

Super
Κάτιεωση

με πλούσια δώρα!

Καλάθια με παραδοσιακά
ελληνικά προϊόντα και
ταξίδια σε Αγροτουριστικούς
προορισμούς περιμένουν
πολλούς τυχερούς!

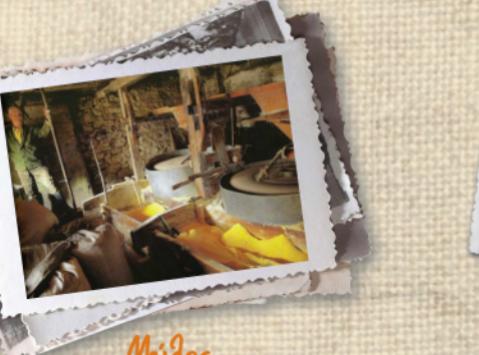
Συμπληρώστε το κουπόνι
με τα στοιχεία σας και ρίξτε το
στην κιτρωτίδα που θα βρίσκεται
στην κεντρική είσοδο του Φεστιβάλ.

Η κίτρωση θα γίνει
τη Δευτέρα 16 Μαΐου στις 15:00
στα γραφεία της εταιρίας
Ιπποκράτους 2, Αθήνα.

Όροι συμμετοχής στο
www.agroqualityfestival.gr

Παραδοσιακά Ελληνικά Ζυμαρικά

Χειροποίητα ζυμαρικά παρασκευάζονται
από γυναίκες με τον παραδοσιακό τρόπο.
Αυγά, αλεύρι και γάλα είναι μερικά
από τα αγνά υλικά τους.



Μύλος

'Ενας παραδοσιακός Μύλος περιμένει μικρούς
και μεγάλους, να τους αποκαλύψει τον τρόπο με
τον οποίο παράγεται το αλεύρι.

Ζύμωμα φωμιού

Τα παλαιότερα χρόνια, κάθε σπίτι του χωριού,
μοσχομύριζε από το φρεσκοψημένο ψωμί
της μαμάς, το οποίο ζύμωνε πρώι μεριά.
Ελάτε να το θυμοθύμημε...



Πλαστέκι

Η διαδικασία παραγωγής παστελιού
είναι άγνωστη στους περισσότερους.
Σ' αυτό το εργαστήριο όμως, θα έχουμε
τη δυνατότητα να γνωρίσουμε
τον τρόπο παρασκευής του.

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Παρασκευή 13|5 | 14:00-22:00
Σάββατο 14|5 | 10:00-22:00
Κυριακή 15|5 | 10:00-21:00



ΤΕΧΝΟΠΟΛΙΣ
ΔΗΜΟΣ ΑΘΗΝΑΙΩΝ
Πειραιώς 100, Γκάζι

ΜΕΓΑΣ ΧΟΡΗΓΟΣ



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ



ΜΕΓΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ ΘΕΜΑΤΙΚΗΣ



ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: ΤΗΛ.: 210 3610265, 210 3622205, FAX: 210 3610276, www.agroqualityfestival.gr



13|14| 15 Μαΐου 2011

"ΤΕΧΝΟΠΟΛΙΣ" ΔΗΜΟΣ ΑΘΗΝΑΙΩΝ, ΓΚΑΖΙ
Στάση Μετρό "Κεραμεικός"

Ελληνικά
Κέρασματα
Ελάτε να σας κεράσουμε γεύσεις του χωριού

ΕΙΣΟΔΟΣ: 3€

[παιδιά έως 12 ετών δωρεάν]

ΚΟΥΠΟΝΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Συμπληρώστε το κουπόνι και πάρτε μέρος στην κήρυξη με προσύντα δώρα!

Ουαντεπόνωνιο:

Επόγγειλμα:

Κινητό:

Email:



Πρόσκληση

Ένα Παραδοσιακό Χωρί, θα βρίσκεται από τις 13 έως τις 15 Μαΐου
στην "Τεχνόπολης", για να σας υποδεχτεί και να σας προσφέρει
Παραδοσιακά Ελληνικά Κέρασματα.

Τα "δώρα" της ελληνικής φύσης σας αποκαλύπτουν
τις πατροπαράδοτες τεχνικές παραγωγής τους.
"Λάδι, μέλι, τυρί, κρασί, ψωμί, πίτες,
παστέλι, ζυμαρικά".

Αρήστε τη φαντασία των παιδιών σας να εκφραστεί¹
στα παιδικά εργαστήρια, παίξτε μαζί τους
αγαπημένα "παραδοσιακά παιχνίδια".

Γνωρίστε τα Ελληνικά Βιολογικά και Παραδοσιακά
Πλιοποιημένα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΠΟΠ)
και Γεωγραφικής Ενδείξης (ΠΠΕ).

Καζή Αντάμων στην "Τεχνόπολης"!

Μανούνος Μανουσάκης
Σκηνοθέτης



Παιδικά εργαστήρια

Οι μικροί μας φίλοι θα έχουν τη δυνατότητα,
μόνοι τους πια με «τα χεράκια τους»,
να φτιάξουν ζυμαράκι και χειροτεχνίες
στο χώρο των παιδικών εργαστηρίων...

Παραδοσιακά παιχνίδια

Ταξιδεύουμε στο χρόνο ... παιζόμεμε και
θυμόμαστε παιχνίδια αγαπημένα του κτες.
Χώροι ειδικά διαμορφωμένοι θα φιλοξενήσουν
παιχνίδια παραδοσιακά απ' όπου την Ελλάδα.

Παραδοσιακή Κουζίνα

Ελάτε να ανακαλύψουμε
μυστικές συνταγές!



Τυροκομείο

Αφού συλλέξουμε το γάλα,
το μεταφέρουμε στο Τυροκομείο.
Εδώ λοιπόν θα έχετε την ευκαιρία να
παρακολουθήσετε την παραγωγή τυριού.



Ελαιοτρίβελο

Όταν τελειώσει και η διαδικασία συγκομιδής
της ελιάς, ο παραγωγός μεταφέρει τη σοδιά
στο ελαιοτρίβειο. Εκεί με την κατάλληλη
επεξεργασία παράγεται το λάδι.

Αυτή τη διαδικασία λοιπόν θα
παρακολουθήσουμε στο παραδοσιακό
ελαιοτρίβειο.



Μελισσοκομείο

Στο μελισσοκομείο
παρακολουθήστε
τη διαδικασία
«τρύγου» του μελιού.



Οινοπολείο

Τρύμος, πατητήρι, μούστος, κρασί...
Εδώ λοιπόν στο οινοποιείο μας,
θα δούμε πώς το σταφύλι
γίνεται "γλυκόπιστο" κρασί.