

ΛΑΥΡΙΟ Ασήμι & Σκουριές

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Κυριακή 9 Ιουνίου 2019



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια εξερεύνηση στην ιδιαίτερη πορεία της Λαυρεωτικής μέσα στα χρόνια, είναι η μονοήμερη αυτή εκδρομή μας. Την περιοχή χαρακτήριζε, από την αρχαιότητα, η ύπαρξη μεταλλευτικού ασημιού καθώς και ποικιλία ορυκτών που διέθετε. Ορυκτά της κοσμούν τα μεγαλύτερα μουσεία Φυσικής Ιστορίας σε όλο τον κόσμο.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Στη σημερινή μας εξόρμηση, θα επισκεφθούμε το ιδιόμορφο αρχαίο θέατρο Θορικού, το Αρχαιολογικό Μουσείο, τα πλυντήρια των αρχαίων μεταλλευτών, το Έγκυλον Χάος, τον Εθνικό Δρυμό Σουνίου και το Ορυκτολογικό Μουσείο.



Στο Τεχνολογικό Πάρκο θα περιηγηθούμε στις εγκαταστάσεις της γαλλικής εταιρείας εξορύξεων και θα μάθουμε για την περίοδο ακμής της εταιρείας, αλλά και της ζωής στην περιοχή από έναν παλιό εργαζόμενο. Εκεί εκτίθενται και οι θησαυροί της ΑΚΕΛ, του πρώτου ελληνικού εργοστασίου παραγωγής πορσελάνης.

Η γνωριμία μας με το Λαύριο θα τελειώσει με μια βόλτα με τα πόδια στο κέντρο και στο λιμάνι, για να δούμε τα όμορφα εναπομείναντα

νεοκλασικά της, την ψαραγορά, τις παραδοσιακές συνοικίες Σαντοριναίικα και Κυπριανού, τη σκάλα της γαλλικής εταιρείας στο λιμάνι και να δοκιμάσουμε τις λιχουδιές του παραδοσιακού αρτοποιείου «Ηπειρος».

Για φαγητό η πρότασή μας είναι το αυθεντικό μεζεδοπωλείο «Μπερντές» που μαζεύει την εργατική τάξη, με προσφυγικές γεύσεις και φυσικά με συνοδεία ρεμπέτικων τραγουδιών, τσίπουρου και χύμα κρασιού.

Φεύγοντας δεν θα ξεχάσουμε να προμηθευτούμε τους θρυλικούς εργολάβους από το ζαχαροπλαστείο «Νίτης».



ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα **35 €** το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Ξεναγήσεις στο θέατρο, στο Αρχαιολογικό Μουσείο και τα πλυντήρια των αρχαίων μεταλλευτών
- Ξεναγήσεις στους γαστρονομικούς χώρους από τον αρχηγό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού με το Cosmorama παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσσιγνωσίας. Τα πιάτα (συνήθως 6- 7) σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) συνοδευόμενα από 1-2 κρασιά για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης σε αρμονία με τα κρασιά. Η τιμή είναι φιλική.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ

Να έχετε διαβάσει προσεκτικά το πρόγραμμα του ταξιδιού, να έχετε ενημερωθεί για τους γενικούς όρους τους οποίους θα βρείτε στο site μας www.cosmorama-travel.gr καθώς και στα έντυπά μας και να έχετε υπογράψει την Σύμβαση Συμμετοχής.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΩΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΩΝ

<u>ΤΡΑΠΕΖΑ</u>	<u>ΑΡ. ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ</u>	<u>IBAN</u>
ALPHA BANK	101-00-2320-009478	GR42 0140 1010 1010 0232 0009 478
NATIONAL BANK	080/471703-14	GR 61 0110 0800 0000 0804 7170 314
EUROBANK	0026.0012.32.0200537077	GR08 0260 0120 0003 2020 0537 077
PIRAEUS BANK	5029-057435-719	GR28 0172 0290 0050 2905 7435 719

MENΟΥ

«Μπερντές»



Εμείς θα δοκιμάσουμε

Χόρτα από τον κήπο τους

Φάβα χωριάτικη

Φασόλες

Λαδοτύρι

Λαχανοντολμάδες

Χοιρινό λεμονάτο με ρύζι

Σουπιά γιαχνί με πατάτες

Μάγουλο μοσχαρίσιο κοκκινιστό με πατάτες τηγανητές

κρασί χύμα λευκό ή κόκκινο

Τιμή 15€

Τα πιάτα είναι για τη μέση -- τα τραπέζια θα είναι 4 ή 8 ατόμων ει δυνατόν



Ο συνεργάτης μας που επιμελείται τα γαστρονομικά μας ταξίδια **Τίμος Πετρίδης**, είναι αρχιτέκτων - επιχειρηματίας της εστίασης με δύο γνωστά εστιατόρια, το **1800** (1987-1991) στη Σαντορίνη με παγκόσμια φήμη και το **Καλλίστη** (1993-2008) στην Αθήνα που δημιούργησε ρεύμα στην Αθηναϊκή σκηνή (Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα) και βραβεύτηκε τρεις χρονιές με χρυσό σκούφο ως καλύτερη Δημιουργική Ελληνική

Κουζίνα από το «Αθηνόραμα» και μια από το «Diners Club». Παράλληλα δούλεψε ως αρχιτέκτονας σε ιδιωτικά έργα στη Σαντορίνη και την Αθήνα (1983-2014).

Συνεργάστηκε με το **Gourmet Club** του Μάριου Κάλφογλου (2005-2006) ως υπεύθυνος στην οργάνωση των γαστρονομικών εκδηλώσεων. Υπήρξε δραστήριο μέλος του **Αρχέστρατου** και του ελληνικού τμήματος του Slow Food, συμμετέχοντας σε διάφορες επιτροπές. **Έλαβε μέρος ως ομιλητής στα Συνέδρια** Μεσογειακής Διατροφής, «Νέκταρ και Αμβροσία», Γαστρονομίας στο Μουσείο Μπενάκη και στο 365 Non Stop Tourisme Conference.

Το 2011 δημιούργησε την **«Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού»** που κύριο στόχο έχει να φέρει κοντά το αθηναϊκό κοινό με τον γαστρονομικό θησαυρό της επαρχίας, ώστε ο κόσμος να γνωρίσει τους αξιολογότερους παραγωγούς και τα προϊόντα τους. **Πρώτη προσπάθεια Γαστρονομικού Τουρισμού στην Ελλάδα.**

Η «Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού» διοργανώνει επίσης και **εκδηλώσεις γνωριμίας με αθηναϊκά εστιατόρια που κάνουν τη διαφορά**. Πολλές φορές το μενού βασίζεται στα προϊόντα κάποιων παραγωγών από την επαρχία και είναι συνδυασμένο πάντα αρμονικά με τα κρασιά ενός οινοπαραγωγού.

Από τον Νοέμβριο του 2016 η Ομάδα επεκτείνει τις δραστηριότητες της, με επισκέψεις στις σημαντικότερες εκθέσεις Τέχνης, Μουσεία και θεατρικές παραστάσεις της Αθήνας συνδυάζοντας τις επισκέψεις αυτές με ένα γαστρονομικό event. Από το 2013 συνεργάζεται με το **Cosmorama** με στόχο τα γαστρονομικά ταξίδια να γίνουν γνωστά στο ευρύτερο ταξιδιωτικό κοινό.