

Οι ελληνικές παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής αποκαλύπτουν τις διατροφικές συνήθειες και τις γαστρονομικές ορέξεις του λαού μας. Είναι απλές στη δομή τους, τα υλικά συνδυάζονται με ευρηματικότητα, οι διάφορες γεύσεις είναι ταιριαστές χωρίς να επικαλύπτει η μία την άλλη. Η λιτότητα, η ισορροπία και το μέτρο, άλλωστε, είναι τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα της μεσογειακής διαίτας.

Το παρόν λογισμικό είναι το αποτέλεσμα της δικής μας...όρεξης να ανακαλύψουμε και να μοιραστούμε μαζί σας τα μυστικά της ελληνικής κουζίνας. Παρουσιάζονται γνωστές και αγαπημένες συνταγές και οι οδηγίες για την εκτέλεσή τους.

Σας ευχόμαστε καλό...ταξίδι στις γαστριμαργικές απολαύσεις της ελληνικής παραδοσιακής μαγειρικής! Ποιος, άλλωστε, θα αρνιόταν να βουτήξει μια μπουκιά ζυμωτό ψωμί στη σάλτσα ενός κρασάτου κόκορα; Και ποια επιλογή είναι καλύτερη για να κλείσει ένα λουκούλλιο γεύμα, από μια ζεστή σιροπιαστή καρυδόπιτα; Καλή σας όρεξη, λοιπόν...

Υπεύθυνη καθηγήτρια:Θανόγιαννη Χαρίκλεια

Φιλολογική επιμέλεια:Ανδριανάκης Θεόδωρος

Μαθητές:Λάγιου Σταυρούλα, Λάλος Φοίβος-

Άγγελος,Λαμπρόπουλος Σταύρος,Μαντζιώρη Δήμητρα,Μασούρα

Κωνσταντίνα,Μίσιου Ηλέκτρα,Μιχελή Γεωργία,Μόσχου

Αγγελική,Μόσχου Δήμητρα,Μπάτσιου Γεωργία,Μπάτσιου

Φροσούλα,Μπόγιο Δέσποινα,Μπόκορη Κωνσταντίνα,Μπουζιάνη

Κωνσταντίνα,Νικητόπουλος Αργύριος,Ξύστρα Αθανασία,Παγκράτη

Ιωάννα,Παπαναστασίου Δήμητρα,Πασομένος Δημήτριος,Πουλάκης

Βασίλειος,Πουλοπούλου Ελένη,Ρούπα Ιωάννα,Τριανταφύλλου

Ζωή,Τσαγκάρη Ζωή,Χασομέρη Βαρβάρα,Χριστόπουλος

Φώτιος,Χριστόφορος Εμμανουήλ.

