

ΒΙΩΜΑΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Στην AMANITA προσφέρουμε βιωματικές δραστηριότητες που παρουσιάζουν την τοπική γαστρονομία σαν μια σπιτική εμπειρία απόλυτα συνδεδεμένη με την τροφосуλλογή και την καλλιέργεια, βοτάνων, χόρτων και λαχανικών σε μικρούς κήπους. Τα προγράμματά μας είναι:

Cooking lessons: Μαθήματα μαγειρικής της σπιτικής Πηλιορείτικης 'κουζίνας της φτώχειας'

Ημέρες: Κάθε Τρίτη και Πέμπτη από 18 Απριλίου έως 30 Σεπτεμβρίου

Ώρα: 5:00 – 8:00 μ.μ.

Διάρκεια : 3,5 ώρες

Άτομα: 2 έως 8

Περιγραφή: Ξεκινάμε με επίσκεψη στο βοτανόκηπο και το βιολογικό περιβάλλον του ξενώνα AMANITA και συλλογή των πρώτων υλών. Μεταφερόμαστε στην κουζίνα, όπου παρουσιάζονται οι βασικές αρχές της σπιτικής γαστρονομίας του Πηλίου, που βασίζεται κυρίως στα άγρια και καλλιεργούμενα βότανα, χόρτα και λαχανικά. Μαγειρεύουμε τοπικές συνταγές, όπως ακόμη μαγειρεύονται στα σπίτια και παρουσιάζονται στο βιβλίο μας 'οι γαστρονομικές ανησυχίες ενός ξενοδόχου', πίνοντας τσίπουρο. Τρώμε όλοι μαζί με συνοδεία τοπικού τυριού και βιολογικού τοπικού κρασιού.

Το δείπνο περιλαμβάνει ορεκτικά, σαλάτα, τοπικό τυρί, ζυμωτό ψωμί και 2 πιάτα που θα μαγειρέψει η ομάδα. Τελειώνει με παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού για το οποίο φημίζεται η περιοχή. Τα πιάτα είναι διαφορετικά κάθε εποχή, καθώς γίνονται με εποχικές πρώτες ύλες.

Κόστος: 55 ευρώ το άτομο (με τσίπουρο και κρασί) Έκπτωση 15% στους ενοίκους του ξενώνα (46,75€ το άτομο)

Για συμμετοχή εδώ

Farm to table: Γνωριμία με την σπιτική Πηλιορείτικη 'κουζίνα της φτώχειας' με δείπνο 'από το κτήμα στο τραπέζι'.

Ημέρες: από 18 Απριλίου έως 30 Σεπτεμβρίου κάθε μέρα εκτός Τρίτης και Πέμπτης

Ώρα: 7:30 μ.μ.

Διάρκεια : 2 ώρες

Άτομα: 2 έως 8

Περιγραφή: Παρουσίαση των βασικών στοιχείων που συνθέτουν την παραδοσιακή σπιτική 'κουζίνα της φτώχειας' του Πηλίου, που χαρακτηρίζεται από την αφθονία των χόρτων, των άγριων μανιταριών, των ζαρζαβατικών και των φρούτων, καθώς και τη σχετική έλλειψη του κρέατος και των επεξεργασμένων τροφών.

Παρουσίαση και δοκιμή μερικών χαρακτηριστικών πιάτων της Πηλιορείτικης γαστρονομίας, όπως μαγειρεύονται ακόμη στα σπίτια και καταγράφονται στο βιβλίο μας 'οι γαστρονομικές ανησυχίες ενός ξενοδόχου – ιστορίες & μαγειρέματα στο Πήλιο'.

Το δείπνο περιλαμβάνει πιάτα (πρώτα, σαλάτα, 2 κυρίως, γλυκό) με προϊόντα άγριας συλλογής και δικής μας παραγωγής από το περιβάλλον μας, ψωμί με προζύμι και τοπικό τυρί. Τα πιάτα είναι διαφορετικά ανά εποχή και μπορούν να συνοδευτούν με τοπικό βιολογικό κρασί (με έξτρα χρέωση).

Κόστος: 30 ευρώ το άτομο (χωρίς ποτό ή κρασί) Έκπτωση 15% στους ενοίκους του ξενώνα (25,5€ το άτομο)

Υπάρχουν άλλα 3 προγράμματα κατόπιν συνεννόησης και αποκλειστικά για τους φιλοξενούμενους του ξενώνα AMANITA:

Herb garden: Γνωριμία με τα βότανα & τη βοτανολογική παράδοση του Πηλίου.

Tsipouro culture: Γνωριμία με την τοπική κουλτούρα του τσίπουρου.

Local cheese and wine pairing: Γνωριμία με το τοπικό κρασί και τυρί και παντρολογήματα μεταξύ τους.

Περισσότερες πληροφορίες στο φυλλάδιο των δωματίων.