

Η «Νόστιμη γη» μας ταξιδεύει στα μυστικά της Ποντιακής Κουζίνας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η «Νόστιμη γη» μας ταξιδεύει στα μυστικά της Ποντιακής Κουζίνας

Η περιπλάνηση της «Νόστιμης γης» και του Βασίλη Καλλίδη στη περιοχή της Ξάνθης, αλλά και στα μυστικά της [Ποντιακής κουζίνας](#) συνεχίζεται και το **Σάββατο 22 Νοεμβρίου, στις 20:00**, και γίνεται άκρως προσωπικό, αφού ο Βασίλης θα συναντήσει συγγενείς και θα ξαναζήσει αναμνήσεις από παιδικά καλοκαίρια.

Στην παραλία της Μάντρας, λίγα χιλιόμετρα από τα Άβδηρα και με τη βοήθεια του Νίκου Βαλσαμά, ο Βασίλης ξαναγίνεται παιδί και ψαρεύει «σωλήνες», ένα είδος όστρακου που χρησιμοποιείται στη θρακιώτικη κουζίνα. Στα Άβδηρα, η τοπική λιχουδιά ετοιμάζεται από τη θεία του Βασίλη, Μάρθα Πετρούση, ενώ όλοι οι συγγενείς αδημονούν να δοκιμάσουν τον εκλεκτό μεζέ!

Στο χωριό Τοξότες, ένα από τα ποντιακά χωριά της Ξάνθης, ο Βασίλης επισκέπτεται σπίτια της περιοχής και μαζί με Πόντιες νοικοκυρές, μας παρουσιάζει χαρακτηριστικά πιάτα.



Στον κήπο του φιλόξενου σπιτιού της Αγγελικής Καφετζόγλου, που του έδειξε τα «περεσκία», τα πασίγνωστα πιροσκή, ο Βασίλης συντροφιά με την οικογένειά της, εμπνέεται από τα ντόπια υλικά και τις γαστρονομικές παραδόσεις και τους ετοιμάζει ένα ξεχωριστό πιάτο με χυλοπίτες, καβουρμά και γιαούρτι.

Η ποντιακή γευσιγνωσία συνεχίζεται στο σπίτι της Ελένης Πετροπούλου. Η δραστήρια και δυναμική Ελένη ετοιμάζει μια πατροπαράδοτη σούπα του Πόντου με βάση το γιαούρτι, τον «τανομένον σορβά».

Ένα τέτοιο ποντιακό τσιμπούσι, όμως, χρειάζεται και επιδόρπιο. Ο Βασίλης συνεχίζει την βόλτα του στους Τοξότες και επισκέπτεται το σπίτι της Ερμιόνης Τσεκουρίδου, η οποία του ετοιμάζει ένα ποντιακό γλυκό με το εξωτικό όνομα «ωτύα», όνομα εμπνευσμένο από το σχήμα του... αυτιού!

Πηγή: epontos.blogspot.gr