

# Η ΘΗΒΑ ΤΟΥ ΠΙΝΔΑΡΟΥ Η ΛΙΒΑΔΕΙΑ ΤΗΣ ΛΗΘΗΣ & ΤΗΣ ΜΝΗΜΟΣΥΝΗΣ ΟΡΧΟΜΕΝΟΣ – ΧΑΙΡΩΝΕΙΑ

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

**ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ**

Κυριακή 12 Φεβρουαρίου 2023



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

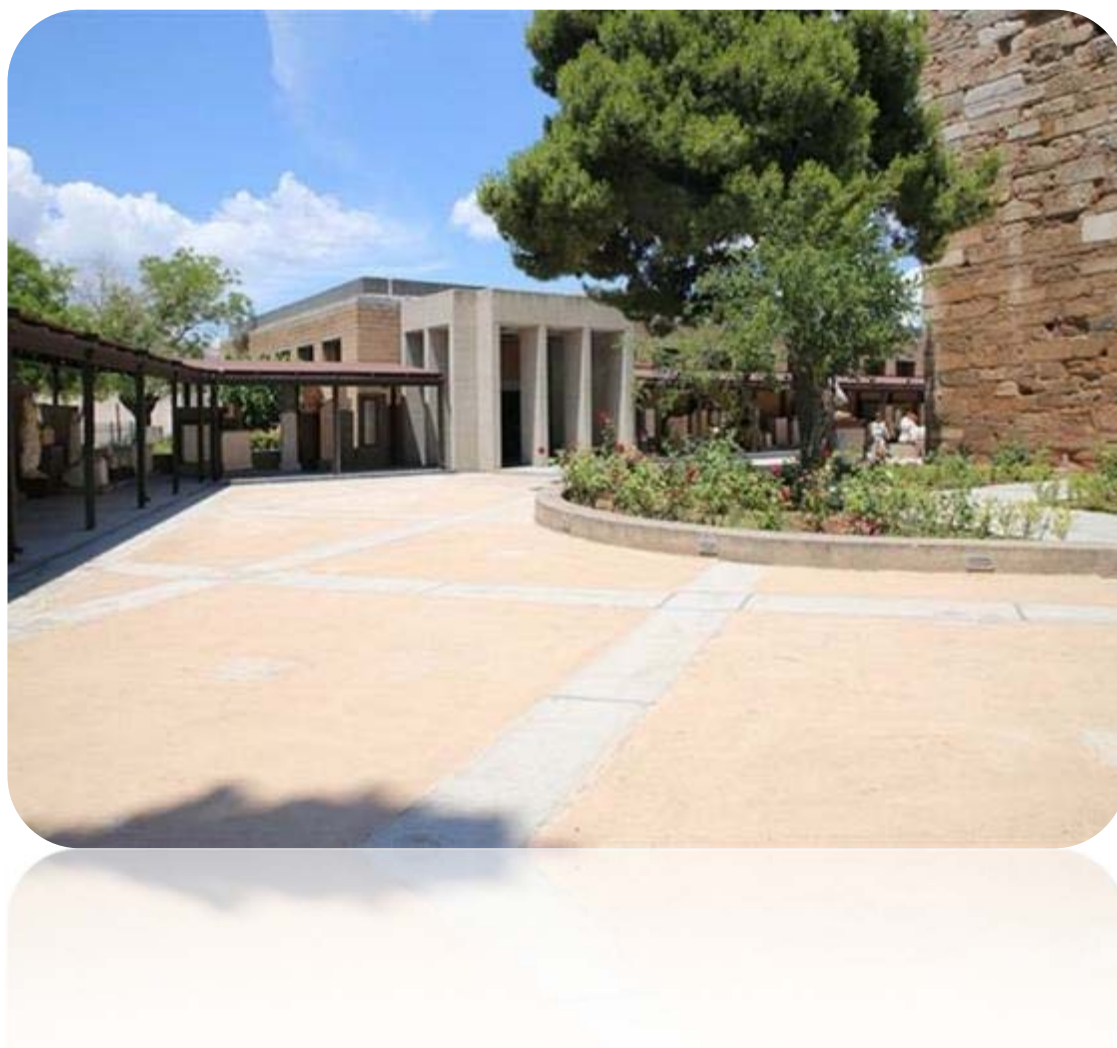
**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** ΟΜΑΔΙΚΑ

**ΣΤΥΛ:** ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια εκδρομή με αφορμή το νέο Αρχαιολογικό Μουσείο της Θήβας - το οποίο συγκαταλέγεται μέσα στα τρία κορυφαία μουσεία της χώρας μαζί με αυτό της Ακρόπολης και των Δελφών - στήσαμε μια εκδρομή που περιλαμβάνει τα αντιπροσωπευτικότερα προϊόντα – παραγωγούς της περιοχής, τις φυσικές καλλονές, τον ιστορικό περίγυρο αλλά και τις ρουστίκ κρεατοφαγίες της Ρούμελης.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Πρωινή αναχώρηση για τη Θήβα και συγκεκριμένα για το ανακαινισμένο Αρχαιολογικό Μουσείο. Στη Θήβα οι Ηρακλής, Διώνυσος, Αντιγόνη, Οιδίποδας, Ιοκάστη, Πίνδαρος, Ησίοδος, και ο στρατηγός Επαμεινώνδας που την μετέτρεψε σε ισχυρή πόλη-κράτος, πέρασαν όλοι από εδώ. Τα χνάρια τους βρίσκονται σε αυτό το υπέροχο Μουσείο.



Στο δρόμο μας θα διασχίσουμε την πεδιάδα της Θήβας που είναι «ο σιτοβολώνας» της πρωτεύουσας με πλούσιες καλλιέργειες. Εδώ θα μάθουμε για τον υδροφόρο ορίζοντα της περιοχής και σε τι βαθμό επηρεάζει την παραγωγή του κάμπου.

Επόμενος στόχος είναι τα Κρύα Λιβαδειάς στους πρόποδες του Ελικώνα με τα άφθονα νερά τις νεροτριβές και τις πέτρινες γέφυρες.

Εκεί θα κάνουμε έναν μικρό **περίπατο στην όμορφη φύση του φαραγγιού της Έρκυνας** δίπλα στα ρέοντα νερά των πηγών Λήθης και Μνημοσύνης, για να γεμίσουμε τα πνευμόνια μας με καθαρό αέρα, με φόντο το Καταλανικό κάστρο και τα χνάρια του Μαντείου του Τροφωνίου. Φυσικά θα πιούμε το καφεδάκι μας στο καφέ του πρώην Ξενία.





Με το πούλμαν μας θα κατευθυνθούμε για την διπλανή **Χαιρώνεια** με το περίφημο λιοντάρι της ενθύμιο της μάχης με τους Μακεδόνες του Φίλιππου και θα επισκεφτούμε το μικρό



αλλά  
 περιεκτικό  
 μουσείο της .

Θα καταλήξουμε στον **Ορχομενό** με τον εξαιρετικό **νάο της Κοίμησης της Θεοτόκου** του 9ου αιώνα που δεν θα παραλείψουμε να επισκεφτούμε.

Απέναντι ακριβώς υπάρχει ο αρχαιολογικός χώρος με τον Μυκηναϊκό θολωτό τάφο και το θέατρο του. Προς το παρόν προσωρινά κλειστός – Είδομεν.

Μετά από αυτή την εμπειρία, μας περιμένει μια ακόμη έκπληξη η επίσκεψη στο τοπικό **ιχθυοτροφείο πέστροφας Δήμου** για να μάθουμε τα πάντα για την εκτροφή της αλλά και να κάνουμε τα ψώνια μας.



Η Ρούμελη είναι γνωστή όμως και για τις περίφημες κρεατοφαγίες της και εκεί θα καταλήξουμε μοιραία και εμείς. Οικοδεσπότης μας η **ταβέρνα «Φαρούκ»** που θα αρχίσει το γεύμα μας με πέστροφα και θα καταλήξει υποπτεύεστε που. Ο νοών νοήτω.

Αμέσως μετά θα πάρουμε το δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα.

## ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 50 € το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές πούλμαν
- Γευσιγνωσία – γαστρονομικές & αρχαιολογικές ξεναγήσεις σύμφωνα με το πρόγραμμα
- Ξεναγό διπλωματούχο στο Αρχαιολογικό Μουσείο Θήβας
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

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

## 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.
- Λόγω κορωνοϊού θα ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας κατά το σερβίρισμα
- 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](http://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

## MENΟΥ

### «Ταβέρνα Φαρούκ»



*Τζατζίκι με καρότο*

*Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, με ρόδι και μπαλσάμικο*

*Καπνιστή πέστροφα*

*Ντολμαδάκια αυγολέμονο*

*Κόκορας λεμονάτος με τραχανά*

*Αρνί γιουβέτσι κοκκινιστό με μανέστρα*

*Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού σταφύλι ή κυδώνι*

*Κρασί*

*Ροζέ και κόκκινο χύμα*

**Τιμή 20€**



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 «Αθηνόγραμμα» 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.