

Αμπέλι και Τριαντάφυλλο

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου



Καθηγήτριες:
Άννα Χατζηθεοδώρου
Βασιλική Σαραντοπούλου
Μαρία Ηλιάδου

Εκπροσώπηση του Σχολείου μας στο Πολιτιστικό Φεστιβάλ



Αμπέλι και Τριαντάφυλλο



Ετοιμασία Σουτζιούκκου



Ετοιμασία – Τελικό Συσκευασμένο Προϊόν



Παρασκευή Σουτζιούκκου με τη βοήθεια της κ. Μαλλούππα



Παρασκευή Σουτζιούκκου με τη βοήθεια της κ. Μαλλούππα



Προϊόντα Αμπελιού



Σταφίδες



Κρασί



Εύδι



Έψημα



Γλυκό σταφύλι

Συνταγές με προϊόντα αμπελιού



Προϊόντα Τριανταφύλλου



Ροδόσταγμα



Γλυκό
Τριαντάφυλλο



Λικέρ
τριαντάφυλλο

Συνταγές με προϊόντα τριανταφύλλου





Τσαντούλες και Βιβλίο Μαγειρικής



Πώληση Προϊόντων στο Πολιτιστικό Φεστιβάλ



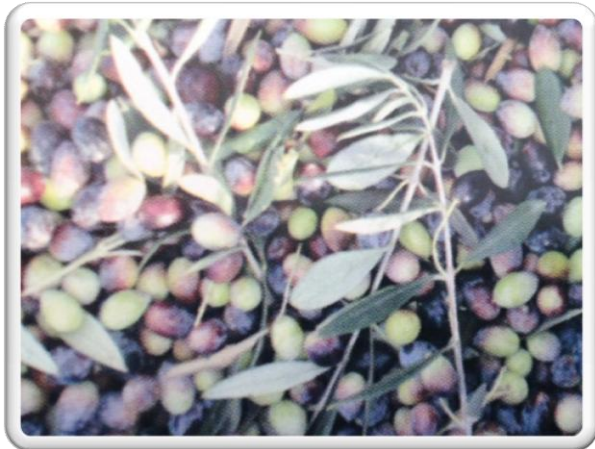
Ελιά και Λάδι

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου

Καθηγήτριες:

Άννα Χατζηθεοδώρου

Μαρία Ηλιάδου



Ελιό και Λάδι



Μάζεμα Ελιών στο Σχολείο



Μάζεμα Ελιών στον Ελαιώνα



Εξαγωγή Λαδιού στο Ελαιοτριβείο





Ελιές Τσακιστές

Αρωματικό Ελαιόλαδο



Ο Βοτανόκηπος μας

Δεντρολίβανο

ΡΙΓΑΝΗ

Blackwall



Ετικέτα Ελαιόλαδου

Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με
Δεντρολίβανο



Ευσεσιακή: ελαιόλαδο,
δεντρολίβανο

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου
Ημ. παρασκευής 04/2014

Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με
ρίζανη



Ευσεσιακή: ελαιόλαδο,
φρέσκα ρίζανη

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου
Ημ. παρασκευής 06/2014

Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με
καυτερή πιπεριά



Ευσεσιακή: ελαιόλαδο,
πιπεριά και πιπέρι
κόκκινο ελαιό

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου
Ημ. παρασκευής 04/2014

Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με
καυθα



Ευσεσιακή: ελαιόλαδο,
καυθα

Γυμνάσιο Αρχαγγέλου
Ημ. παρασκευής 04/2014

Συνταγές Ελαιόλαδου

Η Συνταγή της μαμάς:
Ζεσταίνετε στο φούρνο
για 10 λεπτά στους
180°C 4 φρέσες φηφί
ολικής από στήντα ως
σπασαρίσσε με το
αρωματισμένο ελαιόλαδο
μέχρι να βραχούν. Κόβετε
2 υστερές σε κύβους,
δρυμαίζετε 100γρ.
φρέσς και σπασαρίσσε
σε καυτόαρωμένο φηφί.

Είμαι Ίτακό εθίσης
για φηφί φήφη και
κρέας

Διασπείσση 6 μήνες σε
Ίτακό μέρος
Ανακινούμε σολί καλά
σφρυ από κάθε χρήση

Κασσιόφι:

Υλικά για φήφη

8 γρ. Αλείφι χωρμάτικο

1κ.γ σόδα

Νερό για τη φήφη

½ φλ. Αρωματισμένο

ελαιόλαδο με καυλά

Καυλά, γήγαρη και

ελαιόλαδο αρωματισμένο με

καυλά για το άλειμμα

Εκτέλεση

Κάνουμε τη φήφη, ανοίγουμε
σε σίτες από ένα μεζάτο
σάκο

Αλείφουμε με το λάδι μας
σπασαρίσσουμε με καυλά,
γήγαρη, ζυθώνουμε σε 4
λίπρες και φήφουμε σε
σηχία χωρίς λάδι

Σερβίρουμε με ψήθ

Είμαι Ίτακό για γήγαρη.

Διασπείσση 6 μήνες σε
Ίτακό μέρος

Ανακινούμε σολί καλά

σφρυ από κάθε χρήση

Ανακινούμε σολί καλά

σφρυ από κάθε χρήση

«Φέτα»

Εκτέλεση Συνταγών



«Χωριάτικη Σαλάτα»



«Καττιμέρι»

«Συνταγή της Παρέας»

Πώληση Ελαιόλαδου



Ετοιμασία Σαπουνιού και Αρωμάτων



Τελικό Αποτέλεσμα προϊόντων

