

THESSALONIKI Food Festival

foodfestival.thessaloniki.gr

03.12 - 15.12.2013

YUMMY MUSEUMS



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Α.Ε.



Thessaloniki
Many stories, one heart



ΤΕΛΛΟΓΛΕΙΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΤΕΧΝΩΝ
Α.Π.Θ.



samiotakis
CATERING
the spirit of taste

Αγίου Δημητρίου 159Α, 546 36 Θεσσαλονίκη • Τηλ: 2310 991610 • Fax: 2310 991610
www.teloglion.gr • teloglion@teloglion.gr
<https://twitter.com/Teloglion> • Like us on Facebook

Yummy Museums

Γεύμα στα μουσεία ή ένα μουσείο στο πιάτο σας.

Γευστικές προτάσεις εμπνευσμένες από έργα τέχνης και πολιτισμού.

Συνδέσαμε την πολιτιστική κληρονομιά της Θεσσαλονίκης με τη γευστική της παράδοση. Σε κάθε μουσείο μια συλλογή, ένας πίνακας, ένα έκθεμα έχει κάτι να μας πει, να μας προτείνει. Κρασί ή βότκα, κύβοι γαλοπούλας με σως μαύρης μπύρας ή ψαρόσουπα με φάβα και καλαμάρι είναι οι εμπνεύσεις των δημιουργικών σεφ που προέκυψαν από συλλογές χαρακτηριστικών, κοστούμια και σκηνικά όπερας, πίνακες ρώσικης πρωτοπορίας, ταφικά ευρήματα είκοσι τριών και πλέον αιώνων, πήλινα σκεύη από την εποχή του Βυζαντίου.

Στόχος μας είναι να ενισχύσουμε την εξωστρέφεια μουσείων και πινακοθηκών, έτσι όπως η σύγχρονη μουσειολογική προσέγγιση προτείνει ή επιβάλλει. Ταυτόχρονα θέλουμε να αναδείξουμε το βάθος και τις καταγωγές αυτής της μαγείας που με τρεις λέξεις περιγράφεται ως θεσσαλονικιώτικη γευστική παράδοση.

Γεύματα σε μουσεία θα βρείτε:

- Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ.
- Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού
- Αρχαιολογικό Μουσείο
- Κρατικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης
- Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης

Μάκβεθ



Μενού εμπνευσμένο από τα χρυσοκέντητα κοστούμια που σχεδίασε ο Γιάννης Μετζικώφ για την παράσταση «Μάκβεθ» του Μεγάλου Μουσικής Αθηνών (1997) και εκτίθεται στην έκθεση του Τελλογλείου Ιδρύματος Τεχνών «Wagner-Verdi: 200 χρόνια». Ο «Μάκβεθ» είναι η πρώτη μελοποίηση του Βέρντι βασισμένη σε έργο του Σαίξπηρ. Σηματοδοτεί την αέναη ενασχόλησή του με τον μεγάλο δραματουργό.

Η επιλογή και μόνο του θέματος αποτέλεσε επανάσταση για τα δεδομένα της εποχής, καθώς η απουσία των ερωτικών συγκρούσεων, της πολιτικής ίντριγκας, αλλά και του βασικού ρόλου ενός ρομαντικού τενόρου, ήταν αδιανόητες στο μέχρι τότε ιταλικό λυρικό θέατρο του 19ου αιώνα.

Σε Λευκό και Μαύρο



Εμπνευσμένο από τα μέρη που έζησε και δημιούργησε η Βάσω Κατράκη, το μενού «Σε Λευκό και Μαύρο», παίρνει γεύση από το «λευκό θησαυρό» της λιμνοθάλασσας του Μεσολογίου -την αφρίνα όπως την ονομάζουν- και το αυγοτάραχο, ένα ακόμη ιδιαίτερο προϊόν των λιμνοθαλασσών Μεσολογίου-Αιτωλικού. Το έργο «Ψαράδες» εκτίθεται στην έκθεση «Βάσω Κατράκη: Σε Λευκό και Μαύρο» που φιλοξενείται στο Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών και αποτελεί ένα από τα αγαπημένα θέματα της χαράκτριας.

Γεννημένη στο Αιτωλικό, η Βάσω Κατράκη ήρθε από μικρή ηλικία σε επαφή με τη σκληρή δουλειά και την καθημερινότητα των ανθρώπων αυτών. Σε αυτό το θέμα θα στραφεί, μετά την ρηξικέλευθη απόφασή της να ασχοληθεί με το τύπωνμα σε πέτρα.

Γευστικές προτάσεις

Menu «Μάκβεθ»

Τιμή 11 €

- Σαλάτα πράσινη με κρίνα, γκότζι μπερί και πέστο καρύδι
- Κύβοι γαλοπούλας με σως μαύρης μπύρας, παντζάρι πουρέ και σπανάκι σωτέ
- Γλυκό, μαλακό μπισκότο με κρέμα κακάο, λευκό πέπλο και βύσσινο γλυκό
- Ζεστό κόκκινο κρασί με γαρούφαλλο και μανταρίνι

Menu «Σε Λευκό και Μαύρο»

Τιμή 6 €

- Club sandwich με κοτόπουλο και ταλαγάνι
- Πατάτες σκαφάκι με τρίμμα αυγοτάραχου
- Σως μαγιονέζα με ελιά καλαμών
- Σαλάτα τοματίνια με αλάτι αφρίνα Μεσολογίου και χέλι
- Δροσερή μανταρινάδα με πινελιές από τσάι βουνού