστίχα στα χρόνια της Τουρκοκρατίας. Έχει χρώμα λευκό κρεμώδες (η μόνη μαστίχα λικέρ με αυτό το χρώμα), δεν είναι γλυκερή υπερβολικά όπως άλλα λικέρ και πολύ ισορροπημένο σε αλκοόλ. Τα αρώματα της μαστίχας (φυσική ρητίνη που βγαίνει από τους κορμούς των μαστιχοδένδρων που καλλιεργούνται αποκλειστικά στη νότια Χίο και είναι γνωστή για τις φαρμακευτικές της ιδιότητες) είναι πολύ έντονα και μας μένουν για πολύ ώρα στο στόμα. Ίσως ό,τι πιο εντυπωσιακό ποτό με βάση τη μαστίχα έχουμε δοκιμάσει... Αξίζει να το δοκιμάσετε ως χωνευτικό μετά το γεύμα ενώ μπορεί να "πρωταγωνιστήσει" και σε συνταγές ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής.



Το Security Feel Better έχει εγκριθεί από πολλούς οργανισμούς που έχουν ως αντικείμενο την ασφάλεια των τροφίμων και ποτών, και τα οφέλη του απολαμβάνουν εκατομμύρια καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Είναι αποτέλεσμα βετούς έρευνας και διαφέρει από κάθε άλλο χωνευτικό ποτό γιατί δεν έχει αλκοόλ, είναι έτοιμο για χρήση σε πρακτική συσκευασία που χωράει παντού (φιαλίδιο 3cl) και αμβλύνει τις δυσάρεστες συνέπειες της υπερβολικής κατανάλωσης ποτού και φαγητού μέσα σε 30 με 45'. Ένα φιαλίδιο SECURITY FEEL BETTER αρκεί για να διευκολυνθεί ο οργανισμός ώστε να αποβάλει τις τοξίνες γρηγορότερα βοηθώντας μας να νιώσουμε καλύτερα χάρη στο συνδυασμό των βοτάνων που περιέχει.

Παλαιωμένο Κασέρι Π.Ο.Π. Καρακάνα



Παραγωγικά Τυροπωλεία
www.karakanas.com

Παναγιώτης Ν. Καρακάνας

Τυροκομείο: Στεφανοβίκειο Ν. Μαγνησίας
Τηλ. 24250.41232

Πρατήριο 1: Πολυμέρη 15, Βόλος, τηλ. 24210.27991

Πρατήριο 2: Γ. Δήμου 41Ε, Βόλος, τηλ. 24210.40994



Ένα παλαιωμένο κασέρι πραγματικά γευστική έκπληξη. Παρασκευάζεται από τον Νικόλαο Καρακάνα στο τυροκομείο του στο Στεφανοβίκειο Μαγνησίας. Παράγεται από πρόβειο γάλα (80%) και γίδινο (20%) και βασίζεται σε παραδοσιακή συνταγή της Δυτικής Μακεδονίας. Είναι κασέρι Π.Ο.Π. (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης) με ελάχιστη παλαίωση 12 μηνών σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Το αποτέλεσμα είναι ένα υποκίτρινο τυρί με μέτρια έως μαλακή υφή, βουτυράτη και συνάμα πικάντικη γεύση. Οι προτάσεις μας είναι να το απολαύσετε ως επιτραπέζιο (σε κάποια ποικιλία τυριών), σε fondue ενώ αν είσατε λίγο τολμηροί δοκιμάστε το σε μία Pizza και πραγματικά θα δείτε η ταπεινή Pizza να μεταμορφώνεται σε gourmet έδεσμα... Συνδυάστε το με ένα λευκό ξηρό κρασί από την Σαντορίνη ή με ένα ερυθρό κρασί με γεμάτο σώμα αλλά όχι υπερβολικές ταννίνες, όπως είναι η Νεμέα.

ΟΙΝΟΥ... ΜΥΣΤΗΡΙΑ

Μη Κερδοσκοπικό Σωματείο Φίλων του Κρασιού και της Ευζωίας



Τον Ιανουάριο του 2002 μία παρέα φίλων του κρασιού ένωσε τις δυνάμεις της με σκοπό τη δημιουργία ενός σωματείου που να ασχολείται με το κρασί. Στις 15 Ιανουαρίου του 2002 και επίσημα το σωματείο καταχωρήθηκε στο βιβλίο αναγνωρισμένων σωματείων του Πρωτοδικείου Βόλου με τον αριθμό 1791. Πρόκειται για σωματείο μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που σκοπός του είναι να αναδείξει το κρασί ως έναν ζωντανό οργανισμό με τεράστια ιστορία, με ιδιαίτερους κώδικες συμπεριφοράς και τεράστια ωφέλεια στην υγεία. Επίσης να τονίσει τον αγροτουριστικό χαρακτήρα του οίνου και των ιδιαίτερων κοινωνικών και πολιτισμικών συνθηκών που δημιουργούνται στις οινοπαραγωγικές περιοχές.

Η έναρξη των εκδηλώσεων κάθε σεζόν γίνεται τον Νοέμβριο με την άφιξη του Beaujolais Nouveau ενώ οι εκδηλώσεις τελειώνουν τον Μάιο με εκδήλωση γεύμα η οποία αποτελεί το τέλος των παρουσιάσεων οι οποίες σταματάνε κατά την διάρκεια του καλοκαιριού. Στις εκδηλώσεις, οι παραγωγοί του κρασιού "αποκαλύπτουν" τα μυστικά τους, συζητούν για τα οινικά δημιουργήματά τους και φυσικά τα δοκιμάζουν με τη συνοδεία αρμονικών εδεσμάτων. Γνωστοί παραγωγοί και κτήματα έχουν τιμήσει το σωματείο, όπως ο Δ. Κατσαρός, το κτήμα Κ. Καζαρίδη, το κτήμα Μερκούρη, το κτήμα Παυλίδη κλπ.

Επίσης διοργανώνονται οινικές εκδρομές σε οινοποιεία και εκπαιδευτικού χαρακτήρα γευστιγνωσίες μέσα από τις οποίες τα μέλη μαθαίνουν να δοκιμάζουν και να αξιολογούν τα κρασιά μέσα από τυφλές γευστιγνωσίες.

Στα άμεσα σχέδια του σωματείου είναι η έκδοση ενός βιβλίου για την γαστρονομία της Θεσσαλίας. Στο πλαίσιο της σύνδεσης με την παράδοση της Θεσσαλίας προγραμματίζονται εκδηλώσεις για τους τοπικούς παραγωγούς οίνου αλλά και διαγωνισμοί με σκοπό την βράβευση των καλύτερων Θεσσαλικών συνταγών και παραδοσιακών συσκευασμένων προϊόντων της περιοχής μας. Ενώ θα υπάρξουν και εκδηλώσεις-βραβεύσεις για τα καλύτερα εστιατόρια με παραδοσιακή κουζίνα καθώς και για τις καλύτερες χωρικές οινοποιήσεις.

Η ετήσια συνδρομή του σωματείου κοστίζει 30 ευρώ και περιλαμβάνει την κάρτα μέλους με την οποία υπάρχει έκπτωση σε επιλεγμένους χώρους εστίασης, κάβες και delicatessen ενώ παράλληλα τα μέλη έχουν ειδικές τιμές στις εκδηλώσεις του σωματείου και ελεύθερη είσοδος στις γευστιγνωσίες.

Για περισσότερες πληροφορίες:

ΟΙΝΟΥ... ΜΥΣΤΗΡΙΑ

Κίτσου Μακρή 39-ΒΟΛΟΣ Τ.Κ. 38222

www.oinoumythria.gr e-mail: oinoumythria@mail.gr ή στα τηλέφωνα 24210-31302 και 24210-30903