

ΣΑΛΑΜΙΝΑ ...2.500 + 4 χρόνια μετά...

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Κυριακή 8 Σεπτεμβρίου 2024



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ/ΙΣΤΟΡΙΑ - ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια εξερεύνηση στο πριν και το τώρα, στο κοντινό αλλά άγνωστο για τους πολλούς νησί. Αφορμή μας δίνει η επέτειος για τα 2500 χρόνια από την περίφημη ναυμαχία που άφησε το στίγμα της στην ιστορία.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ξεκινάμε νωρίς το πρωί με από το κέντρο της Αθήνας. Προορισμός μας το Πέραμα για να πάρουμε το φέρι για τα Παλούκια. Μετά από ένα σύντομο θαλάσσιο πέρασμα φτάνουμε στην Σαλαμίνα την γενέτειρα του Ευριπίδη και η περιπέτεια αρχίζει.

Ξεκινάμε με το **ζαχαροπλαστείο Μπεγνής** που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τα καλύτερα των Αθηνών. Θα δοκιμάσουμε τις τοπικές λιχουδιές του **πλατέτσι** και **κουγκουλουάρι** στη **Βεγγέρα**, το ομορφότερο καφέ στην παραλία της πόλης.



Επόμενος σταθμός μας είναι το **Αρχαιολογικό Μουσείο** που θα μας βάλει κατ'ευθείαν στο ένδοξο παρελθόν του νησιού με τα πλούσια ευρήματα του από το Σπήλαιο του Ευριπίδη και όχι μόνο.

Συνεχίζουμε με τα πόδια τη βόλτα μας στο κέντρο της πόλης. Θα περάσουμε από τον **Ναό του Αγίου Μηνά** με έργα του Σαλαμίνιου ζωγράφου Πολυχρόνη Λεμπέση και του γλύπτη Γιαννούλη Χαλεπά και από τον **Ναό του Αγίου Δημητρίου** με τον τάφο του Καραϊσκάκη.



Θα καταλήξουμε στο **Μουσείο Λαϊκής Τέχνης και Ιστορίας** με τις παραδοσιακές ενδυμασίες που στεγάζεται στο κτίριο του Νέου Δημαρχείου. Στον 1^ο όροφο του Δημαρχείου υπάρχει και η

έκθεση Σαλαμίνιων ζωγράφων για την επέτειο των 2500 χρόνων της ναυμαχίας. Θα μας την παρουσιάσει ο επιμελητής της κος **Στέλιος Καγιαδάκης**.



Επιβιβαστείτε ξανά στο πούλμαν μας για να συνεχίσουμε προς τα υπόλοιπα αξιοθέατα του νησιού εκτός πόλης.

Κατευθυνόμαστε λοιπόν προς το **Μνημείο των Σαλαμινομάχων** για να αποτίσουμε φόρο τιμής και στη διαδρομή θα απολαύσουμε φανταστικές εικόνες από το **νεκροταφείο παλιών πλοίων και σκαφών**.

Συνεχίζοντας προς το νότιο τμήμα του νησιού θα περάσουμε από το **πέτρινο θεατράκι Σεληνίων** και θα καταλήξουμε στη διπλανή παραλία για ένα δροσιστικό μπάνιο ή αναψυκτικά στο παρακείμενο μπαρ.

Μετά το μπάνιο ολοταχώς για φαγητό στο **Ουζερί - Ψαροταβέρνα Κάκιας** με φρέσκα ψάρια του Αργοσαρωνικού.

Ευτυχώς η μέρα είναι μεγάλη γιατί η εξερεύνηση μας δεν έχει τελειώσει ακόμα. Μας μένει να αποχαιρετίσουμε το νησί με ένα χαιρετισμό στον μεγάλο έλληνα ποιητή που το τίμησε μένοντας εκεί τα τελευταία έντεκα χρόνια της ζωής του, τον **Άγγελο Σικελιανό**. Θα δούμε το σπίτι του και θα διαβάσουμε ένα ποίημα του τιμής ένεκεν.

Ακριβώς δίπλα το γυναικείο **Μοναστήρι της Φανερωμένης** μας περιμένει για το τελευταίο απογευματινό προσκύνημα.

Φεύγοντας θα περάσουμε από τον **λόφο** που δεσπόζει της πόλης **με** το Ευριπίδειο θέατρο για να θαυμάσουμε **την πανοραμική θέα**.

Σε μια μόνο μέρα έχοντας διασχίσει σχεδόν όλο το νησί και αφού έχουμε γνωρίσει τον πολιτισμό του των 2500 χρόνων ζωής, τους ανθρώπους του, τις φυσικές καλλονές του και γευτεί τα καλούδια του θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα.



ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 60 € το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές πούλμαν
- Εισιτήριο μετ' επιστροφής για το φέρι Πέραμα – Παλούκια
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Τοπικό διπλωματούχο ξεναγό
- Γευσιγνωσία στο ζαχαροπλαστείο
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδος στο Αρχαιολογικό Μουσείο
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.
- Φαγητό (ειδικό μενού) που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσιγνωσίας. Τα πιάτα σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης. Τα συνοδεύουν ένα ή δύο τοπικά κρασιά εμφιαλωμένα ή χύμα τα οποία δένουν αρμονικά με το γεύμα. Στα εστιατόρια ή τις ταβέρνες της εκδρομής παρουσιάζεται όσο είναι δυνατόν η ποικιλία και η διαφορετικότητα της τοπικής κουζίνας χωρίς τα μενού να επικαλύπτουν το ένα εκείνα των άλλων.
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα

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	GR61 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



MENOY

«Κάκκας»

Μεθυστική ψαροκατάσταση



Ευτυχώς υπάρχουν ακόμα αρκετοί εστιάτορες στην Ελλάδα που δεν αρκούνται στα 'τρέχοντα', κρατάνε μεν τα θεμέλια της ελληνικής γεύσης αλλά ταυτόχρονα ψάχνονται συνεχώς ανανεώνοντας τις συνταγές τους. Μια ωραία έκπληξη μας περιμένει στο όμορφο νησί του Αργοσαρωνικού στο Ουζερί - Ψαροταβέρνα 'Ο Κάκκας' δίπλα στη θάλασσα με τη γεύση και τις μυρωδιές στο κόκκινο. Θα χορτάσουμε από γαστρονομική ευτυχία με τα 8 πιάτα που θα δοκιμάσουμε, ξεχνώντας το 'Μέτρον Άριστον'. Πίσω από παραβάν βρίσκεται η οικογένεια του Νίκου Δημητριάδη (με το παρατσούκλι Κάκκας) και τα παιδιά του Μαρία και Βαγγέλης με τους συντρόφους τους. Όπλα τους η φρεσκάδα των υλικών, ο συνδυασμός των γεύσεων η προσοχή στη λεπτομέρεια και η σχέση ποιότητας - τιμής. Μπράβο σας συνεχίστε έτσι.

Παστή φρύσσα στο ξύδι με ελαιόλαδο

**Φακοσαλάτα Belunga Βιολογικής καλλιέργειας με ντομάτα
καρεδάκι και φρέσκιες γαρίδες**

Κυδώνια σαγανάκι

Γαριδοκεφτέδες

Χταπόδι ψητό στα κάρβουνα κουλουριώτικο

Ριζότο σουπιάς με το μελάνι της

Καλαμάρια φρέσκα Κουλουριώτικα τηγανητά

Μους λεμόνι

Κρασί λευκό Σαββατιανό Χρήστου Ρόκα

Τιμή 25 €



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.