

ΤΑ ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΑ
ΤΩΝ ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΩΝ



ΚΤΗΜΑ ΒΑΒΟΥΡΑΚΗ
ΡΕΘΥΜΝΟ 2012

ΣΥΝΕΔΡΙΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ:

ΣΑΒΒΑΤΟ 15/12/2012

A: Διαπλοκή λογικής και συναισθήματος

Μιχάλης Βαβουράκης: σφάξιμο – ξύσιμο – πλύσιμο – ξελούρωμα
εντόσθια – προετοιμασία α΄ και β΄ στάδιο

Αντρέας Καλλέργης : τεμαχισμός – καταμερισμός - ξεκοκάλισμα
προετοιμασία κιμά

B: Τα πήλινα αντικείμενα ως πρώιμοι καταψύκτες

Μανόλης Κλάδος : παρασκευή γλίνας, σύγκλιων και πηκτής

Νίκος Παλιεράκης : άρμη και κόκαλα

Γ: Το χθες εν τω άμα

Βαγγέλης Μαρκάκης : τσιγαρίδες

Νίκος Γοργοράπτης : οματές

Παύλος Σφενδύλης : απάκια

Γιάννης Τσουδερός : λουκάνικα

ΦΕΤΙΝΕΣ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ

Γιάννης Αποστολάκης: Αυτοσχεδιάζοντας

Πέτρος Μαρινάκης : Μέλανας ζωμός

Δ: Στην έγνοια του επερχόμενου

Άρης Φραγκάκης : τυποποίηση:

▫ πασέτες στο ξύδι

▫ λουκάνικα στο ξύδι

▫ απάκια στο ξύδι

ΔΕΞΙΩΣΗ – ΜΕΝΟΥ: ΣΑΒΒΑΤΟ 22 – ΚΥΡΙΑΚΗ 23/12/2012

Επιμέλεια: Σπύρος Βαβουράκης

- Τσιγαρίδες
- Πηκτή
- Γλινόπιτες
- Σύγκλινα με αυγά
- Σύγκλινα με σταμναγκάθι
- Απάκια καπνιστά
- Απάκια στο ξύδι
- Οματές με ρύζι
- Λουκάνικα στη φλόγα
- Λουκάνικα στο ξύδι
- Κοψίδια στο κάρβουνο
- Κοψίδια με χόρτα
- Πασέτες στο ξύδι
- Κοκαλόσουπα με ξινόχοντρο
- Χοιρομέρι βραστό
- Χοιρινές τηγανιές
- Ψαρονέφρι στη γάστρα

Τα χοιροσφάγια μια αρχέγονη γιορτή. Για των θεών την ευμένεια και των ανθρώπων την ευχαρίστηση. Γιατί και οι θεοί το θέλουνε το χάδι. Κι άμα δεν είναι οι θεοί που το θέλουνε, είναι οι άνθρωποι που το 'χουνε ανάγκη. Θα μάχονται «ουκ επ' άρτον μόνον...» Θα φροντίζουν για το κατιτίς, το άρτυσμα, το γλέντι. Τέτοιοι ήτανε οι «αρχαίοι» Μινωίτες, γιατί να μην είναι και οι σύγχρονοι.



ΜΟΥΣΙΚΗ ΠΑΡΕΑ

Παπαδάκης Γιώργης Παπυράκης Μανόλης Αποστολάκης Μιχάλης

ΦΙΛΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σιδερής Δημήτρης

Τα «χοιροσφάγια», «χοιροχαρές ή γουρουνοχαρές», η σφαγή και η αξιοποίηση του οικόσιτου χοίρου κάθε οικογένειας μαζί με τις συνοδευτικές διαδικασίες, εντασσόταν κατά το παρελθόν σ' ένα γενικότερο σύστημα στάσεων και αξιών.

Στην αυτονόητη ανάγκη για οικονομία και συντήρηση των προϊόντων, μπορούμε να διακρίνουμε, κάποια συγκεκριμένα χαρακτηριστικά αυτής της πρόσφατα χαμένης εποχής.

Η αμοιβαία αναγνώριση της ανάγκης του άλλου μέσω της αλληλοβοήθειας, ο σεβασμός του κόπου, η εκτίμηση προς το ίδιο το αγαθό, ο ορθολογισμός της διαχείρισης, η αυτάρκεια μέσω του λιτού τρόπου και η αισιοδοξία προς τη ζωή παρά τις δυσκολίες, εκτιμάται ότι ήταν μερικά από αυτά τα χαρακτηριστικά. Σαν συνέπεια συνάγεται και ο προβληματισμός σύγκρισης παρόντος και παρελθόντος.

Το ΚΤΗΜΑ ΒΑΒΟΥΡΑΚΗ, πρωτοπόρο στη χώρα μας στην παραγωγή βιολογικού χοιρινού και ένας αριθμός φίλων, συνέλεξαν τις πληροφορίες και υλοποιούν, για ένατη χρονιά, όλα τα προϊόντα της δραστηριότητας των χοιροσφαγίων προσδοκώντας ημέρες διασκέδασης, δημιουργίας και γευσιγνωσίας.

ΣΑΒΒΑΤΟ 15/12/2012
ΣΑΒΒΑΤΟ 22/12 ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΕΣΗΜΕΡΙ 23/12
Στον Γιάννη και στον Μανόλη

www.biokreta.gr

