

Interreg
Greece-Bulgaria
CHIC
European Regional Development Fund



Τι γεύση έχει
η Κομοτηνή;
what does
Komotini
taste like?



ΤΙ γεύση έχει
η Κομοτηνή;
what does
Komotini
taste like?



**ΤΙ γεύση έχει
η Κομπορνή;
what does
Komotini
taste like?**









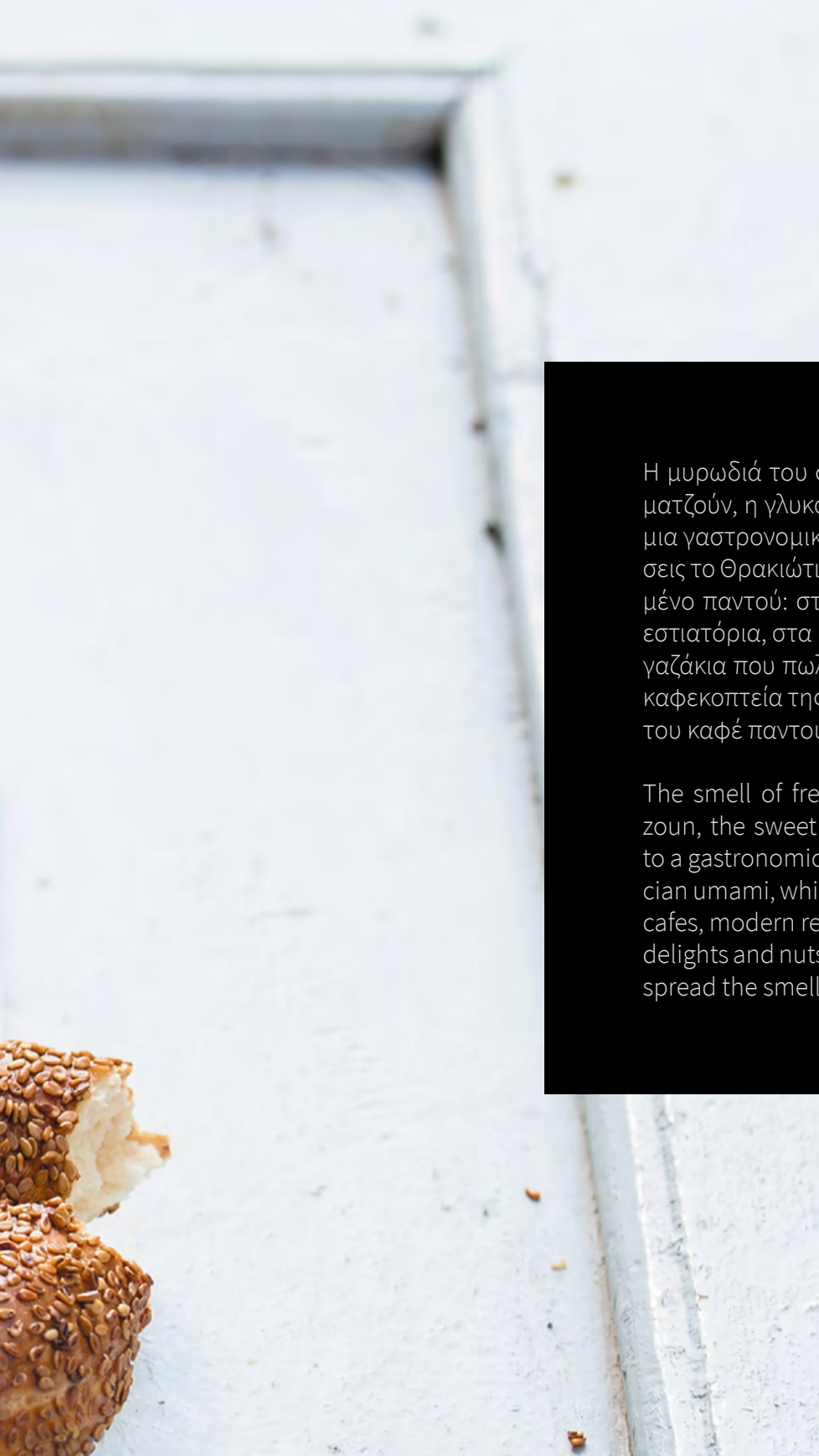




Αν ψάχνουμε μία μονολεκτική απάντηση στο ερώτημα «τι γεύση έχει η Κομοτηνή;», τότε θα πρέπει άμεσα να συμβιβαστούμε με την ιδέα, ότι αυτή δεν υπάρχει, τουλάχιστον όχι με τη μορφή που γνωρίζαμε. Δεν μπορεί κανείς με βεβαιότητα να πει, ότι η Κομοτηνή έχει γεύση γλυκιά, πικρή ή ξινή. Έχει όλες αυτές τις γεύσεις μαζί και άλλες τόσες μυρωδιές μυστηριωδώς αναμειγμένες, που δημιουργούν μία τεράστια πρόκληση για τις αισθήσεις και φτιάχνουν έναν λαβύρινθο που προσκαλεί τον επισκέπτη να ανακαλύψει. Μια καθημερινότητα μοναδική για τους κατοίκους της Κομοτηνής και μια πρωτόγνωρη εμπειρία για τους επισκέπτες, που δεν έχουν βιώσει πουθενά αλλού στην Ελλάδα.

If we are looking for a one-word answer to the question «What does Komotini taste like?», then we must immediately reconcile with the idea that it does not exist, at least not in the usual form. We cannot say with certainty that Komotini has a sweet, bitter or sour taste. It has all these flavors together and so many other mysteriously mixed scents, which create a huge challenge for the senses and a maze that invites the visitor to discover. A unique daily life for the residents of Komotini and an unprecedented experience for the visitors, who have not experienced anything like that anywhere else.





Η μυρωδιά του φρεσκοκομμένου καφέ, η γεύση του λαχματζούν, η γλυκόξινη επίγευση του μαλεμπί συντελούν σε μια γαστρονομική πανδαισία που σε διεγείρει να αναζητήσεις το Θρακιώτικο umami, που μπορεί να βρίσκεται κρυμμένο παντού: στα παραδοσιακά καφενεία, στα σύγχρονα εστιατόρια, στα καφέ της πλατείας, στα μικροσκοπικά μαγαζάκια που πωλούν λουκούμια και ξηρούς καρπούς, στα καφεκοπτεία της παλιάς αγοράς που διαχέουν τη μυρωδιά του καφέ παντού στην ατμόσφαιρα.

The smell of freshly brewed coffee, the taste of lahmatzoun, the sweet and sour aftertaste of malebi contribute to a gastronomic feast that excites you to look for the Thracian umami, which can be found everywhere: in traditional cafes, modern restaurants and cafes, in tiny shops that sell delights and nuts, in the coffee shops of the old market that spread the smell of coffee everywhere in the atmosphere.

Ύστερα, υπάρχει και κάτι άλλο: Η γεύση είναι κάτι εντελώς υποκειμενικό.

Όπως είναι φυσιολογικό δεν αρέσουν οι ίδιες γεύσεις σε όλους, δεν έχουμε όλοι πανομοιότυπες προτιμήσεις, δεν είμαστε όλοι φτιαγμένοι από το ίδιο υλικό εν τέλει. Όμως σε όλους αρέσει το καλό φαγητό. Όλοι το αναζητούν, όλοι το αποζητούν, όλοι το απολαμβάνουν. Απλώς καθένας και καθεμία το ορίζει διαφορετικά.

Το ίδιο προσωπική διαδικασία είναι και η αναζήτηση του καλού φαγητού. Και γι' αυτό το λόγο η Κομοτηνή είναι ιδανικός προορισμός. Δίνει τόσες πολλές επιλογές, συνάμα τόσο διαφορετικές μεταξύ τους, ώστε ο καθένας να μπορεί να «χτίσει» την προσωπική του αναζήτηση με οδηγό τον ουρανίσκο.

Then, there is something else: Taste is a matter of opinion.

Not everyone likes the same flavors, or has identical tastes. We are not all made of the same material after all. But everyone likes good food. Everyone is looking for it, longing for it, enjoying it. It's just that everyone defines it differently.

The search for good food is the same personal process. And for this reason, Komotini is an ideal destination. It provides so many options, and at the same time so different from each other, that people can «enrich» their personal search with the palate as a guide.







Η μοναδικότητα της Κομοτηνής καθιστά δύσκολη την ταξινόμησή της στον λεγόμενο «γαστρονομικό χάρτη». Η έκφραση «γαστρονομικό μωσαϊκό» περιγράφει μάλλον καλύτερα το προφίλ της πόλης κι αυτό γιατί η σύνδεση και η ανάλυση των ψηφίδων αυτού του μωσαϊκού οδηγεί στο συμπέρασμα, ότι η Κομοτηνή δεν έχει μία συγκεκριμένη γεύση, αλλά διαθέτει μία σπάνια ικανότητα να ικανοποιεί τους ουρανίσκους ακόμη και των πιο απαιτητικών.

The uniqueness of Komotini makes it difficult to classify it in the so-called «gastronomic map». The expression «gastronomic mash-up» describes the profile of the city more accurately because the connection and analysis of the tiles of this mash-up lead to the conclusion that Komotini does not have a specific taste, but has the ability to satisfy the palates of even the most demanding visitors.



Κρέας από τον τόπο σου Local meat

Η περιοχή της Ροδόπης διαθέτει σημαντικό ζωικό κεφάλαιο, από τα μεγαλύτερα στην Ελλάδα. Και μάλιστα φημίζεται για την ποιότητα των πρώτων υλών της, καθώς πρόκειται κυρίως για ζώα ελευθέρας βοσκής, που εκτρέφονται στη Ροδοπτική φύση. Πρόκειται για μια μακραίωνη παράδοση της περιοχής, που είναι συνδεδεμένη με τη ζωή των κατοίκων της Ροδόπης εδώ και αιώνες.

Οι επιλογές που έχει ο επισκέπτης είναι πολλές και ποιοτικές. Είτε κάποιος επιλέξει τον πατροπαράδοτο καβουρμά (κρέας χοιρινό βρασμένο με διάφορα μυρωδικά και μπαχαρικά σε μορφή ιδιότυπου αλλαντικού), είτε το μοσχάρι νουά, το βέβαιο είναι, ότι η πρώτη ύλη προέρχεται από ένα ζώο ελευθέρας βοσκής, με βάση τα διεθνή πρότυπα και προδιαγραφές που εγγυώνται άριστη ποιότητα αλλά και ασφάλεια στον καταναλωτή.

The area of Rodhopi has a significant livestock, one of the largest in Greece. In fact, it is famous for the quality of its raw materials, as they are mainly free-range animals, bred in the nature of Rodhopi. It is a long tradition of the area, which is linked with the life of the inhabitants of Rodhopi for centuries.

The options are plenty and of high quality. Whether someone chooses the traditional kavourma (pork cooked with various herbs and spices in the form of a peculiar sausage), or the noua veal, it is certain that the raw material comes from a free-range animal, based on the international standards and specifications that guarantee excellent quality and safety to the consumer.









Το τοπικό βιβλίο συνταγών περιλαμβάνει φυσικά και ψάρια. Ψάρια, όπως ο λυκουρίνος και η παλαμίδα, από τα γαλανά νερά του Θρακικού Πελάγους, τις λιμνοθάλασσες και από τα δίχτυα των ψαράδων φτάνουν φρεσκότατα στα πιάτα. Η Κομοτηνή δεν είναι μεν παραθαλάσσια πόλη, πλην όμως «βλέπει» στο Θρακικό Πέλαγος, κι αυτό με τη σειρά του συμβάλει καθοριστικά στην τοπική γαστρονομία. Όστρακα και μαλάκια έχουν εγγραφεί στο τοπικό «μενού» και μαγειρεύονται με σύγχρονες και παραδοσιακές συνταγές. Ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει θαλασσινές γεύσεις σε ταβέρνες δίπλα στη θάλασσα, στους παραθαλάσσιους οικισμούς της Ροδόπης και ειδικά στο πανέμορφο λιμάνι του Φαναρίου.

Of course, the local recipe book includes fish. Fish, such as chub and bonito, from the crystal waters of the Thracian Sea, lagoons and fishermen's nets arrive fresh on the dining table. Komotini may not be a seaside town, but it is rather close to the Thracian Sea, which in turn contributes significantly to the local gastronomy. Shellfish and mollusks have been registered in the local «menu» and are cooked according to modern and traditional recipes. The visitor has the opportunity to taste seafood in taverns by the sea, in the coastal settlements of Rodhopi and especially in the beautiful port of Fanari.

Νοστιμιές χωρίς σύνορα Unlimited tastiness

Η κουζίνα της Κομοτηνής διαθέτει μια μοναδικότητα, που δεν συναντάται πουθενά αλλού στην Ελλάδα. Οι γεύσεις και τα αρώματα της περιοχής είναι αποτέλεσμα της ιστορίας και της παράδοσής της. Η μακραίωνη ιστορία της Θράκης με τις ιδιαιτερότητές της, τη συνύπαρξη θρησκειών και πολιτισμών, μπολιάστηκε από την παράδοση των προσφύγων που κατοίκησαν στην περιοχή, φέρνοντας μαζί τους τις γεύσεις και τα αρώματα των χαμένων πατρίδων τους.

Όλα αυτά δημιούργησαν μια μοναδική μίξη, που αντανάκλαται στην διαχείριση των υλικών, τον τρόπο μαγειρέματος και την ποικιλία των γεύσεων, η οποία ξεδιπλώνεται στον αμύητο επισκέπτη της Κομοτηνής και τον ξαφνιάζει ευχάριστα. Οι γεύσεις της Κομοτηνής φανερώνουν την παράδοσή της και περιμένουν με ανυπομονησία να «διηγηθούν» ιστορίες και μύθους.

The cuisine of Komotini has a uniqueness that cannot be found anywhere else in Greece. The flavors and aromas of the area are a result of its history and tradition. In the long history of Thrace with its peculiarities, the coexistence of religions and cultures, contributed the tradition of the refugees who lived in the area, bringing with them the flavors and aromas of their lost homelands.

All these created a unique mixture, which is reflected in the handling of the ingredients, the way of cooking and the variety of flavors, which is being unfolded to the uninitiated visitor of Komotini and surprises him in a pleasant way. The flavors of Komotini reveal its tradition and look forward to «narrating» stories and myths.





Πέτα τον θερμιδομετρητή Throw away the calorie calculator

Βασική προτεραιότητα του ταξιδιώτη είναι η απαλλαγή από το άγχος των θερμίδων. Εδώ, η ερώτηση «πόσες θερμίδες έχει ένα κιουνεφέ;» είναι περιττή, γιατί συνεπάγεται απώλεια της μοναδικής γευστικής εμπειρίας που προσφέρει ο συνδυασμός «κανταΐφι με κρέμα τυριού και σιρόπι». Το ίδιο συμβαίνει όταν βυθίζεται το μαχαιροπίρουνο σε μπακλαβά που μόλις έχει σιροπιαστεί ή το κουτάλι σ' ένα καζάν ντιπί παρασκευασμένο από βουβαλίσιο γάλα, στο σεκέρ παρέ με το ολόκληρο αμύγδαλο... Η γευστική περιπλάνηση ξεδιψάει τον ουρανίσκο στα πεντανόστιμα φρούτα της Ροδοπείτικης γης, όπως είναι τα διάσημα κεράσια ή τα βύσσина που με λίγη ζάχαρη και πολλή αγάπη μετατρέπονται σε ονειρικά γλυκά του κουταλιού ή νόστιμες μαρμελάδες.

The main priority of the traveler is to get rid of the anxiety of counting calories. Here, the question “How many calories does a kunefe have?” is unnecessary, because it implies a loss of the unique taste experience offered by the combination of «kadaifi with cream cheese and syrup». The same happens when the cutlery is dipped in the freshly-baked, full of syrup, baklava, or the spoon in kazandibi, which is made from buffalo milk, or in sekerpare that is an almond-based dessert... The luscious wandering quenches the palate with the delicious fruits from the land of Rodopi, such as the famous cherries or sour cherries that with a little sugar and lots of love are turned into tasty spoon sweets or delicious jams.







Ο επισκέπτης της Κομοτηνής δεν γίνεται να μην τιμήσει το μοναδικό σουτζούκ λουκούμ. Δεν είναι η γλυκόζη που το κάνει ξεχωριστό. Ούτε και η άχνη. Ούτε το γεγονός ότι κάποιος που δεν ξέρει, μπορεί να πιστέψει, ότι το σουτζούκ λουκούμ πωλείται και με το μέτρο, αφού φτιάχνεται σε μεγάλες ράβδους από τις οποίες κόβεται η απαιτούμενη ποσότητα, πάντα «παρουσία του πελάτου». Είναι ο τρόπος που παρασκευάζεται ο οποίος καμία σχέση δεν έχει με έννοιες, όπως «αυτοματοποίηση παραγωγής». Η συνταγή παραδίδεται από γενιά σε γενιά, απαιτεί κόπο, προϋποθέτει υπομονή, μεράκι και περισσή αγάπη μέχρι να φτάσουν οι παρασκευαστές του στο τελικό προϊόν που περικλείει μέσα του τοπικούς θησαυρούς, όπως τα καρύδια της Ροδόπης. Επίσης, δεν πρέπει να αγνοούνται οι παραλλαγές του, όπως το -κατά πολλούς- αδικημένο ραχάτ λουκούμ, ούτε να παραλείπονται τα «κλασικά» λουκούμια που προσφέρονται σε δεκάδες διαφορετικές γεύσεις, ακόμη και σε μπουκίτσες που διευκολύνουν την κατανάλωση.

The visitor of Komotini cannot but taste the incredible suzuk lukum. It is not the glucose that makes it special. Not even the icing sugar. Not even the fact that someone who does not know, can imagine, that suzuk lukum is sold by meter, as it is made in large rods from which the required quantity is cut, always «at the presence of the customer». It is the fact that its preparation has nothing to do with concepts such as «production automation». The recipe is passed down from generation to generation, it requires a lot of effort, patience, passion and plenty of love until its producers complete the final product that contains local treasures, such as the nuts of Rodopi. Also, its versions should not be ignored, such as the -according to many- underrated rahat lukum, nor should the «classic» lukums be omitted, which are offered in dozens of different flavors even in snacks that facilitate consumption.

Αν πάλι η μέτρηση θερμίδων είναι απαραίτητη, από ανάγκη ή επιλογή, η εναλλακτική λύση για να γλυκαθεί ο ουρανίσκος είναι το τοπικό μέλι. Η γύρη που χαρίζει στις μέλισσες η Ροδοπίτικη εξοχή μέσα από την ποικιλία της χλωρίδας της συντελεί στην παραγωγή κορυφαίας ποιότητας μελιού, που οι ντόπιοι μελισσοκόμοι τρυγούν με επιμέλεια, συσκευάζουν με προσοχή, κατηγοριοποιούν ανάλογα με το φυτό από το οποίο προήλθε η πρώτη ύλη και διαθέτουν στην αγορά, συνδυάζοντας τη μακραίωνη παράδοση της περιοχής με τις διεθνείς προδιαγραφές.

If calorie counting though is necessary, out of necessity or choice, the alternative to sweeten the palate will be the local honey. The pollen that the countryside of Rodhopi provides to the bees through the variety of its flora, contributes to the production of top quality honey. The local beekeepers carefully harvest, pack, categorize according to the plant from which the raw material came and release it to the market, combining the long tradition of the region with international standards.









Στην Κομοτηνή, ο επισκέπτης μπορεί να βρει μεγάλη ποικιλία ξηρών καρπών με τα φημισμένα στραγάλια να παραμένουν εξαιρετικά δημοφιλή. Η πόλη αριθμεί μικρά γραφικά καταστήματα πώλησης ξηρών καρπών που στην πλειοψηφία τους παράγονται στην ευρύτερη περιοχή και μεταποιούνται με βάση παραδοσιακές και πρωτότυπες ιδέες που γεννήθηκαν στην περιοχή. Στραγάλια αφράτα με διάφορες επεξεργασίες, με πιπέρι, αλάτι, κουρκουμά, στραγάλια λευκά σκληρά, στραγάλια επεξεργασμένα με ζάχαρη και αλεύρι, τρυφερή καρυδόψυχα, καβουρδισμένα αμύγδαλα είναι μερικές από τις επιλογές, πολλές εκ των οποίων είναι μοναδικές.

In Komotini, the visitor can find a wide variety of nuts with the famous roasted chickpeas remaining extremely popular. The city has small graphic shops selling nuts that are mostly produced in the area and are processed according to traditional and original ideas born in the area. Soft roasted chickpeas in various versions, with pepper, salt, turmeric, crunchy white roasted chickpeas, processed with sugar and flour, soft walnuts, roasted almonds are some of the options, many of which are unique.

Πάμε για καφέ Let's grab a coffee

Αν ο επισκέπτης πέσει στην παγίδα να ιχνηλατήσει την πορεία του καφέ στην Κομοτηνή, θα μπλεχτεί σε ένα μακρύ δαιδαλώδες μονοπάτι και το μόνο που θα καταφέρει είναι να καθυστερήσει τη χαρά της απόλαυσης.

Ο καφές στην Κομοτηνή είναι το ζεστό εκείνο ρόφημα που σερβίρεται σε φλιτζανάκι και για τους μερακλήδες σε κούπα, ενίοτε με λουκουμάκι αφού προηγουμένως έχει ψηθεί αργά σε χαμηλή φωτιά ή στη χόβολη. Κι έτσι αργά και νωχελικά όπως έχει ψηθεί, συνοδεύει την κουβέντα της παρέας, συμβάλλει στην ανασύνταξη των δυνάμεων το απόγευμα όπως και στο ξεκίνημα της μέρας. Ο καφές για την Κομοτηνή δεν είναι απλά ένα ρόφημα, είναι τρόπος ζωής.

If the visitor attempts to track the journey of coffee in Komotini, he will get entangled in a long labyrinthine path and will just delay the pleasure.

In Komotini, coffee is a hot drink served in a cup and for coffee fanatics in a mug, sometimes with a delight, since it has previously been cooked on a low temperature or on embers. It is considered as a part of our friendly conversations, filling up our energy tank from morning till night. It is not just a drink, but a way of life.









Με ζάχαρη ή χωρίς, μέτριος ή με ολίγη, αποτελεί ιεροτελεστία και απολαμβάνεται σε κάποιο από τα γραφικά καφενεία της πόλης που μοιάζουν να ξεπήδησαν από ταξίδι στο χρόνο. Οι μερακλήδες γνωρίζουν ότι ιδανικά ψήνεται σε χάλκινο μπρίκι, αλλά την ίδια σημασία έχει και η υπομονή στην παρασκευή του. Ορισμένοι λάτρεις του αναζητούν ταυτόχρονα τα μελλούμενα στο κατακάθι με βοηθό τις ... καφετζούδες. Το βέβαιο είναι ότι ο επισκέπτης κρατάει φεύγοντας από την πόλη με τα χίλια χρώματα τη γεύση που αφήνει στον ουρανίσκο ένα από τα χαρακτηριστικότερα αρώματά της, αυτό του φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ. Στην πόλη σεργιούνται κι εξαιρετικής ποιότητας «σύγχρονοι» καφέδες, όπως espresso, cappuccino, machiatto, latte, freddo espresso/cappuccino, freddoccino και άλλα ροφήματα όμως η κατάδυση στο ίζημα ενός «πολλά βαρύ και όχι» παραμένει μία εμπειρία μοναδική.

With or without sugar, it is a ritual enjoyed in one of the picturesque cafes of the city that seem to have sprung from time travel. Coffee lovers know that it is ideally boiled in a copper coffee pot, but patience, while preparing it, has the same importance. Some enthusiasts are even trying to find out about their future in coffee grounds with the help of... fortune tellers. What is certain is that, from the colorful city, the visitor leaves full of the unique aromas, and especially that of freshly roasted coffee. High quality modern coffees are also served in the city, such as espresso, cappuccino, machiatto, latte, freddo espresso / cappuccino, freddoccino and other drinks, but tasting the traditional “strong and black coffee” remains a unique experience.

Στην υγειά μας! Cheers!

Κανένα γεύμα ή δείπνο στην Κομοτηνή δεν θεωρείται ολοκληρωμένο αν δεν συνοδεύεται από ένα τοπικό κρασί. Λευκό, ροζέ ή κόκκινο, ξηρό, γλυκό ή ημίγλυκο, η τοπική οινοποιία προσφέρει αξιόλογες ετικέτες με αρώματα που μπορούν να ικανοποιήσουν ακόμη και τους πλέον απαιτητικούς.

Για όσους και όσες προτιμούν «τσιπουροκατάσταση», οι παραγωγοί της περιοχής έχουν να προτείνουν ποιοτικά τσίπουρα, ανάμεσά τους εξαιρετικά παλαιωμένα, από ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών και βεβαίως εν αφθονία ρέει το ελληνικό εθνικό ποτό, το ούζο.

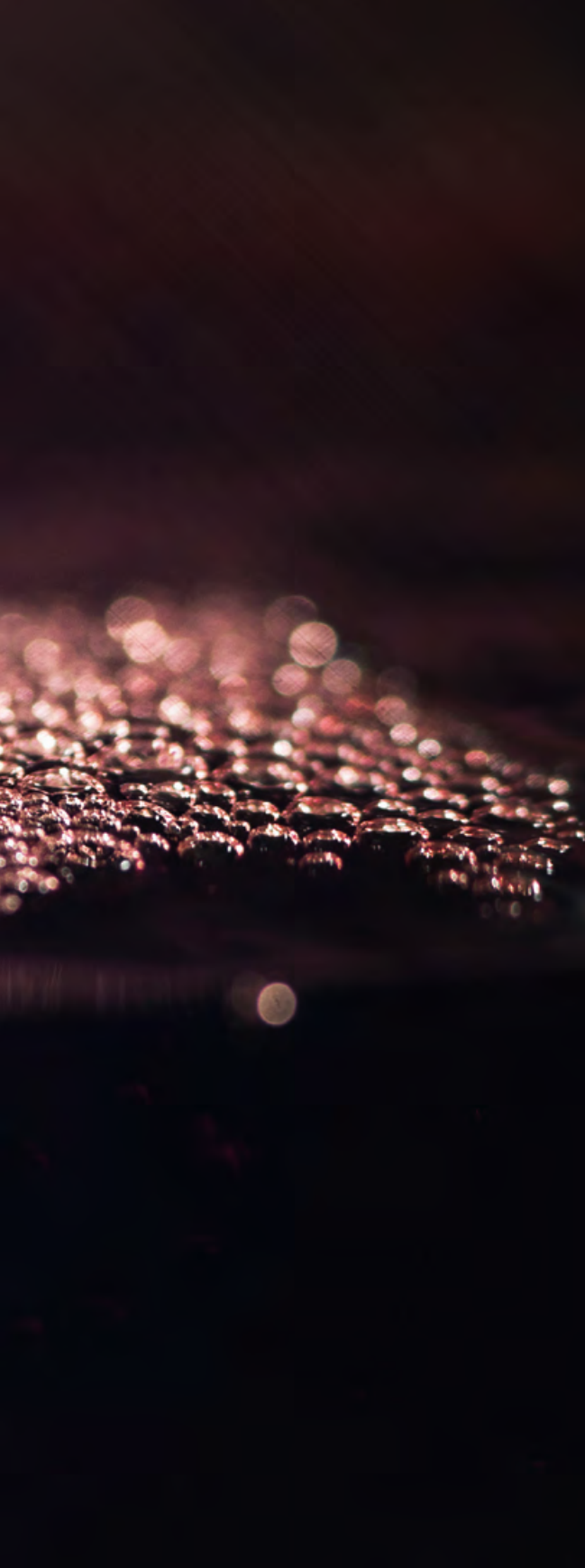
No meal or dinner in Komotini is completed if it is not accompanied by a local wine. White, rosé or red, dry, sweet or semi-sweet, the local winery offers remarkable options with aromas that can satisfy even the most demanding visitors.

For those who are fond of tsipouro, the local producers offer high-quality tsipouro from local grape varieties and of course the Greek national drink, ouzo, flows in abundance.









Τα κρασιά της Κομοτηνής στολίζουν και τα ράφια στα καφέ – μπαρ, ενώ για τους λάτρεις της μπύρας, μεγάλη εταιρία παραγωγής που εδρεύει στην ΒΙΠΕ διαθέτει στην αγορά μια μεγάλη γκάμα από σπέσιαλ μπύρες, με βύνη που παράγεται στο πρώτο ελληνικό βυνοποιείο, αυτό της Κομοτηνής και πρώτη ύλη το κριθάρι από ντόπιους παραγωγούς. Για όσους δεν αγαπούν το αλκοόλ, η Θρακία γη προσφέρει απλόχερα εύγευστα ευεργετικά ροφήματα που σερβίρονται και κρύα.

The wines of Komotini are everywhere in cafes and bars. For beer lovers, a large production company, based in the industrial area, provides a wide range on the market, with malt produced in the first Greek malt factory in Komotini and barley from local producers used as raw material. For those who do not like alcohol, Thrace offers delicious healthy drinks that are served cold.

Μια Σαρακατσάνικη «φέτα» Feta

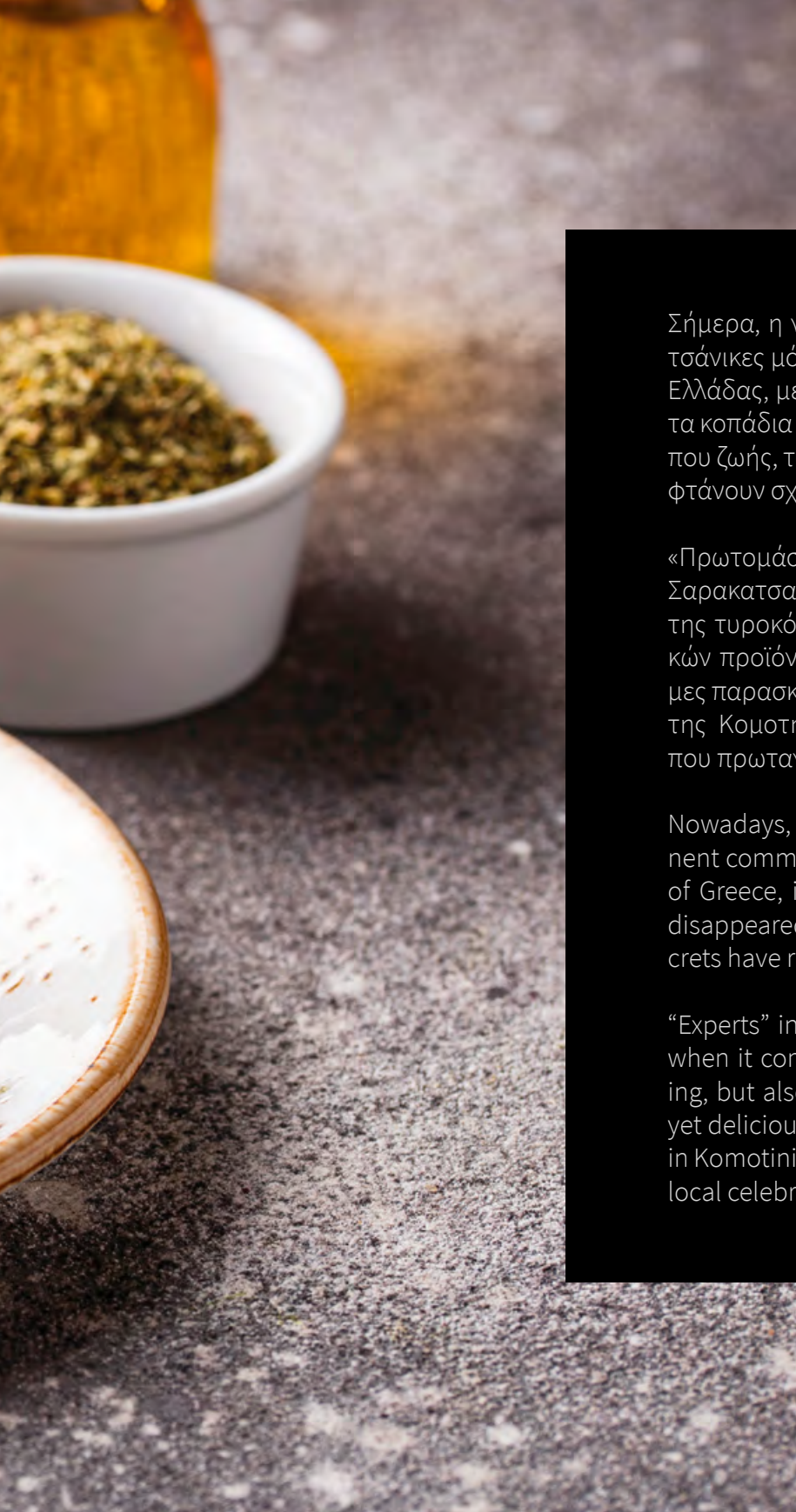
«Μπέλα» ονόμαζαν οι Σαρακατσάνοι τα άσπρα πρόβατα των κοπαδιών τους, όταν ακόμα ζούσαν μαζί με αυτά και νομαδικά, όπως όριζε ο τρόπος ζωής των προγόνων τους. Μια εκδοχή του θρύλου θέλει τους Σαρακατσαναίους να σφάζουν όλα τα άσπρα πρόβατά τους σε ένδειξη πένθους, όταν είχαν πληροφορηθεί την άλωση της Πόλης. Όμως η πραγματικότητα θέλει τους Σαρακατσάνους να αποτελούν πολύ καλούς τεχνίτες στη διαχείριση του γάλακτος, αφού η κτηνοτροφία αποτελούσε μία από τις κυριότερες ασχολίες των πάλαι ποτέ κοινωνιών τους.

The Sarakatsani called the white sheep of their herds “Bella”, when they still lived with them and nomadically, as defined by the way of life of their ancestors. A version of the legend claims that the Sarakatsani slaughtered all their white sheep in mourning, when they were informed about the Fall of the Constantinople. But it is true that the Sarakatsani people are experts in milk processing, since livestock farming was one of the main activities of their former societies.









Σήμερα, η νομαδικότητα έχει εγκαταλειφθεί και σαρακατσάνικες μόνιμες εστίες υπάρχουν σε διάφορα σημεία της Ελλάδας, μεταξύ των οποίων και η Κομοτηνή. Και, μπορεί τα κοπάδια να εξαφανίστηκαν μαζί με την αλλαγή του τρόπου ζωής, τα διατροφικά μυστικά όμως διατηρήθηκαν και φτάνουν σχεδόν αναλλοίωτα μέχρι τις μέρες μας.

«Πρωτομάστορες» όντες, στη διαχείριση του γάλακτος, οι Σαρακατσαναίοι γνωρίζουν καλά την τέχνη και τις τεχνικές της τυροκόμησης, αλλά και την χρήση των γαλακτοκομικών προϊόντων σε πιο σύνθετες αλλά πάντα πεντανόστιμες παρασκευές. Θα ήταν πραγματικό άδικο ο επισκέπτης της Κομοτηνής να μην δοκιμάσει σαρακατσάνικη πίτα, που πρωταγωνιστεί σε τοπικές γιορτές κι εκδηλώσεις.

Nowadays, nomadism has been abandoned and permanent communities of the Sarakatsani exist in various parts of Greece, including Komotini. And, the herds may have disappeared as the years went by, but the nutritional secrets have remained alive and untouched even today.

“Experts” in milk processing, the Sarakatsani are masters when it comes to the art and techniques of cheese-making, but also to the use of dairy products in complex but yet delicious versions. It is really important, for the visitors in Komotini, to taste the famous Sarakatsani pie, starring in local celebrations and events.

Ποντιακά «αυτιά» Pontic ears

«Ωτία» (δηλαδή αυτιά) ονομάζουν οι Πόντιοι κάποια μικρά γλυκίσματα που παρασκευάζονται στο τηγάνι και κερνιούνται κατά κύριο λόγο στους γάμους. Το όνομά τους το παίρνουν από το σχήμα τους καθώς μοιάζουν με μικρά αυτάκια και για να το πετύχει αυτό κανείς χρειάζεται εμπειρία και εξάσκηση.

Η παρασκευή τους μπορεί να μοιάζει εύκολη, όμως αν σκεφτεί κανείς πόσα χρόνια «ζουν» στη συνείδηση και τις κουζίνες των Ποντίων της Κομοτηνής, αμέσως αντιλαμβάνεται τη σημασία τους. Πόσες ιστορίες, άραγε, να έχουν «ακούσει»;

“Otia” (i.e. ears) are called by the Pontians some treats that are cooked in the pan and are mainly served at weddings. They are named after their shape as they look like small ears and it requires experience and practice to prepare them.

Their preparation may seem easy, but if someone counts the years that they “appear” in the consciousness and the cuisines of the Pontians of Komotini, immediately realizes their significance. How many stories have they “heard”?









«Πισία» και «πιροσκή» είναι λέξεις που ίσως πολλοί έχουν ακούσει αρκετές φορές, όμως η πραγματική τους έννοια βρίσκεται καλά κρυμμένη στην ποδιά της Πόντιας νοικοκυράς που ζει μέσα ή πέριξ της Κομοτηνής και που οι συνταγές της αποτελούν σημαντικές ψηφίδες του γαστρονομικού μωσαϊκού της πόλης. Η Ποντιακή Γαστρονομία είναι έτσι κι αλλιώς ένα μεγάλο «κεφάλαιο» από μόνη της, ωστόσο στην Κομοτηνή έχει ενσωματωθεί στο γενικό «βιβλίο συνταγών» της πόλης, διανθίζοντάς το με χρώματα, αρώματα και μνήμες.

The word “pirozhki” is famous all over the world, but its true meaning is well hidden in the Pontian households, in or around Komotini, and those recipes are important pieces for the gastronomic puzzle of the city. Pontian Gastronomy is already a big “chapter”, however in Komotini it has been included into the local “recipe book”, enriching it with colors, aromas and memories.

Αντί επιλόγου Instead of an epilogue

Φυσικά, όλα αυτά είναι ένα μικρό μόνο δείγμα του γαστρονομικού μωσαϊκού της Κομοτηνής. Θα μπορούσε να γίνει αναφορά σε πολλές διαφορετικές γεύσεις και εδέσματα και σε όσους άλλους και άλλες ζούνε στην Κομοτηνή, αφήνοντας το στίγμα τους στην τοπική κουζίνα και συνέβαλαν στη δημιουργία αυτής της πολυσήμαντης ταυτότητας, που είναι αντιληπτή από όλες τις αισθήσεις. Πρωτοστατούν βέβαια η γεύση και η όσφρηση, αλλά ας μην ξεχνάμε την τέρψη της αφής που δημιουργεί ένα αφράτο ψωμί και την ομορφιά της γεωμετρίας ενός καλοσιροπιασμένου μπακλαβά. Ακόμα και ο κοχλασμός του νερού που βράζει για να φτιαχτεί το χαρακτηριστικό τσάι στους καφενέδες, συντελεί στην ολοκλήρωση της απόλαυσης.

Of course, all these are just a small taste of the gastronomic map of Komotini. Many different flavors, delicacies and local people could be mentioned, as they have left their signature on the local cuisine and contributed to the creation of this unique identity, which is perceived by the senses. Of course, taste and smell are important, but we must not forget the pleasure that we receive from touching a fluffy bread and the beauty of a freshly baked, full of syrup, baklava. Even when the water is seethed, to make the traditional tea in the cafes, it contributes to fulfillment.









Στη διαμόρφωση της μεγάλης εικόνας συμβάλλουν οι σεφ της νεότερης γενιάς που πατώντας πάνω στο θησαυρό των προηγούμενων γενιών δημιουργούν νέου τύπου κοσμήματα γεύσης.

Σ' αυτή τη νέα και υπό διαμόρφωση κατάσταση συμβάλλουν σημαντικά οι επαγγελματίες της πόλης, που δίνουν στους νέους ευκαιρίες να πειραματιστούν, να δοκιμάσουν, να βάλουν τις ιδέες τους στο τηγάνι και να σερβίρουν ένα νεωτερικό γευστικό αποτέλεσμα, το οποίο είναι βαθιά ριζωμένο σε μία παράδοση που είναι δύσκολο να ορίσει κανείς στις λεπτομέρειες. Το ουσιαστικό είναι ότι η παράδοση αυτή υπήρξε, υπάρχει και αποτελεί το εφελτήριο για την προσθήκη νέων ψηφίδων στο γαστρονομικό μωσαϊκό της Κομοτηνής, το οποίο απευθύνεται σε όλους γιατί είναι ικανό να δημιουργήσει χιλιάδες γευστικές εικόνες, ανάλογα με το πρίσμα και την όρεξη του καθενός.

Modern chefs contribute to the preservation of these treasures, combining both traditional and modern clues and creating new and unique tastes.

The experts of the city play an important role to this new and emerging situation, giving young people the opportunity to experiment, prepare, create and serve a modern and delicious dish, which has its roots in tradition. This tradition has existed, exists and is the springboard for the creation of new tastes in the gastronomy of Komotini, which appeals to everyone, because it is able to create thousands of delicious and vivid images, depending on the prism and craving of everyone.



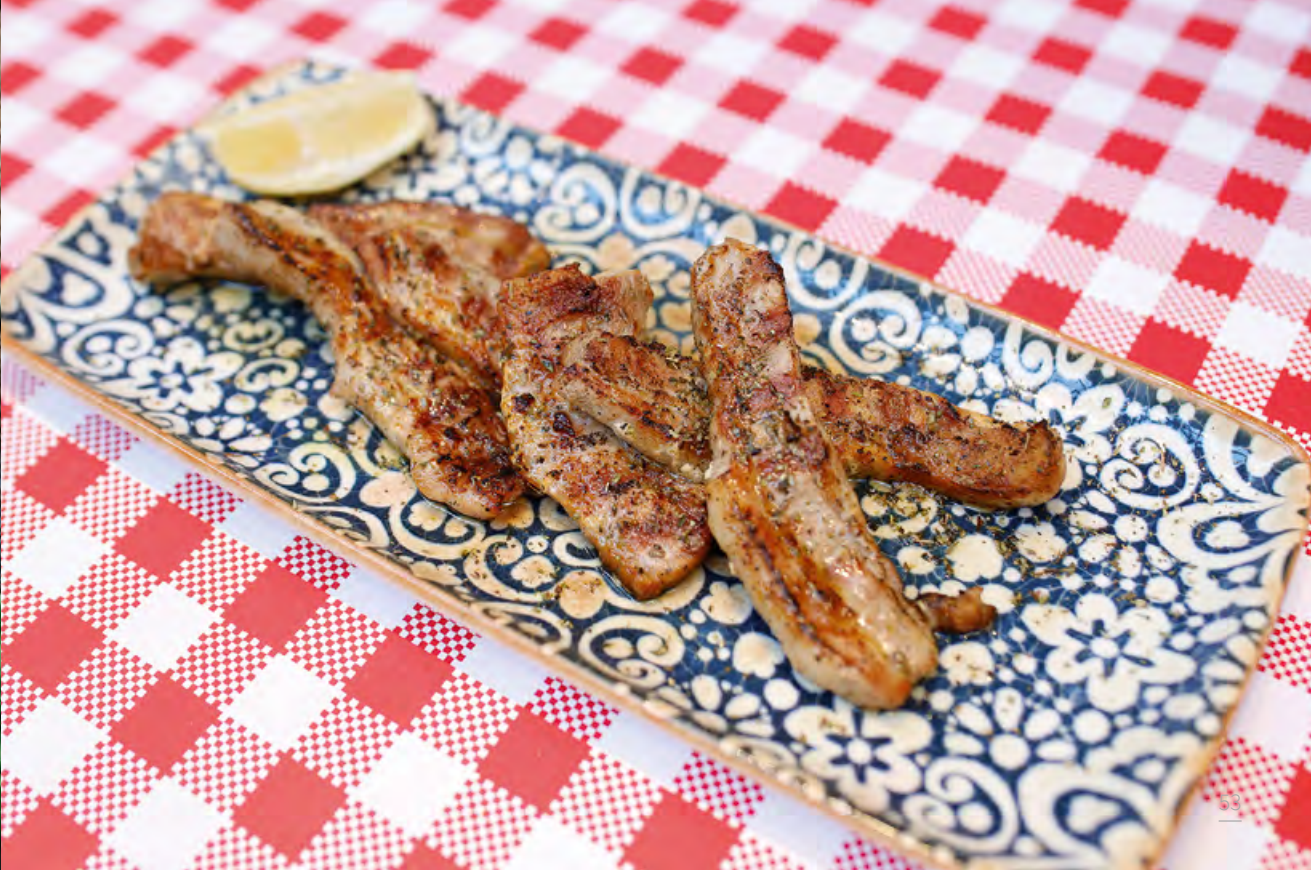
Η Κομοτηνή είναι εδώ και προσκαλεί τον επισκέπτη σε μια γευστική περιήγηση στην πόλη και την ευρύτερη περιοχή για ν' ακολουθήσει πρωτόγνωρες διαδρομές στη γεύση, συνάμα στην παράδοση, τις μνήμες και την ιστορία.

Το ταξίδι στην Κομοτηνή είναι μια διαδρομή στον χρόνο αλλά και τον τόπο καθώς οι γεύσεις και η κουλτούρα της Ανατολής ανταμώνουν με τη δυτική διασκέδαση, αισθητική και μόδα. Οι μύθοι που κρύβονται στα χαλάσματα ή στα εξόχως ανακαινισμένα κτίρια και μαρτυρούν την κοινωνικοοικονομική ιστορία της πόλης διασταυρώνονται με τις ιστορίες που γράφουν οι παρέες των νέων, από 3 έως 93 ετών.

Komotini challenges the visitor to follow a luscious tour of the city and the wider area and to discover unprecedented routes in taste, tradition, memories and history.

The journey to Komotini is a travel in time and place as the tastes and the culture of the East meet with the Western entertainment, beauty and fashion. The myths that are hidden in the ruins or in the exquisitely renovated buildings and reveal the socio-economic history of the city are related to the stories written by the groups of young people from 3 to 93 years old.





www.interregchic.eu

Εταίροι / Project Partners



Δήμος Κομοτηνής
Municipality of Komotini



Δήμος Χασκόβου
Municipality of Haskovo



ΔΗ.ΠΕ.ΘΕ. Κομοτηνής
Municipal Regional
Theatre of Komotini



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020».

The project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and national funds of the countries participating the Cooperation Programme INTERREG V-A "Greece-Bulgaria 2014-2020"